

SIEMENS

Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung. Dann können Sie alle technischen Vorzüge Ihres Mikrowellen-Kompaktbackofens nutzen.

Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit. Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Gerätes kennen. Und wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen. Es ist ganz einfach.

In den Tabellen finden Sie für viele gebräuchliche Gerichte Einstellwerte und Einschubhöhen. Alles in unserem Kochstudio getestet.

Und falls einmal eine Störung auftritt – hier finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben.

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

Bei weiteren Fragen wählen Sie unsere Info-Nummer:

☎ Siemens Info Line (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen:

Tel.: **0180 5 2223*** oder unter **siemens-info-line@bshg.com**

* 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggfs. abweichend.

Nur für Deutschland gültig.

Gebrauchsanleitung

HB86P.72

HB86P582

de

9000 318 674

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Vor dem Einbau	5
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	5
Hinweise zur Mikrowelle	8
Ursachen für Schäden	10
Ihr neues Gerät	12
Bedienfeld	12
Tasten	12
Drehwähler	13
Display	13
Temperaturkontrolle	14
Garraum	15
Zubehör	16
Vor der ersten Benutzung	18
Ersteinstellungen	18
Garraum aufheizen	19
Zubehör vorreinigen	19
Backofen ein- und ausschalten	20
Backofen einstellen	20
Heizarten	20
Heizart und Temperatur einstellen	22
MikroKombi sanft MikroKombi intensiv	23
Einstellempfehlungen	25
Schnellaufheizung einstellen	26
Die Mikrowelle	27
Hinweise zum Geschirr	27

Inhaltsverzeichnis

Mikrowellen-Leistungen	28
Mikrowelle einstellen	29
Kombination	30
Kombination einstellen	30
Folgebetrieb	32
Folgebetrieb einstellen	33
Programmautomatik	34
Programm wählen	34
Individuelles Anpassen	36
Auftauen und Garen mit der Programmautomatik ..	36
Zeitfunktionen	46
Wecker einstellen	46
Dauer einstellen	47
Endezeit verschieben	48
Uhrzeit einstellen	50
Memory	51
Einstellungen in Memory speichern	51
Memory starten	51
Sabbateinstellung	52
Kindersicherung	53
Grundeinstellungen	53
Grundeinstellungen ändern	56
Automatische Abschaltung	57
Selbstreinigung	57
Vorbereitung	57
Wichtige Hinweise	58

Inhaltsverzeichnis

Selbstreinigung einstellen	59
Nach der Selbstreinigung	59
Pflege und Reinigung	60
Reinigungsmittel	60
Reinigung der Glasscheiben	62
Eine Störung, was tun?	65
Störungstabelle	65
Backofenlampe auswechseln	67
Türdichtung auswechseln	68
Kundendienst	69
Energie- und Umwelttipps	70
Energiesparen	70
Umweltgerecht entsorgen	70
Für Sie in unserem Kochstudio getestet	71
Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle	71
Tipps zur Mikrowelle	78
Kuchen und Gebäck	78
Tipps zum Backen	83
Braten und Grillen	84
Tipps zum Braten und Grillen	92
Aufläufe, Gratins, Toasts	92
Fertigprodukte	94
Sanftgaren	95
Sanftgaren einstellen	95
Tipps zum Sanftgaren	97
Prüfgerichte	98
Acrylamid in Lebensmitteln	100

Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

Vor dem Einbau

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Lebensmitteln, die für den Verzehr geeignet sind.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

Nie die heißen Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten berühren. Nie die heißen Garraum-Innenflächen und die Heizelemente berühren. Die Garraumtür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder grundsätzlich fern.

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Nie die Garraumtür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Kurzschlussgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Garraumtür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Verbrennungsgefahr!

Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Garraumtür vorsichtig.

Heißes Zubehör

Verbrennungsgefahr!

Das heiße Zubehör nie ohne Topflappen aus dem Gerät nehmen.

Beschädigte Garraumtür oder Türdichtung

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es repariert wurde.

Durchrostete Oberflächen

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes mit der Zeit durchrosten. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.

Offenes Gehäuse

Stromschlaggefahr!

Nie das Gehäuse entfernen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie das Gehäuse entfernen. Es schützt vor Austreten von Mikrowellen-Energie.

Heiße oder feuchte Umgebung

Kurzschlussgefahr!

Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen.

Ist das Gerät defekt, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. den Netzstecker ziehen. Rufen Sie den Kundendienst.

Selbstreinigung

Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Selbstreinigung entzünden.

Entfernen Sie vor jeder Selbstreinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum.

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände, wie z.B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.

Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen bei der Selbstreinigung mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihafbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

Hinweise zur Mikrowelle

Zubereitung von Lebensmitteln

Brandgefahr!

Verwenden Sie die Mikrowelle nur zur Zubereitung von Lebensmitteln, die für den Verzehr geeignet sind. Andere Anwendungen können gefährlich sein und Schäden verursachen.

Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden.

Geschirr

Verletzungsgefahr!

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.

Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

Verbrennungsgefahr!

Heiße Speisen können das Geschirr erhitzen. Nehmen Sie Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum.

Mikrowellen-Leistung und -Zeit

Brandgefahr!

Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Die Lebensmittel können sich entzünden und das Gerät beschädigen. Richten Sie sich nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung.

Verpackungen

Brandgefahr!

Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen.

Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.

Verbrennungsgefahr!

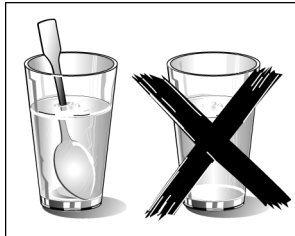
Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Halten Sie sich an die Angaben auf der Verpackung.

Getränke

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.



Explosionsgefahr!

Nie Getränke in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen.

Babynahrung

Verbrennungsgefahr!

Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Entfernen Sie immer den Deckel oder den Sauger.

Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. So verteilt sich die Wärme gleichmäßig.

Überprüfen Sie die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.

Lebensmittel mit Schale oder Haut

Verbrennungsgefahr!

Nie Eier in der Schale garen. Nie hartgekochte Eier erwärmen. Sie können explosionsartig zerplatzen.

Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere.

Bei Spiegeleier oder Eier im Glas vorher den Dotter anstechen.

Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale oder Haut an.

Lebensmittel trocknen

Brandgefahr!

Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.

Lebensmittel mit geringem Wassergehalt

Brandgefahr!

Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z.B. Brot, mit zu hoher Leistung oder zu langer Zeit auftauen oder erwärmen.

Speiseöl

Brandgefahr!

Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

Ursachen für Schäden

Backblech, Alufolie oder Geschirr auf dem Garraumboden

Kein Backblech oder Geschirr auf den Garraumboden stellen. Den Garraumboden nicht mit Alufolie auslegen.

Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

Aluminiumschalen

Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.

Wasser im heißen Garraum

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.

Feuchte Lebensmittel

Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.

Lagern Sie keine Speisen im Gerät. Dies kann zu Korrosionen führen.

Obstsaft

Die Universalpfanne bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der von der Universalpfanne tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.

**Auskühlen mit offener
Gerätetür**

Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

**Stark verschmutzte
Dichtung**

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

**Gerätetür als Sitz- oder
Ablagefläche**

Nicht auf die offene Gerätetür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Gerät transportieren

Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

**Mikrowellenbetrieb ohne
Lebensmittel**

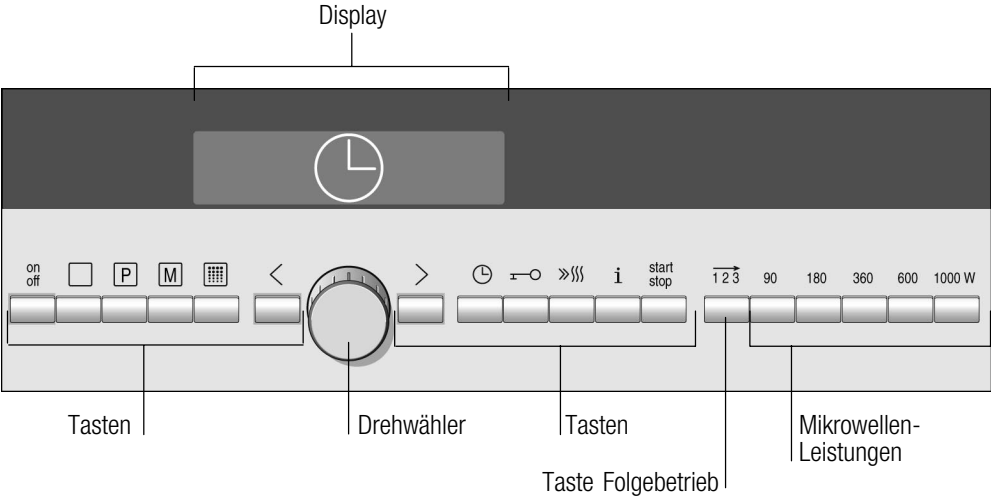
Schalten Sie die Mikrowelle nur mit Lebensmitteln im Garraum ein. Ohne Lebensmittel könnte das Gerät überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzer Geschirrtest (*siehe Hinweise zum Geschirr*).

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.

Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Tasten

Symbol	Funktion der Taste
on off	Backofen ein- und ausschalten
	Heizart anwählen
	Programmautomatik anwählen
	kurz drücken = Memory anwählen lang drücken = Memory speichern

Symbol	Funktion der Taste
	Selbstreinigung anwählen
<	im Einstellbereich nach links gehen
>	im Einstellbereich nach rechts gehen
	Menü Zeitfunktionen öffnen und schließen
	Kindersicherung aktivieren/deaktivieren
>>	Schnellaufheizung zuschalten
i	kurz drücken = Informationen abfragen lang drücken = Menü Grundeinstellungen öffnen oder schließen
start stop	kurz drücken = Betrieb starten/anhalten lang drücken = Betrieb abbrechen
 123	Folgebetrieb anwählen
90	Mikrowellenleistung 90 Watt wählen
180	Mikrowellenleistung 180 Watt wählen
360	Mikrowellenleistung 360 Watt wählen
600	Mikrowellenleistung 600 Watt wählen
1000	Mikrowellenleistung 1000 Watt wählen

Drehwähler

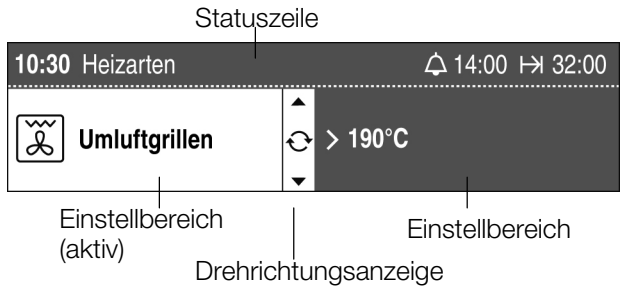
Mit dem Drehwähler können Sie alle Vorschlags- und Einstellwerte verändern.

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

Display

Das Display ist aufgeteilt in verschiedene Bereiche:

- Statuszeile
- Einstellbereiche
- Drehrichtungs-Anzeige



Statuszeile

Die Statuszeile befindet sich oben im Display. Dort werden die Uhrzeit, der ausgewählte Betrieb, Hinweistexte, Informationen und die eingestellten Zeitfunktionen angezeigt.

Einstellbereiche

In den beiden Einstellbereichen erscheinen vorgeschlagene Werte, die Sie verändern können. Der Einstellbereich in dem Sie sich gerade befinden, ist hell mit schwarzer Schrift. Hier können Sie ändern.

Mit den Navigationstasten < und > wechseln Sie von einem Einstellbereich in den nächsten.

In welche Richtung Sie mit den Navigationstasten gehen können, sehen Sie an den Pfeilen < und > in den Einstellbereichen.

Nach dem Start sind beide Einstellbereiche dunkel mit heller Schrift.

Drehrichtungs-Anzeige

Die Anzeige ↻ zeigt, in welche Richtung Sie den Drehwähler bewegen können.



↻ = Drehwähler nach rechts drehen



↻ = Drehwähler nach links drehen

Wenn beide Richtungspfeile angezeigt werden, können Sie den Drehwähler in beide Richtungen drehen.

Temperaturkontrolle

Die fünf Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Aufheizphasen oder die Restwärme im Garraum an.

Aufheizphasen

Nach dem Start erscheinen in der Statuszeile fünf Balken. Die eingestellte Temperatur ist erreicht, wenn der letzte Balken gefüllt ist.



Wenn Sie eine Grillstufe, die Selbstreinigung oder die Mikrowelle eingestellt haben, erscheinen die Balken nicht.

Während des Aufheizens können Sie mit der Taste **i** die aktuelle Aufheiztemperatur abfragen. Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

Restwärme

Nach dem Ausschalten zeigt die Temperaturkontrolle die Restwärme im Garraum an.

Ist der letzte Balken gefüllt, hat der Garraum eine Temperatur von ca. 300 °C. Die Anzeige erlischt, wenn die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken ist.

Garraum

Kühlgebläse

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse.

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

Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

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

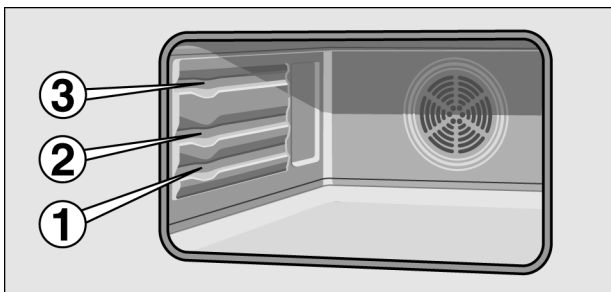
Hinweise:

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.

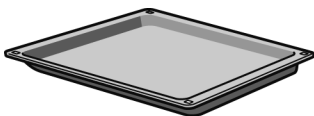
Zubehör

Das Zubehör kann in 3 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.



Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

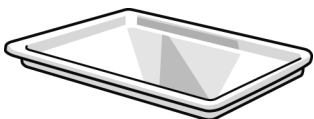
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen. Geben Sie bitte die HZ-Nummer an.



Universalpfanne HZ86U000

für große Braten, trockene und saftige Kuchen, Aufläufe und Gratins. Sie dient auch als Spritzschutz, wenn Sie Fleisch direkt auf dem Rost grillen. Dazu schieben Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein.

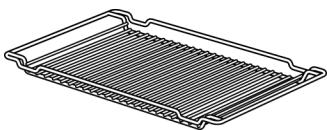
Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.



Glaspfanne HZ86G000

für große Braten, saftige Kuchen, Aufläufe und Gratins. Sie dient als Spritzschutz, wenn Sie Fleisch direkt auf dem Rost grillen. Dazu schieben Sie die Glaspfanne in Höhe 1 ein.

Die Glaspfanne kann auch als Stellfläche bei Mikrowellen-Betrieb verwendet werden.



Rost

für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.

Der Rost kann mit der Krümmung nach oben  oder unten  verwendet werden.

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.

Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Backofen finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit von Sonderzubehör ist international verschieden. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

HZ86B000 Email-Backblech

für Kuchen und Plätzchen.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben.

HZ915000 Glasbräter

für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Er ist besonders gut für die Programm-Automatik geeignet.

Kundendienst-Artikel

Für Ihre Haushaltsgeräte können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet für einzelne Länder im e-Shop die passenden Pflege- und Reinigungsmittel oder sonstiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.

Pflegetücher für Edelstahloberflächen
Artikel-Nr. 311134

Vermindert die Ablagerung von Schmutz. Durch die Imprägnierung mit einem speziellen Öl werden die Oberflächen von Edelstahlgeräten optimal gepflegt.

Backofen-Grillreiniger-Gel
Artikel-Nr. 463582

Zur Reinigung des Garraums. Das Gel ist geruchlos.

Microfasertuch mit Wabenstruktur
Artikel-Nr. 460770

Besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen, wie z.B. Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Microfasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.

Türsicherung
Artikel-Nr. 612594

Damit Kinder die Backofentür nicht öffnen können. Je nach Gerätetür wird die Sicherung verschieden angeschraubt. Beachten Sie das Beilageblatt, das der Türsicherung beiliegt.

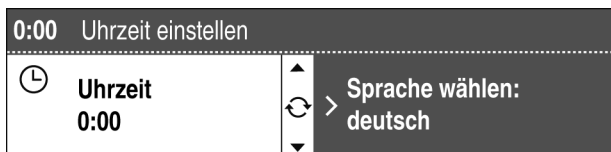
Vor der ersten Benutzung

In diesem Kapitel finden Sie alles was Sie tun müssen, bevor Sie zum ersten Mal kochen.

- Stellen Sie die Uhrzeit ein
- Ändern Sie bei Bedarf die Sprache für die Textanzeige
- Heizen Sie den Garraum auf
- Reinigen Sie das Zubehör
- Lesen Sie die Sicherheitshinweise am Anfang der Gebrauchsanleitung. Sie sind sehr wichtig.

Ersteinstellungen

Nachdem Ihr neues Gerät angeschlossen wurde, steht oben in der Statuszeile "Uhrzeit einstellen". Stellen Sie die Uhrzeit und bei Bedarf die Sprache für die Textanzeige ein. Voreingestellt ist deutsch.



Uhrzeit einstellen und Sprache ändern

1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
2. Mit Taste > in den rechten Einstellbereich zu "Sprache wählen: deutsch" wechseln.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Sprache einstellen.
4. Taste ⌚ drücken.

Sprache und Uhrzeit sind gespeichert. Die aktuelle Uhrzeit wird im Display angezeigt.

Die Sprache können Sie jederzeit ändern. Siehe Kapitel *Grundeinstellungen*.

Garraum aufheizen

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

Achten Sie darauf, dass sich keine Verpackungsreste, z.B. Styroporkügelchen, im Garraum befinden.

Lüften Sie die Küche solange der Backofen aufheizt.

Stellen Sie die Heizart  Ober-/Unterhitze und eine Temperatur von 240 °C ein.

1. Taste  drücken.
Das Siemens-Logo erscheint.
2. Gleich darauf Taste  drücken.
Die Heizart  3D-Heißluft und 160 °C werden vorgeschlagen.
3. Mit dem Drehwähler die Heizart auf  Ober-/Unterhitze ändern.
4. Mit Taste > zur Temperatur wechseln und mit dem Drehwähler die Temperatur auf 240 °C ändern.
5. Taste  drücken.
Der Betrieb startet.
7. Nach 60 Minuten den Backofen mit Taste  ausschalten.
Die Uhrzeit erscheint im Display. Die Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Restwärme im Garraum an.

Wie Sie eine Heizart und Temperatur einstellen, können Sie auch ganz ausführlich im Kapitel *Backofen einstellen* nachlesen.

Zubehör vorreinigen

Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch.

Backofen ein- und ausschalten

Einschalten

Mit Taste  schalten Sie den Mikrowellen-Kompaktbackofen ein und aus.

Taste  drücken

Das Siemens-Logo erscheint.

Wählen Sie die gewünschte Betriebsart aus.

- Taste 90, 180, 360, 600 oder 1000 W für eine Mikrowellenleistung
- Taste  = Heizart
- Taste  = Programmautomatik
- Taste  = gespeicherte Memory-Einstellung
- Taste  = Selbstreinigung
- Taste  = Folgebetrieb

Wenn Sie nach einigen Sekunden keine Betriebsart ausgewählt haben, erscheint in der Statuszeile der Text "Funktion wählen".

Wie Sie einstellen, können Sie in den einzelnen Kapiteln nachlesen.

Ausschalten

Taste  drücken.

Der Backofen schaltet aus.

Backofen einstellen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen

- welche Heizarten für Ihren Backofen zur Verfügung stehen
- wie Sie eine Heizart und Temperatur einstellen
- wie Sie ein Gericht aus den Einstellempfehlungen auswählen
- und wie Sie die Schnellaufheizung einstellen.

Heizarten

Für Ihren Backofen stehen Ihnen eine große Anzahl an Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

Heizarten und Temperaturbereiche

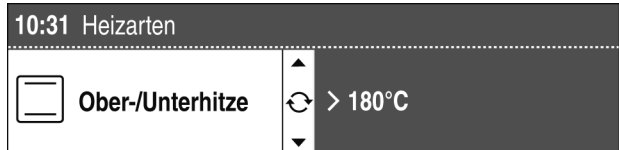
Anwendung

 3D-Heißluft 30-250 °C	Zum Backen für Kuchen und Kleingebäck auf zwei Ebenen.
 Heißluft 30-250 °C	Zum Backen von Rührkuchen in Formen auf einer Ebene.
 Ober-/Unterhitze 30-300 °C	Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag (z.B. Käsekuchen) und für Blechkuchen.
 Intensivhitze 100-300 °C	Für Gerichte mit knusprigem Boden (z.B. Quiche). Die Hitze kommt von oben und besonders stark von unten.
 Unterhitze 30-200 °C	Für Speisen und Backwaren, die an der Unterseite eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen. Schalten Sie die Unterhitze am Ende der Backzeit nur kurz zu.
 Umluftgrillen 100-250 °C	Für Geflügel und größere Fleischstücke.
 Grill, große Fläche 1 (schwach), 2 (mittel), 3 (stark)	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken in großen Mengen.
 Grill, kleine Fläche 1 (schwach), 2 (mittel), 3 (stark)	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken in kleinen Mengen.
 Sanftgaren 70-100 °C	Für zarte Fleischstücke, die medium/rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen.
 Vorwärmen 30-70 °C	Zum Vorwärmen von Porzellangeschirr.
 Warmhalten 60-100 °C	Zum Warmhalten von Speisen.
 MikroKombi sanft 30-250 °C	Für Rührteig in Formen, saftig gefüllten Mübeteig und Kuchen aus Backmischungen. Zum Backofenbetrieb wird automatisch eine niedrige Mikrowellen-Leistung zugeschaltet.
 MikroKombi intensiv 30-250 °C	für Geflügel, Fisch und Aufläufe. Zum Backofenbetrieb wird automatisch eine mittlere Mikrowellen-Leistung zugeschaltet.

Heizart und Temperatur einstellen

Beispiel im Bild: Einstellung für Ober-/Unterhitze, 200 °C.

1. Taste  drücken.
Im Display wird 3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen.
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Heizart einstellen.



3. Mit Taste > zur Temperatur wechseln und mit dem Drehwähler die Temperatur verändern.



4. Taste  drücken.
Der Betrieb startet.



5. Wenn das Gericht fertig ist, den Backofen mit Taste  ausschalten oder erneut eine Betriebsart wählen und einstellen.

Einstelltipps:

Temperatur oder Grillstufe ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit dem Drehwähler die Temperatur oder Grillstufe verändern.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten.  blinkt. Nach dem Schließen der Backofentür erneut Taste  drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

Taste $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\square}}$ kurz drücken. $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\square}}$ blinkt. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Erneut $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\square}}$ drücken, der Betrieb läuft weiter.

Betrieb abbrechen

Taste $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\square}}$ gedrückt halten, bis "Funktion wählen" in der Statuszeile erscheint. Sie können neu einstellen.

Informationen abfragen

Taste **i** kurz drücken. Für jede Information erneut Taste **i** kurz drücken.

Vor dem Start erhalten Sie Informationen zu den Heizarten, Einschubhöhen und zum Zubehör. Nach dem Start können Sie die Aufheiztemperatur im Garraum abfragen.

Dauer einstellen

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen, Dauer einstellen*.

Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen, Endezeit verschieben*.

MikroKombi sanft MikroKombi intensiv

Bei diesen Heizarten wird automatisch eine Mikrowellen-Leistung zugeschaltet. Sie stellen einfach die im Rezept angegebene Temperatur ein und halbieren die Garzeit.

MikroKombi sanft

MikroKombi sanft ist geeignet für Kuchen in Formen, wie

- Rührkuchen, z.B. Marmorkuchen, Königskuchen, Obstkuchen
- Mürbeteigkuchen mit saftiger Füllung, z.B. gedeckter Apfelkuchen, Quarkkuchen
- Kuchen aus Backmischungen
- Hefekuchen, z.B. Rosenkuchen
- Auch für Braten lässt sich die Garzeit mit dieser Heizart halbieren.

Verwenden Sie dunkle Backformen aus Metall oder auch Kunststoff- "Flexi-Formen". Für Braten ist eine hitzebeständige Glasform mit oder ohne Deckel geeignet.

MikroKombi intensiv

Diese Heizart ist geeignet für

- Geflügel, z.B. Hähnchen
- Aufläufe, z.B. Nudelauflauf
- Gratins, z.B. Kartoffelgratin
- überbackenen Fisch, frisch und tiefgekühlt

Verwenden Sie hitzebeständige Gefäße aus Glas oder Keramik.

So stellen Sie ein

Sind im Rezept Angaben für unterschiedliche Heizarten vorhanden, nehmen Sie die Einstellung für Ober-/Unterhitze. Die im Rezept angegebene Garzeit sollte 30 Minuten nicht unterschreiten.

Schieben Sie das Gericht in den kalten Garraum. Stellen Sie das Geschirr mittig auf den Rost in Höhe 1.

1. Taste  drücken.
Im Display wird 3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen.
2. Mit dem Drehwähler die Heizart MikroKombi sanft bzw. MikroKombi intensiv einstellen.
In der Statuszeile werden I→I 20:00 Minuten vorgeschlagen.
3. Mit Taste > zur Temperatur wechseln und mit dem Drehwähler die Temperatur einstellen.
4. Taste  drücken und mit Taste > zur Dauer wechseln.
5. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
6. Mit Taste  das Menü schließen.
7. Taste  drücken.
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Betrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste  löschen. In der Statuszeile steht I→I 0:00.

Einstell- empfehlungen

Wenn Sie ein Gericht aus den Einstellempfehlungen wählen, sind die optimalen Einstellwerte bereits vorgegeben.

Sie können unter vielen verschiedenen Kategorien auswählen. Sie finden von Kuchen, Brot, Geflügel, Fleisch und Wild bis hin zu Aufläufen und Fertigprodukten eine große Anzahl an Speisen mit unseren Einstellempfehlungen. Die Temperatur und Dauer können Sie verändern. Die Heizart ist fest eingestellt.

Über mehrere Auswahllebenen kommen Sie zu den einzelnen Gerichten. Probieren Sie es aus. Sehen Sie sich die Vielfalt der Gerichte an.

Gericht auswählen

1. Taste  drücken.
 3D-Heißluft und 160 °C erscheinen im Display als Vorschlag.
2. Drehwähler nach links auf  Einstellempfehlungen drehen.
3. Mit Taste  zur ersten Speisenkategorie wechseln und mit dem Drehwähler die gewünschte Kategorie auswählen.

Mit Taste  wechseln Sie in die nächste Ebene. Mit dem Drehwähler treffen Sie jeweils die nächste Auswahl.

Zum Schluss erscheint die Einstellung für das ausgewählte Gericht.

4. Taste  drücken.

Der Betrieb startet. Die vorgeschlagene Dauer  läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. In der Statuszeile steht  0:00. Sie können das Signal vorzeitig mit Taste  löschen.

Einstelltipps:

Temperatur oder Grillstufe ändern Dauer ändern

Das ist jederzeit mit dem Drehwähler möglich.

Taste  drücken und mit Taste  zur Dauer wechseln. Mit dem Drehwähler die Dauer verändern. Taste  drücken.

Informationen abfragen

Taste  kurz drücken. Für jede Information Taste  drücken.

Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen, Endezeit verschieben*.

Schnellaufheizung einstellen

Geeignete Heizarten

Die Schnellaufheizung ist nicht für alle Heizarten geeignet.

3D-Heißluft
Heißluft
Ober-/Unterhitze
Intensivhitze

Geeignete Temperaturen

Die Schnellaufheizung funktioniert nicht, wenn die eingestellte Temperatur unter 100 °C liegt. Ist die Temperatur im Garraum nur unwesentlich niedriger als die eingestellte Temperatur, ist die Schnellaufheizung nicht nötig. Sie schaltet nicht ein.

Schnellaufheizung einstellen

Voraussetzung: Eine geeignete Heizart und Temperatur muss eingestellt sein.

Taste  für die Schnellaufheizung drücken.

In der Statuszeile erscheint das Symbol .

Die Balken der Temperaturkontrolle füllen sich.

Die Schnellaufheizung ist beendet, wenn die Balken gefüllt sind. Sie hören ein kurzes Signal. Das Symbol  erlischt. Geben Sie das Gericht in den Garraum.

Schnellaufheizung abbrechen

Taste  drücken. Das Symbol erlischt.

Hinweise

Wenn Sie die Heizart verändern, wird die Schnellaufheizung abgebrochen.

Eine eingestellte Dauer läuft unabhängig von der Schnellaufheizung sofort nach dem Start ab.

Während der Schnellaufheizung können Sie mit Taste **i** die aktuelle Garraumtemperatur abfragen.

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

Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine 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! 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 mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test:
Stellen Sie das leere Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät. Prüfen Sie zwischendurch die Temperatur. 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
1000 W	zum Erhitzen von Flüssigkeiten

Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet die gewählte Leistung.

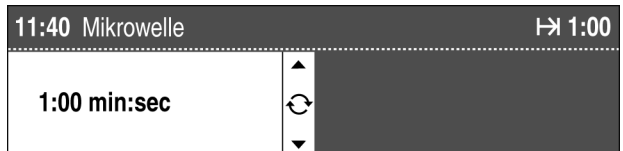
Hinweis

Die Mikrowellen-Leistung 1000 Watt können Sie für maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungen ist eine Dauer bis 1 Stunde und 30 Minuten möglich.

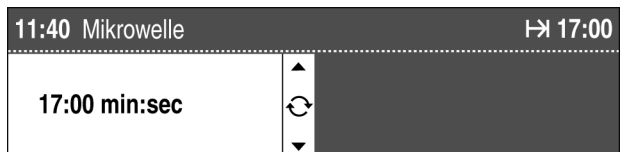
Mikrowelle einstellen

Beispiel im Bild: Einstellung für Mikrowellenleistung 360 W, Dauer 17 Minuten.

1. Taste für die gewünschte Mikrowellenleistung drücken.
Die Taste leuchtet.



2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



3. Taste ^{start}_{stop} drücken.
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. In der Statuszeile steht $\rightarrow$ 0:00. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste $\odot$ löschen.

Einstelltipps:

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür die Taste ^{start}_{stop} kurz drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

Taste ^{start}_{stop} kurz drücken. ^{start}_{stop} blinkt. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Erneut Taste ^{start}_{stop} drücken, der Betrieb läuft weiter.

Dauer ändern

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

Betrieb abbrechen

Taste ^{start}_{stop} gedrückt halten, bis "Funktion wählen" in der Statuszeile erscheint. Sie können erneut einstellen.

Kombination

Dabei ist eine Heizart gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Ihre Gerichte werden durch die Mikrowellen schneller fertig und trotzdem schön gebräunt. Sie können eine Dauer bis 1 Stunde 30 Minuten einstellen.

Geeignete Heizarten

- 3D-Heißluft
- Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Umluftgrillen
- Grill, große Fläche
- Grill, kleine Fläche

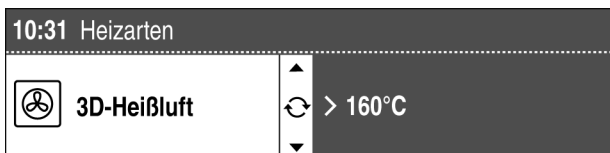
Geeignete Mikrowellen-Leistungen

Alle Mikrowellen-Leistungen, außer 1000 W, können Sie mit einer Heizart kombinieren.

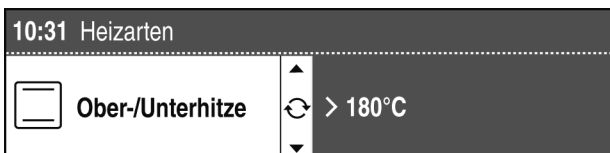
Kombination einstellen

Beispiel im Bild: Einstellung Ober-/Unterhitze, 200 °C und Mikrowelle 360 W, 17 Minuten.

1. Taste  drücken.
Im Display wird 3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen.



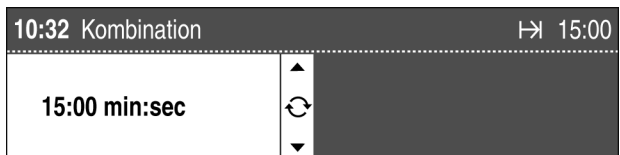
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Heizart einstellen.



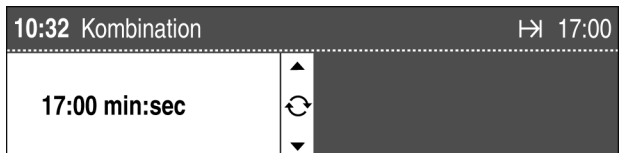
3. Mit Taste > zur Temperatur wechseln und mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.



4. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die Taste leuchtet.



5. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



6. Taste ^{start}_{stop} drücken.



Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Kombi-Betrieb ist beendet. In der Statuszeile steht I-> 0:00. Das Signal können Sie mit Taste ⌚ löschen.

Einstelltipps:

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. ^{start}_{stop} blinkt. Nach dem Schließen der Backofentür Taste ^{start}_{stop} drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

Taste ^{start}_{stop} drücken. Der Betrieb wird angehalten. ^{start}_{stop} blinkt. Erneut Taste ^{start}_{stop} drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Temperatur oder Grillstufe ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit dem Drehwähler die Temperatur oder Grillstufe ändern.

Betrieb abbrechen

Taste ^{start}_{stop} gedrückt halten, bis "Funktion wählen" in der Statuszeile erscheint. Sie können erneut einstellen.

Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*.

Folgebetrieb

Beim Folgebetrieb können Sie bis zu drei Betriebsarten hintereinander einstellen und dann starten.

Voraussetzung: Sie müssen für jeden Schritt eine Dauer einstellen.

Geeignet sind

- alle Heizarten
Ausnahme: Die Heizarten MikroKombi sanft und MikroKombi intensiv sind nicht geeignet.
- die Mikrowelle
- der Kombinations-Betrieb

Geschirr

Verwenden Sie immer mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr.

Folgebetrieb einstellen

1. Taste $\overrightarrow{123}$ drücken.
 $\overrightarrow{123}$ Folgebetrieb erscheint in der Statuszeile. Die 1 ist markiert. Der erste Folgebetrieb kann eingestellt werden.

11:20 $\overrightarrow{123}$ Folgebetrieb

2. Die gewünschte Betriebsart wählen und einstellen.
3. Taste $\overrightarrow{123}$ erneut drücken.
Die 2 ist markiert. Der zweite Folgebetrieb kann eingestellt werden.
4. Die gewünschten Betriebsart wählen und einstellen.
5. Taste $\overrightarrow{123}$ erneut drücken.
Die 3 für den dritten Folgebetrieb ist markiert
6. Die gewünschten Betriebsart wählen und einstellen.
7. Taste $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\text{I}}}$ drücken.

Der Betrieb startet. In der Statuszeile links wird der ablaufende Folgebetrieb und die Dauer angezeigt. Rechts läuft die Gesamtdauer sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Folgebetrieb ist beendet. In der Statuszeile steht $\text{I} \rightarrow \text{I}$ 0:00. Sie können mit Taste $\ominus$ das Signal vorzeitig löschen.

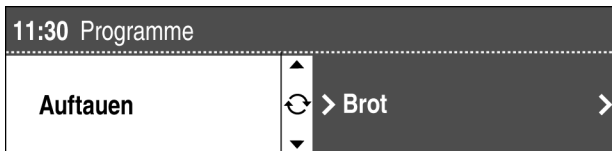
Programmautomatik

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.

Programm wählen

Beispiel im Bild: Programm für 1kg frische Hähnchenteile auswählen und einstellen.

1. Taste **[P]** drücken.
Die erste Programmgruppe und das erste Programm erscheinen.



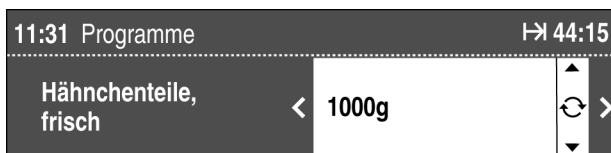
2. Mit dem Drehwähler die Programmgruppe auswählen.



3. Taste **>** drücken und mit dem Drehwähler das Programm auswählen.



4. Taste > drücken. Für das gewählte Programm erscheint ein Vorschlagsgewicht.
5. Mit dem Drehwähler das Gewicht einstellen. Die Programmdauer wird in der Statuszeile angezeigt.



Wenn Sie jetzt noch einmal Taste > drücken, wechseln Sie zu Individuell anpassen. Sie können Einfluss auf das Ergebnis des Programmes nehmen. Siehe *Individuelles Anpassen* im Anschluss.

6. Taste ^{start}_{stop} drücken.

Das Programm startet. Die Dauer I→I läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

Das Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste ☹ löschen. In der Statuszeile steht I→I 0:00.

Einstelltipps:

Programm abbrechen

Taste ^{start}_{stop} gedrückt halten, bis "Funktion wählen" in der Statuszeile erscheint. Sie können erneut einstellen.

Informationen abfragen

Vor dem Start: Taste i kurz drücken. Sie erhalten verschiedene Informationen zu den Programmen. Für jede Information erneut Taste i kurz drücken.

Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*.

Individuelles Anpassen

Wenn das Garergebnis eines Programmes nicht Ihren Vorstellungen entspricht, können Sie es beim nächsten Mal ändern. Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 5 beschrieben.

Taste > drücken und mit dem Drehwähler das leuchtende Feld verschieben.

– □□□■□□□ +

Nach links = Garergebnis schwächer.

Nach rechts = Garergebnis stärker.

Mit Taste ^{start}_{stop} starten.

Die Dauer verändert sich.

Auftauen und Garen mit der Programm-automatik

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.

Verwenden Sie für die Programme immer mikrowellengeeignetes Geschirr, z.B. aus Glas, Keramik oder die Universalpfanne. Beachten Sie dazu die Zubehörrhinweise in der Programmtabelle.

Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Garraum.

Eine Tabelle mit geeigneten Lebensmitteln, dem jeweiligen Gewichtsbereich und dem erforderlichen Zubehör finden Sie im Anschluss an die Hinweise.

Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsbereiches ist nicht möglich.

Bei vielen Gerichten hören Sie nach einiger Zeit ein Signal. Wenden Sie das Lebensmittel oder rühren Sie es um.

Auftauen

Das Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei –18 °C einfrieren und lagern.

Legen Sie das gefrorene Lebensmittel auf ein flaches Geschirr, z.B. einen Glas- oder Porzellanteller. Brötchen legen Sie direkt auf den Rost.

Empfindliche und abstehende Teile mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. So vermeiden Sie ein vorzeitiges Angaren. Achten Sie darauf, dass die Alufolie die Garraumwände nicht berührt.

Nach dem Auftauen lassen Sie das Lebensmittel noch 10 bis 90 Minuten zum Temperatúrausgleich nachtauen.

Beim Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch entsteht Flüssigkeit. Entfernen Sie diese beim Wenden. In keinem Fall weiter verwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.

Legen Sie Rind-, Lamm- und Schweinefleisch zuerst mit der Fettseite nach unten auf das Geschirr.

Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken.

Entfernen Sie bereits aufgetautes Hackfleisch beim Wenden.

Ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite, Geflügelteile mit der Hautseite auf das Geschirr legen. Beine und Flügel mit kleinen Stücken Alufolie abdecken.

Bei ganzem Fisch die Schwanzflosse mit Alufolie, bei Fischfilet die Randbereiche und bei Fischkotelett die abstehenden Enden abdecken.

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichts- bereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Auftauen			
Weizenbrot		0,10 - 0,60	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Vollkornbrot***		0,20 - 1,50	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Brötchen		0,05 - 0,45	Rost, Höhe 1
Kuchen, trocken*	Rührkuchen ohne Glasur und Guss, Hefekuchen	0,20 - 1,50	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Kuchen, saftig	Rührkuchen mit Obst ohne Guss, Glasur oder Gelatine, ohne Creme oder Sahne	0,20 - 1,20	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Hackfleisch*	Hackfleisch vom Rind, Lamm, Schwein	0,20 - 1,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Rindfleisch**	Rinderbraten, Kalbsbraten, Steak	0,20 - 2,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Schweinefleisch**	Nackenbraten ohne Knochen, Rollbraten, Schnitzel, Gulasch	0,20 - 2,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichts- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Lammfleisch**	Lammkeule, Lammschulter, Lammrollbraten	0,20 - 2,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Geflügel im Ganzen**	Hähnchen, Ente	0,70 - 2,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Geflügelteile**	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen, Gänsekeulen, Gänsebrust, Entenbrust	0,20 - 1,20	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Fisch im Ganzen**	Forelle, Dorsch, Kabeljau	0,20 - 1,20	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Fischfilet**	Filet vom Hecht, Kabeljau, Lachs, Rotbarsch, Seelachs, Zander	0,20 - 1,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
Fischkotelett**	Kotelett vom Kabeljau, Hecht, Dorsch, Lachs	0,20 - 1,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1

* Signal zum Wenden nach ca. der Hälfte der Zeit.

** Signal zum Wenden nach $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ der Zeit.

*** Signal zum Wenden nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Garen

Gemüse

frisches Gemüse: In gleich große Stücke schneiden.
2 Esslöffel Wasser pro 100 g Gemüse zugeben.

gefrorenes Gemüse: Geeignet ist nur blanchiertes,
nicht vorgegartes Gemüse. Tiefkühlgemüse mit
Sahnesoße ist ungeeignet. 1 bis 2 Esslöffel Wasser
pro 100 g zugeben. Für Spinat und Rotkohl kein
Wasser zugeben.

Lassen Sie das Gemüse nach Programmende noch
ca. 5 Minuten ruhen.

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichts- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Gemüse			
frisches Gemüse garen*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
gefrorenes Gemüse garen*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1

* Signal zum Umrühren nach der Hälfte der Zeit.

Kartoffeln

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

Pellkartoffeln: Verwenden Sie gleich große Kartoffeln. Kartoffeln waschen und die Schale mehrmals einstechen. Noch feucht in ein Geschirr ohne Wasser geben.

Lassen Sie die Kartoffeln nach Programmende noch ca. 5 Minuten ruhen. Gießen Sie das entstandene Wasser vorher ab.

Kartoffelgratin in ein flaches Geschirr 3-4 cm hoch schichten.

Lassen Sie den Auflauf nach Programmende noch 5-10 Minuten im Gerät ruhen.

Pommes frites, Kroketten und Rösti müssen für die Zubereitung im Backofen geeignet sein.

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Kartoffeln			
Salzkartoffeln*	Festkochende, vorwiegend festkochende oder mehligkochende Kartoffeln	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
Pellkartoffeln*	Festkochende, vorwiegend festkochende oder mehligkochende Kartoffeln	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
Kartoffelgratin, frisch		0,50 - 3,00	Flaches offenes Geschirr, Rost Höhe 2
Pommes Frites, gefroren**		0,20 - 0,60	Universalpfanne Höhe 2
Kroketten, gefroren**		0,20 - 0,70	Universalpfanne Höhe 2
Rösti, gefroren**		0,20 - 0,80	Universalpfanne Höhe 2

* Signal zum Umrühren nach der Hälfte der Zeit.

** Signal zum Wenden nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Getreideprodukte

Getreide schäumt beim Garen stark. Nehmen Sie deshalb für alle Getreideprodukte ein hohes Geschirr mit Deckel. Stellen Sie das Getreide-Rohgewicht (ohne Flüssigkeit) ein.

Reis: Verwenden Sie keinen Kochbeutel-Reis. Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum Reis geben.

Polenta: Verwenden Sie bei Polenta je nach Mahlgrad die zwei- bis dreifache Menge Wasser.

Couscous: Geben Sie die zweifache Menge Flüssigkeit zu.

Hirse: Geben Sie die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zu.

Lassen Sie das Getreide nach Programmende noch ca. 5 - 10 Minuten ruhen.

Programmgruppe Programm	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Getreideprodukte		
Langkornreis*	0,10 - 0,50	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Basmatireis*	0,10 - 0,50	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Naturreis*	0,10 - 0,50	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Polenta***	0,10 - 0,50	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Couscous**	0,10 - 0,50	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Hirse*	0,10 - 0,50	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1

* Signal zum Umrühren je nach Gewicht nach ca. 2-14 Minuten.

** Signal zum Umrühren nach 1-2 Minuten.

*** Signal zum Umrühren nach der Hälfte der Zeit.

Auflauf

Stellen Sie das Gericht in einem mikrowellen-geeigneten Geschirr auf den Rost.

Auflauf pikant und süß in einem flachen Geschirr ca. 5 cm hoch schichten.

Kartoffelgratin in ein flaches Geschirr 3-4 cm hoch schichten.

Lassen Sie das Kartoffelgratin nach Programmende noch 5-10 Minuten im Gerät ruhen.

Programmgruppe Programm	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Auflauf		
Lasagne Bolognese, tiefgekühlt	0,40 - 1,00	offenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Cannelloni, gefroren	0,40 - 1,00	offenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Makkaroniauflauf, gefroren	0,40 - 1,00	offenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	0,40 - 3,00	Flaches offenes Geschirr, Rost, Höhe 2
Auflauf, süß	0,50 - 1,80	Flaches offenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Kartoffelgratin, frisch	0,50 - 3,00	Flaches offenes Geschirr, Rost, Höhe 2

Tiefkühlprodukte

Vorgebackene, gefrorene Pizza und Pizza-Baguette verwenden.

Pommes frites, Kroketten und Rösti müssen für die Zubereitung im Backofen geeignet sein.

Frühlingsrollen und Mini-Frühlingsrollen müssen für die Zubereitung im Backofen geeignet sein.

Achten Sie darauf, dass Tiefgekühltes nicht übereinander liegt.

Programmgruppe Programm	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Pizza, dünner Boden	0,30 - 0,50	Universalphanne, Höhe 1
Pizza, dicker Boden	0,40 - 0,60	Universalphanne, Höhe 1

Programmgruppe Programm	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Mini-Pizza	0,10 - 0,60	Universalpfanne, Höhe 1
Pizza-Baguette, vorgebacken	0,10 - 0,75	Universalpfanne, Höhe 1
Pommes frites*	0,20 - 0,60	Universalpfanne, Höhe 2
Kroketten*	0,20 - 0,70	Universalpfanne, Höhe 2
Rösti*	0,20 - 0,80	Universalpfanne, Höhe 2
Lasagne Bolognese	0,40 - 1,00	offenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Cannelloni	0,40 - 1,00	offenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Makkaroniaufauf	0,40 - 1,00	offenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Frühlingsrollen**	0,10 - 1,00	Universalpfanne Höhe 2
Mini-Frühlingsrollen**	0,10 - 0,60	Universalpfanne, Höhe 2
Fischstäbchen*	0,20 - 0,90	Universalpfanne, Höhe 2
Panierte Tintenfischringe*	0,20 - 0,50	Universalpfanne, Höhe 2

* Signal zum Wenden nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

** Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.

Geflügel

Legen Sie das Hähnchen oder die Poularde mit der Brustseite nach unten in das Geschirr.

Legen Sie die Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben in das Geschirr.

Putenbrust ohne Haut garen. Geben Sie 100-150 ml Flüssigkeit zur Putenbrust. Geben Sie nach dem Wenden, wenn nötig, nochmals 50-100 ml Flüssigkeit zu.

Lassen Sie die Putenbrust nach Programmende noch 10 Minuten ruhen.

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Geflügel			
Hähnchen frisch*	Hähnchen im Ganzen	0,80 - 1,80	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Hähnchenteile, frisch	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen	0,40 - 1,20	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Poularde, frisch*		1,50 - 3,00	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Putenbrust, frisch**	Putenbrust ohne Haut	0,80 - 2,00	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1

* Signal zum Wenden bei ganzen Hähnchen nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

** Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.

Fleisch

Roastbeef erst mit der Fettseite nach unten garen.

Rinderbraten, Kalbsbraten, Kalbshaxe, Lammkeule und Schweinebraten: Der Braten soll den Boden des Geschirrs zu zwei Drittel bedecken. Geben Sie 50-100 ml Flüssigkeit zum Braten. Geben Sie nach dem Wenden, wenn nötig, nochmals 50-100 ml Flüssigkeit zu.

Geben Sie zum Hackbraten 50-100 ml Flüssigkeit zu.

Lassen Sie den Braten nach Programmende noch 10 Minuten ruhen.

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Rindfleisch			
Schmorbraten, frisch**		0,80 - 2,00	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Roastbeef, medium*	5 - 6 cm hohes Roastbeef	0,80 - 2,00	offenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Roastbeef, englisch*	5 - 6 cm hohes Roastbeef	0,80 - 2,00	offenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Hackbraten	ca. 8 cm hoch	0,80 - 1,50	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Rouladen		0,50 - 3,00	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Kalbfleisch			
Braten, frisch*	Oberkeule, Nuss	0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Haxe mit Knochen, frisch		0,80 - 3,00	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Osso buco		0,80 - 3,00	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Schweinefleisch			
Nackenbraten, frisch, ohne Knochen***		0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Nackenbraten, frisch, mit Knochen*		0,80 - 2,50	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Braten mit Kruste, frisch		0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Hackbraten	ca. 8 cm hoch	0,80 - 1,50	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Rollbraten, frisch*		1,00 - 3,00	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Lammfleisch			
Keule, frisch, ohne Knochen, medium*		0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Keule, frisch, mit Knochen, durchgegart*		0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Hackbraten	ca. 8 cm hoch	0,80 - 1,50	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Wildfleisch			
Hirschbraten, frisch*		0,50 - 3,00	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Rehkeule, ohne Knochen, frisch***		0,50 - 2,50	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Hasenkeule, mit Knochen, frisch***		0,50 - 1,50	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Wildschweinbraten, frisch***		0,50 - 2,50	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Kaninchen, frisch		0,50 - 2,00	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1

* Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.

** Signal zum Wenden nach $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ der Zeit.

*** Signal zum Wenden nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Fisch

Fisch im Ganzen, frisch: 1 bis 3 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft zufügen.

Fischfilet, frisch: 1 bis 3 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft zufügen.

Panierte Tintenfischringe, gefroren: Sie müssen für die Zubereitung im Backofen geeignet sein.

Programmgruppe Programm	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
frischer Fisch im Ganzen dünsten	0,30 - 1,10	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
frisches Fischfilet dünsten	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Fischstäbchen*	0,20 - 0,90	Universalpfanne, Höhe 2
Tintenfischringe, gefroren*	0,20 - 0,50	Universalpfanne, Höhe 2
* Signal zum Wenden nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.		

Hackbraten und Eintopf

Geben Sie zum Hackbraten 50-100 ml Flüssigkeit zu.

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Hackbraten			
aus frischem Rindfleisch	ca. 8 cm hoch	0,80 - 1,50	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
aus frischem Schweinefleisch	ca. 8 cm hoch	0,80 - 1,50	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
aus frischem, gemischtem Fleisch	ca. 8 cm hoch	0,80 - 1,50	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
aus frischem Lammfleisch	ca. 8 cm hoch	0,80 - 1,50	geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Eintopf*			
Gulasch		0,30 - 2,00	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
Rouladen		0,50 - 3,00	Hohes geschlossenes Geschirr, Rost, Höhe 1
* Fleischgewicht einstellen			

Zeitfunktionen

Das Menü Zeitfunktionen rufen Sie mit Taste  auf. Folgende Funktionen sind möglich:

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist:

- Wecker einstellen
- Uhrzeit einstellen

Wenn der Backofen eingeschaltet ist:

- Wecker einstellen
- Dauer einstellen
- Endezeit verschieben

Zeitfunktionen einstellen – kurz erklärt

1. Menü mit Taste  öffnen.
2. Mit Taste < oder > zur gewünschten Funktion wechseln. Der Einstellbereich ist hell, die Schrift dunkel.
3. Mit dem Drehwähler Zeit oder Dauer einstellen.
4. Menü mit Taste  schließen.

Wie Sie jede einzelne Funktion einstellen, wird im Anschluss ausführlich beschrieben.

Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Backofen. Sie können ihn wie einen Küchenwecker benutzen und jederzeit einstellen.

1. Taste  drücken.
Das Menü Zeitfunktionen öffnet sich.
2. Mit dem Drehwähler die Laufzeit für den Wecker einstellen.
3. Mit Taste  das Menü schließen.

Das Display wechselt in den vorherigen Zustand. Das Symbol  für den Wecker und die ablaufende Zeit werden angezeigt.

Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt.

Die Anzeige steht auf 0:00. Mit Taste können Sie das Signal vorzeitig löschen. Das Menü Zeitfunktionen schließen Sie mit Taste .

Einstelltipps:

Laufzeit abbrechen

Mit Taste das Menü Zeitfunktionen öffnen und die Zeit zurück auf 0:00 drehen. Das Menü mit Taste schließen.

Laufzeit ändern

Mit Taste das Menü Zeitfunktionen öffnen und mit dem Drehwähler in den nächsten Sekunden die Laufzeit für den Wecker ändern. Das Menü mit Taste schließen.

Dauer einstellen

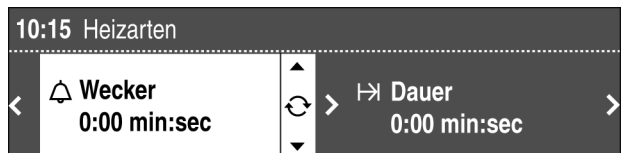
Wenn Sie die Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht einstellen, wird der Betrieb automatisch nach dieser Zeit beendet. Der Backofen heizt nicht mehr.

Voraussetzung:

Eine Heizart und Temperatur sind eingestellt.

Beispiel im Bild: Einstellung für Ober- /Unterhitze, 180 °C, Dauer 45 Minuten.

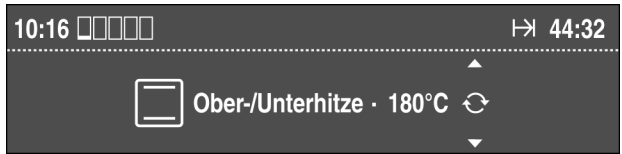
1. Taste drücken.
Das Menü Zeitfunktionen öffnet.



2. Mit Taste > oder < zur Dauer wechseln und mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



3. Taste  drücken.
Das Menü Zeitfunktionen wird geschlossen.
4. Wenn der Betrieb noch nicht gestartet ist,
Taste  drücken.
Die Dauer I→I läuft sichtbar in der Statuszeile ab.



Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. In der Statuszeile steht die Dauer auf I→I 0:00. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste  löschen.

Einstelltipps:

Dauer abbrechen

Menü mit Taste  öffnen. Mit Taste > oder < zur Dauer wechseln und die Dauer mit dem Drehwähler auf 0:00 stellen. Die Anzeige wechselt zur eingestellten Heizart und Temperatur. Taste  drücken, der Betrieb läuft ohne Dauer weiter.

Dauer ändern

Menü mit Taste  öffnen. Mit Taste > oder < zur Dauer wechseln und mit dem Drehwähler die Dauer verändern. Menü mit Taste  schließen.

Endezeit verschieben

Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lang im Garraum stehen dürfen.

Beispiel: Sie geben um 9.30 Uhr das Gericht in den Garraum. Es dauert 45 Minuten und ist um 10.15 Uhr fertig. Sie möchten aber, dass es um 12.45 Uhr fertig ist.

Verschieben Sie die Endezeit von 10.15 Uhr auf 12.45 Uhr. Der Backofen geht in Warteposition. Der Betrieb startet um 12.00 Uhr und ist um 12.45 Uhr beendet.

Auch für die Selbstreinigung bietet sich diese Funktion an. Sie verschieben die Reinigung auf nachts und haben den Backofen tagsüber jederzeit zur Verfügung.

Bei einigen Programmen ist das Verschieben der Endezeit nicht möglich.

Ende verschieben

Voraussetzung: Der eingestellte Betrieb ist nicht gestartet. Eine Dauer ist eingestellt. Das Menü Zeitfunktionen ⌚ ist geöffnet.

1. Mit Taste > zur Endezeit wechseln.
Die Endezeit wird angezeigt.



2. Mit dem Drehwähler die Endezeit auf später verschieben.



3. Mit Taste ⌚ das Menü Zeitfunktionen schließen.
4. Mit Taste ^{start}_{stop} bestätigen.

Die Einstellung ist übernommen. Der Backofen ist in Warteposition. In der Statuszeile wird die Endezeit ➔I angezeigt. Der Betrieb startet zum richtigen Zeitpunkt. Die Dauer läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. Die Dauer in der Statuszeile steht auf I➔I 0:00. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste ⌚ löschen.

Einstelltipps:

Endezeit korrigieren

Das ist möglich, solange der Backofen in Warteposition ist. Dazu Menü mit Taste  öffnen, mit Taste > oder < zur Endezeit wechseln und mit dem Drehwähler die Endezeit korrigieren. Das Menü mit Taste  schließen.

Endezeit abbrechen

Das ist möglich, solange der Backofen in Warteposition ist. Dazu das Menü mit Taste  öffnen, mit Taste > oder < zur Endezeit wechseln. Den Drehwähler nach links drehen, bis die Anzeige erlischt. Die eingestellte Dauer läuft sofort ab.

Uhrzeit einstellen

Damit Sie die Uhrzeit einstellen oder verändern können, muss der Backofen ausgeschaltet sein.

Nach einem Stromausfall

Nach einem Stromausfall steht in der Statuszeile "Uhrzeit einstellen".

1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Die eingestellte Displaysprache wird im rechten Einstellbereich angezeigt. Sie ändert sich nach einem Stromausfall nicht.

2. Taste  drücken.
Die Uhrzeit ist übernommen.

Uhrzeit ändern

Beispiel: Uhrzeit ändern von Sommer- auf Winterzeit.

1. Taste  drücken.
Das Menü Zeitfunktionen öffnet.
2. Mit Taste > zur Uhrzeit  wechseln und mit dem Drehwähler die Uhrzeit verändern.
3. Taste  drücken.
Das Menü Zeitfunktionen wird geschlossen.

Uhranzeige ändern

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, erscheint im Display die Uhr mit der aktuellen Uhrzeit. Sie können diese Anzeige ändern auf eine andere Darstellung der Uhr, auf Uhrzeit digital oder Uhrzeit ausgeblendet. Sehen Sie dazu im Kapitel *Grundeinstellungen* nach.

Memory

Memory gibt Ihnen die Möglichkeit eigene Programme abzuspeichern und mit einem Tastendruck wieder aufzurufen. Sie haben dafür sechs Speicherplätze zur Verfügung.

Sinnvoll ist Memory für Gerichte, die Sie besonders häufig zubereiten.

Einstellungen in Memory speichern

Ausnahme: Die Selbstreinigung kann nicht gespeichert werden.

1. Den gewünschten Betrieb einstellen. Nicht starten.
2. Taste **M** kurz drücken und mit dem Drehwähler den Speicherplatz auswählen.
3. Taste **M** gedrückt halten bis "Memory gespeichert" erscheint.

Die Einstellung ist gespeichert und kann jederzeit gestartet werden.

Eine andere Einstellung speichern

Neu einstellen und speichern. Die alten Einstellungen werden überschrieben.

Memory starten

Die gespeicherten Einstellungen können Sie jederzeit starten.

1. Taste **M** kurz drücken und mit dem Drehwähler den Speicherplatz wählen.
Die gespeicherten Einstellungen werden angezeigt.
Wenn "Speicherplatz leer" erscheint, ist auf diesem Speicherplatz noch keine Einstellung gespeichert.
2. Taste **start stop** drücken.

Die Memory-Einstellung startet.

Einstelltipps:

Speicherplatz ändern

Nach dem Start können Sie den Speicherplatz nicht mehr verändern.

Einstellungen ändern

Das ist jederzeit möglich.

Wenn Sie das nächste Mal Memory starten, erscheint wieder die ursprünglich gespeicherte Einstellung.

Sabbateinstellung

Mit dieser Einstellung hält der Backofen bei Ober-/Unterhitze eine Temperatur von 85 °C. Sie können eine Dauer von 24 bis 73 Stunden einstellen.

Während dieser Zeit bleiben Speisen im Garraum warm, ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.

Voraussetzung: Sie haben in den Grundeinstellungen "Sabbateinstellung ja" aktiviert. Siehe Kapitel *Grundeinstellungen*.

1. Taste  drücken.
Im Display wird 3D-HeiBluft, 160 °C vorgeschlagen.
2. Drehwähler nach links drehen und die Heizart Sabbateinstellung wählen.
3. Mit Taste  das Menü Zeitfunktionen öffnen und mit Taste  zur Dauer wechseln.
Es werden 27:00 Stunden vorgeschlagen.
4. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
5. Mit Taste  das Menü Zeitfunktionen schließen.
6. Taste  drücken.

Die Sabbateinstellung startet.

Die Dauer ist abgelaufen

Der Backofen heizt nicht mehr.

Einstelltipps:

Endezeit verschieben

Das Verschieben der Endezeit auf später ist nicht möglich.

Sabbateinstellung abbrechen

Taste  gedrückt halten, bis "Funktion wählen" in der Statuszeile erscheint. Sie können neu einstellen.

Kindersicherung

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten oder einen ablaufenden Betrieb verändern, hat er eine Kindersicherung.

Kindersicherung aktivieren

Taste  gedrückt halten, bis das Symbol  erscheint. Das dauert ca. 4 Sekunden.

Das Bedienfeld ist gesperrt.

Sperre aufheben

Taste  gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt. Sie können wieder einstellen.

Hinweis

Sie können trotz aktiver Kindersicherung den Backofen mit  oder mit einem Langdruck auf Taste  ausschalten, den Wecker einstellen und den Signalton mit Taste  ausschalten.

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die Sie jederzeit auf Ihre Bedürfnisse abstimmen können.

Hinweis

In der Tabelle finden Sie alle Grundeinstellungen und die Änderungsmöglichkeiten.
Je nach Ausstattung Ihres Gerätes werden im Display nur die Grundeinstellungen angezeigt, die zu Ihrem Gerät passen.

Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
Sprache auswählen: deutsch	29 weitere Sprachen sind möglich	Sprache für die Displaytexte
Signalton Dauer: mittel	mittel = 2 Minuten kurz = 10 Sekunden lang = 5 Minuten	Zeit, wie lang das Signal nach Ablauf einer Dauer zu hören ist
Tastenton: aus	an aus	Bestätigungston beim Drücken einer Taste
Display-Helligkeit: Tag	Tag mittel Nacht	Display-Beleuchtung
Kontrast: – □□□■□□□ +	z.B. stärker – □□□□□■□ +	Display-Kontrast
Uhranzeige: analog 1	analog 1 analog 2 analog 3 aus* digital	Darstellung der Uhranzeige im Display, wenn der Backofen ausgeschaltet ist * Die Uhrzeit erscheint, solange die Restwärme angezeigt wird.
Weiter nach Tür schließen: aus	automatisch aus*	Art, wie der Betrieb nach dem Öffnen und wieder Schließen der Backofentür fortgesetzt wird *mit ^{start} _{stop} Betrieb fortsetzen
individuell anpassen: – □□□■□□□ +	z.B. Garergebnis immer intensiver – □□□□□■□ +	Garergebnis aller Programme der Programmautomatik ändern nach rechts = intensiver nach links = schwächer
Anzeige Markenlogo: an	an aus	Der Schriftzug Siemens nach dem Einschalten des Backofens
3D-Heißluft Vorschlag: 160 °C	von 30 bis max. 250 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Heißluft Vorschlag: 160 °C	von 30 bis max. 250 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Ober-/Unterhitze Vorschlag: 180 °C	von 30 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern

Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
Intensivhitze Vorschlag: 190 °C	von 100 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Unterhitze Vorschlag: 180 °C	von 30 bis max. 200 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Umluftgrillen Vorschlag: 190 °C	von 100 bis max. 250 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Grill, große Fläche Vorschlag: 3	3 (stark) 2 (mittel) 1 (schwach)	Vorschlagsstufe für die Heizart dauerhaft verändern
Grill, kleine Fläche Vorschlag: 3	3 (stark) 2 (mittel) 1 (schwach)	Vorschlagsstufe für die Heizart dauerhaft verändern
Sanftgaren Vorschlag: 80 °C	von 70 bis max. 100 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Vorwärmen Vorschlag: 50 °C	von 30 bis max. 70 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Warmhalten Vorschlag: 70 °C	von 60 bis max. 100 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
MikroKombi, sanft 180 °C	von 30 bis max. 250 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
MikroKombi, intensiv 200 °C	von 30 bis max. 250 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Sabbateinstellung: nein	nein ja	Siehe Kapitel Sabbateinstellung
Betriebsspannung: 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Betriebsspannung anpassen
Werkseinstellungen wiederherstellen: nein	nein ja	Alle Änderungen zurück auf Grundeinstellungen setzen

Grundeinstellungen ändern

Voraussetzung: Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

Beispiel im Bild: Grundeinstellung Signalton Dauer von mittel auf kurz ändern.

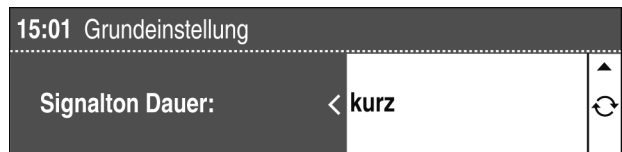
1. Taste **i** ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten, bis links "Sprache wählen:" und rechts "deutsch" erscheint.



2. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung auswählen.



3. Mit Taste **>** zum rechten Einstellbereich wechseln und mit dem Drehwähler den Wert verändern.



Sie können jetzt weitere Grundeinstellungen ändern. Dazu mit Taste **<** zur Grundeinstellung wechseln und wie in Punkt 2 und 3 beschrieben einstellen.

4. Taste **i** gedrückt halten, bis die Anzeige erlischt. Das dauert ungefähr vier Sekunden. Alle Änderungen sind gespeichert.

Abbrechen

Taste **off** drücken. Die Änderungen sind nicht übernommen.

Automatische Abschaltung

Ihr Backofen hat eine automatische Abschaltfunktion. Sie wird aktiv, wenn keine Dauer eingestellt ist und die Einstellungen über eine lange Zeit nicht verändert wurden. Wann dies geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

Abschaltung aktiv

Der Text "automatische Abschaltung" erscheint im Display. Der Betrieb ist unterbrochen. Damit der Text erlischt, drücken Sie eine beliebige Taste. Sie können neu einstellen.

Hinweis

Ist eine Dauer eingestellt, heizt der Backofen nach Ablauf der Dauer nicht mehr. Die automatische Abschaltfunktion ist nicht notwendig.

Selbstreinigung

Bei der Selbstreinigung wird der Garraum auf ca. 480 °C aufgeheizt. Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen werden verbrannt. Die Selbstreinigung dauert einschließlich Aufheiz- und Abkühlzeit ca. 2 Stunden.

Vorbereitung

Nehmen Sie sämtliches Zubehör und Geschirr aus dem Backofen.

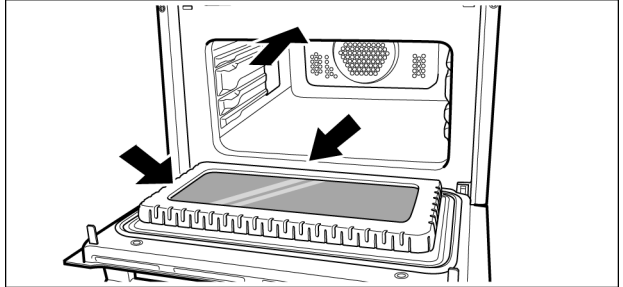


Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Nie antihafbeschichtet Bleche und Formen mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihafbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.



Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden, Brandgefahr!

Wischen Sie den Backofenboden, die Backofentür innen und die Randflächen vorne am Backofen mit einem feuchten Tuch aus. Die Dichtung am Backofen dürfen Sie nicht scheuern.



Es genügt, wenn Sie den Garraum alle zwei bis drei Monate reinigen. Eine Reinigung benötigt nur ca. 3,8 Kilowattstunden.

Wichtige Hinweise

Zu Ihrer Sicherheit verriegelt automatisch die Backofentür. Sie können die Backofentür erst wieder öffnen, wenn der Garraum etwas abgekühlt ist und das Schloss-Symbol für die Verriegelung erlischt. Versuchen Sie nicht, den Haken mit der Hand zu verschieben.

Wenn Sie die Gerätetür nach dem Start noch einmal öffnen, kann es sein, dass oben am Backofen der Verriegelungshaken sichtbar ist. Das ist normal. Der Haken verschwindet automatisch, wenn Sie die Tür wieder schließen. Bitte versuchen Sie nicht, den Haken mit der Hand zu verschieben.

Versuchen Sie nicht die Gerätetür zu öffnen, solange die Selbstreinigung abläuft. Die Reinigung könnte abgebrochen werden.

Die Lampe im Garraum bleibt während der Selbstreinigung aus. Die Balken der Temperaturkontrolle erscheinen nicht.



Brandgefahr!

Das Gerät wird außen sehr heiß. Achten Sie darauf, dass die Vorderseite des Gerätes frei bleibt. Halten Sie kleine Kinder fern.

Nie brennbare Gegenstände, z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.

Selbstreinigung einstellen

1. Taste  drücken.
2. Mit  die Reinigung starten.

Die Backofentür verriegelt kurz nach dem Start. Das Symbol  für die Verriegelung leuchtet.

Nach Ablauf der Reinigung

In der Statuszeile erscheint "Selbstreinigung beendet". Erst wenn das Symbol  erlischt, lässt sich die Backofentür wieder öffnen.

Einstelltipps:

Reinigung abbrechen

Mit Taste  den Backofen ausschalten. Die Backofentür lässt sich erst öffnen, wenn das Symbol  erlischt.

Die Reinigung soll nachts ablaufen

Damit Sie den Backofen tagsüber nutzen können, verschieben Sie das Ende der Reinigung auf nachts. Siehe Kapitel *Zeitfunktionen, Ende verschieben*.

Nach der Selbstreinigung

Wenn der Garraum abgekühlt ist, wischen Sie die zurückgebliebene Asche mit einem feuchten Tuch aus dem Garraum.

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.



Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie nie Hochdruck- oder Dampfreiniger.



Verbrennungsgefahr!

Die Reinigung nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Gerät auskühlen lassen.

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.

Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

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.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
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.
Backofen emailliert	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Verwenden Sie am besten einen Edelstahl-Schwamm oder die Automatische Selbstreinigung.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.
Dichtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen.

Reinigung der Glasscheiben

Zum Reinigen können Sie die Glasscheiben an der Backofentür abnehmen.

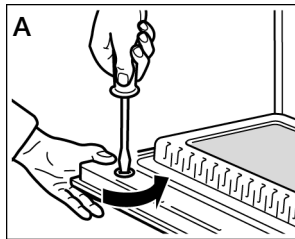


Verbrennungsgefahr!

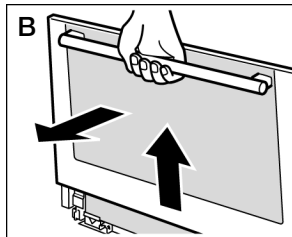
Den Ausbau nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Der Backofen muss kalt sein.

Ausbau

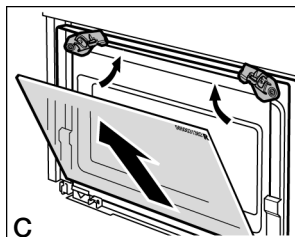
1. Backofentür öffnen.
2. Die zwei Schrauben an der Tür mit einem Schlitzschraubendreher (Klingenbreite 8-11 mm) lösen. Dabei die Türscheibe mit einer Hand festhalten. (Bild A)



3. Die Tür langsam schließen und die Scheibe mit dem Türgriff nach oben herausziehen. (Bild B)



4. Die Zwischenscheibe festhalten und die Schnapper an der Tür nach oben drücken. Die Scheibe nach oben herausziehen. (Bild C)



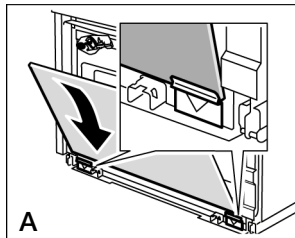
Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel. Der Glasschaber ist ungeeignet. Das Glas kann beschädigt werden.

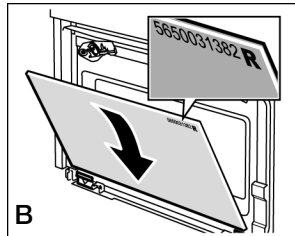
Einbau

1. Die Zwischenscheibe mit beiden Händen im oberen Bereich anfassen und unten in die Führung einsetzen. (Bild A)

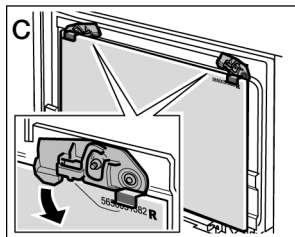
Achten Sie darauf, dass die Scheibe unten gerade sitzt.



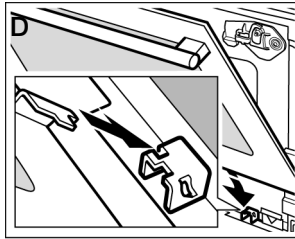
2. Der Schriftzug muss lesbar oben rechts stehen. (Bild B)



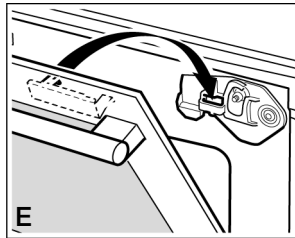
3. Die Schnapper nach unten drücken. (Bild C)



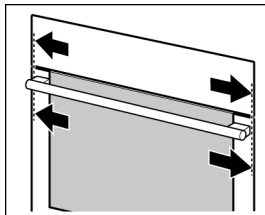
4. Die Türscheibe mit beiden Händen in die Führung einsetzen. (Bild D)



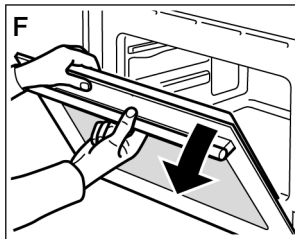
5. Die Türscheibe nach unten drücken etwas anheben und oben einhängen. (Bild E)



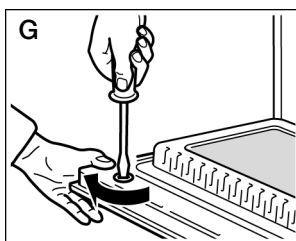
Achten Sie darauf, dass die Türscheibe bündig mit dem Bediefeld sitzt.



6. Tür ganz öffnen, dabei die Scheiben mit einer Hand festhalten. (Bild F)



7. Schrauben mit einem Schlitzschraubendreher (Klingenbreite 8-11 mm) handfest zudrehen, Tür schließen. (Bild G)



Sie dürfen den Backofen erst dann wieder benutzen, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, sehen Sie in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst 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.

Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
In der Statuszeile erscheint "Uhrzeit einstellen". Die angezeigte Uhrzeit ist nicht aktuell. Im rechten Einstellbereich steht "Sprache wählen".	Stromunterbrechung	Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit dem Drehwähler ein und drücken Sie die Taste ⌚. Die eingestellte Sprache ändert sich nach einem Stromausfall nicht.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Die Backofentür lässt sich nicht öffnen. In der Statuszeile steht "Uhrzeit einstellen". Die angezeigte Uhrzeit ist nicht aktuell. Im rechten Einstellbereich steht "Sprache wählen". Das Symbol  wird angezeigt.	Stromunterbrechung während der Selbstreinigung	Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit dem Drehwähler ein und drücken Sie die Taste  . Die eingestellte Sprache ändert sich nach einem Stromausfall nicht. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist. Das Symbol  erlischt. Sie können die Backofentür wieder öffnen.
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Tür nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtungsflächen sauber sind. Sehen Sie nach, ob die Türdichtung verdreht ist.
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Die Mikrowelle wurde nicht gestartet.	Taste  drücken.
Das Gerät heizt nicht auf die eingestellte Temperatur auf.	Taste  wurde nicht gedrückt.	Taste  drücken.
Der Backofen heizt nicht. In der Statuszeile steht "Demo".	Der Backofen befindet sich im Demomodus	Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus und nach ca. 20 Sekunden wieder ein. In den nächsten 2 Minuten die Taste  vier Sekunden lang gedrückt halten, bis "Demo" in der Statuszeile erlischt.
In der Statuszeile erscheint "automatische Abschaltung".	Die automatische Abschaltung wurde aktiv. Der Backofen schaltet aus	Drücken Sie eine beliebige Taste. Der Text erlischt. Sie können wieder einstellen.

Fehlermeldungen mit E

Wird im Display eine Fehlermeldung mit E angezeigt, drücken Sie die Taste . Stellen Sie anschließend die Uhrzeit neu ein. Damit wird die Fehlermeldung gelöscht. Wird der Fehler wieder angezeigt, rufen Sie den Kundendienst.

Bei den Fehlermeldungen E101, E104 und E106 ist der Mikrowellenbetrieb weiterhin möglich.

Die Fehlermeldung E011 zeigt an, dass sich evtl. eine Taste verklemmt hat. Drücken Sie alle Tasten einzeln und prüfen Sie, ob alle Tasten sauber sind. Wenn die Fehlermeldung bleibt, rufen Sie den Kundendienst.



Stromschlaggefahr!

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

Backofenlampe auswechseln

Sie können die Backofenlampe auswechseln. Temperaturbeständige Halogenlampen 12 V, 20 W erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.



Stromschlaggefahr!

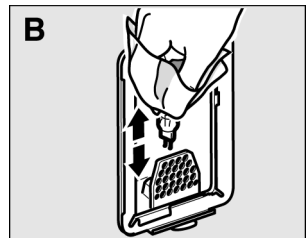
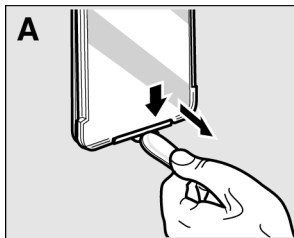
Nie die Backofenlampe auswechseln, wenn das Gerät angeschaltet ist.

Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

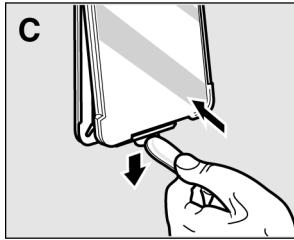
Nehmen Sie die neue Halogenlampe immer mit einem trockenen Tuch aus der Verpackung. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

So gehen Sie vor

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung unten öffnen. Sollte sich die Glasabdeckung schwer abnehmen lassen, nehmen Sie einen Löffel zu Hilfe. (Bild A)
4. Lampe herausziehen und durch den gleichen Lampentyp ersetzen. (Bild B)



5. Glasabdeckung wieder anbringen. (Bild C)



6. Geschirrtuch herausnehmen. Sicherung im Sicherungskasten wieder einschalten oder Netzstecker einstecken.

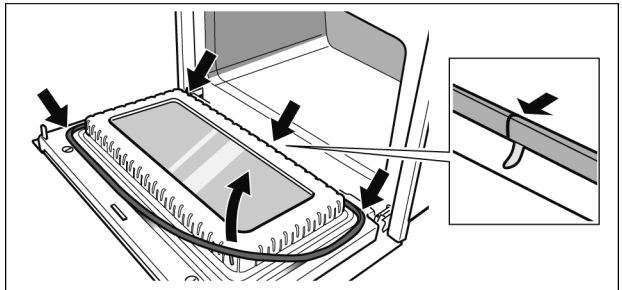
Türdichtung auswechseln

Ist die Türdichtung defekt, muss sie ausgetauscht werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.



Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Nie das Gerät benutzen, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät erst nach Reparatur wieder benutzen.

1. Backofentür öffnen.
2. Alte Türdichtung abziehen.
3. An der Türdichtung sind 5 Haken befestigt. Mit diesen Haken die neue Dichtung an der Backofentür einhängen.



Hinweis: Die Stoßstelle an der Türdichtung unten in der Mitte ist technisch bedingt.

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Telefonnummer und Anschrift der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie im Backofen.

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 Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

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.

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.

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

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (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.

Schieben Sie den Rost oder die Glaspfanne in Höhe 1 ein. Stellen Sie das Geschirr in die Mitte. Die Mikrowellen können so die Speisen von allen Seiten erreichen.

Auftauen

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 1-2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Entfernen Sie beim Wenden die entstandene Auftau-Flüssigkeit.

Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 - 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, 10-15 Min.	mehrmals wenden
	1 kg	180 W, 15 Min. + 90 W, 20-30 Min.	
	1,5 kg	180 W, 25 Min. + 90 W, 25-35 Min.	

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	200 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4-6 Min.	beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 8-15 Min.	mehrmals wenden, bereits aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
	1 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 20-25 Min.	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 13-18 Min.	zwischen durch wenden
	1,2 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Ente	2 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 30-40 Min.	mehrmals wenden
Gans	4,5 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 60-80 Min.	alle 20 Minuten wenden, Auftauflüssigkeit entfernen
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.	zwischen durch wenden
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 5-15 Min.	zwischen durch vorsichtig umrühren
	600 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 8-13 Min.	

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 5-10 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren, aufgetaute Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
Butter, antauen	125 g	90 W, 7-9 Min.	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 3-5 Min.	
Brot im Ganzen	500 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden
	1 kg	180 W, 3 Min. + 90 W, 15-25 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 10-15 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme, Kuchenstücke voneinander trennen
	750 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme
	750 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 15-20 Min.	

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger.

Verschiedene Speisenkomponenten 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 - 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, 11-15 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen; zum Erwärmen abdecken
Suppe	400-500 g	600 W, 8-13 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, 12-17 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, 18-23 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600 W, 2-5 Min.	geschlossenes Geschirr; Flüssigkeit zugeben
	500 g	600 W, 7-10 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g	600 W, 8-12 Min.	geschlossenes Geschirr; 1 EL Wasser zugeben
	600 g	600 W, 13-18 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	ohne Zugabe von Wasser garen

Speisen erhitzen

Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.



Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die Flüssigkeit heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.

Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.

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

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

Speisen erhitzen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht	350-500 g	600 W, 4-8 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen, zum Erwärmen abdecken
Getränke	150 ml	1000 W, 1-3 Min.	Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen, zwischendurch kontrollieren
	300 ml	1000 W, 3-4 Min.	
	500 ml	1000 W, 4-5 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ½-1 Min.	Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Garraumboden stellen, nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren, unbedingt Temperatur kontrollieren
	100 ml	360 W, 1-1½ Min.	
	200 ml	360 W, 1-2 Min.	
Suppe 1 Tasse	175 g	1000 W, 1½-2 Min.	–
2 Tassen	à 175 g	1000 W, 2-4 Min.	
4 Tassen	à 175 g	1000 W, 4-6 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 7-10 Min.	abgedeckt
Eintopf	400 g	600 W, 5-7 Min.	geschlossenes Geschirr
	800 g	600 W, 7-10 Min.	
Gemüse	150 g	600 W, 2-3 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben
	300 g	600 W, 3-5 Min.	

Speisen garen

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

Garen Sie die Speisen im 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 Temperatenausgleich ruhen.

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

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Popcorn für die Mikrowelle	1 Tüte à 100 g	1000 W, 3-5 Min.	Popcorn-Tüte auf einen hitzebeständigen Glasteller, z. B. Pyrex, auf den Rost stellen; Popcorn nach ca. 1,5 Minuten schütteln; Herstellerangaben auf der Verpackung beachten
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien	1,5 kg	600 W, 25-30 Min.	nach der Hälfte der Zeit wenden
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 8-13 Min.	–
Gemüse, frisch	250 g	600 W, 6-10 Min.	in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1-2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 10-15 Min.	
Kartoffeln	250 g	600 W, 8-11 Min.	in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1-2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 12-15 Min.	
	750 g	600 W, 15-22 Min.	
Reis	125 g	600 W, 4-6 Min. + 180 W, 12-15 Min.	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben; ein hohes, geschlossenes Geschirr verwenden
	250 g	600 W, 7-9 Min. + 180 W, 15-20 Min.	

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 5-8 Min.	zwischendurch mit dem Schneebeisen 2-3 mal umrühren
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9-12 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

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 Rostes.

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Heißluft = 
 Ober-/Unterhitze = 
 Intensivhitze = 

Kuchen in Formen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rührkuchen einfach	Kranz-/ Kastenform	1		160-180	90 W	30-40
Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)	Kranz-/ Kastenform	1		150-170	–	60-80
Tortenboden aus Rührteig	Obstboden- form	2		160-180	–	25-35
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napf- form	1		160-180	90 W	30-40
Biskuitboden, 2 Eier	Obstboden- form	1		150-160	–	20-25
Biskuittorte, 6 Eier**	dunkle Springform	1		170-180	–	30-40
Mürbeteigboden mit Rand	dunkle Springform	1		170-190	–	30-40
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden*	dunkle Springform	2		160-170	180 W	30-40
Schweizer Wähe	dunkle Springform	1		190-200	–	40-50

Kuchen in Formen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Gugelhupf	Gugelhupf-form	1		160-180	90 W	30-40
Nusskuchen	dunkle Springform	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, dünner Boden, wenig Belag**	rundes Pizzablech	1		220-240	–	15-20
Pikante Kuchen	dunkle Springform	1		180-200	–	50-60

* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

** Garraum vorheizen.

- Ober-/Unterhitze
3D-Heißluft
Heißluft
Intensivhitze
- = 

= 

= 

= 

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rührteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2		160-180	–	25-35
Rührteig mit trockenem Belag	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		150-170	–	40-50
Rührteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	1		160-180	90 W	30-40
Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2		170-190	–	35-45
Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne + Email-Backblech	1 3		160-180	–	50-60
Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	2		170-190	–	45-55

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		160-180	–	50-60
Mürbeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2		160-180	–	25-35
Mürbeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		160-180	–	30-40
Mürbeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	1		160-180	–	50-60
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1		190-200	–	40-50
Biskuitrolle, vorheizen	Universalpfanne	2		170-190	–	10-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Universalpfanne	2		160-180	–	40-50
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	2		150-170	–	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Universalpfanne	2		140-150	–	65-75
Strudel, süß	Universalpfanne	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	Universalpfanne	1		210-230	–	25-35
Pizza	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		180-200	–	40-50
Flammkuchen, vorheizen	Universalpfanne	2		220-240	–	15-20

* Email-Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Ober-/Unterhitze = 
 3D-Heißluft = 

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	Universalpfanne	2		150-170	20-30
Plätzchen	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		140-160	30-40
Makronen	Universalpfanne	2		120-140	35-45
Makronen	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		110-130	40-50
Baiser	Universalpfanne	2		80-100	90-110
Muffins	Muffinblech auf Rost	2		160-180	35-45
Muffins	je 1 Muffinblech auf Universalpfanne + Rost	1 3		140-160	50-60
Brandteiggebäck	Universalpfanne	2		200-220	30-40
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	2		170-190	25-35
Blätterteiggebäck	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		170-190	30-40
Hefeteiggebäck	Universalpfanne	2		200-220	20-30

* Email-Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Ober-/Unterhitze = 
 Heißluft = 
 Den Garraum vorheizen.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Hefebrot mit 1 kg Mehl	Universalpfanne	2		300 + 170	10 15-25
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		300 + 170	10 40-50
Fladenbrot	Universalpfanne	2		220-240	15-20
Brötchen	Universalpfanne	2		200-220	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß	Universalpfanne	2		190-210	15-25

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 Prüffrost nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Garraumes gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.

Zwischen Form und Rost entstehen Funken.

Prüfen Sie, ob die Form außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Form im Garraum.
Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter. Die Backdauer verlängert sich dann.

Braten und Grillen

Zu den Tabellen

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

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

Geschirr

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

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

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

Hinweise zum Braten

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

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.

Hinweise zum Dünsten

Verwenden Sie zum Dünsten von Fisch ein Geschirr mit Deckel. Geben Sie zwei bis drei Eßlöffel Flüssigkeit und etwas Zitronensaft oder Essig ins Geschirr.

Rindfleisch

Wenden Sie Rinderschmorbraten nach 1/3 und 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 2/3 der Zeit.

Ober-/Unterhitze = 

Grill, große Fläche = 

Zubehör		Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-210	–	120-140
Rinderschmorbraten, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		180-200	–	140-160

	Zubehör	Höhe	Heiz- art	Tempera- tur °C, Grillstufe	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rinderschmor- braten, ca. 2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		170-190	–	160-180
Rinderfilet medium, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		180-200	90 W	30-40
Rinderfilet medium, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	90 W	45-55
Rostbeef medium, ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		240-260	180 W	30-40
Steaks medium, 3 cm dick	Universalpfanne + Rost	1 3		3	–	1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 5-10

Kalbfleisch

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

Heißluft = 

Umluftgrillen = 

	Zubehör	Höhe	Heiz- art	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Kalbsbraten, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-220	90 W	60-70
Kalbsbraten, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-210	90 W	70-80
Kalbsbraten, ca. 2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-200	90 W	80-100
Kalbshaxe, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-200	–	120-130

Schweinefleisch

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 2/3 der Zeit.

Umluftgrillen = 

Grill, große Fläche = 

	Zubehör	Höhe	Heiz- art	Tempera- tur °C, Grillstufe	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken), ca. 750 g	geschlossenes Geschirr, Rost	1		220-240	180 W	40-50
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter) ca. 1,5 kg	offenes Geschirr, Rost	1		180-200	–	150
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter), ca. 2 kg	offenes Geschirr, Rost	1		170-190	–	180
Schweinefilet, ca. 500 g	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-230	90 W	20-25
Schweinebraten mager, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-230	90 W	50-60
Schweinebraten mager, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	90 W	70-80

Zubehör		Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Schweinebraten mager, ca. 2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-210	180 W, 10 Min. + 90 W, 75-85 Min.	85-95
Kasseler mit Knochen, ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1	–	–	360 W	45-50
Nackensteak 2 cm dick	Universalpfanne + Rost	1 3		2	–	1. Seite: ca. 15-20 2. Seite: ca. 10-15

Lamm- und Wildfleisch

Wenden Sie Lamm und Wild nach der Hälfte der Zeit.

Umluftgrillen = 

Ober-/Unterhitze = 

Zubehör		Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Lammrücken mit Knochen, ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		190-210	–	40-50
Lammkeule ohne Knochen, medium, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		180-200	–	90-100
Rehrücken mit Knochen, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-220	–	40-50
Rehkeule ohne Knochen, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		180-190	–	105-120
Wildschweinbraten, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	–	100-110
Hirschbraten, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	–	90-100
Kaninchen, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	90 W	25-35

Sonstiges

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

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

Umluftgrillen = 
Grill, große Fläche = 

	Zubehör	Höhe	Heiz- art	Tempera- tur °C, Grillstufe	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Hackbraten aus ca. 1 kg Fleisch	offenes Geschirr, Rost	1		170-190	600 W + 180 W	10 Min. + 40-50 Min.
Würstchen zum Grillen, 4-6 Stück, à ca. 150 g	Universalpfanne + Rost	1 3		3	–	1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 5-10

Geflügel

Legen Sie ganze Hähnchen, Hähnchenbrust und Babypute mit der Brustseite nach unten. Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.

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

Legen Sie halbe Hähnchen und Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben. Nicht wenden.

Wenden Sie Ente und Gans nach $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Legen Sie Enten- und Gänsebrust mit der Hautseite nach unten. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Wenden Sie Gänsekeulen nach der Hälfte der Zeit. Die Haut einstechen.

Wenden Sie Putenrollbraten nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Legen Sie Putenbrust und -oberkeule mit der Hautseite nach unten. Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.

Umluftgrillen = 
Grill, große Fläche = 
Heißluft = 
Ober-/Unterhitze = 

	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Hähnchen, ganz, ca. 1,2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		230-250	360 W	25-35
Poularde, ganz	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Hähnchen, halbiert, je 500 g	offenes Geschirr, Rost	1		180-200	360 W	30-35
Hähnchenteile, ca. 800 g	offenes Geschirr, Rost	1		190-210	360 W	30-35
Hähnchenteile, ca. 1,5 kg	offenes Geschirr, Rost	1		190-210	360 W	35-40
Hähnchenbrust ca. 500 g	offenes Geschirr, Rost	1		190-210	180 W	25-30
Ente, ganz, 1,5-1,7 kg	Universalpfanne	1		170-190	180 W	60-80
Entenbrust, ganz, 2 Stück à 300-400 g	Rost + Universalpfanne*	2 1		3	90 W	18-22
Gans, ganz, 3-3,5 kg	Universalpfanne	1		170-190	180 W	80-90
Gänsebrust, 2 Stück à 500 g	Rost + Universalpfanne*	2 1		210-230	90 W	20-25
Gänsekeulen, 4 Stück ca. 1,5 kg	Rost + Universalpfanne*	2 1		170-190	180 W	30-40
Babypute, ganz, ca. 3 kg	Universalpfanne	1		170-180	180 W	60-70
Putenrollbraten, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-200	180 W	60-70
Putenbrust, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-210	—	80-90
Putenoberkeule, ca. 1,3 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-230	360 W	45-50

* 50 ml Wasser in die Universalpfanne geben.

Fisch

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

Garen Sie ganzen, gedünsteten Fisch in der Schwimmposition.

Grill, kleine Fläche = 

Grill, große Fläche = 

	Zubehör	Höhe	Heiz- art	Tempera- tur °C, Grillstufe	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Fisch ganz, z. B. Forelle ca. 300 g, gegrillt	Universalpfanne + Rost*	1 3		2	–	1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 8-12
Fischkotelett, z. B. Lachs, 3 cm dick, gegrillt	Universalpfanne + Rost*	1 3		3	–	1. Seite: ca. 10-12 2. Seite: ca. 8-12
Fische ganz, 2-3 Stück à 300 g, gegrillt	Universalpfanne + Rost*	1 3		2	–	1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 10-15
Fisch ganz ca. 1 kg, gedünstet	geschlossenes Geschirr, Rost	1	–	–	600 W	10-15
Fisch ganz ca. 1,5 kg, gedünstet	geschlossenes Geschirr, Rost	1	–	–	600 W 360 W	10-15 5-10
Fisch ganz ca. 2 kg, gedünstet	geschlossenes Geschirr, Rost	1	–	–	600 W 360 W	15-20 10-15
Fischfilet z. B. Seelachs ca. 800 g, gedünstet	geschlossenes Geschirr, Rost	1	–	–	600 W	9-14

* Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

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

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

Stellen Sie den Auflauf in einem mikrowellengeeigneten Geschirr auf den Rost.

Lassen Sie Aufläufe und Gratins noch 5 Minuten im abgeschalteten Backofen nachgaren.

Aufläufe, Gratins, Toasts

Verwenden Sie für Aufläufe, Kartoffelgratins und Lasagne eine 4 bis 5 cm hohe Auflaufform.

Geben Sie Soufflé in Portionsformen oder in eine hohe Auflaufform. Garraum vorheizen.

Überbackene Toasts:
 4 Stück nebeneinander in die Mitte der
 Universalpfanne legen.
 12 Stück gleichmäßig auf der Universalpfanne
 verteilen.

Umluftgrillen = 
 Heißluft = 
 Ober-/Unterhitze = 
 Grill, kleine Fläche = 
 Grill, große Fläche = 

	Zubehör	Höhe	Heizart	Tempera- tur °C, Grillstufe	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Auflauf, süß, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	offenes Geschirr, Rost	1		160-180	—	40-45
Soufflé in Portions- formen	Rost	1		200-210	—	12-17
Nudelaufwurf, ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		140-160	600 W	20-30
Lasagne, ca. 2 kg	offenes Geschirr, Rost	2		180-200	600 W	20-30
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, ca. 1,1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		170-190	600 W	20-25
Toast überbacken, 4 Stück	Universalpfanne	2		3	—	8-13
Toast überbacken, 12 Stück	Universalpfanne	2		3	—	9-14

Fertigprodukte

Bitte 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.

Wenden Sie Fischstäbchen, Hähnchen Sticks, Nuggets und Gemüseburger nach der Hälfte der Zeit.

Sahnetorte ohne Zubehör auf den Backofenboden, Höhe 0, stellen.

Ober-/Unterhitze = 

Heißluft = 

Umluftgrill = 

	Zubehör	Höhe	Heiz- art	Tempera- tur °C	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	1		210-230	–	20-25
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	2		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Universalpfanne	2		210-230	–	15-20
Pizza-Baguette	Universalpfanne	2		180-190	–	15-20
Pommes Frites	Universalpfanne	2		220-230	–	20-25
Kroketten	Universalpfanne	2		200-220	–	25-35
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Universalpfanne	2		200-220	–	25-35
Brötchen, Baguette	Rost	2		200-220	–	15-20
Brezeln, Teiglinge	Universalpfanne*	2		190-210	–	20-25
Aufbackbrötchen oder -baguette	Rost	2		140-150	–	12-15
Fischstäbchen	Universalpfanne	2		190-210	180 W	10-15
Hähnchen Sticks, Nuggets	Universalpfanne	2		190-210	360 W	15-20

	Zubehör	Höhe	Heiz- art	Tempera- tur °C	Mikrowellen- Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Gemüseburger	Universalpfanne	2		200-220	180 W	15-25
Strudel	Universalpfanne	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	Rost	2		200-210	180 W	18-23
Sahnetorte	–	0		30	–	120-150

* Belegen Sie die Universalpfanne mit Backpapier. Das Backpapier muss für diese Temperaturen geeignet sein.

Sanftgaren

Sanftgaren, auch als Niedertemperaturgaren bezeichnet, ist die ideale Garmethode für alle zarten Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig und gelingt butterzart. Ihr Vorteil: Sie haben viel Spielraum bei der Menüplanung, denn sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten.

Sanftgaren einstellen

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z.B. eine Servierplatte aus Porzellan oder einen Glasbräter mit Deckel.

Stellen Sie das geschlossene Geschirr immer auf den Rost in Höhe 1.

1. Sanftgaren  wählen und eine Temperatur zwischen 70 und 100 °C einstellen. Den Garraum vorheizen und dabei das Geschirr mit anwärmen.
2. Etwas Fett in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten, auch an den Enden, scharf anbraten und sofort auf das vorgewärmte Geschirr geben.
3. Das Geschirr in den Garraum stellen und erneut starten.

Hinweise:

- Verwenden Sie nur frisches, einwandfreies Fleisch. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack.
- Für das Sanftgaren sind alle zarten Partien von Geflügel, Rind, Schwein, Kalb und Lamm geeignet. Anbrat- und Nachgarzeiten richten sich nach der Stückgröße des Fleisches.
- Braten Sie das Fleisch sehr heiß und ausreichend lange von allen Seiten, auch an den Enden, an.
- Um zu überprüfen, ob das Fleisch gar ist, verwenden Sie ein Bratenthermometer. Eine Kerntemperatur von 60 °C sollte mindestens 30 Minuten gehalten werden.
- Sie können Ihr Fleisch auch im offenen Geschirr sanftgaren. Die Garzeiten verlängern sich.
- Auch größere Fleischstücke müssen Sie nicht wenden.
- Das Fleisch können Sie nach dem Sanftgaren sofort aufschneiden. Es benötigt keine Ruhezeit.
- Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch innen immer rosa aus. Es ist deswegen aber keinesfalls roh oder zu wenig gar.

Sanftgaren

Verwenden Sie ein Geschirr mit passendem Deckel, z. B. einen Glasbräter. Den Bräter auf den Rost stellen.

	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Geflügel				
Putenbrust	1		80	240-270
Entenbrust ohne Haut	1		80	110-140
Rindfleisch				
Rinderbraten (z. B. Hüfte)	1		80	270-300
Rinderfilet	1		80	150-180
Roastbeef	1		80	180-220
Rindersteaks, 3 cm dick	1		80	70-100
Kalbfleisch				
Kalbsbraten (z. B. Oberschale)	1		80	180-220
Kalbsfilet	1		80	80-100
Schweinefleisch				
Schweinebraten (z. B. Lende)	1		80	180-210
Schweinefilet	1		80	140-170
Lammfleisch				
Lammfilet	1		80	40-70

Tipps zum Sanftgaren

Das sanftgegartes Fleisch ist nicht so heiß wie konventionell gebratenes Fleisch.

Damit das gebratene Fleisch nicht zu schnell abkühlt, wärmen Sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß.

Sie wollen sanftgegartes Fleisch warmhalten.

Schalten Sie nach dem Sanftgaren die Temperatur auf 70 °C zurück. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten, große Stücke bis zu 2 Stunden warm gehalten werden.

Prüfgerichte

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

Nach Norm EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 und EN 60350

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 Rost, Höhe 1 stellen. Nach ca. 10 Minuten aufgetautes Fleisch entfernen.

Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Eiermilch	360 W, 10 Min. + 180 W, 20-25 Min.	Pyrexform auf den Rost, Höhe 1 stellen.
Biskuit	600 W, 8-10 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen.
Hackbraten	600 W, 20-25 Min.	Pyrexform auf den Rost, Höhe 1 stellen.

Garen mit Mikrowelle kombiniert

Umluftgrillen = 
Ober-/Unterhitze = 

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C	Hinweise
Kartoffelgratin	600 W, 20-25 Min.		170-190	Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen.
Kuchen	180 W, 15-20 Min.		180-200	Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen.
Hähnchen*	360 W, 30-35 Min.		200-220	Nach 15 Minuten wenden.

* Schieben Sie den Rost auf Höhe 2 und die Universalpfanne auf Höhe 1 ein.

Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gedeckter Apfelkuchen:
Dunkle Springformen versetzt nebeneinander stellen.

- Ober-/Unterhitze = 
- Heißluft = 
- 3D-Heißluft = 
- Intensivhitze = 

	Geschirr und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Spritzgebäck	Universalpfanne	2		160-180	20-30
	Universalpfanne	2		150-170	20-30
	Universalpfanne* + Email-Backblech**	1 3		140-150	30-40
Small Cakes	Universalpfanne	2		160-180	25-35
	Universalpfanne	2		140-160	25-35
Small Cakes	Universalpfanne* + Email-Backblech**	1 3		150-170	35-45
Wasserbiskuit	Springform auf dem Rost	1		160-170	30-40
Hefebblechkuchen	Universalpfanne	2		170-190	45-55
	Universalpfanne* + Email-Backblech**	1 3		160-180	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	2 Springformen Ø 20 cm auf dem Rost	2		170-190	70-90

* Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen das Email-Backblech immer über der Universalpfanne ein.

** Email-Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Grillen

Grill, große Fläche = ☐☐☐

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer, Minuten
Toast bräunen*	Rost	3	☐☐☐	3	1-2
Beefburger 12 Stück**	Rost und Universalpfanne	3 1	☐☐☐	3	30

* 5 Minuten vorheizen.
** Nach der Hälfte der Zeit wenden.

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).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen	
Allgemein	Garzeiten möglichst kurz halten. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max.180 °C.
Plätzchen	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.

SIEMENS

Making cooking as much fun as eating

Please read this instruction manual. This will ensure that you make full use of all the technical benefits your compact microwave oven has to offer.

It will provide you with important safety information. You will be familiarised with the individual components of your new appliance. And we will show you how to configure the settings step by step. It is quite simple.

The tables list the settings and shelf positions for numerous well-known dishes. All these dishes are tested in our cooking studio.

In the unlikely event of a malfunction, look here for information on how to rectify minor faults yourself.

A detailed table of contents will help you to find your way around quickly.

Enjoy your meal!

Instructions for use

HB86P.72

en

9000 319 157

Table of contents

Safety information	5
Before installation	5
Safety information	5
Information on the microwave	8
Causes of damage	10
Your new appliance	12
Control panel	12
Buttons	12
Rotary selector	13
Display	13
Temperature control	14
Cooking compartment	15
Accessories	16
Before using for the first time	18
Initial setup	18
Heating up the cooking compartment	19
Cleaning the accessories before use	19
Switching the oven on and off	20
Setting the oven	20
Types of heating	20
Setting the type of heating and temperature	22
MicroCombi, gentle MicroCombi, intensive	23
Recommended settings	24
Setting rapid heating	26
The microwave	27
Notes regarding ovenware	27
Microwave power settings	28

Table of contents

Setting the microwave	28
Combination	30
Setting a combination	30
Series of operations	32
Setting a series of operations	33
Automatic programmes	34
Selecting a programme	34
Adjusting individually	36
Defrosting and cooking with the automatic programs	36
Time-setting options	46
Set timer	46
Setting the cooking time	47
Moving the end time	48
Setting the time	50
Memory	51
Storing settings in the memory	51
Starting the memory function	51
Sabbath mode	52
Childproof lock	53
Basic settings	53
Changing the basic settings	56
Automatic switch-off	57
Self-cleaning	57
Preparation	57
Important notes	58
Setting the self-cleaning	59
After automatic self-cleaning	59

Table of contents

Care and cleaning	60
Cleaning agents	60
Cleaning the glass panels	62
Troubleshooting	65
Fault table	65
Replacing the oven light	67
Replacing the door seal	68
After-sales service	69
Energy and environment tips	70
Saving energy	70
Environmentally-friendly disposal	70
Tested for you in our cooking studio	71
Defrosting, heating up and cooking with the microwave	71
Tips for microwave operation	78
Cakes and pastries	79
Baking tips	83
Roasting and grilling	84
Tips for roasting and grilling	93
Bakes, gratins, toast	93
Preprepared products	94
Slow cooking	96
Setting the Slow cook option	96
Tips for braising	97
Test dishes	98
Acrylamide in foodstuffs	101

Safety information

Read this instruction manual carefully. This will enable you to operate your appliance safely and correctly.

Please keep the instruction and installation manual in a safe place. Please pass on these instruction manuals to the new owner if you sell the appliance.

Before installation

Damage during transport

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

Electrical connection

Only a licensed expert may connect the appliance. There is no claim to warranty on damage caused by incorrect connection.

Installation and connection

Please observe the special installation instructions.

Safety information

This appliance is intended only for domestic use. Only use the appliance to prepare food which is fit for consumption.

Adults and/or children must not operate the appliance without supervision

- if they are not physically or mentally capable of so doing or
- if they lack the knowledge or experience.

Never let children play with the appliance.

Hot cooking compartment

Risk of burning.

Never touch the hot surfaces of heating and cooking appliances. Never touch the internal surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Open the cooking compartment door carefully. Hot steam may escape. Small children must be kept at a safe distance from the appliance at all times.

Risk of fire

Never store combustible items in the cooking compartment.

Never open the cooking compartment door if there is smoke inside. Switch off the appliance. Pull out the mains plug or switch off the circuit breaker in the fuse box.

Danger of short-circuiting.

Never trap cables of electrical appliances in the hot cooking compartment door. The cable insulation could melt.

Risk of burning.

Never use to prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Alcohol vapours may ignite in the cooking compartment. Use only small quantities of drinks with a high alcohol content and open the cooking compartment door carefully.

Hot accessories

Risk of burning.

Always use an oven cloth or oven gloves to remove hot accessories from the appliance.

Damaged cooking compartment door or door seal

Danger of serious damage to health!

Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Otherwise microwave energy may escape. Do not use the appliance again until it has been repaired.

Corroded surfaces

Danger of serious damage to health

The surface of the appliance could corrode over time if it is not cleaned properly. Otherwise microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis.

Casing open

Danger of electric shock.

Never remove the casing. The appliance is a high-voltage appliance.

Danger of serious damage to health

Never remove the casing. It prevents microwave energy from escaping.

Hot or humid environment

Danger of short-circuiting.

Never expose the appliance to excessive heat or moisture.

Incorrect repairs

Danger of electric shock.

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power cables replaced, by one of our experienced after-sales engineers.

If the appliance is faulty, switch off the circuit breaker in the fuse box or disconnect the appliance at the mains. Call the after-sales service.

Self-cleaning

There is a risk of fire.

Loose food residue, grease and meat juices can catch fire during the self-cleaning cycle.

Remove coarse dirt from the cooking compartment before every self-cleaning cycle.

There is a risk of fire.

Never hang flammable items, such as tea towels, on the door handle.

The appliance will become very hot on the outside during the self-cleaning cycle. Keep children at a safe distance.

There is a risk of serious damage to health.

Never let non-stick baking trays and tins go through the self-cleaning cycle. High temperatures cause damage to the non-stick coating and poisonous gases to be released.

Information on the microwave

Preparing food

Risk of fire.

Only use the microwave to prepare food which is fit for consumption. Using the microwave for other purposes may be dangerous and may result in damage, e.g. heated slippers and grain or cereal pillows could catch fire, even several hours later.

Ovenware

Risk of injury.

Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lid. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack.

Only use ovenware that is suitable for use in a microwave.

Risk of burning.

Hot food may heat up ovenware. Always use an oven cloth or oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.

Microwave power and time

Risk of fire.

Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. The food may catch fire and damage the appliance. Follow the information provided in this instruction manual.

Packaging

Risk of fire.

Never heat food in heat-retaining packages.

Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.

Risk of burning.

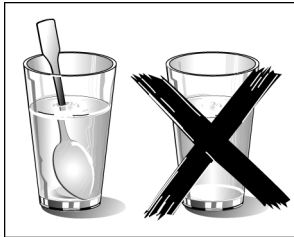
Airtight packaging may burst when food is heated. Follow the information provided on the packaging.

Drinks

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. The slightest vibration of the container can cause the hot liquid to suddenly boil over or spatter.

When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



Risk of explosion.

Never heat drinks in containers that have been tightly sealed.

Never overheat alcoholic drinks.

Baby food

Risk of burning.

Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat.

Stir or shake well after the food has been heated. This ensures that the heat is evenly distributed.

Check the temperature of the food before it is given to the child.

Foods with shells or skin

Risk of burning.

Never cook eggs in their shells. Never reheat hard-boiled eggs as they may crack or explode.

The same applies to shellfish and crustaceans.

Always prick the yolk when frying or poaching eggs.

Always prick foodstuffs with a peel or skin such as apples, tomatoes, potatoes and sausages beforehand to prevent the peel or skin from bursting.

Drying food

Risk of fire.
Never use the microwave to dry food.

Food with a low water content

Risk of fire.
Do not defrost or heat food at too high a power or for too long if the food has a low water content, e.g. bread.

Cooking oil

Risk of fire.
Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

Causes of damage

Baking tray, aluminium foil or ovenware on the cooking compartment floor

Do not place baking trays or ovenware on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with aluminium foil. This will cause heat accumulation. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

Foil containers

Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.

Water in the hot cooking compartment

Never pour water into a hot cooking compartment. This will generate water vapour. The change in temperature could cause damage to the enamel surfaces.

Moist food

Do not keep moist food in the cooking compartment for extended periods with the door closed. This will damage the enamel.

Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.

Fruit juice

When cooking very moist fruit flans, do not fill the universal pan too generously. Fruit juice which runs out of the universal pan leaves behind stains which cannot be removed.

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 open a crack, 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.

Appliance door used as a seat or storage space

Do not sit 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 is not designed to bear the weight of the appliance and may break off.

Operating the microwave without food

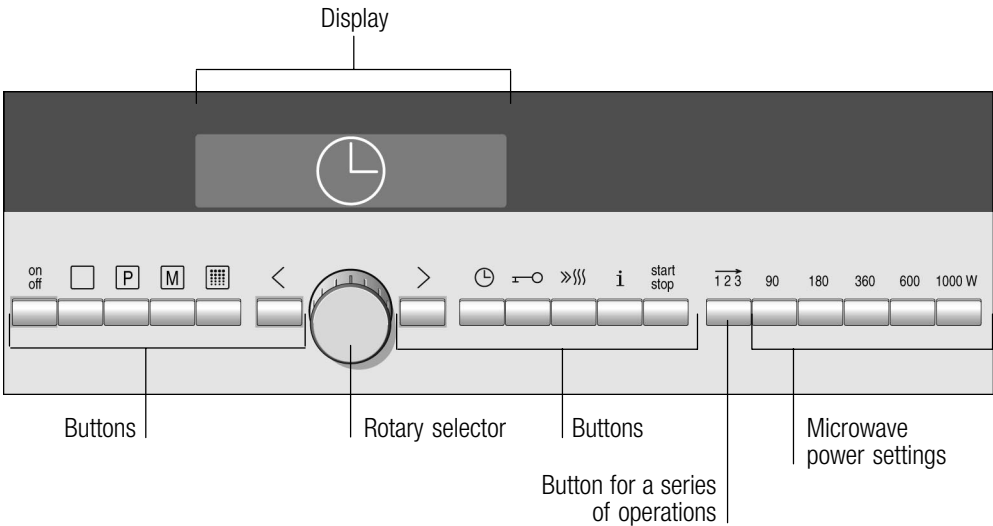
Only switch on the microwave if there is food in the cooking compartment. Without food, the appliance may overload. An exception to this rule is for brief testing of ovenware (*see notes on ovenware*).

Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual controls are explained here. You will find information about the cooking compartment and the accessories.

Control panel

Here is an overview of the control panel. Depending on the appliance model, there may be differences in the particular details.



Buttons

Symbol	Button function
☐	Switches the oven on and off
☐	Selects type of heating
☐	Selects automatic programming

Symbol	Button function
	Press briefly = selects memory Press and hold = stores memory
	Selects automatic self-cleaning
	Moves to the left in the control panel
	Moves to the right in the control panel
	Opens and closes the time-setting options menu
	Activates/deactivates the childproof lock
	Switches on rapid heating
	Press briefly = checks information Press and hold = opens or closes basic settings menu
	Press briefly = starts/pauses operation Press and hold = cancels operation
	Selects follow-on mode
90	Selects 90 watt microwave power
180	Selects 180 watt microwave power
360	Selects 360 watt microwave power
600	Selects 600 watt microwave power
1000	Selects 1,000 watt microwave power

Rotary selector

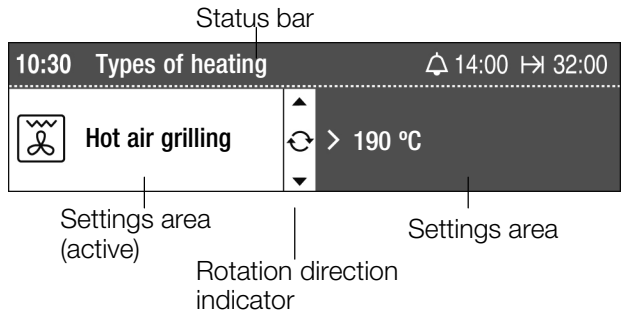
The default values and set values can be altered using the rotary selector.

The rotary selector is retractable. Press on the rotary selector to lock it in or out.

Display

The display is divided into various areas:

- Status bar
- Setting areas
- Rotation direction indicator



Status bar

The status bar is located at the top of the display. It shows the clock, the selected operating mode, information and the time-setting options that have been set.

Setting areas

The two settings areas show suggested values that you can change.

The setting area which is currently active is light with black writing. You can make changes here.

You can use the < and > navigation buttons, you can switch from one settings area to the other.

The arrows < and > in the settings areas show you which way you can go with the navigation buttons.

Once you start the oven, both settings areas are dark with light writing.

Rotation direction indicator

The ↻ indicator shows you the direction in which you can move the rotary selector.

↻ = turn the rotary selector clockwise

↻ = turn the rotary selector anti-clockwise

If arrows are shown in both directions, you can turn the rotary selector in both directions.

Temperature control

The five bars in the temperature control show the heating phases or residual heat in the cooking compartment.

Heating phases

Five bars appear in the status bar after starting.

The set temperature has been reached once the last bar is filled in.

10:20 



Top/bottom heat. 180 °C 

If you have selected a grill setting, self-cleaning or the microwave, the bars do not appear.

As the cooking compartment heats up, you can query the current heating temperature by pressing the **i** button.

Due to thermal inertia, the displayed temperature may differ slightly from the actual temperature in the cooking compartment.

Residual heat

After switching off, the temperature control shows the residual heat in the cooking compartment.

If the last bar is filled in, the cooking compartment has a temperature of approx. 300 °C. The display goes out once the temperature has fallen to approx. 60 °C.

Cooking compartment

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan.

The cooling fan switches on and off as required.

The warm air escapes above the door.

Caution: Do not cover the ventilation slots, otherwise the oven will overheat.

After operation, the cooling fan continues running for a certain period.

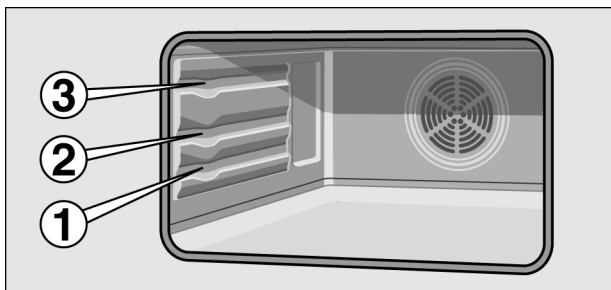
Notes:

The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan switches on anyway. The fan may run on even when microwave operation has ended.

Condensation may appear on the door panel, interior walls and floor. This is normal and does not affect the operation of the microwave. Wipe out the condensation after cooking.

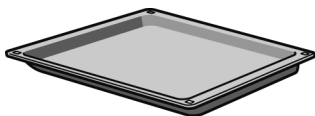
Accessories

The accessories can be inserted into the oven at 3 different levels.



The accessories can become deformed when they become hot. As soon as they have cooled down, the deformation disappears with no effect on the function.

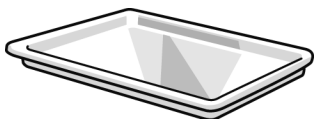
You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Please specify the HZ number.



Universal pan HZ86U000

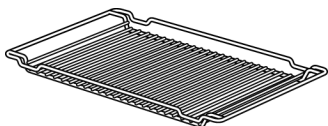
For large roasts, dry and moist cakes, bakes and gratins. It can also act as a splashguard if you are grilling meat directly on the wire rack. To do this, insert the universal pan at level 1.

Insert the universal pan into the oven with the tapered edge facing the oven door.



Glass pan HZ86G000

For large roasts, dry and moist cakes, bakes and gratins. It can also act as a splashguard if you are grilling meat directly on the wire rack. To do this, insert the universal pan at level 1.



Wire rack

For ovenware, cake tins, roasting tins and grilled foods.

The wire rack can be used with the curvature facing up  or down .

Special accessories

You can purchase special accessories from the after-sales service or specialist shops. You will find a comprehensive range of products for your oven in our brochures and on the Internet. The availability of special accessories and whether it is possible to order them online may vary depending on your country. Please see the sales brochures for more details.

HZ86B000 Enamel baking tray	for cakes and biscuits. Push the baking tray as far as possible into the oven, with the sloping edge facing towards the oven door.
HZ915000 Glass roasting dish	for braised dishes and bakes that are cooked in the oven. This is particularly suitable for automatic programs.

After-sales service products

You can obtain suitable care and cleaning agents and other accessories for your domestic appliances from the after-sales service, specialist retailers or (in some countries) online via the e-Shop. Please specify the relevant product number.

Cleaning cloths for stainless-steel surfaces product no. 311134	Reduces the build-up of dirt. Impregnated with a special oil for perfect maintenance of your appliance's stainless-steel surfaces.
Oven and grill cleaning gel product no. 463582	For cleaning the cooking compartment. The gel is odourless.
Microfibre cloth with honeycomb structure product no. 460770	Especially suitable for cleaning delicate surfaces, such as glass, glass ceramic, stainless steel or aluminium. The microfibre cloth removes liquid and grease deposits in one go.
Door lock product no. 612594	To prevent children from opening the oven door. Depending on the design of the appliance door, the lock will be screwed on differently. Observe the information on the supplement sheet that comes with the door lock.

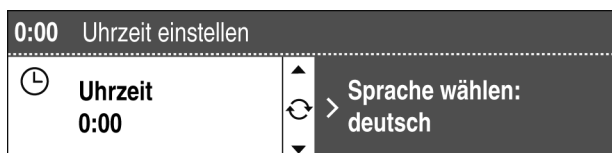
Before using for the first time

This section tells you everything you need to do before using the appliance for the first time.

- Set the clock
- Change the language for the text display if required
- Heat up the cooking compartment
- Clean the accessories
- Read the safety information at the start of the instructions for use. This is very important.

Initial setup

Once your new appliance is connected, "Uhrzeit einstellen" (Set clock) appears in the status bar at the top. Set the time and change the language for the text display if required. German is the default language.



Setting the time and changing the language

1. Set the current time using the rotary selector.
2. Move to "Sprache wählen: deutsch" (Select language: german) using the > button in the right-hand settings area.
3. Select the required language using the rotary selector.
4. Press the ⌚ button.

The language and time are saved. The current time is shown in the display.

You can change the language at any time. See the *Basic settings section*.

Heating up the cooking compartment

To eliminate the new smell, close and heat the empty cooking compartment.

Make sure that the cooking compartment contains no leftover packaging, e.g. polystyrene pellets.

Set the  top/bottom heating type and a temperature of 240 °C.

1. Press the  button.
The Siemens logo appears.
2. Immediately press the  button.
The  3D hot air type of heating and a temperature of 160 °C are suggested.
3. Change the type of heating to  top/bottom heating using the rotary selector.
4. Move to the temperature using the > button and change the temperature to 240 °C using the rotary selector.
5. Press the  button.
Operation starts.
6. Switch the oven off after 60 minutes using the  button.
The time appears in the display. The residual heat in the cooking compartment is shown by the bars of the temperature indicator.

For detailed information on how to set the type of heating and temperature, refer to the *Setting the oven* section.

Cleaning the accessories before use

Before using the accessories, clean them thoroughly using a cloth and soapy water.

Switching the oven on and off

Switching on

Press the  button to switch the compact microwave oven on and off.

Press the  button.

The Siemens logo appears.

Select the desired operating mode.

- Press the 90, 180, 360, 600 or 1,000 W button to select the microwave power
-  button = type of heating
-  button = automatic programmes
-  button = saved memory setting
-  button = self-cleaning
-  button = series of operations

If after a few seconds you have not yet selected any operating mode, “Select function” appears in the status bar.

Please refer to the individual sections for information on how to make settings.

Switching off

Press the  button.

The oven switches off.

Setting the oven

In this section, you will find information about

- which types of heating are available in your oven
- how you set a type of heating and a temperature
- how you select a dish from the recommended settings
- and how you set rapid heating.

Types of heating

There is a large selection of heating types available for your oven. You can therefore select the best method for cooking any dish.

Types of heating and temperature ranges

Application

 3D hot air
30 - 250 °C

For baking cakes and small items on two levels.

 Hot air
30 - 250 °C

For baking sponge cakes in tins on one level.

 Top/bottom heating
30 - 300 °C

For baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings (e.g. cheesecake) and for cakes on a baking sheet.

 Intensive heat
100 - 300 °C

For dishes with a crispy base (e.g. quiche).
Heat comes from above and intensive heat comes from below.

 Bottom heating
30 - 200 °C

For dishes and pastries that are supposed to have a deeper brown colour or crust on the bottom.

Switch on bottom heating at the end of the baking time for a brief period.

 Hot air grilling
100 - 250 °C

For poultry and larger pieces of meat.

 Grill, large area
1 (low), 2 (medium), 3 (high)

For grilling steaks, sausages, bread and pieces of meat in large quantities.

 Grill, small area
1 (low), 2 (medium), 3 (high)

For grilling steaks, sausages, bread and fish in small quantities.

 Slow cook
70 - 100 °C

For tender pieces of meat to be cooked medium/rare or medium.

 Plate warming
30 - 70 °C

For preheating dishware.

 Keep warm
60 - 100 °C

For keeping food warm.

 MicroCombi,
gentle
30 - 250 °C

For sponge in tins, shortcrust pastry with runny fillings and cakes made from cake mix.
For oven operation, a low microwave power setting is switched on automatically.

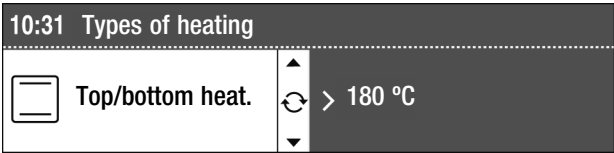
 MicroCombi,
intensive
30 - 250 °C

For poultry, fish and bakes.
For oven operation, a medium microwave power setting is switched on automatically.

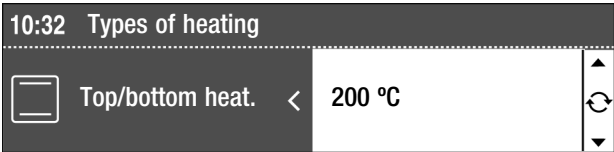
Setting the type of heating and temperature

Example in figure: setting for top/bottom heating, 200 °C.

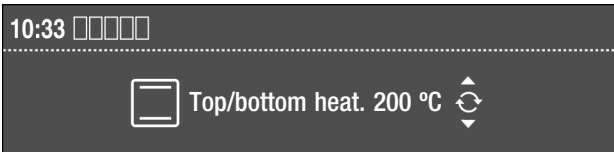
- 1. Press the  button.
In the display, 3D hot air, 160 °C is suggested.
- 2. Set the required heating type using the rotary selector.



- 3. Press the > button to switch to the temperature and use the rotary selector to change the temperature.



- 4. Press the  button.
Operation starts.



- 5. Once the dish is ready, switch off the oven by pressing the  button or select a new operating mode and make the settings.

Setting tips:

Changing the temperature or grill setting

This can be done at any time. Use the rotary selector to change the temperature or grill setting.

Opening the oven door during operation

Operation is paused.  flashes. Press the  button again after closing the oven door. The programme will then continue.

Pausing operation	Briefly press the ^{start} _{stop} button. ^{start} _{stop} flashes. The oven is paused. Press ^{start} _{stop} again to resume operation.
Cancelling the operation	Press and hold the ^{start} _{stop} button until “Select function” appears in the status bar. You can make new settings.
Requesting information	Briefly press the i button. For the next piece of information, press the i button again briefly. Before starting, you will be shown information relating to the types of heating, shelf positions and accessories. After starting, you can query the heating temperature in the cooking compartment.
Setting the cooking time	See the section entitled <i>Time-setting options, Setting the cooking time</i> .
Moving the end time	See the section entitled <i>Time-setting options, Moving the end time</i> .

MicroCombi, gentle MicroCombi, intensive

For these types of heating, a microwave power setting is automatically switched on. You simply set the temperature given in the recipe and halve the cooking time.

MicroCombi, gentle

“MicroCombi, gentle” is suitable for cakes in tins, such as

- Sponge cake, e.g. marble cake, fruitcake, fruit flan
- Shortcrust pastry cakes with runny fillings, e.g. apple pie, cheesecake
- Cakes made from cake mix
- Yeast cakes, e.g. rose cake
- You can also use this type of heating to halve roasting times.

Use dark, metal tins, or plastic “Flexi-Form” baking moulds. A heat-resistant glass dish with or without a lid is suitable.

MicroCombi, intensive

This type of heating is suitable for

- Poultry, e.g. chicken
- Bakes, e.g. pasta bake
- Gratins, e.g. potato gratin
- Grilled fish, fresh or frozen.

Use heat-resistant, glass or ceramic dishes.

Setting procedure

If there are instructions for various types of heating in the recipe, make the setting for top/bottom heating. The cooking time given in the recipe should not be less than 30 minutes.

Place the dish into the cold cooking compartment. Place the dish in the middle of the rack, at level 1.

1. Press the  button.
3D hot air, 160 °C is suggested in the display.
2. Using the rotary selector, set the “MicroCombi, gentle” or “MicroCombi, intensive” heating type. The status bar suggests  20:00 minutes.
3. Press the  button to switch to the temperature and use the rotary selector to set the temperature.
4. Press the  button, and then the  button to change to the cooking time.
5. Set the required cooking time using the rotary selector.
6. To close the menu, press the  button.
7. Press the  button.
Operation starts. You will see the cooking time counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The operation has finished. To stop the acoustic signal, press the  button. The following appears in the status bar:  0:00.

Recommended settings

If you select a dish from the recommended settings, the optimum setting values are already specified. You can select from among many different categories. From cakes, bread, poultry, meat and game to bakes and pre-prepared products, you will find a large selection of foods with our recommended settings. You may change the temperature and cooking time. The type of heating is fixed.

You can view the individual dishes via several selection levels. Try it out. See the variety of dishes for yourself.

Selecting a dish

1. Press the  button.
 3D hot air and 160 °C appear in the display as a suggestion.
2. Turn the rotary selector anti-clockwise to  Recommended settings.
3. Press the > button to change to the first food category, and use the rotary selector to choose the desired category.

Press the > button to change to the next level.
Use the rotary selector to make the next selection.
The setting for the selected dish then appears.

4. Press the  button.

Operation starts. You can see the  suggested cooking time starting to count down in the status bar.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven stops heating.
The following appears in the status bar:  0:00.
To stop the signal, press the  button.

Setting tips:

Changing the temperature or grill setting

This can be done at any time using the rotary selector.

Changing the cooking time

Press the  button, and then the > button to change to the cooking time. Change the cooking time using the rotary selector. Press the  button.

Requesting information

Briefly press the  button. For each piece of information, press the  button.

Moving the end time

See the section entitled *Time-setting options, Moving the end time*.

Setting rapid heating

Suitable types of heating

The rapid heating function is not suitable for all types of heating.

3D hot air
Hot air
Top/bottom heating
Intensive heat

Suitable temperatures

The rapid heating function will not work if the temperature set is below 100 °C.
If the temperature in the cooking compartment is only slightly below the temperature set, the rapid heating function is not necessary. It will not switch on.

Setting rapid heating

Prerequisite: A type of heating and temperature must have been set.
Press the »§§§ button for rapid heating.
The »§§§ symbol appears in the status bar.
The temperature control bars fill up.

Rapid heating is complete once the bars appear full. You will hear a short signal. The »§§§ symbol goes out. Place the dish in the cooking compartment.

Cancelling rapid heating

Press the »§§§ button. The symbol goes out.

Notes

If you change the type of heating, rapid heating is cancelled.

A set cooking time starts counting down right after it is started, independently of rapid heating.

You can find out the current temperature in the cooking compartment during rapid heating by pressing the i button.

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

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 cookware and how to set the microwave.

Note

In the *Tested for your 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.

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 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: Heat the empty ovenware at maximum power for between 30 and 60 seconds. Check the temperature of the ovenware during this period. 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 watts	for defrosting delicate foods
180 watts	for defrosting and continued cooking
360 watts	for cooking meat and heating delicate foods
600 watts	for heating and cooking food
1000 watts	for heating liquids

When you press a button, the selected power lights up.

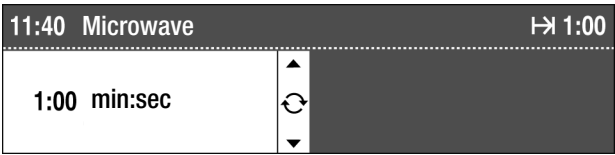
Note

The microwave power can be set to 1,000 watts for a maximum of 30 minutes. A cooking time of 90 minutes is possible with all other power settings.

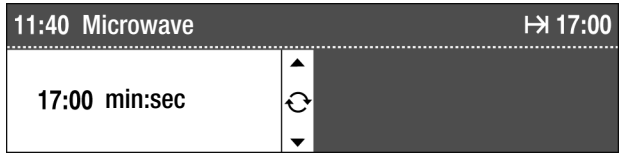
Setting the microwave

Example in figure: setting for microwave power 360 W, cooking time 17 minutes.

1. Press the button for the microwave power setting you require.
The button lights up.



2. Set the cooking time using the rotary selector.



3. Press the ^{start}_{stop} button.

Operation begins. You will see the cooking time counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished. I→I 0:00 is shown in the status bar. You can stop the acoustic signal early by pressing the ⏸ button.

Setting tips:

Opening the oven door during operation

Operation is paused. After closing the door, press the ^{start}_{stop} button briefly. The programme will then continue.

Pausing an operation

Press the ^{start}_{stop} button briefly. ^{start}_{stop} flashes. The oven is paused. Press the ^{start}_{stop} button again to continue operation.

Changing the cooking time

This is possible at any time. Change the cooking time using the rotary selector.

Cancelling operation

Press and hold the ^{start}_{stop} button until “Select function” appears in the status bar. You can now select a new setting.

Combination

This involves the simultaneous operation of one type of heating with the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.
You can set a cooking time of up to 1 hour 30 minutes.

Suitable types of heating

- 3D hot air
- Hot air
- Top/bottom heating
- Hot air grilling
- Grill, large area
- Grill, small area

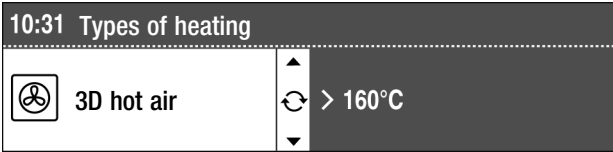
Suitable microwave power settings

Except for 1,000 W, you can combine any microwave power setting with a heating type.

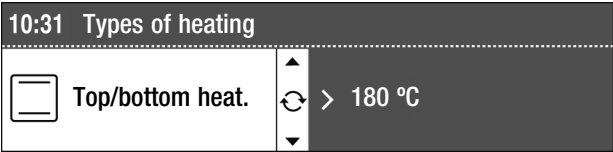
Setting a combination

Example in figure: Setting top/bottom heating, 200 °C and microwave 360 W, 17 minutes.

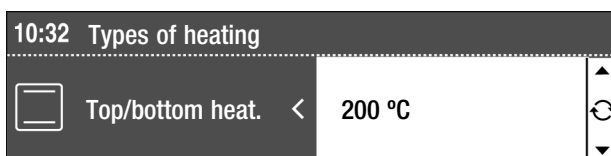
1. Press the  button.
3D hot air, 160 °C is suggested in the display.



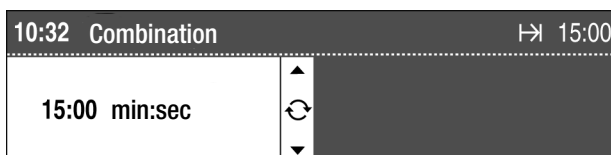
2. Set the required heating type using the rotary selector.



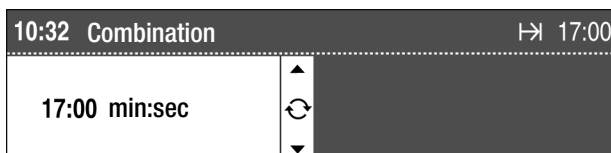
- Press the > button to switch to the temperature and use the rotary selector to set the desired temperature.



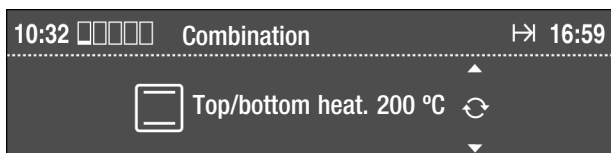
- Press the button for the microwave power setting you require.
The button lights up.



- Set the cooking time using the rotary selector.



- Press the ^{start}_{stop} button.



Operation starts. You will see the cooking time counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combi operation has finished. The following appears in the status bar: I→I 0:00. To stop the signal, press the ⏸ button.

Setting tips:

Opening the oven door during operation

Operation is paused. ^{start}_{stop} flashes. Press the ^{start}_{stop} button after closing the oven door. The programme will then continue.

Pausing operation

Press the ^{start}_{stop} button. Operation is paused. ^{start}_{stop} flashes. Press the ^{start}_{stop} button again. The programme will then continue.

Changing the temperature or grill setting

This can be done at any time. Use the rotary selector to change the temperature or grill setting.

Cancelling the operation

Press and hold the ^{start}_{stop} button until “Select function” appears in the status bar. You can make new settings.

Moving the end time

See the section entitled *Time-setting options*.

Series of operations

You can use the series of operations function to set up to three operating modes and then start. Prerequisite: you must set a cooking time for each step.

Can be used with

- Types of heating
The “MicroCombi, gentle” and “MicroCombi, intensive” heating types are not suitable.
- Microwave
- Combination operation

Ovenware

Always use microwave compatible, heat-resistant ovenware.

Setting a series of operations

1. Press the $\overrightarrow{123}$ button.
 $\overrightarrow{123}$ Series of operations appears in the status bar.
The 1 is highlighted. The first operation can be set.

11:20 $\overrightarrow{123}$ Series Operations

2. Select and set the desired operating mode.
3. Press the $\overrightarrow{123}$ button again.
The 2 is highlighted. The second operation can be set.
4. Select and set the desired operating mode.
5. Press the $\overrightarrow{123}$ button again.
The 3 for the third operation is highlighted.
6. Select and set the desired operating mode.
7. Press the $\overrightarrow{\text{start stop}}$ button.

The operation starts. The operation currently in progress and the cooking time appear in the status bar on the left-hand side. On the right, you will see the total cooking time counting down.

Once the cooking time has elapsed

A signal sounds. The operation has finished.
The following appears in the status bar: $\rightarrow$ 0:00.
To stop the signal, press the $\odot$ button.

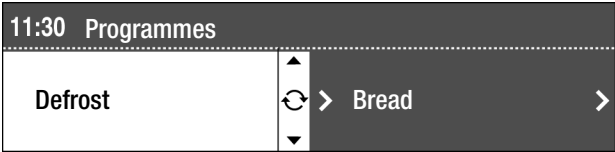
Automatic programmes

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.

Selecting a programme

Example in figure: selecting a programme for 1 kg fresh chicken pieces and making settings.

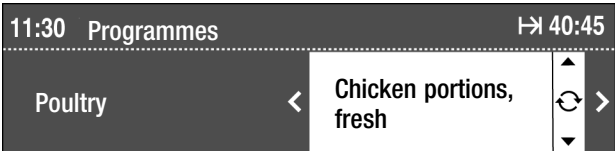
- 1. Press the **P** button.
The first programme group and first programme appear.



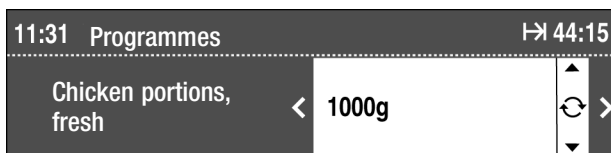
- 2. Using the rotary selector, select the programme group.



- 3. Press the **>** button and select the programme using the rotary selector.



4. Press the > button. A default value for the weight appears for the selected programme.
5. Set the weight using the rotary selector. The programme length is shown in the status bar.



If you press the > button once more, you will proceed to “Adjust individually”. You can influence the result of the programme. See *Adjusting individually* below.

6. Press the ^{start}_{stop} button.

The programme starts. You can see the cooking time I→ counting down in the status bar.

The programme has finished

A signal sounds. The oven stops heating. To stop the signal, press the ⏸ button. The following appears in the status bar: I→ 0:00.

Setting tips:

Cancelling the programme

Press and hold the ^{start}_{stop} button until “Select function” appears in the status line. You can make new settings.

Requesting information

Before starting: briefly press the i button. Various information about the programmes will appear. For the next piece of information, press the i button again briefly.

Moving the end time

See the section entitled *Time-setting options*.

Adjusting individually

If the cooking result of a particular programme is not what you expected, you can change it for the next time. Make the settings as described in steps 1 to 5. Press the > button and use the rotary selector to move the illuminated field.

– □□□■□□□ +

Move left = less intense cooking result.

Move right = more intense cooking result.

Press the ^{start}_{stop} button.

The cooking time changes.

Defrosting and cooking with the automatic programs

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.

Always use microwaveable ovenware, e.g. made of glass, ceramic or the universal pan. Observe the accessories tips in the program table.

Place the food in the cold cooking compartment.

A table of suitable food with weight ranges and accessories required can be found after the tips.

It is not possible to set a weight outside the weight range.

With many dishes, a signal sounds after a certain time. Turn or stir the food.

Defrosting

If possible, freeze and store food flat and in portions at –18 °C.

Put the frozen food on a shallow item of cookware, e.g. a glass or porcelain plate.

Place bread rolls directly on the wire rack.

Cover thin and protruding parts with small pieces of aluminium foil. This prevents these parts from cooking prematurely. Ensure that the aluminium foil does not touch the walls of the cooking compartment.

After defrosting, allow the food to thaw for a further 10 to 90 minutes until it reaches room temperature.

Liquid will be produced when meat, poultry or fish is defrosted. Drain off this liquid when you turn the food. Under no circumstances should it be used for other purposes or be allowed to come into contact with other foods.

Place beef, lamb and pork on the dish fatty-side down first.

Bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale.

When turning minced meat, remove any meat that has already defrosted.

Whole poultry should be placed in the dish breast-side down and poultry portions skin-side down. Cover legs and wings with small pieces of aluminium foil.

For whole fish, cover the tail with aluminium foil, for fish fillets cover the edges and for fish steaks cover the protruding ends.

Programme group Programme	Suitable foodstuffs	Weight range in kg	Ovenware/accessories, shelf height
Defrosting			
Wheat bread		0.10 - 0.60	Shallow open dish wire rack, level 1
Wholemeal bread***		0.20 - 1.50	Shallow open dish wire rack, level 1
Bread rolls		0.05 - 0.45	Wire rack, level 1
Cakes, dry*	Sponge cake without glaze or icing, plaited yeast cake	0.20 - 1.50	Shallow open dish wire rack, level 1
Cake, moist	Sponge cake with fruit without icing, glaze or gelatine, with no crème pâtissière or cream	0.20 - 1.20	Shallow open dish wire rack, level 1
Minced meat*	Minced beef, lamb, or pork	0.20 - 1.00	Shallow open dish wire rack, level 1
Beef**	Joint of beef, joint of veal, steak	0.20 - 2.00	Shallow open dish wire rack, level 1
Pork**	Boned pork neck joint, rolled joint, schnitzel, goulash	0.20 - 2.00	Shallow open dish wire rack, level 1
Lamb**	Leg of lamb, lamb shoulder, rolled joint of lamb	0.20 - 2.00	Shallow open dish wire rack, level 1

Programme group Programme	Suitable foodstuffs	Weight range in kg	Ovenware/accessories, shelf height
Whole poultry**	Chicken, duck	0.70 - 2.00	Shallow open dish wire rack, level 1
Poultry portions**	Chicken thigh, half chicken, leg of goose, goose breast, duck breast	0.20 - 1.20	Shallow open dish wire rack, level 1
Whole fish**	Trout, haddock, cod	0.20 - 1.20	Shallow open dish wire rack, level 1
Fish fillet**	Fillet of pike, cod, salmon, rosefish, pollock, pike-perch	0.20 - 1.00	Shallow open dish wire rack, level 1
Fish steak**	Cod, pike, haddock, salmon steak	0.20 - 1.00	Shallow open dish wire rack, level 1

* Signal to turn after the cooking time is approximately halfway through.

** Signal to turn after $\frac{1}{3}$ and $\frac{2}{3}$ of the time has passed.

*** Signal to turn after $\frac{2}{3}$ of the time has passed.

Cooking

Vegetables

Fresh vegetables: cut into pieces of equal size. Add two tablespoons of water for every 100 g vegetables.

Frozen vegetables: this programme is only suitable for blanched, not pre-cooked vegetables. It is not suitable for frozen vegetables in cream sauce. Add 1 to 2 tablespoons of water per 100 g. Do not add water to spinach or red cabbage.

After the programme has ended, leave the vegetables to stand for a further 5 minutes.

Programme group Programme	Suitable foodstuffs	Weight range in kg	Ovenware/accessories, shelf height
Vegetables			
Cook fresh vegetables*	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	0.20 - 1.00	Dish with lid wire rack, level 1
Cook frozen vegetables*	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach	0.20 - 1.00	Dish with lid wire rack, level 1

* Signal to stir halfway through the cooking time.

Potatoes

Boiled potatoes: cut into pieces of equal size. Add 2 tablespoons of water per 100 g potatoes, and salt to taste.

Unpeeled boiled potatoes: use potatoes of the same size. Wash the potatoes and prick the skin several times. Place them in a dish while still wet. Do not add water.

After the programme has ended, leave the potatoes to stand for a further 5 minutes. Strain the remaining water.

For potato gratin, layer the potatoes in a shallow dish 3-4 cm deep.

After the programme has ended, leave the potato gratin to stand in the appliance for an additional 5-10 minutes.

Chips, croquettes and röstis must be suitable for preparation in the oven.

Programme group Programme	Suitable foodstuffs	Weight range in kg	Ovenware/accessories, shelf height
Potatoes			
Boiled potatoes*	Waxy potatoes, quite waxy potatoes, floury potatoes	0.20 - 1.00	Dish with lid wire rack, level 1
Unpeeled boiled potatoes*	Waxy potatoes, quite waxy potatoes, floury potatoes	0.20 - 1.00	Dish with lid wire rack, level 1
Potato gratin, fresh		0.50 - 3.00	Shallow open dish wire rack, level 2
Chips, frozen**		0.20 - 0.60	Universal pan level 2
Croquettes, frozen**		0.20 - 0.70	Universal pan level 2
Röstis, frozen**		0.20 - 0.80	Universal pan level 2

* Signal to stir halfway through the cooking time.

** Signal to turn after $\frac{2}{3}$ of the time has passed.

Cereal products

Cereal products foam a lot during cooking. Therefore, use a deep dish with a lid for all cereal products. Enter the weight of the uncooked cereal product (without liquid).

Rice: do not use boil-in-the-bag rice.
Add two to two and a half times the amount of liquid to the rice.

Polenta: add two to three times the amount of water depending on how finely it has been ground.

Couscous: add two times the amount of liquid.

Millet: add two to two and a half times the amount of liquid.

After the programme has ended, leave the cereal to stand for another 5 to 10 minutes.

Programmegroup Programme	Weight range in kg	Ovenware/accessories, shelf height
Cereal products		
Long grain rice*	0.10 - 0.50	Deep ovenware with lid, wire rack, level 1
Basmati rice*	0.10 - 0.50	Deep ovenware with lid, wire rack, level 1
Brown rice*	0.10 - 0.50	Deep ovenware with lid, wire rack, level 1
Polenta***	0.10 - 0.50	Deep ovenware with lid, wire rack, level 1
Couscous**	0.10 - 0.50	Deep ovenware with lid, wire rack, level 1
Millet*	0.10 - 0.50	Deep ovenware with lid, wire rack, level 1

* Signal to stir, depending on weight, after approx. 2-14 minutes.

** Signal to stir after 1-2 minutes.

*** Signal to stir halfway through the cooking time.

Bake

Place the dish in microwaveable ovenware on the wire rack.

Layer sweet and savoury bakes in a shallow dish approx. 5 cm deep.

For potato gratin, layer the potatoes in a shallow dish 3-4 cm deep.

After the programme has ended, leave the potato gratin to stand in the appliance for an additional 5-10 minutes.

Programmegroup Programme	Weight range in kg	Ovenware/accessories, shelf height
Bake		
Lasagne bolognese, frozen	0.40 - 1.00	Ovenware without lid wire rack, level 1
Cannelloni, frozen	0.40 - 1.00	Ovenware without lid wire rack, level 1
Macaroni bake, frozen	0.40 - 1.00	Ovenware without lid wire rack, level 1
Bake, savoury, cooked ingredients	0.40 - 3.00	Shallow open dish wire rack, level 2
Bake, sweet	0.50 - 1.80	Shallow open dish wire rack, level 1
Potato gratin, fresh	0.50 - 3.00	Shallow open dish wire rack, level 2

Frozen products

Use prebaked, frozen pizza and pizza baguettes.

Chips, croquettes and röstis must be suitable for preparation in the oven.

Spring rolls and mini spring rolls must be suitable for preparation in the oven.

Make sure that frozen food is placed in a single layer.

Programmegroup Programme	Weight range in kg	Ovenware/accessories, shelf height
Pizza, thin base	0.30 - 0.50	Universal pan, level 1
Pizza, deep pan	0.40 - 0.60	Universal pan, level 1

Programmegroup Programme	Weight range in kg	Ovenware/accessories, shelf height
Mini pizza	0.10 - 0.60	Universal pan, level 1
Pizza baguettes, prebaked	0.10 - 0.75	Universal pan, level 1
Chips*	0.20 - 0.60	Universal pan, level 2
Croquettes*	0.20 - 0.70	Universal pan, level 2
Röstis*	0.20 - 0.80	Universal pan, level 2
Lasagne bolognese	0.40 - 1.00	Ovenware without lid wire rack, level 1
Cannelloni	0.40 - 1.00	Ovenware without lid wire rack, level 1
Macaroni bake	0.40 - 1.00	Ovenware without lid wire rack, level 1
Spring rolls**	0.10 - 1.00	Universal pan level 2
Mini spring rolls**	0.10 - 0.60	Universal pan, level 2
Fish fingers*	0.20 - 0.90	Universal pan, level 2
Breaded squid rings*	0.20 - 0.50	Universal pan, level 2

* Signal to turn after $\frac{2}{3}$ of the time has passed.

** Signal to turn after the cooking time is halfway through.

Poultry

Place chicken or poulard in the dish breast-side down.

Place chicken portions in the dish skin-side up.

Cook turkey breast without the skin. Add 100-150 ml liquid to the turkey breast. Add another 50-100 ml liquid after turning as necessary.

After the programme has ended, leave the turkey breast to stand for a further 10 minutes.

Programme group Programme	Suitable foodstuffs	Weight range in kg	Ovenware/accessories, shelf height
Poultry			
Chicken, fresh*	Whole chicken	0.80 - 1.80	Deep ovenware with lid, wire rack, level 1
Chicken portions, fresh	Chicken thigh, half chicken	0.40 - 1.20	Deep ovenware with lid, wire rack, level 1
Poulard, fresh*		1.50 - 3.00	Deep ovenware with lid, wire rack, level 1
Turkey breast, fresh**	Skinless turkey breast	0.80 - 2.00	Deep ovenware with lid, wire rack, level 1

* Signal to turn the whole chicken after $\frac{2}{3}$ of the time has passed.

** Signal to turn after the cooking time is halfway through.

Meat

Cook sirloin fatty-side down first.

Joint of beef, joint of veal, knuckle of veal, leg of lamb and joint of pork: The joint should cover two thirds of the dish base. Add 50-100 ml liquid to the roast. Add another 50-100 ml liquid after turning as necessary.

Add 50-100 ml liquid to the meat loaf.

After the programme has ended, leave the roast to stand for another 10 minutes.

Programme group Programme	Suitable foodstuffs	Weight range in kg	Ovenware/accessories, shelf height
Beef			
Pot roast, fresh**		0.80 - 2.00	Deep ovenware with lid, wire rack, level 1
Sirloin, medium*	Sirloin, 5 - 6 cm	0.80 - 2.00	Ovenware without lid wire rack, level 1
Sirloin, rare*	Sirloin, 5 - 6 cm	0.80 - 2.00	Ovenware without lid wire rack, level 1
Meat loaf	Approx. 8 cm deep	0.80 - 1.50	Dish with lid wire rack, level 1
Roulades		0.50 - 3.00	Deep ovenware with lid, wire rack, level 1
Veal			
Joint, fresh*	Rump, flank	0.80 - 2.00	Dish with lid wire rack, level 1

Programmegroup Programme	Suitable foodstuffs	Weight range in kg	Ovenware/accessories, shelf height
Knuckle on the bone, fresh		0.80 - 3.00	Dish with lid wire rack, level 1
Osso buco		0.80 - 3.00	Dish with lid wire rack, level 1
Pork			
Pork neck joint, fresh, boned***		0.80 - 2.00	Dish with lid wire rack, level 1
Neck joint, fresh, on the bone*		0.80 - 2.50	Dish with lid wire rack, level 1
Joint with crust, fresh		0.80 - 2.00	Dish with lid wire rack, level 1
Meat loaf	Approx. 8 cm deep	0.80 - 1.50	Dish with lid wire rack, level 1
Rolled joint, fresh*		1.00 - 3.00	Dish with lid wire rack, level 1
Lamb			
Leg, fresh, boned, medium*		0.80 - 2.00	Dish with lid wire rack, level 1
Leg, fresh, on the bone, well done*		0.80 - 2.00	Dish with lid wire rack, level 1
Meat loaf	Approx. 8 cm deep	0.80 - 1.50	Dish with lid wire rack, level 1
Game			
Joint of venison, fresh*		0.50 - 3.00	Deep ovenware with lid, wire rack, level 1
Leg of roe venison, boned, fresh***		0.50 - 2.50	Deep ovenware with lid, wire rack, level 1
Haunch of hare, on the bone, fresh***		0.50 - 1.50	Deep ovenware with lid, wire rack, level 1
Wild boar joint, fresh***		0.50 - 2.50	Deep ovenware with lid, wire rack, level 1
Rabbit, fresh		0.50 - 2.00	Deep ovenware with lid, wire rack, level 1
* Signal to turn after the cooking time is halfway through. ** Signal to turn after $\frac{1}{3}$ and $\frac{2}{3}$ of the time has passed. *** Signal to turn after $\frac{2}{3}$ of the time has passed.			

Fish

Whole fish, fresh: Add 1 to 3 tablespoons of water or lemon juice.
Fish fillet, fresh Add 1 to 3 tablespoons of water or lemon juice.
Breaded squid rings, frozen: They must be suitable for cooking in the oven.

Programmegroup Programme	Weight range in kg	Ovenware/accessories, shelf height
Braise whole fresh fish	0.30 - 1.10	Dish with lid wire rack, level 1
Steam fresh fish fillet	0.20 - 1.00	Dish with lid wire rack, level 1
Fish fingers*	0.20 - 0.90	Universal pan, level 2
Squid rings, frozen*	0.20 - 0.50	Universal pan, level 2
* Signal to turn after 2/3 of the time has passed.		

Meat loaf and stew

Add 50-100 ml liquid to the meat loaf.

Programmegroup Programme	Suitable foodstuffs	Weight range in kg	Ovenware/accessories, shelf height
Meatloaf			
Made from fresh beef	Approx. 8 cm deep	0.80 - 1.50	Dish with lid wire rack, level 1
Made from fresh pork	Approx. 8 cm deep	0.80 - 1.50	Dish with lid wire rack, level 1
Made from fresh, mixed meat	Approx. 8 cm deep	0.80 - 1.50	Dish with lid wire rack, level 1
Made from fresh lamb	Approx. 8 cm deep	0.80 - 1.50	Dish with lid wire rack, level 1
Stew*			
Goulash		0.30 - 2.00	Deep ovenware with lid, wire rack, level 1
Roulades		0.50 - 3.00	Deep ovenware with lid, wire rack, level 1
* Set the weight of the meat			

Time-setting options

Call up the menu for the time-setting options using the  button. The following functions are possible:

If the oven is switched off:

- Set the timer
- Set the clock

If the oven is switched on:

- Set the timer
- Set the cooking time
- Set a later end time

Setting the time-setting options - in brief

1. Open the menu with the  button.
2. Use the < or > button to switch to the required function. The setting area is light, the text is dark.
3. Use the rotary selector to set the clock or cooking time.
4. Exit the menu with the  button.

Detailed descriptions of how to set the individual functions are given below.

Set timer

The timer runs independently of the oven. You can use it as a kitchen timer and set it at any time.

1. Press the  button.
The Time-setting options menu opens.
2. Set the running time for the timer using the rotary selector.
3. Close the menu with the  button.

The display changes to the previous status. The  symbol for the timer and countdown time are displayed.

When the cooking time has elapsed

A signal sounds.
🔔 0:00 is displayed. You can cancel the signal earlier by pressing the ⏸ button. Close the Time-setting options menu with the ⏸ button.

Setting tips:

Cancelling the operating time

Open the Time-setting options menu using the ⏸ button and turn the time back to 0:00. Close the menu with the ⏸ button.

Changing the operating time

Open the Time-setting options menu with the ⏸ button and change the operating time for the timer in the next few seconds. Close the menu with the ⏸ button.

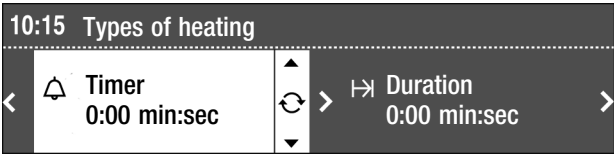
Setting the cooking time

If you set the duration (cooking time) for your dish, operation stops automatically once this time has elapsed. The oven no longer heats.

Prerequisite:
The type of heating and temperature are set.

Example in figure: setting for top/bottom heat, 180 °C, duration 45 minutes.

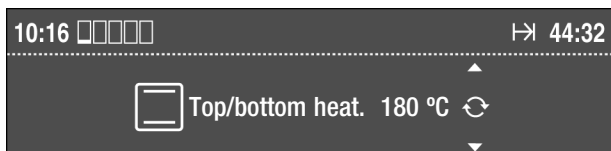
- 1. Press the ⏸ button.
The Time-setting options menu opens.



- 2. Move to the cooking time using the > or < button and adjust the cooking time using the rotary selector.



3. Press the  button.
The time-setting options menu closes.
4. If the operation has not yet started, press the  button.
The cooking time  is shown counting down in the status bar.



The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven no longer heats. The cooking time shown in the status bar is  0:00. You can cancel the signal earlier by pressing the  button.

Setting tips:

Cancelling the cooking time

Open the menu with the  button. Move to the cooking time using the  or  button and set the cooking time to 0:00 with the rotary selector. The type of heating and temperature set is shown in the display. Press the  button, operation continues without a set cooking time.

Changing the cooking time

Open the menu with the  button. Move to the cooking time using the  or  button and change the cooking time with the rotary selector. Close the menu with the  button.

Moving the end time

Please note that easily spoiled food must not remain in the cooking compartment too long.

Example: you place the dish into the cooking compartment at 9.30 am. The cooking time is 45 minutes, and the dish would normally be ready therefore at 10.15 am. However, you want the dish to be ready at 12.45 pm.

Move the end time from 10.15 am to 12.45 pm. The oven goes into standby mode. The operation starts at 12.00 noon and finishes at 12.45 pm.

This function is also available for self-cleaning. Move cleaning to during the night and keep the oven for use during the day.

In some programmes, it is not possible to move the end time.

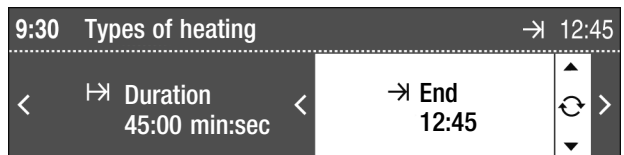
Moving the end

Prerequisite: The operation set has not started. A cooking time has been set. The “Time-setting options” menu  is open.

1. Move to the end time by pressing the **>** button.
The end time is displayed.



2. Using the rotary selector, move the end time to later.



3. Press the  button to close the “Time-setting options” menu.
4. Press the  button to confirm.

The setting is applied. The oven is on standby. In the status bar, the end time **→I** is displayed. Operation starts at the right time. You can see the cooking time counting down in the status bar.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven stops heating. The cooking time in the status bar is at **I→I 0:00**. To stop the signal, press the  button.

Setting tip:

Correcting the end time

This is only possible if the oven is on standby. To do this, press the ⌚ button to open the menu, press the > or < button to change the end time, and correct the end time using the rotary selector. Press the ⌚ button to close the menu.

Cancelling the end time

This is only possible if the oven is on standby. To do this, press the ⌚ button to open the menu, press the > or < button to go to the end time. Turn the rotary selector anti-clockwise until the display goes out. The set cooking time immediately starts to count down

Setting the time

The oven must be switched off before you can set or change the clock.

Following a power failure

"Set clock" appears in the status bar following a power failure.

1. Set the current time using the rotary selector.

The display language set is displayed in the settings area on the right-hand side. This does not change following a power failure.

2. Press the ⌚ button.
The time is applied.

Changing the time

Example: Changing from summer to winter time.

1. Press the ⌚ button.
The Time-setting options menu opens.
2. Use the > button to move to the clock ⌚ then change the time using the rotary selector.
3. Press the ⌚ button.
The Time-setting options menu closes.

Changing the clock display

The clock appears in the display when the oven is switched off and shows the current time. You can change the display to a different clock appearance, to digital time or remove the clock from the display. Also refer to the section *Basic settings*.

Memory

The Memory function gives you the option to store programmes and call them up again at the touch of a button. You can store six programmes in the memory. The Memory function is useful for dishes that you prepare particularly often.

Storing settings in the memory

Exception: Self-cleaning cannot be stored.

1. Setting the desired operation. Do not start.
2. Press the **[M]** button briefly and select the memory location using the rotary selector.
3. Press and hold the **[M]** button until “Memory saved” appears.

The setting is stored and can be started at any time.

Storing another setting

Make the new settings and store. The old settings are overwritten.

Starting the memory function

You can start the stored settings at any time.

1. Press the **[M]** button briefly and select the memory location using the rotary selector.
The stored settings are displayed.
If “Memory location empty” appears, this means that there are no settings stored as yet in this memory location.

2. Press the **start stop** button.

The memory setting starts.

Setting tips:

Changing the memory location

Once the appliance has been started, you can no longer change the memory location.

Changing the settings

This can be done at any time.

The next time you start the memory, the setting that was stored originally appears again.

Sabbath mode

With this setting, the oven maintains a temperature of 85 °C for top/bottom heating. You can set a cooking time of between 24 and 73 hours.

During this time, food stays warm in the cooking compartment without the need to switch the oven on or off.

Prerequisite: You have activated “Sabbath mode yes” in the basic settings. See the section entitled *Basic settings*.

1. Press the  button.
In the display, 3D hot air, 160 °C is suggested.
2. Turn the rotary selector anti-clockwise and select the Sabbath mode heating type.
3. Press the  button to open the time-setting options menu, and press the > button to go to the cooking time.
The display suggests 27:00 hours.
4. Set the required cooking time using the rotary selector.
5. Press the  button to close the “Time-setting options” menu.
6. Press the  button.

The Sabbath mode starts.

The oven stops heating.

The cooking time has elapsed

Setting tips:

Moving the end time

You cannot move the end time to later.

Cancelling the Sabbath mode

SPress and hold the  button until “Select function” appears in the status bar. You can make new settings.

Childproof lock

To ensure that children cannot switch on the oven accidentally or change a cooking time setting, the oven has a childproof lock.

Activating the childproof lock

Press and hold the  button until the  symbol appears. This takes about 4 seconds.

The control panel is locked.

Releasing the lock

Press and hold the  button until the  symbol goes out. You can make new settings.

Note

Even when the childproof lock is active, you can still switch off the oven by pressing  or by pressing and holding the  button, set the timer and switch off the audible signal by pressing the  button.

Basic settings

Your appliance has various basic settings that you can adjust at any time to suit your requirements.

Note

In the table, you will find all the basic settings and change options.
Depending on your appliance model, only those basic settings that apply to your appliance are shown in the display.

Basic setting	Options	Explanation
Select language: English	29 other languages are available	Language for the display texts
Signal duration: medium	medium = 2 minutes short = 10 seconds long = 5 minutes	Time for which the signal can be heard after the cooking time has finished
Button tone: off	on off	Confirmation tone when pressing a button

Basic setting	Options	Explanation
Disp. brightness: day	day medium night	Display lighting
Contrast: – □□□■□□□ +	e.g. stronger – □□□□□■□ +	Display contrast
Clock display: analogue 1	analogue 1 analogue 2 analogue 3 off digital	How the clock is displayed when the oven is switched off
Continue when door shut: off	continue automatically off*	Way in which operation continues after the oven door has been opened and closed * continue operation by pressing the ^{start} _{stop} button
Adjust individually: – □□□■□□□ +	e.g. cooking result increasingly intensive – □□□□□■□ +	Change cooking result in all programmes set using automatic programmes move right = more intensive move left = less intensive
Display brand logo: on	on off	The Siemens logo appears when the oven is switched on
3D hot air, suggestion: 160 °C	from 30 to max. 250 °C	Permanently change the preferred temperature for the heating type
Hot air, suggest: 160 °C	from 30 to max. 250 °C	Permanently change the preferred temperature for the heating type
Top/bottom heat. suggestion: 180 °C	from 30 to max. 300 °C	Permanently change the preferred temperature for the heating type
Intensive heat, suggestion: 190 °C	from 100 to max. 300 °C	Permanently change the preferred temperature for the heating type
Bottom heating, suggestion: 180 °C	from 30 to max. 200 °C	Permanently change the preferred temperature for the heating type

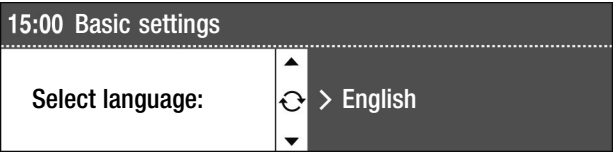
Basic setting	Options	Explanation
Circulated air grilling, suggestion: 190 °C	from 100 to max. 250 °C	Permanently change the preferred temperature for the heating type
Grill, large area, suggestion: 3 (high)	3 (high) 2 (medium) 1 (low)	Permanently change the preferred level for the heating type
Grill, small area, suggestion: 3 (high)	3 (high) 2 (medium) 1 (low)	Permanently change the preferred level for the heating type
Slow cook, suggestion: 80 °C	from 70 to max. 100 °C	Permanently change the preferred temperature for the heating type
Plate warming, suggestion: 50 °C	from 30 to max. 70 °C	Permanently change the preferred temperature for the heating type
Keep warm, suggestion: 70 °C	from 60 to max. 100 °C	Permanently change the preferred temperature for the heating type
MicroCombi, slow 180 °C	from 30 to max. 250 °C	Permanently change the preferred temperature for the heating type
MicroCombi, intensive 200 °C	from 30 to max. 250 °C	Permanently change the preferred temperature for the heating type
Sabbath mode: no	no yes	See section entitled "Sabbath mode"
Supply voltage: 220-230 V	220-230 V 230-240 V	
Restore factory settings: no	no yes	Reset all changes to the basic settings

Changing the basic settings

Prerequisite: the oven must be switched off.

Example in figure: changing the basic setting of the audible signal duration from medium to short.

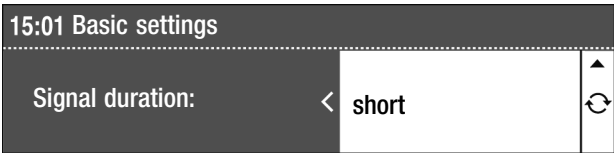
- 1. Press and hold the **i** button for roughly 4 seconds until "Select language:" appears on the left and "English" appears on the right.



- 2. Select the basic setting using the rotary selector.



- 3. Switch to the right-hand settings area using the **>** button and change the value using the rotary selector.



You can now make further changes to the basic settings by switching to the basic setting using the **<** button and making the adjustments as described under items 2 and 3.

- 4. Press and hold the **i** button until the display disappears. This takes about four seconds. All changes are saved.

Cancel

Press the **on/off** button. The changes are not applied.

Automatic switch-off

Your oven has an automatic switch-off function. It is activated if no cooking time is set and the settings have not been changed for a long time.

Switch-off activated

“Automatic switch-off” appears in the display. The point at which this occurs depends on the temperature or grill setting that has been set. Press any button to clear the text. You can now make new settings.

Note

If a cooking time has been set, the oven will stop heating once the cooking time has elapsed. The automatic switch-off function is not required.

Self-cleaning

During self-cleaning, the cooking compartment is heated to approx. 480 °C. Any food residues from roasting, grilling and baking are burnt to ash. Self-cleaning takes approx. 2 hours, including the heating up and cooling down times.

Preparation

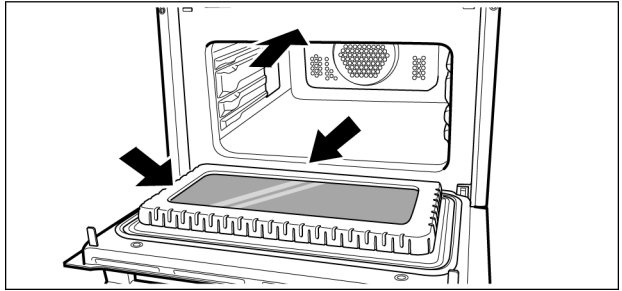
Take all accessories and cookware out of the oven.



Risk of serious damage to health. Never clean non-stick baking trays and dishes at the same time. Extreme heat destroys the non-stick coating and generates noxious gases.



Risk of fire. Loose food residue, grease and meat juices are flammable. Wipe the oven floor, the inside of the oven door and the edges around the front of the oven with a damp cloth. Do not scour the oven seal.



It is sufficient to clean the cooking compartment every two to three months. Cleaning only requires approximately 3.8 kilowatt hours.

Important notes

For safety reasons, the oven door locks automatically. You cannot open the oven door again until the cooking compartment has cooled slightly and the padlock symbol for the locking mechanism disappears. Do not attempt to push in the latch by hand.

If you open the appliance door again after the appliance has started, the locking latch may be visible at the top of the oven. This is normal. The latch disappears automatically when you close the door. Please do not attempt to push in the latch by hand.

Do not attempt to open the appliance door while self-cleaning is in operation. The cleaning process may be interrupted.

The cooking compartment light remains off during self-cleaning. The temperature control bars do not appear.



Risk of fire.

The outside of the appliance becomes very hot. Make sure that nothing is placed against the front of the appliance. Small children must be kept at a safe distance from the appliance.

Never hang flammable objects, e.g. tea towels, on the door handle.

Setting the self-cleaning

1. Press the  button.
2. Press  to start the cleaning.

The oven door locks shortly after starting. The locked symbol  lights up.

When cleaning has finished

"Self-cleaning finished" appears in the status bar. The oven door cannot be opened again until the  symbol goes out.

Setting tips:

Cancelling cleaning

Press the  button to switch off the oven. The oven door cannot be opened until the  symbol goes out.

Cleaning to be done at night

So that you can use the oven during the day, move the end of cleaning to during the night. See the section entitled *Time-setting options, moving the end*.

After automatic self-cleaning

Once the cooking compartment has cooled down, wipe out the ash that has been left behind in the cooking compartment with a damp cloth.

Care and cleaning

If carefully cleaned and taken care of, your microwave oven will remain fully functional and in a good condition for a long time to come. This section explains how to properly care for and clean your appliance.



Danger of short-circuiting.

Never use high-pressure cleaners or steam jets.



Risk of burning.

Do not clean the appliance immediately after switching it off. Allow the appliance to cool down.

Notes

Slight differences in the colours 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 light reflections from the oven light.

Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variation. This is normal and does not affect their function.

The edges of thin baking trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This does not limit their corrosion protection properties.

Unpleasant smells, e.g. after preparing fish, can be removed quite easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon in the container to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at the maximum microwave power setting.

Cleaning agents

Damage to the various different surfaces caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the information in the table below.

Do not use

- sharp 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 and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers to clean.
Stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and 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 can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers.
Enamelled oven	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. For heavy soiling: It is best to use a stainless-steel sponge or automatic self-cleaning.
Glass cover for the oven light	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper to clean.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or a brush.

Cleaning the glass panels

The glass panel can be removed from the oven door for cleaning.

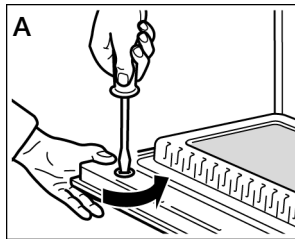


Risk of burning!

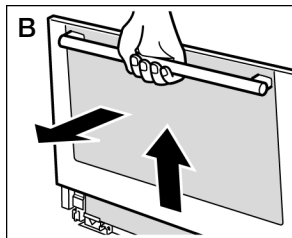
Do not remove the panels immediately after switching the appliance off. The oven must be cold.

Removal

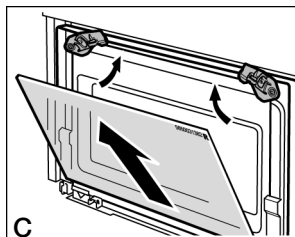
1. Open the oven door.
2. Undo the two screws on the door using a slotted screwdriver (blade width 8-11 mm). Hold the door panel firmly while doing this. (Fig. A)



3. Close the door slowly and pull out the panel upwards by the door handle. (Fig. B)



4. Hold the intermediate panel firmly and press the safety catch on the door upwards. Lift out the panel upwards. (Fig. C)



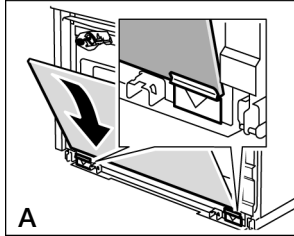
Clean the glass panels using glass cleaner and a soft cloth.

Do not use any sharp or abrasive agents. The glass scraper is not suitable. The glass could be damaged.

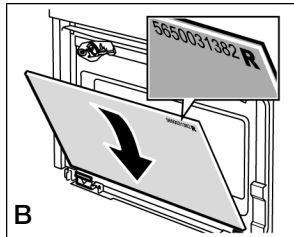
Refitting

1. Grip the upper section of the intermediate panel with both hands and insert it into the guide at the bottom. (Fig. A)

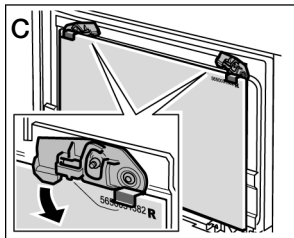
Make sure that the panel is aligned straight, at the bottom.



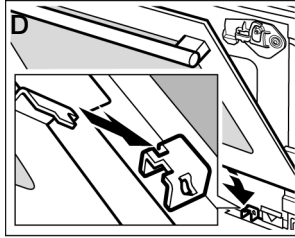
2. The lettering must be positioned in the top right corner, so that it has the right orientation to be readable. (Fig. B)



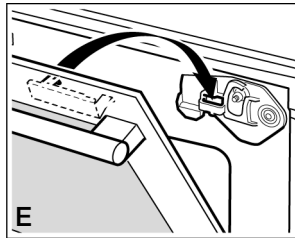
3. Push the safety catches downwards. (Fig. C)



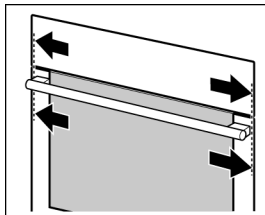
4. Insert the door panel into the guide with both hands. (Fig. D)



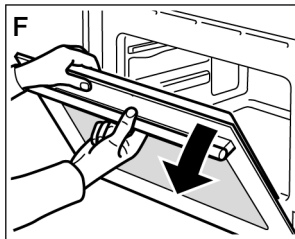
5. Push the door panel downwards, lift it slightly and hook it in at the top. (Fig. E)



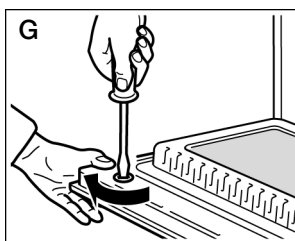
Ensure that the door panel is flush with the control panel.



6. Fully open the door, while holding the panels firmly with one hand. (Fig. F)



7. Tighten the screws until hand-tight using a slotted screwdriver (blade width 8-11 mm), then close the door. (Fig. G)



The oven may only be used again when the panels are correctly installed.

Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the table before calling our after-sales service. It might be possible for you to rectify the problem yourself.

If a dish does not turn out as expected, refer to the section entitled *Tested for you in our cooking studio*. You will find many cooking tips and tricks there.

Fault table

Problem	Possible cause	Remedial action/notes
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker is in working order.
"Set clock" appears in the status bar. The time displayed is not the right time. "Select language" is shown in the right-hand settings area.	Power cut.	Set the right time using the rotary selector and press the ⌚ button. The set language does not change after a power cut.

Problem	Possible cause	Remedial action/notes
The oven door cannot be opened. “Set clock” is shown in the status bar. The time displayed is not the right time. “Select language” is shown in the right-hand settings area. The  symbol is displayed.	Power cut during self-cleaning.	Set the right time using the rotary selector and press the  button. The set language does not change after a power cut. Wait until the cooking compartment has cooled down. The  symbol goes out. You can open the oven door again.
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food remains or foreign material is trapped in the door. Make sure that the sealing surfaces are clean. Check whether the door seal is twisted.
	The microwave was not started.	Press the  button.
The appliance does not heat up to the temperature which has been set.	The  button was not pressed.	Press the  button.
The oven does not heat up. “Demo” is shown in the status bar.	The oven is in demo mode.	Switch off the circuit breaker in the fuse box, wait 20 seconds, and then switch it back on again. Within the next two minutes, press and hold the  button for four seconds until “Demo” goes out in the status bar.
“Automatic switch-off” appears in the status bar.	Automatic switch-off has been activated. The oven switches off.	Press any button. The text goes out. You can make new settings.

Error messages beginning with E

If an error message beginning with “E” appears in the display, press the  button. Then reset the time. This clears the error message. If the error message appears again, please call the after-sales service. With error messages E101, E104 and E106, you can still operate the microwave.

If error message E011 is displayed, this means that a button may have become stuck. Press each button individually and check that they are all clean. If the error message remains, please contact the after-sales service.



Risk of electric shock.

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

Replacing the oven light

It is possible to replace the oven light. Heat-resistant 12 V, 20 W halogen bulbs can be obtained from the after-sales service or a specialist dealer.



Danger of electric shock.

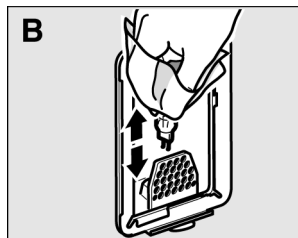
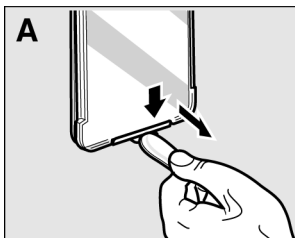
Never replace the oven light when the appliance is switched on.

Pull out the mains plug or switch off the circuit breaker in the fuse box.

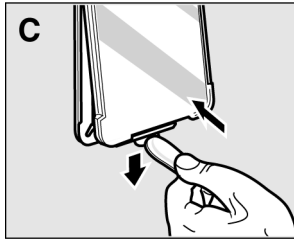
Always remove the new halogen bulb from the packaging using a dry cloth. This increases the service life of the bulb.

Method

1. Switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. Place a tea towel in the cold oven to avoid damage.
3. Remove the glass cover. To do this open the glass cover downwards by hand.
Should you experience difficulties removing the glass cover, use a spoon to help. (fig. A).
4. Remove the bulb and replace with the same bulb type. (fig. B).



5. Fit the glass cover again. (fig. C).



6. Remove the tea towel. Switch the circuit breaker in the fuse box back on or plug in the mains plug.

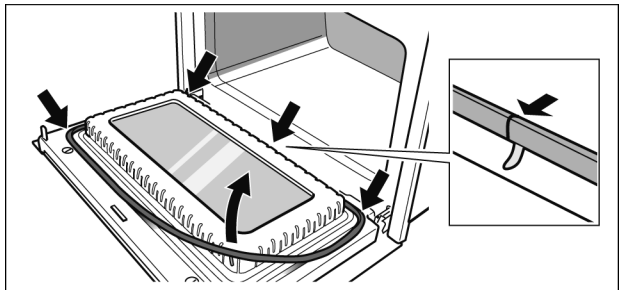
Replacing the door seal

If the door seal is defective, it must be replaced. Replacement seals for your appliance can be obtained from the after-sales service. Please supply your appliance's E-number and FD number.



Danger of serious damage to health. Never use the appliance if the door seal is damaged. Otherwise microwave energy may escape. Only use the appliance after having it repaired.

1. Open the oven door.
2. Remove the old door seal.
3. There are 5 hooks attached to the door seal. Use these hooks to attach the new seal to the oven door.



Note: The presence of the join at the bottom of the door seal in the centre is a technical requirement.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service point in the phone book. The listed after-sales service centres will also be pleased to give you the details of an after-sales service point near you.

E number and FD number

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found in the oven. 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 a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

This appliance complies with the standards EN 55011 and CISPR 11.

The product is classified in group 2, class B.

Group 2 means that microwaves are used for the purpose of heating foodstuffs.

Class B means that the appliance is suitable for use in a private household environment.

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 tables in the instruction manual.

Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.

Open the oven door as little 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.

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 2002/96/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Tested for you in our cooking studio

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

Notes

- The values in the table always apply to dishes placed in a cold and empty cooking compartment. 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 accessory with greaseproof paper until after it has been preheated.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and consistency of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist shops or from the after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot 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 cooking time,
half amount - half the cooking time.

Insert the wire rack or the glass pan at level 1. Place the ovenware in the centre. The food will then absorb the microwaves from all sides.

Defrosting

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. Turn to remove any liquid that results 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.

Defrosting	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Meat, whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-15 min.	Turn several times
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1.5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-35 min.	

Defrosting	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	Separate the defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 8-15 min.	Turn several times, remove meat which has already defrosted
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Poultry or poultry pieces	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Turn during defrosting.
	1.2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Duck	2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 30-40 min.	Turn several times
Goose	4.5 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 60-80 min.	Turn every 20 minutes, remove liquid that is produced during defrosting
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separate defrosted parts.
Whole fish	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Turn during defrosting
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 5-15 min.	Stir carefully during defrosting
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	

Defrosting	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Fruit e.g. raspberries	300 g	180 W, 5-10 min.	Stir carefully during defrosting and separate defrosted parts
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Butter, defrosting	125 g	90 W, 7-9 min.	Remove all packaging
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Loaf of bread	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Turn during defrosting
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 10-15 min.	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake
	750 g	180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min.	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière
	750 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	

Defrosting, heating up or cooking frozen food

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 dish.

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 dish, use a plate or special microwave foil.

Stir or turn the food two or three times during the defrosting, heating or cooking time.

After heating, allow the food to rest for a further 2 to 5 minutes until it reaches 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.

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Take meal out of packaging. Cover food before heating
Soup	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Ovenware with lid
Stews	500 g	600 W, 10-15 min.	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 12-17 min.	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Fish, e.g. fillets	400 g	600 W, 10-15 min.	Covered
	800 g	600 W, 18-23 min.	
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	Ovenware with lid. Add liquid
	500 g	600 W, 7-10 min.	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 8-12 min.	Ovenware with lid. Add 1 tbsp water
	600 g	600 W, 13-18 min.	
Creamed spinach	450 g	600 W, 11-16 min.	Cook without additional water

Heating food

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.



When heating liquids, always place a spoon in the container to prevent delayed boiling. When delayed boiling occurs, 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 can suddenly boil over or spatter. This can cause injuries and burns.

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 rest for a further 2 to 5 minutes until it reaches 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, 4-8 min.	Take meal out of packaging, cover food before heating
Drinks	150 ml	1000 W, 1-3 min.	Place a spoon in the glass. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating
	300 ml	1000 W, 3-4 min.	
	500 ml	1000 W, 4-5 min.	
Baby food, e.g. milk bottles	50 ml	360 W, ½-1 min.	Place milk bottles on the cooking compartment floor without the teat or lid. Shake or stir well after heating. Ensure that you check the temperature
	100 ml	360 W, 1-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Soup	1 cup	175 g	—
	2 cups	175 g each	
	4 cups	175 g each	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 7-10 min.	Covered

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Stew	400 g	600 W, 5-7 min.	Ovenware with lid
	800 g	600 W, 7-10 min.	
Vegetables	150 g	600 W, 2-3 min.	Add a little liquid
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Cooking food

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 dish. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

Cook the food in covered ovenware. If you do not have a suitable cover for your dish, 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 rest for a further 2 to 5 minutes until it reaches an even temperature.

Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Popcorn for the microwave	1 bag, 100 g	1000 W, 3-5 min.	Place the bag of popcorn on a heat-resistant glass plate, e.g. pyrex, on the wire rack. Shake the popcorn after approx. 1.5 minutes. Note the manufacturer's instructions on the packaging
Fresh whole chicken, without giblets	1.5 kg	600 W, 25-30 min.	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 8-13 min.	—

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Vegetables, fresh	250 g	600 W, 6-10 min.	Cut into pieces of equal size. Add 1-2 tbsp water for every 100 g. Stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Potatoes	250 g	600 W, 8-11 min.	Cut into pieces of equal size. Add 1-2 tbsp water for every 100 g. Stir during cooking
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Rice	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Add double the quantity of liquid. Use a deep casserole dish with lid
	250 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	
Desserts, e.g. custard (instant)	500 ml	600 W, 5-8 min.	Stir 2-3 times during heating with an egg whisk
Fruit, stewed fruit	500 g	600 W, 9-12 min.	—

Tips for microwave operation

No settings are given for specified amounts of food.	Increase or decrease the cooking times according to the following rule of thumb: Double the amount = almost double the time Half the amount = half the time
The food becomes too dry.	Set a shorter cooking time next time or select a lower microwave setting. Cover the food and add more liquid.
After the time has elapsed, the food is not defrosted, is not hot or is not cooked.	Set a longer time. Larger amounts and deeper dishes take longer to cook.
At the end of the cooking time, the food is overcooked on the outside but undercooked in the middle.	Stir the food during the cooking time and next time select a lower setting and a longer duration.
After defrosting, the poultry or meat is cooked on the outside but still frozen in the middle.	Next time select a lower microwave setting. In addition, turn large amounts of meat or poultry frequently when defrosting.

Cakes and pastries

About the tables

The times given apply to dishes 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 allows more even browning.

More information can be found in the “Baking tips” section which follows the tables.

Always place the cake tin in the centre of the wire rack.

Baking tins

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

- Hot air = 
- Top/bottom heating = 
- Intensive heat = 

Cakes in tins	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Ring/cake tin	1		160-180	90 W	30-40
Sponge cake, delicate (e.g. sandcake)	Ring/cake tin	1		150-170	–	60-80
Sponge flan base	Fruit flan tin	2		160-180	–	25-35
Delicate fruit flan, sponge	Springform/ ring cake tin	1		160-180	90 W	30-40
Sponge base, 2 eggs	Fruit flan tin	1		150-160	–	20-25
Sponge flan, 6 eggs*	Dark springform cake tin	1		170-180	–	30-40
Shortcrust pastry base with crust	Dark springform cake tin	1		170-190	–	30-40

Cakes in tins	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Fruit tart or cheesecake on pastry base*	Dark springform cake tin	1		160-170	1800 W	30-40
Swiss flan	Dark springform cake tin	1		190-200	—	40-50
Ring cake	Ring cake tin	1		160-180	90 W	30-40
Nut cake	Dark springform cake tin	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, thin base, light topping**	Round pizza tray	1		220-240	—	15-20
Savoury cakes	Dark springform cake tin	1		180-200	—	50-60

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

** Preheat the cooking compartment.

Top/bottom heating = 
3D hot air = 
Hot air = 
Intensive heat = 

Cakes on trays	Accessories	Level	Type of heating	Tempera- ture °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Sponge with dry topping	Universal pan	2		160-180	—	25-35
Sponge with dry topping	Universal pan and enamel baking tray*	1 3		150-170	—	40-50
Sponge with moist topping (fruit)	Universal pan	1		160-180	90 W	30-40
Yeast dough with dry topping	Universal pan	2		170-190	—	35-45

Cakes on trays	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Yeast dough with dry topping	Universal pan and enamel baking tray	1 3		160-180	—	50-60
Yeast dough with moist topping(fruit)	Universal pan	2		170-190	—	45-55
Yeast dough with moist topping(fruit)	Universal pan and enamel baking tray*	1 3		160-180	—	50-60
Shortcrust pastry with dry topping	Universal pan	2		160-180	—	25-35
Shortcrust pastry with dry topping	Universal pan and enamel baking tray*	1 3		160-180	—	30-40
Shortcrust pastry with moist topping(fruit)	Universal pan	1		160-180	—	50-60
Swiss flan	Universal pan	1		190-200	—	40-50
Swiss roll, preheat	Universal pan	2		170-190	—	10-20
Plaited loaf with 500 g flour	Universal pan	2		160-180	—	40-50
Stollen with 500 g flour	Universal pan	2		150-170	—	60-70
Stollen with 1 kg flour	Universal pan	2		140-150	—	65-75
Strudel, sweet	Universal pan	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	Universal pan	1		210-230	—	25-35
Pizza	Universal pan and enamel baking tray*	1 3		180-200	—	40-50
Tarte flambée, preheat	Universal pan	2		220-240	—	15-20

* Enamel baking trays can be obtained as an optional accessory from specialist retailers.

Top/bottom heating = 
 3D hot air = 

Small baked products	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Universal pan	2		150-170	20-30
Biscuits	Universal pan and enamel baking tray*	1 3		140-160	30-40
Macaroons	Universal pan	2		120-140	35-45
Macaroons	Universal pan and enamel baking tray*	1 3		110-130	40-50
Meringue	Universal pan	2		80-100	90-110
Muffins	Muffin tray on wire rack	2		160-180	35-45
Muffins	1 muffin tray each on universal pan and wire rack	1 3		140-160	50-60
Choux pastry	Universal pan	2		200-220	30-40
Puff pastry	Universal pan	2		170-190	25-35
Puff pastry	Universal pan and enamel baking tray*	1 3		170-190	30-40
Leavened cake	Universal pan	2		200-220	20-30

* Enamel baking trays can be obtained as an optional accessory from specialist retailers.

Top/bottom heating = 
 Hot air = 

Preheat the cooking compartment.

Bread and rolls	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Yeast bread with 1 kg flour	Universal pan	2		300 + 170	10 15-25
Sour dough bread with 1.2 kg flour	Universal pan	2		300 + 170	10 40-50

Bread and rolls	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Flatbread	Universal pan	2		220-240	15-20
Bread rolls	Universal pan	2		200-220	20-30
Rolls made with yeast dough, sweet	Universal pan	2		190-210	15-25

Baking tips

You want to bake using your own recipe.	Use similar items as those in the baking tables as a guide.
You want to use a baking dish made of silicone, glass, plastic or ceramic material.	The baking dish 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.
This is how you can find out whether the sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, plunge a cocktail stick into the cake at its highest point. If there is no mixture stuck to the cocktail stick when it is removed, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and cook for longer. Check the mixing times specified in the recipe.
The cake has risen in the middle but has sunk 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.	Make small holes in the cake when it is done using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic drink over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheese cake) has a good appearance but is sticky on the inside (soggy, streaked with signs of 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 keep to 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 dish. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake 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 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 dish 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 *“Tips for grilling and roasting”* section 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 dishes 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

Use a high-sided 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 dish base with liquid. Add a little 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 meat juices.

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

Tips for grilling

Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.

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 grill evenly and prevent them from drying out. Do not add salt to the 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.

Tips for braising

Use ovenware with a lid for braising fish.

Add two to three tablespoons of liquid and a little lemon juice or vinegar to the dish.

Beef

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 fillet of beef and sirloin 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.

Top/bottom heating = 
 Grill, large area = 

	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pot-roasted beef, approx. 1 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		190-210	–	120-140
Pot-roasted beef, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		180-200	–	140-160
Pot-roasted beef, approx. 2 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		170-190	–	160-180
Fillet of beef, medium, approx. 1 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		180-200	90 W	30-40
Fillet of beef, medium, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		200-220	90 W	45-55
Sirloin, medium, approx. 1 kg	Ovenware without lid, wire rack	1		240-260	180 W	30-40
Steaks, medium, 3 cm thick	Universal pan and wire rack	1 3		3	–	1st side: approx. 10-15 2nd side: approx. 5-10

Veal

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

Hot air = 
 Hot air grilling = 

	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Roast veal, approx. 1 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		210-220	90 W	60-70
Roast veal, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		200-210	90 W	70-80
Roast veal, approx. 2 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		190-200	90 W	80-100
Knuckle of veal, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		190-200	–	120-130

Pork

Turn lean pork joints and rindless joints halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

Place the joint in the dish rind-side up. Score the rind. Do not turn the joint. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

Do not turn fillet of pork or smoke-cured pork chops. Finally, allow to stand for approx. a further 5 minutes.

Turn the neck of pork after ⅔ of the cooking time.

Hot air grilling = 
 Grill, large area = 

	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Rindless pork roast (e.g. neck of pork), approx. 750 g	Ovenware with lid, wire rack	1		220-240	180 W	40-50
Pork roast with rind (e.g. shoulder), approx. 1.5 kg	Ovenware without lid, wire rack	1		180-200	–	150
Pork roast with rind (e.g. shoulder), approx. 2 kg	Ovenware without lid, wire rack	1		170-190	–	180

	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Fillet of pork, approx. 500 g	Ovenware with lid, wire rack	1		210-230	90 W	20-25
Pork joint, lean, approx. 1 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		210-230	90 W	50-60
Pork joint, lean, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		200-220	90 W	70-80
Pork joint, lean, approx. 2 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		190-210	180 W, 10 min. + 90 W, 75-85 min.	85-95
Smoke-cured pork chops on the bone, approx. 1 kg	Ovenware without lid, wire rack	1	—	—	360 W	45-50
Neck of pork 2 cm thick	Universal pan and wire rack	1 3		2	—	1st side: approx. 15-20 2nd side: approx. 10-15

Lamb and game

Turn lamb and game halfway through the cooking time.

 Hot air grilling = 
 Top/bottom heating = 

	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Saddle of lamb on the bone, approx. 1 kg	Ovenware without lid, wire rack	1		190-210	—	40-50
Boned leg of lamb, medium, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		180-200	—	90-100

	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Saddle of venison on the bone, approx. 1 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		210-220	–	40-50
Boned leg of roe venison, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		180-190	–	105-120
Roast game, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		200-220	–	100-110
Joint of venison, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		200-220	–	90-100
Rabbit, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		200-220	90 W	25-35

Miscellaneous

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

Turn the sausages after 2⁄3 of the cooking time.

Hot air grilling = 

Grill, large area = 

	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Meat loaf made of approx. 1 kg of meat	Ovenware without lid, wire rack	1		170-190	600 W + 180 W	10 min. + 40-50 min.
4-6 grilled sausageseach sausage approx. 150 g	Universal pan and wire rack	1 3		3	–	1st side: approx. 10-15 2nd side: approx. 5-10

Poultry

Place whole chickens, chicken breast and young turkey breast-side down. Turn after ⅔ of the cooking time.

Place the poulard breast-side down. Turn after ⅔ of the cooking time and set the microwave power to 180 watts.

Place half chickens and chicken pieces skin-side up. Do not turn.

Turn duck and goose after ⅓ and ⅔ of the cooking time.

Place duck and goose breast skin-side down. Turn halfway through the cooking time.

Turn goose legs halfway through the cooking time. Prick the skin.

Turn rolled turkey joints after ⅔ of the cooking time.

Place turkey breast and thighs skin-side down. Turn after ⅔ of the cooking time.

- Hot air grilling = 
- Grill, large area = 
- Hot air = 
- Top/bottom heating = 

	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Whole chicken, approx. 1.2 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		230-250	360 W	25-35
Poulard, whole	Ovenware with lid, wire rack	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Chicken, halved 500 g each	Ovenware without lid, wire rack	1		180-200	360 W	30-35
Chicken portions, approx. 800 g	Ovenware without lid, wire rack	1		190-210	360 W	30-35

	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Chicken portions, approx. 1.5 kg	Ovenware without lid, wire rack	1		190-210	360 W	35-40
Chicken breast approx. 500 g	Ovenware without lid, wire rack	1		190-210	180 W	25-30
Duck, whole, 1.5-1.7 kg	Universal pan	1		170-190	180 W	60-80
Duck breast, whole, 2 pieces, 300-400 g each	Wire rack and universal pan*	2 1		3	90 W	18-22
Goose, whole, 3-3.5 kg	Universal pan	1		170-190	180 W	80-90
Goose breast, 2 pieces, 500 g each	Wire rack and universal pan*	2 1		210-230	90 W	20-25
Goose legs, 4 pieces, approx. 1.5 kg	Wire rack and universal pan*	2 1		170-190	180 W	30-40
Young turkey, whole, approx. 3 kg	Universal pan	1		170-180	180 W	60-70
Rolled turkey roast, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		190-200	180 W	60-70
Turkey breast, approx. 1 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		200-210	—	80-90
Turkey thighs, approx. 1.3 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		210-230	360 W	45-50

* Add 50 ml water to the universal pan.

Fish

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

For braised fish, cook the whole fish in its swimming position.

Grill, small area = 

Grill, large area = 

	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Fish, e.g. whole trout approx. 300 g, grilled	Universal pan and wire rack*	1		2	—	1st side: approx. 10-15
		3				2nd side: approx. 8-12
Fish steak, e.g. salmon, 3 cm thick, grilled	Universal pan and wire rack*	1		3	—	1st side: approx. 10-12
		3				2nd side: approx. 8-12
Whole fish, 2-3 pieces, 300 g each, grilled	Universal pan and wire rack*	1		2	—	1st side: approx. 10-15
		3				2nd side: approx. 10-15
Whole fish, approx. 1 kg, braised	Ovenware with lid, wire rack	1	—	—	600 W	10-15
Whole fish, approx. 1.5 kg, braised	Ovenware with lid, wire rack	1	—	—	600 W	10-15
					360 W	5-10
Whole fish, approx. 2 kg, braised	Ovenware with lid, wire rack	1	—	—	600 W	15-20
					360 W	10-15
Fish fillet, e.g. pollock, approx. 800 g, braised	Ovenware with lid, wire rack	1	—	—	600 W	9-14

* Grease the wire rack first with oil.

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the roast.	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

The table applies to dishes placed in a cold oven.

Use large flat ovenware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.

Place the bake in microwaveable cookware on the wire rack.

Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5 minutes after switching off.

Use a 4 to 5 cm deep ovenproof dish for bakes, potato gratins and lasagne.

Place soufflés in individual moulds or in a high-sided ovenproof dish. Preheat the cooking compartment.

Toasts with topping:
For 4 slices, lay the slices side by side in the middle of the universal pan
For 12 slices, distribute the slices evenly over the universal pan.

Bakes, gratins, toasts

Hot air grilling	=	
Hot air	=	
Top/bottom heating	=	
Grill, small area	=	
Grill, large area	=	

	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Bake, sweet, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid, wire rack	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	Ovenware without lid, wire rack	1		160-180	—	40-45
Soufflé in individual moulds	Wire rack	1		200-210	—	12-17
Pasta bake, approx. 1 kg	Ovenware without lid, wire rack	1		140-160	600 W	20-30
Lasagne, approx. 2 kg	Ovenware without lid, wire rack	2		180-200	600 W	20-30
Potato gratin made from raw ingredients, approx. 1.1 kg	Ovenware without lid, wire rack	1		170-190	600 W	20-25
Toast with topping, 4 slices	Universal pan	2		3	—	8-13
Toast with topping, 12 pieces	Universal pan	2		3	—	9-14

Preprepared products

Please observe the instructions on the packaging.

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

Do not lay chips, croquettes or potato rostis on top of each other.

Turn fish fingers, chicken goujons, nuggets and veggie burgers halfway through the cooking time.

Place the cream gateau on the oven floor without accessories, level 0.

Top/bottom heating = 

Hot air = 

Hot air grilling = 

	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pizza with thin base	Universal pan	1		210-230	–	20-25
Pizza with deep-pan base	Universal pan	2		200-220	90 W	15-25
Mini pizza	Universal pan	2		210-230	–	15-20
Pizza baguette	Universal pan	2		180-190	–	15-20
Chips	Universal pan	2		220-230	–	20-25
Croquettes	Universal pan	2		200-220	–	25-35
Rosti, filled potato skins	Universal pan	2		200-220	–	25-35
Bread rolls, baguette	Wire rack	2		200-220	–	15-20
Pretzels, dough	Universal pan*	2		190-210	–	20-25
Part-cooked rolls or baguette	Wire rack	2		140-150	–	12-15
Fish fingers	Universal pan	2		190-210	180 W	10-15
Chicken goujons, nuggets	Universal pan	2		190-210	360 W	15-20
Veggie burgers	Universal pan	2		200-220	180 W	15-25
Strudel	Universal pan	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	Wire rack	2		200-210	180 W	18-23
Cream gateau	–	0		30	–	120-150

* Line the universal pan with greaseproof paper. The greaseproof paper must be suitable for these temperatures.

Slow cooking

Slow cooking, also known as low-temperature cooking, is the ideal cooking method for all tender pieces of meat which are to be cooked medium rare or "à point". Meat remains very succulent and tender. Advantages: The benefit of this cooking method is that it allows lots of scope for menu planning because slow-cooked meat is easy to keep warm.

Setting the Slow cook option

Use shallow cookware, e.g. a serving dish made out of porcelain or a glass roasting dish with a lid. Always place the lid on the dish and place it on the wire rack at level 1.

1. Select  Slow cook and a temperature between 70 and 100 °C. Preheat the cooking compartment, thus warming the dish at the same time.
2. Heat a little fat in a pan to a high temperature. Sear the meat on all sides, even on the ends, and immediately place in the preheated dish.
3. Place the dish in the cooking compartment and restart the appliance.

Notes:

- Only use fresh, clean meat. Carefully remove sinews and fat. Fat develops a strong, distinct taste during slow cooking.
- All tender joints of poultry, beef, pork, veal and lamb are suitable for slow cooking. Searing and subsequent cooking times depend on the size of the piece of meat.
- Sear the meat over a very high heat and for a sufficiently long time on all sides, even on the ends.
- In order to check whether the meat is cooked, use a meat thermometer. A core temperature of 60 °C should be maintained for at least 30 minutes.
- You can also slow cook your meat in a dish without a lid. The cooking times will be increased.

- Even large joints of meat do not need to be turned.
- You can cut the meat immediately after slow cooking. No standing time is required.
- Due to the special cooking method, the meat always looks pink in the middle. This does not mean, however, that it is raw or not well done enough.

Slow cooking

Use a dish with a snug fitting lid, e.g. a glass roasting dish. Place the roasting dish on the wire rack.

Slow cooking = 

	Level	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Turkey breast	1		80	240-270
Skinless duck breast	1		80	110-140
Roast beef (e.g. rump)	1		80	270-300
Fillet of beef	1		80	150-180
Sirloin	1		80	180-220
Beef steaks, 3 cm thick	1		80	70-100
Roast veal (e.g. veal olive)	1		80	180-220
Fillet of veal	1		80	80-100
Roast pork (e.g. loin), seared	1		80	180-210
Pork fillet	1		80	140-170
Lamb fillet	1		80	40-70
Roe venison fillet	1		80	40-70
Venison fillet	1		80	100-130

Tips for braising

Braised meat is not as hot as conventionally roasted meat.	So that the roasted meat does not cool too fast, warm the plates and serve the sauce very hot.
To keep braised meat warm.	After braising, turn the temperature down to 70 °C. Small pieces of meat can be kept warm for up to 45 minutes, larger pieces for up to 2 hours.

Test dishes

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

In accordance with EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 and EN 60350

Microwave defrosting

Meal	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Meat	180 W, 5 min.+ 90 W, 10-15 min.	Place the 22 cm dia. pyrex dish on the wire rack at level 1. After approx. 10 minutes, remove the defrosted meat.

Microwave cooking

Meal	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Custard	360 W, 10 min.+ 180 W, 20 - 25 min.	Place the pyrex dish on the wire rack at level 1.
Sponge	600 W, 8-10 min.	Place the 22 cm dia. pyrex dish on the wire rack at level 1.
Meat loaf	600 W, 20-25 min.	Place the pyrex dish on the wire rack at level 1.

Combined microwave cooking

Hot air grilling = 
Top/bottom heating = 

Meal	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Type of heating	Temperature in °C	Notes
Potato gratin	600 W, 20-25 min.		170-190	Place the 22 cm dia. pyrex dish on the wire rack at level 1.
Cake	180 W, 15-20 min.		180-200	Place the 22 cm dia. pyrex dish on the wire rack at level 1.
Chicken*	360 W, 30-35 min.		200-220	Turn after 15 minutes.
* Slide the wire rack in at level 2 and the universal pan in at level 1.				

Baking

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

Apple pie:
Place dark springform cake tins in a diagonal line on the same level.

Top/bottom heating = 
Hot air = 
3D hot air = 
Intensive heat = 

	Ovenware and notes	Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time, minutes
Viennese whirls	Universal pan	2		160-180	20-30
	Universal pan	2		150-170	20-30
	Universal pan* and enamel baking tray**	1 3		140-150	30-40
Small cakes	Universal pan	2		160-180	25-35
	Universal pan	2		140-160	25-35
Small cakes	Universal pan* and enamel baking tray**	1 3		150-170	35-45

	Ovenware and notes	Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time, minutes
Hot water sponge cake	Springform cake tin on the wire rack	1		160-170	30-40
Yeast cakes on a baking tray	Universal pan	2		170-190	45-55
	Universal pan* and enamel baking tray**	1		160-180	50-60
		3			
Apple pie	Wire rack + 2 springform cake tins, dia. 20 cm	2		170-190	70-90

* When baking on two levels, always place the enamel baking tray above the universal pan.

** Enamel baking trays can be obtained as an optional accessory from specialist retailers

Grilling

Grill, large area = 

Meal	Accessories	Level	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Toast*	Wire rack	3		3	1-2
Beefburgers, 12 pieces**	Wire rack and universal pan	3		3	30
		1			

* Preheat for 5 minutes.

** Turn halfway through the cooking time.

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected? Acrylamide is mainly produced in grain and potato products heated at high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, rolls, bread, 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, not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking	With top/bottom heating, maximum 200 °C, with 3D hot air or hot air, maximum 180 °C.
Biscuits	With top/bottom heating, maximum 190 °C, with 3D hot air or hot air, maximum 170 °C. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide.
Oven chips	Spread out a single layer evenly on the baking tray. Bake at least 400 g per baking tray so that the chips do not dry out.

[illegible]

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

[illegible]

HB86P.72
HB86P582

[es] Instrucciones de uso2



9000622849

SIEMENS

Consejos y advertencias de seguridad	3	Seguro para niños	15
Antes del montaje	3	Activar el seguro para niños	15
Consejos y advertencias sobre seguridad	3	Desactivar el bloqueo	15
Consejos y advertencias sobre el microondas	4	Ajustes básicos	15
Causas de daños	4	Modificar los ajustes básicos	16
Su nuevo aparato	5	Desconexión automática	17
Panel de mando	5	Autolimpieza	17
Teclas	5	Preparación	17
Mando giratorio	5	Programar la autolimpieza	17
Pantalla	5	Después de la autolimpieza	17
Control de temperatura	6	Cuidados y limpieza	18
Compartimento de cocción	6	Productos de limpieza	18
Accesorios	6	Limpieza de los cristales de la puerta	18
Antes del primer uso	7	Tabla de averías	19
Ajustes iniciales	7	Tabla de averías	20
Calentar el compartimento de cocción	8	Cambiar la lámpara del horno	20
Limpiar los accesorios	8	Cambiar la junta de la puerta	21
Encender y apagar el horno	8	Servicio de Asistencia Técnica	21
Encender	8	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	21
Apagar	8	Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	21
Programar el horno	8	Ahorrar energía	21
Tipos calentam.	8	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	22
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura	9	Programa automático	22
MicroCombi suave MicroCombi intenso	9	Seleccionar un programa	22
Ajustes recomendados	10	Ajuste individual	22
Programar el calentamiento rápido	10	Descongelar y cocer con el programa automático	22
El microondas	10	Platos probados en nuestro estudio de cocina	27
Consejos y advertencias de los recipientes	11	Descongelación, calentamiento y cocción con el	
Potencias del microondas	11	microondas	27
Programar el microondas	11	Consejos prácticos para usar el microondas	30
Combinación	11	Pasteles y repostería	30
Niveles de potencia del microondas compatibles	11	Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	32
Ajustar el modo Combinación	11	Asar y asar al grill	33
Funcionamiento secuencial	12	Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar	
Recipientes	12	al grill	37
Programar el funcionamiento secuencial	12	Gratinados y tostadas	37
Funciones tiempo	13	Productos preparados	37
Programar el reloj avisador	13	Cocción lenta	38
Ajustar la duración	13	Ajustar la cocción lenta	38
Retrasar la hora de finalización	13	Consejos para una cocción lenta	39
Ajustar la hora	14	Comidas normalizadas	39
Memoria	14	Hornear	40
Guardar configuraciones en la memoria	14	Asar al grill	40
Iniciar la memoria	14	Presencia de acrilamida en alimentos	41
Ajuste Sabbath	15		
Iniciar el ajuste Sabbath	15		

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

Consejos y advertencias de seguridad

Le recomendamos leer con atención las siguientes instrucciones de uso. Sólo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Conservar las instrucciones de uso y montaje. En caso de traspasar el aparato debe incluirse el manual correspondiente.

Antes del montaje

Daños derivados del transporte

Al desembalar el aparato, debe comprobarse su estado. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Conexión eléctrica

La conexión del aparato debe realizarse exclusivamente por un técnico especialista autorizado. La garantía no cubre los daños que se produzcan como consecuencia de una conexión incorrecta del aparato.

Instalación y conexión

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

Consejos y advertencias sobre seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales, o
- en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Compartimento de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras!

- No tocar las superficies calientes de los aparatos calefactores y de cocción. No tocar las superficies interiores calientes del compartimento de cocción ni los elementos calefactores. Abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado. Puede salir vapor caliente. Mantener alejados a los niños pequeños.
- No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el compartimento de cocción. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación solo en pequeñas dosis y abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado.

¡Peligro de incendio!

- No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel de hornear podría rozar los elementos calefactores e incendiarse. Sujetar el papel de hornear siempre con un recipiente o un molde. Cubra con papel de hornear exclusivamente la superficie necesaria. El papel de hornear no debe sobrepasar la medida del accesorio.

¡Peligro de cortocircuito!

No fijar cables de conexión de aparatos eléctricos a la puerta caliente del aparato. El aislante del cable puede derretirse.

¡Peligro de quemaduras!

No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

Accesorios y recipientes calientes

¡Peligro de quemaduras!

No extraer los accesorios o recipientes calientes del compartimento de cocción sin agarradores.

Puerta o junta de la puerta del compartimento de cocción deteriorada.

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Puede producirse un escape de energía de microondas. El aparato puede volverse a utilizar una vez se haya reparado.

Superficies oxidadas

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

Si la superficie del aparato no se limpia correctamente puede oxidarse con el paso del tiempo. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad.

Carcasa abierta

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¡Peligro de daños importantes para la salud!

No retirar la carcasa del aparato. Evita escapes de energía de microondas.

Entorno caliente o húmedo

¡Peligro de cortocircuito!

No exponer el aparato a fuentes intensas de calor y humedad.

Reparaciones inadecuadas

¡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.
- En caso de que el aparato esté defectuoso, desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Autolimpieza

¡Peligro de incendio!

- Los restos de comida, aceite y jugo de asado pueden incendiarse durante la autolimpieza. Antes de realizar la autolimpieza, eliminar la suciedad gruesa del compartimento de cocción.
- No colgar objetos inflamables, como p. ej. paños de cocina, en el tirador de la puerta. El exterior del aparato se calienta mucho durante la autolimpieza. Mantener alejados a los niños.

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

Las bandejas y los moldes con revestimiento antiadherente no deben limpiarse con la función de autolimpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.

Consejos y advertencias sobre el microondas

Preparación de alimentos

¡Peligro de incendio!

Utilizar el microondas exclusivamente para la preparación de alimentos apropiados para el consumo. Otras aplicaciones pueden resultar peligrosas y ocasionar daños. Por ejemplo, en caso de calentar almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas.

Recipientes

¡Peligro de lesiones!

- 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.
- No utilizar recipientes que no sean aptos para el microondas.

¡Peligro de quemaduras!

Los alimentos calientes pueden calentar el recipiente. Extraer siempre los recipientes o accesorios del compartimento de cocción con un agarrador.

Potencia y tiempo del microondas

¡Peligro de incendio!

No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Los alimentos pueden incendiarse y dañar el aparato. Seguir las indicaciones de estas instrucciones de uso.

Envases y envoltorios

¡Peligro de incendio!

- No calentar alimentos en envases de conservación del calor.
- No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.

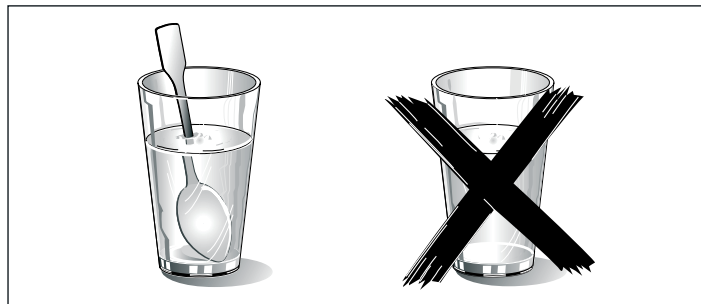
¡Peligro de quemaduras!

Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Seguir las indicaciones del envoltorio o envase. Extraer siempre los platos con un agarrador.

Bebidas

¡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.



¡Peligro de explosión!

- No calentar nunca líquidos en recipientes tapados.
- No calentar bebidas alcohólicas a temperaturas demasiado elevadas.

Alimentos para bebés

¡Peligro de quemaduras!

No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. De este modo, el calor se reparte uniformemente. Controlar la temperatura antes de alimentar al bebé.

Alimentos con cáscara o piel

¡Peligro de quemaduras!

- No cocer huevos con cáscara. No calentar huevos duros. Pueden reventar causando una especie de explosión. Esto también es aplicable a los crustáceos. Con huevos fritos o huevos pasados por agua debe pincharse previamente la yema.
- En caso de alimentos con piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentar, pinchar la cáscara o la piel.

Secar alimentos

¡Peligro de incendio!

No secar alimentos con el microondas.

Alimentos con poco contenido en agua

¡Peligro de incendio!

Los alimentos con poco contenido en agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia o durante demasiado tiempo.

Aceite de mesa

¡Peligro de incendio!

No calentar aceite de mesa con 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.
- Bandeja de horno, papel de hornear, papel de aluminio o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar bandejas ni recipientes en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con papel de aluminio. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Bandejas de aluminio: No utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparato se daña debido a las chispas que se forman.
- 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 en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.
No conservar los alimentos dentro del aparato. Esto puede provocar que se oxide.
- Zumo de frutas: No sobrecargar la bandeja universal con pastel de frutas muy jugoso. El zumo de frutas que gotee de la bandeja universal dejará manchas que no podrán eliminarse.
- Enfriar con la puerta abierta: Dejar que el compartimento de cocción se enfríe únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta sólo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.

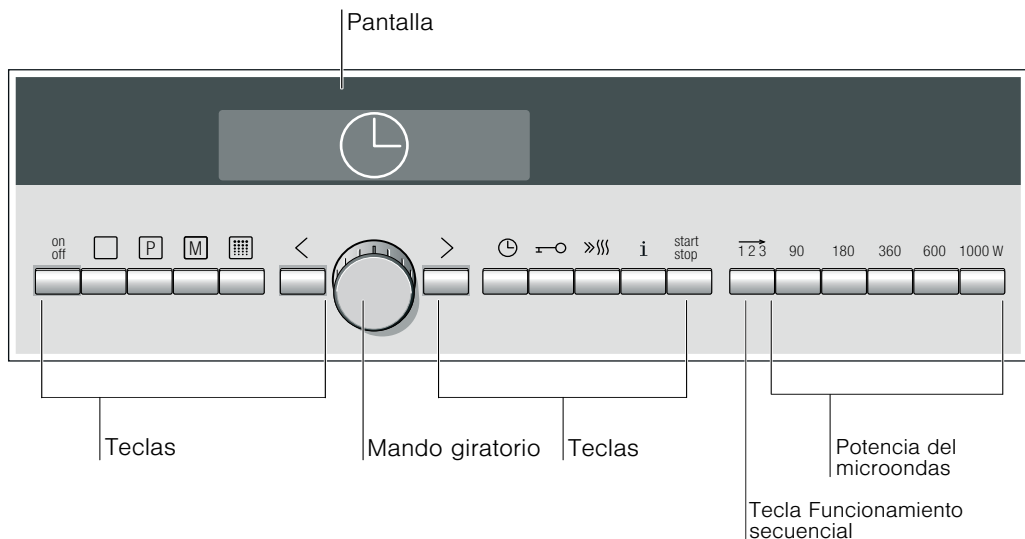
- **Junta muy sucia:** Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- **Puerta del aparato como superficie de apoyo:** No apoyarse ni sentarse en la puerta abierta del aparato. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- **Transportar el aparato:** No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.
- **Funcionamiento del microondas sin alimentos:** Encender el horno sólo si previamente se han introducido alimentos en el compartimento de cocción. El aparato podría sobrecargarse sin alimentos. En todo caso se permite una prueba breve del recipiente (véanse las indicaciones relativas a los recipientes).
- **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.

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

Le presentamos una vista general del panel de mando. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Teclas

Símbolo	Función de la tecla
on/off	Encender y apagar el horno
	Seleccionar el tipo de calentamiento
	Seleccionar el programa automático
	pulsación larga = seleccionar memoria pulsación breve = activar memoria
	Seleccionar autolimpieza
	Desplazarse hacia la izquierda en la zona de programación
	Desplazarse hacia la derecha en la zona de programación
	Abrir y cerrar el menú de funciones de tiempo
	Activar/desactivar el seguro para niños
	Activar el calentamiento rápido
	pulsación breve = consultar la información pulsación larga = abrir o cerrar el menú de los ajustes básicos
	pulsación breve = iniciar/interrumpir el funcionamiento pulsación larga = cancelar el funcionamiento
	Seleccionar el funcionamiento secuencial

Símbolo	Función de la tecla
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
600	Seleccionar la potencia del microondas de 600 W
1000	Seleccionar la potencia del microondas de 1000 W

Mando giratorio

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

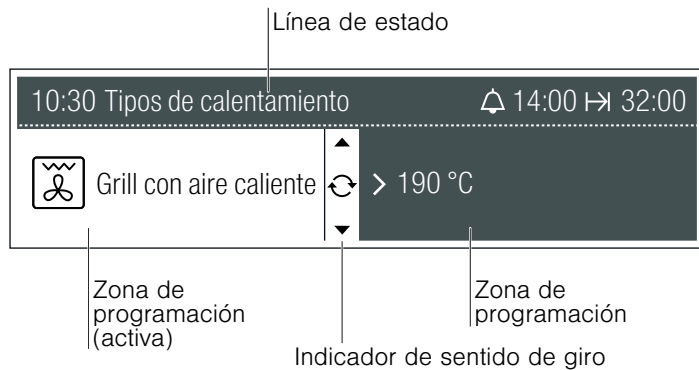
El selector giratorio es retráctil. Para enclavar o desenclavar el selector giratorio, presionarlo.

Pantalla

La pantalla se divide en campos diferentes.

- Línea de estado
- Zonas de programación

■ Indicador de sentido de giro



Línea de estado

La línea de estado se sitúa en la parte superior de la pantalla. Aquí se visualiza la hora, el funcionamiento seleccionado, los textos de advertencia, información necesaria y las funciones de tiempo programadas.

Zonas de programación

En ambas zonas de programación se muestran los valores recomendados que pueden modificarse. La zona de programación activa presenta un fondo claro con letras negras. Aquí pueden realizarse los cambios.

Las teclas de navegación < y > sirven para pasar de una zona de programación a la siguiente. Las flechas < y > de las teclas de navegación situadas en las zonas de programación indican la dirección de movimiento.

Tras pulsar la tecla Start, las dos zonas de programación presentan un fondo oscuro con letras claras.

Indicador de sentido de giro

El indicador  muestra el sentido en que se puede mover el mando giratorio.

 = Girar el mando giratorio hacia la derecha

 = Girar el mando giratorio hacia la izquierda

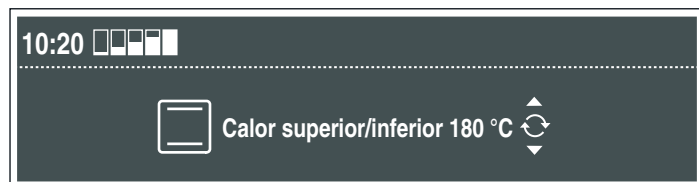
Cuando se muestran las dos flechas de dirección significa que el mando giratorio puede girarse en ambos sentidos.

Control de temperatura

Las barras del control de temperatura indican las fases de calentamiento o el calor residual del compartimento de cocción.

Fases de calentamiento

Cuando se pulsa la tecla Start se visualizan cinco barras en la línea de estado. Cuando la última barra está llena significa que se ha alcanzado la temperatura programada.



Las barras no se muestran cuando se programa un nivel de grill, la autolimpieza o el microondas.

La temperatura se puede consultar durante el calentamiento con la tecla i. La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del compartimento de cocción por el efecto de la inercia térmica.

Calor residual

Tras apagar el aparato, el control de temperatura indica el calor residual del compartimento de cocción. Si la última barra está llena, el compartimento de cocción presenta una temperatura de aprox. 300 °C. El indicador se apaga cuando la temperatura desciende a aprox. 60 °C.

Compartimento de cocción

Su aparato incorpora un ventilador.

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta.

¡Atención!

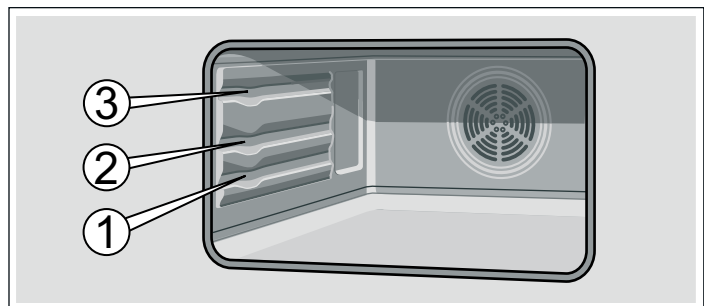
No cubrir las aberturas de ventilación. De lo contrario, el horno se sobrecalienta.

Notas

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

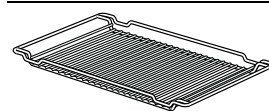
Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 3 alturas diferentes.



Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Una vez que se hayan enfriado, desaparece la deformación y no repercute sobre el funcionamiento.

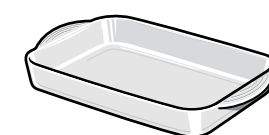
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en Internet. Indicar el número HZ.



Parrilla

Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas.

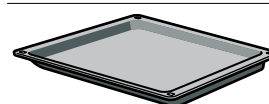
La parrilla puede utilizarse con la curvatura hacia arriba  o hacia abajo .



Recipiente de cristal

Para asados grandes, pasteles jugosos, soufflés y gratinados.

Colocar el recipiente de cristal sobre la parrilla.



Bandeja universal HZ86U000

Para asados grandes, pasteles secos y jugosos, soufflés y gratinados. También sirve de protección contra salpicaduras cuando se asa carne al grill directamente sobre la parrilla. Para ello, introducir la bandeja universal a la altura 1.

Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el horno. La disponibilidad así como la posibilidad de realizar pedidos online de los accesorios especiales son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Accesorios especiales	Número HZ	Uso
Bandeja esmaltada	HZ86B000	Para pasteles, pastas y galletas. Introducir la bandeja con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno hasta alcanzar el tope.
Bandeja de vidrio	HZ86G000	Para asados grandes, pasteles jugosos, soufflés y gratinados. Sirve de protección contra salpicaduras cuando se asa carne al grill directamente sobre la parrilla. Para ello, insertar la bandeja de vidrio a la altura 1. La bandeja de vidrio puede utilizarse también como soporte en el modo de microondas.
Asador de vidrio	HZ915001	Para estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiado para el programa Automático.

Artículo del Servicio de Asistencia Técnica

Los productos de cuidado y limpieza u otros accesorios adecuados para sus electrodomésticos se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica, en comercios

especializados o en la tienda online del país en cuestión. Indicar el número de artículo correspondiente.

Toallitas para el cuidado de superficies de acero inoxidable	N.º de artículo: 311134	Evita que la suciedad se incruste. Impregnadas con un aceite especial, estas toallitas limpian con eficacia las superficies de aparatos de acero inoxidable.
Gel limpiador para el grill del horno	N.º de artículo: 463582	Para limpiar el compartimento de cocción. El gel es inodoro.
Paño de microfibras con estructura de celdas	N.º de artículo: 460770	Especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como, p. ej., vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio. El paño de microfibra elimina líquidos y grasa en una sola pasada.
Seguro para puerta	N.º de artículo: 612594	Para que los niños no puedan abrir la puerta del horno. El seguro se atornilla de distinta forma según la puerta del aparato. Tener en cuenta la hoja que se adjunta con el seguro.

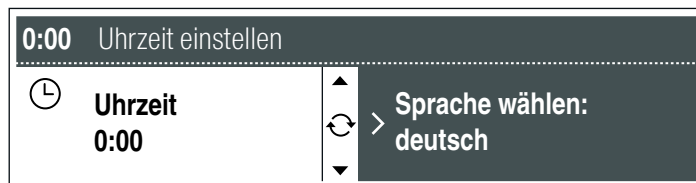
Antes del primer uso

En este capítulo se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez.

- Programar la hora
- Cambiar el idioma del indicador de mensajes en caso necesario
- Calentar el compartimento de cocción
- Limpiar los accesorios
- Leer los consejos y advertencias de seguridad que se indican al principio de las instrucciones de uso. Son muy importantes.

Ajustes iniciales

Cuando se conecta el aparato se visualiza en la línea de estado "Uhrzeit stellen" (ajustar hora). Ajustar la hora y, en caso necesario, el idioma del indicador de mensajes. El aparato viene configurado de fábrica en alemán.



Ajustar la hora y cambiar el idioma

1. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
2. Pasar a la zona de programación derecha con la tecla > se muestra "Sprache wählen: deutsch".
3. Configurar el idioma deseado con el mando giratorio.
4. Pulsar la tecla ⌚.

El idioma y la hora se han guardado. En la pantalla se muestra la hora actual.

Nota: El idioma se puede cambiar en cualquier momento. Consultar el capítulo *Ajustes básicos*.

Calentar el compartimento de cocción

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el compartimento de cocción vacío y con la puerta cerrada.

Asegurarse de que no haya restos del embalaje, p. ej., bolas de poliestireno, en el compartimento de cocción.

Ventilar la cocina mientras el horno se calienta.

Programar el tipo de calentamiento  Calor superior/inferior y una temperatura de 240 °C.

1. Pulsar la tecla .
Se visualiza el logo de Siemens.
2. A continuación, pulsar la tecla .
Se recomienda el tipo de calentamiento  Aire caliente 3D y una temperatura de 160 °C.
3. Con el mando giratorio cambiar el tipo de calentamiento a  Calor superior/inferior.

4. Pasar a la temperatura con la tecla  y modificarla a 240 °C con el mando giratorio.
5. Pulsar la tecla .
Se inicia el funcionamiento.
6. Apagar el horno con la tecla  transcurridos 60 minutos.
En la pantalla se muestra la hora.

Las barras del control de temperatura indican el calor residual del compartimento de cocción.

Consultar el capítulo *Programar el horno* para más información sobre cómo programar un tipo de calentamiento y la temperatura.

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.

Encender y apagar el horno

El horno microondas compacto se enciende y se apaga con la tecla .

Encender

1. Pulsar la tecla .
Se visualiza el logo de Siemens.
2. Seleccionar el modo de funcionamiento deseado.
 - Tecla 90, 180, 360, 600 o 1000 W para la potencia del microondas
 - Tecla  = tipos de calentamiento
 - Tecla X = programa automático

- Tecla  = configuraciones guardadas en la memoria
- Tecla  = autolimpieza
- Tecla  = funcionamiento secuencial

Si no se selecciona ningún modo de funcionamiento transcurridos unos segundos, en la línea de estado se muestra el mensaje "Seleccionar función".

Consultar los capítulos individuales para más información sobre el modo de programar.

Apagar

Pulsar la tecla .

El horno se apaga.

Programar el horno

En este capítulo se presenta información sobre

- los tipos de calentamiento disponibles en este horno
- cómo programar un tipo de calentamiento y la temperatura
- cómo seleccionar un plato a partir de las recomendaciones de programación
- y cómo programar el calentamiento rápido.

Tipos calentam.

Este horno dispone de un gran número de tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada plato.

Tipo de calentamiento y margen de temperatura	Aplicación
 Aire caliente 3D 30-250 °C	Para hornear pasteles y pastas pequeñas a dos niveles.
 Aire caliente 30-250 °C	Para hornear pasteles de masa batida en molde a un nivel.
 Calor superior/inferior 30-300 °C	Para hornear y asar a un nivel. Especialmente indicado para pasteles con un recubrimiento húmedo (p. ej., tartas de queso) y pasteles elaborados en bandeja.

Tipo de calentamiento y margen de temperatura	Aplicación
 Calor intensivo 100-300 °C	Para platos con una base crujiente (p. ej., quiche). El calor proviene de la resistencia superior y, con mayor potencia, de la resistencia inferior.
 Calor inferior 30-200 °C	Para alimentos y productos de panadería que deben dorarse intensamente o formar una corteza por debajo. Activar el calor inferior al final del tiempo de cocción durante un tiempo breve.
 Grill con aire caliente 100-250 °C	Para aves y piezas de carne grandes
 Grill, superficie amplia 1 (mínimo) 2 (medio) 3 (máximo)	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas o pescado en cantidades grandes.
 Grill, superficie reducida 1 (mínimo) 2 (medio) 3 (máximo)	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas o pescado en cantidades pequeñas.

Tipo de calentamiento y margen de temperatura	Aplicación
 Cocción lenta 70-100 °C	Para piezas de carne tiernas que se van a preparar poco hechas o al punto.
 Precalentar 30-70 °C	Para precalentar recipientes de porcelana.
 Conservar caliente 60-100 °C	Para conservar caliente los alimentos.
 MicroCombi suave 30-250 °C	Para masa batida en molde, pastaflora jugosa y pasteles de masa variada. Para el funcionamiento del horno se activa automáticamente una potencia baja del microondas.
 MicroCombi intenso 30-250 °C	Para ave, pescado y gratinados. Para el funcionamiento del horno se activa automáticamente una potencia media del microondas.

Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

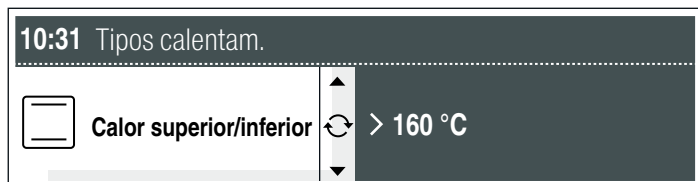
Ejemplo en la figura: Configuración para  Calor superior/inferior, 180 °C.

Pulsar la tecla .

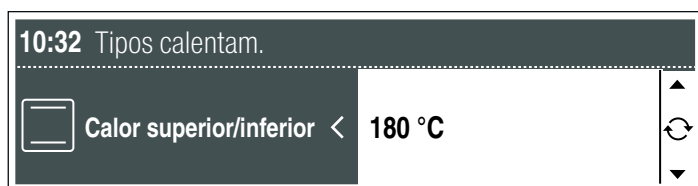
En la pantalla se visualiza  Aire caliente 3D, 160 °C. Esta configuración se puede iniciar directamente con la tecla .

Si se desea programar otro tipo de calentamiento y una temperatura diferente, proceder del siguiente modo:

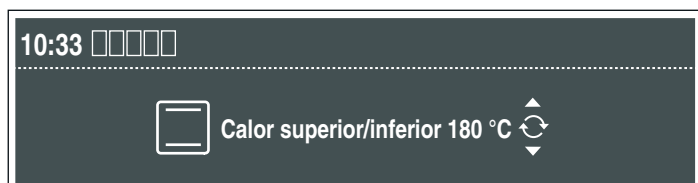
1. Programar el tipo de calentamiento deseado con el mando giratorio.



2. Pasar a la temperatura con la tecla > y modificarla con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla . Se inicia el funcionamiento. En la línea de estado se muestran las barras de calentamiento del control de temperatura.



4. Cuando el plato esté listo, apagar el horno con la tecla  o volver a seleccionar y programar un modo de funcionamiento.

Modificar la temperatura o el nivel de grill

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la temperatura o el nivel de grill con el mando giratorio.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe.  parpadea. Tras cerrar la puerta del horno, volver a pulsar la tecla . El programa continúa.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar la tecla . El horno pasa al estado de pausa, parpadea . Volver a pulsar la tecla , el funcionamiento se reanuda.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsado el botón , hasta que aparezca "Seleccionar función" en la línea de estado. Ahora se puede volver a programar.

Consultar información

Pulsar brevemente la tecla . Pulsar brevemente la tecla  para consultar la siguiente información. Antes del inicio se muestra información relativa a los tipos de calentamiento, las alturas de inserción y los accesorios. Después del inicio se puede consultar la temperatura de calentamiento del compartimento de cocción.

Ajustar la duración

Consultar el capítulo *Funciones de tiempo*, Ajustar duración.

Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Funciones del tiempo*, Retrasar la hora de finalización.

MicroCombi suave MicroCombi intenso

En estos tipos de calentamiento, la potencia del microondas se activa automáticamente. Solo es necesario ajustar la temperatura indicada en la receta y dividir el tiempo de cocción en dos.

MicroCombi suave

MicroCombi suave está indicado para preparar pasteles en molde, como

- pasteles de masa batida, p. ej. bizcocho marmolado, bizcocho real, pastel de frutas
- pasteles de pastaflora con relleno jugoso, p. ej., pastel de manzana recubierto, tarta de requesón
- pasteles de masa variada
- pasteles de levadura, p. ej. bocaditos de levadura
- El tiempo de cocción para asar también se puede reducir a la mitad con este tipo de calentamiento.

Nota: Utilizar moldes oscuros de metal o de plástico (moldes flexibles). Para asar se recomienda un recipiente de cristal resistente al calor con o sin tapa.

MicroCombi intenso

Este tipo de calentamiento está indicado para

- aves, p. ej., pollo
- gratinados, p. ej., gratinado de pasta
- gratenes, p. ej., gratinado de patata
- pescado gratinado, fresco o congelado

Nota: Utilizar recipientes resistentes al calor de cristal o cerámica.

Así se ajusta

En caso de que en la receta se indiquen valores para diferentes tipos de calentamiento, seleccionar el ajuste para Calor superior/inferior. El tiempo de cocción indicado en la receta no debería ser inferior a 30 minutos.

Introducir el plato en el compartimento de cocción frío. Colocar el recipiente en el centro de la parrilla a la altura 1.

1. Pulsar la tecla .

En la pantalla se visualiza Aire caliente 3D, 160 °C.

2. Programar el tipo de calentamiento "MicroCombi suave" o "MicroCombi intenso" con el mando giratorio.

En la línea de estado se visualiza  20:00 minutos como tiempo recomendado.

3. Pasar a la temperatura con la tecla  y modificarla con el mando giratorio.

4. Pulsar la tecla  y cambiar a la duración con la tecla .

5. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.

6. Cerrar el menú con la tecla .

7. Pulsar la tecla .

Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso de la duración ajustada.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento del microondas ha finalizado. En la línea de estado se muestra  0:00. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla .

Ajustes recomendados

Los ajustes recomendados presentan valores predeterminados óptimos para el plato seleccionado. Se pueden seleccionar varias categorías. Se ofrece un amplio número de platos con nuestros ajustes recomendados que abarcan desde pasteles, pan, ave, carne y caza hasta gratinados y productos preparados. La temperatura y la duración del ciclo de cocción se puede modificar. En cambio, el tipo de calentamiento es invariable.

A través de varios niveles de selección se llega a los platos. Le invitamos a probar entre la gran variedad de platos disponibles.

Seleccionar el plato

1. Pulsar la tecla .

En la pantalla se muestra  Aire caliente 3D, 160 °C.

2. Girar el mando giratorio hacia la izquierda a los  ajustes recomendados.

3. Pasar a la primera categoría de platos con la tecla  y seleccionar la categoría deseada con el mando giratorio.

Pasar al siguiente nivel con la tecla . Con el mando giratorio se pasa al siguiente nivel de selección. Al final se muestra la configuración para el plato seleccionado.

4. Pulsar la tecla .

Se inicia el funcionamiento. En la línea de estado se muestra el transcurso del tiempo recomendado .

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En la línea de estado se muestra  0:00. La señal se puede apagar antes de tiempo con la tecla .

Modificar la temperatura o el nivel de grill

Modificar la temperatura o el nivel de grill con el mando giratorio.

Modificar la duración

Pulsar la tecla  y cambiar a la duración con la tecla . Modificar la duración con el mando giratorio. Pulsar la tecla .

Consultar información

Pulsar brevemente la tecla . Pulsar brevemente la tecla  para consultar la siguiente información.

Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Funciones del tiempo*, Retrasar la hora de finalización.

Programar el calentamiento rápido

El calentamiento rápido no es compatible con todos los tipos de calentamiento.

Tipos de calentamiento compatibles

- Aire caliente 3D
- Aire caliente
- Calor superior/inferior
- Calor intensivo

Temperaturas adecuadas

El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura programada es inferior a 100 °C. El calentamiento rápido no es necesario si la temperatura del compartimento de cocción es sólo mínimamente inferior a la temperatura programada. No se conecta.

Programar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla  para el calentamiento rápido. En la línea de estado aparece el símbolo . Las barras del control de temperatura se llenan.

El calentamiento rápido finaliza cuando las barras están llenas. Se escucha un señal breve. El símbolo  se apaga. Introducir el plato en el compartimento de cocción.

Notas

- El calentamiento rápido se cancela al modificar el tipo de calentamiento.
- La duración del ciclo de cocción programada empieza a transcurrir tras el inicio, independientemente del calentamiento rápido.
- La temperatura del compartimento de cocción se puede consultar durante el calentamiento rápido pulsando la tecla .
- Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el plato no debe introducirse en el compartimento de cocción hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla . El símbolo se apaga.

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
1000 W	para calentar líquidos

Notas

- Al pulsar una tecla se ilumina la potencia seleccionada.
- La potencia del microondas 1000 W únicamente se puede programar para un máximo de 30 minutos. Para el resto de

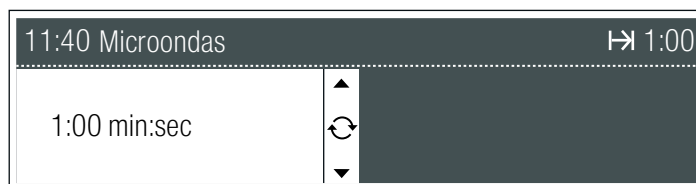
potencias se puede programar una duración de hasta 1 hora y 30 minutos.

Programar el microondas

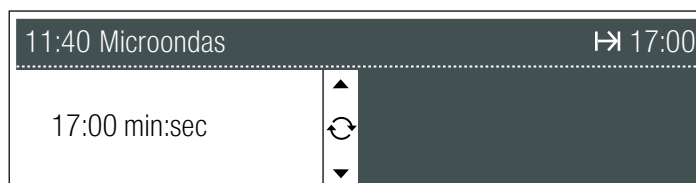
Ejemplo de la imagen: configuración para potencia del microondas 360 W, duración 17 minutos.

1. Pulsar la tecla correspondiente a la potencia del microondas deseada.

La tecla se ilumina.



2. Ajustar la duración con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla ^{start}/_{stop}.

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

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento del microondas ha finalizado. En la línea de estado se muestra $\rightarrow$ 0:00. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla $\odot$.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. ^{start}/_{stop} parpadea. Tras cerrar la puerta del horno, volver a pulsar la tecla ^{start}/_{stop}. El programa continúa.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar la tecla ^{start}/_{stop}. El horno pasa al estado de pausa, parpadea ^{start}/_{stop}. Volver a pulsar la tecla ^{start}/_{stop}, el funcionamiento se reanuda.

Modificar la duración

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

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsado el botón ^{start}/_{stop}, hasta que aparezca "Seleccionar función" en la línea de estado. Ahora se puede volver a programar.

Combinación

Existe un tipo de calentamiento que funciona simultáneamente con el microondas. El microondas se encarga de tener el plato listo con mayor rapidez y, además, con un bonito dorado. Se puede programar una duración del ciclo de cocción de hasta 1 hora y 30 minutos.

Niveles de potencia del microondas compatibles

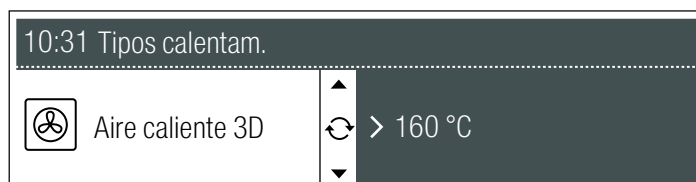
Todos los niveles de potencia del microondas, excepto 1000 W, se pueden combinar con un tipo de calentamiento.

Ajustar el modo Combinación

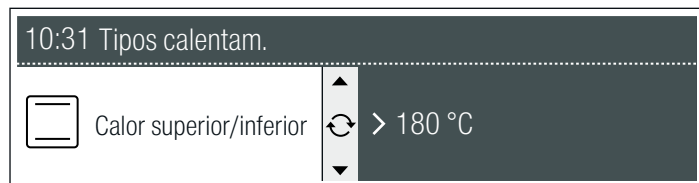
Ejemplo de la imagen: configuración para Calor superior/inferior, 200 °C y microondas 360 W, 17 minutos.

1. Pulsar la tecla $\square$.

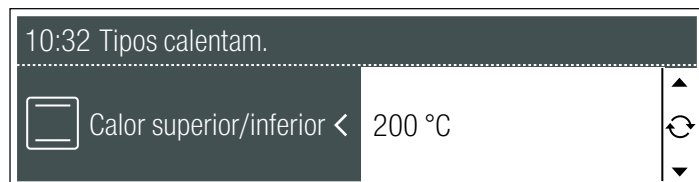
En la pantalla se visualiza Aire caliente 3D, 160 °C.



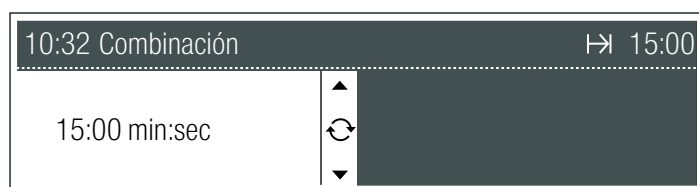
2. Programar el tipo de calentamiento deseado con el mando giratorio.



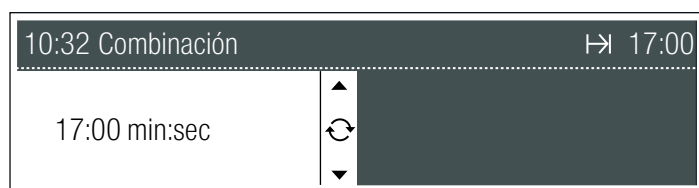
3. Pasar a la temperatura con la tecla > y programarla con el mando giratorio.



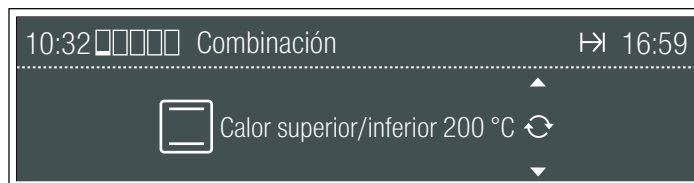
4. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.
La tecla se ilumina.



5. Ajustar la duración con el mando giratorio.



6. Pulsar la tecla ^{start}/_{stop}.



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

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En la línea de estado se muestra $\rightarrow$ 0:00. La señal se puede apagar antes de tiempo con la tecla $\odot$.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. ^{start}/_{stop} parpadea. Tras cerrar la puerta del horno, volver a pulsar la tecla ^{start}/_{stop}. El programa continúa.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar la tecla ^{start}/_{stop}. El horno pasa al estado de pausa, parpadea ^{start}/_{stop}. Volver a pulsar la tecla ^{start}/_{stop}, el funcionamiento se reanuda.

Modificar la temperatura o el nivel de grill

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la temperatura o el nivel de grill con el mando giratorio.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsado el botón ^{start}/_{stop}, hasta que aparezca "Seleccionar función" en la línea de estado. Ahora se puede volver a programar.

Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Funciones del tiempo*, Retrasar la hora de finalización.

Funcionamiento secuencial

En el funcionamiento secuencial se pueden programar hasta tres modos de funcionamiento consecutivos y, a continuación, iniciar el funcionamiento.

Requisito: Se debe ajustar una duración para cada fase.

Son apropiados

- todos los tipos de calentamiento
excepción: los tipos de calentamiento MicroCombi suave y MicroCombi intenso no son compatibles.
- el microondas
- el modo "Combinación"

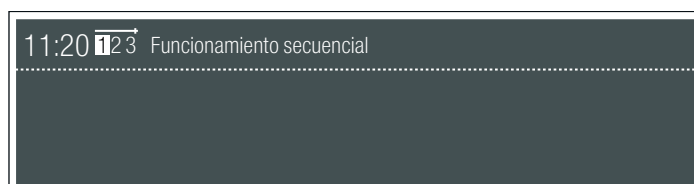
Recipientes

Utilizar siempre recipientes resistentes al calor y aptos para el microondas.

Programar el funcionamiento secuencial

1. Pulsar la tecla $\vec{123}$.

$\vec{123}$ Func secuencial se muestra en la línea de estado. El número 1 está marcado. Se puede programar el primer funcionamiento secuencial.



2. Seleccionar y programar el tipo de funcionamiento deseado.

3. Volver a pulsar la tecla $\vec{123}$.

El número 2 está marcado. Se puede programar el segundo funcionamiento secuencial.

4. Seleccionar y programar el tipo de funcionamiento deseado.

5. Volver a pulsar la tecla $\vec{123}$.

El número 3 del tercer funcionamiento secuencial está marcado:

6. Seleccionar y programar el tipo de funcionamiento deseado.

7. Pulsar la tecla ^{start}/_{stop}.

Se inicia el funcionamiento. A la izquierda de la línea de estado se muestra el funcionamiento secuencial activo y el transcurso

del tiempo programado. A la derecha, se muestra el transcurso del tiempo total.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento secuencial ha finalizado. En la línea de estado se muestra $\rightarrow$ 0:00. La señal se puede apagar antes de tiempo con la tecla $\odot$.

Funciones tiempo

Al menú Funciones del tiempo se accede con la tecla $\odot$. Se dispone de las siguientes funciones:

Cuando el horno está apagado:

- Programar el reloj avisador
- Ajustar la hora

Cuando el horno está encendido:

- Programar el reloj avisador
- Ajustar la duración
- Retrasar la hora de finalización

Programar el reloj avisador

El reloj avisador funciona independientemente del horno. Se puede emplear como un reloj temporizador de cocina y programarse en cualquier momento.

1. Pulsar la tecla $\odot$.

Se abre el menú "Funciones tiempo".

2. Programar el tiempo para el reloj avisador con el mando giratorio.

3. Cerrar el menú con la tecla $\odot$.

La pantalla pasa al estado anterior. Se muestran el símbolo $\odot$ del reloj avisador y el transcurso del tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal. El indicador se encuentra en $\odot$ 0:00. Con la tecla $\odot$ se puede apagar la señal antes de tiempo. El menú "Funciones tiempo" se cierra con la tecla $\odot$.

Cancelar el tiempo

Con la tecla $\odot$, abrir el menú "Funciones tiempo" y retrasar el tiempo a 0:00. Cerrar el menú con la tecla $\odot$.

Modificar el tiempo

Abrir el menú "Funciones tiempo", con la tecla $\odot$ y, a continuación, modificar el tiempo del reloj avisador con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla $\odot$.

Ajustar la duración

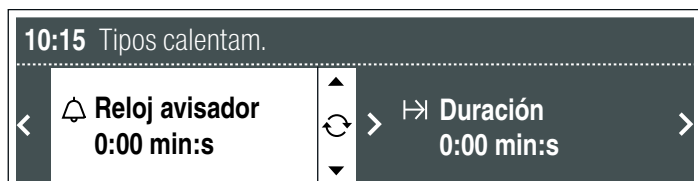
Cuando se programa la duración (tiempo de cocción) para un plato, el funcionamiento finaliza automáticamente cuando ha transcurrido este tiempo. El horno deja de calentar.

Condición: debe haberse programado un tipo de calentamiento y la temperatura.

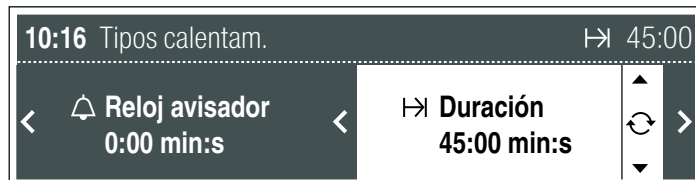
Ejemplo de la imagen: configuración para calor superior/inferior, 180 °C, duración 45 minutos.

1. Pulsar la tecla $\odot$.

Se abre el menú "Funciones tiempo".



2. Con la tecla $>$ o $<$ pasar a la duración y programarla con el mando giratorio.

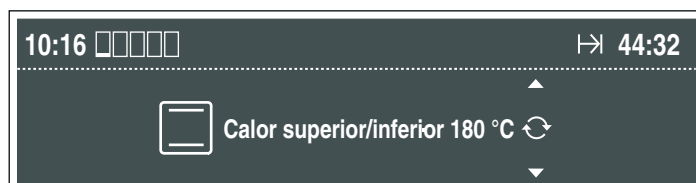


3. Pulsar la tecla $\odot$.

Se cierra el menú "Funciones tiempo".

4. Si todavía no se ha iniciado el funcionamiento, pulsar la tecla start .

En la línea de estado se muestra el transcurso de la duración programada $\rightarrow$.



La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. La duración de la línea de estado se encuentra a $\rightarrow$ 0:00. La señal se puede apagar con la tecla $\odot$.

Cancelar la duración

Abrir el menú con la tecla $\odot$. Pasar a la duración del ciclo de cocción con la tecla $>$ o $<$ y ajustarla a 0:00 con el mando giratorio. El indicador pasa al tipo de calentamiento y la temperatura programados. Pulsar la tecla start , el funcionamiento continúa sin duración definida.

Modificar la duración

Abrir el menú con la tecla $\odot$. Con la tecla $>$ o $<$ pasar a la duración del ciclo de cocción y modificarla con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla $\odot$.

Retrasar la hora de finalización

Tener en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el compartimento de cocción.

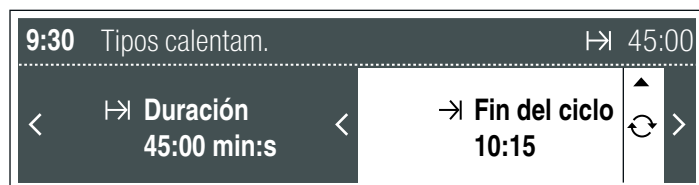
Ejemplo: el plato se introduce a las 9:30 horas en el compartimento de cocción. Necesita una cocción de 45 minutos; por tanto, estará listo a las 10:15 horas. Sin embargo, le gustaría que la cocción finalizara a las 12:45 horas. Retrasar la hora de finalización de las 10:15 horas a las 12:45 horas. El horno permanece en modo de espera. El funcionamiento se inicia a las 12:00 horas y finaliza a las 12:45 horas.

En algunos programas no se puede retrasar la hora de finalización.

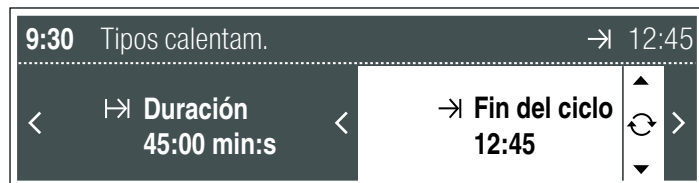
Retrasar el final del ciclo de cocción

Condición: no debe haber iniciado el modo de funcionamiento programado. La duración debe estar ajustada. El menú "Funciones tiempo" $\odot$ está abierto.

1. Pasar a la hora de finalización con la tecla >. Se muestra la hora de finalización.



2. Retrasar la hora de finalización con el mando giratorio.



3. Con la tecla ⏻, cerrar el menú Funciones del tiempo.

4. Confirmar con la tecla ^{start}/_{stop}.

Se aplica la configuración. El horno permanece en modo de espera. En la línea de estado se muestra la hora de finalización →. El funcionamiento se inicia a la hora adecuada. En la línea de estado se muestra el transcurso de la duración programada I→.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. La duración de la línea de estado se encuentra a I→ 0:00. La señal se puede apagar con la tecla ⏻.

Corregir la hora de finalización

Es posible mientras el horno se encuentre en el modo de espera. Para ello, abrir el menú con la tecla ⏻, pasar a la hora de finalización con la tecla > o < y corregirla con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla ⏻.

Cancelar la hora de finalización

Es posible mientras el horno se encuentre en el modo de espera. Para ello, abrir el menú con la tecla ⏻, pasar a la hora de finalización con la tecla > o <, y girar el mando giratorio hacia la izquierda hasta que el indicador desaparezca. Se inicia el transcurso de la duración programada.

Ajustar la hora

El horno debe estar apagado para ajustar o cambiar la hora.

Tras un corte en el suministro eléctrico

Tras un corte en el suministro eléctrico, en la línea de estado se muestra "Ajustar hora".

1. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.

El idioma configurado para la pantalla se muestra en la zona de programación derecha. No cambia después de un corte en el suministro eléctrico.

2. Pulsar la tecla ⏻.

Se ha configurado la hora.

Cambiar la hora

Ejemplo: cambiar la hora, de la hora de verano a la de invierno.

1. Pulsar la tecla ⏻.

Se abre el menú "Funciones tiempo".

2. Con la tecla > pasar a la hora ⏻ y modificarla con el mando giratorio.

3. Pulsar la tecla ⏻.

Se cierra el menú "Funciones tiempo".

Cambiar la indicación del reloj

Cuando el horno está apagado se muestra la hora actual en la pantalla. Esta indicación se puede cambiar a otra representación de la hora, a la hora digital o a la hora oculta. Consultar al respecto el capítulo *Ajustes básicos*.

Memoria

La memoria ofrece la posibilidad de guardar configuraciones personalizadas y activarlas con tan solo pulsar una tecla. Para ello están disponibles seis posiciones en la memoria. La función de memoria resulta especialmente útil para platos que se preparan con frecuencia.

Guardar configuraciones en la memoria

1. Programar el funcionamiento deseado. No iniciar todavía.
2. Pulsar brevemente la tecla [M] y seleccionar la posición de la memoria con el mando giratorio.
3. Mantener pulsada la tecla [M] hasta que aparezca "Memoria almacenada".

La configuración se ha guardado y puede iniciarse en cualquier momento.

Guardar otra configuración

Volver a ajustar y guardar. Se sobrescriben los ajustes anteriores.

Iniciar la memoria

Las configuraciones guardadas para un plato se pueden iniciar en cualquier momento.

1. Pulsar brevemente la tecla [M].

Aparecen las configuraciones guardadas. Cuando aparece "Posición de memoria vacía" significa que no hay guardada ninguna configuración. No se puede iniciar la memoria.

Guardar primero la configuración deseada tal como se describe en *Guardar memoria*.

2. Pulsar la tecla ^{start}/_{stop}.

La configuración de la memoria se inicia.

Modificar la posición de memoria

La posición de memoria no puede modificarse tras el inicio del programa.

Modificar los ajustes

Se puede realizar en cualquier momento. La próxima vez que se inicia la memoria se vuelve a mostrar la configuración guardada originalmente.

Ajuste Sabbath

Con este ajuste, el horno mantiene con calor superior/inferior una temperatura de entre 85 °C y 140 °C. Se puede programar una duración de entre 24 y 73 horas.

Durante este tiempo se mantienen calientes los alimentos en el compartimento de cocción sin necesidad de encenderlo ni apagarlo.

Iniciar el ajuste Sabbath

Requisito: debe haberse activado en los ajustes básicos "Ajuste Sabbath: sí". Consultar el capítulo *Ajustes básicos*.

1. Pulsar la tecla .

En la pantalla se visualiza Aire caliente 3D, 160 °C.

2. Girar el mando giratorio hacia la izquierda y seleccionar el tipo de calentamiento Ajuste Sabbath.

3. Pasar a la temperatura con la tecla  y modificarla con el mando giratorio.

4. Abrir el menú de funciones de tiempo con la tecla  y pasar a la duración con la tecla .

Se visualiza 27:00 horas.

5. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.

6. Cerrar el menú de funciones de tiempo con la tecla .

7. Pulsar la tecla .

El Ajuste Sabbath se inicia.

La duración ha finalizado

El horno deja de calentar.

Retrasar la hora de finalización

No es posible retrasar la hora de finalización.

Cancelar el ajuste Sabbath

Mantener pulsada la tecla  hasta que aparezca "Seleccionar función" en la línea de estado. Ahora se puede volver a programar.

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

Mantener pulsada la tecla  hasta que se muestre el símbolo . Esto tarda aprox. 4 segundos.

El panel de mando está bloqueado.

Desactivar el bloqueo

Mantener pulsada la tecla  hasta que se apague el símbolo . Ahora se puede volver a programar.

Nota: Aunque el seguro para niños esté activado se puede apagar el horno con  o manteniendo pulsada la tecla , ajustar el reloj avisador o apagar el tono de aviso con la tecla .

Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que pueden adaptarse en cualquier momento a sus necesidades.

Nota: En la tabla se especifican todos los ajustes básicos y sus opciones de selección. En la pantalla solo se visualizan los ajustes básicos compatibles con el aparato de acuerdo con su equipamiento.

Ajustes básicos	Opciones	Aclaración
Seleccionar idioma: español	Están disponibles 29 idiomas más	Idioma para los mensajes de la pantalla
Tono de aviso de duración: medio	medio = 2 minutos breve = 10 segundos largo = 5 minutos	Periodo de tiempo que suena la señal tras haber transcurrido una duración
Sonido de tecla: apagado	encendido apagado	Sonido de confirmación al pulsar una tecla
Brillo de pantalla: día	día medio noche	Iluminación de la pantalla
Contraste: -  +	p. ej. más fuerte -  +	Contraste de la pantalla
Indicación reloj: analógico 1	analógico 1 analógica 2 analógica 3 apagado* digital	Representación de la indicación del reloj en la pantalla cuando el horno está apagado * Se muestra la hora mientras se visualiza el calor residual.

Ajustes básicos	Opciones	Aclaración
Continuar tras cerrar la puerta: apagado	automáticamente apagado*	Modo en el que el funcionamiento se reanuda después de abrir y volver a cerrar la puerta del horno *reanudar el funcionamiento con ^{start} stop
Ajuste individual: - □□□■□□□ +	p.ej., el plato queda más hecho - □□□□□■□ +	Modificar el resultado de la cocción de todos los programas automáticos hacia la derecha = más intensa hacia la izquierda = más suave
Indicador del logo de marca: encendido	encendido apagado	La inscripción Siemens tras encender el horno
Aire caliente 3D Recomendación: 160 °C	de 30 a máx. 250 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Aire caliente Recomendación: 160 °C	de 30 a máx. 250 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Calor superior/inferior Recomendación: 180 °C	de 30 a máx. 300 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Calor intenso Recomendación: 190 °C	de 100 a máx. 300 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Calor inferior Recomendación: 180 °C	de 30 a máx. 200 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Grill con circulación de aire Recomendación: 190 °C	de 100 a máx. 250 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Grill, superficie amplia Recomendación: 3	3 (máximo) 2 (medio) 1 (mínimo)	Modificar el nivel recomendado para el tipo de calentamiento de forma permanente
Grill, superficie reducida Recomendación: 3	3 (máximo) 2 (medio) 1 (mínimo)	Modificar el nivel recomendado para el tipo de calentamiento de forma permanente
Cocción lenta Recomendación: 80 °C	de 70 a máx. 100 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Precalentar Recomendación: 50 °C	de 30 a máx. 70 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Conservar caliente Recomendación: 70 °C	de 60 a máx. 100 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
MicroCombi suave 180 °C	de 30 a máx. 250 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
MicroCombi intenso 200 °C	de 30 a máx. 250 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Ajuste Sabbath: no	no sí	Consultar el capítulo Ajuste Sabbath
Tensión de operación: 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Adaptar la tensión de operación
Restablecer ajustes de fábrica: no	no sí	Restablecer todos los cambios a los ajustes básicos

Modificar los ajustes básicos

Condición: el horno debe estar apagado.

Ejemplo de la figura: cambiar el ajuste básico "Tono de aviso de duración" de "medio" a "breve".

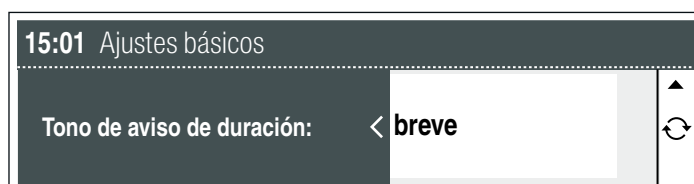
1. Mantener pulsada la tecla **i** aprox. 4 segundos hasta que a la izquierda de la pantalla se muestre "Selec. idioma:" y a la derecha "español".



2. Seleccionar los ajustes básicos con el mando giratorio.



3. Pasar a la zona de programación derecha con la tecla **>** y cambiar el valor con el mando giratorio.



- Ahora se pueden modificar otros ajustes básicos. Para ello, pasar a "Ajustes básicos" con la tecla < y configurarlos tal como se describe en los puntos 2 y 3.
- Mantener pulsada la tecla i hasta que el indicador se apague. Tarda aproximadamente cuatro segundos. Todos los cambios se guardan.

Cancelar

Pulsar la tecla on/off . Los cambios no se aplican.

Desconexión automática

Este horno incorpora la función de desconexión automática. Esta función se activa cuando no está programada ninguna duración del ciclo de cocción y la configuración no se ha modificado durante un tiempo prolongado. Cuando aparece depende de la temperatura programada o el nivel de grill.

Desconexión activa

El mensaje "desconexión automática" aparece en la pantalla. El

funcionamiento se interrumpe. Pulsar cualquier tecla para hacer desaparecer el mensaje. Ahora se puede volver a programar.

Nota: Si se ha ajustado una duración para el ciclo de cocción, el horno deja de calentar cuando haya transcurrido la duración. La desconexión automática no es necesaria.

Autolimpieza

En la autolimpieza, el compartimento de cocción se calienta a aprox. 480 °C. Los restos de frituras, asados al grill u horneados se queman. La autolimpieza dura aprox. 2 horas, incluyendo el tiempo que tarda el aparato en calentarse y enfriarse.

Notas

- Para su seguridad, la puerta del horno se bloquea de forma automática. La puerta del horno puede abrirse de nuevo cuando el compartimento de cocción se ha enfriado un poco y el símbolo de cierre está apagado. No intentar desplazar el ganchillo de sujeción con la mano.
- Si se abre la puerta del aparato después de iniciar la limpieza es posible que los ganchillos de bloqueo queden a la vista por la parte superior del horno. Esto es normal. El ganchillo desaparece automáticamente cuando la puerta se vuelve a cerrar. No intentar desplazar el ganchillo de sujeción con la mano.
- No abrir la puerta del aparato durante la autolimpieza. De lo contrario, la limpieza podría interrumpirse.
- La lámpara del compartimento de cocción permanece apagada durante la autolimpieza. Las rayas del control de temperatura no se encienden.

⚠ ¡Peligro de incendio!

- El exterior del aparato se calienta mucho. Procurar no obstruir la parte delantera del aparato. Mantener alejados a los niños pequeños.
- No colgar objetos inflamables, p. ej. paños de cocina, del tirador de la puerta.

Preparación

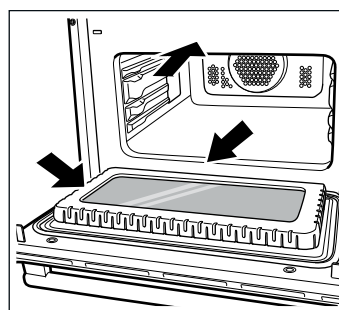
Retirar todos los accesorios y recipientes del horno.

⚠ ¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

No introducir bandejas ni moldes antiadherentes para la limpieza. El intenso calor elimina el revestimiento antiadherente y se producen gases tóxicos.

⚠ ¡Peligro de incendio!

Los restos de comida, grasa y jugo de asado pueden arder. Limpiar la base, el interior de la puerta y las placas laterales del horno con un paño húmedo. No frotar la junta del horno.



Se recomienda limpiar el compartimento de cocción cada dos o tres meses. En caso necesario es posible limpiar con más frecuencia. La limpieza requiere solo aprox. 3,8 kilovatios-hora.

Programar la autolimpieza

- Pulsar la tecla start/stop .
- Iniciar la limpieza con start/stop .

La puerta del horno se bloquea brevemente tras el inicio. Se enciende el símbolo lock del bloqueo.

Una vez finalizada la limpieza

En la línea de estado aparece "Autolimpieza finalizada". La puerta del horno no puede volverse a abrir hasta que desaparezca el símbolo lock .

Cancelar la limpieza

Apagar el horno con la tecla on/off . La puerta del horno no se puede abrir mientras no se apague el símbolo lock .

Corregir el nivel de limpieza

El nivel de limpieza no se puede modificar tras el inicio.

La limpieza debe transcurrir por la noche

A fin de tener el horno disponible durante el día se recomienda dejar el final de la limpieza para la noche. Consultar el capítulo *Funciones de tiempo*, retrasar el final del ciclo de cocción.

Después de la autolimpieza

Una vez el compartimento de cocción se haya enfriado, limpiar con un paño húmedo los restos de ceniza.

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 cortocircuito!

No utilizar limpiado de alta presión ni por chorro de vapor.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

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 con forma de estrías apreciables en el vidrio de la puerta son los reflejos luminosos de la lámpara de iluminación del horno.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por este motivo pueden resultar ásperos al tacto, La protección anticorrosiva no se verá afectada.
- 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

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un limpiador inadecuado. No utilizar

- 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,
- ni estropajos o esponjas duras,
- productos fuertes que contengan alcohol.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con agua con jabón y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con agua con jabón y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.

Zona	Productos de limpieza
Horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con agua con jabón y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa: utilizar sólo los limpiadores para hornos cuando el aparato esté frío. Utilizar preferentemente una esponja de acero inoxidable.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza.
Pantalla de mando/cristal exterior de la puerta	Limpiacristales: Secar inmediatamente con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Cristal interior de la puerta	Limpiacristales: Secar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Junta	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza sin frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo.

Limpieza de los cristales de la puerta

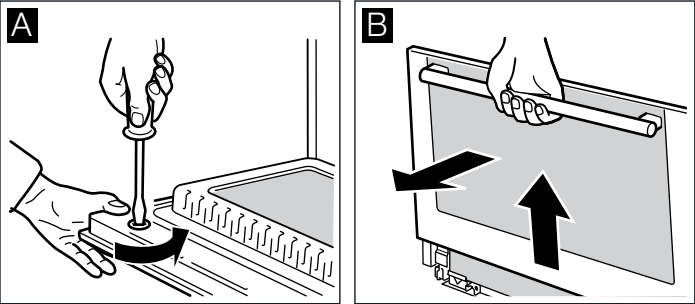
Los cristales de la puerta del horno pueden extraerse para facilitar su limpieza.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

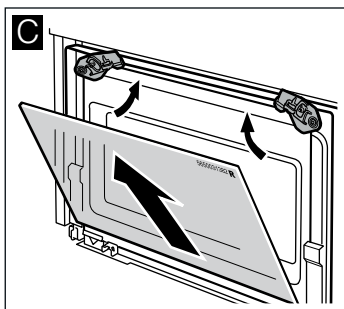
No desmontar el aparato inmediatamente después de la desconexión. El horno debe estar frío.

Desmontaje

1. Abrir la puerta del horno.
2. Desatornillar los dos tornillos de la puerta con un destornillador para tornillos de cabeza ranurada (anchura 8-11 mm) sujetando el cristal con una mano. (Figura A)
3. Cerrar lentamente la puerta y extraer el cristal con el tirador de la puerta hacia arriba. (Figura B)



4. Sujetar el cristal intermedio y empujar hacia arriba el cierre de seguridad de la puerta. Extraer el cristal tirando de él hacia arriba. (Figura C)



Notas

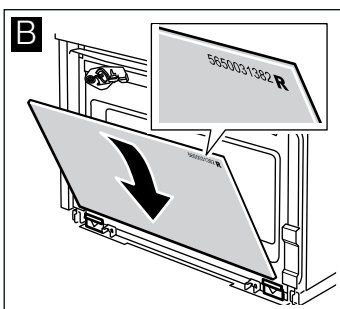
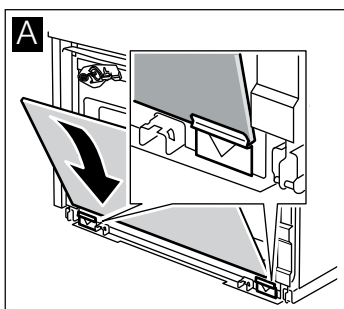
- Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos. No emplear rascadores para vidrio,

Montaje

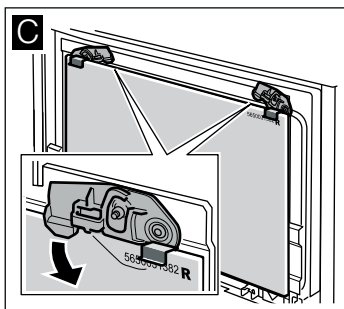
1. Coger el cristal intermedio con las dos manos por la parte superior e introducirlo en la guía por la parte inferior. (Figura A)

Nota: Asegurarse de que el cristal se asiente recto en la parte inferior.

2. La inscripción debe quedar en la parte superior derecha. (Figura B)

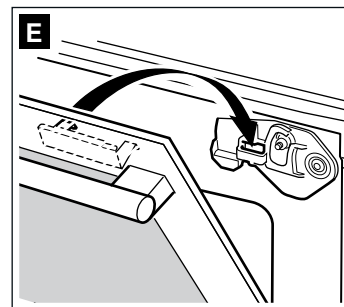
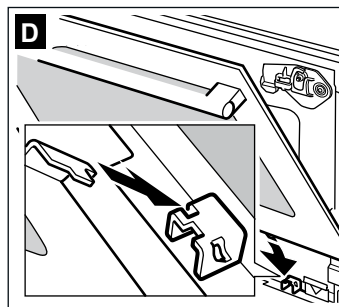


3. Empujar el cierre de seguridad hacia abajo. (Figura C)

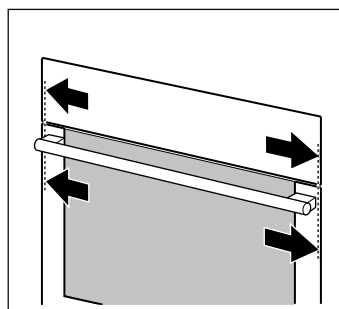


4. Introducir el cristal de la puerta con las dos manos en la guía. (Figura D)

5. Empujar el cristal de la puerta hacia abajo, levantarlo un poco y engancharlo por la parte superior. (Figura E)

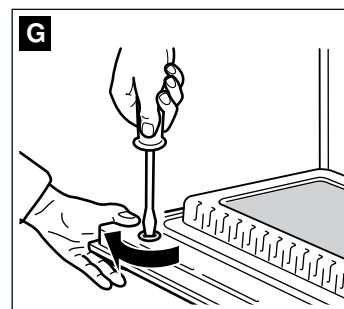
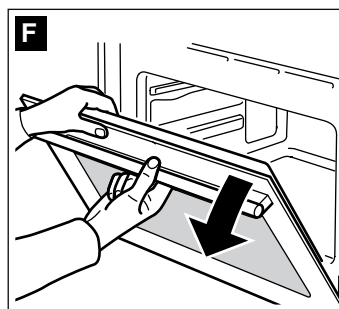


Asegurarse de que el cristal de la puerta quede enrasado con el panel de mando.



6. Abrir la puerta completamente sujetando los cristales con una mano. (Figura F)

7. Volver a empujar la puerta hacia abajo, apretar manualmente los tornillos con un destornillador para tornillos de cabeza ranurada (anchura 8-11 mm) y cerrar la puerta. (Figura G)



Nota: El horno solo puede volverse a utilizar si el cristal está correctamente montado.

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 si el fusible se encuentra en buen estado.
	No se ha conectado el enchufe a la toma de corriente	Enchufar
	Corte en el suministro eléctrico	Comprobar si funciona la lámpara de cocina.
En la línea de estado se muestra "Ajustar hora". La hora que se indica no es correcta. En la zona de programación derecha se muestra "Seleccionar idioma".	Interrupción del suministro eléctrico	Ajustar la hora actual con el mando giratorio y pulsar la tecla . El idioma configurado no cambia después de un corte en el suministro eléctrico.
La puerta del horno no se puede abrir. En la línea de estado se muestra "Ajustar hora". La hora que se indica no es correcta. En la zona de programación derecha se muestra "Seleccionar idioma". Aparece el símbolo .	Interrupción de la corriente durante la autolimpieza	Ajustar la hora actual con el mando giratorio y pulsar la tecla . El idioma configurado no cambia después de un corte en el suministro eléctrico. Esperar hasta que el compartimento de cocción se enfríe. El símbolo se apaga. Es posible volver a abrir la puerta del horno.
El horno no calienta. En la línea de estado se muestra "Demo".	El horno se encuentra en el modo demo.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 20 segundos. En los siguientes 2 minutos, mantener pulsada la tecla durante cuatro segundos hasta que "Demo" desaparezca de la línea de estado.
En la línea de estado se muestra "Desconexión automática".	Se ha activado la desconexión automática. El horno se apaga	Pulsar cualquier tecla. El mensaje desaparece. Ahora se puede volver a programar.
El microondas no se enciende.	La puerta no cierra por completo.	Comprobar si la puerta se atasca por restos de alimentos o algún cuerpo extraño. Comprobar que la superficie de la junta esté limpia. Comprobar si la junta de la puerta está doblada.
	El microondas no se ha iniciado.	Pulsar la tecla .
El aparato no calienta a la temperatura programada.	No se ha pulsado la tecla .	Pulsar la tecla .
El modo de funcionamiento microondas se interrumpe sin motivo aparente.	El microondas está averiado.	Si vuelve a producirse este error, llamar al Servicio de Asistencia Técnica. El horno puede funcionar sin el microondas.
Los alimentos se calientan más lentamente en el microondas que antes.	Se ha programado una potencia baja del microondas.	Seleccionar una potencia superior.
	Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato.	Una cantidad doble supone 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.

Mensajes de error con E

Si en la pantalla aparece un mensaje de error con E, pulsar la tecla . A continuación, volver a ajustar la hora. De este modo se elimina el mensaje de error. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el error vuelva a

mostrarse. Los mensajes de error E101, E104 y E106 permiten que el microondas siga funcionando.

El mensaje de error E011 indica que una tecla se ha atascado. Pulsar todas las teclas individualmente y comprobar que estén limpias. Si el mensaje de error persiste, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Cambiar la lámpara del horno

Es posible cambiar la bombilla del horno. En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse lámparas halógenas de 12 V, 20 W resistentes a la temperatura.

¡Peligro de descarga eléctrica!

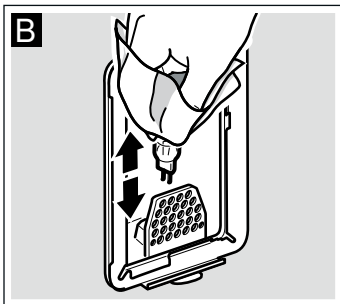
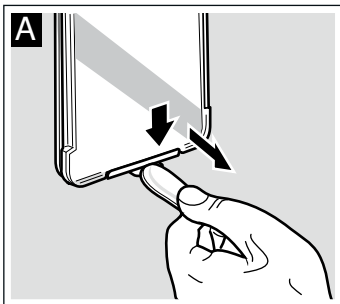
No cambiar la bombilla de horno cuando el aparato esté conectado. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

Nota: Extraer siempre la lámpara halógena nueva del embalaje con un paño seco. De este modo se prolonga su vida útil.

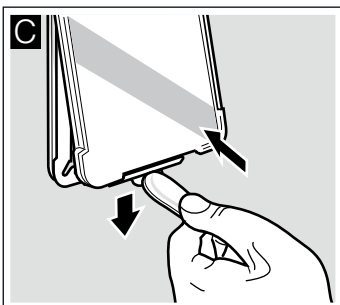
Modo de proceder

1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
3. Retirar el cristal protector. Para ello, abrir el cristal protector con la mano desde abajo. Si resultara muy costoso retirar el vidrio protector, ayudarse con una cuchara. (Figura A)

4. Extraer la lámpara y sustituirla por otra del mismo tipo. (Figura B)



5. Volver a colocar el cristal protector. (Figura C)



6. Retirar el paño de cocina. Volver a conectar el fusible de la caja de fusibles o enchufar el aparato.

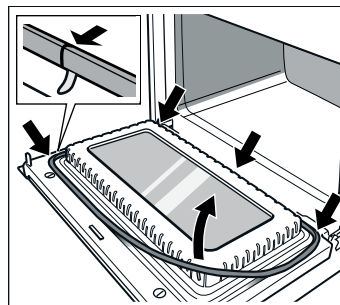
Cambiar la junta de la puerta

Cambiar la junta de la puerta si está deteriorada. Pueden adquirirse juntas de recambio para el aparato a través del Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

⚠ ¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

No utilizar el aparato si la junta de la puerta está dañada. Puede producirse un escape de energía de microondas. No volver a utilizar el aparato hasta que esté reparado.

1. Abrir la puerta del horno.
2. Retirar la junta defectuosa de la puerta.
3. La junta presenta 5 ganchillos de sujeción. Enganchar la nueva junta a la puerta del horno mediante estos ganchillos de sujeción.



Nota: El centro de impacto de la junta de la puerta en la parte inferior central se debe a motivos técnicos.

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 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.
Servicio de Asistencia Técnica ☎	

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352
Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

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.

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

En este capítulo se ofrecen consejos sobre cómo ahorrar energía al asar y hornear, y sobre cómo desechar el aparato de 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. Absorben mejor el calor.

Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante la cocción, el horneado o el asado.

Si desea cocer en el horno varios pasteles, se recomienda hacerlo de modo seguido. El compartimento de cocción se mantiene caliente. De este modo puede reducirse el tiempo de cocción para el segundo pastel.

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 cumple con la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) 2002/96/CE. Esta directiva define el marco de actuación para la retirada y el reciclaje de aparatos usados en todo el territorio europeo.

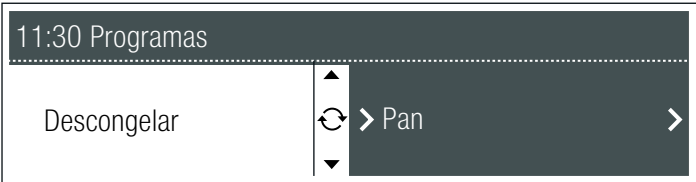
Programa automático

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.

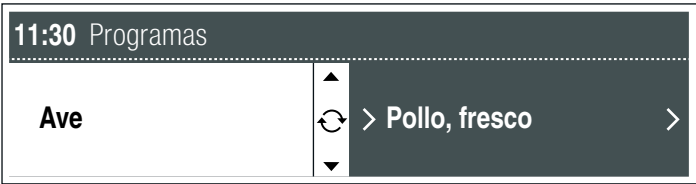
Seleccionar un programa

Ejemplo de la imagen: seleccionar y ajustar el programa para 1 kg de piezas de pollo frescas.

- 1. Pulsar la tecla **P**.
Se muestran el primer grupo de programas y el primer programa.



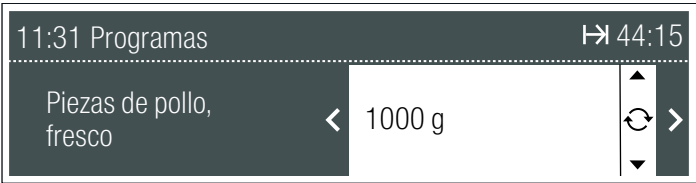
- 2. Seleccionar el grupo de programas con el mando giratorio.



- 3. Pulsar la tecla **>** y seleccionar el programa con el mando giratorio.



- 4. Pulsar la tecla **>**.
Se muestra un peso recomendado para el programa seleccionado.
- 5. Seleccionar el peso con el mando giratorio.
La duración del programa aparece en la línea de estado. Al pulsar de nuevo la tecla **>** se pasa al programa Ajuste individual. Se puede tomar como referencia el resultado del programa. Consultar *Ajuste individual* a continuación.



- 6. Pulsar la tecla **start/stop**.
Se inicia el programa. En la línea de estado aparece el transcurso de la duración programada **I->**.

El programa ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. La señal se puede apagar con la tecla **start/stop**. En la línea de estado se muestra **I->** 0:00.

Cancelar el programa

Mantener pulsada la tecla **start/stop** hasta que aparezca "Seleccionar función" en la línea de estado. Ahora se puede volver a programar.

Consultar información

Antes del inicio, pulsar brevemente la tecla **i**. Aparece información varía relativa a los programas. Pulsar de nuevo brevemente la tecla **i** para ir consultando cada información.

Retrasar la hora de finalización

En muchos programas se puede retrasar la hora de finalización. Consultar el capítulo *Funciones de tiempo*.

Ajuste individual

Si no queda satisfecho con los resultados obtenidos de un programa determinado, la próxima vez puede modificar la configuración.

Programar tal como se describe desde el punto 1 hasta el 5.

Pulsar la tecla **>** y desplazar el punto iluminado con el mando giratorio.

- **□□□■□□□** +

Hacia la izquierda = plato menos hecho.

Hacia la derecha = plato más hecho.

Iniciar con la tecla **start/stop**.

Se modifica la duración.

Descongelar y cocer con el programa automático

Notas

- Sacar el alimento de su envase y pesarlo. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.
- Para estos programas utilizar siempre recipientes adecuados para el microondas, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica o la bandeja universal. Observar las indicaciones relativas a accesorios en la tabla de programas.
- Colocar los alimentos dentro del compartimento de cocción cuando esté frío.
- A continuación de estas indicaciones se presenta una tabla en la que figuran alimentos adecuados, el margen de peso correspondiente y los accesorios necesarios.
- No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso.
- En muchos platos suena una señal cuando transcurre cierto tiempo. Dar la vuelta o remover los alimentos.

Descongelar

Notas

- Congelar los alimentos a -18 °C en posición horizontal y repartidos en porciones adecuadas.
- Colocar los alimentos congelados en un recipiente plano, p. ej., un plato de cristal o de porcelana. Colocar los panecillos directamente sobre la parrilla.
- Tapar las partes más blandas o que sobresalgan con trozos de papel de aluminio. De este modo se evita un inicio de cocción prematuro. Asegurarse de que el papel de aluminio no entra en contacto con las paredes del compartimento de cocción.
- Una vez los alimentos estén descongelados, dejarlos reposar durante 10-90 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Cuando se descongela carne, ave o pescado se desprende líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta. No volverlo a

utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.

- Colocar la carne de vacuno, cordero o cerdo en el recipiente con la parte de la grasa hacia abajo.
- Descongelar sólo la cantidad necesaria de pan, ya que de lo contrario se vuelve rápidamente duro.
- Retirar la carne picada descongelada tras darle la vuelta.
- Si el ave está entera, colocarla en el recipiente por el lado de la pechuga. Si se trata de trozos de ave, por el lado de la piel. Tapar las patas y las alas con trozos de papel de aluminio.
- Cubrir la aleta de la cola del pescado, los bordes de los filetes de pescado y los extremos salientes de las ventrescas de pescado con papel de aluminio.

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Descongelar			
Pan de trigo		0,10 - 0,60	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Pan integral***		0,20 - 1,50	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Panecillos		0,05 - 0,45	parrilla, altura 1
Pasteles, secos*	Pastel de masa de bizcocho sin cobertura ni glaseado, pastel de levadura	0,20 - 1,50	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Pasteles, jugosos	Pastel de masa de bizcocho con fruta sin glaseado ni cobertura ni gelatina, sin crema, sin nata	0,20 - 1,20	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Carne picada*	Carne picada de vacuno, cordero, cerdo	0,20 - 1,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Carne de vacuno**	Asado de vacuno, asado de ternera, bistec	0,20 - 2,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Carne de cerdo**	Carrillada sin hueso, carne enrollada, filetes, gulasch	0,20 - 2,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Carne de cordero**	Pierna de cordero, espalda de cordero, carne enrollada de cordero	0,20 - 2,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Ave entera**	Pollo, pato	0,70 - 2,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Trozos de ave**	Muslo de pollo, medio pollo, patas de ganso, pechuga de ganso, pechuga de pato	0,20 - 1,20	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Pescado entero**	Trucha, abadejo, bacalao	0,20 - 1,20	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Filete de pescado**	Filete de esturión, bacalao, salmón, gallineta nórdica, abadejo, lucio	0,20 - 1,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Ventresca de pescado**	Ventresca de bacalao, esturión, bacalao, salmón	0,20 - 1,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1

* Señal para dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

** Señal para dar la vuelta tras $\frac{1}{3}$ y $\frac{2}{3}$ del tiempo.

***Señal para dar la vuelta tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Cocer

Verduras

Notas

- verduras frescas: cortar en trozos iguales. Añadir 2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura.

- verduras congeladas: únicamente son apropiadas las verduras escaldadas, no precocinadas. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir entre 1 y 2 cucharadas de agua por cada 100 g. Para espinacas y col lombarda, no añadir agua.
- Dejar reposar las verduras durante 5 minutos tras finalizar el programa.

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Verduras			

* Señal para remover transcurrida la mitad del tiempo.

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
cocer verduras frescas*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, puerro, pimentón, calabacines	0,20 - 1,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
cocer verduras congeladas*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, col roja, espinacas	0,20 - 1,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1

* Señal para remover transcurrida la mitad del tiempo.

Patatas

Notas

- Patatas cocidas con sal: cortarlas en trozos iguales. Añadir dos cucharadas de agua y un poco de sal por cada 100 g de patata.
- Patatas hervidas sin pelar: utilizar patatas de igual tamaño. Lavar las patatas y pinchar varias veces la piel. Colocarlas húmedas en un recipiente sin agua.

- Dejar reposar las patatas durante 5 minutos tras finalizar el programa. Escurrir previamente el agua existente.
- Colocar las patatas para el gratinado en un recipiente plano hasta alcanzar una altura de 3 a 4 cm.
- Dejar reposar el gratinado en el aparato de 5 a 10 minutos tras finalizar el programa.
- Las patatas fritas, las croquetas y las tortitas de patata deben ser aptas para la preparación en el horno.

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Patatas			
Patatas cocidas con sal*	Patatas rojas, blancas o harinosas	0,20 - 1,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Patatas hervidas sin pelar*	Patatas rojas, blancas o harinosas	0,20 - 1,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Gratinado de patata, fresco		0,50 - 3,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 2
Patatas fritas, congeladas**		0,20 - 0,60	bandeja universal, altura 2
Croquetas, congeladas**		0,20 - 0,70	bandeja universal, altura 2
Tortitas de patata, congeladas**		0,20 - 0,80	bandeja universal, altura 2

* Señal para remover transcurrida la mitad del tiempo.

** Señal para dar la vuelta tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Productos de cereal

Notas

- Los cereales sueltan bastante espuma durante la cocción. Utilizar un recipiente hondo con tapa para todos los productos de cereal. Ajustar el peso bruto de los cereales (sin líquido).
- Arroz: no utilizar arroz en bolsa de cocción. Añadir dos partes o dos partes y media de líquido al arroz.

- Polenta: añadir entre dos y tres partes de agua, según el grado de molienda, a la polenta.
- Couscous: añadir dos partes de líquido.
- Mijo: Añadir dos partes o dos partes y media de líquido al arroz.
- Dejar reposar el cereal de 5 a 10 minutos tras finalizar el programa.

Grupo de programas Programa	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Productos de cereal		
Arroz de grano largo*	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Arroz basmati*	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Arroz natural*	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Polenta***	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Couscous**	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Mijo*	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1

* Señal para remover en función del peso tras aprox. 2-14 minutos.

** Señal para remover tras 1-2 minutos.

*** Señal para remover transcurrida la mitad del tiempo.

Gratinado

Notas

- Colocar el plato en un recipiente adecuado para el microondas sobre la parrilla.
- Colocar el gratinado salado y dulce en un recipiente plano hasta alcanzar una altura de 5 cm.

- Colocar las patatas para el gratinado en un recipiente plano hasta alcanzar una altura de 3 a 4 cm.
- Dejar reposar el gratinado de patatas en el aparato de 5 a 10 minutos tras finalizar el programa.

Grupo de programas Programa	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Gratinado		
Lasaña boloñesa, congelada	0,40 - 1,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Canelones, congelados	0,40 - 1,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Gratinado de macarrones, congelado	0,40 - 1,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Gratinado, salado, ingredientes cocidos	0,40 - 3,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 2
Gratinado, dulce	0,50 - 1,80	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Gratinado de patata, fresco	0,50 - 3,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 2

Productos congelados

Notas

- Utilizar pizzas y pizza-baguettes congeladas preheated.
- Las patatas fritas, las croquetas y las tortitas de patata deben ser aptas para la preparación en el horno.

- Los rollitos de primavera y los minirollitos de primavera deben ser aptos para la preparación en el horno.
- Procurar que los productos ultracongelados no queden colocados unos encima de otros.

Grupo de programas Programa	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Pizza, base fina	0,30 - 0,50	Bandeja universal, altura 1
Pizza, base gruesa	0,40 - 0,60	Bandeja universal, altura 1
Minipizza	0,10 - 0,60	Bandeja universal, altura 1
Pizza-baguettes, preheated	0,10 - 0,75	Bandeja universal, altura 1
Patatas fritas*	0,20 - 0,60	Bandeja universal, altura 2
Croquetas*	0,20 - 0,70	Bandeja universal, altura 2
Tortitas de patata*	0,20 - 0,80	Bandeja universal, altura 2
Lasaña boloñesa	0,40 - 1,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Canelones	0,40 - 1,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Gratinado de macarrones	0,40 - 1,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Rollitos de primavera**	0,10 - 1,00	Bandeja universal altura 2
Minirollitos de primavera**	0,10 - 0,60	Bandeja universal, altura 2
Varitas de pescado*	0,20 - 0,90	Bandeja universal, altura 2
Aros de calamar empanados*	0,20 - 0,50	Bandeja universal, altura 2

* Señal para dar la vuelta tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

** Señal para dar la vuelta transcurrida aprox. la mitad del tiempo.

Ave

Notas

- Colocar el pollo o el capón en el recipiente con el lado de la pechuga hacia abajo.
- Colocar las piezas de pollo en el recipiente con el lado de la piel hacia arriba.

- Cocer pechuga de pavo sin piel. Añadir entre 100 y 150 ml de líquido a la pechuga de pavo. Tras darle la vuelta, si fuera necesario, añadir otros 50 -100 ml más de líquido.
- Dejar reposar la pechuga de pavo durante 10 minutos tras finalizar el programa.

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Ave			
Pollo, fresco*	Pollo entero	0,80 - 1,80	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Piezas de pollo, fresco	Muslo de pollo, medio pollo	0,40 - 1,20	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Capón, fresco*		1,50 - 3,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Pechuga de pavo, fresca**	Pechuga de pavo sin piel	0,80 - 2,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1

* Señal para dar la vuelta al pollo entero tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

** Señal para dar la vuelta transcurrida aprox. la mitad del tiempo.

Carne

Notas

- Cocinar el roastbeef primero con la parte de la grasa hacia abajo.

- Asado de vacuno, asado de ternera, pierna de ternera, pierna de cordero y asado de cerdo: El asado debe cubrir dos terceras partes de la base del recipiente. Añadir entre 50 y 100 ml de líquido al asado. Tras

darle la vuelta, si fuera necesario, añadir otros 50 -100 ml más de líquido.

- Añadir entre 50 y 100 ml de líquido al asado de carne picada.

- Dejar reposar el asado durante 10 minutos tras finalizar el programa.

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Carne de vacuno			
Estofado, fresco**		0,80 - 2,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Roastbeef, medio hecho*	Roastbeef de 5 - 6 cm de grosor	0,80 - 2,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Roastbeef, poco hecho*	Roastbeef de 5 - 6 cm de grosor	0,80 - 2,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Asado de carne picada	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Rollitos de carne		0,50 - 3,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Carne de ternera			
Asado, fresco*	Contramuslo, nuez	0,80 - 2,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Pierna con hueso, fresca		0,80 - 3,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Ossobuco		0,80 - 3,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Carne de cerdo			
Carrillada, fresca, sin hueso***		0,80 - 2,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Carrillada, fresca, con hueso*		0,80 - 2,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Asado con corteza, fresco		0,80 - 2,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Asado de carne picada	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Carne enrollada, fresca*		1,00 - 3,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Carne de cordero			
Pierna, fresca, sin hueso, medio hecha*		0,80 - 2,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Pierna, fresca, con hueso, hecha*		0,80 - 2,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Asado de carne picada	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Carne de caza			
Asado de ciervo, fresco*		0,50 - 3,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Pierna de corzo, sin hueso, fresca***		0,50 - 2,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Pata de liebre, con hueso, fresca***		0,50 - 1,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Asado de jabalí, fresco***		0,50 - 2,50	recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Conejo, fresco		0,50 - 2,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1

* Señal para dar la vuelta transcurrida aprox. la mitad del tiempo

** Señal para dar la vuelta tras $\frac{1}{3}$ y $\frac{2}{3}$ del tiempo.

***Señal para dar la vuelta tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Pescado

Notas

- Pescado entero, fresco: añadir entre 1 y 3 cucharadas de agua o zumo de limón.

Filete de pescado, fresco: añadir entre 1 y 3 cucharadas de agua o zumo de limón.

- Aros de calamar empanados, congelados: deben ser aptos para la preparación en el horno.

Grupo de programas Programa	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
rehogar pescado entero fresco	0,30 - 1,10	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Rehogar filete de pescado fresco	0,20 - 1,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Varitas de pescado*	0,20 - 0,90	Bandeja universal, altura 2
Aros de calamares, congelados*	0,20 - 0,50	Bandeja universal, altura 2

* Señal para dar la vuelta tras $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Asado de carne picada y cocido

Nota: Añadir entre 50 y 100 ml de líquido al asado de carne picada.

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Asado de carne picada			
de carne de vacuno fresca	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
de carne de cerdo fresca	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
de carne variada fresca	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
De carne de cordero fresca	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Cocido*			
Gulasch		0,30 - 2,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Rollitos de carne		0,50 - 3,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1

* Ajustar el peso de la carne

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. Precalentar 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: El doble de cantidad requiere casi el doble del tiempo de cocción, mientras que la mitad de la cantidad supone la mitad de tiempo.

Inserte la parrilla a la altura 1. Colocar el recipiente en la mitad. 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	Consejos y advertencias
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-15 min	dar la vuelta varias veces
	1 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20-30 min	
	1,5 kg	180 W, 25 min + 90 W, 25-35 min	
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 W, 5 min + 90 W, 4-6 min	al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 8-15 min	dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min	
	1 kg	180 W, 10 min + 90 W, 20-25 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 5 min + 90 W, 13-18 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1,2 kg	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Pato	2 kg	180 W, 10 min + 90 W, 30-40 min	dar la vuelta varias veces
Ganso	4,5 kg	180 W, 20 min + 90 W, 60-80 min	dar la vuelta cada 20 minutos, eliminar el líquido resultante de la descongelación
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	dar la vuelta de vez en cuando
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 5-15 min	remover con cuidado de vez en cuando
	600 g	180 W, 10 min + 90 W, 8-13 min	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 5-10 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	90 W, 7-9 min	retirar todo el envoltorio
	250 g	180 W, 2 min + 90 W, 3-5 min	
Pan entero	500 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1 kg	180 W, 3 min + 90 W, 15-25 min	
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 10-15 min	sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 W, 2 min + 90 W, 10-15 min	
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema
	750 g	180 W, 10 min + 90 W, 15-20 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, 11-15 min	Extraer el plato del envoltorio; para calentar con tapa
Sopa	400-500 g	600 W, 8-13 min	Recipiente con tapa
Cocidos	500 g	600 W, 10-15 min	Recipiente con tapa
	1 kg	600 W, 20-25 min	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 12-17 min	Recipiente con tapa
	1 kg	600 W, 25-30 min	
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W, 10-15 min	cubierto
	800 g	600 W, 18-23 min	
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 2-5 min	Recipiente con tapa; añadir líquido
	500 g	600 W, 7-10 min	

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Verduras, p. ej., guisantes, brécol, zanahorias	300 g	600 W, 8-12 min	Recipiente con tapa; añadir 1 cucharada de agua
	600 g	600 W, 13-18 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, 4-8 min	Extraer el plato del envoltorio, para calentar con tapa
Bebidas	150 ml	1000 W, 1-3 min	¡Atención! Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas, controlar el proceso
	300 ml	1000 W, 3-4 min	
	500 ml	1000 W, 4-5 min	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360 W, ½-1 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, 1-1½ min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Sopa 1 taza 2 tazas 4 tazas	175 g	1000 W, 1½-2 min	-
	de 175 g	1000 W, 2-4 min	
	de 175 g	1000 W, 4-6 min	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 7-10 min	cubierto
Cocido	400 g	600 W, 5-7 min	Recipiente con tapa
	800 g	600 W, 7-10 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, 25-30 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 8-13 min	-
Verduras, frescas	250 g	600 W, 6-10 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 ó 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
	500 g	600 W, 10-15 min	

Cocción de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, Duración en minutos	Consejos y advertencias
Patatas	250 g	600 W, 8-11 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 ó 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
	500 g	600 W, 12-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Arroz	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min	Añadir doble cantidad de líquido; utilizar un recipiente alto con tapa
	250 g	600 W, 7-9 min + 180 W, 15-20 min	
Dulces, p. ej., flan (instantáneo)	500 ml	600 W, 5-8 min	Remover 2 ó 3 veces durante el proceso con varilla batidora
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min	-

Palomitas para el microondas

Notas

- Emplear recipientes planos de cristal resistentes al calor, p. ej., la tapa de un molde para gratinar, un plato de cristal o una bandeja de cristal (Pyrex)
- Colocar el recipiente siempre a la altura 1 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	Altura	Potencia del microondas en vatios, Duración en minutos
Palomitas para el microondas	1 bolsa de 100 g	Recipiente, parrilla	1	600 W, 4 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.

-  Aire caliente
-  Calor superior/inferior
-  Calor intensivo

Moldes para hornear

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

Pasteles en moldes	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pasteles de masa de bizcocho fáciles	Molde corona/molde rectangular	1		160-180	90 W	30-40
Pastel de masa de bizcocho (p. ej., coca)	Molde corona/molde rectangular	1		150-170	-	60-80
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para base de tarta de fruta	2		160-180	-	25-35
Pastel de fruta fino, masa batida	Molde redondo/desarmable	1		160-180	90 W	30-40
Base de bizcocho, 2 huevos	Molde para base de tarta de fruta	1		150-160	-	20-25
Tarta bizcocho, 6 huevos**	Molde desarmable oscuro	1		170-180	-	30-40
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable oscuro	1		170-190	-	30-40
Tarta de frutas o queso con base de pastaflora*	Molde desarmable oscuro	2		160-170	180 W	30-40
Quiche suiza	Molde desarmable oscuro	1		190-200	-	40-50
Pastel de molde concéntrico	Molde concéntrico	1		160-180	90 W	30-40
Pastel de frutos secos	Molde desarmable oscuro	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, base fina, capa ligera**	Bandeja redonda para pizza	1		220-240	-	15-20
Pastel picante	Molde desarmable oscuro	1		180-200	-	50-60

* Dejar enfriar los pasteles en el horno durante aprox. 20 minutos.

** Precalentar el horno

■ Calor superior/inferior

■ Aire caliente 3D

■ Aire caliente

■ Calor intensivo

Pasteles en bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Masa bizcocho con capa seca	Bandeja universal	2		160-180	-	25-35
Masa bizcocho con capa seca	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		150-170	-	40-50
Masa batida con capa jugosa (fruta)	Bandeja universal	1		160-180	90 W	30-40
Masa de levadura con capa seca	Bandeja universal	2		170-190	-	35-45
Masa de levadura con capa seca	bandeja universal + Bandeja esmaltada	1 3		160-180	-	50-60
Masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja universal	2		170-190	-	45-55
Masa de levadura con capa jugosa (fruta)	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		160-180	-	50-60
Pastaflora con revestimiento seco	Bandeja universal	2		160-180	-	25-35
Pastaflora con revestimiento seco	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		160-180	-	30-40
Pastaflora con revestimiento jugoso (fruta)	Bandeja universal	1		160-180	-	50-60
Quiche suiza	Bandeja universal	1		190-200	-	40-50
Brazo de gitano, precalentar	Bandeja universal	2		170-190	-	10-20
Trenza levadura con 500 g de harina	Bandeja universal	2		160-180	-	40-50
Bollo con 500 g de harina	Bandeja universal	2		150-170	-	60-70
Bollo con 1 kg de harina	Bandeja universal	2		140-150	-	65-75

* La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.

Pasteles en bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	Bandeja universal	1		210-230	-	25-35
Pizza	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		180-200	-	40-50
Torta gratinada, precalentar	Bandeja universal	2		220-240	-	15-20

* La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.

Calor superior/inferior

Aire caliente 3D

Pastelitos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja universal	2		150-170	20-30
Pastas y galletas	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		140-160	30-40
Almendrados	Bandeja universal	2		120-140	35-45
Almendrados	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		110-130	40-50
Merengues	Bandeja universal	2		80-100	90-110
Tartaletas	Molde de tartaletas en la parrilla	2		160-180	35-45
Tartaletas	cada molde de tartaletas sobre la bandeja universal + Parrilla	1 3		140-160	50-60
Ensaimada	Bandeja universal	2		200-220	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	2		170-190	25-35
Pastel de hojaldre	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		170-190	30-40
Pastas de masa de levadura	Bandeja universal	2		200-220	20-30

* La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.

Calor superior/inferior

Aire caliente

Nota. Precalentar el horno.

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan de levadura con 1 kg de harina	Bandeja universal	2		300 + 170	10 15-25
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2		300 + 170	10 40-50
Pan turco	Bandeja universal	2		220-240	15-20
Panecillos	Bandeja universal	2		200-220	20-30
Panecillos de masa de levadura, dulce	Bandeja universal	2		190-210	15-25

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

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:

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

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.

Indicaciones para rehogar

Utilizar un recipiente con tapa para rehogar pescado.

Añadir entre dos y tres cucharadas de líquido y un poco de zumo de limón o vinagre en el recipiente.

Carne de vacuno

Notas

- Dar la vuelta al estofado de vacuno una vez transcurridos $\frac{1}{3}$ y $\frac{2}{3}$ del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta al filete de vacuno o al roastbeef una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a los filetes una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.
-  Calor superior/inferior
-  Grill, superficie amplia

Carne de vacuno	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Estofado de vacuno, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-210	-	120-140
Estofado de vacuno, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	-	140-160
Estofado de vacuno, aprox. 2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		170-190	-	160-180
Filete de vacuno, mediano, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	90 W	30-40
Filete de vacuno, mediano, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	90 W	45-55
Roastbeef mediano, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		240-260	180 W	30-40
Filetes medianos, 3 cm de grosor	bandeja universal + Parrilla	1 3		3	-	1ª cara: aprox. 10-15 2ª cara: aprox. 5-10

Carne de ternera

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

- Aire caliente
- Grill con circulación de aire

Carne de ternera	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de ternera, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		210-220	90 W	60-70
Asado de ternera, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-210	90 W	70-80
Asado de ternera, aprox. 2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-200	90 W	80-100
Pierna de ternera, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-200	-	120-130

Carne de cerdo

Notas

- Dar la vuelta al asado de magro de cerdo y al asado con tocineta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Colocar el asado con la tocineta hacia arriba en el horno. Cortar la tocineta. 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 aguja una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.

- Grill con circulación de aire
- Grill, superficie amplia

Carne de cerdo	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado sin tocineta (p. ej. cabezada), aprox. 750 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		220-240	180 W	40-50
Asado con tocineta (p. ej. paletilla) aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		180-200	-	150
Asado con tocineta (p. ej. paletilla), aprox. 2 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		170-190	-	180
Lomo de cerdo, aprox. 500 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		210-230	90 W	20-25
Asado de cerdo magro, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		210-230	90 W	50-60
Asado de cerdo magro, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	90 W	70-80
Asado de cerdo magro, aprox. 2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-210	180 W, 10 min + 90 W, 75-85 min	85-95

Carne de cerdo	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Lacón con hueso, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1	-	-	360 W	45-50
Filete de pescuezo, 2 cm de grosor	bandeja universal + Parrilla	1 3		2	-	1ª cara: aprox. 15-20 2ª cara: aprox. 10-15

Carne de cordero y de caza

Nota: Dar la vuelta al cordero y al venado una vez transcurrida la mitad del tiempo.

-  Grill con circulación de aire
-  Grill, superficie amplia

Carne de cordero y de caza	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Lomo de cordero con hueso, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, Parrilla	1		190-210	-	40-50
Pierna de cordero sin hueso, medio hecho, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, Parrilla	1		180-200	-	90-100
Lomo de corzo con hueso, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, Parrilla	1		210-220	-	40-50
Pierna de corzo sin hueso, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, Parrilla	1		180-190	-	105-120
Asado de jabalí, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, Parrilla	1		200-220	-	100-110
Asado de ciervo, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, Parrilla	1		200-220	-	90-100
Conejo, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, Parrilla	1		200-220	90 W	25-35

Otros

Notas

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

-  Grill con circulación de aire
-  Grill, superficie amplia

Otros	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de carne picada, aprox. 1 kg de carne	Recipiente sin tapa, parrilla	1		170-190	600 W + 180 W	10 min + 40-50 min
Salchichas para asar, 4 - 6 unidades, aprox. 150 g/ unidad	bandeja universal + Parrilla	1 3		3	-	1ª cara: aprox. 10-15 2ª cara: aprox. 5-10

Ave

Notas

- Colocar el pollo, la pechuga de pollo y el pavo pequeño enteros con la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.
- Colocar el capón con la pechuga hacia abajo. Una vez transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo, dar la vuelta y poner el microondas a 180 W.
- Colocar el medio pollo o las piezas de pollo con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
- Dar la vuelta al pato o al ganso una vez transcurridos $\frac{1}{3}$ y $\frac{2}{3}$ del tiempo.
- Colocar la pechuga de pato o de ganso con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
- Dar la vuelta a los muslos de ganso una vez transcurrida la mitad del tiempo. Pinchar la piel.
- Dar la vuelta al redondo de pavo una vez transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.

- Colocar la pechuga o las alas de pavo con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.
-  Grill con circulación de aire
-  Grill, superficie amplia
-  Aire caliente
-  Grill, superficie amplia

Ave	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pollo, entero, aprox. 1,2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		230-250	360 W	25-35
Capón, entero	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Pollo, por la mitad, 500 g por pieza	Recipiente sin tapa, parrilla	1		180-200	360 W	30-35
Piezas de pollo, aprox. 800 g	Recipiente sin tapa, parrilla	1		190-210	360 W	30-35
Piezas de pollo, aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		190-210	360 W	35-40
Pechuga de pollo aprox. 500 g	Recipiente sin tapa, parrilla	1		190-210	180 W	25-30
Pato, entero, 1,5 a 1,7 kg	Bandeja universal	1		170-190	180 W	60-80
Pechuga de pato, entera, 2 piezas de 300 a 400 g	Parrilla + Bandeja universal*	2 1		3	90 W	18-22
Ganso, entero, de 3 a 3,5 kg	Bandeja universal	1		170-190	180 W	80-90
Pechuga de ganso, 2 piezas de 500 g	Parrilla + Bandeja universal*	2 1		210-230	90 W	20-25
Muslos de ganso, 4 piezas de aprox. 1,5 kg	Parrilla + Bandeja universal*	2 1		170-190	180 W	30-40
Pavo pequeño, entero, aprox. 3 kg	Bandeja universal	1		170-180	180 W	60-70
Redondo de pavo, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-200	180 W	60-70
Pechuga de pavo, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-210	-	80-90
Contramuslos de pavo, aprox. 1,3 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		210-230	360 W	45-50

* Poner 50 ml de agua en la bandeja universal.

Pescado

Notas

- Poner el pescado entero, p. ej. la trucha, en el centro de la parrilla.
- Cocer el pescado entero rehogado en la posición de nado.

- Grill, superficie reducida
- Grill, superficie amplia

Pescado	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pescado entero, p. ej., trucha, aprox. 300 g, a la parrilla	bandeja universal + parrilla*	1 3		2	-	1ª cara: aprox. 10-15 2ª cara: aprox. 8-12
Ventresca de pescado, p. ej., salmón, 3 cm de grosor, a la parrilla	bandeja universal + parrilla*	1 3		3	-	1ª cara: aprox. 10-12 2ª cara: aprox. 8-12
Pescado entero, 2 a 3 unidades de 300 g, a la parrilla	bandeja universal + parrilla*	1 3		2	-	1ª cara: aprox. 10-15 2ª cara: aprox. 10-15
Pescado entero, aprox. 1 kg, rehogado	Recipiente con tapa, parrilla	1	-	-	600 W	10-15
Pescado entero, aprox. 1,5 kg, rehogado	Recipiente con tapa, parrilla	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
Pescado entero, aprox. 2 kg, rehogado	Recipiente con tapa, parrilla	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Filete de pescado, p. ej., abadejo, aprox. 800 g, rehogado	Recipiente con tapa, parrilla	1	-	-	600 W	9-14

* Untar primero la parrilla con aceite.

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 soufflés y gratinados utilizar un recipiente grande y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.
- Colocar el gratinado en un recipiente adecuado para el microondas sobre la parrilla.
- Dejar reposar el gratinado o el gratén durante 5 minutos en el horno apagado.
- Usar un molde para gratinar de 4 ó 5 cm de alto para los gratenes, los gratinados de patata y la lasaña.
- Poner el soufflé en moldes para porciones o en un molde para soufflé hondo. Precalentar el horno.
- Tostadas gratinadas: colocar 4 unidades juntas en el centro de la bandeja universal. Distribuir 12 unidades de modo uniforme en la bandeja universal.
-  Grill con circulación de aire
-  Aire caliente
-  Calor superior/inferior
-  Grill, superficie reducida
-  Grill, superficie amplia

Gratinados y tostadas	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Gratinado, dulce, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, Parrilla	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	Recipiente sin tapa, Parrilla	1		160-180	-	40-45
Soufflé en moldes para porciones	Parrilla	1		200-210	-	12-17
Gratinado de pasta, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, Parrilla	1		140-160	600 W	20-30
Lasaña, aprox. 2 kg	Recipiente sin tapa, Parrilla	2		180-200	600 W	20-30
Gratinado de patata, ingredientes crudos, aprox. 1,1 kg	Recipiente sin tapa, Parrilla	1		170-190	600 W	20-25
Gratinar tostadas, 4 unidades	Bandeja universal	2		3	-	8-13
Gratinar tostadas, 12 unidades	Bandeja universal	2		3	-	9-14

Productos preparados

Notas

- Observar las indicaciones del fabricante que figuran en el envase.
- 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 a las varitas de pescado, los palitos de pollo, los nuggets y la hamburguesa de verdura cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
- Pastel de nata sin accesorios en la base del horno, altura 0.

-  Calor superior/inferior
-  Aire caliente

-  Grill con circulación de aire

Productos preparados	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pizza con base fina	Bandeja universal	1		210-230	-	20-25
Pizza con base gruesa	Bandeja universal	2		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Bandeja universal	2		210-230	-	15-20
Pizza-baguette	Bandeja universal	2		180-190	-	15-20
Patatas fritas	Bandeja universal	2		220-230	-	20-25
Croquetas	Bandeja universal	2		200-220	-	25-35
Tortitas de patata, patata rellena	Bandeja universal	2		200-220	-	25-35
Panecillo, baguette	Parrilla	2		200-220	-	15-20
Masa pan alemán, Brezeln,	Bandeja universal*	2		190-210	-	20-25
Panecillo o baguette prehechos	Parrilla	2		140-150	-	12-15
Varitas de pescado	Bandeja universal	2		190-210	180 W	10-15
Palitos de pollo, nuggets	Bandeja universal	2		190-210	360 W	15-20
Hamburguesa de verdura	Bandeja universal	2		200-220	180 W	15-25
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	2		200-220	90 W	20-25
Lasaña	Parrilla	2		200-210	180 W	18-23
Pastel de nata	-	0		30	-	120-150

* Cubrir la bandeja universal con papel de hornear.

Tiene que ser un papel de hornear apto para estas temperaturas.

Cocción lenta

La cocción lenta, también denominada cocción a baja temperatura, es el método de cocción ideal para todo tipo de piezas de carne tierna que deban quedar poco hechas o al punto. La carne queda muy jugosa y tierna. Ventaja:

numerosas posibilidades para preparar menús, ya que la carne preparada con una cocción lenta se puede conservar caliente sin problemas.

Ajustar la cocción lenta

Utilizar un recipiente plano, p. ej., una bandeja de porcelana o un asador de cristal con tapa. Colocar el recipiente con tapa sobre la parrilla siempre a la altura 1.

1. Seleccionar la cocción lenta  y ajustar una temperatura entre 70 y 100 °C. Precalear el compartimento de cocción y calentar al mismo tiempo el recipiente.
2. Calentar un poco de aceite en una sartén. Sofreír bien la carne por ambos lados, también por los extremos, y colocarla inmediatamente en el recipiente precalentado.
3. Colocar el recipiente en el compartimento de cocción y pulsar de nuevo la tecla de puesta en marcha.

Notas

- Utilizar únicamente carne fresca y en perfectas condiciones. Quitarle los tendones y la grasa de forma meticulosa. Durante la cocción lenta, la grasa adquiere un sabor muy fuerte.
- Para la cocción lenta son apropiadas todas las partes tiernas de aves, carne de vacuno, cerdo, ternera y cordero. Los

tiempos de soasado y cocción vienen determinados por el tamaño de la pieza de carne.

- Asar la carne a una temperatura alta y durante bastante tiempo por todos los lados, también los extremos.
- Para comprobar si la carne está hecha, usar un termómetro de carne. El interior de la carne debe permanecer a 60 °C como mínimo durante 30 minutos.
- La carne también se puede cocer lentamente en el recipiente sin tapa. De hacerlo así, los tiempos de cocción se prolongan.
- No es necesario dar la vuelta tampoco a los trozos de carne grandes.
- La carne puede cortarse justo después de la cocción lenta. No se precisa un tiempo de reposo.
- Este método de cocción particular confiere siempre a la carne un aspecto poco hecho en el interior. No obstante, no significa que esté cruda o que no se haya cocido suficientemente.

Cocción lenta

Nota: Utilizar un recipiente con una tapa adecuada, p. ej., una fuente de cristal. Poner la olla sobre la parrilla.

 Cocción lenta

Cocción lenta	Altura	Tipo calentam.	Temperatura °C	Tiempo en minutos
Ave				
Pechuga de pavo	1		80	240-270
Pechuga de pato sin piel	1		80	110-140
Carne de vacuno				
Asado de buey (p. ej., cadera)	1		80	270-300
Filete de buey	1		80	150-180
Roastbeef	1		80	180-220
Bistec de buey, 3 cm de grosor	1		80	70-100
Carne de ternera				
Asado de ternera (p. ej., tapa)	1		80	180-220
Filete de ternera	1		80	80-100
Carne de cerdo				
Asado de cerdo (p. ej., lomo)	1		80	180-210
Lomo de cerdo	1		80	140-170
Carne de cordero				
Filete de cordero	1		80	40-70

Consejos para una cocción lenta

La carne preparada con una cocción lenta no está tan caliente como la carne asada de forma convencional.	Para evitar que la carne asada se enfríe rápidamente, calentar el plato y servir la salsa muy caliente.
Desea conservar caliente carne que se ha preparado con la cocción lenta.	Una vez terminada la cocción lenta, volver a cambiar la temperatura a 70 °C. Los trozos de carne pequeños pueden mantenerse calientes hasta 45 minutos; los trozos grandes hasta 2 horas.

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 a la altura 1. Después de aprox. 10 minutos, separar la carne descongelada.

Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos	360 W, 10 min + 180 W, 20-25 min	Colocar un molde de vidrio pyrex sobre la parrilla a la altura 1.
Bizcocho	600 W, 8-10 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla a la altura 1.
Asado de carne picada	600 W, 20-25 min	Colocar un molde de vidrio pyrex sobre la parrilla a la altura 1.

-  Grill con circulación de aire
-  Calor superior/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, 20-25 min		170-190	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla a la altura 1.
Pasteles	180 W, 15-20 min		180-200	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla a la altura 1.
Pollo*	360 W, 30-35 min		200-220	Dar la vuelta tras 15 minutos.

* Insertar la parrilla a la altura 2 y la bandeja universal a la altura 1.

Hornear

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- Pastel de manzana recubierto: colocar los moldes desarmables oscuros unos junto a otros desalineados entre sí.
-  Calor superior/inferior
-  Aire caliente
-  Aire caliente 3D
-  Calor intensivo

	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastas de té	Bandeja universal	2		160-180	20-30
	Bandeja universal	2		150-170	20-30
	bandeja universal* + bandeja esmaltada**	1 3		140-150	30-40
Pastelitos	Bandeja universal	2		160-180	25-35
	Bandeja universal	2		140-160	25-35
Pastelitos	bandeja universal* + bandeja esmaltada**	1 3		150-170	35-45
Base para tarta	Molde desarmable sobre la parrilla	1		160-170	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	2		170-190	45-55
	bandeja universal* + bandeja esmaltada**	1 3		160-180	50-60
	Pastel de manzana recubierto	2 moldes desarmables de Ø 20 cm sobre la parrilla		170-190	70-90

* Para hornear a dos niveles, introducir la bandeja esmaltada siempre encima de la bandeja universal.

** La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.

Asar al grill

-  Grill, superficie amplia

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Preparar tostadas*	Parrilla	3		3	1-2
Hamburguesas de vacuno, 12 unidades**	Parrilla y Bandeja universal	3 1		3	30

* Precalentar durante 5 minutos.

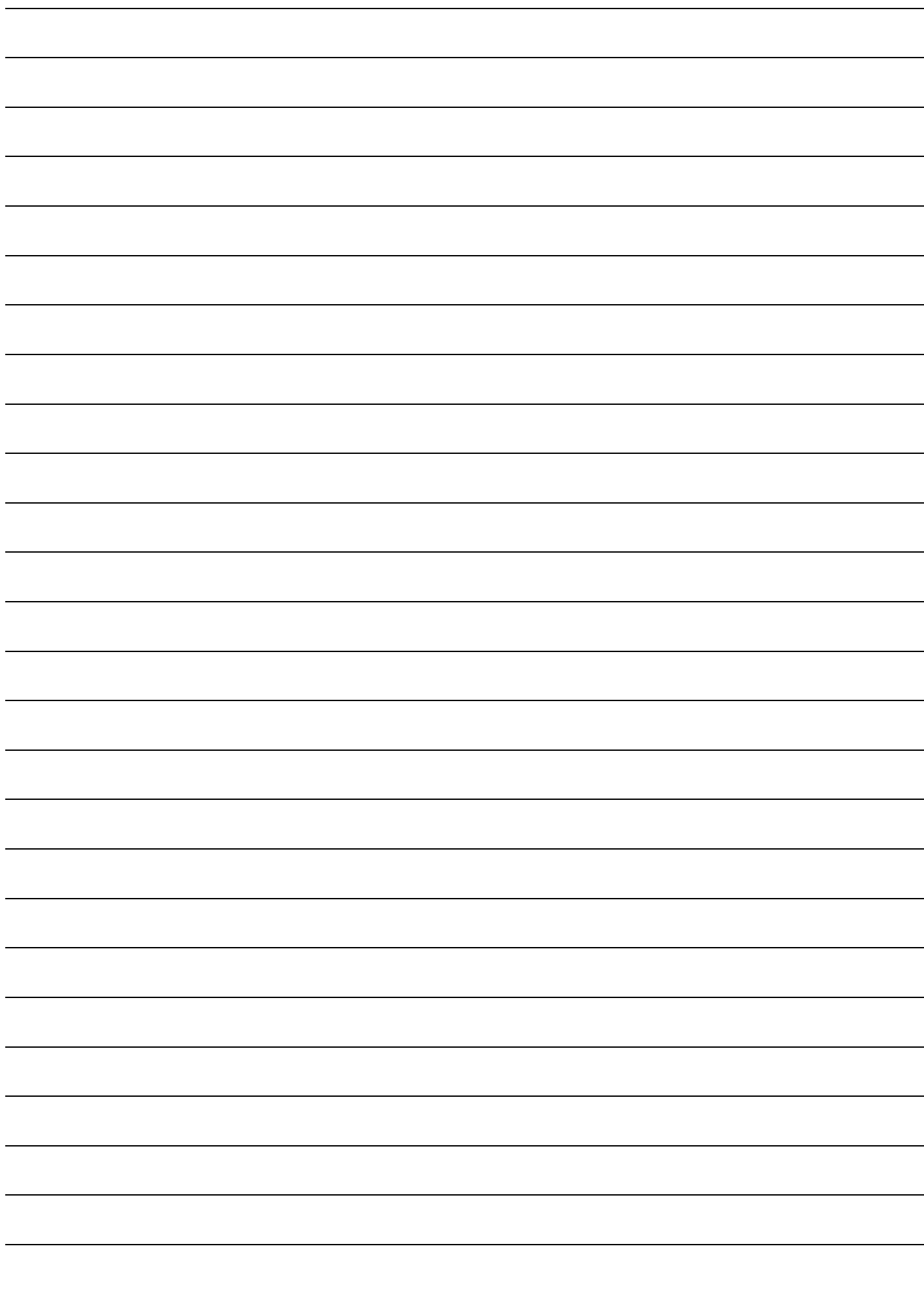
Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

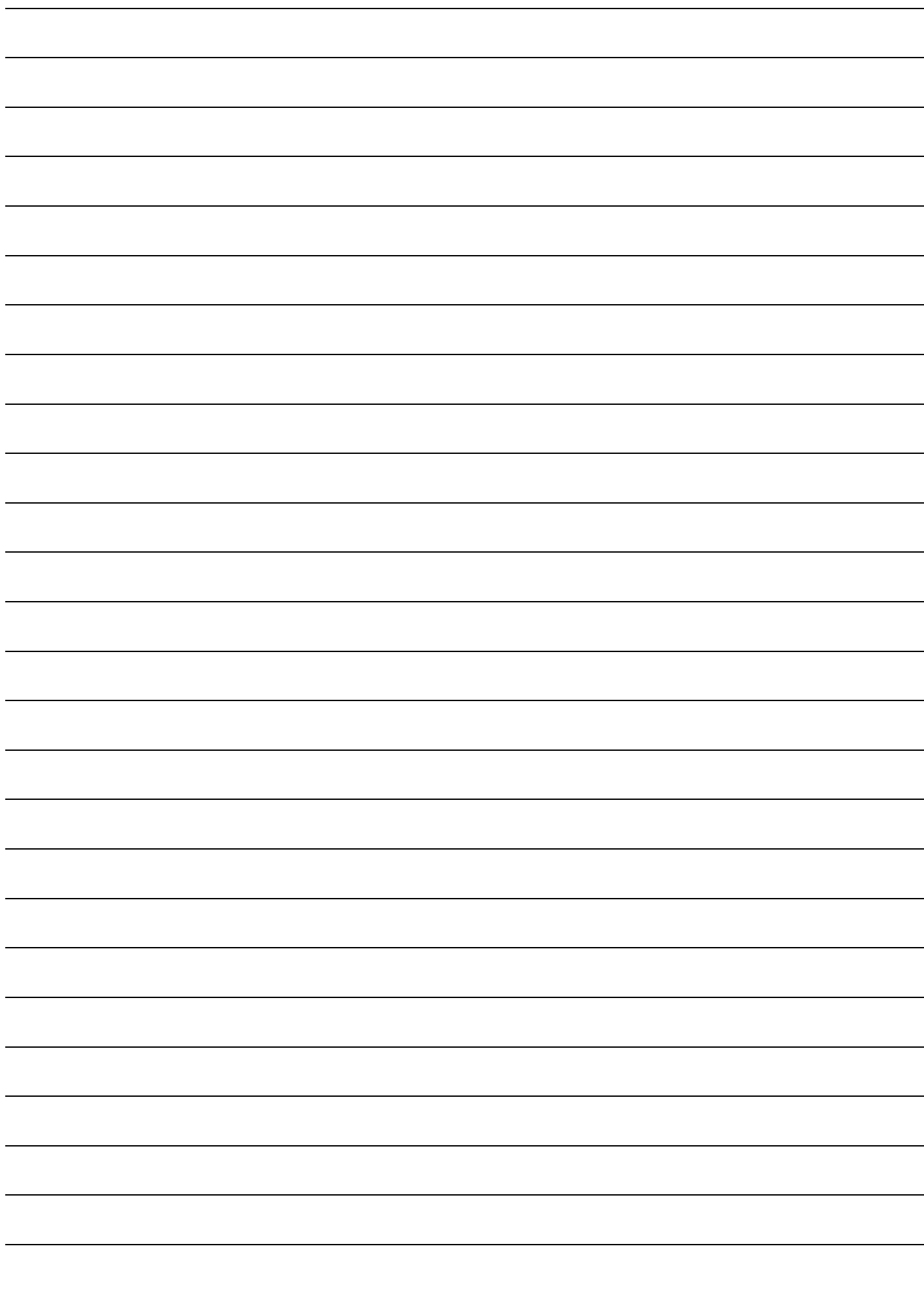
Presencia de acrilamida en alimentos

¿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 Patatas fritas 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.Untar una capa sobre la bandeja de forma uniforme. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen.





Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

910111
(1)