Einbaubackofen

[de] Gebrauchs- und Montage-anleitung

C15MS22N0

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1 Sicherheit ... 2
2 Sachschäden vermeiden ... 6
3 Umweltschutz und Sparen ... 7
4 Kennenlernen ... 8
5 Zubehör ... 11
6 Vor dem ersten Gebrauch ... 12
7 Grundlegende Bedienung ... 12
8 Zeitfunktionen ... 13
9 Mikrowelle ... 14
10 Mikrowellenprogramme ... 16
11 Back- und Bratassistent ... 17
12 Kindersicherung ... 18
13 Schnellaufheizen ... 18
14 Sabbateinstellung ... 19
15 Grundeinstellungen ... 19
16 Reinigen und Pflegen ... 20
17 Reinigungsfunktion ... 22
18 Gestelle ... 23
19 Gerätetür ... 24
20 Störungen beheben ... 25
21 Entsorgen ... 26
22 Kundendienst ... 27
23 So gelingt's ... 27

24 MONTAGEANLEITUNG ... 35
24.1 Allgemeine Montagehinweise ... 35

⚠ 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

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.
Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
Verwenden Sie das Gerät nur:

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

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

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Ge-

brauchs 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 11*

⚠ 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.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.
- ▸ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▸ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

⚠ 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. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.
- ▸ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▸ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z.B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▸ 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 Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.
- ▸ Vorsicht bei Handhabung und Reinigung.
- ▸ Wenn möglich Schutzhandschuhe tragen.

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.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splittern.
→ *"Sachschäden vermeiden", Seite 6*
- ▸ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▸ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z.B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ 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 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 27*

⚠ 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 Trocknungsfunktion bei den höchsten Stufen im reinen Mikrowellenbetrieb schaltet automatisch einen Heizkörper dazu und erhitzt den Garraum.

- Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren.
- Kinder fernhalten.

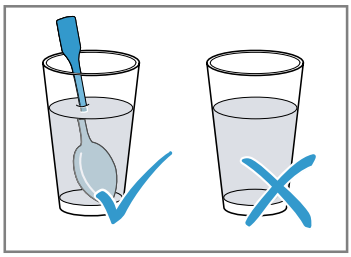
Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen.

- 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, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten.
  → *"Reinigen und Pflegen", Seite 20*

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

- ▸ Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür, die Türdichtung 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 zerspringen und splittern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.

- ▸ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z.B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschäden.

- ▸ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▸ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Gegenstände auf dem Garraumboden bei über 50 °C verursachen einen Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

- ▸ Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie, egal welcher Art, legen.
- ▸ Geschirr nur auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur unter 50 °C eingestellt ist.

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

- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▸ Nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▸ Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.
- ▸ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▸ Keine Speisen im Garraum lagern.

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

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

Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.

- ▸ Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen.
- ▸ Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.
- ▸ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▸ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.
- ▸ Dichtung immer sauber halten.
- ▸ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

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

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!

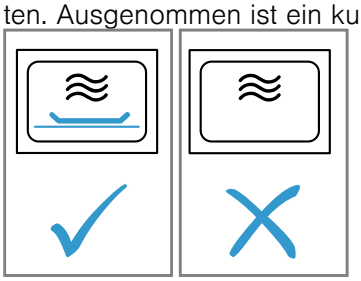
Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.
- ▸ Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

Direkt aufeinander eingeschobenes Zubehör erzeugt Funken.
- ▸ Den Rost nicht mit der Universalpfanne kombinieren.
- ▸ Zubehör nur jeweils in eigener Höhe einschieben.

Beim Betrieb nur mit Mikrowelle ist die Universalpfanne oder das Backblech ungeeignet. Es kann zu Funkenbildung kommen und der Garraum wird beschädigt.
- ▸ Den mitgelieferten Rost als Stellfläche verwenden.

Aluminiumschalen im Gerät können Funken verursachen. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- ▸ Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden.

Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung.
- ▸ Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest.



Bei der Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn mit einer zu hohen Mikrowellenleistung kann die Türscheibe durch Überbelastung springen.
- ▸ Nie eine zu hohe Mikrowellenleistung einstellen.
- ▸ Maximal 600 Watt verwenden.
- ▸ Die Popcorn-Tüte immer auf einen Glasteller legen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.
- ▸ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.
- ■ Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.
- ■ Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.
- ■ Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.
- ■ Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.
- ■ Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.
- ■ Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.
- ■ Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

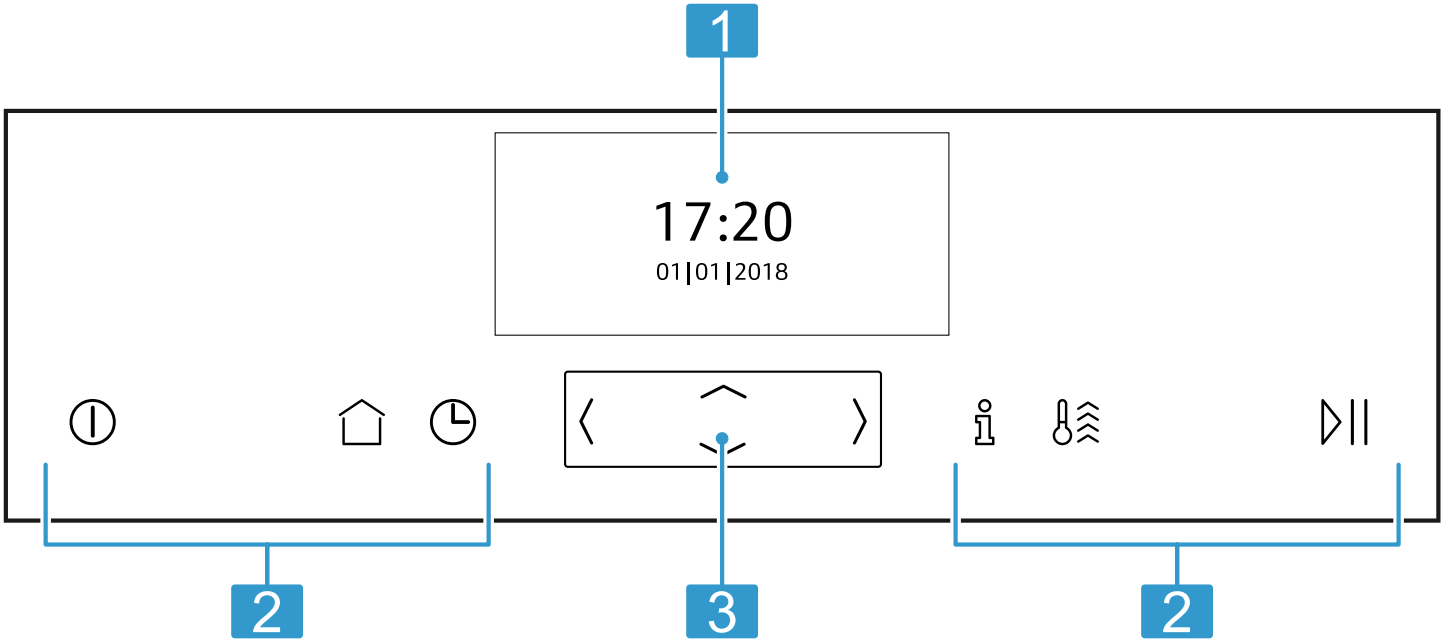
Hinweis:

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.



1	**Display**
2	**Tasten**
3	**Bedienelement**

4.2 Tasten

Die Tasten sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion zu wählen, auf die entsprechende Taste drücken.

Symbol	Name	Verwendung
⏻	an/aus	Gerät einschalten oder ausschalten
⌂	Hauptmenü	Betriebsarten und Einstellungen wählen
🕒	Zeitfunktionen/Kindersicherung	■ "Wecker", "Dauer" oder zeitversetzten Betrieb "Fertig um" einstellen ■ "Kindersicherung" aktivieren oder deaktivieren
ⓘ	Information	■ Weitere Informationen einblenden ■ Aktuelle Temperatur anzeigen
	Schnellaufheizen	■ "Schnellaufheizung" aktivieren oder deaktivieren ■ "PowerBoost" aktivieren oder deaktivieren
⏯	Start/Stopp	Betrieb starten oder anhalten

4.3 Bedienelement

Über das Bedienelement stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein. Die helleren Einstellwerte können Sie ändern. Sie können Einstellwerte auch schnell durchlaufen lassen, in dem Sie eine Taste gedrückt halten. Sobald Sie die Taste loslassen, stoppt der Schnelldurchlauf.

Taste	Name	Verwendung
〈	Links	Im Display nach links navigieren

Taste	Name	Verwendung
〉	Rechts	Im Display nach rechts navigieren
ﹿ	Oben	Im Display nach oben navigieren
﹀	Unten	Im Display nach unten navigieren

4.4 Display

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

4.5 Hauptmenü

Im Hauptmenü finden Sie eine Übersicht über die Funktionen Ihres Geräts.

Um in das Hauptmenü zu öffnen, drücken Sie auf die Taste ⌂.

Funktion	Name	Verwendung
	Heizarten	Gewünschte Heizart und Temperatur für Ihre Speise auswählen
	Mikrowelle	Mit der Mikrowelle Speisen schnell garen, erhitzen oder auftauen
	Mikrowellen-Kombination	Mikrowelle zu einer Heizart zuschalten
	Back- und Bratassistent	Einstellempfehlungen zum Backen und Braten
P	Mikrowellenprogramme	Speisen mit Mikrowelle zubereiten
	MyProfile	Geräteeinstellungen individuell anpassen
	Trocknen	Nach einer Mikrowellenanwendung den Garraum trocknen
	EasyClean	Garraum von leichten Verschmutzungen reinigen

4.6 Heizarten

Hier finden Sie eine Übersicht über die Heizarten. Sie erhalten Empfehlungen zur Verwendung der Heizarten.
Bei Temperaturen über 275 °C senkt das Gerät die Temperatur nach ca. 40 Minuten auf ca. 275 °C ab.

Symbol	Heizart	Temperatur	Verwendung
	Heißluft	30 - 275 °C	Auf einer Ebene oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Ober-/Unterhitze	50 - 275 °C	Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
	Thermogrillen	50 - 250 °C	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Pizzastufe	50 - 275 °C	Pizza oder Speisen zubereiten, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Grill große Fläche	50 - 290 °C	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Grill kleine Fläche	50 - 290 °C	Zum Grillen von kleinen Mengen von Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die mittlere Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Unterhitze	50 - 250 °C	Zum Garen im Wasserbad und zum Nachbacken. Die Hitze kommt von unten.

Symbol	Heizart	Temperatur	Verwendung
	Sanftgaren	70 - 120 °C	Zum schonenden und langsamen Garen von angebratenen, zarten Fleischstücken im offenen Geschirr. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.
	Gärstufe	35 - 55 °C	Zum Gehen lassen von Teigen und Reifen von Joghurt. Der Teig geht schneller auf als bei Raumtemperatur. Die Teigoberfläche trocknet nicht aus.
	Geschirr vorwärmen	30 - 70 °C	Zum Wärmen von Geschirr.
eco	Ober-/Unterhitze Eco	50 - 275 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen. Die Hitze kommt von oben und unten. Am effektivsten ist die Heizart zwischen 150-250 °C. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.
eco	Heißluft Eco	30 - 275 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene ohne Vorheizen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand im Garraum. Am effektivsten ist die Heizart zwischen 125-200 °C. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.

4.7 Mikrowellenleistungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Mikrowellenleistungen und deren Verwendung.
Die Mikrowellenleistungen sind Stufen und entsprechen nicht immer der genauen Wattzahl, die das Gerät verwendet.

Mikrowellenleistung in Watt	Maximale Dauer in Stunden	Verwendung
90 W	1:30	Empfindliche Speisen auftauen.
180 W	1:30	Speisen auftauen und weitergaren.
360 W	1:30	Fleisch und Fisch garen. Empfindliche Speisen erwärmen.
600 W	1:30	Speisen erhitzen und garen.
max	0:30	Flüssigkeiten erhitzen.

Hinweis: Die Mikrowellenleistung max ist nicht zum Erhitzen von Speisen vorgesehen. Zum Schutz des Geräts wird die maximale Leistung der Mikrowelle in den ersten Minuten stufenweise auf 600 Watt reduziert. Die volle Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.

4.8 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Gestelle

In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.
→ *"Zubehör", Seite 11*
Ihr Gerät hat 3 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.
Die Gestelle können Sie, z. B. zum Reinigen, aushängen.
→ *"Gestelle", Seite 23*

Selbstreinigende Flächen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberfläche. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Fettspritzer vom Braten oder Grillen auf und bauen diese ab.
Wenn sich die selbstreinigenden Flächen während des Betriebs nicht mehr ausreichend reinigen, heizen Sie den Garraum gezielt auf.
→ *"Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen", Seite 22*

Beleuchtung

Eine oder mehrere Backofenlampen leuchten den Garraum aus.
Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Beleuchtung im Garraum ein. Wenn die Gerätetür länger als 15 Minuten geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.
Wenn der Betrieb startet, schaltet sich die Beleuchtung bei den meisten Betriebsarten ein. Wenn der Betrieb endet, schaltet sich die Beleuchtung aus.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich je nach Gerätetemperatur ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

ACHTUNG!
Nicht die Lüftungsschlitze über der Gerätetür abdecken. Das Gerät überhitzt.
- ▸ Lüftungsschlitze frei halten.

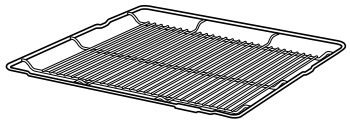
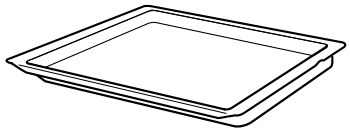
Damit nach dem Betrieb das Gerät schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

Gerätetür
Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, stoppt der Betrieb. Wenn Sie die Gerätetür schließen, läuft der Betrieb automatisch weiter.
Wenn Sie bei der Funktion Mikrowelle die Gerätetür schließen, müssen Sie den Betrieb mit ⏯ fortsetzen.

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.
Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör		Verwendung
Rost		■ Kuchenformen ■ Auflaufformen ■ Geschirr ■ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke ■ Tiefkühlgerichte
Universalpfanne		■ Saftige Kuchen ■ Gebäck ■ Brot ■ Große Braten ■ Tiefkühlgerichte ■ Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.

5.1 Hinweise zum Zubehör

Manches Zubehör ist nur für bestimmte Betriebsarten geeignet.

Mikrowellenzubehör
Für den reinen Mikrowellenbetrieb ist nur der mitgelieferte Rost geeignet.
Bleche, z. B. die Universalpfanne oder das Backblech, können Funken bilden und sind ungeeignet.
Beachten Sie die Hinweise zur Mikrowelle.
→ *"Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle", Seite 14*

5.2 Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.
Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

5.3 Zubehör in den Garaum schieben

Das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Nur so kann das Zubehör ohne Kippen etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden.

1. Das Zubehör so drehen, dass die Kerbe [a] hinten ist und nach unten zeigt.
2. Das Zubehör zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Rost	
Blech z. B. Universalpfanne oder Backblech	Das Blech mit der Abschrägung [b] zur Gerätetür einschieben.

3. Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

Hinweis: Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

5.4 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.
Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:
www.neff-international.com
Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.
Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

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.

Hinweis: Die Einstellungen können Sie in den Grundeinstellungen jederzeit anpassen.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 19*

Sprache einstellen

1. Das Gerät an das Stromnetz anschließen.
✔ Nach wenigen Sekunden erscheint die erste Einstellung.
2. In die unterste Zeile mit ﹀ navigieren.
3. Die Sprache mit 〈 oder 〉 wählen.
4. In die oberste Zeile mit ﹀ zurück navigieren.
5. Die nächste Einstellung mit 〉 wählen.

Uhrzeit einstellen

1. In die unterste Zeile mit ﹀ navigieren.
2. Die Stunde mit 〈 oder 〉 wählen.
3. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
4. Die Minute mit 〈 oder 〉 wählen.
5. In die oberste Zeile mit ﹀ zurück navigieren.
6. Die nächste Einstellung mit 〉 wählen.

Datum einstellen

1. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
2. Den Tag mit 〈 oder 〉 wählen.
3. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
4. Den Monat mit 〈 oder 〉 wählen.
5. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
6. Das Jahr mit 〈 oder 〉 wählen.
7. So oft auf ﹀ drücken, bis "Datum" erscheint.
8. Die Einstellungen mit 〉 übernehmen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

▸ Das Gerät mit ⏻ einschalten.

Hinweise

- In den Grundeinstellungen können Sie festlegen, ob nach dem Einschalten die Heizarten oder das Hauptmenü erscheint.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 19*
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht bedienen, schaltet das Gerät sich automatisch aus.

7.2 Gerät ausschalten

▸ Das Gerät mit ⏻ ausschalten.

Hinweise

- Je nach Temperatur im Garraum erscheint im Display die Restwärmeanzeige.
→ *"Restwärmeanzeige", Seite 12*
- Je nach Temperatur im Garraum läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Garraum abgekühlt ist.
→ *"Kühlgebläse", Seite 10*

7.3 Restwärmeanzeige

Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, erscheint im Display die Anzeige der Restwärme.

Display	Temperatur
Restwärme hoch	über 120 °C
Restwärme niedrig	zwischen 60 und 120 °C

7.4 Heizart und Temperatur einstellen

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
✔ Die Heizarten erscheinen.
2. Die Heizart mit 〈 oder 〉 wählen.
3. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
4. Die Temperatur oder Stufe mit 〈 oder 〉 wählen.
5. Den Betrieb mit ⏯ starten.
✔ Im Display erscheint die Betriebszeit.
✔ Der Aufheizbalken zeigt den Temperaturanstieg.
6. Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

7.5 Temperatur ändern

Nachdem Sie den Betrieb gestartet haben, können Sie die Temperatur noch ändern.

1. Die Zeile Temperatur mit ﹀ oder ﹀ wählen.
2. Die Temperatur mit 〈 oder 〉 ändern.
✔ Die Temperatur wird geändert.

7.6 Heizart ändern

Wenn Sie die Heizart ändern, setzt das Gerät alle Einstellungen zurück.

1. Den Betrieb mit ⏯ unterbrechen.
2. Die gewünschte Heizart mit 〈 oder 〉 wählen.
3. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
4. Die Temperatur mit 〈 oder 〉 wählen.
5. Den Betrieb mit ⏯ starten.

7.7 Betrieb unterbrechen

1. Auf ⏯ drücken.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, erneut auf ⏯ drücken.

7.8 Betrieb abbrechen

Hinweis: Einige Funktionen z. B. Reinigungsfunktionen können Sie nicht abbrechen.

▸ Auf ⏯ so lange drücken, bis der Betrieb abgebrochen ist.
✔ Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen zurückgesetzt.
✔ Je nach Temperatur im Garraum läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Garraum abgekühlt ist.

7.9 Aktuelle Temperatur anzeigen

Während des Aufheizens können Sie auch die aktuelle Temperatur anzeigen.

- ▸ Auf ⓘ drücken.
- ✔ Die Temperatur erscheint für einige Sekunden.

7.10 Informationen anzeigen

Voraussetzung: Die Taste ⓘ leuchtet.

- ▸ Auf ⓘ drücken.
- ✔ Die Informationen erscheinen für einige Sekunden.

8 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen, mit denen Sie den Betrieb steuern können.

8.1 Übersicht der Zeitfunktionen

Wenn Sie höhere Werte einstellen, verändert sich das Zeitintervall. Bei einer Dauer können Sie z. B. bis zu einer Stunde in Minuten-Schritten einstellen, über einer Stunde in 5-Minuten-Schritten.

Zeitfunktion	Verwendung
Wecker 🔔	Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Der Wecker beeinflusst das Gerät nicht.
Dauer ⊢→|	Nach Ablauf der Dauer unterbricht das Gerät automatisch den Betrieb.
Fertig um →|	Zur Dauer können Sie eine Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb endet. Das Gerät startet automatisch, sodass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit fertig ist.

8.2 Wecker

Sie können den Wecker sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Gerät einstellen.

Wecker einstellen

1. Auf ◷ drücken.
2. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, den "Wecker" 🔔 mit ⌃ wählen.
3. Die Weckerzeit mit 〈 oder 〉 wählen.
4. Den Wecker mit ◷ starten.

✔ Im Display erscheint 🔔. Der Weckerzeit läuft ab.
✔ Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

5. Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

Wecker ändern

1. Auf ◷ drücken.
2. Die Weckerzeit mit 〈 oder 〉 ändern.

✔ Die Einstellung wird übernommen.

Wecker abbrechen

1. Auf ◷ drücken.
2. Die Weckerzeit "00:00" mit 〈 einstellen.

✔ Die Weckerzeit wird gelöscht.

8.3 Dauer

Nach Ablauf einer eingestellten Dauer schaltet das Gerät automatisch aus. Sie können die Dauer nur in Kombination mit einer Heizart verwenden.

Dauer einstellen

1. Eine Heizart und eine Temperatur einstellen.
2. Auf ◷ drücken.
3. Den Vorschlagswert wählen.

Taste	Vorschlagswert
〈	10 Minuten
〉	30 Minuten

4. Die Dauer mit 〈 oder 〉 wählen
5. Den Betrieb mit Dauer mit ▷|| starten.

✔ Im Display erscheint die Dauer. Die Dauer läuft ab.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

6. Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

Dauer ändern

1. Auf ◷ drücken.
2. Die Dauer mit 〈 oder 〉 ändern.

✔ Die Einstellung wird übernommen.

Dauer abbrechen

1. Auf ◷ drücken.
2. Die Dauer "00:00" mit 〈 einstellen.

✔ Die Dauer wird gelöscht.

3. Um den Betrieb ohne Dauer fortzusetzen, auf ▷|| drücken.

8.4 Zeitversetzter Betrieb - "Fertig um"

Das Gerät schaltet automatisch ein und zur vorgewählten Endezeit aus. Dazu stellen Sie die Dauer ein und legen das Ende des Betriebs fest. Sie können den zeitversetzten Betrieb nur in Kombination mit einer Heizart verwenden.

Zeitversetzen Betrieb "Fertig um" einstellen

Hinweise

- Lassen Sie leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Garraum.
- Sie können nicht jede Heizart mit dem zeitversetzten Betrieb einstellen.

1. Die Speise in den Garraum geben und die Gerätetür schließen.
2. Eine Heizart und eine Temperatur einstellen.
3. Auf ◷ drücken.
4. Die Dauer mit 〈 oder 〉 wählen.
5. "Fertig um" →| mit ⌄ naviegieren.

✔ Im Display erscheint das Ende des Betriebs.

6. Die Endeuhrzeit mit 〉 wählen.

7. Den zeitversetzten Betrieb mit ⏯ starten.
✔ Das Gerät startet zum passenden Zeitpunkt den Betrieb.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
8. Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.

Zeitversetzten Betrieb "Fertig um" ändern

1. Auf 🕒 drücken.
2. "Fertig um" →| mit ⌄ wählen.
3. Die Endeuhrzeit mit 〈 oder 〉 ändern.
✔ Die Einstellung wird übernommen.

Zeitversetzten Betrieb "Fertig um" abbrechen

1. Auf 🕒 drücken.
2. Die Endeuhrzeit mit 〈 zurückstellen.
✔ Die Endeuhrzeit entspricht der aktuellen Uhrzeit plus der eingestellten Dauer.
✔ Der Betrieb mit Dauer startet.

9 Mikrowelle

Mit der Mikrowelle können Sie Speisen besonders schnell garen, erhitzen, backen oder auftauen. Die Mikrowelle können Sie alleine oder kombiniert mit einer Heizart einsetzen.

9.1 Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle

Um Ihre Speisen gleichmäßig zu erwärmen und Ihr Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie nur geeignetes Geschirr und Zubehör.
Beachten Sie die Herstellerangaben von Ihrem Geschirr.
Wenn nicht anders angegeben, Geschirr und Zubehör auf Höhe 1 einschieben.

Mikrowellengeeignet

Geschirr und Zubehör	Hinweise
Geschirr aus hitzebeständigem und mikrowellengeeignetem Material: ■ Glas ■ Glaskeramik ■ Porzellan ■ Temperaturfester Kunststoff ■ Vollständig glasierte Keramik ohne Risse	Diese Materialien lassen Mikrowellen durch und werden nicht beschädigt.
Serviergeschirr	Sie müssen Ihre Speise nicht umfüllen. **Hinweis:** Geschirr mit Golddekor oder Silberdekor nur verwenden, wenn der Hersteller die Mikrowelleneignung garantiert.
Mitgelieferter Rost	Nur der mitgelieferte Rost ist für den reinen Mikrowellenbetrieb geeignet. **Hinweis:** Bleche, z. B. die Universalpfanne oder das Backblech, können Funken bilden und sind ungeeignet.

Nicht mikrowellengeeignet

Hinweis: Beachten Sie die Angaben zu Sachschäden vermeiden.
→ *"Mikrowelle", Seite 7*

Geschirr und Zubehör	Hinweise
Geschirr und Backformen aus Metall	Metall ist für Mikrowellen undurchlässig. Die Speisen werden nicht oder kaum erwärmt. **Hinweis:** Metall kann im reinen Mikrowellenbetrieb Funken bilden.

Geschirr und Zubehör mit Mikrokombi

Durch die Kombination aus Mikrowelle und einer Heizart ist auch Geschirr und Zubehör aus Metall möglich.

Geschirr und Zubehör	Hinweise
Geschirr und Backformen aus Metall	Mit Mikrokombi kann Metall verwendet werden. **Hinweis:** Metall muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.
Mitgeliefertes Zubehör: ■ Rost ■ Universalpfanne	Das mitgelieferte Zubehör ist für Mikrokombi geeignet. Es bilden sich keine Funken.

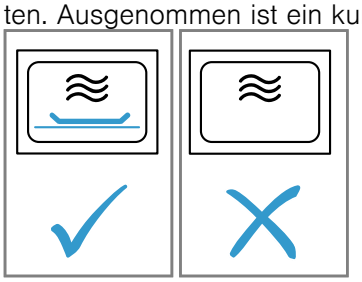
Geschirr auf Mikrowelleneignung testen

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, führen Sie einen Geschirrtest durch.

ACHTUNG!

Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung.

▸ Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest.



⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

▸ Nie die heißen Teile berühren.
▸ Kinder fernhalten.

1. Das leere Geschirr in den Garraum stellen.

2. Das Gerät für ½ - 1 Minute auf maximale Leistung stellen.
3. Den Betrieb starten.
4. Das Geschirr mehrfach prüfen:
   – Wenn das Geschirr kalt oder handwarm bleibt, ist es für die Mikrowelle geeignet.
   – Wenn das Geschirr heiß wird oder sich Funken bilden, den Geschirrtest abbrechen. Das Geschirr ist für die Mikrowelle ungeeignet.

9.2 Mikrowelle

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

Mikrowelle einstellen

Hinweise

- Achten Sie auf den richtigen Umgang mit Mikrowelle:
  – *→ "Sicherheit", Seite 2*
  – *→ "Sachschäden vermeiden", Seite 6*
  – *→ "Mikrowellenleistungen", Seite 10*
  – *→ "Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle", Seite 14*
- Um Kondensat zu vermeiden, schaltet bei den Mikrowellenleistungen 600 Watt und max das Gerät automatisch einen Heizkörper zu. Der Garraum und das Zubehör werden heiß. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinflusst.
  Diese Trocknungsfunktion können Sie in den Grundeinstellungen ausschalten.
  → "Grundeinstellungen", Seite 19

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die Trocknungsfunktion bei den höchsten Stufen im reinen Mikrowellenbetrieb schaltet automatisch einen Heizkörper dazu und erhitzt den Garraum.

- ▸ Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren.
- ▸ Kinder fernhalten.

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
2. Auf ⌂ drücken.
3. "Mikrowelle" mit 〈 oder 〉 einstellen.
4. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.

✔ Eine Mikrowellenleistung und eine Dauer erscheinen.

5. Eine Mikrowellenleistung mit 〈 oder 〉 wählen.
6. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
7. Eine Dauer mit 〈 oder 〉 wählen.
8. Die Mikrowelle mit ⏯ starten.

✔ Die Mikrowelle startet und die Dauer läuft ab. Der Aufheizbalken erscheint nicht.

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät hört auf zu heizen.

9. Um den Signalton zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
   – Bei Bedarf erneut eine Mikrowellenleistung und eine Dauer einstellen.
   – Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.
10. Wenn Sie die Trocknungsfunktion zur Mikrowelle in den Grundeinstellungen ausgeschaltet haben, den Garraum trocknen.

Hinweis: Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, stoppt der Betrieb. Wenn Sie die Gerätetür schließen, müssen Sie den Betrieb mit ⏯ fortsetzen.

Wenn Sie die Grundeinstellung dazu geändert haben, achten Sie darauf, dass die Mikrowelle nicht ohne Speise weiterläuft.
→ "Grundeinstellungen", Seite 19

Mikrowellenleistung ändern

Wenn Sie die Mikrowellenleistung ändern, wird die Dauer zurückgesetzt.

1. Den Betrieb mit ⏯ unterbrechen.
2. Die gewünschte Mikrowellenleistung mit 〈 oder 〉 wählen.
3. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
4. Die Dauer mit 〈 oder 〉 wählen.
5. Die Mirkowelle mit ⏯ starten.

Dauer ändern

1. Auf 🕒 drücken.
2. Die Dauer mit 〈 oder 〉 ändern.

✔ Die Einstellung wird übernommen.

Garraum trocknen mit Funktion "Trocknen"

Mit "Trocknen" erwärmt sich der Garraum, sodass Feuchtigkeit im Garraum verdampft. Anschließend öffnen Sie die Gerätetür, damit der Wasserdampf entweicht.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▸ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

ACHTUNG!

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschäden.

- ▸ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▸ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Den Schmutz im Garraum entfernen.
2. Den Garraum mit einem Schwamm trocknen.
3. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
4. Auf ⌂ drücken.
5. "Trocknen" mit 〈 oder 〉 einstellen.
6. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.

✔ Im Display erscheint die Dauer. Die Dauer kann nicht geändert werden.

7. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
8. Trocknen mit ⏯ starten.

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät hört auf zu heizen.

9. Das Gerät mit ⏻ ausschalten.
10. Die Kalkflecken mit einem essiggetränkten Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.
11. Die Gerätetür 1-2 Minuten geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

9.3 Mikrowellen-Kombination

Um die Gardauer zu verkürzen, können Sie einige Heizarten in Kombination mit Mikrowelle verwenden.
Mögliche Heizarten sind:

- Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Thermogrillen

- Grill große Fläche
- Grill kleine Fläche

Mögliche Mikrowellenleistungen sind:
- 90 Watt
- 180 Watt
- 360 Watt

Mikrowellen-Kombination einstellen

Hinweis:
Achten Sie auf den richtigen Umgang mit Mikrowelle:
- → *"Sicherheit", Seite 2*
- → *"Sachschäden vermeiden", Seite 6*
- → *"Mikrowellenleistungen", Seite 10*
- → *"Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle", Seite 14*

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
2. Auf ⌂ drücken.
3. "Mikrowellen-Kombination" mit 〈 oder 〉 einstellen.
4. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
✔ Eine Heizart erscheint.
5. Eine Heizart mit 〈 oder 〉 wählen.
6. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
7. Eine Temperatur mit 〈 oder 〉 wählen.
8. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
9. Eine Mikrowellenleistung mit 〈 oder 〉 wählen.
10. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
11. Eine Dauer mit 〈 oder 〉 wählen.
12. Die Mikrowellen-Kombination mit ⏯ starten.

✔ Die Mikrowellen-Kombination startet und die Dauer läuft ab.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät hört auf zu heizen.

13. Um den Signalton zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
   – Bei Bedarf erneut eine Mikrowellen-Kombination einstellen.
   – Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

Hinweis: Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, stoppt der Betrieb. Wenn Sie die Gerätetür schließen, müssen Sie den Betrieb mit ⏯ fortsetzen. Wenn Sie die Grundeinstellung dazu geändert haben, achten Sie darauf, dass die Mikrowelle nicht ohne Speise weiterläuft.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 19*

Temperatur ändern

Nachdem Sie den Betrieb mit der Mikrowellen-Kombination gestartet haben, können Sie die Temperatur noch ändern.

1. Die Temperatur mit ﹀ oder ﹀ wählen.
2. Die Temperatur mit 〈 oder 〉 ändern.

✔ Die Temperatur wird geändert.

Dauer ändern

1. Auf ◷ drücken.
2. Die Dauer mit 〈 oder 〉 ändern.

✔ Die Einstellung wird übernommen.

Mikrowellen-Kombination ändern

Wenn Sie die Kombination aus Heizart und Mikrowellenleistung ändern, werden alle anderen Einstellungen zurückgesetzt.

1. Den Betrieb mit ⏯ unterbrechen.
2. In die Zeile mit Heizart oder Mikrowellenleistung mit ﹀ oder ﹀ navigieren.
3. Die Heizart oder Mikrowellenleistung mit 〈 oder 〉 ändern.
4. In die Zeile mit Temperatur mit ﹀ oder ﹀ navigieren.
5. Eine Temperatur mit 〈 oder 〉 wählen.
6. In die Zeile mit Dauer mit ﹀ navigieren.
7. Eine Dauer mit 〈 oder 〉 wählen.
8. Die Mikrowellen-Kombination mit ⏯ starten.

10 Mikrowellenprogramme

Mit den Mikrowellenprogrammen unterstützt Sie Ihr Gerät bei der Zubereitung verschiedener Speisen und wählt automatisch die optimalen Einstellungen aus. Die Gardauer verkürzt sich dadurch erheblich.

10.1 Geschirr

Das Garergebnis ist abhängig von der Beschaffenheit und der Größe des Geschirrs.
Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr, das für Temperaturen bis 300 °C geeignet ist. Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Braten sollten den Boden des Geschirrs zu ca. 2/3 bedecken.
Geschirr aus folgendem Material ist ungeeignet:
- helles, glänzendes Aluminium
- unglasierter Ton
- Kunststoff oder Kunststoffgriffe

Hinweis: Bei einigen Gerichten schaltet das Gerät die Mikrowelle zu. Es erscheint ein Hinweis im Display, mikrowellengeeignetes Geschirr zu verwenden.
→ *"Geschirr und Zubehör mit Mikrowelle", Seite 14*

10.2 Übersicht der Mikrowellenprogramme

Sie können folgende Mikrowellenprogramme wählen:
- Geflügelteile auftauen
- Fleisch auftauen
- Fischfilet auftauen
- Gemüse, frisch
- Gemüse, gefroren
- Salzkartoffeln
- Langkornreis
- Fischfilet dünsten
- Pizza tiefgekühlt, mit dünnem Boden, 1 Stück
- Lasagne, tiefgekühlt
- Hähnchen, ungefüllt
- Hähnchenteile
- Hackbraten aus frischem Hackfleisch
- Backofenkartoffeln, ganz

10.3 Mikrowellenprogramm einstellen

Hinweis: Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel. Verwenden Sie frische Lebensmittel, am besten mit Kühlschranktemperatur.

Voraussetzungen
- Die Informationen zur Mikrowelle beachten.
  → *"Mikrowelle", Seite 14*
- Die Speise wiegen. Das Gewicht der Speise ist notwendig, um das Mikrowellenprogramm einzustellen.

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
2. Auf ⌂ drücken.
3. "Mikrowellenprogramme" mit 〈 oder 〉 wählen.
4. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
5. Das Mikrowellenprogramm mit 〈 oder 〉 wählen.
6. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
7. Das Gewicht mit 〈 oder 〉 wählen.
8. In die obere Zeile mit ﹀ navigieren.
9. Um die Empfehlungen anzuzeigen, auf 〉 drücken.

✔ Die Empfehlungen zu Einschubhöhe und Geschirr erscheinen.

10. Das Mikrowellenprogramm mit ⏯ starten.

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät hört auf zu heizen.

11. **Hinweis:** Bei einigen Mikrowellenprogrammen können Sie die Speise nachgaren.
    → *"Speise nachgaren", Seite 17*

    Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, mit ﹀ "Beenden" wählen.

10.4 Speise nachgaren

1. "Nachgaren" mit ﹀ wählen.
2. Bei Bedarf die Einstellungen mit 〈 oder 〉 ändern.
3. Das Nachgaren mit ⏯ starten.

11 Back- und Bratassistent

Mit dem Back- und Bratassistent unterstützt Sie Ihr Gerät bei der Zubereitung verschiedener Speisen und schlägt die optimalen Einstellungen vor.
Der Back- und Bratassistent hilft Ihnen beim Einstellen von klassischen Kuchen, Brot und Braten. Das Gerät wählt für Sie die optimale Heizart. Die vorgeschlagene Temperatur und Gardauer können Sie nach Ihren Wünschen verändern.

11.1 Übersicht der Speisen

Sie können folgende Speisen wählen:
- Rührteig Spring-/Kastenform
- Biskuit (6 Eier)
- Biskuitrolle
- Hefeteig Blechkuchen mit trockenem Belag
- Hefekranz-/zopf
- Kleingebäck Blätterteig
- Muffins, 1 Ebene
- Weißbrot in Kastenform
- Aufbackbrötchen-/baguette, vorgebacken
- Pizza tiefgekühlt, mit dünnem Boden, 1 Stück
- Pommes Frites, tiefgekühlt, 1 Ebene
- Kartoffelgratin, aus rohen Kartoffeln
- Backofenkartoffeln
- Lasagne, frisch
- Schweinebraten, durchwachsen, ohne Schwarte
- Hackbraten (1 kg)
- Roastbeef, medium, 1,5 kg
- Rinder-Schmorbraten
- Lammkeule ohne Knochen
- Hähnchen, ganz
- Hähnchenkeulen
- Gans, ganz (3-4 kg)

11.2 Back- und Bratassistent einstellen

Hinweis: Verwenden Sie frische Lebensmittel, am besten Lebensmittel mit Kühlschranktemperatur verwenden. Tiefgekühlte Speisen direkt aus dem Tiefkühlfach verwenden.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
2. Auf ⌂ drücken.
3. "Back- und Bratassistent" mit 〈 oder 〉 wählen.
4. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
5. Die Kategorie mit 〈 oder 〉 wählen.
6. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
7. Die Speise mit 〈 oder 〉 wählen.
8. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.

✔ Die Einstellempfehlungen erscheinen.

9. **Hinweis:** Die zusätzlichen Hinweise sind nicht für alle Speisen auswählbar.

   Die zusätzlichen Hinweise mit 〉 anzeigen.

✔ Die zusätzlichen Hinweise z. B. Einschubhöhe, Zubehör, Geschirr, Zeitpunkt zum Wenden, Umrühren oder Flüssigkeitszugabe erscheinen.

10. Zu den Einstellempfehlungen mit 〈 zurück navigieren.
11. Bei Bedarf die Temperatur oder Dauer mit ﹀ anpassen.
    - Die Temperatur oder Dauer mit ﹀ oder ﹀ wählen.
    - Die Einstellung mit 〈 oder 〉 anpassen.
12. Den Back- und Bratassistent mit ⏯ starten.

✔ Bei manchen Speisen ist Wenden oder Umrühren erforderlich. Wenn der Zeitpunkt zum Wenden oder Umrühren erreicht ist, ertönt ein Signal und im Display erscheint ein Hinweis.

✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Gerät hört auf zu heizen.

13. **Hinweis:** Bei einigen Programmen können Sie die Speise nachgaren.
    → *"Speise nachgaren", Seite 17*

    Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, mit ﹀ "Beenden" wählen.

11.3 Speise nachgaren

1. "Nachgaren" mit ﹀ wählen.
2. Bei Bedarf die Einstellungen mit 〈 oder 〉 ändern.
3. Das Nachgaren mit ⏯ starten.

12 Kindersicherung

Sichern Sie Ihr Gerät, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.

12.1 Sperrungen

Ihr Gerät verfügt über 2 verschiedene Sperrungen:

Sperrung	Aktivieren / Deaktivieren
Automatische Kindersicherung	Über das Menü MyProfile
Einmalige Kindersicherung	Über die Taste

12.2 Automatische Kindersicherung aktivieren

Die automatische Kindersicherung sperrt das Bedienfeld, damit Kinder das Gerät nicht versehendlich eingeschalten. Um das Gerät einzuschalten, unterbrechen Sie die automatische Kindersicherung. Nach dem Betrieb sperrt das Gerät automatisch das Bedienfeld.

Hinweis: Sobald Sie die automatische Kindersicherung aktivieren, sperrt das Gerät das Bedienfeld. Ausgenommen sind die Tasten und .

Voraussetzung: Gerät ist eingeschaltet.

1. Auf drücken.
2. "MyProfile" mit 〈 oder 〉 wählen.
3. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
4. "Automatische Kindersicherung" mit 〈 oder 〉 wählen.
5. Die Einstellungen mit ﹀ wählen.
6. "Aktiviert" mit 〉 einstellen.
7. Auf drücken.
8. Die Einstellung mit ﹀ speichern.

✔ Wenn Sie das Gerät ausschalten, erscheint im Display .

12.3 Automatische Kindersicherung unterbrechen

1. Die Taste gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" erscheint.
2. Das Gerät mit einschalten und Betrieb einstellen.

12.4 Automatische Kindersicherung deaktivieren

1. Die Taste gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" erscheint.
2. Das Gerät mit einschalten.
3. Auf drücken.
4. "MyProfile" mit 〈 oder 〉 wählen.
5. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
6. "Automatische Kindersicherung" mit 〈 oder 〉 wählen.
7. Die Einstellungen mit ﹀ wählen.
8. "Deaktiviert" mit 〈 einstellen.
9. Auf drücken.
10. Die Einstellung mit ﹀ speichern.

12.5 Einmalige Kindersicherung aktivieren

Die einmalige Kindersicherung sperrt das Bedienfeld, damit Kinder das Gerät nicht versehendlich eingeschalten. Um das Gerät einzuschalten, deaktivieren Sie die einmalige Kindersicherung. Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, sperrt das Gerät das Bedienfeld nicht mehr.

Hinweis: Sobald Sie die automatische Kindersicherung aktivieren, sperrt das Gerät das Bedienfeld. Ausgenommen sind die Tasten und .

▸ Die Taste gedrückt halten, bis "Kindersicherung aktiviert" erscheint.

12.6 Einmalige Kindersicherung deaktivieren

▸ Die Taste gedrückt halten, bis "Kindersicherung deaktiviert" erscheint.

13 Schnellaufheizen

Mit der Schnellaufheizung können Sie die Aufheizdauer verkürzen.
Bei diesen Heizarten können Sie die Schnellaufheizung aktivieren:

- Heißluft
- Ober-/Unterhitze

13.1 Schnellaufheizung aktivieren

1. Heißluft oder Ober-/Unterhitze und eine Temperatur ab 100 °C einstellen.
2. Den Betrieb mit ▷|| starten.

✔ Die Taste leuchtet.

3. Die Schnellaufheizung mit der Taste aktivieren.

✔ Im Display erscheint .

✔ Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Schnellaufheizung automatisch aus und ein Signal ertönt. Im Display erlischt .

4. Die Speise in den Garraum geben.

13.2 Schnellaufheizung deaktivieren

▸ Die Schnellaufheizung mit der Taste vorzeitig deaktivieren.

14 Sabbateinstellung

Mit der Sabbateinstellung können Sie eine Dauer bis 74 Stunden einstellen. Speisen lassen sich zwischen 85 °C und 140 °C mit Ober-/Unterhitze warmhalten, ohne dass Sie das Gerät einschalten oder ausschalten müssen.

14.1 Sabbatfunktion starten

Hinweise

- Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, hört das Gerät auf zu heizen. Wenn Sie die Gerätetür schließen, heizt das Gerät weiter.
- Nachdem Sie den Betrieb gestartet haben, können Sie die Einstellungen nicht ändern oder den Betrieb unterbrechen.

Voraussetzung: Die Sabbatfunktion ist in den Grundeinstellungen in den Favoriten aktiviert.
→ *"Grundeinstellungen", Seite 19*

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
2. "Sabbatfunktion" mit 〈 oder 〉 wählen.
3. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
4. Die Temperatur mit 〈 oder 〉 wählen.
5. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
6. Die Dauer mit 〈 oder 〉 wählen.
7. Die Sabbatfunktion mit ⏯ starten.

✔ Im Display erscheint die Dauer. Die Dauer läuft ab.

8. Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist. Das Gerät hört auf zu heizen und reagiert wieder wie außerhalb der Sabbatfunktion gewohnt.
   – Das Gerät mit ⏻ ausschalten.

   Nach ca. 10 bis 20 Minuten schaltet das Gerät automatisch aus.

14.2 Sabbatfunktion abbrechen

▸ Die Sabbatfunktion mit ⏻ abbrechen.

15 Grundeinstellungen

Sie können Ihr Gerät auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

15.1 Übersicht der Grundeinstellungen

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

Grundeinstellung	Auswahl
Sprache	siehe Auswahl am Gerät
Uhrzeit	00:00 - 23:59
Datum	Tag, Monat und Jahr
Favoriten → *"Favoriten ändern", Seite 20*	Heizarten festlegen, die im Menü Heizarten erscheinen
Signalton	■ Kurze Dauer ■ Mittlere Dauer ■ Lange Dauer
Tastenton	■ Ausgeschaltet (ausgenommen ⏻) ■ Eingeschaltet
Display Helligkeit	5 Stufen
Uhranzeige	■ Digital ■ Aus
Beleuchtung	■ Im Betrieb an ■ Im Betrieb aus
Automatisches Fortsetzen	■ Bei Tür schließ. ■ Nicht fortsetz.
Automatische Kindersicherung	■ Deaktiviert ■ Aktiviert
Betrieb nach Einschalten	■ Hauptmenü ■ Heizarten ■ Mikrowelle ■ Mikrowellen-Kombination ■ Back- und Bratassistent ■ Mikrow.programme
Nachtabdunkelung	■ Ausgeschaltet ■ Eingeschaltet (Display abgedunkelt zwischen 22:00 und 5:59 Uhr)
Warnung MW Backblech	■ Anzeigen ■ Nicht anzeigen
Markenlogo	■ Anzeigen ■ Nicht anzeigen
Mikrowelle trocknen	■ Eingeschaltet ■ Ausgeschaltet
Gebläse Nachlaufzeit	■ Empfohlen ■ Minimal
Werkseinstellungen	Zurücksetzen

15.2 MyProfile ändern

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
2. Auf ⌂ drücken.
3. "MyProfile" mit 〈 oder 〉 wählen.
4. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
5. Die Einstellung mit 〈 oder 〉 wählen.
6. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
7. Die Einstellung mit 〈 oder 〉 ändern.
8. Auf ⌂ drücken.
9. Um die Einstellungen zu speichern, mit ﹀ "speichern" wählen.
   – Um die Einstellungen zu verwerfen, mit ﹀ "verwerfen" wählen.

15.3 Favoriten ändern

In den Favoriten können Sie festlegen, welche Heizarten im Menü Heizarten erscheinen.

Hinweis:
Einige Heizarten können Sie nicht deaktivieren:
- CircoTherm Heißluft
- Thermogrillen
- Grill, große Fläche

1. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
2. Auf ⌂ drücken.
3. "MyProfile" mit ⟨ oder ⟩ wählen.
4. In die nächste Zeile mit ⌄ navigieren.
5. "Favoriten" mit ⟨ oder ⟩ wählen.
6. "Favoriten festlegen" mit ⌄ wählen.
7. Die Heizart mit ⟨ oder ⟩ wählen.
8. In die nächste Zeile mit ⌄ navigieren.
9. Die Einstellung mit ⟨ oder ⟩ wählen.

Einstellung	Anzeige im Menü Heizarten
Aktiviert	ja
Deaktiviert	nein

10. Auf ⌂ drücken.
11. Um die Einstellungen zu speichern, mit ⌄ "speichern" wählen.
    – Um die Einstellungen zu verwerfen, mit ⌃ "verwerfen" wählen.

16 Reinigen und Pflegen

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

16.1 Reinigungsmittel

Um die unterschiedlichen Oberflächen am Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine ungeeigneten 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.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.
- ▸ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▸ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.
- ▸ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

Geeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät.

Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.
→ *"Gerät reinigen", Seite 21*

Gerätefront

Oberfläche	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Edelstahl	■ Heiße Spüllauge ■ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen	Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.
Kunststoff oder lackierte Flächen z. B. Bedienfeld	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel, das auf die Oberfläche gelangt, sofort entfernen.

Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasschaber oder Edelstahlspirale verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → *"Gerätetür", Seite 24*

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türabdeckung	■ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger ■ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen. → *"Gerätetür", Seite 24*
Türinnenrahmen aus Edelstahl	Edelstahl-Reiniger	Verfärbungen lassen sich mit Edelstahl-Reiniger entfernen. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.
Türgriff	■ Heiße Spüllauge	Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel, das auf die Oberfläche gelangt, sofort entfernen.
Türdichtung	■ Heiße Spüllauge	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emailflächen	■ Heiße Spüllauge ■ Essigwasser ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen. **Hinweise** ■ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. ■ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt. ■ Durch Lebensmittelrückstände entsteht weißer Belag auf den Emailflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.
Selbstreinigende Flächen	-	Anleitung zu selbstreinigenden Flächen beachten. → *"Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen", Seite 22*
Glasabdeckung der Backofenlampe	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Gestelle	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. **Hinweis:** Zur gründlichen Reinigung die Gestelle aushängen. → *"Gestelle", Seite 23*
Zubehör	■ Heiße Spüllauge ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.

16.2 Gerät reinigen

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, reinigen Sie Ihr Gerät nur wie vorgegeben und mit geeigneten Reinigungsmitteln.

⚠ 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.

Voraussetzung: Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 20*

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
   – Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
   → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 20*
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

16.3 Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberfläche. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Spritzer vom Backen, Braten oder Grillen auf und bauen diese ab. Wenn sich die selbstreinigenden Flächen während des Betriebs nicht mehr ausreichend reinigen, heizen Sie den Garraum gezielt auf.

ACHTUNG!

Wenn Sie die selbstreinigenden Flächen nicht regelmäßig reinigen, können Schäden an den Flächen entstehen.

- ▸ Wenn auf den selbstreinigenden Flächen dunkle Flecken sichtbar sind, den Garraum aufheizen.
- ▸ Keinen Backofenreiniger oder scheuernde Reinigungshilfen verwenden. Wenn versehentlich Backofenreiniger auf die selbstreinigenden Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Nicht reiben.

1. Zubehör und Geschirr aus dem Garraum nehmen.
2. Die Gestelle aushängen und aus dem Garraum nehmen.
   → *"Gestelle", Seite 23*
3. Grobe Verschmutzungen mit Spüllauge und einem weichen Tuch entfernen:
   - – von den glatten Emailflächen
   - – von der Gerätetür innen
   - – von der Glasabdeckung der Backofenlampe

   So vermeiden Sie nicht entfernbare Flecken.
4. Gegenstände aus dem Garraum nehmen. Der Garraum muss leer sein.
5. Heizart Heißluft einstellen.
6. Maximale Temperatur einstellen.
7. Den Betrieb starten.
8. Nach 1 Stunde das Gerät ausschalten.
9. Wenn das Gerät gut abgekühlt ist, den Garraum mit einem feuchten Tuch auswischen.

   Hinweis: Auf den selbstreinigenden Flächen können sich Flecken bilden. Rückstände von Zucker und Eiweißen im Lebensmittel werden nicht abgebaut und bleiben auf den Flächen haften. Rötliche Flecken sind Rückstände von salzhaltigen Lebensmitteln, die Flecken sind kein Rost. Die Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend. Die Flecken schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.
10. Die Gestelle einhängen.
    → *"Gestelle", Seite 23*

17 Reinigungsfunktion

Nutzen Sie die Reinigungsfunktion, um das Gerät zu reinigen.

17.1 Reinigungshilfe "EasyClean"

Verwenden Sie die Reinigungshilfe "EasyClean" zur Zwischenreinigung des Garraums. Die Reinigungshilfe "EasyClean" weicht Verschmutzungen durch das Verdampfen von Spüllauge ein. Verschmutzungen lassen sich anschließend leichter entfernen.

Reinigungshilfe "EasyClean" einstellen

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Voraussetzungen

- ■ Sie können die Reinigungshilfe nur starten, wenn der Garraum kalt (Raumtemperatur) und die Gerätetür geschlossen ist.
- ■ Während des Betriebs die Gerätetür nicht öffnen. Das Gerät bricht die Reinigungshilfe sonst ab.
- ■ Um besonders hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, lassen Sie die Spüllauge einige Zeit einwirken, bevor Sie die Reinigungshilfe starten.
- ■ Um besonders hartnäckige Verschmutzungen zu entfernen, reiben Sie verschmutzte Stellen auf den glatten Flächen mit einem Spülmittel ein, bevor Sie die Reinigungshilfe starten.

1. Das Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. **ACHTUNG!**
   Destilliertes Wasser im Garraum führt zu Korrosion.
   - ▸ Kein destilliertes Wasser verwenden.

   0,4 l Wasser mit einem Tropfen Spülmittel mischen und mittig auf den Garraumboden gießen.
3. Das Gerät mit ⏻ einschalten.
4. Auf ⌂ drücken.
5. "EasyClean" mit 〈 oder 〉 wählen.
6. In die nächste Zeile mit ﹀ navigieren.
7. Die Reinigungshilfe mit ⏯ starten.

✔ Die Reinigungshilfe startet. Im Display läuft die Dauer ab.

✔ Sobald die Reinigungshilfe abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

8. Um das Signal zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
9. Nach der Reinigungshilfe den Garraum nachreinigen.
   → *"Garraum nachreinigen", Seite 22*

Garraum nachreinigen

ACHTUNG!

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▸ Nach der Reinigungshilfe Garraum auswischen und vollständig trocknen lassen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Die Gerätetür öffnen und das Restwasser mit einem saugfähigen Schwammtuch aufnehmen.
2. Glatte Flächen im Garraum mit einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen. Hartnäckige Rückstände mit einer Scheuerspirale aus Edelstahl entfernen.

3. Kalkränder mit einem essiggetränkten Tuch entfernen. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben, auch unter der Türdichtung.
4. Wenn sich hartnäckige Verschmutzungen nicht lösen, wiederholen Sie die Reinigungshilfe, nachdem der Garraum abgekühlt ist.
5. Um den Garraum trocknen zu lassen, die Gerätetür in Raststellung (ca. 30°) ca. 1 Stunde öffnen.

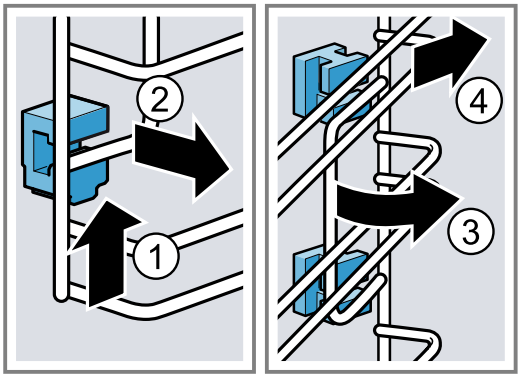
18 Gestelle

Um die Gestelle und den Garraum gründlich zu reinigen oder um die Gestelle zu tauschen, können Sie die Gestelle aushängen.

18.1 Gestelle aushängen

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Die Gestelle werden sehr heiß
- Nie die heißen Gestelle berühren.
- Das Gerät immer abkühlen lassen.
- Kinder fernhalten.

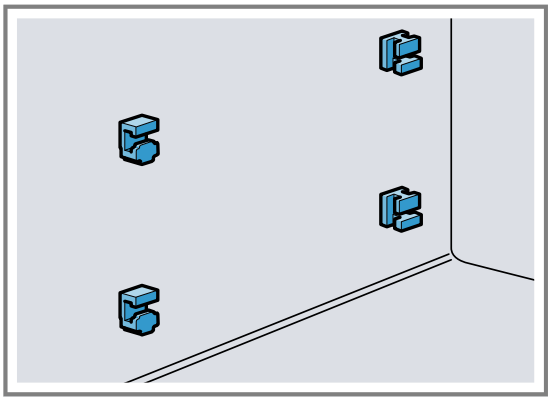
1. Das Gestell vorn anheben ① und aushängen ②.
2. Das komplette Gestell nach außen schwenken ③ und hinten aushängen ④.



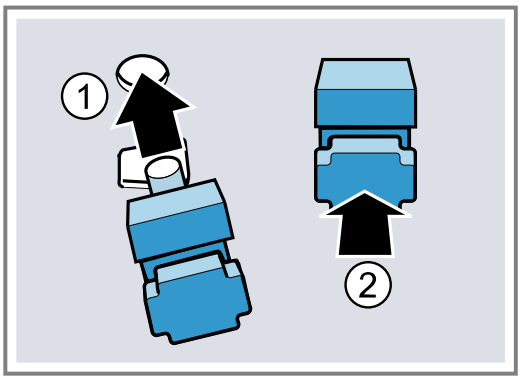
18.2 Halterungen einsetzen

Wenn Sie die Gestelle aushängen, können die Halterungen herausfallen.

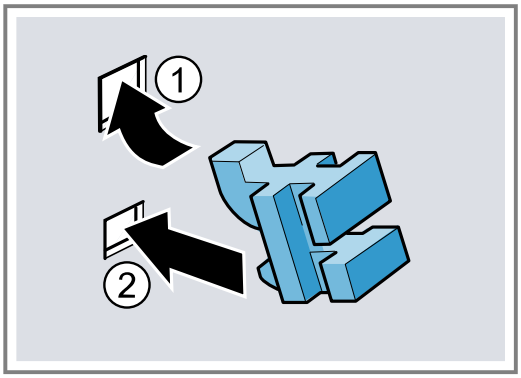
Hinweis:
Die Halterungen sind vorn und hinten verschieden.



1. Die vorderen Halterungen mit dem Haken oben in das runde Loch einfädeln und etwas schräg stellen ①.
2. Die vorderen Halterungen unten einhängen und gerade stellen ②.



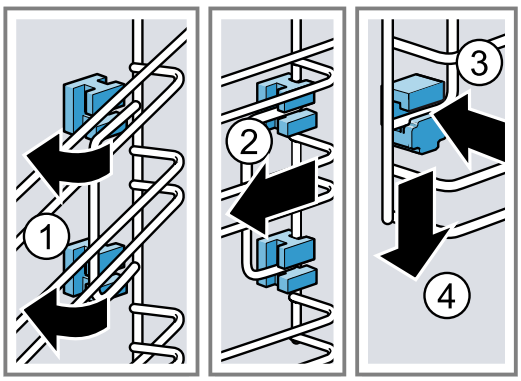
3. Die hinteren Halterungen mit dem Haken in das obere Loch einhängen ① und in das untere Loch eindrücken ②.



18.3 Gestelle einhängen

Hinweise
- Achten Sie beim Einhängen darauf, dass die Abschrägung oben am Gestell ist.
- Die Gestelle passen rechts und links.

1. Das Gestell hinten oben und unten schräg ansetzen und in die Halterungen einfädeln ①.
2. Das Gestell nach vorn ziehen ②.
3. Das Gestell vorn einhängen ③ und nach unten drücken ④.



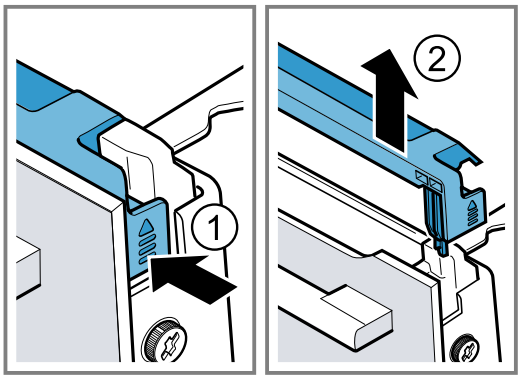
19 Gerätetür

Um die Gerätetür gründlich zu reinigen, können Sie die Gerätetür auseinander bauen.

19.1 Türabdeckung abnehmen

Der Edelstahleinleger in der Türabdeckung kann sich verfärben. Nehmen Sie die Türabdeckung ab, um diese und den Edelstahleinleger zu reinigen oder die Türscheiben auszubauen.

1. Die Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Türabdeckung links und rechts drücken.
3. Die Türabdeckung abnehmen und die Gerätetür vorsichtig schließen.



19.2 Türscheiben ausbauen

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

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

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

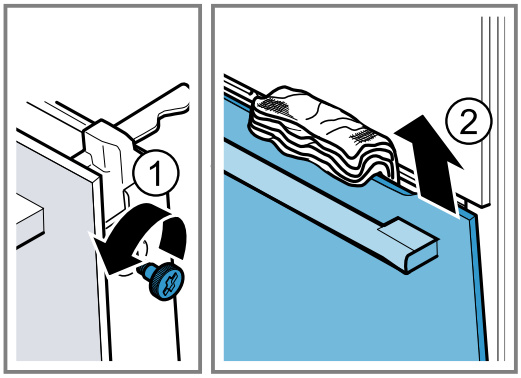
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- Schutzhandschuhe tragen.

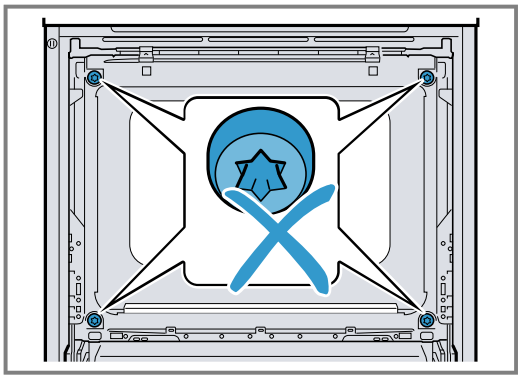
Voraussetzung: Die Türabdeckung wurde abgenommen.

1. Die Schrauben links und rechts an der Gerätetür lösen und entfernen.
2. Ein mehrfach zusammengefaltetes Küchentuch in die Gerätetür klemmen.



3. Die Gerätetür schließen.
4. Die Frontscheibe nach oben herausziehen.
5. Die Frontscheibe mit dem Türgriff nach unten auf eine ebene Fläche legen.
6. **⚠ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**
   Durch das Öffnen der Schrauben ist die Sicherheit des Geräts nicht mehr gewährleistet. Mikrowellen-Energie kann austreten.
   - Schrauben nie aufdrehen.

   Nie die 4 schwarzen Schrauben am Rahmen abschrauben.



19.3 Türscheiben einbauen

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

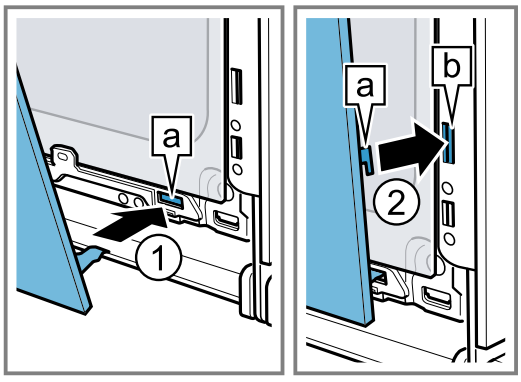
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

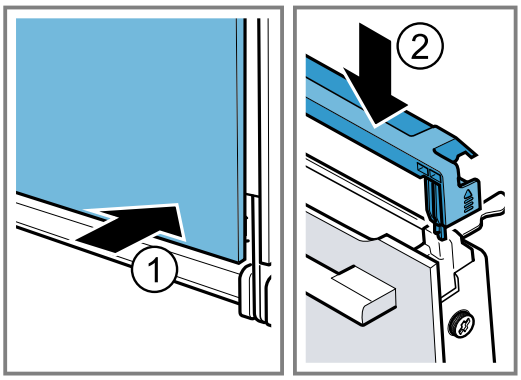
- Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Frontscheibe unten in die linke und rechte Halterung [a] einhängen ①.
2. Die Frontscheibe zum Gerät drücken, bis der linke und rechte Haken [a] gegenüber der Aufnahme [b] ist ②.



3. Die Frontscheibe unten andrücken ①, bis sie hörbar einrastet.
4. Die Gerätetür etwas öffnen und das Küchentuch entfernen.
5. Die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür eindrehen.

6. Die Türabdeckung aufsetzen und andrücken ②, bis sie hörbar einrastet.



7. Die Gerätetür schließen.

Hinweis: Benutzen Sie den Garraum erst, wenn die Türscheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

20 Störungen beheben

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

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

20.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung ist defekt. ▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Elektronikfehler **1.** Trennen Sie das Gerät kurzzeitig vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten. **2.** Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück. → *"Grundeinstellungen", Seite 19*
Im Display erscheint "Sprache Deutsch".	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. → *"Erste Inbetriebnahme", Seite 12*
Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden, im Display erscheint ⊸.	Automatische Kindersicherung oder Kindersicherung ist aktiviert ▸ Halten Sie die Taste ◷ gedrückt, bis "Kindersicherung deaktiviert" erscheint.
Betrieb startet nicht oder unterbricht.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ▸ Prüfen Sie Hinweise, die im Display erscheinen. → *"Informationen anzeigen", Seite 13*
	Funktionsstörung ▸ Rufen Sie den Kundendienst. → *"Kundendienst", Seite 27*

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät heizt nicht, im Display erscheint ☐.	Demo-Modus ist in den Grundeinstellungen aktiviert. **1.** Trennen Sie das Gerät kurz vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und wieder einschalten. **2.** Deaktivieren Sie den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den → *"Grundeinstellungen", Seite 19*.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Öffnen und schließen Sie nach einem Stromausfall die Gerätetür einmal. ✔ Das Gerät prüft sich und ist anschließend funktionsfähig.
Uhrzeit erscheint nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.	Grundeinstellung wurde geändert. ▸ Ändern Sie die Grundeinstellung zur Uhranzeige. → *"Grundeinstellungen", Seite 19*
Beim reinen Mikrowellenbetrieb wird der Garraum heiß.	Trocknungsfunktion ist eingeschaltet.
Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	LED-Lampe ist defekt. **Hinweis:** Entfernen Sie nicht die Glasabdeckung. ▸ Rufen Sie den Kundendienst. → *"Kundendienst", Seite 27*
Maximale Betriebsdauer erreicht.	Um einen ungewollten dauerhaften Betrieb zu vermeiden, hört das Gerät nach mehreren Stunden automatisch auf zu heizen, wenn die Einstellungen unverändert sind. Ein Hinweis erscheint im Display. Wann die maximale Betriebsdauer erreicht ist, richtet sich nach den jeweiligen Einstellungen zu einer Betriebsart. **1.** Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie auf eine beliebige Taste. **2.** Wenn Sie das Gerät nicht brauchen, schalten Sie es mit ⏻ aus. **Tipp:** Damit das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, stellen Sie eine Dauer ein. → *"Dauer einstellen", Seite 13*
Meldung mit "D" oder "E" erscheint im Display, z. B. D0111 oder E0111.	Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. **1.** Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. ✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. **2.** Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → *"Kundendienst", Seite 27*
Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.	Einstellungen waren unpassend. Einstellwerte, z. B. Temperatur oder Dauer, sind von Rezept, Menge und Lebensmittel abhängig. ▸ Stellen Sie beim nächsten Mal niedrigere oder höhere Werte ein. **Tipp:** Viele Angaben zur Zubereitung und zu passenden Einstellwerten finden Sie auf unserer Homepage www.neff-international.com.

21 Entsorgen

21.1 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.

22 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.
Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G. Die Lichtquellen sind als Ersatzteil verfügbar und nur durch dafür geschultes Fachpersonal auszutauschen.

22.1 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.

23 So gelingt's

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

23.1 Allgemeine Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten aller Speisen.
- Temperatur und Dauer sind von Menge und Rezept abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten.
- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Schieben Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum ein.
- Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

23.2 Zubereitungshinweise zum Backen

- Zum Backen von Kuchen, Gebäck oder Brot sind dunkle Backformen aus Metall am besten geeignet.
- Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins breites, flaches Geschirr. In schmalem, hohem Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Wenn Sie Aufläufe direkt in der Universalpfanne zubereiten, diese auf Ebene 1 einschieben.
- Die Einstellwerte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech als auch für Teige in einer Kastenform.

ACHTUNG!
Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.
- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▸ Nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

Einschubhöhen

Wenn Sie auf einer Ebene backen, die Einschubhöhe 1 verwenden.

Backen auf 2 Ebenen	Höhe
Universalpfanne Backblech	3 1
Zwei Roste mit Formen darauf	3 1

Verwenden Sie die Heizart Heißluft.

Hinweise
- Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertigwerden.
- Eine Zubereitung in Kombination mit Mikrowelle ist nur auf einer Ebene möglich.

23.3 Zubereitungshinweise zum Braten, Schmoren und Grillen

- Die Einstellempfehlungen gelten für Bratgut mit Kühlschranktemperatur sowie für ungefülltes, bratfertiges Geflügel.
- Legen Sie Geflügel mit der Brustseite oder mit der Hautseite nach unten auf das Geschirr.
- Wenden Sie Braten, Grillgut oder ganzen Fisch nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

Braten auf dem Rost

Auf dem Rost wird Bratgut von allen Seiten besonders knusprig. Braten Sie zum Beispiel großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig.
- Braten Sie Stücke mit ähnlichem Gewicht und ähnlicher Dicke. Die Grillstücke bräunen gleichmäßig und bleiben saftig.
- Legen Sie das Bratgut direkt auf den Rost.
- Um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen, schieben Sie die Universalpfanne eine Ebene unter dem Rost ein.
- Geben Sie je nach Größe und Art des Bratguts bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne.
  Aus dem aufgefangenen Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht weniger Rauch und der Garraum verschmutzt weniger.

Braten in Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

Allgemeines zum Braten in Geschirr

- Verwenden Sie hitzebeständiges, backofengeeignetes Geschirr.
- Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.
- Am besten eignet sich Geschirr aus Glas.
- Beachten Sie die Herstellerangaben zum Bratgeschirr.

Braten in offenem Geschirr

- Verwenden Sie eine hohe Bratform.
- Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, können Sie die Universalpfanne verwenden.

Braten in geschlossenem Geschirr

- Verwenden Sie einen passenden, gut schließenden Deckel.
- Bei Fleisch sollten zwischen Bratgut und Deckel mindestens 3 cm Abstand sein. Das Fleisch kann aufgehen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

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

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

Grillen

Grillen Sie Speisen, die knusprig werden sollen.

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.

- Grillen Sie Grillstücke mit ähnlichem Gewicht und ähnlicher Dicke. Die Grillstücke bräunen gleichmäßig und bleiben saftig.
- Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.
- Um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen, schieben Sie die Universalpfanne mindestens eine Ebene unter dem Rost ein.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Die Häufigkeit richtet sich nach der eingestellten Temperatur.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Hinweis für Nickelallergiker

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

23.4 Zubereitung mit Mikrowelle

Wenn Sie Speisen mit Mikrowelle zubereiten, können Sie die Garzeit erheblich verkürzen.

Allgemeines

- Die Gardauer richtet sich bei der Zubereitung mit Mikrowelle nach dem Gesamtgewicht.
  Wenn Sie eine andere als die angegebene Menge zubereiten wollen, hilft die Grundregel: **Eine doppelte Menge benötigt nahezu die doppelte Gardauer**.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden.
- Im Hauptteil der Gebrauchsanleitung finden Sie Informationen dazu, wie Sie die Mikrowelle und Mikrokombi einstellen.
  - – → *"Mikrowellen-Kombination", Seite 15*
  - – → *"Mikrowelle", Seite 14→ "Mikrowelle", Seite 15*

Garen oder Dünsten mit Mikrowelle

- Verwenden Sie geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder Mikrowellenspezialfolie verwenden.
- Verwenden Sie für Getreideprodukte ein hohes Geschirr mit Deckel, z B. für Reis. Getreide schäumt beim Garen stark. Geben Sie Flüssigkeit entsprechend der Angaben in den Einstellempfehlungen zu.
- Waschen Sie Lebensmittel und trocknen Sie sie nicht ab. Geben Sie 1-3 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft zu den Speisen.
- Verteilen Sie die Speisen flach im Geschirr. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Salz und Gewürze sparsam verwenden. Beim Zubereiten mit Mikrowelle bleibt der Eigengeschmack weitgehend erhalten.
- Wenden oder rühren Sie die Speise zwischendurch 2-3 Mal.
- Lassen Sie die Speise nach dem Garen 2-3 Minuten ruhen.

23.5 Zubereitung von Tiefkühlprodukten

- Keine stark vereisten Tiefkühlprodukte verwenden.
- Eis entfernen.
- Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

23.6 Zubereitung von Fertiggerichten

- Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Wenn Sie das Fertiggericht in Geschirr erwärmen oder garen, hitzebeständiges Geschirr verwenden.

23.7 Speisenauswahl

Einstellempfehlungen für zahlreiche Speisen sortiert nach Speisenkategorien.

Einstellempfehlungen für verschiedene Speisen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Mikrowellen-leistung in W	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach	Kranzform oder Kastenform	1		160 - 180	90	30 - 40
Rührkuchen, fein	Kastenform	1		150 - 170	-	60 - 80
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	1		160 - 170	-	65 - 85
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	1		**1.** 160 - 180 **2.** 100	**1.** 180 **2.** 0	**1.** 30 - 40 **2.** 20
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	1		150 - 170 [1]	-	30 - 50
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	1		150 - 170 [1]	-	30 - 50
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	1	eco	150 - 160	-	50 - 60
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	1		150 - 170	-	65 - 85
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	1		160 - 180	-	60 - 80
Muffins	Muffinblech	1		170 - 190	-	15 - 30
Hefekleingebäck	Backblech	1		160 - 170	-	30 - 40
Hefekleingebäck	Backblech	1		150 - 160	-	30 - 40
Plätzchen	Backblech	2		140 - 160	-	15 - 30
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		130 - 150	-	20 - 35
Brot, freigeschoben, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	1		**1.** 210 - 220 [1] **2.** 180 - 190	-	**1.** 10 - 15 **2.** 25 - 35
Brot, freigeschoben, 1500 g	Universalpfanne oder Kastenform	1		**1.** 230 - 240 [1] **2.** 200 - 210	-	**1.** 10 - 15 **2.** 40 - 50
Brot, freigeschoben, 1500 g	Universalpfanne oder Kastenform	1		**1.** 210 - 220 [1] **2.** 180 - 190	-	**1.** 10 - 15 **2.** 40 - 50
Brot, freigeschoben, 1500 g	Kastenform	1	eco	200 - 210	-	35 - 45
Fladenbrot	Universalpfanne	1		250 - 270	-	20 - 30
Fladenbrot	Universalpfanne	1		220 - 240	-	20 - 30
Brötchen, frisch	Backblech	1		180 - 200	-	25 - 35
Brötchen, frisch	Backblech	1		170 - 190	-	25 - 35
Pizza, frisch	Backblech	1		200 - 220	-	20 - 30
Pizza, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizzaform	Pizzablech	1		210 - 230	-	20 - 30

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[3] Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Mikrowellen-leistung in W	Dauer in Min.
Quiche	Tarteform , Schwarzblech	1		190 - 210	-	35 - 55
Quiche	Tarteform , Schwarzblech	1		190 - 210	-	30 - 45
Flammkuchen	Universalpfanne	1		260 - 280 [1]	-	10 - 20
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	1		200 - 220	-	35 - 55
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	1		140 - 160	360	20 - 30
Lasagne, gefroren, 400 g	Offenes Geschirr	1		200 - 210	180	20 - 25
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	1		170 - 180	-	50 - 65
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	1		170 - 190	360	20 - 25
Hähnchen, 1 kg, ungefüllt	Offenes Geschirr	1		200 - 220	-	60 - 70
Hähnchen, 1 kg, ungefüllt	Geschlossenes Geschirr	1		230 - 250	360	25 - 35
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	2		220 - 230	-	30 - 35
Hähnchenkleinteile, 4 Stück je 250 g	Offenes Geschirr	1		190 - 210	360	20 - 30
Gans, ungefüllt, 3 kg	Offenes Geschirr	1		160 - 170	-	120 - 150
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	1		180 - 200	-	120 - 130
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	1		180 - 200	180	55 - 65
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	1		180 - 190	-	120 - 140
Rinderfilet, medium, 1 kg	Offenes Geschirr	1		210 - 220	-	40 - 50
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	1		200 - 220	-	130 - 140
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	1		200 - 220	-	140 - 160
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	1		220 - 230	-	60 - 70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	1		240 - 260	180	30 - 40
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	2		290	-	20 - 30 [2]
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	1		170 - 190	-	50 - 70
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	1		240 - 260	**1.** 360 **2.** 180	**1.** 30 **2.** 35 - 40
Hackbraten, 1 kg, + 50 ml Wasser	Offenes Geschirr	1		170 - 190	360	30 - 40
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Offenes Geschirr	1		170 - 190	-	20 - 30

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[3] Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Mikrowellen-leistung in W	Dauer in Min.
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	2		250	90	15 - 20
Gemüse, frisch, 250 g	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	8 - 12 [3]
Gebackene Kartoffeln, halbiert, 1 kg	Universalpfanne	2		200 - 220	360	15 - 20
Salzkartoffeln, geviertelt, 500 g	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	12 - 15 [3]
Langkornreis, 250 g + 500 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	1		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 7 - 9 **2.** 13 - 16
Hirse ganz, 250 g + 600 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	1		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 8 - 10 **2.** 10 - 15
Polenta oder Maisgrieß, 125 g + 500 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	6 - 8 [3]

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[3] Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.

Dessert

Popcorn mit Mikrowelle zubereiten

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.
- Immer die Angaben auf der Verpackung beachten.
- Die Speisen immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

1. Hitzbeständiges, flaches Glasgeschirr verwenden, z. B. den Deckel einer Auflaufform. Kein Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden.
2. Die Popcorntüte nach Packungsangabe auf das Geschirr legen.
3. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
4. Je nach Produkt und Menge kann eine Zeitanpassung notwendig sein.
5. Damit das Popcorn nicht anbrennt, die Popcorntüte nach 1½ Minuten entnehmen und schütteln.
6. Die Popcorn-Tüte zurück in den Ofen legen und weiter puffen lassen.
7. Wenn nur noch alle 2-3 Sekunden Pop-Geräusche zu hören sind, das Gerät ausschalten und die Popcorntüte aus dem Ofen nehmen.
8. Nach der Zubereitung den Garraum auswischen.

Joghurt zubereiten

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
2. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und auf 40 °C abkühlen lassen. Bei H-Milch reicht das Aufwärmen auf 40 °C.
3. 150 g Joghurt mit Kühlschranktemperatur in die Milch einrühren.
4. Die Masse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.
5. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
6. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
7. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
8. Den Joghurt nach der Zubereitung mindesten 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Einstellempfehlungen für Desserts und Kompott

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Mikrowellen-leistung in W	Dauer in Min.
Pudding aus Puddingpulver	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	5 - 8 [1]
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden		40 - 45	-	8-9h
Milchreis, 125 g + 500 ml Milch	Geschlossenes Geschirr	1		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 10 **2.** 20 - 25 [1]
Früchtekompott, 500 g	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	9 - 12
Popcorn für die Mikrowelle, 1 Tüte je 100 g [2]	Offenes Geschirr	1		-	600	4 - 6

[1] Die Speise zwischendurch 1 - 2 Mal umrühren.
[2] Die geschlossene Tüte auf das Geschirr legen.

23.8 Besondere Zubereitungsarten und andere Anwendungen

Informationen und Einstellempfehlungen zu besonderen Zubereitungsarten und anderen Anwendungen, z. B. Sanftgaren oder Einkochen.

Sanftgaren

Garen Sie Edelstücke langsam bei niedriger Temperatur, z. B. zarte Partien vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm oder Geflügel.

Geflügel oder Fleisch sanftgaren

Hinweis: Ein zeitversetzter Betrieb mit Endezeit ist bei der Heizart Sanftgaren nicht möglich.

Voraussetzung: Der Garraum ist kalt.

1. Frisches, hygienisch einwandfreies Fleisch ohne Knochen verwenden.
2. Geschirr auf den Rost auf Ebene 1 in den Garraum stellen.
3. Den Garraum und das Geschirr ca. 15 Minuten vorheizen.
4. Das Fleisch auf der Kochstelle von allen Seiten sehr heiß anbraten.
5. Das Fleisch sofort auf das vorgewärmte Geschirr in den Garraum geben.
   Damit das Klima im Garraum gleichmäßig bleibt, die Garraumtür während des Sanftgarens geschlossen halten.
6. Nach dem Sanftgaren das Fleisch aus dem Garraum nehmen.

Einstellempfehlungen zum Sanftgaren

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Anbratdauer in Min.	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Entenbrust rosa, je 300 g	Offenes Geschirr	1	6 - 8		95 [1]	45 - 60
Schweinefilet, ganz	Offenes Geschirr	1	4 - 6		85 [1]	45 - 70
Rinderfilet, 1 kg	Offenes Geschirr	1	4 - 6		85 [1]	90 - 120
Kalbsmedaillons, 4 cm dick	Offenes Geschirr	1	4		80 [1]	40 - 60
Lammrücken, ausgelöst, je 200 g	Offenes Geschirr	1	4		85 [1]	30 - 45

[1] Das Gerät vorheizen.

Auftauen

Tauen Sie tiefgefrorene Speisen mit Ihrem Gerät auf.

Zubereitungshinweise zum Auftauen

- Mit der Betriebsart "Mikrowelle" können Sie tiefgefrorenes Obst, Gemüse, Geflügel, Fleisch, Fisch oder Gebäck auftauen.
- Nehmen Sie gefrorene Lebensmittel zum Auftauen aus der Verpackung.
- Verwenden Sie hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Die Einstellempfehlungen gelten für Speisen mit Gefriertemperatur (-18 °C).
- Auftauen gelingt besser in mehreren Schritten. Die Schritte sind in den Einstellempfehlungen untereinander angegeben.
- Rühren oder wenden Sie die Speisen zwischendurch 1-2 Mal.
  Wenden Sie große Stücke mehrmals. Zerteilen Sie die Speise zwischendurch.
  Nehmen Sie bereits aufgetaute Stücke aus dem Garraum.
- Lassen Sie aufgetaute Speisen noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.

Einstellempfehlungen zum Auftauen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Brot, 500 g	Offenes Geschirr	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10 - 15
Brot, 500 g	Offenes Geschirr	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10 - 15
Brötchen	Rost	1		140 - 160	90	2 - 4
Brötchen	Rost	1		140 - 160	90	2 - 4
Kuchen, saftig, 500 g	Offenes Geschirr	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2 **2.** 10 - 15
Kuchen, trocken, 750 g	Offenes Geschirr	1		-	90	10 - 15

[1] Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Mikrowellen-leistung in W	Dauer in Min.
Fleisch, im Ganzen, z. B. Braten, rohes Fleisch, 1 kg	Offenes Geschirr	1	≋	-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 20 - 30 [1]
Hackfleisch, gemischt, 500 g	Offenes Geschirr	1	≋	-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15 [1]
Hähnchen, ganz, 1,2 kg	Offenes Geschirr	1	≋	-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10 **2.** 10 - 15 [1]
Fisch, ganz, 300 g	Offenes Geschirr	1	≋	-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10 - 15 [1]
Beerenobst, 300 g	Offenes Geschirr	1	≋	-	180	5 - 10
Butter antauen, 125 g	Offenes Geschirr	1	≋	-	90	7 - 9

[1] Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.

Erwärmen mit Mikrowelle

Mit Mikrowelle können Sie Speisen erwärmen oder in einem Schritt auftauen und erwärmen.

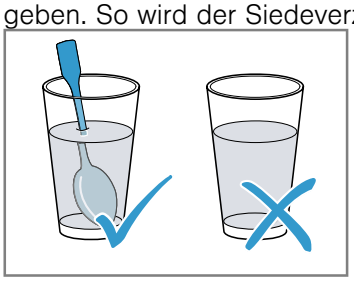
Zubereitungshinweise zum Erwärmen mit Mikrowelle

- Verwenden Sie geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Wenden oder rühren Sie die Speise zwischendurch 2-3 Mal.
- Lassen Sie die Speise nach dem Erwärmen 1-2 Minuten ruhen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden.
- Achten Sie auf die folgenden Punkte, wenn Sie Babykost erwärmen:
  - Stellen Sie Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Rost.
  - Schütteln oder rühren Sie die Babykost nach dem Erhitzen gut.
  - Prüfen Sie unbedingt die Temperatur der Babykost.
- Wischen Sie den Garraum nach dem Erwärmen trocken.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

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

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



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.

Einstellempfehlungen zum Erwärmen mit Mikrowelle

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Mikrowellen-leistung in W	Dauer in Min.
Getränke erwärmen, 200 ml	Offenes Geschirr	1	≋	-	1000	1 - 3 [1]
Babykost erhitzen, z. B. Milchfläschchen, 150 ml	Offenes Geschirr	1	≋	-	360	1 - 3 [1]
Gemüse, gekühlt, 250 g	Geschlossenes Geschirr	1	≋	-	600	3 - 8
Beilagen, z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis gekühlt	Geschlossenes Geschirr	1	≋	-	600	5 - 10
Suppe, Eintopf, 400 ml gekühlt	Geschlossenes Geschirr	1	≋	-	600	5 - 7

[1] Die Speise gut umrühren.

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Mikrowellen-leistung in W	Dauer in Min.
Tellergericht, 1 Portion gekühlt	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	4 - 8
Aufläufe, 400 g, z. B. Lasagne, Kartoffelgratin	Offenes Geschirr	1		180 - 200	180	20 -25
Beilagen, 500 g z. B. Nudeln, Klöße, Kartoffeln, Reis gefroren	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	7 - 10
Suppe, Eintopf, 200 ml gefroren	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	4 - 6 [1]
Tellergericht, 1 Portion gefroren	Geschlossenes Geschirr	1		-	600	11 - 15

[1] Die Speise gut umrühren.

Warmhalten

Zubereitungshinweise zum Warmhalten

- Halten Sie fertiggegarte Speisen mit der Heizart "Ober-/Unterhitze" bei 70 °C warm. So vermeiden Sie Kondensatbildung und müssen den Garraum nicht auswischen.
- Um Austrocknen der Speisen zu vermeiden, können Sie die Speisen abdecken.
- Speisen nicht länger als 2 Stunden warmhalten.
- Beachten Sie, dass manche Speisen beim Warmhalten weitergaren.

23.9 Prüfgerichte

Die Informationen in diesem Abschnitt richten sich an Prüfinstitute, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1:2013 oder IEC 60350-1:2011 und nach Norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 zu erleichtern.

Backen

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Einstellempfehlungen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.
- Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertigwerden.
- Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:
  - Universalpfanne: Höhe 3
    Backblech: Höhe 1
- Wasserbiskuit
  - Wenn Sie auf 2 Ebenen backen, die Springformen versetzt übereinander auf die Roste stellen.

Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	1		150 - 160 [1]	20 - 30
Spritzgebäck	Backblech	1		140 - 150 [1]	25 - 35
Small Cakes	Backblech	1		160 [1]	25 - 35
Small Cakes	Backblech	1		150 [1]	20 - 30
Small Cakes	Backblech	1		150 [1]	20 - 30
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140 [1]	30 - 40
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	1		160 - 170 [2]	25 - 35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	1		160 - 170 [2]	30 - 45

[1] Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.
[2] Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

Einstellempfehlungen zum Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	3		290	3 - 6

Zubereitung mit Mikrowelle

- Wenn Sie den Rost verwenden, schieben Sie den Rost mit der Prägung **Microwave** zur Gerätetür und der Krümmung nach unten in den Garraum.
- Schalten Sie zur Prüfung mit reinem Mikrowellenbetrieb die Trocknungsfunktion in den Grundeinstellungen aus. → *Seite 19*

Einstellempfehlungen zum Auftauen mit Mikrowelle

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Fleisch	Offenes Geschirr	1		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15

Einstellempfehlungen zum Garen mit Mikrowelle

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Eiermilch	Offenes Geschirr	1		**1.** 360 **2.** 180	**1.** 20 **2.** 20 - 25
Biskuit	Offenes Geschirr	1		600	7 - 9
Hackbraten	Offenes Geschirr	1		600	22 - 27

Einstellempfehlungen zum Garen mit Mikrowelle kombiniert

Speise	Zubehör / Geschirr	Höhe	Heizart → *Seite 9*	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in W	Dauer in Min.
Kartoffelgratin	Offenes Geschirr	1		150 - 170	360	25 - 30
Kuchen	Offenes Geschirr	1		190 - 210	180	12 - 18
Hähnchen	Offenes Geschirr	1		180 - 200	360	25 - 35 [1]

[1] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

24 Montageanleitung

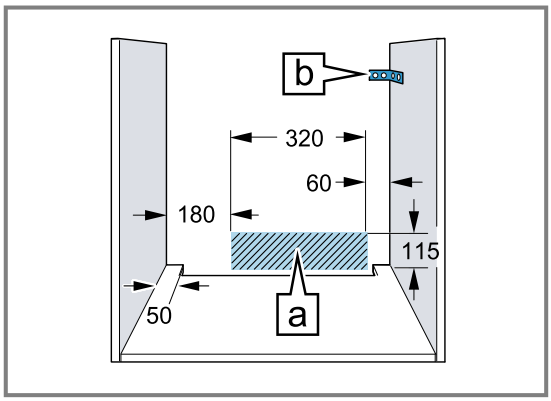
Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.

24.1 Allgemeine Montagehinweise

Beachten Sie diese Hinweise bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.

- Der Einbauschrank darf hinter dem Gerät keine Rückwand haben. Zwischen Wand und Schrankboden bzw. Rückwand des darüberliegenden Schrankes muss ein Abstand von mindestens 35 mm eingehalten werden.
- Lüftungsschlitze und Ansaugöffnungen dürfen nicht verdeckt werden.
- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- 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 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °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.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche [a] oder außerhalb des Einbauraumes liegen.
  Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel [b] an der Wand befestigt werden.



- Zur Vermeidung von Schnittverletzungen Schutzhandschuhe tragen. Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein.
- Maßangaben der Bilder in mm.

⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!

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

- ▸ Als Träger von elektronischen Implantaten bei der Montage 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld oder zu den Bedienelementen einhalten.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

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

- ▸ Keine Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▸ Nur Verlängerungskabel verwenden, die zertifiziert sind, einen Mindestquerschnitt von 1,5 mm² haben und den einschlägigen nationalen Sicherheitsanforderungen entsprechen.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist, den Kundendienst kontaktieren.
- ▸ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter verwenden.

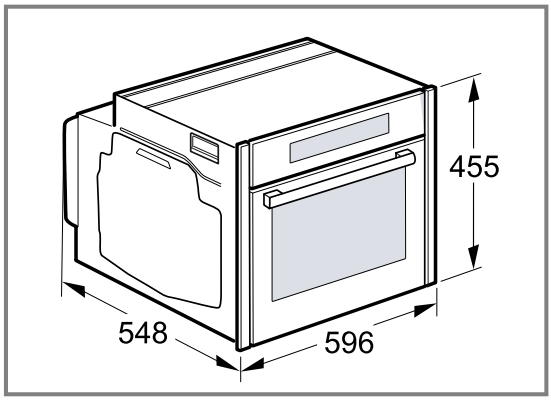
ACHTUNG!

Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

- ▸ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

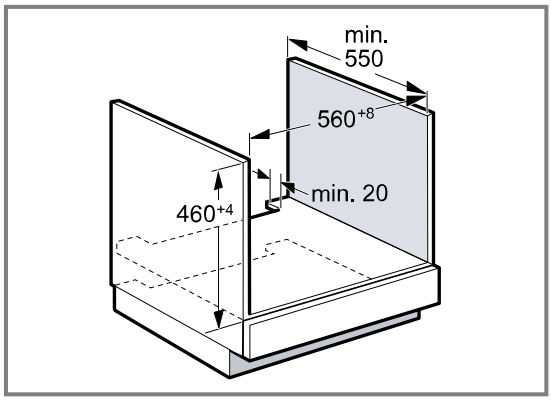
24.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



24.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.

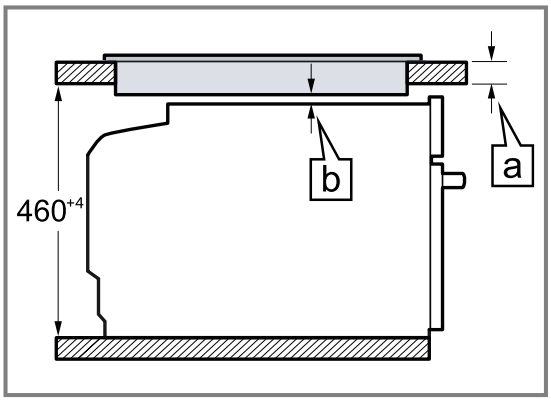


- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.
- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.
- Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

24.4 Einbau unter einem Kochfeld

Wird das Gerät unter einem Kochfeld eingebaut, müssen Mindestmaße eingehalten werden, gegebenenfalls inklusive Unterkonstruktion.

Aufgrund des notwendigen Mindestabstands [b] ergibt sich die mindeste Arbeitsplattenstärke [a].

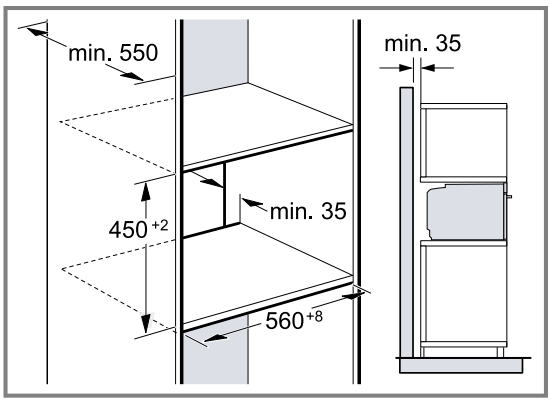


Kochfeldart	a aufgesetzt in mm	a flächenbündig in mm	b in mm
Induktionskochfeld	42	43	5
Vollflächen-Induktionskochfeld	52	53	5
Gaskochfeld	32	43	5[1]
Elektrokochfeld	32	35	2

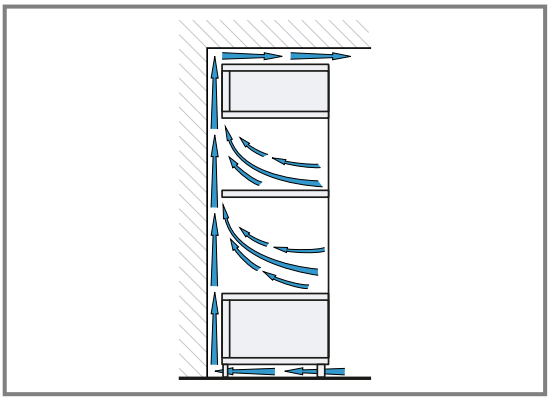
[1] Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

24.5 Einbau in einen Hochschrank

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



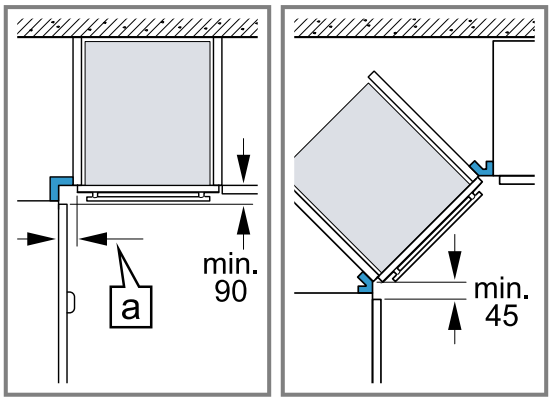
- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung des Gerätes zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm² im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen. Es ist darauf zu achten, dass der Luftaustausch gemäß Skizze gewährleistet ist.



- Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

24.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.



- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß [a] ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

24.7 Elektrischer Anschluss

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

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.
- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden bis ein Klickgeräusch ertönt. Eine 3 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.
- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

- ▸ Den Stecker in die Schutzkontakt-Steckdose stecken.
  Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

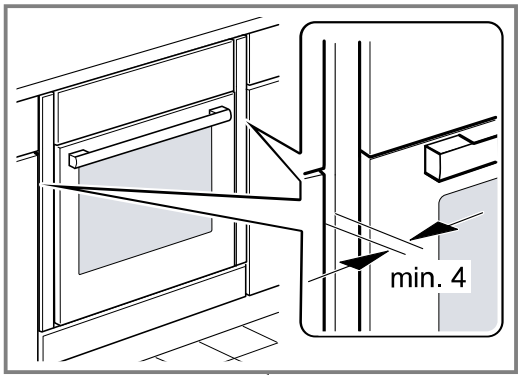
In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
   Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.
   Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
   – grün-gelb = Schutzleiter ⏚
   – blau = Neutral- ("Null-") Leiter
   – braun = Phase (Außenleiter)

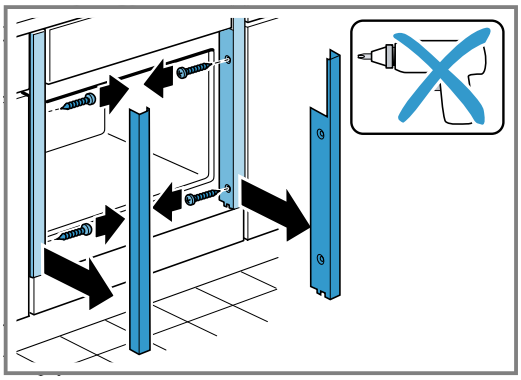
24.8 Gerät einbauen

Hinweis: Die Blenden nicht mit einem Akkuschrauber befestigen. Die Blenden können beschädigt werden.

1. Das Gerät ganz einschieben.
   Das Anschlusskabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten führen.
2. Das Gerät mittig ausrichten.

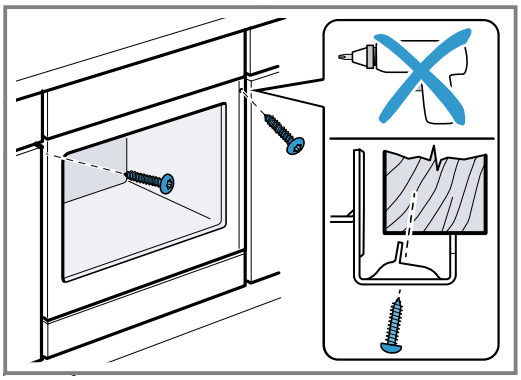


   Zwischen dem Gerät und angrenzenden Möbelfronten ist ein Luftspalt von mind. 4 mm erforderlich.
3. Die Gerätetür öffnen und die Blenden links und rechts abschrauben.

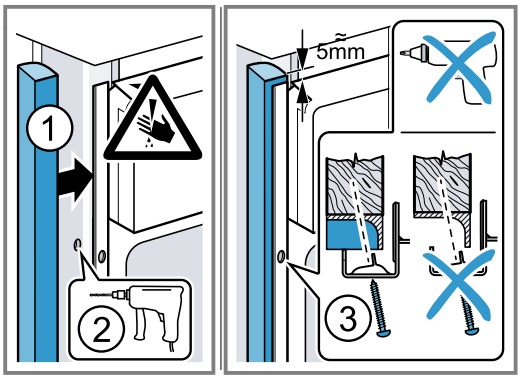


4. Die Gerätetür schließen.

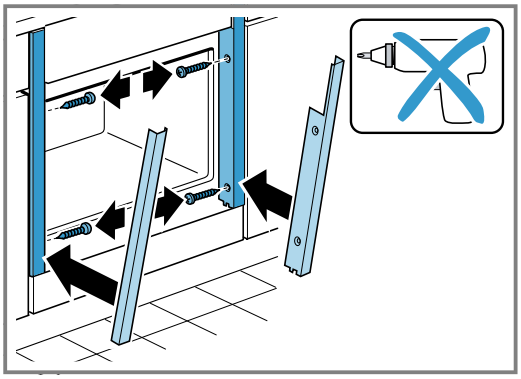
5. Das Gerät festschrauben.



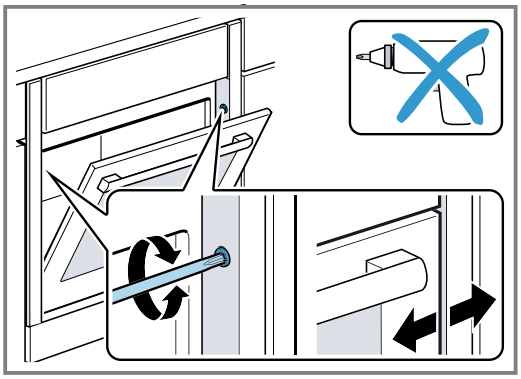
6. Bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste:
   – Ein geeignetes Füllstück anbringen ① um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.
   – Aluprofile vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen ②.
   – Gerät mit adäquater Schraube befestigen ③.



7. Die Blenden anlegen und zuerst oben, dann unten festschrauben.



8. Bei Bedarf den Spalt zwischen Gerätetür und den seitlichen Blenden über die obere Schraube links und rechts anpassen.



Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
An den Seitenwänden des Umbauschrankes dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

24.9 Gerät ausbauen

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

REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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

9001621132
020915
de