

Mikrowelle

Gebrauchs- und Montageanleitung

C17GR00.0. C17GR01.0.

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

| | | |
|------|---------------------------------------|----|
| 1 | Sicherheit | 2 |
| 2 | Sachschäden vermeiden | 6 |
| 3 | Umweltschutz und Sparen | 6 |
| 4 | Kennenlernen | 7 |
| 5 | Zubehör | 8 |
| 6 | Vor dem ersten Gebrauch | 9 |
| 7 | Grundlegende Bedienung | 9 |
| 8 | Mikrowelle | 10 |
| 9 | Grill | 11 |
| 10 | Mikrowellen-Kombibetrieb | 12 |
| 11 | Programme | 12 |
| 12 | Wecker | 14 |
| 13 | Grundeinstellungen | 14 |
| 14 | Reinigen und Pflegen | 15 |
| 15 | Störungen beheben | 17 |
| 16 | Entsorgen | 18 |
| 17 | Kundendienst | 18 |
| 18 | So gelingt's | 18 |
| 19 | MONTAGEANLEITUNG | 25 |
| 19.2 | Sichere Montage | 25 |

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen wie beispielsweise: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

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

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

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

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

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

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

→ "Zubehör", Seite 8

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

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

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

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

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

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

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

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

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

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

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

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

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

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

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

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

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 18

⚠️ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!

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

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

⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

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

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

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

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

1.5 Mikrowelle

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

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

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

Lebensmittel und deren Verpackungen und Behälter können sich entzünden.

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

- ▶ Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten.
- ▶ Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.
- ▶ Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.

Speiseöl kann sich entzünden.

- ▶ Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

⚠️ WARNUNG – Explosionsgefahr!

Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können leicht explodieren.

- ▶ Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen.

- ▶ Nie Eier in der Eierschale garen oder hartgekochte Eier in der Eierschale erwärmen.
- ▶ Nie Schalen- und Krustentiere garen.
- ▶ Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen.
- ▶ Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.

Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig.

- ▶ Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen.
- ▶ Immer den Deckel oder den Sauger entfernen.
- ▶ Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln.
- ▶ Temperatur überprüfen, bevor dem Kind die Nahrung gegeben wird.

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

- ▶ Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen. Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.
- ▶ Immer die Angaben auf der Verpackung beachten.
- ▶ Die Speisen immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

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

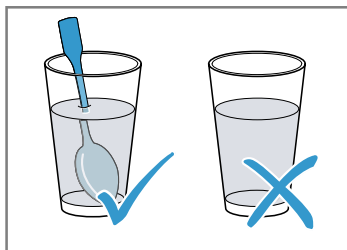
Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen.

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

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes ist Vorsicht geboten. Die heiße Flüssigkeit kann plötzlich überkochen und verspritzen.

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



⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen.

- ▶ Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Geschirr und Behälter aus Metall oder Geschirr mit Metallbesatz können beim reinen Mikrowellenbetrieb zu Funkenbildung führen. Das Gerät wird beschädigt.

- ▶ Beim reinen Mikrowellenbetrieb nie Metallbehälter verwenden.
- ▶ Nur mikrowellengeeignetes Geschirr oder Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart verwenden.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

- ▶ Nie das Gehäuse entfernen.

⚠ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

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

→ *"Reinigen und Pflegen", Seite 15*

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

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

Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus.

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

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!

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

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

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

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

- ▶ Kondenswasser nach jedem Garen abwischen.
- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im ge-schlossenen Garraum aufbewahren.
- ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.

Das Auskühlen mit offener Gerätetür beschädigt mit der Zeit benachbarte Möbelfronten.

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

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

- ▶ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hän- gen oder abstützen.

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

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

2.2 Mikrowelle

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie die Mikrowelle verwenden.

ACHTUNG!

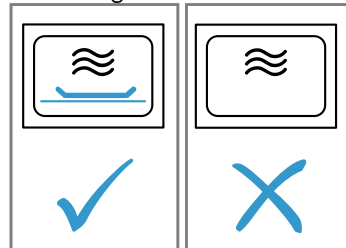
Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstö- ren können.

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

Aluminiumschalen im Gerät können Funken verursa- chen. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbil- dung beschädigt.

- ▶ Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung.

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



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

- ▶ Zwischen den Zubereitungen das Gerät mehrere Mi- nuten abkühlen lassen.
- ▶ Nie eine zu hohe Mikrowellenleistung einstellen.
- ▶ Maximal 600 Watt verwenden.
- ▶ Die Popcorn-Tüte immer auf einen Glasteller legen. Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden führen.
- ▶ Bei der Verwendung des Grills oder dem Mikrowel- len-Kombibetrieb nur Geschirr verwenden, das den hohen Temperaturen standhält.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten ent- sorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Ge- rät weniger Strom.

Die Gerätetür im Betrieb selten öffnen.

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

Die Uhr im Standby ausblenden.

- Das Gerät spart Energie im Standby.

Hinweis:

Das Gerät benötigt:

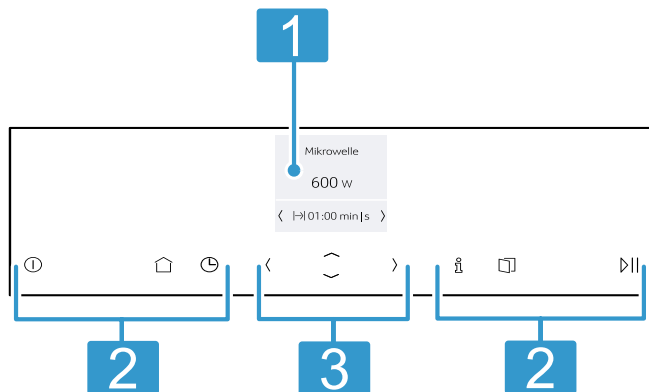
- im Betrieb mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- im Betrieb mit ausgeschaltetem Display max 0,5 W

4 Kennenlernen

4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand. Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.

- 1** Display
- 2** Touch-Tasten
- 3** ShiftControl-Bedienelement



Touch-Tasten

Touch-Tasten sind berührungsempfindliche Tasten. Um eine Funktion auszuwählen, auf die entsprechende Taste tippen.

| Symbol | Touch-Taste | Verwendung |
|--------|-------------------------|----------------------------------------|
| ⓘ | on/off | Gerät einschalten oder ausschalten |
| 🏠 | Hauptmenü | Betriebsarten und Einstellungen wählen |
| 🕒 | Zeitfunktionen | Wecker einstellen |
| ℹ️ | Information | Weitere Informationen einblenden |
| 📖 | Automatische Türöffnung | Gerätetür öffnen |
| ▶ | start/stop | Betrieb starten oder unterbrechen |

Hinweis: Wenn ⓘ leuchtet, tippen Sie auf ⓘ, um für einige Sekunden Informationen anzuzeigen.

ShiftControl-Bedienelement

Mit den ShiftControl-Bedienelementen navigieren Sie durch die Zeilen im Display und wählen Einstellungen. Die Einstellungen, die Sie verändern können, haben rechts und links Pfeile.


| Symbol | Touch-Taste | Verwendung |
|--------|-------------|-----------------------------------|
| < | Links | Im Display nach links navigieren |
| > | Rechts | Im Display nach rechts navigieren |
| ^ | Oben | Im Display nach oben navigieren |
| v | Unten | Im Display nach unten navigieren |





Hinweis: Wenn Sie die Tasten gedrückt halten, können Sie die Einstellwerte auch schnell durchlaufen lassen. Wenn Sie die Taste loslassen, stoppt der Schnelldurchlauf.

Display

Im Display sehen Sie die aktuellsten Einstellwerte, Auswahlmöglichkeiten oder Hinweistexte.

Hauptmenü

Um in das Hauptmenü zu gelangen, drücken Sie .

| Symbol | Beschreibung |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|  | Mikrowelle |
|  | Grill/ Mikrowelle Kombibetrieb |
|  | Programme Ausgewählte Speisen ganz einfach zubereiten |
|  | Einstellungen Geräteeinstellungen individuell anpassen |

4.2 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Garraumbelichtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbelichtung ein. Wenn die Gerätetür länger als ca. 5 Minuten geöffnet ist, schaltet sich die Garraumbelichtung wieder aus.

Bei den meisten Heizarten und Funktionen ist die Garraumbelichtung während des Betriebs an. Wenn der Betrieb endet, schaltet sich die Garraumbelichtung aus.

Kühlgebläse

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

ACHTUNG!

Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.

- ▶ Lüftungsschlitze nicht abdecken.

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

Kondenswasser

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

Automatischer Türöffner

Wenn Sie den automatischen Türöffner betätigen, springt die Gerätetür auf. Sie können die Gerätetür von Hand vollständig öffnen.

Hinweise

- Bei einem Stromausfall funktioniert die automatische Türöffnung nicht. Sie können die Tür von Hand öffnen.
- Wenn Sie die Gerätetür während des Betriebs öffnen, hält der Betrieb an.
- Wenn Sie die Gerätetür schließen, läuft der Betrieb nicht automatisch weiter. Starten Sie den Betrieb.
- Wenn das Gerät längere Zeit ausgeschaltet ist, öffnet sich die Gerätetür zeitverzögert.

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

| Zubehör | Verwendung |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rost | <ul style="list-style-type: none"> ■ Rost zum Grillen und Überbacken ■ Rost als Stellfläche für Geschirr |
| Glasschale | <ul style="list-style-type: none"> ■ Spritzschutz beim Grillen direkt auf dem Rost ■ Den Rost in die Glasschale stellen ■ Mikrowellene geeignet |

6 Vor dem ersten Gebrauch

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

6.1 Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss oder nach einem längeren Stromausfall erscheinen die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme Ihres Geräts.

Hinweise

- Die Einstellungen können Sie in den Grundeinstellungen jederzeit anpassen.
→ "Grundeinstellungen", Seite 14
- Öffnen und schließen Sie die Gerätetür zur internen Überprüfung vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Stromausfall.

Sprache einstellen

1. Mit \sim in die nächste Zeile navigieren.
2. Mit \langle oder \rangle die Sprache wählen.
3. Mit \wedge in die vorhergehende Zeile navigieren.
4. Mit \rangle die nächste Einstellung wählen.

Uhrzeit einstellen

1. Mit \sim in die nächste Zeile navigieren.
2. Mit \langle oder \rangle aktuelle Stunde wählen.
3. Mit \sim in die nächste Zeile navigieren.
4. Mit \langle oder \rangle aktuelle Minute wählen.
5. So oft auf \wedge drücken, bis "Uhrzeit" erscheint.
6. Mit \rangle die nächste Einstellung wählen.

Hinweis:

In den
→ "Grundeinstellungen", Seite 14 legen Sie fest, ob das Display die Uhrzeit und das Datum bei ausgeschaltetem Gerät anzeigt oder nicht.

Datum einstellen

1. Mit \sim in die nächste Zeile navigieren.
 2. Mit \langle oder \rangle den aktuellen Tag wählen.
 3. Mit \sim in die nächste Zeile navigieren.
 4. Mit \langle oder \rangle den aktuellen Monat wählen.
 5. Mit \sim in die nächste Zeile navigieren.
 6. Mit \langle oder \rangle das aktuelle Jahr wählen.
 7. So oft auf \wedge drücken, bis "Datum" erscheint.
 8. Mit \rangle die Einstellungen übernehmen.
- ✓ Die erste Inbetriebnahme ist abgeschlossen.

6.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

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

1. Sicherstellen, dass sich im Garraum keine Verpackungsreste, Zubehör oder andere Gegenstände befinden.
2. Die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
3. Die Gerätetür schließen.
4. Solange das Gerät heizt, den Raum lüften.
5. Den Grill auf Stufe 3 einstellen.
6. Die Dauer auf 15 Minuten einstellen.
7. Das Gerät abkühlen lassen.
8. Wenn der Garraum abgekühlt ist, die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.

6.3 Zubehör reinigen

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

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

- ▶ Das Gerät mit \odot einschalten.
- ✓ Das Display zeigt das Neff-Logo und danach die maximale Mikrowellenleistung.
- ✓ Das Gerät ist betriebsbereit.

7.2 Gerät ausschalten

- ▶ Das Gerät mit \odot ausschalten.
- ✓ Das Gerät bricht die laufenden Funktionen ab.
- ✓ Im Display erscheint die Uhrzeit und Datum.

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

7.3 Betrieb starten

- ▶ Den Betrieb mit \triangleright starten.
- ✓ Das Display zeigt die Einstellungen an.

Hinweis: Wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, unterbricht das Gerät den Betrieb und hält den eingestellten Zeitablauf an. Wenn Sie den Betrieb wieder starten möchten, schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie \triangleright .

7.4 Betrieb unterbrechen

1. \triangleright drücken.
- ✓ Das Gerät unterbricht den Betrieb.
2. Um alle Einstellungen zu löschen, \odot drücken.

Hinweis: Wenn Sie die Gerätetür öffnen, unterbricht das Gerät den Betrieb. Nach einer Unterbrechung oder dem Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

7.5 Betriebsart einstellen

Wenn Sie das Gerät einschalten, zeigt das Display die eingestellte Vorschlagsbetriebsart an. Sie können die vorgeschlagene Betriebsart sofort starten oder eine andere Betriebsart einstellen.

1. $\hat{=}$ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die Betriebsarten an.
2. Mit \langle oder \rangle eine Betriebsart wählen.
3. Mit \sim in die nächste Zeile navigieren.
4. Mit \langle oder \rangle die Einstellung wählen.
Je nach Betriebsart sind weitere Einstellungen möglich.
5. Für jede weitere Einstellung mit \sim in die nächste Zeile navigieren.
6. Mit \langle oder \rangle die Einstellung wählen.

7. ▷|| drücken.
 ✓ Das Gerät startet den Betrieb.

Hinweis: Um die aktuelle Einstellung zu verlassen und auf die Ebene der Betriebsarten zu gelangen, ⏏ drücken.

8 Mikrowelle

Mit der Mikrowelle können Sie Speisen besonders schnell garen, erhitzen oder auftauen.

8.1 Mikrowellengeeignetes Geschirr und Zubehör

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

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

Mikrowellengeeignet

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

ACHTUNG!

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

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

8.3 Mikrowellenleistungen

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

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

Nicht mikrowellengeeignet

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

8.2 Geschirr auf Mikrowelleneignung testen

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

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

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

Vorschlagswerte

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

8.4 Mikrowelle einstellen

Wenn Sie das Gerät einschalten, erscheint im Display immer als Vorschlag die höchste Mikrowellenleistung.

1. Die Sicherheitshinweise beachten. → Seite 4
2. Die Hinweise zur Vermeidung von Sachschäden beachten. → Seite 6
3. Die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr und Zubehör beachten. → Seite 10
4. \odot drücken.
- ✓ Das Gerät ist betriebsbereit. Im Display wird als Vorschlagswert die maximale Mikrowellenleistung angezeigt. Die Mikrowellenleistung kann jederzeit geändert werden.
5. Mit \langle oder \rangle eine Mikrowellenleistung wählen.
- ✓ Im Display wird die Mikrowellenleistung und eine Vorschlagsdauer angezeigt.
6. \sim drücken.
7. Mit \langle oder \rangle die gewünschte Dauer einstellen.
8. \triangleright drücken.
- ✓ Das Gerät startet den Betrieb.
- ✓ Im Display läuft die Dauer ab.
- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

9. Um das Signal vorzeitig zu beenden, \ominus drücken.
10. Mit \odot das Gerät ausschalten.

Hinweise

- Wenn Sie auf \ominus drücken, zeigt das Display für kurze Zeit die Weckerfunktion. Um die Weckerfunktion sofort auszublenden, drücken Sie nochmals auf \ominus .
- Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

8.5 Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

- ▶ Mit \langle oder \rangle die Dauer ändern.
- ✓ Der Betrieb läuft weiter.

8.6 Mikrowellenleistung ändern

Sie können die Mikrowellenleistung während des Betriebs ändern.

1. Mit \wedge zur Mikrowellenleistung wechseln.
2. Mit \langle oder \rangle die gewünschte Mikrowellenleistung einstellen.
- ✓ Die Dauer bleibt unverändert.
- ✓ Der Betrieb läuft weiter.

Hinweis: Wenn die eingestellte Dauer die maximale Dauer für die Mikrowellenleistung 900 W überschreitet, reduziert das Gerät die Dauer automatisch. Der Betrieb läuft nicht weiter. Mit \triangleright den Betrieb starten.

9 Grill

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

9.1 Grillstufen

Folgende Grillstufen stehen Ihnen zur Verfügung.

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

9.2 Grill einstellen

1. Die Sicherheitshinweise beachten. → Seite 4
2. Die Hinweise zur Vermeidung von Sachschäden beachten. → Seite 6
3. \odot drücken.
- ✓ Das Gerät ist betriebsbereit.
4. \uparrow drücken.
- ✓ Das Display zeigt die Betriebsarten an.
5. Mit \langle oder \rangle die Betriebsart ☼ wählen.
6. \sim drücken.
- ✓ Das Display zeigt den Vorschlagswert "Grill" 3 an.
7. Mit \langle oder \rangle die gewünschte Grillstufe einstellen.
- ✓ Das Display zeigt die Grillstufe und eine Vorschlagsdauer an.

8. \sim drücken.
9. Mit \langle oder \rangle die gewünschte Dauer einstellen.
10. \triangleright drücken.
- ✓ Das Gerät startet den Betrieb.
- ✓ Im Display läuft die Dauer ab.
- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
11. Um das Signal vorzeitig zu beenden, \ominus drücken.
12. Mit \odot das Gerät ausschalten.

Hinweise

- Wenn Sie auf \ominus drücken, zeigt das Display für kurze Zeit die Weckerfunktion. Um die Weckerfunktion sofort auszublenden, drücken Sie nochmals auf \ominus .
- Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

9.3 Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

- ▶ Mit \langle oder \rangle die Dauer ändern.
- ✓ Der Betrieb läuft weiter.

9.4 Grillstufe ändern

Sie können die Grillstufe während des Betriebs ändern.

1. Mit \wedge zum Grill wechseln.
2. Mit \langle oder \rangle die gewünschte Grillstufe einstellen.
- ✓ Die Dauer bleibt unverändert.
- ✓ Der Betrieb läuft weiter.


Hinweis: Beim Wechsel der Betriebsart von Grill zu Kombibetrieb und umgekehrt geht das Gerät in den Pause-Modus. Der Betrieb läuft nicht weiter. Um die Betriebsart zu wechseln, mit \triangleright den Betrieb fortsetzen.

10 Mikrowellen-Kombibetrieb

Um die Gardauer zu verkürzen, können Sie Grill in Kombination mit Mikrowelle verwenden.
Folgende Mikrowellenleistungen stehen zur Auswahl:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

10.1 Mikrowellen-Kombibetrieb einstellen

1. Die Sicherheitshinweise beachten.
2. Die Hinweise zur Vermeidung von Sachschäden beachten.
3. ⏻ drücken.
- ✓ Das Gerät ist betriebsbereit.
4. ⏪ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die Betriebsarten an.
5. Mit < oder > die Betriebsart  wählen.
6. ~ drücken.
- ✓ Das Display zeigt den Vorschlagswert "Grill" 3 an.
7. Mit < oder > den gewünschten Kombibetrieb einstellen.
- ✓ Das Display zeigt den gewünschten Kombibetrieb und eine Vorschlagsdauer an.
8. ~ drücken.
9. Mit < oder > die gewünschte Dauer einstellen.
10. ▶|| drücken.
- ✓ Das Gerät startet den Betrieb.

- ✓ Im Display läuft die Dauer ab.
- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
- 11. Um das Signal vorzeitig zu beenden, ⊖ drücken.
- 12. Mit ⊕ das Gerät ausschalten.

Hinweis: Wenn Sie auf ⊖ drücken, zeigt das Display für kurze Zeit die Weckerfunktion. Um die Weckerfunktion sofort auszublenden, drücken Sie nochmals auf ⊕.

10.2 Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

- ▶ Mit < oder > die Dauer ändern.
- ✓ Der Betrieb läuft weiter.

10.3 Mikrowellen-Kombibetrieb ändern

Sie können die Grillstufe während des Betriebs ändern.

1. Mit ^ zum Kombibetrieb wechseln.
2. Mit < oder > den gewünschten Kombibetrieb einstellen.
- ✓ Die Dauer bleibt unverändert.
- ✓ Der Betrieb läuft weiter.

Hinweis: Beim Wechsel der Betriebsart von Grill zu Kombibetrieb und umgekehrt geht das Gerät in den Pause-Modus. Der Betrieb läuft nicht weiter. Um die Betriebsart zu wechseln, mit ▶|| den Betrieb fortsetzen.

11 Programme

Mit den Programmen unterstützt Sie Ihr Gerät bei der Zubereitung verschiedener Speisen und wählt automatisch die optimalen Einstellungen aus.

11.1 Hinweise zu den Einstellungen für Gerichte

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

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

Auftauen

- Lebensmittel flach und portionsgerecht bei -18 °C einfrieren und lagern.
- Das gefrorene Lebensmittel auf ein flaches Geschirr, z. B. einen Glasteller oder Porzellanteller, legen.
- Lebensmittel können nach Programmende noch nicht vollständig aufgetaut sein. Die Lebensmittel lassen sich dennoch gut weiterverarbeiten.
- Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel entsteht Flüssigkeit. Beim Wenden die Flüssigkeit entfernen. Nicht weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.

- Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
- Ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite, Geflügelteile mit der Hautseite auf das Geschirr legen.

Gemüse

- Frisches Gemüse: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g einen Esslöffel Wasser hinzufügen.
- Gefrorenes Gemüse: Geeignet ist nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse. Tiefkühlgemüse mit Sahnesoße ist ungeeignet. 1 bis 3 Esslöffel Wasser zugeben. Für Spinat und Rotkohl kein Wasser hinzufügen.

Kartoffeln

- Salzkartoffeln: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g zwei Esslöffel Wasser und etwas Salz hinzufügen.
- Pellkartoffeln: Gleich dicke Kartoffeln verwenden. Waschen und Schale einstechen. Kartoffeln noch feucht in ein Geschirr ohne Wasser geben.
- Backofenkartoffeln: Gleich dicke Kartoffeln verwenden. Waschen, trocknen und Schale einstechen.

Reis

- Keinen Naturreis oder Kochbeutelreis verwenden.
- Die zweifache bis zweieinhalbfache Menge Wasser zum Reis geben.

Geflügel

- Nur Hähnchenteile mit Kühlschranktemperatur verwenden.

- Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen.

Ruhezeit

Einige Gerichte benötigen nach Programmende noch eine Ruhezeit im Garraum.

| Gericht | Ruhezeit |
|------------|---------------------------------------------------------|
| Gemüse | ca. 5 Minuten |
| Kartoffeln | ca. 5 Minuten Vorher das entstandene Wasser abgießen |
| Reis | ca. 5-10 Minuten |

11.2 Programm einstellen

1. drücken.
✓ Das Gerät ist betriebsbereit.
2. drücken.
✓ Das Display zeigt die Betriebsarten an.
3. Mit oder die Betriebsart wählen.

4. drücken.
✓ Das Display zeigt das erste Programm an.
5. Mit oder das gewünschte Programm einstellen.
6. drücken.
✓ Das Display zeigt einen Vorschlagswert für das Gewicht an.
7. Mit oder das gewünschte Gewicht einstellen.
8. drücken
✓ Das Display zeigt den Zubereitungshinweis an.
9. drücken.
✓ Das Gerät startet den Betrieb.
✓ Im Display läuft die Dauer ab.
10. Wenn während des Programms Hinweise im Display zum Wenden oder Umrühren erfolgen:
 - Die Gerätetür öffnen.
 - Die Speise zerteilen, umrühren oder wenden.
 - Die Gerätetür schließen.
 - drücken.

Hinweis: Wenn Sie das Gericht nicht wenden oder umrühren, läuft das Programm trotzdem normal weiter bis zum Ende.

Die Programme berechnen die Dauer.

11.3 Programmtabelle

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

Auftauen

| Gericht | Geeignete Lebensmittel | Gewichtsbereich in kg | Geschirr/Zubehör |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------|
| Brot auftauen ¹ | Brot, ganz, rund oder länglich, Brot in Scheiben, Rührkuchen, Hefekuchen, Obstkuchen, Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelantine | 0,20 – 1,50 | Flaches, offenes Geschirr Garraumboden |
| Fleisch auftauen ¹ | Braten, flache Fleischstücke, Hackfleisch, Hähnchen | 0,20 – 2,00 | Flaches, offenes Geschirr Garraumboden |
| Fisch auftauen ¹ | Ganzer Fisch, Fischfilet, Fischkotelett | 0,10 – 1,00 | Flaches, offenes Geschirr Garraumboden |

¹ Das Wendesignal beachten.

Garen

| Gericht | Geeignete Lebensmittel | Gewichtsbereich in kg | Geschirr/Zubehör |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------|
| Gemüse, frisch ¹ | Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini | 0,15 – 1,00 | Geschlossenes Geschirr Garraumboden |
| Gemüse, gefroren ¹ | Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat | 0,15 – 1,00 | Geschlossenes Geschirr Garraumboden |
| Salzkartoffeln | Kartoffeln mit oder ohne Schale, Kartoffelstücke gleich groß | 0,20 – 1,00 | Geschlossenes Geschirr Garraumboden |
| Reis ¹ | Langkornreis | 0,05 – 0,30 | Hohes, geschlossenes Geschirr Garraumboden |
| Backofenkartoffeln ¹ | Kartoffeln mit Schale, ca. 6 cm dick | 0,20 – 1,50 | Rost Garraumboden |

¹ Das Umrührsignal beachten.

Kombibetrieb

| Gericht | Geeignete Lebensmittel | Gewichtsbe- reich in kg | Geschirr/Zubehör |
|-----------------------|----------------------------------------|----------------------------|---------------------|
| Lasagne, tiefgekühlt | Lasagne oder ähnlicher Tiefkühlauflauf | 0,30 – 1,00 | Offenes Geschirr |
| Hähnchenteile, frisch | Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen | 0,50 – 1,80 | Glasschale und Rost |

12 Wecker

Sie können eine Weckerzeit festlegen, nach deren Ablauf ein Signal ertönt. Sie können eine Weckerzeit von maximal 24 Stunden einstellen.

Die Funktion läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen. Das Weckersignal unterscheidet sich von anderen Signalen.

12.1 Wecker einstellen

1. drücken.
- ✓ Das Display zeigt den Wecker an.
2. Mit oder die Weckerzeit einstellen.
3. drücken.
Nach einigen Sekunden startet der Wecker auch automatisch.
- ✓ Die Weckerzeit läuft ab.
- ✓ Die Anzeige wechselt nach kurzer Zeit zurück.
- ✓ Wenn eine Betriebsart läuft, zeigt das Display zusätzlich ein Weckersymbol an. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt das Display die Weckerzeit und ein Weckersymbol an.

- ✓ Wenn die Weckerzeit beendet ist, ertönt ein Signal.
4. Um das Signal vorzeitig zu beenden, drücken.

12.2 Wecker ändern

1. drücken.
- ✓ Das Display zeigt den Wecker an.
2. Mit oder die Weckerzeit ändern.

Hinweis: Der Wecker bleibt im Display sichtbar, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Wenn eine Betriebsart läuft, können Sie den Wecker mit wählen. Die Weckerzeit ist für einige Zeit im Fokus. Sie können die Weckerzeit ändern.

12.3 Wecker abbrechen

- ▶ Weckerzeit zurückstellen.
- ✓ Nach Übernahme leuchtet das Symbol nicht mehr.

13 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

13.1 Grundeinstellung ändern

1. drücken.
2. drücken.
3. Mit oder "Einstellungen" wählen.
4. Mit in die nächste Zeile navigieren.
5. Mit oder Einstellung wählen.
6. Bei Bedarf mit in die nächste Zeile navigieren.
7. Mit oder Einstellung wählen.
8. drücken.
9. Um die Einstellung zu speichern, "Speichern" wählen.

Hinweis: Nach einem Stromausfall bleiben Ihre Änderungen an den Grundeinstellungen erhalten.

13.2 Übersicht der Grundeinstellungen

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

Hinweise

- Die Änderungen der Einstellungen zur Sprache, zum Tastenton und zur Anzeigehelligkeit sind sofort wirksam. Alle anderen Einstellungen sind erst wirksam, wenn Sie die Einstellungen speichern.

- Ihre Änderungen an den Grundeinstellungen bleiben auch nach einem Stromausfall erhalten. Nur die Einstellungen der ersten Inbetriebnahme müssen Sie nach einem Stromausfall neu vornehmen.
→ "Erste Inbetriebnahme", Seite 9

| Grundeinstellungen | Auswahl |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sprache | "Sprache" einstellen |
| Uhrzeit | "Uhrzeit" einstellen |
| Datum | "Datum" einstellen |
| Signalton | Kurze Dauer Mittlere Dauer ¹ Lange Dauer |
| Tastenton | Ausgeschaltet ¹ Eingeschaltet |
| Display-Helligkeit | Display-Helligkeit ist in 5 Stufen einstellbar Stufe 3 ¹ |
| Uhranzeige | Digital + Datum Digital Aus ¹ |
| Nachtabdunkelung | Ausgeschaltet ¹ Eingeschaltet (Display abgedunkelt zwischen 22:00 und 06:00 Uhr) |

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

| Grundeinstellungen | Auswahl |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Demo-Modus | Ausgeschaltet ¹ Eingeschaltet (wird nur in den ersten 3 Minuten nach einem Reset oder der ersten Inbetriebnahme angezeigt) |
| Werkseinstellungen | Zurücksetzen Nicht zurücksetzen ¹ |

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Hinweis: Änderungen der Einstellungen zur Sprache, zum Tastenton und zur Displayhelligkeit sind sofort wirksam. Alle anderen Einstellungen erst nach dem Speichern.

14 Reinigen und Pflegen

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

14.1 Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel.

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.













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

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

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

13.3 Uhrzeit ändern

1.  drücken.
2.  drücken.
3. Mit  oder  "Einstellungen"  wählen.
4. Mit  in die nächste Zeile navigieren.
5. Mit  oder  "Uhrzeit" wählen.
6. Bei Bedarf mit  in die nächste Zeile navigieren.
7. Mit  oder  die "Uhrzeit" ändern.
8.  drücken.
9. Um die Einstellung zu speichern, "Speichern" wählen.

14.2 Gerät reinigen

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

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

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

WARNUNG – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

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

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

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

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 15
2. Die Hinweise zur Reinigung der Gerätekomponenten oder Oberflächen beachten.
3. Wenn nichts anderes angegeben ist:
 - Die Gerätekomponenten mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
 - Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

14.3 Garraum reinigen

ACHTUNG!

Unsachgemäße Reinigung kann den Garraum beschädigen.

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

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 15
2. Mit heißer Spüllauge oder Essigwasser reinigen.

- Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Backofenreiniger nur im kalten Garraum verwenden.
Tipp: Um unangenehme Gerüche zu beseitigen, eine Tasse Wasser mit ein paar Tropfen Zitronensaft für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellenleistung erhitzen. Um einen Siedeverzug zu vermeiden, immer einen Löffel in das Gefäß geben.
- Den Garraum mit einem weichen Tuch auswischen.
- Den Garraum mit geöffneter Tür trocknen lassen.

14.4 Gerätefront reinigen

ACHTUNG!

Unsachgemäße Reinigung kann die Gerätefront beschädigen.

- Keinen Glasreiniger, Metallschaber oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
 - Um Korrosion auf Edelstahlfronten zu vermeiden, Kalkflecken, Fettflecken, Stärkelflecken und Eiweißflecken sofort entfernen.
 - Bei Edelstahlflächen spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen verwenden.
- Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 15
 - Die Gerätefront mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
Hinweis: Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
 - Bei Edelstahl-Gerätefronten die Edelstahl-Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen. Die Edelstahl-Pflegemittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.
 - Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

14.5 Bedienfeld reinigen

ACHTUNG!

Unsachgemäße Reinigung kann das Bedienfeld beschädigen.

- Nie das Bedienfeld nass wischen.
- Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 15
 - Das Bedienfeld mit einem Mikrofasertuch oder einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
 - Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

14.6 Zubehör reinigen

- Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 15
- Eingebrannte Speisereste mit einem feuchten Spültuch und heißer Spüllauge aufweichen.
- Das Zubehör mit heißer Spüllauge und einem Spültuch oder einer Spülbürste reinigen.

- Den Rost mit Edelstahlreiniger oder im Geschirrspüler reinigen.
Bei starker Verschmutzung eine Edelstahlspirale oder Backofenreiniger verwenden.
- Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

14.7 Türscheiben reinigen

ACHTUNG!

Unsachgemäße Reinigung kann die Türscheiben beschädigen.

- Keinen Glasschaber verwenden.
- Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 15
 - Die Türscheiben mit einem feuchten Spültuch und Glasreiniger reinigen.
Hinweis: Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
 - Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

14.8 Türdichtung reinigen

ACHTUNG!

Unsachgemäße Reinigung kann die Türdichtung beschädigen.

- Keinen Metallschaber oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
 - Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 15
 - Die Türdichtung mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.
 - Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

14.9 EasyClean

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

Reinigungsunterstützung einstellen

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

15 Störungen beheben

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

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.


- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ "Kundendienst", Seite 18

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

15.1 Funktionsstörungen

| Störung | Ursache und Störungsbehebung |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gerät funktioniert nicht. | Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an. |
| | Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten. |
| | Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren. |
| | Funktionsstörung 1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. 2. Sicherung nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten. ✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. 3. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 18 |
| Gerät lässt sich nicht starten. | Gerätetür ist nicht ganz geschlossen. ▶ Schließen Sie die Gerätetür. |
| Gerät heizt nicht auf, im Display leuchtet das Symbol  | Demo-Modus ist aktiviert. 1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten kurzzeitig ausschalten. 2. Deaktivieren Sie den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen. |
| Garraumbeleuchtung funktioniert nicht. | Garraumbeleuchtung ist defekt ▶ Rufen Sie den → "Kundendienst", Seite 18. |

15.2 Hinweise im Anzeigefeld

| Störung | Ursache und Störungsbehebung |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Display zeigt die Fehlermeldung "Exxx" | Ein Fehler ist aufgetreten. 1. Wenn das Display eine Fehlermeldung anzeigt, Schalte Sie das Gerät aus und wieder ein. ✓ Wenn das Display die Fehlermeldung nicht mehr anzeigt, war es ein einmaliges Problem. 2. Wenn das Display die Fehlermeldung weiter oder wiederholt anzeigt, kontaktieren Sie den Kundendienst und übermitteln Sie den Fehlercode. 3. Wenn das Display die Fehlermeldung E0532 anzeigt, öffnen und schließen Sie die Gerätetür. 4. Wenn das Display die Fehlermeldung E6501 anzeigt, schalten Sie das Gerät aus und nach 10 Minuten wieder ein. |

16 Entsorgen

16.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

17 Kundendienst

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

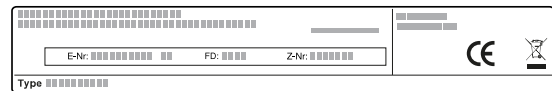
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

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

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

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

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



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

18 So gelingt's

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

18.1 So gehen Sie am besten vor

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

Tipp

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten immer für den kalten und leeren Garraum.
- Die Zeitangaben in den Übersichten sind Richtwerte. Sie sind von der Qualität und der Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen.

- ▶ Nie Eier in der Eierschale garen oder hartgekochte Eier in der Eierschale erwärmen.
- ▶ Nie Schalen- und Krustentiere garen.
- ▶ Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstecken.
- ▶ Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen,

kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstecken.

ACHTUNG!

Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.

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

Hinweis: Hinweis für Nickelallergiker

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

1. Vor der Verwendung nicht benötigtes Geschirr aus dem Garraum entfernen.
2. Eine gewünschte Speise aus den Einstellempfehlungen wählen.
3. Die Speise in ein geeignetes Geschirr geben.
4. Das Geschirr in die Mitte auf den Garraumboden stellen.
Die Mikrowellen können so die Speisen von allen Seiten erreichen.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlungen einstellen.
Zuerst die kürzere Dauer einstellen. Wenn es erforderlich ist, die Dauer verlängern.
6. Wenn Sie heißes Geschirr aus dem Garraum nehmen, Topflappen verwenden.

18.2 Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Einstellempfehlungen zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle.

Die Dauer ist von Geschirr und von der Temperatur, Beschaffenheit und Menge der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Be-

ginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein. Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben. Dafür gibt es eine Faustregel: Doppelte Menge - fast doppelte Dauer, halbe Menge - halbe Dauer.

Auftauen mit Mikrowelle

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Die Speisen flach einfrieren.
- Offenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Das Geschirr auf den Garraumboden stellen.
- Die Speisen zwischendurch 2-3 Mal umrühren oder wenden. Beim Wenden die Auftauflüssigkeit entfernen.
- Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel entsteht Flüssigkeit. Beim Wenden die Flüssigkeit entfernen. Nicht weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
- Beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen.
- Die Speisen nach dem Auftauen 10-60 Minuten ruhen lassen.

| Speisen | Gewicht | Mikrowellenleistung | Dauer |
|----------------------------------------------|---------|---------------------|-------------------------------------------------------|
| Fleisch im Ganzen, mit und ohne Knochen | 800 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 15 Min. ¹ 2. 15-25 Min. |
| Fleisch im Ganzen, mit und ohne Knochen | 1000 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 20 Min. ¹ 2. 20-30 Min. ¹ |
| Fleisch im Ganzen, mit und ohne Knochen | 1500 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 25 Min. ¹ 2. 25-30 Min. ¹ |
| Fleisch in Stücken oder Scheiben | 200 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 5-8 Min. ² 2. 5-10 Min. |
| Fleisch in Stücken oder Scheiben | 500 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 8-11 Min. ² 2. 10-15 Min. |
| Fleisch in Stücken oder Scheiben | 800 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 10 Min. ² 2. 10-15 Min. |
| Hackfleisch, gemischt | 200 g | 90 W | 10-15 Min. ¹ |
| Hackfleisch, gemischt | 500 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 5 Min. ¹ 2. 10-15 Min. |
| Hackfleisch, gemischt | 1000 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 15 Min. ¹ 2. 10-15 Min. |
| Geflügel oder Geflügelteile | 600 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 8 Min. ¹ 2. 10-15 Min. |
| Geflügel oder Geflügelteile | 1200 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 15 Min. ¹ 2. 20-25 Min. |
| Fischfilet, Fischkotelett oder Fischeischnen | 400 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 5 Min. 2. 10-15 Min. |
| Fisch im Ganzen | 300 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 3 Min. ¹ 2. 10-15 Min. |
| Fisch im Ganzen | 600 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 8 Min. ¹ 2. 15-20 Min. |
| Gemüse, z. B. Erbsen | 300 g | 180 W | 10-15 Min. ³ |
| Obst, z. B. Himbeeren | 300 g | 180 W | 6-9 Min. ³ |

¹ Die Speise mehrmals wenden.

² Beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen.

³ Die Speise zwischendurch vorsichtig umrühren.

⁴ Die Verpackung vollständig entfernen.

⁵ Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelatine oder Creme auftauen.

⁶ Die Kuchenstücke voneinander trennen.

| Speisen | Gewicht | Mikrowellenleistung | Dauer |
|------------------------------------------------------------|---------|---------------------|------------------------------------------|
| Obst, z. B. Himbeeren | 500 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 8 Min. 2. 5-10 Min. ³ |
| Butter, antauen ⁴ | 125 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 1 Min. ⁴ 2. 1-2 Min. |
| Butter, antauen ⁴ | 250 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 1 Min. 2. 2-4 Min. |
| Brot im Ganzen | 500 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 8 Min. ¹ 2. 5-10 Min. |
| Brot im Ganzen | 1000 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 12 Min. ¹ 2. 10-20 Min. |
| Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen ^{5, 6} | 500 g | 90 W | 10-15 Min. |
| Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen ^{5, 6} | 750 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 5 Min. 2. 10-15 Min. |
| Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen ⁵ | 500 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 5 Min. 2. 15-20 Min. |
| Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen ⁵ | 750 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 7 Min. 2. 15-20 Min. |

¹ Die Speise mehrmals wenden.

² Beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen.

³ Die Speise zwischendurch vorsichtig umrühren.

⁴ Die Verpackung vollständig entfernen.

⁵ Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelatine oder Creme auftauen.

⁶ Die Kuchenstücke voneinander trennen.

Tipps für das nächste Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

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

| Anliegen | Tipp |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ihre Speise ist zu trocken. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Dauer verkürzen oder eine niedrigere Mikrowellenleistung wählen. ▪ Die Speise abdecken und mehr Flüssigkeit hinzu geben. |

| Anliegen | Tipp |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ihre Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, erwärmt oder gar. | Die Dauer verlängern. Größere Mengen und hohe Speisen brauchen länger. |
| Ihre Speise ist nach Ablauf der Zeit innen noch nicht fertig, außen aber schon überhitzt. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zwischendurch umrühren. ▪ Die Mikrowellenleistung reduzieren und die Dauer verlängern. |
| Ihr Fleisch oder Geflügel ist nach dem Auftauen innen noch nicht aufgetaut, außen aber schon angegart. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Mikrowellenleistung reduzieren. ▪ Großes Auftaugut mehrmals wenden. |

18.3 Erwärmen

Mit Ihrem Gerät können Sie Speisen erwärmen.

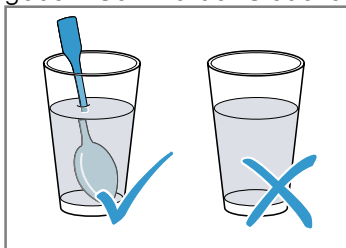
Erwärmen mit Mikrowelle

Beachten Sie die Einstellempfehlungen zum Erwärmen mit der Mikrowelle.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes ist Vorsicht geboten. Die heiße Flüssigkeit kann plötzlich überkochen und verspritzen.

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

**ACHTUNG!**

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

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

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Geschlossenes, mikrowellene geeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder Mikrowellenspezialfolie verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Das Geschirr auf den Garraumboden stellen.
- Die Speisen zwischendurch 2-3 Mal umrühren oder wenden.
- Die Speisen nach dem Erwärmen 2-5 Minuten ruhen lassen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.

| Speisen | Gewicht | Mikrowellenleistung | Dauer |
|------------------------------------------------------|---------|---------------------|------------------------------|
| Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten) | | 600 W | 5-8 Min. |
| Getränke ¹ | 125 ml | 900 W | 0,5-1 Min. ^{2, 3} |
| Getränke ¹ | 200 ml | 900 W | 1-2 Min. ^{2, 3} |
| Getränke ¹ | 500 ml | 900 W | 3-4 Min. ^{2, 3} |
| Babykost, z. B. Milchfläschchen ⁴ | 50 ml | 360 W | ca. 0,5 Min. ^{5, 6} |
| Babykost, z. B. Milchfläschchen ⁴ | 100 ml | 360 W | 0,5-1 Min. ^{4, 6} |
| Babykost, z. B. Milchfläschchen ⁴ | 200 ml | 360 W | 1-2 Min. ^{4, 6} |
| Suppe, 1 Tasse | à 175 g | 600 W | 1-2 Min. |
| Suppe, 2 Tassen | à 175 g | 600 W | 2-3 Min. |
| Fleisch in Soße ⁷ | 500 g | 600 W | 7-10 Min. |
| Eintopf | 400 g | 600 W | 5-7 Min. |
| Eintopf | 800 g | 600 W | 7-8 Min. |
| Gemüse, 1 Portion | 150 g | 600 W | 2-3 Min. |
| Gemüse, 2 Portionen | 300 g | 600 W | 3-5 Min. |

¹ Einen Löffel in das Glas geben.

² Alkoholische Getränke nicht überhitzen.

³ Die Speise zwischendurch kontrollieren.

⁴ Babykost ohne Sauger oder Deckel erwärmen.

⁵ Nach dem Erhitzen die Speise immer gut schütteln.

⁶ Unbedingt die Temperatur kontrollieren.

⁷ Die Fleischscheiben voneinander trennen.

Erwärmen tiefgefrorener Speisen mit Mikrowelle

Beachten Sie die Einstellempfehlungen zum Erwärmen mit der Mikrowelle.

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Geschlossenes, mikrowellene geeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder Mikrowellenspezialfolie verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Die Speisen flach auf dem Geschirr verteilen. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Das Geschirr auf den Garraumboden stellen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.
- Die Speisen zwischendurch 2-3 Mal umrühren oder wenden.
- Die Speisen nach dem Erwärmen 2-5 Minuten ruhen lassen.

- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Sparsam mit Salz und Gewürzen umgehen.

| Speisen | Gewicht | Mikrowellenleistung | Dauer |
|-----------------------------------------------------------|-----------|---------------------|------------|
| Menü, Tellergericht, Fertigericht (2-3 Komponenten) | 300-400 g | 600 W | 8-13 Min. |
| Suppe | 400 g | 600 W | 8-12 Min. |
| Eintöpfe | 500 g | 600 W | 10-15 Min. |
| Fleischscheiben oder Fleischstücke in Soße, z. B. Gulasch | 500 g | 600 W | 10-15 Min. |
| Fisch, z. B. Filetstücke | 400 g | 600 W | 10-15 Min. |
| Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni | 450 g | 600 W | 10-15 Min. |
| Beilagen, z. B. Reis, Nudeln ¹ | 250 g | 600 W | 3-7 Min. |
| Beilagen, z. B. Reis, Nudeln ¹ | 500 g | 600 W | 8-12 Min. |
| Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren ¹ | 300 g | 600 W | 7-11 Min. |
| Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren ¹ | 600 g | 600 W | 14-17 Min. |
| Rahmspinat ² | 450 g | 600 W | 10-15 Min. |

¹ Der Speise etwas Flüssigkeit zugeben.

² Die Speise ohne Zugabe von Wasser garen.

18.4 Garen

Mit Ihrem Gerät können Sie Speisen garen.

Garen mit Mikrowelle

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Das Geschirr auf den Garraumboden stellen.
- Die Speisen flach auf dem Geschirr verteilen. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Geschlossenes, mikrowellene geeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder eine Mikrowellen-Abdeckhaube verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Sparsam mit Salz und Gewürzen umgehen.
- Die Speisen nach dem Erwärmen 2 bis 5 Minuten ruhen lassen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.
- Wenn auf Verpackungen eine höhere Leistung als 600 Watt zum Garen von Speisen angegeben ist, trotzdem maximal 600 Watt verwenden. Wenn nötig, die angegebene Zeit bis zum gewünschten Ergebnis verlängern.

| Speisen | Gewicht | Mikrowellenleistung | Dauer |
|------------------------------------------------------|---------|---------------------|--------------|
| Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien ¹ | 1200 g | 600 W | 25 – 30 Min. |
| Fischfilet, frisch | 400 g | 600 W | 7 – 12 Min. |
| Gemüse, frisch ^{2, 3, 4} | 250 g | 600 W | 6 – 10 Min. |
| Gemüse, frisch ^{2, 3, 4} | 500 g | 600 W | 10 – 15 Min. |
| Kartoffeln ^{2, 3, 4} | 250 g | 600 W | 8 – 10 Min. |
| Kartoffeln ^{2, 3, 4} | 500 g | 600 W | 10 – 15 Min. |
| Kartoffeln ^{2, 3, 4} | 750 g | 600 W | 15 – 22 Min. |

¹ Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.

² In gleich große Stücke schneiden.

³ Der Speise etwas Wasser zugeben.

⁴ Die Speise zwischendurch vorsichtig umrühren.

⁵ Die doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.

⁶ Die Popcorn-Tüte immer auf einen Glasteller legen. Herstellerangaben beachten.

| Speisen | Gewicht | Mikrowellenleistung | Dauer |
|--------------------------------------------------|----------------|----------------------|----------------------------------|
| Reis ⁵ | 125 g | 1. 600 W 2. 180 W | 1. 4 – 6 Min. 2. 12 – 15 Min. |
| Reis ⁵ | 250 g | 1. 600 W 2. 180 W | 1. 6 – 8 Min. 2. 15 – 18 Min. |
| Süßspeisen, z. B. Pudding (instant) ⁴ | 500 ml | 600 W | 5 – 8 Min. |
| Obst, Kompott ⁴ | 500 ml | 600 W | 9 – 12 Min. |
| Popcorn für die Mikrowelle ⁶ | 1 Tüte à 100 g | 600 W | 2,5 – 3,5 Min. |

¹ Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.

² In gleich große Stücke schneiden.

³ Der Speise etwas Wasser zugeben.

⁴ Die Speise zwischendurch vorsichtig umrühren.

⁵ Die doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.

⁶ Die Popcorn-Tüte immer auf einen Glasteller legen. Herstellerangaben beachten.

Pudding aus Puddingpulver

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

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

1. Ein Päckchen Puddingpulver nach der Packungsangabe mit Zucker und etwas Milch in einer mikrowelleneigneten hohen Schüssel verrühren, sodass keine Klümpchen vorhanden sind.

2. Die restliche Milch zugeben und nochmals umrühren.

3. Die Schüssel in den Garraum stellen und die Gerätetür schließen.

4. Das Gerät entsprechend den Einstellempfehlungen einstellen.

5. Nach 3 Minuten zum ersten Mal umrühren. Dann jeweils nach einer Minute umrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Dauer ist abhängig von der Temperatur der Milch und dem verwendeten Gefäß.

18.5 Grillen

Grillen Sie Speisen, die knusprig werden sollen.

Grillen

Grillen Sie Speisen, die knusprig werden sollen.

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Immer bei geschlossener Gerätetür grillen.
- Nicht vorheizen.
- Grillstücke mit ähnlichem Gewicht und ähnlicher Dicke verwenden. So bräunen die Grillstücke gleichmäßig und bleiben saftig.
- Die Grillstücke direkt auf den Rost legen.
- Die Grillstücke mit einer Grillzange wenden. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.
- Grillgut erst nach dem Grillen salzen. Salz entzieht dem Fleisch Wasser.
- Dunkles Fleisch, z. B. vom Rind, bräunt schneller als helles Fleisch, z. B. vom Kalb oder Schwein. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fisch sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.
- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Die Häufigkeit richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

| Speisen | Menge | Gewicht | Grillstufe | Dauer |
|------------------------------|-----------|-------------|------------|-----------------------------------------------------|
| Nacken-Steaks, ca. 2 cm dick | 3-4 Stück | à ca. 120 g | 3 (stark) | 1. Seite ca. 15 Min. 2. Seite: ca. 10-15 Min. |
| Grill-Würste | 4-6 Stück | à ca. 150 g | 3 (stark) | 1. Seite ca. 10-15 Min. 2. Seite: ca. 10-15 Min. |

¹ Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

| Speisen | Menge | Gewicht | Grillstufe | Dauer |
|------------------------------------------|--------------|-------------|------------|--------------------------------------------------|
| Fischkotelett ¹ | 2-3 Stück | à ca. 150 g | 3 (stark) | 1. Seite ca. 10 Min. 2. Seite: ca. 10-15 Min. |
| Fisch, ganz, z. B. Forellen ¹ | 2-3 Stück | à ca. 150 g | 3 (stark) | 1. Seite ca. 15 Min. 2. Seite: ca. 15-20 Min. |
| Toast-Brot (vortoasten) | 2-6 Scheiben | | 3 (stark) | 1. Seite ca. 4 Min. 2. Seite: ca. 4 Min. |
| Toast überbacken | 2-6 Scheiben | | 3 (stark) | je nach Belag: 5-10 Min. |

¹ Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

18.6 Grillen mit Mikrowelle kombiniert

Um die Gardauer zu verkürzen, können Sie Grill in Kombination mit Mikrowelle verwenden.

Grillen mit Mikrowelle kombiniert

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Geschirr auf den Rost stellen.
- Tiefgefrorene Speisen vorher auftauen.
- Für das Braten eine hohe Form verwenden. Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.
- Hähnchen, Hähnchenteile und Entenbrust mit der Hautseite nach oben legen.
- Für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr verwenden.
In einem schmalen, hohen Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Aufläufe und Gratins im ausgeschalteten Gerät 5 Minuten ruhen lassen.
- Prüfen, ob das Geschirr in den Garraum passt. Das Geschirr darf nicht zu groß sein.
- Vor dem Anschneiden Fleisch 5-10 Minuten ruhen lassen.
So verteilt sich der Fleischsaft gleichmäßig und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Immer die maximale Garzeit einstellen.
Nach der kürzeren der angegebenen Zeiten die Speise überprüfen.

| Speisen | Gewicht | Grillstufe | Mikrowellenleistung | Dauer |
|--------------------------------------------------------|------------|-------------|---------------------|------------|
| Schweinebraten, z. B. Nackensteak ¹ | ca. 750 g | 1 (schwach) | 360 W | 35-40 Min. |
| Hackbraten, max. 7 cm hoch | ca. 750 g | 2 (mittel) | 360 W | ca. 25 Min |
| Hähnchen, halbiert ² | ca. 1200 g | 3 (stark) | 360 W | 40 Min. |
| Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel ² | ca. 800 g | 2 (mittel) | 360 W | 20-25 Min. |
| Entenbrust ² | ca. 800 g | 3 (Stark) | 180 W | 25-30 Min |
| Nudelaufguss (aus vorgegarten Zutaten) ³ | ca. 1000 g | 1 (schwach) | 360 W | 25-30 Min. |
| Kartoffelgratin (aus rohen Kartoffeln), max. 3 cm hoch | ca. 1000 g | 2 (mittel) | 360 W | 35 Min. |
| Fisch, überbacken | ca. 500 g | 3 (stark) | 360 W | 15 Min |
| Quarkauflauf, max. 5 cm hoch | ca. 1000 g | 1 (schwach) | 360 W | 20-25 Min. |

¹ Die Speise zwischendurch wenden.

² Die Speise nicht wenden.

³ Die Speise mit Käse bestreuen.

18.7 Prüfgerichte

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

Garen mit Mikrowelle

| Speise | Mikrowellenleistung in W | Dauer in min | Hinweis |
|-------------------|--------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Eiermilch, 1000 g | 1. 600 W 2. 180 W | 1. 11-12 Min. 2. 8-10 Min. | Pyrexform |
| Biskuit, 475 g | 600 W | 7-9 Min. | Pyrexform Ø 22 cm |
| Hackbraten, 900 g | 600 W | 25-30 Min. | Pyrexform Ø 28 cm lang |

Auftauen mit Mikrowelle

Einstellempfehlungen zum Auftauen mit der Mikrowelle.

| Speise | Mikrowellenleistung in W | Dauer in min | Hinweis |
|----------------|------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------|
| Fleisch, 500 g | 1. 180 W 2. 90 W oder Programm "Fleisch auftauen" | 1. 8 Min. 2. 7-10 Min. | Pyrexform Ø 24 cm |

Garen mit Mikrowelle und Grill

| Speise | Mikrowellenleistung in W | Dauer in min | Hinweis |
|-----------------------------------|--------------------------|--------------|-------------------------|
| Kartoffelgratin, 1100 g | 360 W + Grillstufe 2 | 20-35 Min. | Runde Pyrexform Ø 22 cm |
| Kuchen | - | | Nicht empfohlen |
| Hähnchen, halbiert, ca. 1100 g | 360 W + Grillstufe 3 | 40-45 Min. | Rost, Glasschale |

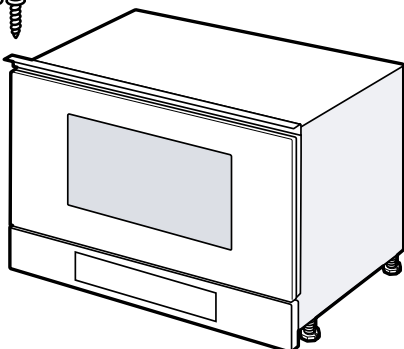
19 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



19.1 Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.



19.2 Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.

- Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 90 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 65 °C.

- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

- ▶ Schutzhandschuhe tragen

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

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

- ▶ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist, den Kundendienst kontaktieren.

19.3 Einbaumöbel

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

Der Einbauschränk darf hinter dem Gerät keine Rückwand haben. Die Mindesteinbauhöhe beträgt 850 mm. Lüftungsschlitze und Ansaugöffnungen dürfen nicht verdeckt werden.

19.4 Elektrischer Anschluss

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

⚠️ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!

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

- ▶ Personen mit elektronischen Implantaten müssen 10 cm Mindestabstand zum Gerät einhalten.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

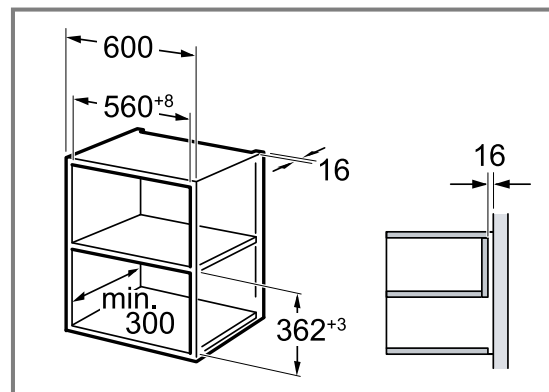
Die Verwendung von Mehrfachsteckern, Steckerleisten oder Verlängerungen kann zum Brand führen.

- ▶ Nie Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen verwenden.
- Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.

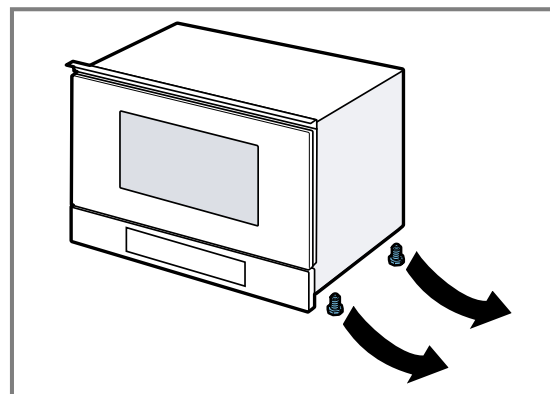
- Das Verlegen einer Steckdose darf nur vom Elektrofachmann unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften ausgeführt werden.
- Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine apollige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

19.5 Einbau in einen Oberschrank

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände im Hochschrank.

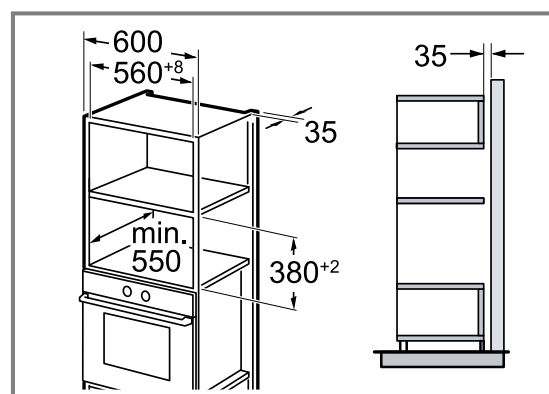


Das Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann. Die Standfüße entfernen.



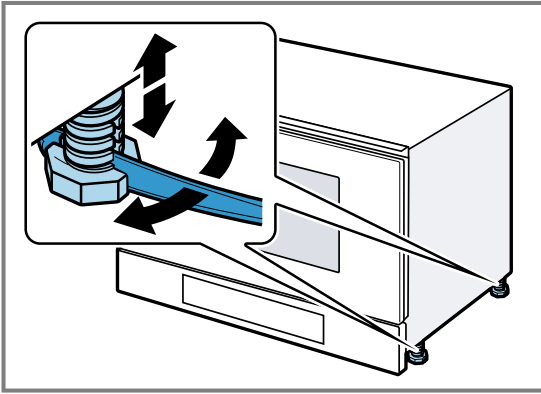
19.6 Einbau in einen Hochschrank

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände im Hochschrank.



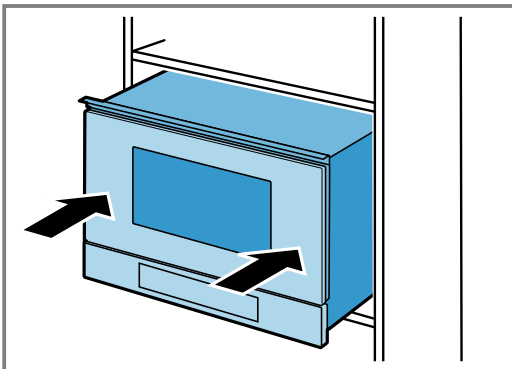
Das Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

Die Standfüße einstellen.



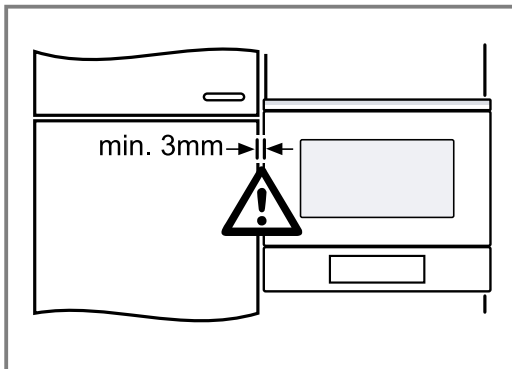
19.7 Gerät einbauen

1. Das Gerät ganz einschieben.



Das Anschlusskabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten führen.

2. Den Abstand zu den anliegenden Geräten prüfen.

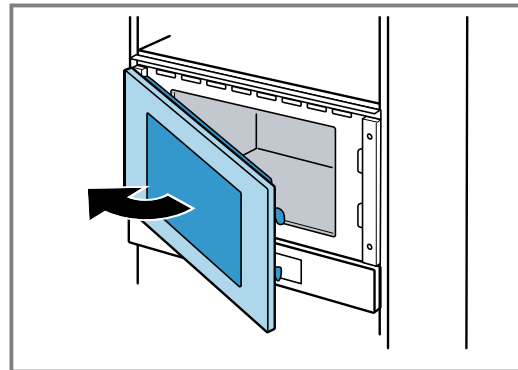


3. ACHTUNG!

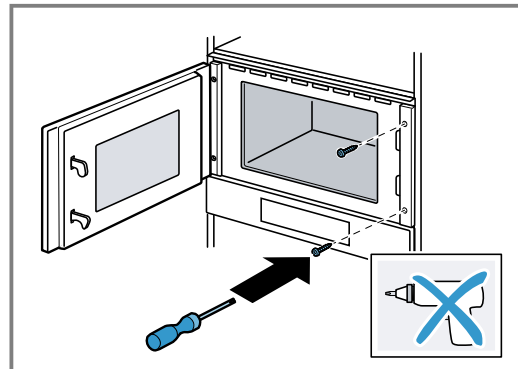
Beim Öffnen der Gerätetür kann das Gerät nach vorne kippen.

- Das Gerät beim Öffnen der Gerätetür in Position halten.

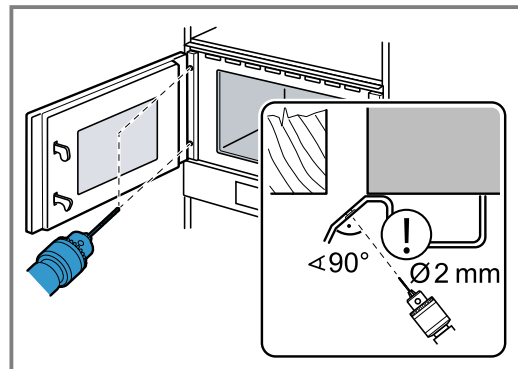
Die Gerätetür langsam öffnen.



4. Das Gerät auf der gegenüberliegenden Seite der Scharniere am Möbel festschrauben.



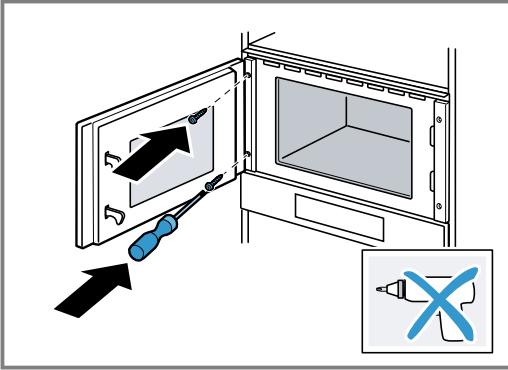
5. Die Bohrungen für die Verschraubung auf der Seite der Scharniere am Möbel vorbohren.



Die Türscharniere abdecken.
Einen Holzbohrer mit 2 mm Durchmesser verwenden.

6. Die Späne aus dem Garraum entfernen.

7. Das Gerät auf der Seite der Scharniere am Möbel festschrauben.



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

19.8 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Gerätetür öffnen.
3. Die Blenden links und rechts abschrauben.
4. Die Befestigungsschrauben lösen.
5. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.



A series of horizontal lines providing a writing area. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page, starting from the top margin and continuing to the bottom margin.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. There are 25 lines in total, providing a template for text entry.



Register your product online
neff-home.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001654804
030605
de

