

Constructa

Mikrowelle
Microwave Oven
Micro-ondes
Magnetron

CC4P91562

de	Gebrauchs- und Montageanleitung ...	2
en	User manual and installation instructions	21
fr	Manuel d'utilisation et notice d'installation	39
nl	Gebruikershandleiding en installatie-instructies	59

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	2
2	Sachschäden vermeiden	5
3	Umweltschutz und Sparen	6
4	Kennenlernen	6
5	Vor dem ersten Gebrauch	7
6	Grundlegende Bedienung	8
7	Memory	9
8	Programme	9

9	Grundeinstellungen	10
10	Reinigen und Pflegen	11
11	Störungen beheben	13
12	Entsorgen	14
13	Kundendienst	14
14	So gelingt's	14
15	MONTAGEANLEITUNG	18
15.1	Sichere Montage	18

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.

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

Verwenden Sie das Gerät nur:

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

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 15 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

1.4 Sicherer Gebrauch

WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

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

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

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

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

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 ($\geq 15\%$ 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 Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

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

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Sprünge, Splitter oder Brüche am Drehteller aus Glas sind gefährlich.

- ▶ Nie mit harten Gegenständen gegen den Drehteller stoßen.

- ▶ Den Drehteller sorgfältig behandeln.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und die Gerätetür aufspringen

und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splintern.

→ *"Sachschäden vermeiden", Seite 5*

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ 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 ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
 - ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
 - ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
 - ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 14*

⚠ **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.

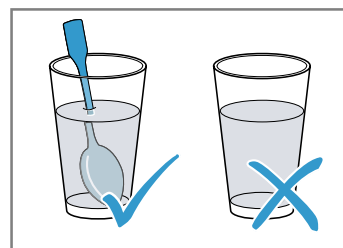
Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

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

⚠ **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 Lö-

chern 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 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 ver-

ringern und zu gefährlichen Situationen, wie zum Beispiel austretende Mikrowellen-Energie, führen.

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

→ *"Reinigen und Pflegen", Seite 11*

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

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

Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus.

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

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG

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

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

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

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

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

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

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.

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 Geschirrttest.



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

- ▶ Zwischen den Zubereitungen das Gerät mehrere Minuten abkühlen lassen.
- ▶ Nie eine zu hohe Mikrowellenleistung einstellen.
- ▶ Maximal 600 Watt verwenden.
- ▶ Die Popcorn-Tüte immer auf einen Glasteller legen.

Die Mikrowelleneinspeisung wird durch das Entfernen der Abdeckung beschädigt.

- ▶ Nie die Abdeckung der Mikrowelleneinspeisung im Garraum entfernen.

Das Entfernen der transparenten Folie von der Türinnenseite beschädigt die Gerätetür.

- ▶ Nie die transparente Folie an der Türinnenseite entfernen.

Eindringende Flüssigkeit in das Geräte-Innere kann den Drehtellerantrieb beschädigen.

- ▶ Den Garvorgang beobachten.
- ▶ Zunächst eine kürzere Dauer einstellen und wenn nötig, die Dauer verlängern.
- ▶ Nie das Gerät ohne Drehteller nutzen.

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.

Die Uhr im Stromsparmodus ausblenden.

- Das Gerät spart Energie im Stromsparmodus.

Hinweis: Gemäß EU Ökodesign Richtlinie 2023/826 liegt beim vorliegenden Gerät im ausgeschalteten Zustand ein anderer Zustand vor. Dieser wird im Folgenden als Stromsparmodus bezeichnet. Auch während die Hauptfunktion nicht aktiv ist, benötigt das Gerät Energie zur:

- Detektion der Betätigung der Sensortasten
- Überwachung der Türöffnung
- Bearbeitung der Uhrzeit (ohne Anzeige)

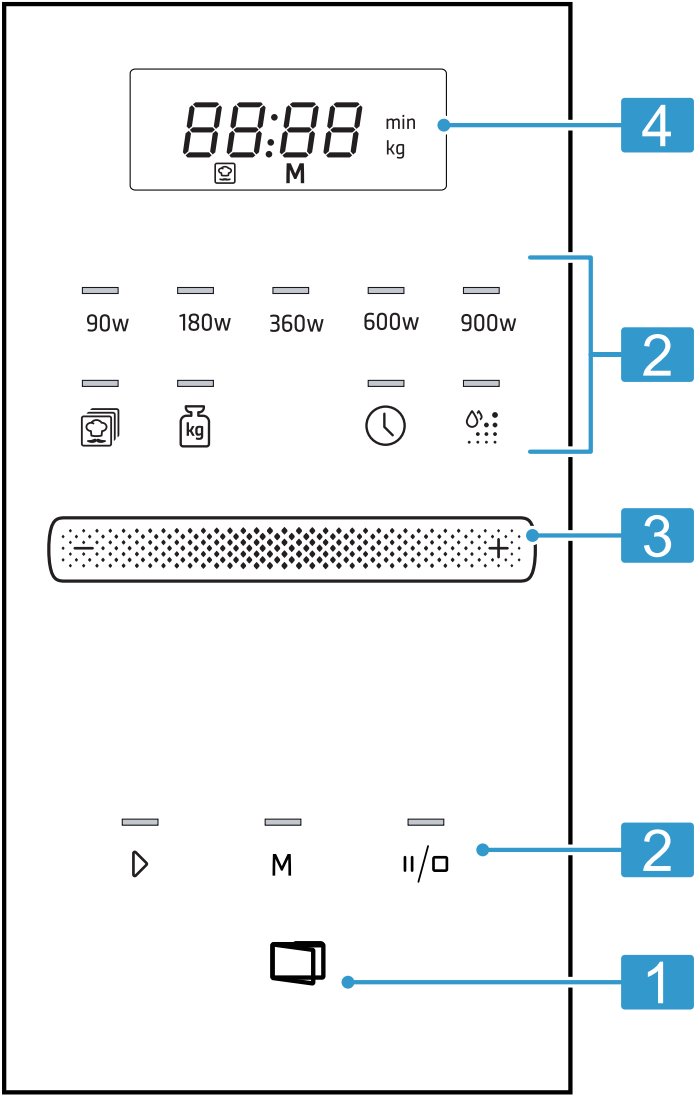
Definitionsgemäß liegt also weder ein „Aus-“ noch ein „Bereitschaftszustand“ vor, weshalb die Bezeichnung Stromsparmodus verwendet wird. Zur Messung des Stromsparmodus ist die EN IEC 60350-1:2023 heranzuziehen.

4 Kennenlernen

4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Hinweis: Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



1	Automatischer Türöffner	Tür automatisch öffnen.
2	Touch-Felder	Funktionen wählen.

3	Einstellbereich	Uhrzeit, Dauer oder Programmautomatik einstellen.
4	Display	Uhrzeit oder Dauer anzeigen.

Einstellbereich

Mit dem Einstellbereich ändern Sie die Einstellwerte, die das Display zeigt. Der Einstellbereich funktioniert wie ein Rad. Um eine Einstellung zu ändern, wischen Sie mit dem Finger nach links oder rechts. Je schneller Sie wischen, desto schneller läuft das Rad. Um den Einstellbereich anzuhalten und die genaue Einstellung zu übernehmen, tippen Sie darauf.

Automatischer Türöffner

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

4.2 Heizarten

Hier finden Sie eine Übersicht über die Heizarten. Sie erhalten Empfehlungen zur Verwendung der Heizarten.

Symbol	Name	Verwendung
90-900	Mikrowelle	Speisen und Flüssigkeiten auftauen, garen oder erhitzen.

4.3 Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Beim Mikrowellenbetrieb bleibt der Garraum kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein.

Hinweis: Das Kühlgebläse kann weiterlaufen, auch wenn das Gerät bereits ausgeschaltet ist.

4.4 Kondenswasser

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

5 Vor dem ersten Gebrauch

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

5.1 Erste Inbetriebnahme vornehmen

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

Hinweis: Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall ertönt ein Signal und auf dem Display sind mehrere Nullen sichtbar. Es kann einige Sekunden dauern, bis ein weiteres Signal ertönt und Sie die Uhrzeit einstellen können.

Voraussetzungen

- Ein Signal ertönt.
 - Auf dem Display ist 12:00 sichtbar.
 - Die Anzeigelampe über  leuchtet.
1. Über den Einstellbereich die Uhrzeit einstellen.
 2.  drücken.

5.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

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

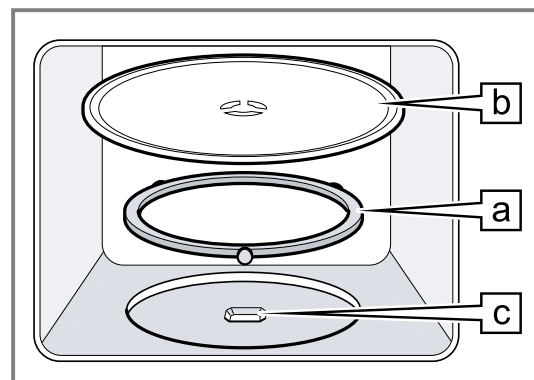
1. Sicherstellen, dass sich im Garraum keine Verpackungsreste, Zubehör oder andere Gegenstände befinden.

2. Die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
3. Um den Neugeruch zu beseitigen, den leeren Garraum mit heißer Spüllauge wischen.
→ "Garraum reinigen", Seite 12

5.3 Drehteller einsetzen

Nutzen Sie Ihr Gerät nur mit eingesetztem Drehteller.

1. Den Rollenring  in die Vertiefung im Garraum legen.



2. Den Drehteller  in den Antrieb  in der Mitte des Garraumbodens einrasten.
3. Prüfen, ob der Drehteller richtig eingerastet ist.

Hinweis: Der Drehteller kann sich links oder rechts herum drehen.

6 Grundlegende Bedienung

6.1 Mikrowellenleistungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Mikrowellenleistungen und eine Empfehlung zu ihrer Verwendung.

Mikrowellenleistung in Watt	Verwendung
90	Empfindliche Speisen auftauen.
180	Speisen auftauen und weitergaren.
360	Fleisch und Fisch garen oder empfindliche Speisen erwärmen.
600	Speisen erhitzen und garen.
900	Flüssigkeiten erhitzen.

6.2 Mikrowellengeeignetes Geschirr und Zubehör

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

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

Mikrowellengeeignet

Geschirr und Zubehör	Begründung
Geschirr aus hitzebeständigem und mikrowellengeeignetem Material: ■ Glas ■ Glaskeramik ■ Porzellan ■ Temperaturfester Kunststoff ■ Vollständig glasierte Keramik ohne Risse	Diese Materialien lassen Mikrowellen durch. Mikrowellen beschädigen hitzebeständiges Geschirr nicht.
Metallbesteck	Hinweis: Um Siedeverzug zu vermeiden, können Sie Metallbesteck verwenden, z. B. einen Löffel im Glas.

ACHTUNG

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

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

Nicht mikrowellengeeignet

Geschirr und Zubehör	Begründung
Metallgeschirr	Metall lässt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen erwärmen sich kaum.

Geschirr und Zubehör	Begründung
Geschirr mit Golddekor oder Silberdekor	Mikrowellen können Golddekor und Silberdekor beschädigen. Tipp: Wenn der Hersteller garantiert, dass das Geschirr für Mikrowelle geeignet ist, können Sie das Geschirr verwenden.

6.3 Geschirr auf Mikrowelleneignung testen

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

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

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

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

6.4 Mikrowelle einstellen

ACHTUNG

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

- ▶ Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrttest.



Tipp: Um Ihr Gerät optimal zu nutzen, orientieren Sie sich an den Angaben in den Einstellempfehlungen.

→ "So gelingt's", Seite 14

1. Die Sicherheitshinweise beachten. → Seite 4
2. Die Hinweise zur Vermeidung von Sachschäden beachten. → Seite 5
3. Die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr und Zubehör beachten. → Seite 8
4. Mit den Tasten die gewünschte Mikrowellenleistung einstellen.
5. Mit dem Einstellbereich die gewünschte Dauer einstellen.

Hinweis: Wenn Sie während des Betriebs die Garraumtür öffnen, unterbricht die Mikrowelle den Betrieb und hält den eingestellten Zeitablauf an. Wenn Sie die Garraumtür schließen, läuft der Betrieb weiter.

6.5 Dauer ändern

Sie können die Dauer jederzeit ändern.

- ▶ Mit dem Einstellbereich die gewünschte Dauer einstellen.

6.6 Betrieb unterbrechen

1. u/o drücken oder die Gerätetür öffnen.
- ✓ Die Anzeigelampe über $\triangleright$ leuchtet.

2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und $\triangleright$ drücken.

6.7 Betrieb abbrechen

- ▶ Zweimal u/o drücken oder die Tür öffnen und u/o einmal drücken.

7 Memory

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

Tipp: Wenn Sie ein Gericht oft zubereiten, nutzen Sie die Funktion Memory.

7.1 Memory speichern

Hinweis

- Sie können nicht mehrere Mikrowellenleistungen nacheinander speichern.
 - Sie können keine Automatikprogramme speichern.
1. **M** drücken.
 - ✓ Die Anzeigelampe über **M** leuchtet.
 2. Mit den Tasten die gewünschte Mikrowellenleistung einstellen.
 - ✓ Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet und das Display zeigt 1:00 min.
 3. Mit dem Einstellbereich die gewünschte Dauer einstellen.
 4. Bei Bedarf eine der Optionen wählen:
 - ▶ Um Memory zu speichern und sofort zu starten, $\triangleright$ drücken.

- ▶ Um Memory zu speichern und nicht zu starten, **M** drücken.

- ✓ Wenn das Gerät nicht startet, erscheint im Display die Uhrzeit und das Gerät speichert die Einstellung.

7.2 Memory starten

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

1. **M** drücken.
- ✓ Die gespeicherten Einstellungen erscheinen.
2. $\triangleright$ drücken.

7.3 Betrieb unterbrechen

1. u/o drücken oder die Gerätetür öffnen.
- ✓ Die Anzeigelampe über $\triangleright$ leuchtet.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und $\triangleright$ drücken.

7.4 Betrieb abbrechen

- ▶ Zweimal u/o drücken oder die Tür öffnen und u/o einmal drücken.

8 Programme

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

8.1 Programm einstellen

1. Programm wählen.
2. u/o so oft drücken, bis das Display die gewünschte Programmnummer zeigt.
- ✓ Die Anzeigelampe über u/o leuchtet.
3. drücken.
- ✓ Die Anzeigelampe über leuchtet und das Display zeigt ein Vorschlagsgewicht.
4. Um den Betrieb zu starten, $\triangleright$ drücken.
- ✓ Die Dauer läuft sichtbar ab.

5. Wenn während des Programms ein Signal ertönt, die Gerätetür öffnen.
 - ▶ Die Speise zerteilen, umrühren oder wenden.
 - ▶ Die Gerätetür schließen.
 - ▶ $\triangleright$ drücken.

8.2 Betrieb unterbrechen

1. u/o drücken oder die Gerätetür öffnen.
- ✓ Die Anzeigelampe über $\triangleright$ leuchtet.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und $\triangleright$ drücken.

8.3 Betrieb abbrechen

- ▶ Zweimal u/o drücken oder die Tür öffnen und u/o einmal drücken.

8.4 Auftauen mit der Programmatik

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

Programm	Speise	Geschirr	Gewichtsbereich in kg
P01	Hackfleisch	offen	0,20-1,00
P02	Fleischstücke	offen	0,20-1,00
P03	Hähnchen, Hähnchenteile	offen	0,40-1,80
P04	Brot	offen	0,20-1,00

Speisen mit der Programmautomatik auftauen

1. Das Lebensmittel aus der Verpackung nehmen. Verwenden Sie Lebensmittel, die flach und portionsgerecht bei -18 °C lagern.
2. Das Lebensmittel wiegen. Das Gewicht benötigen Sie, um das Programm einzustellen.
3. Das Lebensmittel auf ein mikrowellengeeignetes, flaches Geschirr geben, z. B. einen Glasteller oder Porzellanteller. Keinen Deckel auflegen.
4. **Hinweis:** Wenn Sie Fleisch und Geflügel auftauen, entsteht Flüssigkeit.

Die Flüssigkeit beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.

5. Flache Stücke und Hackfleisch vor der Ruhezeit voneinander trennen.
6. Das aufgetaute Lebensmittel zum Temperatúrausgleich noch 10 bis 30 Minuten ruhen lassen. Große Fleischstücke benötigen eine längere Ruhezeit als kleine. Bei Geflügel nach der Ruhezeit die Innereien herausnehmen.
7. Lebensmittel weiter verarbeiten, auch wenn dicke Fleischstücke noch einen gefrorenen Kern haben.

8.5 Garen mit der Programmautomatik

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

Programm	Speise	Geschirr	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
P05	Reis	mit Deckel	0,05-0,20	■ Für Reis eine große, hohe Form verwenden. ■ Keinen Kochbeutelreis verwenden. ■ Pro 100 g Reis, die zweifache bis dreifache Menge Wasser hinzugeben.
P06	Kartoffeln	mit Deckel	0,15-1,00	■ Für Salzkartoffeln die frischen Kartoffeln in kleine, gleichmäßige Stücke schneiden. ■ Pro 100 g Salzkartoffeln einen EL Wasser und etwas Salz hinzugeben.
P07	Gemüse	mit Deckel	0,15-1,00	■ Frisches, geputztes Gemüse wiegen. ■ Das Gemüse in kleine, gleichmäßige Stücke schneiden. ■ Pro 100 g Gemüse einen EL Wasser hinzugeben.

Speisen mit der Programmautomatik garen

1. Das Lebensmittel wiegen. Das Gewicht benötigen Sie, um das Programm einzustellen.
2. Das Lebensmittel auf ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben und mit einem Deckel verschließen.

3. Wassermenge laut Herstellerangabe auf der Verpackung hinzugeben.
4. Wenn das Programm abgelaufen ist, das Lebensmittel noch einmal umrühren.
5. Das Lebensmittel zum Temperatúrausgleich noch 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. Die Garergebnisse sind abhängig von der Lebensmittelqualität und der Lebensmittelbeschaffenheit.

9 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

9.1 Übersicht der Grundeinstellungen

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

Einstellung	Auswahl	Bedeutung
I Tastenton	■ 0n¹ ■ 0FF	Tastenton einschalten und ausschalten. Hinweis: Der Tastenton bleibt bei ▷ und 1/2 aktiv.
2 Demo-Modus	d E 0	Demo-Modus aktivieren oder deaktivieren. Hinweis: Das Gerät ist ausgeschaltet. Sie können die Tasten und die Anzeige nutzen, die Tasten funktionieren nicht. Der Demo-Modus ist hauptsächlich für Händler nützlich.

9.2 Grundeinstellung ändern

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

1. ▷ und 1/2 einige Sekunden lang gedrückt halten.
- ✓ Das Display zeigt die erste Grundeinstellung.
2. ▷ drücken.
- ✓ Im Display blinkt der aktuelle Wert.
3. Mit dem Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.
4. Um die Grundeinstellung zu übernehmen, ▷ drücken.
5. Um die Grundeinstellung zu verlassen, 1/2 drücken.
6. Mit dem Einstellbereich zur Grundeinstellung 2 wechseln.
7. Um die Grundeinstellung zu bearbeiten, ▷ drücken.
- ✓ Im Display leuchtet die eingestellte Auswahl.
8. Mit dem Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.
9. Um die Grundeinstellung zu übernehmen, ▷ drücken.
10. Um die Grundeinstellung zu verlassen, 1/2 drücken.
11. Um das Grundeinstellungs Menü zu verlassen, erneut 1/2 drücken.

Tipp: Sie können die Einstellung jederzeit ändern.

9.3 Signaldauer ändern

Wenn sich Ihr Gerät ausschaltet, hören Sie ein Signal. Sie können die Dauer des Signals ändern.

- ▶ Ca. 6 Sekunden lang ▷ drücken.
- ✓ Die Signaldauer wechselt zwischen kurz und lang.
- ✓ Das Gerät übernimmt die Signaldauer und zeigt die Uhrzeit.

9.4 Uhrzeit einstellen

Hinweis: Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall ertönt ein Signal und auf dem Display sind mehrere Nullen sichtbar. Es kann einige Sekunden dauern, bis ein weiteres Signal ertönt und Sie die Uhrzeit einstellen können.

Voraussetzungen

- Ein Signal ertönt.
 - Auf dem Display ist 12:00 sichtbar.
 - Die Anzeigelampe über 1 leuchtet.
1. Über den Einstellbereich die Uhrzeit einstellen.
 2. 1 drücken.

9.5 Uhrzeit ausblenden

Um den Stromsparmodus-Verbrauch Ihres Geräts zu senken, können Sie die Uhrzeit ausblenden.

1. 1 drücken.
 2. 1/2 drücken.
- Um die Uhrzeit wieder einzublenden, erneut 1 drücken.

10 Reinigen und Pflegen

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

10.1 Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

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

ACHTUNG

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.

- ▶ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.
- ▶ Glasreiniger, Glasschaber oder Edelstahl-Pflegemittel nur verwenden, wenn diese in der Reinigungsanleitung zu dem entsprechenden Teil empfohlen werden. In neuen Schwammtüchern enthaltenes Salz kann Oberflächen beschädigen.
- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

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

10.2 Gerät reinigen

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

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

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

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

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

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 11
2. Die Hinweise zur Reinigung der Gerätekomponenten oder Oberflächen beachten.
3. Wenn nichts anderes angegeben ist:
 - ▶ Die Gerätekomponenten mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
 - ▶ Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

10.3 Garraum reinigen

ACHTUNG

Unsachgemäße Reinigung kann den Garraum beschädigen.

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

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 11
2. Mit heißer Spüllauge oder Essigwasser reinigen.
3. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Backofenreiniger nur im kalten Garraum verwenden.
Tipp: Um unangenehme Gerüche zu beseitigen, eine Tasse Wasser mit ein paar Tropfen Zitronensaft für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellenleistung erhitzen. Um einen Siedeverzug zu vermeiden, immer einen Löffel in das Gefäß geben.
4. Den Garraum mit einem weichen Tuch auswischen.
5. Den Garraum mit geöffneter Tür trocknen lassen.

10.4 Gerätefront reinigen

ACHTUNG

Unsachgemäße Reinigung kann die Gerätefront beschädigen.

- ▶ Keinen Glasreiniger, Metallschaber oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
- ▶ Um Korrosion auf Edelstahlfronten zu vermeiden, Kalkflecken, Fettflecken, Stärkeflecken und Eiweißflecken sofort entfernen.
- ▶ Bei Edelstahlflächen spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen verwenden.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 11

2. Die Gerätefront mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.

Hinweis: Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.

3. Bei Edelstahl-Gerätefronten die Edelstahl-Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Die Edelstahl-Pflegemittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.
4. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

10.5 Bedienfeld reinigen

ACHTUNG

Unsachgemäße Reinigung kann das Bedienfeld beschädigen.

- ▶ Nie das Bedienfeld nass wischen.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 11
2. Das Bedienfeld mit einem Mikrofasertuch oder einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

10.6 Türscheiben reinigen

ACHTUNG

Unsachgemäße Reinigung kann die Türscheiben beschädigen.

- ▶ Keinen Glasschaber verwenden.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 11
2. Die Türscheiben mit einem feuchten Spültuch und Glasreiniger reinigen.
Hinweis: Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

10.7 Aqua clean

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

Reinigungsunterstützung einstellen

1. Ein paar Tropfen Spülmittel in eine Tasse mit Wasser geben.
2. Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Löffel in die Tasse stellen.
3. Die Tasse in die Mitte des Garraums stellen.
4.  drücken.
5.  drücken.
✓ Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal.
6. Nach Ablauf der Dauer, die Tür weitere 3 Minuten geschlossen lassen.
7. Den Garraum mit einem weichen Tuch auswischen.
8. Den Garraum mit geöffneter Tür trocknen lassen.

11 Störungen beheben

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

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ "Kundendienst", Seite 14

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.

11.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Funktionsstörung 1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. 2. Sicherung nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten. ✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. 3. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 14
	Tür ist nicht ganz geschlossen. ▶ Prüfen Sie, ob Speisereste oder Fremdkörper in der Tür klemmen.
Speisen werden langsamer heiß als bisher.	Mikrowellenleistung ist zu gering eingestellt. ▶ Stellen Sie eine höhere Mikrowellenleistung ein. → Seite 8
	Eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben. ▶ Stellen Sie eine längere Dauer ein. Für die doppelte Menge benötigen Sie die doppelte Zeit.
	Speisen sind kälter als sonst. ▶ Wenden Sie die Speisen oder rühren Sie die Speisen zwischendurch um.
Drehteller kratzt oder schleift.	Schmutz oder Fremdkörper sind im Bereich des Drehtellerantriebs. ▶ Reinigen Sie den Rollenring und die Vertiefung im Garraum.
Mikrowellenbetrieb bricht ab.	Gerät hat eine Störung. ▶ Wenn dieser Fehler wiederholt auftritt, rufen Sie den Kundendienst.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. Auf dem Display steht eine Dauer.	Einstellbereich wurde versehentlich betätigt. ▶ Drücken Sie $\frac{\text{u}}{\text{o}}$.
	Nach dem Einstellen wurde $\triangleright$ nicht gedrückt. ▶ Drücken Sie $\triangleright$ oder löschen Sie die Einstellung, indem Sie $\frac{\text{u}}{\text{o}}$ drücken.
In der Anzeige leuchten drei Nullen.	Stromversorgung ist ausgefallen.
In der Anzeige steht ein M.	Demomodus ist aktiviert. ▶ Deaktivieren Sie den Demomodus. → "Grundeinstellungen", Seite 10

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Meldung E 3 erscheint im Display.	Fehler im automatischen Türöffnungssystem. 1. Gerät ausschalten. 2. 10 Minuten warten. 3. Gerät wieder einschalten. ► Wenn dieser Fehler wiederholt auftritt, rufen Sie den Kundendienst.

12 Entsorgen

12.1 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.

13 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

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

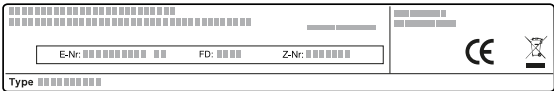
Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

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

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie online unter www.constructa.com auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

13.1 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.

14 So gelingt's

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

14.1 So gehen Sie am besten vor

Hinweis

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

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

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

- Nie Eier in der Eierschale garen oder hartgekochte Eier in der Eierschale erwärmen.
- Nie Schalen- und Krustentiere garen.
- Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter 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.

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

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

1. Vor der Verwendung nicht benötigtes Geschirr aus dem Garraum entfernen.
2. Eine gewünschte Speise aus den Einstellempfehlungen wählen.
3. Die Speise in ein geeignetes Geschirr geben.
→ "Mikrowellengeeignetes Geschirr und Zubehör", Seite 8
4. Das Geschirr auf den Drehteller stellen.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlungen einstellen.
Zuerst die kürzere Dauer einstellen. Wenn es erforderlich ist, die Dauer verlängern. Wenn in den Tabellen zwei Mikrowellenleistungen und Dauern angegeben sind, zuerst die erste Mikrowellenleistung und Dauer einstellen und nach dem Signal die zweite. Wenn Sie von den Tabellen abweichende Mengen zubereiten möchten, stellen Sie für die doppelte Menge ungefähr die doppelte Dauer ein.
6. Wenn Sie heißes Geschirr aus dem Garraum nehmen, Topflappen verwenden.

14.2 Tipps zum Auftauen und Erwärmen

Anliegen	Tipp
Die Speise soll nach Ablauf der Dauer aufgetaut, heiß oder gar sein.	Eine längere Dauer einstellen. Größere Mengen und höhere Speisen benötigen länger.
Die Speise soll nach Ablauf der Dauer am Rand nicht überhitzt und in der Mitte fertig sein.	■ Die Speise zwischendurch umrühren. ■ Eine niedrigere Mikrowellenleistung und eine längere Dauer einstellen.
Geflügel oder Fleisch soll nach dem Auftauen nicht nur außen angegart und in der Mitte noch gefroren sein.	■ Eine niedrigere Mikrowellenleistung einstellen. ■ Das Auftaugut bei großen Mengen mehrmals wenden.

Auftauen mit Mikrowelle

Beachten Sie die Einstellempfehlungen zum Auftauen tiefgefrorener Speisen mit der Mikrowelle.

Speise	Gewicht in g	Mikrowellenleistung in W	Dauer in min
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein mit und ohne Knochen	800	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10 - 20
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein mit und ohne Knochen	1000	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15 - 25
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein mit und ohne Knochen	1500	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20 - 30
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	200	1. 180 2. 90	1. 2 ¹ 2. 4 - 6
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	500	1. 180 2. 90	1. 5 ¹ 2. 5 - 10

Anliegen

Die Speise soll nicht zu trocken sein.

Tipp

- Eine niedrigere Mikrowellenleistung einstellen.
- Eine kürzere Dauer einstellen.
- Speise abdecken.
- Mehr Flüssigkeit dazugeben.

14.3 Auftauen

Mit Ihrem Gerät können Sie tiefgefrorene Speisen auftauen.

Speisen auftauen

1. Die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Drehteller stellen.
Empfindliche Teile können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken, z. B. Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten. Die Folie darf die Backofenwände nicht berühren.
2. Den Betrieb starten.
Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.
3. **Hinweis:** Wenn Sie Fleisch und Geflügel auftauen, entsteht Flüssigkeit.
Die Flüssigkeit beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
4. Die Speisen zwischendurch einmal bis zweimal wenden oder umrühren.
Große Stücke mehrmals wenden.
5. Damit sich die Temperatur ausgleicht, die aufgetauten Speisen ca. 10 bis 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
Bei Geflügel können Sie die Innereien herausnehmen. Das Fleisch können Sie auch mit einem kleinen gefrorenen Kern weiterverarbeiten.

¹ Beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen.

Speise	Gewicht in g	Mikrowellenleistung in W	Dauer in min
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	800	1. 180 2. 90	1. 8 ¹ 2. 10 - 15
Hackfleisch, gemischt ^{2,3}	200	90	10 ⁴
Hackfleisch, gemischt ^{2,3}	500	1. 180 2. 90	1. 5 ⁴ 2. 10 - 15
Hackfleisch, gemischt ^{2,3}	800	1. 180 2. 90	1. 8 ⁴ 2. 10 - 20
Geflügel oder Geflügelteile ⁵	600	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10 - 20
Geflügel oder Geflügelteile ⁵	1200	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10 - 20
Fischfilet, Fischkotelett oder Fischeisbein ⁵	400	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Gemüse, z. B. Erbsen	300	180	10 - 15
Obst, z. B. Himbeeren ⁵	300	180	7 - 10 ⁶
Obst, z. B. Himbeeren ⁵	500	1. 180 2. 90	1. 8 ⁶ 2. 5 - 10
Butter, antauen ⁷	125	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2 - 3
Butter, antauen ⁷	250	1. 180 2. 90	1. 1 2. 3 - 4
Brot im Ganzen	500	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5 - 10
Brot im Ganzen	1000	1. 180 2. 90	1. 12 2. 10 - 20
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen ^{8,9}	500	90	10 - 15
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen ^{8,9}	750	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen ⁸	500	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15 - 20
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen ⁸	750	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15 - 20

14.4 Erwärmen

Mit Ihrem Gerät können Sie Speisen erwärmen.

Speisen erwärmen

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

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

WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen.

Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes ist Vorsicht geboten. Die heiße Flüssigkeit kann plötzlich überkochen und verspritzen.

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



ACHTUNG

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

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

¹ Beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen.

² Die Speisen flach einfrieren.

³ Das bereits aufgetaute Fleisch entfernen.

⁴ Die Speise mehrmals wenden.

⁵ Die aufgetauten Teile voneinander trennen.

⁶ Die Speise zwischendurch vorsichtig umrühren.

⁷ Die Verpackung vollständig entfernen.

⁸ Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelatine oder Creme auftauen.

⁹ Die Kuchenstücke voneinander trennen.

1. Die Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen und in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben.
2. Die Speisen flach im Geschirr verteilen.
3. Die Speisen mit einem passenden Deckel, einem Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie abdecken.
4. Den Betrieb starten.
5. Zwischendurch die Speisen mehrmals wenden oder umrühren.
Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
6. Die Temperatur kontrollieren.
7. Damit sich die Temperatur ausgleicht, die erwärmten Speisen 2-5 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Erwärmen tiefgefrorener Speisen mit Mikrowelle

Beachten Sie die Einstellempfehlungen zum Erwärmen tiefgefrorener Speisen mit der Mikrowelle.

Speise	Gewicht in g	Mikrowellenleistung in W	Dauer in min
Menü, Tellergericht, Fertiggericht mit 2-3 Komponenten	300 - 400	600	8 - 11
Suppe	400	600	8 - 10
Eintopf	500	600	10 - 13
Fleischscheiben oder Fleischstücke in Soße, z. B. Gulasch	500	600	12 - 17 ¹
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni	450	600	10 - 15
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln ²	250	600	2 - 5
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln ²	500	600	8 - 10
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren ³	300	600	8 - 10
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren ³	600	600	14 - 17
Rahmspinat ⁴	450	600	11 - 16

Erwärmen mit Mikrowelle

Beachten Sie die Einstellempfehlungen zum Erwärmen mit der Mikrowelle.

Speise	Menge	Mikrowellenleistung in W	Dauer in min
Getränke ⁵	200 ml	800	2 - 3 ^{6,7}
Getränke ⁵	500 ml	800	3 - 4 ^{6,7}
Babykost, z. B. Milchfläschchen ⁸	50 ml	360	ca. 0,5 ^{9,10}
Babykost, z. B. Milchfläschchen ⁸	100 ml	360	ca. 1 ^{9,10}
Babykost, z. B. Milchfläschchen ⁸	200 ml	360	1,5 ^{9,10}
Suppe 1 Tasse	200 g	600	2 - 3
Suppe 2 Tassen	400 g	600	4 - 5
Menü, Tellergericht, Fertiggericht mit 2-3 Komponenten	350 - 500 g	600	4 - 8
Fleisch in Soße ¹¹	500 g	600	8 - 11
Eintopf	400 g	600	6 - 8
Eintopf	800 g	600	8 - 11
Gemüse, 1 Portion ²	150 g	600	2 - 3
Gemüse, 2 Portionen ²	300 g	600	3 - 5

¹ Beim Umrühren die Fleischstücke voneinander trennen.

² Der Speise etwas Flüssigkeit zugeben.

³ Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.

⁴ Die Speise ohne Zugabe von Wasser garen.

⁵ Einen Löffel in das Glas geben.

⁶ Alkoholische Getränke nicht überhitzen.

⁷ Die Speise zwischendurch kontrollieren.

⁸ Babykost ohne Sauger oder Deckel erwärmen.

⁹ Nach dem Erhitzen die Speise immer gut schütteln.

¹⁰ Unbedingt die Temperatur kontrollieren.

¹¹ Die Fleischscheiben voneinander trennen.

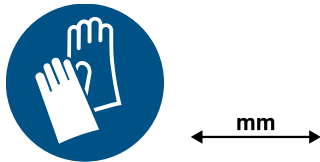
14.5 Prüfgerichte

Diese Übersichten wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1:2013 bzw. IEC

60350-1:2011 und nach Norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 zu erleichtern.

15 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



15.1 Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.

- Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Nie die transparente Folie an der Türinnen-seite 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.
- Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

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

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

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

- ▶ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung verfügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.

15.2 Elektrischer Anschluss

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

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.

- ▶ Nur ein Elektrofachmann darf unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften eine Steckdose verlegen oder eine Anschlussleitung austauschen.
- ▶ Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen.
- ▶ Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein. Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

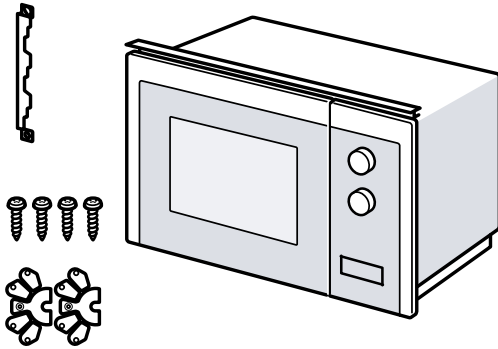
Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

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. Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
 - ▶ grün-gelb = Schutzleiter ⊕
 - ▶ blau = Neutral- ("Null-") Leiter
 - ▶ braun = Phase (Außenleiter)

15.3 Lieferumfang

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



15.4 Einbaumöbel

Hier finden Sie Hinweise zum sicheren Einbau.

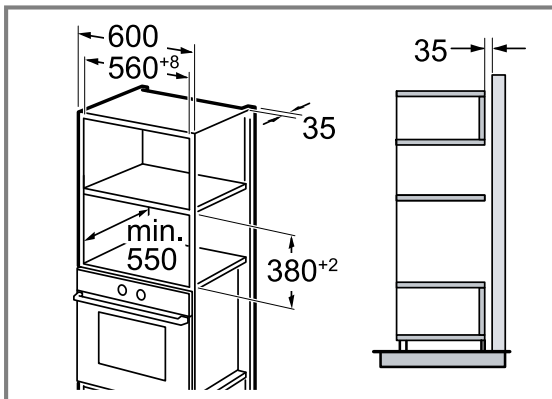
ACHTUNG

Späne können die Funktion von elektrischen Bauteilen beeinträchtigen.

- ▶ Die Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen.
- ▶ Die Späne entfernen.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Einbau in ein griffloses Küchenmöbel mit senkrechter Griffleiste.

15.5 Einbaumaße im Hochschrank

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände im Hochschrank.



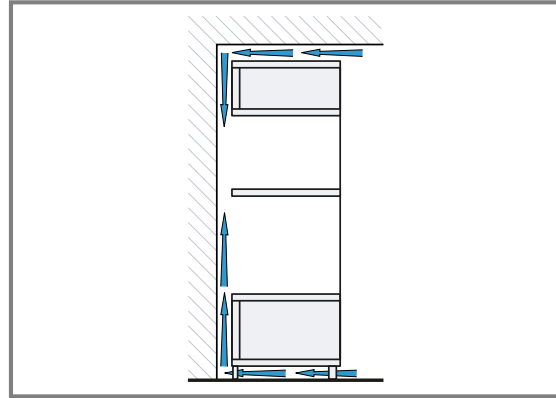
15.6 Einbau von zwei Geräten übereinander

Ihr Gerät kann auch über oder unter einem weiteren Gerät eingebaut werden. Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau übereinander.

Zur Belüftung der Geräte müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.

Um eine ausreichende Belüftung der beiden Geräte zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200cm² im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.

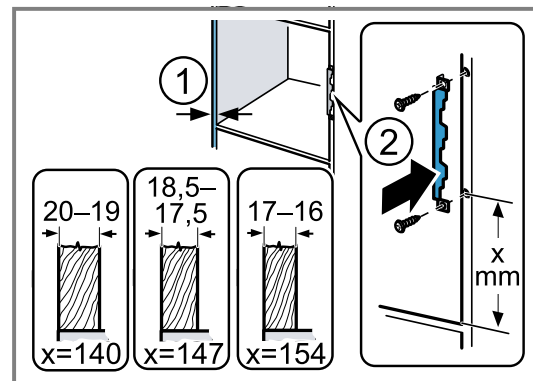
Es ist darauf zu achten, dass der Luftaustausch gemäß Skizze gewährleistet ist.



Die Geräte nur so hoch einbauen, dass das Zubehör problemlos entnommen werden kann.

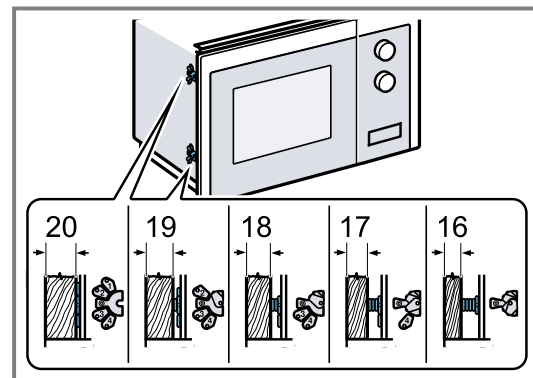
15.7 Hochschrank vorbereiten

1. Die Wandstärke des Möbels ermitteln. ① Der Wandstärke ist ein x-Wert zugeordnet.
2. **Hinweis:** Der x-Wert entspricht dem Abstand von dem unteren Loch des Anschlussblechs zum Einbaumöbelboden.
Das Anschlussblech an den Hochschrank festschrauben. ②
Dabei den ermittelten x-Wert beachten.

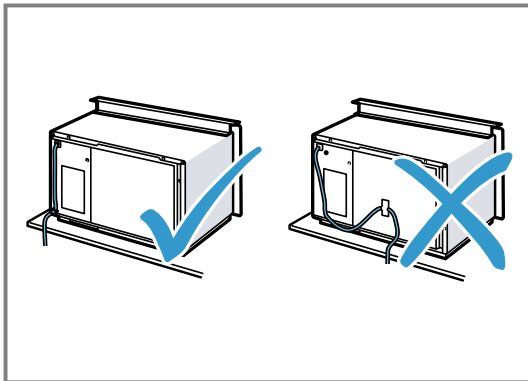


15.8 Gerät montieren

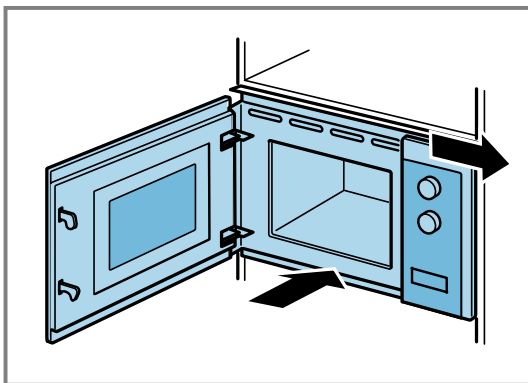
1. Die Abstandhalter gemäß der Wanddicke am Gerät befestigen.



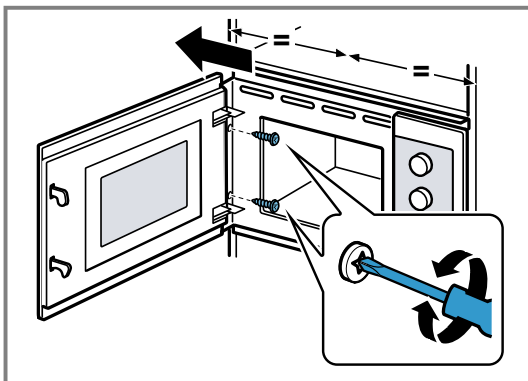
- 2. Hinweis:** Die Anschlussleitung nicht einklemmen oder knicken.



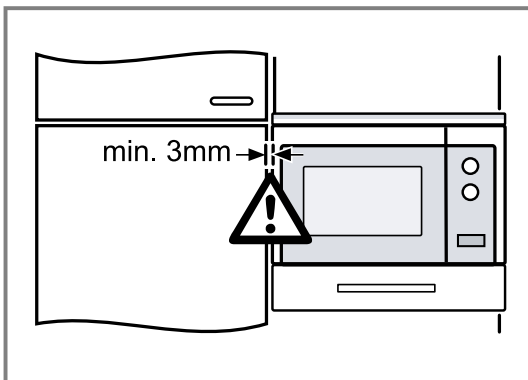
Das Gerät in den Schrank einsetzen und nach rechts schieben.



- 3.** Das Gerät so lange festschrauben, bis das Gerät mittig ausgerichtet ist.



- 4.** Den Abstand zu den anliegenden Geräten prüfen.



Der Abstand zu den anliegenden Geräten muss mindestens 3 mm betragen.

- 5.** Verpackungsmaterial und Klebefolien aus dem Garraum und von der Tür entfernen.

Table of contents

INFORMATION FOR USE

1	Safety	21	9	Basic settings	29
2	Preventing material damage	24	10	Cleaning and servicing	30
3	Environmental protection and saving energy	25	11	Troubleshooting	31
4	Familiarising yourself with your appliance	25	12	Disposal	32
5	Before using for the first time	26	13	Customer Service	33
6	Basic operation	27	14	How it works	33
7	Memory	28	15	INSTALLATION INSTRUCTIONS	36
8	Programmes	28	15.1	Safe installation	36

1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

1.2 Intended use

This appliance is designed only to be built into kitchen units. Read the special installation instructions.

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

The appliance can only be used safely if it is correctly installed according to the safety instructions. The installer is responsible for ensuring that the appliance works perfectly at its installation location.

Only use this appliance:

- To prepare meals and drinks.
- Under supervision. Never leave the appliance unattended when cooking for short periods.
- For household use and similar applications, such as: In kitchens for employees in shops, offices and other commercial sectors; in agriculture; by customers in hotels and other residential facilities; in bed and breakfasts.

This appliance complies with the standards EN 55011 and CISPR 11. It is a group 2, class B

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

1.3 Restriction on user group

This appliance may be used by children aged 15 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

Do not let children play with the appliance. Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

1.4 Safe use

WARNING – Risk of fire!

Combustible objects that are left in the cooking compartment may catch fire.

- ▶ Never store combustible objects in the cooking compartment.
- ▶ If smoke is emitted, the appliance must be switched off or the plug must be pulled out and the door must be held closed in order to stifle any flames.

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire.

- ▶ Before using the appliance, remove the worst of the food residues and remnants

from the cooking compartment, heating elements and accessories.

⚠ WARNING – Risk of burns!

Accessories and cookware get very hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove accessories or cookware from the cooking compartment.

When the cooking compartment is hot, any alcoholic vapours inside may catch fire. The appliance door may spring open. Hot steam and jets of flame may escape.

- ▶ Only use small quantities of drinks with a high alcohol content in food.
- ▶ Do not heat spirits ($\geq 15\%$ vol.) when undiluted (e.g. for marinating or pouring over food).
- ▶ Open the appliance door carefully.

⚠ WARNING – Risk of scalding!

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

- ▶ Never touch these hot parts.
- ▶ Keep children at a safe distance.

Hot steam may escape when you open the appliance door. Steam may not be visible, depending on the temperature.

- ▶ Open the appliance door carefully.
- ▶ Keep children at a safe distance.

If there is water in the cooking compartment when it is hot, this may create hot steam.

- ▶ Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot.

⚠ WARNING – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the appliance door, as they may scratch the surface.

The hinges on the appliance door move when the door is opened and closed, which could trap your fingers.

- ▶ Keep your hands away from the hinges.

Cracks, splinters or breaks in the glass turntable are dangerous.

- ▶ Never allow hard objects to strike the turntable.
- ▶ Handle the turntable with care.

Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment, and the appliance door

may spring open and may fall off. The door panels may shatter and fragment.

→ *"Preventing material damage", Page 24*

- ▶ Only use small quantities of drinks with a high alcohol content in food.
- ▶ Do not heat spirits ($\geq 15\%$ vol.) when undiluted (e.g. for marinating or pouring over food).
- ▶ Open the appliance door carefully.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord. An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▶ Call customer service. → *Page 33*

⚠ WARNING – Risk of suffocation!

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.

- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.

1.5 Microwave

CAREFULLY READ THE IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS AND KEEP THEM SAFE FOR FUTURE USE

⚠ **WARNING – Risk of fire!**

Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage. For example, heated slippers and pillows filled with grain or cereal may catch fire, even several hours later.

- ▶ Never dry food or clothing with the appliance.
- ▶ Never heat up slippers, pillows filled with grain or cereal, sponges, damp cleaning cloths or similar with the appliance.
- ▶ The appliance must only be used to prepare food and drink.

Food and its packaging and containers may catch fire.

- ▶ Never heat food in heat-retaining packaging.
- ▶ Do not leave food unattended while it is heating in containers made of plastic, paper or other combustible materials.
- ▶ Never set the microwave power too high or the cooking time too long. Follow the instructions provided in this user manual.
- ▶ Never use the microwave to dry food.
- ▶ Never defrost or heat food with a low water content, such as bread, at too high a microwave power or for too long.

Cooking oil may catch fire.

- ▶ Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

⚠ **WARNING – Risk of explosion!**

Liquids and other food may easily explode when in containers that have been tightly sealed.

- ▶ Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

⚠ **WARNING – Risk of burns!**

Foods with peel or skin may burst or explode during heating, or even afterwards.

- ▶ Never cook eggs in their shell or heat hard-boiled eggs in their shell.
- ▶ Never cook shellfish or crustaceans.
- ▶ Always prick the yolk of eggs before microwaving.

- ▶ The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.

Heat is not distributed evenly through baby food.

- ▶ Never heat baby food in closed containers.
- ▶ Always remove the lid or teat.
- ▶ Stir or shake well after heating.
- ▶ Check the temperature before giving the food or drink to a child.

Heated food gives off heat. The cookware may become hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove cookware or accessories from the cooking compartment.

Airtight packaging may burst when food is heated.

- ▶ Always follow the instructions on the packaging.
- ▶ Always use oven gloves to remove the dishes from the cooking compartment.

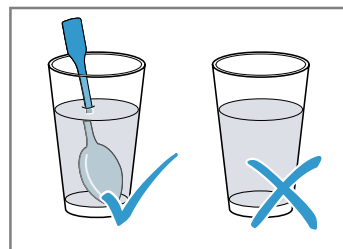
The accessible parts of the appliance become hot during operation.

- ▶ Never touch these hot parts.
- ▶ Keep children at a safe distance.

⚠ **WARNING – Risk of scalding!**

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches the boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Exercise caution even when only gently shaking the container. The hot liquid may suddenly boil over and splatter.

- ▶ Always place a spoon in the container when heating liquids. This prevents delayed boiling.



⚠ **WARNING – Risk of injury!**

Unsuitable cookware may crack. Porcelain or ceramic cookware can have small perforations in the handles and lid. These perforations conceal a cavity below. If moisture penetrates this cavity, it could cause the cookware to crack.

- ▶ Only use microwave-safe cookware.

Cookware and containers made from metal or cookware with metal edging may lead to

sparks being formed during simple microwave operation. The appliance is damaged.

- ▶ Never use metal containers during microwave-only operation.
- ▶ Only use microwave-safe cookware.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

The appliance uses a high voltage.

- ▶ Never remove the casing.

⚠ WARNING – Risk of serious harm to health!

Inadequate cleaning may destroy the surface of the appliance, reduce its service life, and lead to dangerous situations, such as escaping microwave energy.

- ▶ Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately.

- ▶ Always keep the cooking compartment, door and hinge clean.

→ *"Cleaning and servicing", Page 30*

Never operate the appliance if the cooking compartment door is damaged. Microwave energy may escape.

- ▶ Never use the appliance if the cooking compartment door or the plastic door frame is damaged.
- ▶ Any repair work must only be carried out by customer service.

Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing.

- ▶ Never remove the casing.
- ▶ For any maintenance or repair work, contact the customer service.

2 Preventing material damage

2.1 General

ATTENTION

Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment and cause permanent damage to the appliance. The appliance door may spring open due to an explosion and it may fall off. The door panels may shatter and fragment. Due to the resulting negative pressure, the cooking compartment may become considerably deformed inwards.

- ▶ Do not heat spirits ($\geq 15\%$ vol.) when undiluted (e.g. for marinating or pouring over food).

The prolonged presence of moisture in the cooking compartment leads to corrosion.

- ▶ Always wipe away the condensation after cooking.
- ▶ Do not keep moist food in the cooking compartment for a long time with the door closed.
- ▶ Do not store food in the cooking compartment.

Sitting or placing objects on the appliance door may damage it.

- ▶ Do not place, hang or support objects on the appliance door.

2.2 Microwave

Follow these instructions when using the microwave.

ATTENTION

Metal touching the wall of the cooking compartment will cause sparks, which may damage the appliance or the inner door pane.

- ▶ Metal (e.g. a spoon in a glass) must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door.

Placing aluminium containers in the appliance may cause sparks, which will damage the appliance.

- ▶ Do not use aluminium containers in the appliance. Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading.
- ▶ Do not switch on the microwave unless there is food inside. The only exception to this rule is when performing a short cookware test.



If you prepare several bags of microwave popcorn in immediate succession at a microwave power level that is too high, the cooking compartment may be damaged.

- ▶ Leave the appliance to cool down for several minutes between each use.
- ▶ Never set a microwave power level that is too high.
- ▶ Use a maximum microwave output of 600 watts.
- ▶ Always place the popcorn bag on a glass plate.

The microwave feed is damaged by the removal of the cover.

- ▶ Never remove the cover of the microwave feed in the cooking compartment.

Removing the transparent film from the inside of the door damages the appliance door.

- ▶ Never remove the transparent film on the inside of the door.

Liquid that penetrates the interior of the appliance may damage the turntable drive.

- ▶ Monitor the cooking process.
- ▶ Set a shorter cooking time first and, if necessary, increase the cooking time.
- ▶ Never use the appliance without the turntable.

3 Environmental protection and saving energy

3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- Sort the individual components by type and dispose of them separately.

3.2 Saving energy

If you follow these instructions, your appliance will use less power.

Hide the clock in low power mode.

- ✓ The appliance saves energy in low power mode.

Note: In accordance with the EU Ecodesign Directive 2023/826, this appliance is in a different state when switched off. This is referred to below as low power mode.

Even when the main function is not active, the appliance needs energy for:

- Detecting operation of the touch keys
- Monitoring door opening
- Editing the time (without display)

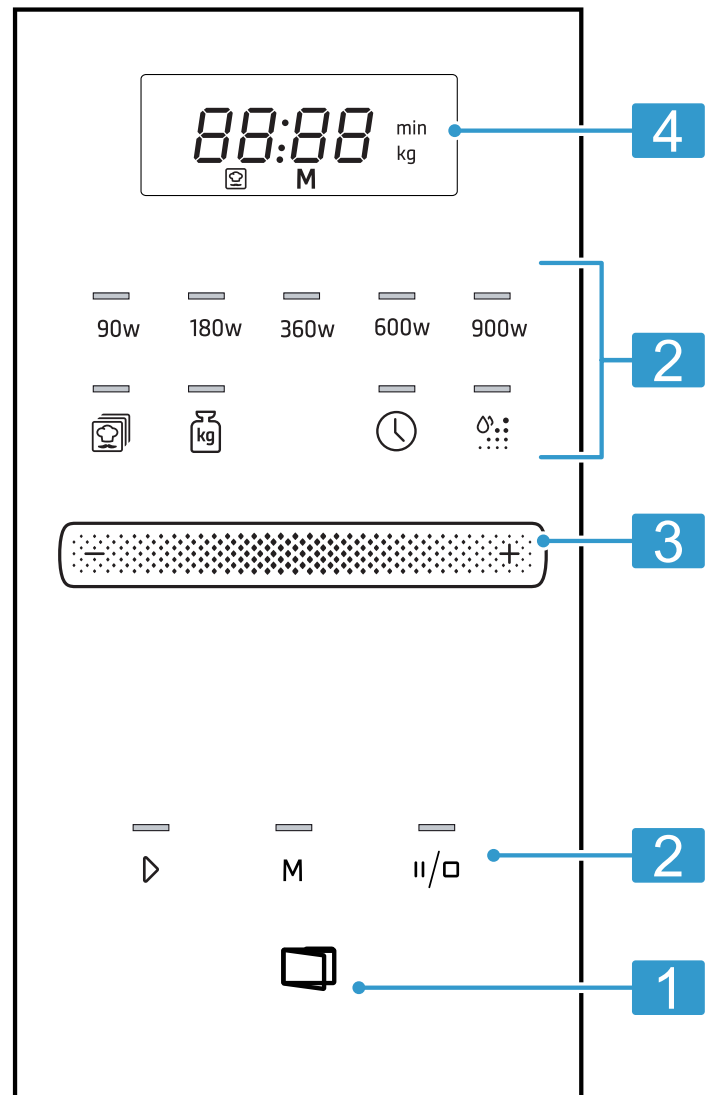
By definition, therefore, there is neither an “off” nor a “standby” mode, which is why the term low power mode is used. EN IEC 60350-1:2023 must be used to measure low power mode.

4 Familiarising yourself with your appliance

4.1 Control panel

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.

Note: On certain models, specific details such as colour and shape may differ from those pictured.



1	Automatic door opener	Open the door automatically.
2	Touch fields	Select functions.
3	Settings area	Set the time, cooking times or automatic programmes.
4	Display	Display clock or cooking time.

Settings area

Use the settings area to change the setting values that are shown on the display. The settings area works like a wheel. To change a setting, swipe your finger left or right. The quicker you swipe, the quicker the wheel moves. To pause the settings area and implement that precise setting, touch it.

Automatic door opener

When you press the automatic door opener, the appliance door springs open. You can fully open the appliance door manually.

4.2 Types of heating

Here you can find an overview of the types of heating. You can find recommendations on using the types of heating.

Symbol	Name	Use
90–900	Microwave	Defrosting, cooking or heating food and liquids.

4.3 Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The cooking compartment remains cold during microwave operation. Despite this, the cooling fan will still switch on.

Note: The cooling fan may run on even if the oven has been switched off.

Notes

- In the event of a power cut, the automatic door opener does not work. You can open the door manually.
- If you open the appliance door during operation, this pauses the operation.
- When you close the appliance door, the operation does not continue automatically. You must restart the operation.
- If the appliance is switched off for an extended period of time, the appliance door opens with a time delay.

4.4 Condensation

Condensation can occur in the cooking compartment and on the appliance door when cooking. Condensation is normal and does not adversely affect appliance operation. Wipe away the condensation after cooking.

5 Before using for the first time

Configure the settings for initial start-up. Clean the appliance and accessories.

5.1 Initial configuration

Configure the settings for initial start-up. Clean the appliance and accessories.

Note: After connecting the appliance to the power or following a power cut, a signal sounds and several zeros are shown on the display. It may take a few seconds until a signal sounds and you can set the time.

Requirements

- An audible signal sounds.
 - 12:00 is shown on the display.
 - The indicator light lights up via ☉.
1. Set the time via the settings area.
 2. Press ☉.

5.2 Cleaning the appliance before using it for the first time

Clean the cooking compartment and accessories before using the appliance to prepare food for the first time.

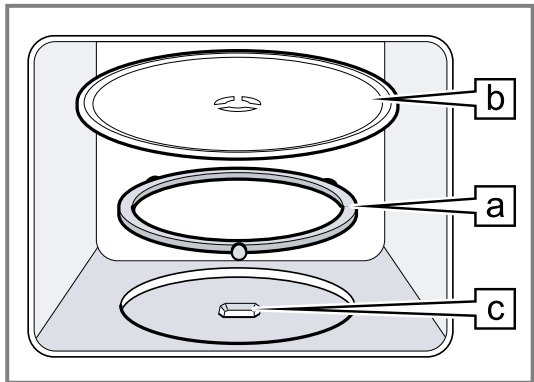
1. Make sure that there is no leftover packaging, accessories or other objects in the cooking compartment.

2. Clean the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, damp cloth.
3. To eliminate the new-appliance smell, wipe the empty cooking compartment with hot soapy water.
→ "Cleaning the cooking compartment", Page 31

5.3 Fitting the turntable

Never use the appliance without the turntable.

1. Place the roller ring  into the recess in the cooking compartment.



2. Engage the turntable  in the drive  in the centre of the cooking compartment floor.
3. Check whether the turntable is correctly engaged.

Note: The turntable can turn anti-clockwise or clockwise.

6 Basic operation

6.1 Microwave power settings

This is where you can find an overview of the different microwave output settings and recommendations on when to use them.

Microwave output in watts	Use
90	Defrost delicate foods.
180	Defrost food and continue cooking.
360	Cook meat and fish or heat delicate foods.
600	Heat and cook food.
900	Heat liquids.

6.2 Microwave-safe cookware and accessories

To heat food evenly and avoid damaging your appliance, it is important to use the right cookware and accessories.

Note: Read the manufacturer's instructions before using any cookware in the microwave. If in doubt, carry out a cookware test.

Microwave-safe

Cookware and accessories	Reason
Cookware made from heat-resistant, microwave-safe material: ■ Glass ■ Glass ceramic ■ Porcelain ■ Temperature-resistant plastic ■ Fully glazed ceramic without cracks	These materials allow microwaves to pass through. Microwaves do not damage heat-resistant cookware.
Metal cutlery	Note: You can use metal cutlery, e.g. place a spoon in a glass, to prevent delayed boiling.

ATTENTION

Metal touching the wall of the cooking compartment will cause sparks, which may damage the appliance or the inner door pane.

- ▶ Metal (e.g. a spoon in a glass) must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door.

Not microwave-safe

Cookware and accessories	Reason
Metal cookware	Metal does not allow microwaves to pass through. The food hardly heats up.

Cookware and accessories	Reason
Cookware with gold or silver decoration	Microwaves can damage gold and silver decoration. Tip: You can only use this kind of cookware if the manufacturer guarantees that it is microwave-safe.

6.3 Testing cookware for microwave suitability

Test cookware to see whether it is suitable for microwave use. Testing cookware is the only time the appliance should be operated in microwave mode without any food inside.

⚠ WARNING – Risk of scalding!

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

- ▶ Never touch these hot parts.
- ▶ Keep children at a safe distance.

1. Place the empty cookware in the cooking compartment.
2. Set the appliance to the maximum microwave power setting for 30 seconds to 1 minute.
3. Start the operation.
4. Check the cookware several times:
 - If the cookware is cold or warm to the touch, it is suitable for microwave use.
 - If the cookware becomes hot or sparks are created, stop the cookware test. The cookware is not microwave-safe.

6.4 Configuring the microwave settings

ATTENTION

Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading.

- ▶ Do not switch on the microwave unless there is food inside. The only exception to this rule is when performing a short cookware test.



Tip: To ensure optimum use of your appliance, refer to the information in the recommended settings.

→ "How it works", Page 33

1. Follow the safety instructions. → Page 23
2. Read the safety instructions and the section on how to prevent material damage. → Page 24
3. Read the information on microwave-safe cookware and accessories. → Page 27
4. Use the buttons to set the required microwave power setting.
5. Use the settings area to set the required cooking time.

Note: If you open the cooking compartment door during operation, the microwave interrupts the operation and pauses the set time that is counting down. When you close the cooking compartment door, the operation continues.

6.5 Changing the cooking time

You can change the cooking time at any time.

- ▶ Use the settings area to set the required cooking time.

6.6 Pausing operation

1. Press  or open the appliance door.
 - ✓ The indicator light lights up via .
2. To continue the operation, close the appliance door and press .

6.7 Cancelling the operation

- ▶ Press  twice or open the door and press  once.

7 Memory

You can use the memory function to save the setting for a dish and call it up again at any time.

Tip: If you prepare one dish often, use the memory function.

7.1 Saving memory settings

Note

- You cannot save several microwave power settings in succession.
- You cannot save any automatic programmes.

1. Press **M**.
 - ✓ The indicator light lights up via **M**.
2. Use the buttons to set the required microwave power setting.
 - ✓ The indicator lamp above the button lights up and the display shows 1:00 min.
3. Use the settings area to set the required cooking time.
4. If required, select one of the options:
 - ▶ To save the memory and immediately start, press .

- ▶ To save the memory and not start, press **M**.
- ✓ If the appliance does not start, the time appears on the display and the appliance saves the setting.

7.2 Starting the memory

It is very easy to start the saved programme. Place your dish in the appliance and close the appliance door.

1. Press **M**.
 - ✓ The saved settings are displayed.
2. Press .

7.3 Pausing operation

1. Press  or open the appliance door.
 - ✓ The indicator light lights up via .
2. To continue the operation, close the appliance door and press .

7.4 Cancelling the operation

- ▶ Press  twice or open the door and press  once.

8 Programmes

The programmes help you to use your appliance to prepare different dishes by selecting the optimum settings automatically.

8.1 Setting a programme

1. Select a programme.
2. Press  repeatedly until the display shows the required programme number.
 - ✓ The indicator light lights up via .
3. Press **.**
 - ✓ The indicator lamp above lights up and the display shows a suggested value for the weight.
4. Press  to start the operation.
 - ✓ The cooking time visibly counts down.

5. If an audible signal sounds during the programme, open the appliance door.
 - ▶ Break up, stir or turn the food.
 - ▶ Close the appliance door.
 - ▶ Press .

8.2 Pausing operation

1. Press  or open the appliance door.
 - ✓ The indicator light lights up via .
2. To continue the operation, close the appliance door and press .

8.3 Cancelling the operation

- ▶ Press  twice or open the door and press  once.

8.4 Defrosting with the automatic programmes

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

Programme	Food	Cookware	Weight range in kg
P01	Minced meat	Open	0.20–1.00
P02	Pieces of meat	Open	0.20–1.00

Programme	Food	Cookware	Weight range in kg
P03	Chicken, chicken pieces	Open	0.40–1.80
P04	Bread	Open	0.20–1.00

Defrosting food using the automatic programmes

1. Take the food out of its packaging.
Use food that is stored flat and in portion-sized quantities at -18 °C.
2. Weigh the food.
You require the weight in order to set the programme.
3. Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a glass plate or porcelain plate.
Do not put the cover on.
4. **Note:** Liquid is produced when you defrost meat and poultry.

- Drain off any liquid when turning and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
5. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.
 6. The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature.
Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. For poultry, remove the giblets after the resting time.
 7. Continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle.

8.5 Cooking with the automatic programmes

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

Programme	Food	Cookware	Weight range in kg	Information
P05	Rice	With lid	0.05–0.20	■ For rice, use a large, deep dish. ■ Do not use any boil-in-the-bag rice. ■ For every 100 g rice, add twice to three times the amount of water.
P06	Potatoes	With lid	0.15–1.00	■ For boiled potatoes, cut fresh potatoes into small, equally sized pieces. ■ Add one tablespoon of water and a little salt for every 100 g boiled potatoes.
P07	Vegetables	With lid	0.15–1.00	■ Weigh fresh, washed vegetables scales. ■ Cut the vegetables into small, uniform pieces. ■ Add one tablespoon of water for every 100 g boiled potatoes.

Cooking food with the automatic programmes

1. Weigh the food.
You require the weight in order to set the programme.
2. Place the food on microwave-safe cookware and cover with a lid.
3. Add the volume of water in accordance with the manufacturer's instructions on the packaging.
4. Once the programme has finished, stir the food again.
5. The food should be left to stand for an additional 5 to 10 minutes until it reaches a uniform temperature.
The cooking results are dependent on the food quality and consistency of the food.

9 Basic settings

You can configure the basic settings for your appliance to meet your needs.

9.1 Overview of the basic settings

Here you can find an overview of the basic settings and factory settings. The basic settings depend on the features of your appliance.

Setting	Selection	Meaning
I Button tone	■ On¹ ■ OFF	Switch the button tone on and off. Note: The button tone remains active for ▷ and "a.

¹ Factory setting (may vary according to model)

Setting	Selection	Meaning
2 Demo mode	⏻ ⏻	Activate or deactivate demo mode. Note: The appliance is switched off. You can use the buttons and the display; the buttons do not work. Demo mode is mainly useful for dealers.

9.2 Changing basic settings

Requirement: The appliance is switched off.

- Press and hold ⏻ and ⏻ for a few seconds.
✓ The display shows the first basic setting.
- Press ⏻.
✓ The current value flashes on the display.
- Use the settings area to set the required value.
- To accept the basic setting, press ⏻.
- To exit the basic setting, press ⏻.
- Use the settings area to switch to the basic setting 2.
- To edit the basic setting, press ⏻.
✓ The selected setting lights up on the display.
- Use the settings area to set the required value.
- To accept the basic setting, press ⏻.
- To exit the basic setting, press ⏻.
- To exit the basic settings menu, press ⏻ again.

Tip: The setting can be changed at any time.

9.3 Changing the signal duration

When your appliance is switched off, you hear an audible signal. You can change the duration of the signal.

- ▶ Press and hold ⏻ for approx. six seconds.
- ✓ The signal duration switches between short and long.
- ✓ The appliance applies the signal duration and displays the time.

9.4 Setting the time

Note: After connecting the appliance to the power or following a power cut, a signal sounds and several zeros are shown on the display. It may take a few seconds until a signal sounds and you can set the time.

Requirements

- An audible signal sounds.
 - 12:00 is shown on the display.
 - The indicator light lights up via ⏻.
- Set the time via the settings area.
 - Press ⏻.

9.5 Hiding the clock

To reduce the consumption of your appliance in low power mode, you can hide the clock.

- Press ⏻.
- Press ⏻.
To display the clock, press ⏻ again.

10 Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

10.1 Cleaning products

Only use suitable cleaning agents.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

ATTENTION

Unsuitable cleaning agents damage the surfaces of the appliance.

- ▶ Do not use harsh or abrasive cleaning products.
- ▶ Do not use cleaning products with a high alcohol content.
- ▶ Do not use hard scouring pads or cleaning sponges.
- ▶ Do not use any special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.
- ▶ Only use glass cleaners, glass scrapers or stainless steel care products if recommended in the cleaning instructions for the relevant part.

Salt contained in new sponge cloths may damage surfaces.

- ▶ Wash new sponge cloths thoroughly before use.

You can find out which cleaning products are suitable for each surface or part of the appliance in the individual cleaning instructions.

10.2 Cleaning the appliance

Clean the appliance as specified. This will ensure that the different parts and surfaces of the appliance are not damaged by incorrect cleaning or unsuitable cleaning products.

⚠ WARNING – Risk of fire!

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire.

- ▶ Before using the appliance, remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

⚠ WARNING – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the appliance door, as they may scratch the surface.

- Read the information on cleaning products.
→ Page 30
- Observe the information on cleaning the appliance components or surfaces.
- Unless otherwise specified:
 - ▶ Clean the components of the appliance with hot soapy water and a dish cloth.
 - ▶ Dry with a soft cloth.

10.3 Cleaning the cooking compartment

ATTENTION

Incorrect cleaning may damage the cooking compartment.

- ▶ Do not use oven spray, abrasive materials or other aggressive oven cleaners.
- 1. Read the information on cleaning products.
→ *Page 30*
- 2. Clean with hot soapy water or a vinegar solution.
- 3. Use oven cleaner to remove very heavy soiling.
Only use oven cleaner when the cooking compartment is cold.
Tip: To eliminate unpleasant odours, heat up a cup of water with a few drops of lemon juice for 1 to 2 minutes at maximum microwave power setting. Always place a spoon in the container to prevent delayed boiling.
- 4. Wipe out the cooking compartment with a soft cloth.
- 5. Leave the cooking compartment to dry with the door open.

10.4 Cleaning the front of the appliance

ATTENTION

Incorrect cleaning may damage the front of the appliance.

- ▶ Do not use glass cleaner, metal scrapers or glass scrapers for cleaning.
- ▶ To prevent corrosion on stainless steel fronts, remove any limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) stains immediately.
- ▶ On stainless steel surfaces, use special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces.
- 1. Read the information on cleaning products.
→ *Page 30*
- 2. Clean the front of the appliance using hot soapy water and a dish cloth.
Note: Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- 3. For stainless steel appliance fronts, apply a thin layer of the stainless steel cleaning product with a soft cloth.
You can obtain the stainless steel cleaning products from the after-sales service or the online shop.
- 4. Dry with a soft cloth.

10.5 Cleaning the control panel

ATTENTION

Incorrect cleaning may damage the control panel.

- ▶ Never wipe the control panel with a wet cloth.
- 1. Read the information on cleaning products.
→ *Page 30*
- 2. Clean the control panel using a microfibre cloth or a soft, damp cloth.
- 3. Dry with a soft cloth.

10.6 Cleaning the door panels

ATTENTION

Incorrect cleaning may damage the door panes.

- ▶ Do not use a glass scraper.
- 1. Read the information on cleaning products.
→ *Page 30*
- 2. Clean the door panels with a soft dish cloth and glass cleaner.
Note: Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
- 3. Dry with a soft cloth.

10.7 Aqua Clean

The cleaning aid is a quick alternative for occasionally cleaning the cooking compartment. The cleaning aid softens dirt by vaporising the soapy water. The dirt can then be removed more easily.

Setting the cleaning aid

1. Add a few drops of washing-up liquid to a cup of water.
2. Place a spoon in the cup to prevent delayed boiling.
3. Place the cup in the centre of the cooking compartment.
4. Press .
5. Press .
- ✓ An audible signal sounds once the time has elapsed.
6. Once the duration has elapsed, keep the door closed for a further three minutes.
7. Wipe out the cooking compartment with a soft cloth.
8. Leave the cooking compartment to dry with the door open.

11 Troubleshooting

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

WARNING – Risk of injury!

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ If the appliance is defective, call Customer Service.
→ *"Customer Service", Page 33*

WARNING – Risk of electric shock!

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.

- If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

11.1 Malfunctions

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug of the power cord is not plugged in. ► Connect the appliance to the power supply. The circuit breaker in the fuse box has tripped. ► Check the circuit breaker in the fuse box. There has been a power cut. ► Check whether the lighting in your room or other appliances are working. Malfunction 1. Switch off the fuse in the fuse box. 2. Switch the fuse back on after approx. 10 seconds. ✓ If the fault was a one-off, the message disappears. 3. If the message appears again, call the after-sales service. Please specify the exact error message when calling. → <i>"Customer Service", Page 33</i> Door is not fully closed. ► Check whether food remains or foreign material are trapped in the door.
Food takes longer than usual to heat up.	The microwave power setting is set too low. ► Set a higher microwave power setting. → <i>Page 27</i> A larger amount than usual has been placed in the appliance. ► Set a longer cooking time. You need double the time when you have double the amount. The food is colder than usual. ► Turn or stir the food from time to time during cooking.
Turntable grates or grinds.	There is dirt or foreign objects in the area of the turntable drive. ► Clean the roller ring and recess in the cooking compartment.
Microwave mode is cancelled.	Appliance has a fault. ► If this fault recurs, call the after-sales service.
The appliance is not in operation. A cooking time is shown in the display.	The settings area has been activated accidentally. ► Press $\frac{1}{2}$. ▷ was not pressed after the setting was implemented. ► Press ▷ or delete the setting by pressing $\frac{1}{2}$.
Three zeros flash on the display.	There has been a power cut.
An M is shown on the display.	Demo mode is activated. ► Deactivate the demo mode. → <i>"Basic settings", Page 29</i>
The message E 3 appears on the display.	Fault in the automatic door opening system. 1. Switch off the appliance. 2. Wait for 10 minutes. 3. Switch the appliance on again. ► If this fault recurs, call the after-sales service.

12 Disposal

12.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

1. Unplug the appliance from the mains.
2. Cut through the power cord.
3. Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.
Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



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

14 How it works

33

Defrosting food

1. Place the frozen food in an open container on the turntable.
Delicate parts, such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts, can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the sides of the cooking compartment.
2. Start the operation.
You can remove the foil halfway through the defrosting time.
3. **Note:** Liquid is produced when you defrost meat and poultry.

Drain off any liquid when turning and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

4. Redistribute the food or turn it once or twice as it defrosts.
Turn large pieces of food several times.
5. To even out the temperature, leave the defrosted food to stand at room temperature for approx. 10–20 minutes.
You can remove the giblets from poultry at this point. You can continue to cook the meat even if a small section of it is still frozen in the centre.

Defrosting with the microwave

Observe the recommended settings for using the microwave to defrost frozen food.

Food	Weight in g	Microwave power setting in W	Cooking time in mins
Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	800	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10–20
Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	1000	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15–25
Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	1500	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20–30
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200	1. 180 2. 90	1. 2 ¹ 2. 4–6
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	500	1. 180 2. 90	1. 5 ¹ 2. 5–10
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	800	1. 180 2. 90	1. 8 ¹ 2. 10–15
Minced meat, mixed ^{2,3}	200	90	10 ⁴
Minced meat, mixed ^{2,3}	500	1. 180 2. 90	1. 5 ⁴ 2. 10–15
Minced meat, mixed ^{2,3}	800	1. 180 2. 90	1. 8 ⁴ 2. 10–20
Poultry or poultry portions ⁵	600	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10–20
Poultry or poultry portions ⁵	1200	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10–20
Fish fillet, fish steak or fish slices ⁵	400	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10–15
Vegetables, e.g. peas	300	180	10–15
Fruit, e.g. raspberries ⁵	300	180	7–10 ⁶
Fruit, e.g. raspberries ⁵	500	1. 180 2. 90	1. 8 ⁶ 2. 5–10
Butter, defrosting ⁷	125	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2–3
Butter, defrosting ⁷	250	1. 180 2. 90	1. 1 2. 3–4
Loaf of bread	500	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5–10

¹ Separate any defrosted parts when turning.

² Freeze the food flat.

³ Remove any meat that has already defrosted.

⁴ Turn the food several times.

⁵ Separate any defrosted parts.

⁶ Carefully stir the food occasionally.

⁷ Remove all packaging.

Food	Weight in g	Microwave power setting in W	Cooking time in mins
Loaf of bread	1000	1. 180 2. 90	1. 12 2. 10–20
Cakes, plain, e.g. sponge cake ^{1,2}	500	90	10–15
Cakes, plain, e.g. sponge cake ^{1,2}	750	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10–15
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake ¹	500	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15–20
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake ¹	750	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15–20

14.4 Heating

With your appliance you can heat food.

Heating food

WARNING – Risk of burns!

Heated food gives off heat. The cookware may become hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove cookware or accessories from the cooking compartment.

WARNING – Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches the boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Exercise caution even when only gently shaking the container. The hot liquid may suddenly boil over and splatter.

- ▶ Always place a spoon in the container when heating liquids. This prevents delayed boiling.



ATTENTION

Metal touching the wall of the cooking compartment will cause sparks, which may damage the appliance or the inner door pane.

- ▶ Metal (e.g. a spoon in a glass) must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door.

1. Take ready meals out of the packaging and place in microwave-safe cookware.
2. Distribute the food flat in the cookware.
3. Cover the food with a suitable lid, a plate or special microwave foil.
4. Start the operation.
5. Turn or stir the food several times during cooking. The speed at which different components of the meal heat up may vary.
6. Check the temperature.
7. To even out the temperature, leave the heated food to stand at room temperature for approx. 2–5 minutes.

Heating frozen food in the microwave

Observe the recommended settings for using the microwave to heat frozen food.

Food	Weight in g	Microwave power setting in W	Cooking time in mins
Set menu, plated meal, ready meal with 2–3 components	300–400	600	8–11
Soup	400	600	8–10
Stew	500	600	10–13
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500	600	12–17 ³
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450	600	10–15
Side dishes, e.g. rice, pasta ⁴	250	600	2–5
Side dishes, e.g. rice, pasta ⁴	500	600	8–10
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots ⁵	300	600	8–10
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots ⁵	600	600	14–17
Creamed spinach ⁶	450	600	11–16

¹ Only defrost cakes without icing, whipped cream, gelatine or custard.

² Separate the pieces of cake.

³ Separate the pieces of meat when stirring.

⁴ Add a little liquid to the food.

⁵ Pour water into the dish so that it covers the base.

⁶ Cook the food without any additional water.

Heating in the microwave

Observe the recommended settings for using the microwave to heat food.

Food	Amount	Microwave power setting in W	Cooking time in mins
Beverages ¹	200 ml	800	2–3 ^{2,3}
Beverages ¹	500 ml	800	3–4 ^{2,3}
Baby food, e.g. baby bottles ⁴	50 ml	360	Approx. 0.5 ^{5,6}
Baby food, e.g. baby bottles ⁴	100 ml	360	Approx. 1 ^{5,6}
Baby food, e.g. baby bottles ⁴	200 ml	360	1.5 ^{5,6}
Soup, 1 cup	200 g	600	2–3
Soup, 2 cups	400 g	600	4–5
Set menu, plated meal, ready meal with 2–3 components	350–500 g	600	4–8
Meat in sauce ⁷	500 g	600	8–11
Stew	400 g	600	6–8
Stew	800 g	600	8–11
Vegetables, 1 portion ⁸	150 g	600	2–3
Vegetables, 2 portions ⁸	300 g	600	3–5

14.5 Test dishes

These overviews have been produced for test institutes to facilitate appliance testing in accordance with EN

60350-1:2013 or IEC 60350-1:2011 and EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

15 Installation instructions

Observe this information when installing the appliance.



mm

15.1 Safe installation

Follow these safety instructions when installing the appliance.

- The appliance can only be used safely if it is correctly installed according to the safety instructions. The installer is responsible for ensuring that the appliance works perfectly at its installation location.
- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

- Before starting up the appliance, remove any packaging material and adhesive film from the cooking compartment and the door.
- Never remove the transparent film on the inside of the door.
- Proceed in accordance with the installation sheets for installing accessories.
- Fitted units must be heat-resistant up to 95 °C, and adjacent unit fronts up to 70 °C.
- Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit. There is a risk of overheating.
- Cut-out work on the units should be carried out before installing the appliance. Remove any shavings. Otherwise, the correct operation of electrical components may be adversely affected.
- Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused

¹ Place a spoon in the glass.

² Do not overheat alcoholic drinks.

³ Check the food occasionally.

⁴ Heat up baby food without the teat or lid.

⁵ Always shake the food well after heating.

⁶ Always check the temperature.

⁷ Separate the slices of meat.

⁸ Add a little liquid to the food.

by incorrect connection is not covered under the warranty.

⚠ WARNING – Risk of injury!

Parts that are accessible during installation may have sharp edges and may lead to cutting injuries.

- ▶ Wear protective gloves.

⚠ WARNING – Risk of fire!

It is dangerous to use an extended power cord and non-approved adapters.

- ▶ Do not use extension cables or multiple socket strips.
- ▶ Only use adapters and power cords approved by the manufacturer.
- ▶ If the power cord is too short and a longer one is not available, please contact an electrician to have the domestic installation adapted.

15.2 Electrical connection

In order to safely connect the appliance electrically, follow these instructions.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

Incorrect installation is dangerous.

- ▶ Only a qualified electrician may route the socket or replace a power cable while taking into consideration the applicable regulations.
- ▶ Connect the appliance only to a correctly installed, earthed socket.
- ▶ If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating unit with a contact clearance of at least 3 mm must be available on the installation side. Contact protection must be ensured by the installation.

Electrically connecting an appliance without a protective contact plug

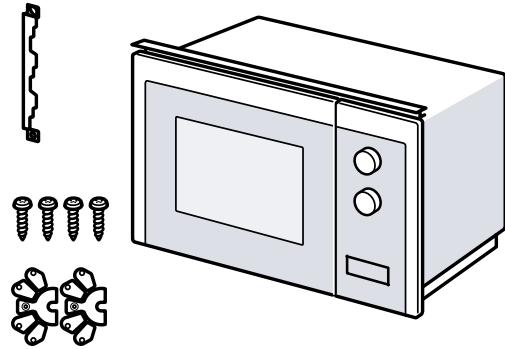
Note: Only licensed specialists may connect the appliance. Damage caused by incorrect connection is not covered under the warranty.

An isolating switch must be integrated into the permanent electrical installation according to the installation regulations.

1. Identify the phase and neutral conductors in the socket.
The appliance may be damaged if it is not connected correctly.
2. See the rating plate for the voltage.
3. Connect the wires of the mains power cable according to the colour coding:
 - ▶ Green/yellow = Protective conductor ⊕
 - ▶ Blue = Neutral conductor
 - ▶ Brown = Phase (external conductor)

15.3 Scope of delivery

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.



15.4 Fitted units

This is where you can find information about safe installation.

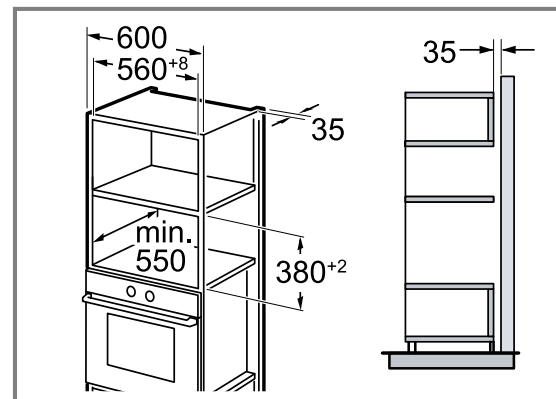
ATTENTION

Any shavings may impair the function of electrical components.

- ▶ Carry out cut-out work on the units before installing the appliance.
- ▶ Remove the shavings.
- This appliance is not suitable for installation in a handle-free kitchen unit with vertical handle strip.

15.5 Installation dimensions in the tall unit

Observe the installation dimensions and the safety clearances in a tall unit.



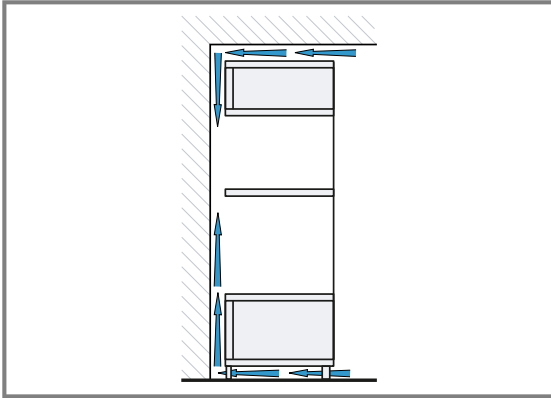
15.6 Installing two appliances on top of each other

Your appliance can also be installed above or below another appliance. Observe the installation dimensions and the installation instructions when installing appliances on top of each other.

To ventilate the appliances, the intermediate floor must have a ventilation cut-out.

To ensure sufficient ventilation of the two appliances, there must be a ventilation opening of at least 200 cm² in the plinth area. To do this, trim the base panel or fit a ventilation grille.

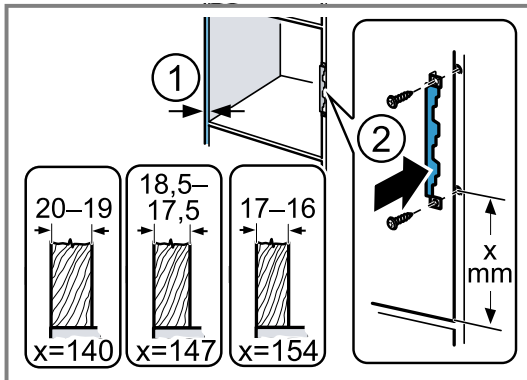
Ensure that air exchange is guaranteed in accordance with the diagram.



Only install appliances up to a height that allows the accessory to be easily removed.

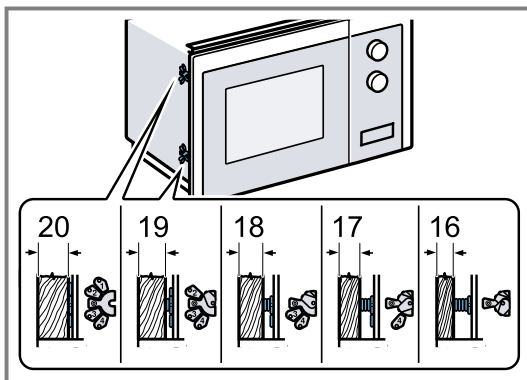
15.7 Preparing the tall unit

1. Determine the wall thickness of the unit. ①
An x-value is assigned to the wall thickness.
2. **Note:** The x-value corresponds to the clearance between the lower hole on the connection plate and the bottom of the fitted unit.
Screw the connection plate tightly to the tall unit. ②
When doing so, observe the x-value that was determined.

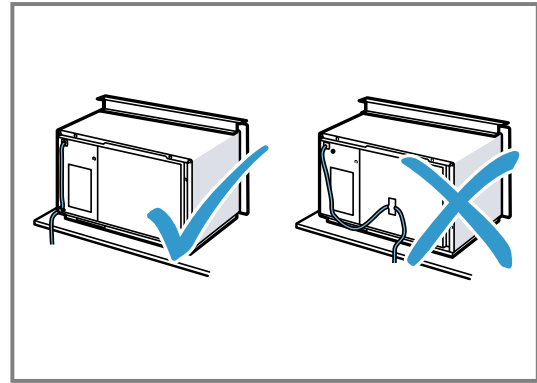


15.8 Installing the appliance

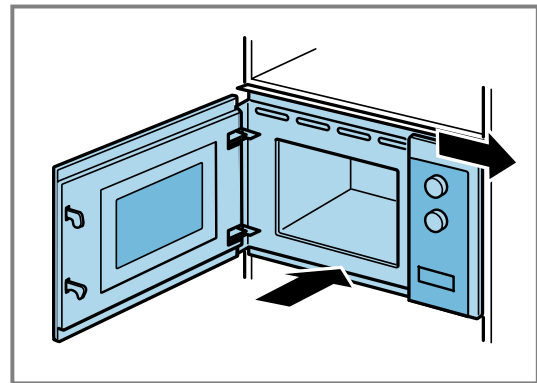
1. Secure the spacers to the appliance in accordance with the wall thickness.



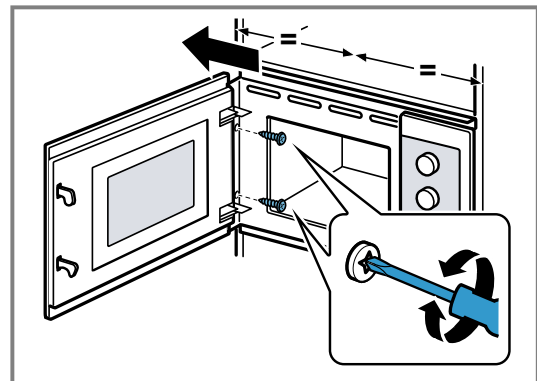
2. **Note:** Do not trap or kink the power cable.



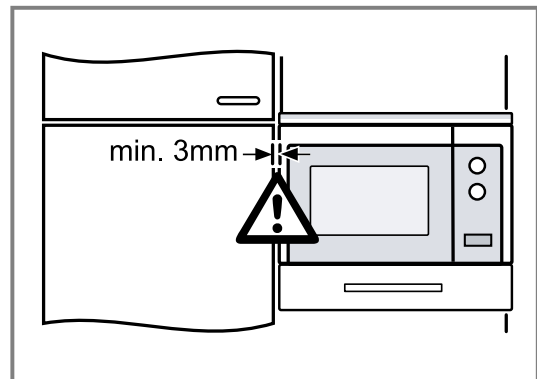
Insert the appliance into the unit and move it to the right.



3. Screw the appliance in until the appliance is centrally aligned.



4. Check the clearance to the adjacent appliances.



The clearance to the adjacent appliances must be at least 3 mm.

5. Remove any packaging material and adhesive film from the cooking compartment and the door.

Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité	39	8	Programmes	47
2	Prévention des dégâts matériels	42	9	Réglages de base	48
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	43	10	Nettoyage et entretien	49
4	Description de l'appareil	43	11	Dépannage	51
5	Avant la première utilisation	45	12	Mise au rebut	52
6	Utilisation	45	13	Service après-vente	52
7	Fonction mémoire	47	14	Comment faire	52
			15	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	56
			15.1	Installation en toute sécurité	56

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter les instructions de montage spécifiques.

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- dans un usage domestique et similaire tel que : dans les cuisines pour le personnel de magasins, bureaux et autres secteurs professionnels ; dans les exploitations agricoles ; par les clients des hôtels et autres établissements résidentiels ; dans les pensions servent le petit-déjeuner.

Cet appareil est conforme à la norme EN 55011 ou CISPR 11. Il s'agit d'un produit du groupe 2, classe B. « Groupe 2 » signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments. « Classe B » signifie que l'appareil est adapté à un environnement domestique privé.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 15 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.4 Utilisation sûre

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entrez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la

porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux ($\geq 15\%$ vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !**

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▶ Éloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants.

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil, car ils peuvent rayer la surface.

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

La présence de fêlures, d'éclats ou de cassures sur le plateau tournant est dangereuse.

- ▶ Ne cognez jamais le plateau tournant contre des objets durs.
- ▶ Manipulez le plateau tournant avec précaution.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre.

→ *"Prévention des dégâts matériels", Page 42*

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux ($\geq 15\%$ vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 52*

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhalier ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

1.5 Micro-ondes

LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET LES CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages. Par exemple des pantoufles, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures.

- ▶ Ne jamais sécher des aliments ou de vêtements avec l'appareil.
- ▶ Ne jamais réchauffer de pantoufles, coussins de graines ou de céréales, d'éponges, de chiffons humides et autres articles avec l'appareil.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

Les aliments, leurs emballages et leurs récipients peuvent s'enflammer.

- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments dans leurs emballages qui conservent la chaleur.

- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.
- ▶ Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation.
- ▶ Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.
- ▶ Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain. L'huile alimentaire peut s'enflammer.
- ▶ Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent facilement exploser.

- ▶ Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après.

- ▶ Ne jamais faire cuire les œufs dans leur coquille ou faire chauffer des œufs durs dans leur coquille.
- ▶ Ne jamais faire cuire de fruits de mer ni de crustacés.
- ▶ Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.
- ▶ En cas d'utilisation d'aliments dont l'enveloppe ou la peau est ferme, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé.

- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés.
- ▶ Toujours retirer le couvercle et la tétine.
- ▶ Après réchauffement, remuer ou secouer énergiquement.
- ▶ Vérifier la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire du compartiment de cuisson.

Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater.

- ▶ Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage.
- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.

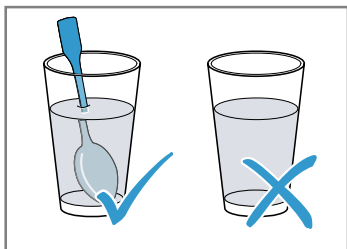
Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne touchez jamais les éléments chauds.
- ▶ Éloignez les enfants.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !**

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. Le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

- ▶ Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidi-

té peut s'y introduire et faire éclater le récipient.

- ▶ Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

La vaisselle et les récipients métalliques ou la vaisselle dotée d'applications en métal peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est endommagé.

- ▶ En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques.
- ▶ Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

L'appareil fonctionne avec une tension élevée.

- ▶ Ne jamais retirer le boîtier.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !**

Un mauvais nettoyage peut détruire la surface de l'appareil, réduire sa durée de vie et entraîner des situations dangereuses, telles que des fuites d'énergie de micro-ondes.

- ▶ Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments.
- ▶ Veillez à ce que le compartiment de cuisson, la porte et la charnière restent toujours propres.

→ "Nettoyage et entretien", Page 49

Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson est endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper.

- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson ou le cadre en plastique de la porte est endommagé.
- ▶ Confier la réparation uniquement au service après-vente.

L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage.

- ▶ Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil.
- ▶ Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 De manière générale

ATTENTION

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et entraîner des dommages durables sur l'appareil. En cas de déflagration, la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre. La

dépression qui en résulte peut entraîner une forte déformation du compartiment de cuisson vers l'intérieur.

- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux ($\geq 15\%$ vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).

Une humidité prolongée dans le compartiment de cuisson favorise la formation de corrosion.

- ▶ Essuyer l'eau de condensation après chaque cuisson.

- ▶ Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée.
- ▶ Ne stockez pas de plats dans le compartiment de cuisson.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.

- ▶ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.

2.2 Micro-ondes

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez le micro-ondes.

ATTENTION

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte. Des barquettes en aluminium dans l'appareil peuvent provoquer des étincelles. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.
- ▶ Ne pas utiliser de barquettes en aluminium dans l'appareil.

Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.

- ▶ Ne jamais démarrer le micro-ondes sans mets dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient.



Si vous préparez du pop-corn au micro-ondes plusieurs fois d'affilée à une puissance trop élevée, vous risquez d'endommager le compartiment de cuisson.

- ▶ Entre chaque préparation, laissez l'appareil refroidir plusieurs minutes.
- ▶ Ne réglez jamais la puissance du micro-ondes à un niveau trop élevé.
- ▶ Réglez-le au maximum sur 600 W.
- ▶ Placez toujours le sachet de pop-corn sur une assiette en verre.

L'alimentation en micro-ondes est endommagée par le retrait du cache.

- ▶ Ne jamais enlever le cache de l'alimentation en micro-ondes dans le compartiment de cuisson.

Le retrait du film plastique de l'intérieur de la porte endommagera la porte de l'appareil.

- ▶ Ne jamais retirer le film plastique sur le côté intérieur de la porte.

L'infiltration de liquide à l'intérieur de l'appareil peut endommager l'entraînement du plateau tournant.

- ▶ Surveillez le processus de cuisson.
- ▶ Commencez par une durée plus courte et, si nécessaire, prolongez-la.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans plateau tournant.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Masquez l'heure en mode à faible consommation d'électricité.

- ✓ L'appareil économise de l'énergie en mode à faible consommation d'électricité.

Remarque : Conformément au règlement européen sur l'écoconception (2023/826), le présent appareil est dans un autre état lorsqu'il est en mode arrêt. Celui-ci est désigné ci-après comme mode à faible consommation d'électricité.

Même lorsque la fonction principale n'est pas activée, l'appareil a besoin d'énergie pour:

- La détection de l'activation des touches sensibles
- La surveillance de l'ouverture de porte
- Le traitement de l'heure (sans affichage)

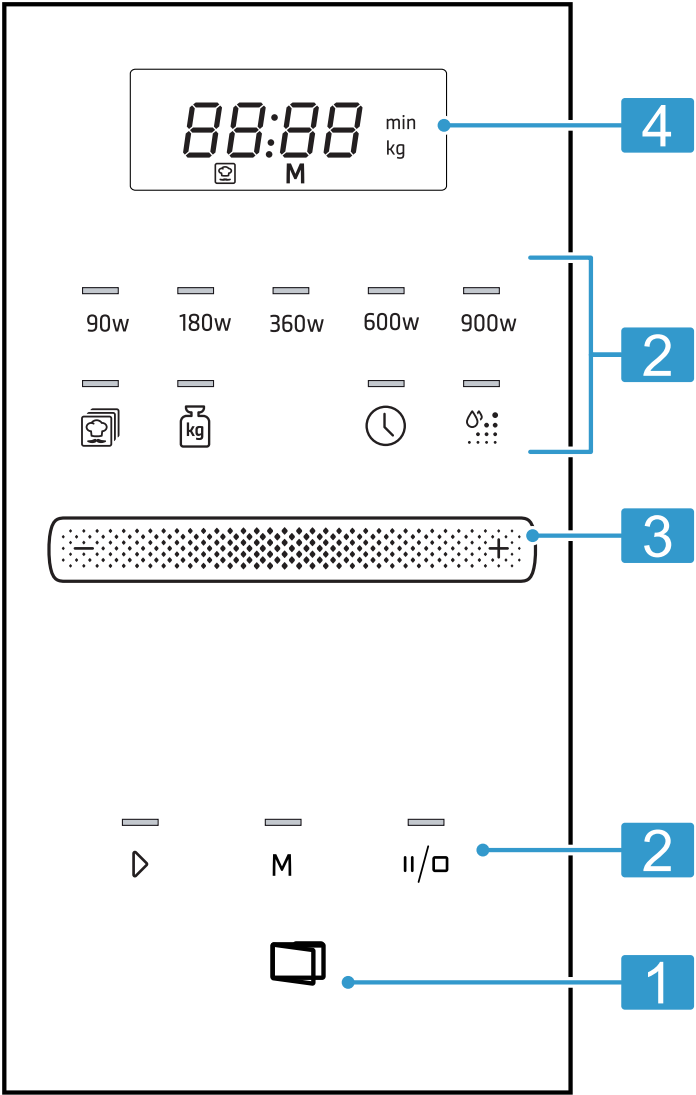
Par définition, l'appareil n'est ni « éteint » ni en « mode veille », d'où l'appellation de mode à faible consommation d'électricité. Pour mesurer le mode à faible consommation d'électricité, il convient de se référer à la norme IEC 60350-1:2023.

4 Description de l'appareil

4.1 Bandeau de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

Remarque : Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.



1	Ouverture de porte automatique	Ouvrir la porte automatiquement.
2	Champs tactiles	Sélectionner fonctions.
3	Zone de réglage	Régler l'heure, la durée ou le programme automatique.
4	Affichage	Afficher l'heure ou la durée.

Zone de réglage

La zone de réglage permet de modifier les valeurs de réglage que l'écran affiche.
La zone de réglage fonctionne comme une roue. Balayez avec le doigt vers la gauche ou la droite, pour modifier un réglage. Plus vous balayez rapidement, plus la roue tourne rapidement. Appuyez dessus pour arrêter la plage de réglage et valider le réglage précis.

Ouverture de porte automatique

Lorsque vous actionnez l'ouverture de porte automatique, la porte de l'appareil sort de ses gonds. Vous

pouvez ouvrir complètement la porte de l'appareil à la main.

Remarques

- L'ouverture de porte automatique ne fonctionne pas en cas de panne de courant. Vous pouvez ouvrir la porte manuellement.
- Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant le fonctionnement, celui-ci s'interrompt.
- Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, le programme ne se poursuit pas automatiquement. Vous devez le démarrer manuellement.
- Si l'appareil est éteint pendant une longue durée, la porte de l'appareil s'ouvre avec un certain retard.

4.2 Modes de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des modes de cuisson. Vous obtenez des recommandations sur l'utilisation des modes de cuisson.

Symbole	Nom	Utilisation
90-900	Micro-ondes	Décongeler, cuire ou réchauffer des mets et des liquides.

4.3 Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins.
Le compartiment de cuisson reste froid en mode micro-ondes. Toutefois le ventilateur de refroidissement se met en marche.

Remarque : Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner même si vous avez déjà éteint l'appareil.

4.4 Eau de condensation

En cours de cuisson, de l'eau de condensation peut se former dans le compartiment de cuisson et sur la porte de l'appareil. La présence d'eau de condensation est normale et ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyer l'eau de condensation.

5 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

5.1 Première mise en service

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

Remarque : Après le raccordement électrique de l'appareil ou une panne de courant, un signal retentit et plusieurs zéros s'affichent sur l'écran. Cela peut durer quelques secondes jusqu'à ce qu'un autre signal retentisse et que vous puissiez régler l'heure.

Conditions

- Un signal retentit.
 - 12 :00 s'affiche sur l'écran.
 - Le voyant lumineux situé au-dessus de ☺ est allumé.
1. Régler l'heure dans la zone de réglage.
 2. Appuyer sur ☺.

5.2 Nettoyer l'appareil avant la première utilisation

Avant de préparer des mets pour la première fois avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

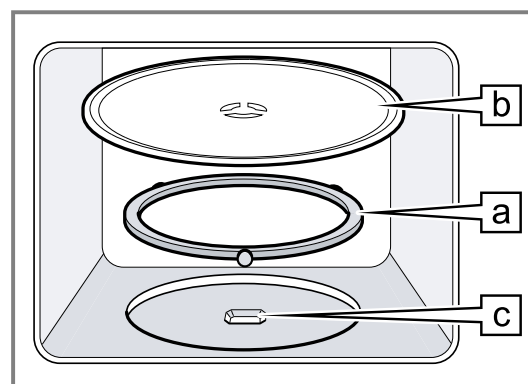
1. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, d'accessoires ni d'autres objets.

2. Nettoyer les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
3. Afin d'éliminer l'odeur de neuf, nettoyer le compartiment de cuisson vide avec un produit de nettoyage chaud.
→ "Nettoyage du compartiment de cuisson",
Page 50

5.3 Mise en place du plateau tournant

Utilisez votre appareil uniquement avec le plateau tournant en place.

1. Placer l'anneau à roulettes **a** dans le creux situé dans le compartiment de cuisson.



2. Engager le plateau tournant **b** dans l'entraînement **c** au centre du fond du compartiment de cuisson.
3. Vérifier si le plateau tournant soit correctement engagé.

Remarque : Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.

6 Utilisation

6.1 Puissances du micro-ondes

Vous trouverez ici un aperçu des puissances du micro-ondes et une recommandation quant à leur utilisation.

Puissance du micro-ondes en Watts	Utilisation
90	Décongeler des mets délicats.

Puissance du micro-ondes en Watts	Utilisation
180	Décongeler et poursuivre la cuisson de mets.
360	Cuire du poisson et de la viande ou réchauffer des mets délicats.
600	Chauffer et cuire des mets.

Puissance du micro-ondes en Watts

900	Chauffer des liquides.
-----	------------------------

6.2 Récipients et accessoires convenant pour le micro-ondes

Pour réchauffer vos mets uniformément et ne pas endommager l'appareil, utilisez un récipient et les accessoires appropriés.

Remarque : Avant d'utiliser les récipients pour le micro-ondes, respectez les indications du fabricant. En cas de doute, effectuez un test du récipient.

Convient au micro-ondes**Récipients et accessoires Motif**

Récipient en matériau résistant à la chaleur et au micro-ondes :	Ces matières laissent passer les microondes. Les micro-ondes n'endommagent pas les récipients résistants à la chaleur.
■ Verre ■ Vitrocéramique ■ Porcelaine ■ Plastique résistant aux températures ■ Céramique entièrement émaillée sans fissures	

Couverts en métal	Remarque : Pour éviter l'ébullition tardive, vous pouvez utiliser des couverts en métal, par ex. une cuillère dans un verre.
-------------------	---

ATTENTION

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Ne convient pas au micro-ondes**Récipients et accessoires Motif**

Les récipients en métal	Le métal ne laisse pas passer les microondes. Les mets ne s'échauffent presque pas.
Récipient à décor en or ou en argent	Les micro-ondes peuvent endommager les décors en or et en argent. Conseil : Vous pouvez utiliser le récipient si le fabricant garantit qu'il convient pour le micro-ondes.

6.3 Test de l'aptitude d'un récipient au micro-ondes

Vérifiez l'aptitude d'un récipient au micro-ondes avec un test de récipient. Vous pouvez faire fonctionner l'appareil en mode micro-ondes sans mets uniquement pour un test de récipient.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▶ Éloigner les enfants.

1. Placez le récipient vide dans le compartiment de cuisson.
2. Régler l'appareil pendant ½ - 1 minute sur la puissance du micro-ondes maximale.
3. Mettre l'appareil en marche.
4. Contrôler le récipient plusieurs fois :
 - Si le récipient est froid ou tiède, il est appropriée pour le micro-ondes.
 - Si le récipient est chaud ou si des étincelles se produisent, interrompre le test de récipient. Le récipient n'est pas approprié pour le micro-ondes.

6.4 Régler le micro-ondes**ATTENTION**

Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.

- ▶ Ne jamais démarrer le micro-ondes sans mets dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient.



Conseil : Afin de pouvoir utiliser votre appareil de manière optimale, référez-vous aux indications figurant dans les recommandations de réglage.

→ "Comment faire", Page 52

1. Respecter les consignes de sécurité. → Page 41
2. Respecter les indications pour éviter des dommages matériels. → Page 43
3. Respecter les remarques concernant les récipients et accessoires adaptés au micro-ondes. → Page 46
4. Régler la puissance du micro-ondes désirée à l'aide des touches.
5. Régler la durée souhaitée à l'aide de la zone de réglage.

Remarque : Si vous ouvrez la porte du compartiment de cuisson pendant le fonctionnement, le micro-ondes s'arrête de fonctionner et maintient l'écoulement du temps réglé. Lorsque vous refermez la porte du compartiment de cuisson, le programme se poursuit.

6.5 Modifier la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

- ▶ Régler la durée souhaitée à l'aide de la zone de réglage.

6.6 Interrompre le fonctionnement

1. Appuyer sur ou ouvrir la porte de l'appareil.
- ✓ Le voyant lumineux situé au-dessus de est allumé.
2. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur .

6.7 Annuler le fonctionnement

- ▶ Appuyer deux fois sur ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur .

7 Fonction mémoire

Avec la fonction Memory vous pouvez mémoriser le réglage pour un plat et l'appeler à tout moment.

Conseil : Si vous préparez un plat souvent, utilisez la fonction Memory.

7.1 Enregistrer Memory

Remarque

- Vous ne pouvez pas mémoriser plusieurs puissances du micro-ondes.
- Vous ne pouvez pas mémoriser de programmes automatiques.

1. Appuyer sur M.
- ✓ Le voyant lumineux situé au-dessus de M est allumé.
2. Régler la puissance du micro-ondes désirée à l'aide des touches.
- ✓ Le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume et l'affichage indique 1 :00 min.
3. Régler la durée souhaitée à l'aide de la zone de réglage.
4. Si nécessaire, sélectionner une des options :
 - ▶ Pour mémoriser la fonction mémoire et démarrer immédiatement, appuyer sur ▷.

- ▶ Pour mémoriser la fonction mémoire et ne pas démarrer, appuyer sur M.
- ✓ Si l'appareil ne démarre pas, l'heure apparaît dans l'affichage et l'appareil mémorise le réglage.

7.2 Démarrer la fonction mémoire

Il est très simple de démarrer le programme mémorisé. Placez votre plat dans l'appareil et fermez la porte de l'appareil.

1. Appuyer sur M.
- ✓ Les réglages mémorisés apparaissent.
2. Appuyer sur ▷.

7.3 Interrompre le fonctionnement

1. Appuyer sur " ou ouvrir la porte de l'appareil.
- ✓ Le voyant lumineux situé au-dessus de ▷ est allumé.
2. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur ▷.

7.4 Annuler le fonctionnement

- ▶ Appuyer deux fois sur " ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur ".

8 Programmes

Grâce aux programmes, votre appareil vous aide à préparer différents mets et sélectionne automatiquement les réglages optimaux.

8.1 Régler un programme

1. Sélectionner un programme.
2. Appuyer plusieurs fois sur , jusqu'à ce que l'écran affiche le numéro de programme souhaité.
- ✓ Le voyant lumineux situé au-dessus de  est allumé.
3. Appuyer sur .
- ✓ Le voyant lumineux au-dessus de s'allume et l'écran affiche une indication de poids.
4. Pour démarrer le fonctionnement, appuyer sur ▷.
- ✓ Le temps de cuisson s'écoule de manière visible.

5. Si un signal retentit pendant le programme, ouvrir la porte de l'appareil.
 - ▶ Si nécessaire, séparer les aliments, les remuer ou les retourner de temps en temps.
 - ▶ Fermer la porte de l'appareil.
 - ▶ Appuyer sur ▷.

8.2 Interrompre le fonctionnement

1. Appuyer sur " ou ouvrir la porte de l'appareil.
- ✓ Le voyant lumineux situé au-dessus de ▷ est allumé.
2. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur ▷.

8.3 Annuler le fonctionnement

- ▶ Appuyer deux fois sur " ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur ".

8.4 Décongélation avec les programmes automatiques

Avec les 4 programmes de décongélation vous pouvez décongeler de la viande, de la volaille et du pain.

Programme	Mets	Récipients	Fourchette de poids en kg
P01	Viande hachée	ouvert	0,20-1,00
P02	Morceaux de viande	ouvert	0,20-1,00
P03	Poulet, morceaux de poulet	ouvert	0,40-1,80
P04	Pain	ouvert	0,20-1,00

Décongélation des plats avec les programmes automatiques

- 1. Retirer les aliments de leur emballage. Utilisez des aliments conservés à plat et en portion à -18°C.
- 2. Peser les aliments. Vous devez connaître le poids pour régler le programme.
- 3. Placer les aliments sur un récipient plat convenant pour micro-ondes, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine. Ne pas mettre de couvercle.
- 4. **Remarque :** Du liquide se forme lorsque vous décongelez de la viande et de la volaille.

- En retournant les aliments, éliminer le liquide et ne l'utiliser en aucun par la suite ni le mettre en contact avec d'autres aliments.
- 5. Séparer les morceaux plats et la viande hachée avant le temps de repos.
 - 6. Laisser encore reposer les aliments décongelés pendant 10 à 30 minutes afin que la température s'égalise. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Après le temps de repos pour la volaille, retirer les abats.
 - 7. Ensuite continuer à transformer les aliments, même si les gros morceaux de viande sont éventuellement encore gelés au cœur.

8.5 Cuisson avec les programmes automatiques

Avec les 3 programmes de cuisson vous pouvez faire cuire du riz, des pommes de terre ou des légumes.

Programme	Mets	Récipients	Fourchette de poids en kg	Remarques
P05	Riz	avec couvercle	0,05-0,20	■ Pour le riz, utiliser un grand moule à bord haut. ■ Ne pas utiliser de riz en sachet. ■ Pour 100 g de riz, ajouter de deux à trois fois son volume d'eau.
P06	Pommes de terre	avec couvercle	0,15-1,00	■ Pour des pommes de terre à l'anglaise, couper les pommes de terre fraîches en petits morceaux de grosseur égale. ■ Ajouter une c.à s. d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.
P07	Légumes	avec couvercle	0,15-1,00	■ Peser les légumes frais, nettoyés. ■ Couper les légumes en petits morceaux de grosseur égale. ■ Ajouter une c.à s. d'eau pour 100 g de légumes.

Cuisson de plats avec les programmes automatiques

- 1. Peser les aliments. Vous devez connaître le poids pour régler le programme.
- 2. Placer les aliments dans un plat allant au micro-ondes et couvrir avec un couvercle.
- 3. Quantité d'eau selon les indications du fabricant figurant sur l'emballage.
- 4. Remuer les aliments encore une fois lorsque le programme est terminé.
- 5. Laisser encore reposer les aliments pendant 5 à 10 minutes afin que la température s'égalise. Les résultats de cuisson dépendent de la qualité des aliments et de la nature de ceux-ci.

9 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

9.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des réglages usine. Les réglages de base sont en fonction de l'équipement de votre appareil.

Réglage	Sélection	Signification
1 Tonalité touches	■ 0n¹ ■ 0FF	Allumer et éteindre la tonalité touches. Remarque : La tonalité touches reste active pour 1 et 2.
2 Mode démonstration	1 0 0	Activer ou désactiver le mode démonstration.

¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

Réglage	Sélection	Signification
Remarque : L'appareil est éteint. Vous pouvez utiliser les touches et l'affichage, les touches ne fonctionnent pas. Le mode démonstration est principalement utile pour re-vendeur.		

9.2 Modifier un réglage de base

Condition : L'appareil est éteint.

1. Maintenir les touches $\triangleright$ et u/a enfoncées pendant quelques secondes.
- ✓ L'affichage indique le premier réglage de base.
2. Appuyer sur $\triangleright$.
- ✓ La valeur actuelle clignote dans l'affichage.
3. Régler la valeur désirée à l'aide de la zone de réglage.
4. Pour valider le réglage de base, appuyer sur $\triangleright$.
5. Pour quitter le réglage de base, appuyer sur u/a .
6. Passer au réglage de base 2 à l'aide de la zone de réglage.
7. Pour éditer le réglage de base, appuyer sur $\triangleright$.
- ✓ La sélection réglée s'allume dans l'affichage.
8. Régler la valeur désirée à l'aide de la zone de réglage.
9. Pour valider le réglage de base, appuyer sur $\triangleright$.
10. Pour quitter le réglage de base, appuyer sur u/a .
11. Pour quitter le menu réglage de base, appuyer de nouveau sur u/a .

Conseil : Vous pouvez modifier le réglage à tout moment.

9.3 Modifier la durée du signal

Lorsque votre appareil s'éteint, vous entendez un signal. Vous pouvez modifier la durée du signal.

- ▶ Appuyer environ 6 secondes sur $\triangleright$.
- ✓ Le durée du signal alterne entre court et long.
- ✓ L'appareil valide la durée du signal et indique l'heure.

9.4 Régler l'heure

Remarque : Après le raccordement électrique de l'appareil ou une panne de courant, un signal retentit et plusieurs zéros s'affichent sur l'écran. Cela peut durer quelques secondes jusqu'à ce qu'un autre signal retentisse et que vous puissiez régler l'heure.

Conditions

- Un signal retentit.
 - 12 :00 s'affiche sur l'écran.
 - Le voyant lumineux situé au-dessus de $\odot$ est allumé.
1. Régler l'heure dans la zone de réglage.
 2. Appuyer sur $\odot$.

9.5 Masquer l'heure

Pour réduire la consommation de votre appareil en mode à faible consommation d'électricité, vous pouvez masquer l'heure.

1. Appuyer sur $\odot$.
 2. Appuyer sur u/a .
- Pour réafficher l'heure, appuyez sur $\odot$.

10 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

10.1 Produits de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

ATTENTION

Les produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.
- ▶ N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.
- ▶ Utilisez uniquement des nettoyants pour vitres, des racloirs à verre ou des produits d'entretien pour acier

inox si ceux-ci sont recommandés dans les instructions de nettoyage de la pièce correspondante.

Le sel présent dans les lavettes éponges neuves peut endommager les surfaces.

- ▶ Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

Dans les instructions de nettoyage séparées, vous découvrirez quels produits de nettoyage conviennent aux différentes surfaces et pièces.

10.2 Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil comme indiqué, afin de ne pas endommager les différentes surfaces et pièces par un nettoyage incorrect ou par des produits de nettoyage non appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil, car ils peuvent rayer la surface.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 49*
2. Respecter les indications concernant le nettoyage des surfaces ou des composants de l'appareil.
3. Sauf indication contraire :
 - ▶ Nettoyer les composants de l'appareil à l'aide d'un produit de nettoyage chaud et d'une lavette.
 - ▶ Sécher ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

10.3 Nettoyage du compartiment de cuisson

ATTENTION

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le compartiment de cuisson.

- ▶ Ne pas utiliser d'aérosol pour four, de nettoyeurs abrasif ou d'autres nettoyeurs agressifs pour four.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 49*
2. Nettoyer avec un produit de nettoyage chaud ou de l'eau vinaigrée.
3. En cas de fort encrassement, utilisez un nettoyeur pour four.
Utiliser le produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le compartiment de cuisson est froid.

Conseil : Pour éliminer les odeurs désagréables, chauffer une tasse d'eau additionnée de quelques gouttes de jus de citron pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale. Pour éviter une ébullition tardive, toujours placer une cuillère dans le récipient.

4. Essuyer le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
5. Laisser sécher le compartiment de cuisson avec la porte ouverte.

10.4 Nettoyage de la face avant de l'appareil

ATTENTION

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le devant de l'appareil.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur pour vitre, de racloir pour métal ou pour verre pour le nettoyage.
- ▶ Pour éviter la corrosion sur les façades en acier inoxydable, enlevez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de féculés et de protéines.
- ▶ Pour les surfaces en acier inox, utiliser un produit d'entretien spécial pour acier inox pour surfaces chaudes.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 49*
2. Nettoyer la face avant de l'appareil à l'aide d'un produit de nettoyage chaud et d'une lavette.

Remarque : De légères différences de teintes apparaissent sur la face avant de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique ou le métal.

3. Pour les parties avant de l'appareil en acier inox, appliquer une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox avec un chiffon doux.
Vous pouvez vous procurer les produits d'entretien pour acier inox auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
4. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

10.5 Nettoyage du bandeau de commande

ATTENTION

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le bandeau de commande.

- ▶ Ne jamais frotter le bandeau de commande avec de l'eau.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 49*
2. Nettoyer le bandeau de commande avec un chiffon microfibrés ou un chiffon doux, humide.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

10.6 Nettoyage des vitres de porte

ATTENTION

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager les vitres de porte.

- ▶ Ne pas utiliser de racloir pour verre.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 49*
2. Nettoyer les vitres de porte à l'aide d'une lavette humide et d'un nettoyeur pour vitres.

Remarque : Des ombres ressemblant à des stries sur les vitres de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.

3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

10.7 Aqua clean

La fonction d'aide au nettoyage est une alternative rapide pour nettoyer le compartiment de cuisson. L'aide au nettoyage ramollit les salissures en faisant évaporer le produit de nettoyage. Les salissures peuvent ensuite s'enlever plus facilement.

Régler l'aide au nettoyage

1. Verser quelques gouttes de liquide vaisselle dans une tasse remplie d'eau.
2. Placer une cuillère dans la tasse pour éviter l'ébullition tardive.
3. Placer la tasse au milieu du compartiment de cuisson.
4. Appuyez sur .
5. Appuyez sur .
- ✓ Un signal retentit après écoulement de la durée.
6. Une fois la durée écoulée, laisser la porte fermée pendant 3 minutes supplémentaires.
7. Essuyer le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
8. Laisser sécher le compartiment de cuisson avec la porte ouverte.

11 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
→ "Service après-vente", Page 52

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

11.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
	Dysfonctionnement 1. Désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Le réarmer au bout d'environ 10 secondes. ✓ Si le défaut ne s'est présenté qu'une seule fois, le message disparaît. 3. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 52
	La porte n'est pas complètement fermée. ▶ Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	La puissance du micro-ondes est réglée trop faible. ▶ Réglez une puissance micro-ondes plus élevée. → Page 46
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude. ▶ Réglez une durée plus longue. La quantité double requiert le double de temps.
	Les mets sont plus froids que d'habitude. ▶ Retournez les aliments ou remuez les de temps en temps.
Le plateau tournant frotte ou grince.	De l'encrassement ou un corps étranger se trouve au niveau de l'entraînement du plateau tournant. ▶ Nettoyez l'anneau à roulettes et le creux dans le compartiment de cuisson.
Le fonctionnement du micro-ondes s'interrompt.	L'appareil présente un dérangement. ▶ Si cette erreur se répète, appelez le service après-vente.
L'appareil n'est pas en marche. Un temps de cuisson est indiqué sur l'affichage.	La zone de réglage a été touchée par mégarde. ▶ Appuyez sur $\frac{1}{10}$.
	La touche ▷ n'a pas été appuyée après le réglage. ▶ Appuyez sur ▷ ou supprimez le réglage en appuyant sur $\frac{1}{10}$.
Trois zéros sont allumés dans l'affichage.	L'alimentation électrique est tombée en panne.
L'affichage indique un M.	Mode démo est activé. ▶ Désactivez le mode démonstration. → "Réglages de base", Page 48

Défaut	Cause et dépannage
Le message  apparaît sur l'affichage.	Erreur dans le système d'ouverture automatique de porte. 1. Éteindre l'appareil. 2. Patienter 10 minutes. 3. Rallumer l'appareil. ► Si cette erreur se répète, appelez le service après-vente.

12 Mise au rebut

12.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

13 Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G. La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.

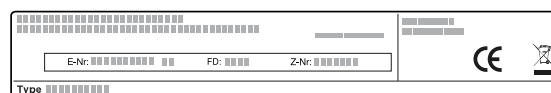
Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 2023/826 en ligne sous www.constructa.com

sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

13.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.



Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

14 Comment faire

Vous trouverez ici les réglages adéquats ainsi que les accessoires et ustensiles optimaux pour différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

14.1 La meilleure façon de procéder

Remarque

- Les recommandations de réglage s'appliquent toujours au compartiment de cuisson froid et vide.
- Les durées figurant dans les vues d'ensemble sont données à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après.

- Ne jamais faire cuire les œufs dans leur coquille ou faire chauffer des œufs durs dans leur coquille.
- Ne jamais faire cuire de fruits de mer ni de crustacés.
- Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.
- En cas d'utilisation d'aliments dont l'enveloppe ou la peau est ferme, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater.

ter. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

► Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire du compartiment de cuisson.

1. Avant toute utilisation, retirez du compartiment de cuisson les récipients dont vous n'avez pas besoin.
2. Sélectionnez les plats de votre choix dans les recommandations de réglage.
3. Placer les mets dans un récipient adapté.
→ "Récipients et accessoires convenant pour le micro-ondes", Page 46
4. Placer le récipient sur le plateau tournant.
5. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
Réglez d'abord la durée plus courte. Si nécessaire, prolongez éventuellement la durée. Si les tableaux mentionnent deux puissances et durées de micro-ondes, régler d'abord la première puissance et durée de micro-ondes, puis après le signal, régler la deuxième puissance et durée de micro-ondes.
Si vous voulez préparer des quantités qui diffèrent des tableaux, réglez environ deux fois la durée pour deux fois la quantité.
6. Pour retirer des récipients chauds du compartiment de cuisson, utilisez des maniques.

14.2 Conseils pour décongeler et réchauffer

Problème	Conseil
Après écoulement de la durée, les aliments doivent être décongelés, chauds ou cuits.	Régler une durée plus longue. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement de la durée, les aliments ne doivent pas être trop chauds au bord et pas encore cuits au milieu.	■ Remuer délicatement les aliments de temps en temps. ■ Régler une plus faible puissance du micro-ondes et une durée plus longue.

Décongeler au micro-ondes

Respectez les recommandation de réglage pour décongeler des mets surgelés avec le micro-ondes.

Mets	Poids en g	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau avec ou sans os	800	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10 - 20
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau avec ou sans os	1000	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15 - 25
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau avec ou sans os	1500	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20 - 30

Problème	Conseil
Après décongélation, la volaille ou la viande ne doit pas seulement être cuite à l'extérieur et encore congelée au milieu.	■ Régler une plus faible puissance du micro-ondes. ■ Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retourner plusieurs fois les aliments à décongeler.
Les mets ne doit pas être trop secs.	■ Régler une plus faible puissance du micro-ondes. ■ Régler une durée plus courte. ■ Couvrir les mets. ■ Ajouter plus de liquide.

14.3 Décongélation

Avec votre appareil, vous pouvez décongeler des mets surgelés.

Décongeler des mets

1. Disposer les aliments surgelés dans un récipient non fermé sur le plateau tournant.
Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, p.ex. les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du four.
2. Mettre l'appareil en marche.
À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.
3. **Remarque :** Du liquide se forme lorsque vous décongelez de la viande et de la volaille.
En retournant les aliments, éliminer le liquide et ne l'utiliser en aucun par la suite ni le mettre en contact avec d'autres aliments.
4. Pendant la décongélation, remuer ou retourner les aliments une à deux fois.
Retourner plusieurs fois les gros morceaux.
5. Afin que la température s'égalise, laisser reposer les aliments décongelés pendant 10 à 20 minutes à température ambiante.
Si vous décongelez de la volaille, vous pouvez alors retirer les abats. Vous pouvez continuer à transformer la viande même si elle est encore légèrement congelée au cœur.

Mets	Poids en g	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	200	1. 180 2. 90	1. 2 ¹ 2. 4 - 6
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	500	1. 180 2. 90	1. 5 ¹ 2. 5 - 10
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	800	1. 180 2. 90	1. 8 ¹ 2. 10 - 15
Viande hachée, mixte ^{2,3}	200	90	10 ⁴
Viande hachée, mixte ^{2,3}	500	1. 180 2. 90	1. 5 ⁴ 2. 10 - 15
Viande hachée, mixte ^{2,3}	800	1. 180 2. 90	1. 8 ⁴ 2. 10 - 20
Volaille ou morceaux de volaille ⁵	600	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10 - 20
Volaille ou morceaux de volaille ⁵	1200	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10 - 20
Filets, escalopes ou tranches de poisson ⁵	400	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Légumes, par ex. petits pois	300	180	10 - 15
Fruits, par ex. framboises ⁵	300	180	7 - 10 ⁶
Fruits, par ex. framboises ⁵	500	1. 180 2. 90	1. 8 ⁶ 2. 5 - 10
Dégeler du beurre ⁷	125	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2 - 3
Dégeler du beurre ⁷	250	1. 180 2. 90	1. 1 2. 3 - 4
Pain entier	500	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5 - 10
Pain entier	1000	1. 180 2. 90	1. 12 2. 10 - 20
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts ^{8,9}	500	90	10 - 15
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts ^{8,9}	750	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc ⁸	500	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15 - 20
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc ⁸	750	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15 - 20

14.4 Réchauffer

Avec votre appareil, vous pouvez réchauffer des mets.

Réchauffer des mets

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**

Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire du compartiment de cuisson.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !**

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. Le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

- ▶ Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard

¹ En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.

² Congelez les aliments à plat.

³ Enlever la viande déjà décongelée.

⁴ Retournez plusieurs fois les aliments.

⁵ Séparer les pièces décongelées.

⁶ Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.

⁷ Retirez complètement l'emballage.

⁸ Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.

⁹ Séparez les morceaux de gâteau.

d'ébullition.



ATTENTION

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

- Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

1. Retirer les plats cuisinés de leur emballage et les placer dans un récipient adapté au micro-ondes.
2. Répartir les aliments à plat dans le récipient.
3. Recouvrir les mets d'un couvercle approprié, d'une assiette ou d'un film spéciale pour micro-ondes.
4. Mettre l'appareil en marche.
5. Remuer ou retourner les mets de temps en temps. Les différents ingrédients du mets peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
6. Contrôler la température.
7. Afin que la température s'égalise, laisser reposer les mets réchauffés de 2 à 5 minutes à température ambiante.

Réchauffer des aliments surgelés au micro-ondes

Respecter les recommandation de réglage pour décongeler des mets surgelés avec le micro-ondes.

Mets	Poids en g	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min
Menu, plat, plat cuisiné à 2 ou 3 composants	300 - 400	600	8 - 11
Potage	400	600	8 - 10
Ragoût/potée	500	600	10 - 13
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch	500	600	12 - 17 ¹
Gratins, par ex. lasagne, cannelloni	450	600	10 - 15
Plats d'accompagnement, par ex. riz, pâtes ²	250	600	2 - 5
Plats d'accompagnement, par ex. riz, pâtes ²	500	600	8 - 10
Légumes, par ex. petits pois, brocolis, carottes ³	300	600	8 - 10
Légumes, par ex. petits pois, brocolis, carottes ³	600	600	14 - 17
Épinards à la crème ⁴	450	600	11 - 16

Réchauffer au micro-ondes

Respectez les recommandations de réglage pour le réchauffement au des micro-ondes.

Mets	Quantité	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min
Boissons ⁵	200 ml	800	2 - 3 ^{6,7}
Boissons ⁵	500 ml	800	3 - 4 ^{6,7}
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait ⁸	50 ml	360	env. 0,5 ^{9,10}
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait ⁸	100 ml	360	env. 1 ^{9,10}
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait ⁸	200 ml	360	1,5 ^{9,10}
Potage, 1 tasse	200 g	600	2 - 3
Potage, 2 tasses	400 g	600	4 - 5
Menu, plat, plat cuisiné à 2 ou 3 composants	350 - 500 g	600	4 - 8
Viande en sauce ¹¹	500 g	600	8 - 11

¹ Séparez les morceaux de viande en remuant.

² Ajoutez un peu de liquide aux aliments.

³ Ajoutez de l'eau dans le récipient de façon à recouvrir le fond.

⁴ Faites cuire les aliments sans ajouter d'eau.

⁵ Placez une cuillère dans le verre.

⁶ Ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées.

⁷ Contrôlez les aliments en cours de cuisson.

⁸ Réchauffez la nourriture pour bébé sans tétine ni couvercle.

⁹ Remuez toujours bien les aliments après les avoir réchauffés.

¹⁰ Contrôlez impérativement la température.

¹¹ Séparez les tranches de viande.

Mets	Quantité	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min
Ragoût/potée	400 g	600	6 - 8
Ragoût/potée	800 g	600	8 - 11
Légumes, 1 portion ¹	150 g	600	2 - 3
Légumes, 2 portions ¹	300 g	600	3 - 5

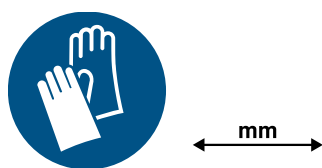
14.5 Plats tests

Ces aperçus ont été élaborés pour des instituts de contrôle, en vue de faciliter le contrôle de l'appareil se-

lon la norme EN 60350-1:2013 et IEC 60350-1:2011 et selon la norme EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

15 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



15.1 Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

- La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.
- Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries dues au transport.
- Avant la mise en service, retirer le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.
- Ne jamais retirer le film plastique sur le côté intérieur de la porte.
- Respecter la notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 95 °C, la façade des meubles adjacents, jusqu'à 70 °C.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte de meuble nid derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.
- Réaliser des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlever les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.

- Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les pièces accessibles lors de l'installation peuvent présenter des arêtes vives et provoquer des coupures.

- Portez des gants de protection.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
- Utiliser uniquement des adaptateurs et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.
- Si le cordon d'alimentation secteur est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation plus long n'est disponible, contacter un électricien spécialisé pour adapter l'installation domestique.

15.2 Raccordement électrique

Pour pouvoir effectuer le raccordement électrique de l'appareil en toute sécurité, respectez ces consignes.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les installations non conformes sont dangereuses.

- Seul un électricien agréé peut installer une prise ou remplacer un cordon d'alimentation secteur, en tenant compte des prescriptions applicables.
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de contact à la terre correctement installée.
- Si la prise n'est plus accessible après l'encastrement de l'appareil, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure omnipolaire avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm. L'installation doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

¹ Ajoutez un peu de liquide aux aliments.

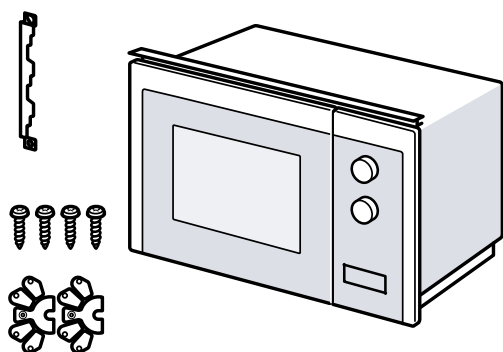
Raccordement électrique de l'appareil sans connecteur à fiche de contact de sécurité

Remarque : Seul du personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie. Un dispositif de sectionnement doit être intégré dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

1. Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement.
L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.
2. Pour la tension, reportez-vous à la plaque signalétique.
3. Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur :
 - ▶ vert-jaune : conducteur de protection $\oplus$
 - ▶ bleu = (neutre) conducteur neutre
 - ▶ marron = phase (conducteur externe)

15.3 Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.



15.4 Meuble d'encastrement

Vous trouverez ici des conseils pour une installation en toute sécurité.

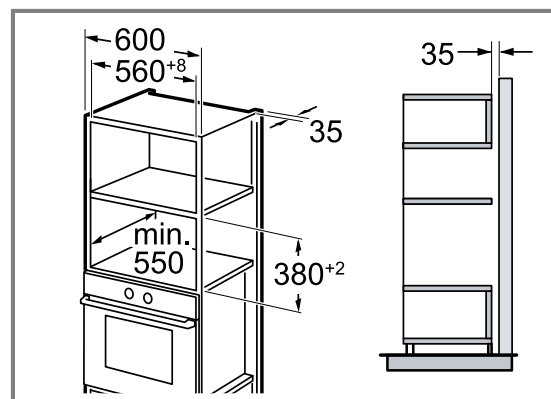
ATTENTION

Des copeaux sont susceptibles de gêner le fonctionnement des composants électriques.

- ▶ Réaliser des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil.
- ▶ Éliminer les copeaux.
- Cet appareil ne convient pas pour être encastré dans un meuble de cuisine sans poignée avec une baguette poignée verticale.

15.5 Cotes d'encombrement dans le placard vertical

Respectez les cotes d'encastrement et les distances de sécurité dans le placard vertical.

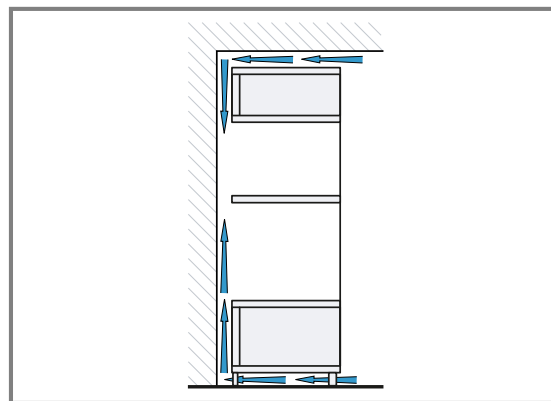


15.6 Installation de deux appareils superposés

Votre appareil peut également être installé sur ou sous un autre appareil. Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation superposée.

Pour la ventilation des appareils, les planchers intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation. Afin de garantir une ventilation suffisante des deux appareils, un orifice d'aération d'au moins 200 cm² est nécessaire dans la zone de la plinthe. A cet effet, découpez le bandeau du socle ou fixez une grille de ventilation.

Il est important de veiller à ce que l'échange d'air soit garanti comme indiqué dans le croquis.



Installez les appareils à une hauteur qui permette de retirer sans problème l'accessoire.

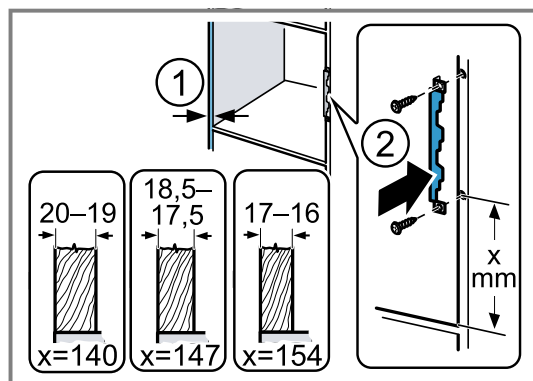
15.7 Préparer le placard vertical

1. Déterminer l'épaisseur de paroi du meuble. ①
Une valeur x est attribuée à l'épaisseur de la paroi.
2. **Remarque :** La valeur x correspond à la distance entre le trou inférieur de la tôle de raccordement et le plancher du meuble d'encastrement.

Visser la tôle de raccordement sur le placard vertical.

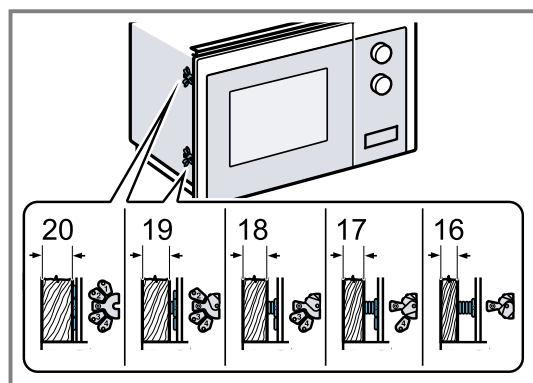
②

Et respecter la valeur x déterminée.

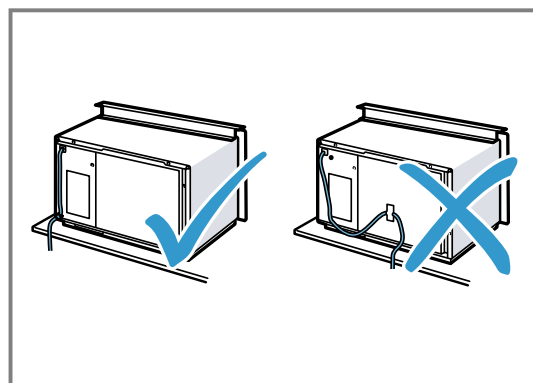


15.8 Installer l'appareil

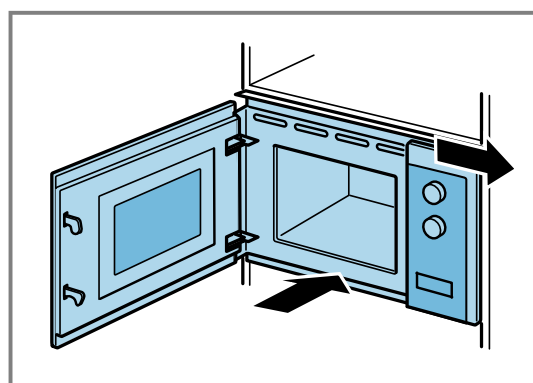
1. Fixer les écarteurs selon l'épaisseur de paroi sur l'appareil.



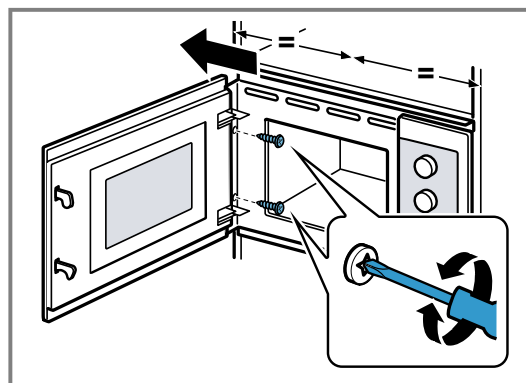
2. **Remarque :** Ne pas plier ou coincer le cordon d'alimentation secteur.



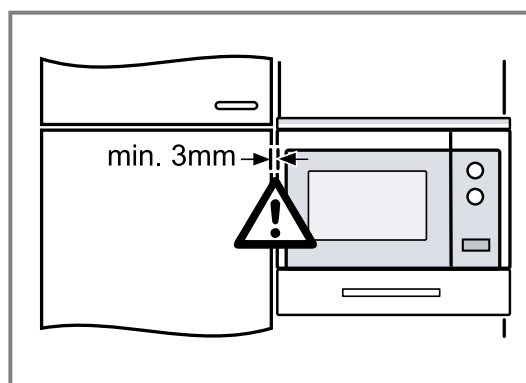
Insérer l'appareil dans le meuble et le pousser vers la droite.



3. Visser l'appareil jusqu'à ce qu'il soit centré.



4. Vérifier la distance par rapport aux appareils adjacents.



La distance par rapports aux appareils adjacents doit d'être d'au moins 3 mm.

5. Retirer le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.

Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid	59
2	Materiële schade vermijden	62
3	Milieubescherming en besparing	63
4	Uw apparaat leren kennen	63
5	Voor het eerste gebruik	65
6	De Bediening in essentie	65
7	Memory	66
8	Programma's	67

9	Basisinstellingen	68
10	Reiniging en onderhoud	69
11	Storingen verhelpen	70
12	Afvoeren	71
13	Servicedienst	72
14	Zo lukt het	72
15	MONTAGEHANDLEIDING	75
15.1	Veilige montage	75

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Houd het speciale installatievoorschrift aan. Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie. De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- In het huishouden en soortgelijke toepassingen zoals bijvoorbeeld: in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële omgevingen, in boerderijen; van klanten in hotels en andere verblijven, in bed and breakfasts.

Dit apparaat voldoet aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11. Het is een product van groep 2, klasse B. Groep 2 betekent dat er microgolven worden geproduceerd om levensmiddelen te verwarmen. Klasse B houdt in dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 15 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veiliger gebruik

WAARSCHUWING – Brandgevaar!

In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare materialen in de binnenruimte.
- ▶ Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet de deur gesloten worden gehouden

om eventueel optredende vlammen te doven.

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Accessoires of vormen worden zeer heet.

- ▶ Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten. De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Geen alcoholhoudende dranken ($\geq 15\%$ vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitte.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op verbranding!**

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de apparaatdeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Barsten, splinters of breuken in het glazen draaiplateau zijn gevaarlijk.

- ▶ Nooit met harde voorwerpen tegen het draaiplateau stoten.

- ▶ Het draaiplateau zorgvuldig behandelen.

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten en kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren.

→ "*Materiële schade vermijden*", Pagina 62

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Geen alcoholhoudende dranken ($\geq 15\%$ vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitte.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het net-

snoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

→ Pagina 72

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

1.5 Magnetron

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN
ZORGVULDIG LEZEN EN VOOR HET VERDERE
GEBRUIK BEWAREN**

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

Oneigenlijk gebruik van het apparaat is gevaarlijk en kan schade veroorzaken. Verwarmde pantoffels, granen- pittenkussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten.

- ▶ Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- ▶ Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

Levensmiddelen en de verpakkingen ervan kunnen ontbranden.

- ▶ Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden.
- ▶ Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal.
- ▶ Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing.
- ▶ Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.
- ▶ Levensmiddelen die weinig water bevatten, zoals bijv. brood, nooit met een te hoog magnetronvermogen of gedurende een te lange tijd ontdooien of verwarmen.

Spijsolie kan vlam vatten.

- ▶ Nooit uitsluitend spijsolie opwarmen met de magnetron.

⚠ WAARSCHUWING – Explosiegevaar!

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen gemakkelijk exploderen.

- ▶ Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen.

- ▶ Nooit eieren in de eierschaal koken of hardgekookte eieren in de eierschaal opwarmen.
- ▶ Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken.
- ▶ Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.
- ▶ Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of vel.

De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding.

- ▶ Warm nooit babyvoeding op in gesloten verpakkingen.
- ▶ Verwijder altijd het deksel of de speen.
- ▶ Na het verwarmen goed roeren of schudden.
- ▶ Voordat de voeding aan het kind wordt gegeven dient de temperatuur te worden gecontroleerd.

Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.

- ▶ Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan knappen.

- ▶ Houd altijd de opgaven op de verpakking aan.
- ▶ Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

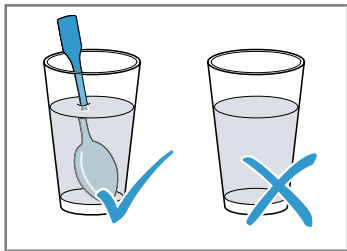
- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij een kleine schok van het recipiënt is voorzichtigheid geboden.

De hete vloeistof kan plots overkoken en wegspratten.

- Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een holle ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen.

- Alleen servies gebruiken dat geschikt is voor de magnetron.

Bij gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat wordt dan beschadigd.

- Gebruik nooit metalen vormen bij gebruik van uitsluitend de magnetron.
- Alleen servies gebruiken dat geschikt is voor de magnetron.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Het apparaat werkt met hoogspanning.

- Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op ernstig tot dodelijk letsel!**

Gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het apparaat vernietigen, de gebruiksduur verkorten en tot gevaarlijke situaties leiden, zoals bijvoorbeeld naar buiten komende magnetron-energie.

- Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen.
- Kookcompartiment, deur en scharnier altijd schoon houden.

→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 69

Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte beschadigd is. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen.

- Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of de kunststof omlijsting van de deur beschadigd is.
- Alleen door de servicedienst laten repareren. Bij apparaten waarvan de behuizing niet is afgedekt komt energie van microgolven vrij.
- De afdekking van de behuizing nooit verwijderen.
- Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantenservice.

2 Materiële schade vermijden

2.1 Algemeen

LET OP

Alcohol dampen kunnen in de hete binnenruimte ontvlammen en tot een permanente beschadiging van het apparaat leiden. Door de explosieve verbranding kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren. Door de onderdruk die ontstaat kan de binnenruimte naar binnen sterk vervormen.

- Geen alcoholhoudende dranken ($\geq 15\%$ vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.

Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.

- Veeg het condenswater na elk bereiding af.
- Bewaar geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte.
- Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.

Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan de apparaatdeur beschadigd raken.

- Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.

2.2 Magnetron

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de magnetron gebruikt.

LET OP

Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

- Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Aluminium schalen in het apparaat kunnen vonken veroorzaken. Door de vonken die ontstaan wordt het apparaat beschadigd.

- ▶ Gebruik geen vormen van aluminium in het apparaat. Het gebruik van het apparaat zonder gerechten in de binnenruimte leidt tot overbelasting.
- ▶ Start nooit de magnetron zonder dat er zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering.



De meervoudige bereiding van magnetron-popcorn direct na elkaar met een te hoog magnetronvermogen kan leiden tot beschadiging van de binnenruimte.

- ▶ Laat tussen de bereidingen het apparaat meerdere minuten afkoelen.
- ▶ Stel nooit een te hoog magnetronvermogen in.

- ▶ Gebruik maximaal 600 Watt.
- ▶ Het popcornzakje altijd op een glazen bord leggen. Door het verwijderen van de afdekking wordt de magnetronvoeding beschadigd.
- ▶ Verwijder nooit de afdekking van de magnetron in de binnenruimte.

Het verwijderen van de transparante folie van de binnenkant van de deur beschadigt de apparaatdeur.

- ▶ De transparante folie aan de binnenkant van de deur nooit verwijderen.

Vloeistof die in het apparaat dringt kan de aandrijving van het draaiplateau beschadigen.

- ▶ Het bereidingsproces in de gaten houden.
- ▶ Eerst een kortere duur instellen en indien nodig de duur verlengen.
- ▶ Het apparaat nooit zonder draaiplateau gebruiken.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

De klok in de spaarstand onderdrukken.

- ✓ Het apparaat bespaart energie in de spaarstand.

Opmerking: Volgens de richtlijn 2023/826 eisen inzake ecologisch ontwerp is er bij dit apparaat in uitgeschakelde toestand sprake van een andere toestand. Deze wordt hierna als spaarstand aangeduid.

Ook wanneer de hoofdfunctie niet actief is, heeft het apparaat energie nodig voor:

- Detectie van de bediening van de sensortoetsen
- Bewaking van de deuropening
- Bewerking van de tijd (zonder display)

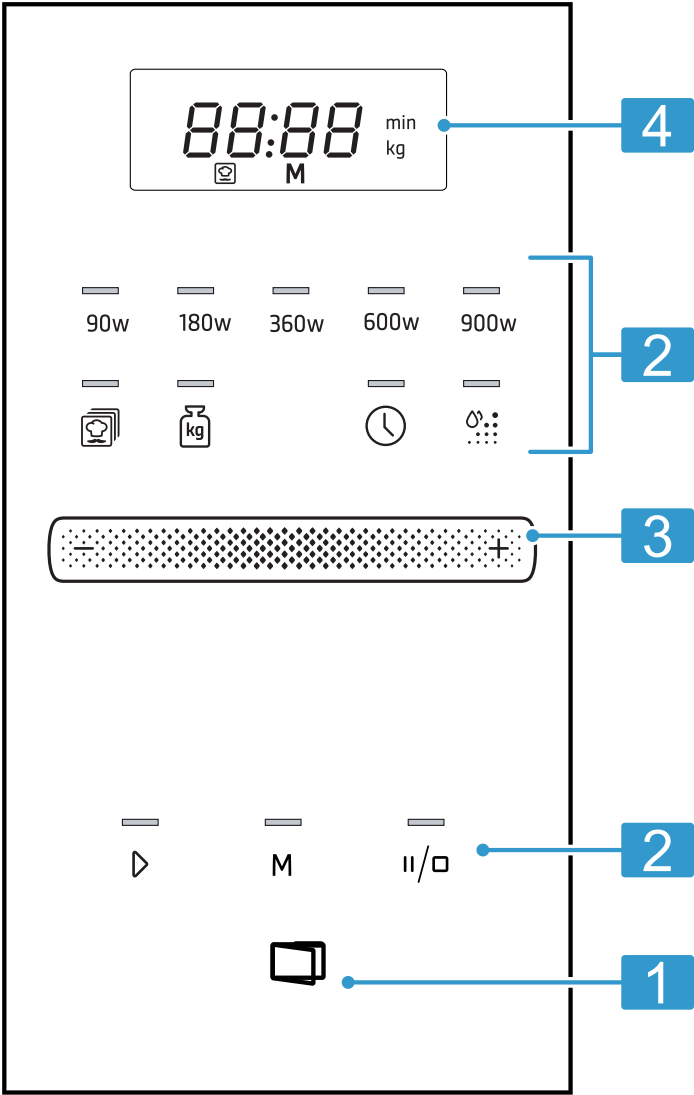
Per definitie is er dus noch sprake van een "Uit", nog van een "standby-stand", en daarom wordt de aanduiding spaarstand gebruikt. Voor de meting van de spaarstand moet de norm EN IEC 60350-1:2023 worden gebruikt.

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Bedieningspaneel

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.

Opmerking: Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.



1	Automatische deuropener	Deur automatisch openen.
2	Touchvelden	Functies selecteren.
3	Instelbereik	Tijd, tijdsduur of automatische programma's instellen.
4	Display	Tijd of tijdsduur weergeven.

Instelbereik

Met het instelbereik wijzigt u de instelwaarden die het display toont. Het instelgebied werkt als een wiel. Veeg met uw vinger naar links of rechts om een instelling te veranderen. Hoe sneller u veegt, des te sneller het wiel loopt. Om het instelbereik te onderbreken en de exacte instelling over te nemen, erop tikken.

Automatische deuropener

Als u de automatische deuropening indrukt, springt de apparaatdeur open. U kunt de apparaatdeur volledig met de hand openen.

4.2 Verwarmingsmethoden

Hier vindt u een overzicht van de verwarmingsmethoden. U krijgt aanbevelingen over het gebruik van de verwarmingsmethoden.

Opmerkingen

- Bij een stroomonderbreking werkt de automatische deuropening niet. U kunt de deur met de hand openen.
- Als u de apparaatdeur tijdens het gebruik opent, wordt de werking onderbroken.
- Sluit u de apparaatdeur, dan wordt de werking niet automatisch voortgezet. U moet de werking starten.
- Als het apparaat langere tijd is uitgeschakeld, dan gaat de apparaatdeur open met een vertraging.

Symbool	Naam	Gebruik
90-900	Magnetron	Gerechten en vloeistoffen ontdooien, bereiden of verwarmen.

4.3 Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. Bij het gebruik van de magnetronfunctie blijft de binnenruimte koud. De koelventilator wordt echter toch ingeschakeld.

Opmerking: De koelventilator kan doorlopen, ook wanneer het apparaat al uitgeschakeld is.

4.4 Condenswater

Bij het bereiden kan in de binnenruimte en op de deur van het apparaat condensvorming optreden. Condens is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Veeg na het bereiden het condens af.

5 Voor het eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in. Reinig het apparaat en de accessoires.

5.1 Eerste keer in gebruik nemen

Stel de opties voor het eerste gebruik in. Reinig het apparaat en de accessoires.

Opmerking: Na de stroomaansluiting of een stroomuitval klinkt een signaal en op het display zijn meerdere nullen zichtbaar. Het kan enkele seconden duren tot er nog een signaal te horen is en u de tijd kunt instellen.

Vereisten

- Er klinkt een signaal.
 - Op het display is 12:00 zichtbaar.
 - Het indicatielampje boven ☉ brandt.
1. In het instelgebied de tijd instellen.
 2. ☉ indrukken.

5.2 Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

Voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de accessoires te reinigen.

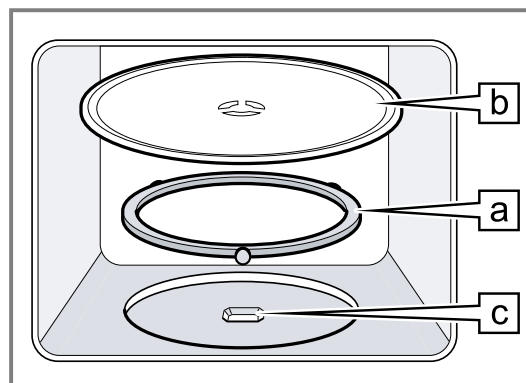
1. Zorg ervoor dat er zich in de binnenruimte geen verpakkingsresten, toebehoren of andere voorwerpen bevinden.

2. De gladde oppervlakken in de binnenruimte met een zachte, vochtige doek reinigen.
3. Om de geur van het nieuwe te verwijderen, neemt u de lege, gesloten binnenruimte af met warm zeepsop. → "Binnenruimte reinigen", Pagina 69

5.3 Draaischijf

Gebruik uw apparaat alleen met draaischijf.

1. De rolring  in het verlaagde deel van de binnenruimte leggen.



2. De draaischijf  in de aandrijving  in het midden van de bodem van de binnenruimte vergrendelen.
3. Controleren of de draaischijf correct is vergrendeld.

Opmerking: De draaischijf kan naar links of rechts draaien.

6 De Bediening in essentie

6.1 Magnetronvermogen

Hier vindt u een overzicht van de magnetronvermogens en een aanbeveling voor het gebruik ervan.

Magnetronvermogen in watt	Gebruik
90	Gevoelige gerechten ontdooien.
180	Gerechten ontdooien en verder bereiden.
360	Vlees en vis bereiden of gevoelige gerechten opwarmen.

Magnetronvermogen in watt	Gebruik
600	Gerechten verwarmen en bereiden.
900	Vloeistoffen verwarmen.

6.2 Vormen en accessoires die geschikt zijn voor de magnetron

Om uw gerechten gelijkmatig op te warmen en het apparaat niet te beschadigen, dient u geschikte vormen en accessoires te gebruiken.

Opmerking: Voordat u vormen voor de magnetron gebruikt dient u de informatie van de fabrikant in acht te nemen. Voer bij twijfel een serviestest uit.

Geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van hitte- en magnetronbestendig materiaal: ■ Glas ■ Glaskeramiek ■ Porselein ■ Temperatuurbestendige kunststof ■ Volledig geglazeerd keramiek zonder barsten	Deze materialen laten microgolven door. Microgolven beschadigen hittebestendige vormen niet.
Bestek van metaal	Opmerking: Om kookvertraging te voorkomen kunt u metalen bestek gebruiken, bijv. een lepel in een glas.

LET OP

Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

- Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Niet geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van metaal	Metaal laat geen microgolven door. De gerechten warmen nauwelijks op.
Servies met goud- of zilverdecor	Microgolven kunnen gouddecor en zilverdecor beschadigen. Tip: Wanneer door de fabrikant wordt gegarandeerd dat de vorm geschikt is voor de magnetron, kunt u de vorm gebruiken.

6.3 Vormen testen op hun magnetronbestendigheid

Controleer m.b.v. een serviestest of vormen geschikt zijn voor de magnetron. Het apparaat mag alleen bij een serviestest met gebruik van de magnetronfunctie zonder gerechten worden gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!
Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- De hete onderdelen nooit aanraken.

- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

1. De lege vorm in de binnenruimte plaatsen.
2. Het apparaat gedurende ½ - 1 minuut op het maximale magnetronvermogen instellen.
3. In werking stellen.
4. De vorm meerdere keren controleren:
 - Wanneer de vorm koud of handwarm is, dan is deze geschikt voor de magnetron.
 - Wanneer de vorm heet is of er vonken ontstaan, dan de serviestest afbreken. De vorm is dan niet geschikt voor de magnetron.

6.4 Magnetron instellen

LET OP

Het gebruik van het apparaat zonder gerechten in de binnenruimte leidt tot overbelasting.

- Start nooit de magnetron zonder dat er zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering.



Tip: Om uw apparaat optimaal te gebruiken, kunt u zich aan de informatie in de insteladviezen oriënteren.

→ "Zo lukt het", Pagina 72

1. De veiligheidsaanwijzingen in acht nemen. → Pagina 61
2. De aanwijzingen voor het vermijden van materiële schade in acht nemen. → Pagina 62
3. De aanwijzingen voor magnetronbestendige vormen en accessoires in acht nemen. → Pagina 65
4. Met de toetsen het gewenste magnetronvermogen instellen.
5. Met het instelbereik de gewenste tijdsduur instellen.

Opmerking: Als u tijdens de werking de deur van de binnenruimte opent, onderbreekt de magnetron de werking en het ingestelde tijdsverloop. Als u de deur van de binnenruimte sluit, wordt de werking hervat.

6.5 Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

- Met het instelbereik de gewenste tijdsduur instellen.

6.6 Werking onderbreken

1. Druk op $\square$ of open de deur van het apparaat.
 - ✓ Het indicatielampje boven $\triangleright$ brandt.
2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op $\triangleright$.

6.7 Werking afbreken

- Twee keer op $\square$ drukken of de deur openen en $\square$ een keer indrukken.

7 Memory

Met de functie Memory kunt u de instelling voor een gerecht opslaan en op elk moment weer opvragen.

Tip: Als u een gerecht vaak bereidt, gebruikt u de functie Memory.

7.1 Memory opslaan

Opmerking

- U kunt meerdere magnetronvermogens niet na elkaar opslaan.
 - U kunt geen automatische programma's opslaan.
1. M indrukken.
 - ✓ Het indicatielampje boven M brandt.
 2. Met de toetsen het gewenste magnetronvermogen instellen.
 - ✓ Het indicatielampje boven de toets brandt en het display toont 1:00 min.
 3. Met het instelbereik de gewenste tijdsduur instellen.
 4. Zo nodig een van de volgende opties kiezen:
 - ▶ Om Memory op te slaan en onmiddellijk te starten, op ▷ drukken.
 - ▶ Om Memory op te slaan en niet te starten, op M drukken.
 - ✓ Als het apparaat niet start, verschijnt op het display de tijd en het apparaat slaat de instelling op.

7.2 Memory starten

U kunt het opgeslagen programma eenvoudig starten. Plaats uw gerecht in het apparaat en sluit de deur van het apparaat.

1. M indrukken.
 - ✓ De opgeslagen instellingen verschijnen.
2. ▷ indrukken.

7.3 Werking onderbreken

1. Druk op "1/2 of open de deur van het apparaat.
 - ✓ Het indicatielampje boven ▷ brandt.
2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op ▷.

7.4 Werking afbreken

- ▶ Twee keer op "1/2 drukken of de deur openen en "1/2 een keer indrukken.

8 Programma's

Met de programma's helpt u uw apparaat bij de bereiding van verschillende gerechten en kiest u automatisch de optimale instellingen.

8.1 Programma instellen

1. Programma kiezen.
2. Net zo vaak op  drukken tot het display het gewenste programmanummer aangeeft.
 - ✓ Het indicatielampje boven  brandt.
3. indrukken.
 - ✓ Het indicatielampje boven brandt en het display toont een voorgesteld gewicht.
4. Druk op ▷ om de werking te starten.
 - ✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

5. Als tijdens het programma een signaal klinkt, de deur van het apparaat openen.
 - ▶ Het gerecht verdelen, omroeren of keren.
 - ▶ Sluit de apparaatdeur.
 - ▶ ▷ indrukken.

8.2 Werking onderbreken

1. Druk op "1/2 of open de deur van het apparaat.
 - ✓ Het indicatielampje boven ▷ brandt.
2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op ▷.

8.3 Werking afbreken

- ▶ Twee keer op "1/2 drukken of de deur openen en "1/2 een keer indrukken.

8.4 Ontdooien met de automatische programma's

Met de 4 ontdooiprogramma's kunt u vlees, gevogelte en brood ontdooien.

Programma	Gerecht	Vormen	Gewichtsbereik in kg
P01	Gehakt	open	0,20-1,00
P02	Vleesstukken	open	0,20-1,00
P03	Kip, stukken kip	open	0,40-1,80
P04	Brood	open	0,20-1,00

Gerechten met de automatische programma's ontdooien

1. Het product uit de verpakking nemen.
Gebruik producten die plat en per portie bij -18 °C bewaren.
2. Het product wegen.
Het gewicht hebt u nodig om het programma in te stellen.
3. Leg de levensmiddelen op een platte vorm die geschikt is voor de magnetron bijv. een schaal of bord van glas of porselein.
Geen deksel erop leggen.

4. **Opmerking:** Als u vlees en gevogelte ontdooit, ontstaat vloeistof.
De vloeistof tijdens het keren verwijderen en in geen geval verder gebruiken of met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
5. Platte stukken en gehakt vóór de rusttijd uit elkaar halen.
6. Laat het ontdooide product nog 10 tot 30 minuten rusten voor een gelijkmatige temperatuurverdeling.
Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleine. Bij gevogelte na de rusttijd de ingewanden verwijderen.

7. Levensmiddelen verder verwerken, ook als dikke vleesstukken in de kern nog bevroren zijn.

8.5 Garen met de automatische programma's

Met de 3 bereidingsprogramma's kunt u rijst, aardappels of groente garen.

Programma	Gerecht	Vormen	Gewichts- bereik in kg	Aanwijzingen
P05	Rijst	met deksel	0,05-0,20	- Voor rijst een grote, hoge vorm gebruiken. - Geen rijst in kookzakjes gebruiken. - Per 100 g rijst de dubbele of driedubbele hoeveelheid water toevoegen.
P06	Aardappelen	met deksel	0,15-1,00	- Voor gekookte aardappels de verse aardappels in kleine, gelijkmatige stukken snijden. - Per 100 g aardappels een el water en wat zou toevoegen.
P07	Groente	met deksel	0,15-1,00	- Verse, gereinigde groente wegen. - De groente in kleine, gelijkmatige stukken snijden. - Per 100 g groente een el water toevoegen.

Gerechten met de automatische programma's bereiden

- Het product wegen.
Het gewicht hebt u nodig om het programma in te stellen.
- De levensmiddelen op een vorm leggen die geschikt is voor de magnetron en met een deksel afsluiten.

- Waterhoeveelheid volgens aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking toevoegen.
- Wanneer het programma afgelopen is, de levensmiddelen nog eens omroeren.
- De ontdooide levensmiddelen nog 5 tot 10 minuten laten rusten voor een gelijkmatige temperatuurverdeling.
De bereidingsresultaten zijn afhankelijk van de kwaliteit en de toestand van de levensmiddelen.

9 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

9.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basis- en fabrieksinstellingen. De basisinstellingen zijn afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.

Instelling	Keuze	Betekenis
1 Toetssignaal	0n¹ 0FF	Toetssignaal inschakelen en uitschakelen. Opmerking: Het toetssignaal blijft bij 0 en 0/0 actief.
2 Demomodus	0 E 0	Demomodus activeren of deactiveren. Opmerking: Het apparaat is uitgeschakeld. U kunt de toetsen en de weergave gebruiken, de toetsen functioneren niet. De demomodus is hoofdzakelijk voor dealers nuttig.

9.2 Basisinstelling wijzigen

Vereiste: Het apparaat is uitgeschakeld.

- 0 en 0/0 enkele seconden lang ingedrukt houden.
✓ Het display geeft de eerste basisinstelling weer.
- Druk op 0.
- ✓ Op het display knippert de actuele waarde.
- Met het instelbereik de gewenste waarde instellen.
- Om de basisinstelling over te nemen, op 0 drukken.
- Om de basisinstelling te verlaten, op 0/0 drukken.

- Met het instelbereik naar de basisinstelling 2 wisselen.
- Om de basisinstelling te bewerken, op 0 drukken.
✓ Op het display licht de ingestelde selectie op.
- Met het instelbereik de gewenste waarde instellen.
- Om de basisinstelling over te nemen, op 0 drukken.
- Om de basisinstelling te verlaten, op 0/0 drukken.
- Om het basisinstellingsmenu te verlaten, opnieuw op 0/0 drukken.

Tip: U kunt de instelling op elk moment veranderen.

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

9.3 Signaalduur veranderen

Als u uw apparaat uitschakelt, hoort u een signaal. U kunt de tijdsduur van het signaal wijzigen.

- ▶ Ca. 6 seconden lang ▷ indrukken.
- ✓ De signaalduur wisselt tussen kort en lang.
- ✓ Het apparaat neemt de signaalduur over en toont de tijd.

9.4 Tijd instellen

Opmerking: Na de stroomaansluiting of een stroomuitval klinkt een signaal en op het display zijn meerdere nullen zichtbaar. Het kan enkele seconden duren tot er nog een signaal te horen is en u de tijd kunt instellen.

Vereisten

- Er klinkt een signaal.
 - Op het display is 12:00 zichtbaar.
 - Het indicatielampje boven ⌚ brandt.
1. In het instelgebied de tijd instellen.
 2. ⌚ indrukken.

9.5 Tijdsweergave uit

Om het spaarstand-verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.

1. Druk op ⌚.
 2. Druk op $\frac{1}{10}$.
- Om de tijd weer te tonen, opnieuw op ⌚ drukken.

10 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

10.1 Reinigingsmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!
Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

LET OP

Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.

- ▶ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.
- ▶ Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.
- ▶ Glasreinigers, schrapers of onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal alleen gebruiken wanneer deze in de gebruiksaanwijzing voor het betreffende onderdeel worden aanbevolen.

Het zout dat in nieuwe absorberende vaatdoekjes zit kan oppervlakken beschadigen.

- ▶ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

In de verschillende reinigingshandleidingen kunt u lezen welke reinigingsmiddelen geschikt zijn voor de verschillende oppervlakken en onderdelen.

10.2 Apparaat reinigen

Maak het apparaat schoon zoals voorgeschreven, zodat de verschillende onderdelen en oppervlakken niet door een verkeerde reiniging of ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigd raken.

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de apparaatdeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 69*
2. De aanwijzingen voor de reiniging van de onderdelen en oppervlakken van het apparaat in acht nemen.
3. Indien niet anders vermeld:
 - ▶ De verschillende onderdelen van het apparaat reinigen met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje.
 - ▶ Droog na met een zachte doek.

10.3 Binnenruimte reinigen

LET OP

Ondeskundige reiniging kan de binnenruimte beschadigen.

- ▶ Gebruik geen ovenspray, geen schuurmiddelen of andere agressieve reinigingsproducten voor de oven.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 69*
2. Met warm zeepsop of azijnwater reinigen.
3. Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger. Ovenreiniger uitsluitend in een koude binnenruimte gebruiken.

Tip: Om onaangename geuren te verhelpen, een kopje water met een paar druppels citroensap gedurende 1 tot 2 minuten met maximaal magnetronvermogen verwarmen. Om kookvertraging te vermijden altijd een lepel er in plaatsen.
4. De binnenruimte met een zachte doek afnemen.
5. De binnenruimte met geopende deur laten drogen.

10.4 Voorzijde van het apparaat reinigen

LET OP

Ondeskundige reiniging kan de voorzijde van het apparaat beschadigen.

- ▶ Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
- ▶ Om corrosie op RVS-fronten te vermijden, kalkvlekken, vetvlekken, zetmeelvlekken en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen.
- ▶ Bij RVS-oppervlakken speciale RVS-reinigingsmiddelen voor warme oppervlakken gebruiken.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 69*
2. De voorkant van het apparaat met heet zeepsop en een vaatdoek reinigen.

Opmerking: Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.

3. Bij RVS-apparaatfronten het RVS-reinigingsmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Het RVS-reinigingsmiddel is verkrijgbaar bij de klantenservice of in de vakhandel.
4. Met een zachte doek nadrogen.

10.5 Bedieningspaneel reinigen

LET OP

Ondeskundige reiniging kan het bedieningspaneel beschadigen.

- ▶ Het bedieningspaneel nooit nat afnemen.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 69*
2. Het bedieningspaneel met een microvezeldoek of een zachte, vochtige doek reinigen.
3. Met een zachte doek nadrogen.

10.6 Ruiten van de deur schoonmaken

LET OP

Ondeskundige reiniging kan de deurruiten beschadigen.

- ▶ Geen schraper gebruiken.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 69*
2. Reinig de deurruiten met een vochtige vaatdoek een glasreiniger.

Opmerking: Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflecties van de verlichting van de binnenruimte.

3. Met een zachte doek nadrogen.

10.7 Aqua clean

De reinigingsondersteuning is een snel alternatief voor de reiniging van de binnenruimte tussendoor. De reinigingsondersteuning weekt verontreinigingen door het verdampen van zeepsop in. Verontreinigingen kunnen vervolgens gemakkelijker worden verwijderd.

Reinigingsondersteuning instellen

1. Doe een paar druppels afwasmiddel in een kopje met water.
2. Doe er ook een lepel in, om kookvertraging te voorkomen.
3. Zet het kopje in het midden van de binnenruimte.
4. Druk op .
5. Druk op .
- ✓ Na het einde van de tijdsduur klinkt een signaal.
6. Na het verstrijken van de tijdsduur de deur nog 3 minuten gesloten laten.
7. De binnenruimte met een zachte doek afnemen.
8. De binnenruimte met geopende deur laten drogen.

11 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ *"Servicedienst", Pagina 72*

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

11.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet. De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▶ Controleer de zekering in de meterkast.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren. Storing 1. Zekering in zekeringkast uitschakelen. 2. Zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 3. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 72 Deur is niet helemaal gesloten. ▶ Controleer of er resten van een gerecht of vreemde voorwerpen tussen de deur klem zitten.
De gerechten worden langzamer warm dan voorheen.	Magnetronvermogen is te laag ingesteld. ▶ Stel een hoger magnetronvermogen in. → <i>Pagina 66</i> Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan. ▶ Stel een langere tijdsduur in. Voor de dubbele hoeveelheid hebt u twee keer zoveel tijd nodig. Gerechten zijn kouder dan gewoonlijk. ▶ Keer de gerechten of roer de gerechten tussendoor om.
Draaischijf krast of schuurt.	Vuil of vreemde voorwerpen bevinden zich in het bereik van de aandrijving van de draaischijf. ▶ Reinig de rolring en het verlaagde deel in de binnenruimte.
Magnetronfunctie breekt af.	Apparaat heeft een storing. ▶ Als deze storing zich meerdere keren voordoet, neem dan contact op met de servicedienst.
Het toestel is niet in gebruik. Op het display wordt een tijdsduur weergegeven.	Instelgebied is per ongeluk aangeraakt. ▶ Druk op $\frac{1}{\square}$. Na het instellen werd niet op $\triangleright$ gedrukt. ▶ Druk op $\triangleright$ of wis de instelling door op $\frac{1}{\square}$ te drukken.
Op het display branden drie nullen.	Stroomvoorziening is uitgevallen.
Op het display staat een M.	Demomodus is geactiveerd. ▶ Deactiveer de demomodus. → "Basisinstellingen", Pagina 68
Melding E 3 verschijnt op het display.	Fout in het automatische deuropeningssysteem. 1. Apparaat uitschakelen. 2. 10 minuten wachten. 3. Apparaat weer inschakelen. ▶ Als deze storing zich meerdere keren voordoet, neem dan contact op met de servicedienst.

12 Afvoeren

12.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

13 Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieduur en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, bij onze klantenservice, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website.

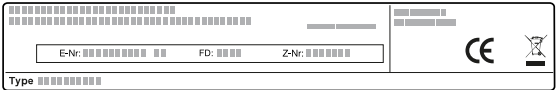
Dit product bevat lichtbronnen van energieklasse G. De lichtbronnen zijn leverbaar als reserveonderdeel en mogen uitsluitend door een hiervoor opgeleide monteur worden vervangen.

De informatie conform verordening (EU) 2023/826 vindt u online op www.constructa.com op de productpagina

en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

13.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.



Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

14 Zo lukt het

Voor verschillende gerechten vindt u hier de bijpassen- de instellingen alsmede de beste accessoires en vormen. Wij hebben het advies optimaal op uw apparaat afgestemd.

14.1 Zo kunt u het best te werk gaan

Opmerking

- De insteladviezen gelden altijd voor de koude en lege binnenruimte.
- De opgegeven tijden in de overzichten zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen.

- Nooit eieren in de eierschaal koken of hardgekookte eieren in de eierschaal opwarmen.
- Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken.
- Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.
- Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of vel.

Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.

- Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Vóór het gebruik niet benodigde vormen uit de binnenruimte verwijderen.
 - Kies een gewenst gerecht uit de insteladviezen.
 - Gerechten in een geschikte vorm doen.
→ "Vormen en accessoires die geschikt zijn voor de magnetron", Pagina 65
 - De vorm op de draaischijf plaatsen.
 - Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies. Eerst de kortste tijdsduur instellen. Indien nodig de tijdsduur verlengen. Als in de tabellen twee magne-

tronvermogens en tijdsduren zijn aangegeven, eerst het eerste magnetronvermogen en de eerste tijdsduur instellen en na het signaal het tweede magnetronvermogen en de tweede tijdsduur.

Als u van de tabellen afwijkende hoeveelheden wilt bereiden, stel dan voor de dubbele hoeveelheid ongeveer de dubbele tijdsduur in.

- Gebruik pannenlappen wanneer u hete vormen uit de binnenruimte neemt.

14.2 Tips om te ontdooien en op te warmen

Vraag	Tip
Het gerecht moet na het verstrijken van de tijdsduur ontdooit, heet of gaar zijn.	Stel een langere tijdsduur in. Bij grotere hoeveelheden en hogere gerechten is meer tijd nodig.
Het gerecht mag na het verstrijken van de tijdsduur aan de rand niet oververhit zijn en in moet in het midden gaar zijn.	- Het gerecht tussendoor omroeren. - Een lager magnetronvermogen en een langere tijdsduur instellen.
Gevogelte of vlees mag na het ontdooien niet alleen van buiten gebakken, maar in het midden nog bevroren zijn.	- Een lager magnetronvermogen instellen. - Het te ontdooien gerecht bij grote hoeveelheden meerdere malen keren.
Het gerecht mag niet te droog zijn.	- Een lager magnetronvermogen instellen. - Een kortere tijdsduur instellen. - Gerecht afdekken. - Meer vloeistof toevoegen.

14.3 Ontdooien

Met uw apparaat kunt u diepvriesproducten ontdooien.

Gerechten ontdooien

1. De bevroren levensmiddelen in een open vorm op de draaischijf plaatsen.
Gevoelige delen kunt u met kleine stukken aluminiumfolie afdekken, bijv. kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken. De folie mag de ovenwanden niet raken.
2. In werking stellen.
Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.
3. **Opmerking:** Als u vlees en gevogelte ontdooit, ontstaat vloeistof.

De vloeistof tijdens het keren verwijderen en in geen geval verder gebruiken of met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.

4. De gerechten tussendoor één tot twee keer omroeren of keren.
Grote stukken meerdere malen keren.
5. Om ervoor te zorgen dat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld, de ontdooide gerechten ca. 10 tot 20 minuten bij kamertemperatuur laten rusten.
Bij gevogelte kunt u de ingewanden verwijderen. Het vlees kunt u ook met een kleine bevroren kern verder verwerken.

Ontdooien met de magnetron

Neem de insteladviezen voor het ontdooien van diepgevroren gerechten met de magnetron in acht.

Gerecht	Gewicht in g	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min
Vlees, heel, van rund, kalf of varken met en zonder been	800	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10 - 20
Vlees, heel, van rund, kalf of varken met en zonder been	1000	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15 - 25
Vlees, heel, van rund, kalf of varken met en zonder been	1500	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20 - 30
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken	200	1. 180 2. 90	1. 2 ¹ 2. 4 - 6
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken	500	1. 180 2. 90	1. 5 ¹ 2. 5 - 10
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken	800	1. 180 2. 90	1. 8 ¹ 2. 10 - 15
Gehakt, gemengd ^{2,3}	200	90	10 ⁴
Gehakt, gemengd ^{2,3}	500	1. 180 2. 90	1. 5 ⁴ 2. 10 - 15
Gehakt, gemengd ^{2,3}	800	1. 180 2. 90	1. 8 ⁴ 2. 10 - 20
Gevogelte of stukken gevogelte ⁵	600	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10 - 20
Gevogelte of stukken gevogelte ⁵	1200	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10 - 20
Visfilet, viskotelet of plakken vis ⁵	400	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Groente, bijv. erwten	300	180	10 - 15
Fruit, bijv. frambozen ⁵	300	180	7 - 10 ⁶
Fruit, bijv. frambozen ⁵	500	1. 180 2. 90	1. 8 ⁶ 2. 5 - 10
Boter, ontdooien ⁷	125	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2 - 3
Boter, ontdooien ⁷	250	1. 180 2. 90	1. 1 2. 3 - 4
Heel brood	500	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5 - 10

¹ Tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden.

² Het voedsel vlak invriezen.

³ Het reeds ontdooide vlees verwijderen.

⁴ Het voedsel herhaaldelijk keren.

⁵ De ontdooide delen van elkaar losmaken.

⁶ Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.

⁷ De verpakking volledig verwijderen.

Gerecht	Gewicht in g	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min
Heel brood	1000	1. 180 2. 90	1. 12 2. 10 - 20
Gebak, droog, bijv. cake ^{1,2}	500	90	10 - 15
Gebak, droog, bijv. cake ^{1,2}	750	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart ¹	500	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15 - 20
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart ¹	750	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15 - 20

14.4 Opwarmen

Met uw apparaat kunt u gerechten opwarmen.

Gerechten opwarmen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.

- ▶ Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verbranding!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij een kleine schok van het recipiënt is voorzichtigheid geboden. De hete vloeistof kan plots overkoken en wegspatten.

- ▶ Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



LET OP

Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

- ▶ Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.
1. De kant-en-klaargerechten uit de verpakking nemen en in een vorm doen die geschikt is voor de magnetron.
 2. De gerechten vlak in de vorm verdelen.
 3. De gerechten met een passend deksel, een bord of speciale folie voor de magnetron afdekken.
 4. In werking stellen.
 5. De gerechten tussendoor meerdere malen keren of omroeren.
De snelheid waarmee de verschillende componenten van de gerechten warm worden kan verschillen.
 6. Controleer de temperatuur.
 7. Om ervoor te zorgen dat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld, de opgewarmde gerechten 2-5 minuten bij kamertemperatuur laten rusten.

Opwarmen van diepgevroren gerechten met magnetron

Neem de insteladviezen voor het opwarmen van diepgevroren gerechten met de magnetron in acht.

Gerecht	Gewicht in g	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min
Menu, bordgerecht, kant-en-klaargerecht met 2-3 componenten	300 - 400	600	8 - 11
Soep	400	600	8 - 10
Eenpansgerecht	500	600	10 - 13
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500	600	12 - 17 ³
Ovenschotels, bijv. lasagne of cannelloni	450	600	10 - 15
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta ⁴	250	600	2 - 5
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta ⁴	500	600	8 - 10
Groente, bijv. erwten, broccoli, wortels ⁵	300	600	8 - 10
Groente, bijv. erwten, broccoli, wortels ⁵	600	600	14 - 17

¹ Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.

² De stukken gebak van elkaar scheiden.

³ Bij het doorroeren de stukken vlees van elkaar losmaken.

⁴ Een beetje vloeistof bij het voedsel doen.

⁵ Water toevoegen, zodat de bodem van de vorm wordt bedekt.

Gerecht	Gewicht in g	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min
Spinazie a la crème ¹	450	600	11 - 16

Opwarmen met de magnetron

Neem de insteladviezen voor het opwarmen met de magnetron in acht.

Gerecht	Hoeveelheid	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min
Dranken ²	200 ml	800	2 - 3 ^{3,4}
Dranken ²	500 ml	800	3 - 4 ^{3,4}
Babyvoeding, bijv. flesjes melk ⁵	50 ml	360	ca. 0,5 ^{6,7}
Babyvoeding, bijv. flesjes melk ⁵	100 ml	360	ca. 1 ^{6,7}
Babyvoeding, bijv. flesjes melk ⁵	200 ml	360	1,5 ^{6,7}
Soep 1 kop	200 g	600	2 - 3
Soep 2 koppen	400 g	600	4 - 5
Menu, bordgerecht, kant-en-klaargerecht met 2-3 componenten	350 - 500 g	600	4 - 8
Vlees in saus ⁸	500 g	600	8 - 11
Eenpansgerecht	400 g	600	6 - 8
Eenpansgerecht	800 g	600	8 - 11
Groente, 1 portie ⁹	150 g	600	2 - 3
Groente, 2 porties ⁹	300 g	600	3 - 5

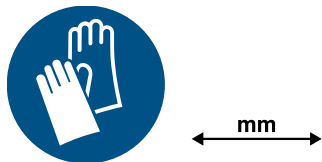
14.5 Testgerechten

Deze overzichten werden voor testinstituten gemaakt, om het testen van het apparaat conform EN

60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011 en volgens de norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 te vergemakkelijken.

15 Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



15.1 Veilige montage

Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

- De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoorde-

lijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.

- Het apparaat na het uitpakken controleren. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.
- De transparante folie aan de binnenkant van de deur nooit verwijderen.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur tot maximaal 95°C, aangrenzende meubelfronten tot 70°C.

¹ Het voedsel bereiden zonder toevoeging van water.

² Doe een lepel in het glas.

³ Alcoholische dranken niet verwarmen.

⁴ Het voedsel tussendoor controleren.

⁵ Babyvoedsel zonder speen of deksel verwarmen.

⁶ Na het verwarmen het voedsel altijd goed schudden.

⁷ Beslist de temperatuur controleren.

⁸ De lapjes vlees van elkaar scheiden.

⁹ Een beetje vloeistof bij het voedsel doen.

- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeur. Er bestaat gevaar van oververhitting.
- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Onderdelen die tijdens de montage toegankelijk zijn, kunnen scherp zijn en tot snijletsels leiden.

- ▶ Veiligheidshandschoenen dragen.

⚠ **WAARSCHUWING – Brandgevaar!**

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

- ▶ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.
- ▶ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters en netsnoeren gebruiken.
- ▶ Wanneer het netsnoer te kort is en er geen langer netsnoer beschikbaar is, neem dan contact op met een elektrospesialist om de huisinstallatie aan te passen.

15.2 Elektrische aansluiting

Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige installaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen een elektricien mag rekening houdende met de desbetreffende voorschriften een stopcontact plaatsen of een aansluitkabel vervangen.
- ▶ Het apparaat uitsluitend via een volgens de voorschriften aangebracht, randgeaard stopcontact aansluiten.
- ▶ Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd. De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.

Apparaat zonder geaarde stekker elektrisch aansluiten

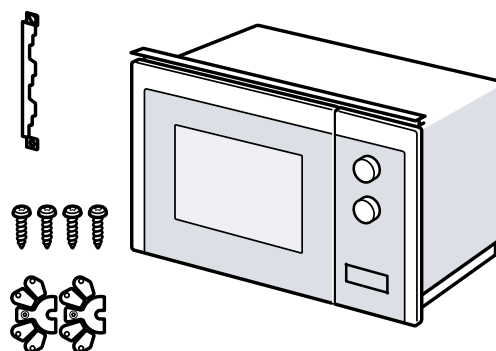
Opmerking: Het apparaat mag alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

In de vast geplaatste elektrische installatie moet een scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften zijn ingebouwd.

1. Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren.
Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
2. Zie voor de spanning het typeplaatje.
3. De aders van de elektrische aansluitleiding overeenkomstig de kleurcodering aansluiten:
 - ▶ groen-geel = aarddraad ⊕
 - ▶ blauw = neutraal- ("nul-") leiding
 - ▶ bruin = fase (buitendraad)

15.3 Inhoud van de verpakking

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.



15.4 Inbouwmeubel

Hier vindt u aanwijzingen voor de veilige inbouw.

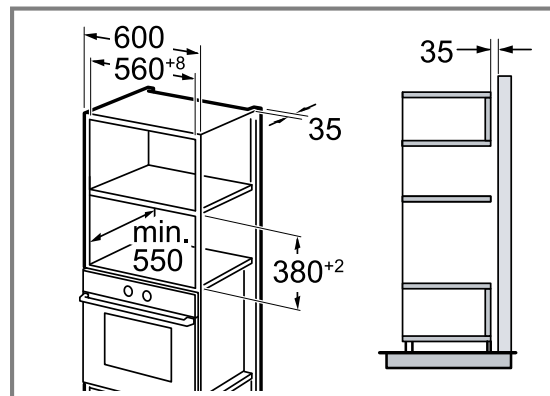
LET OP

Spanen kunnen de werking van elektrische componenten hinderen.

- ▶ De uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uitvoeren voordat het apparaat wordt geplaatst.
- ▶ De spanen verwijderen.
- Dit apparaat is niet geschikt voor de inbouw in een greeploos keukenmeubel met verticale greeplijst.

15.5 Inbouwafmetingen in hoge kast

Neem de inbouwafmetingen en de veiligheidsafstanden in de hoge kast in acht.

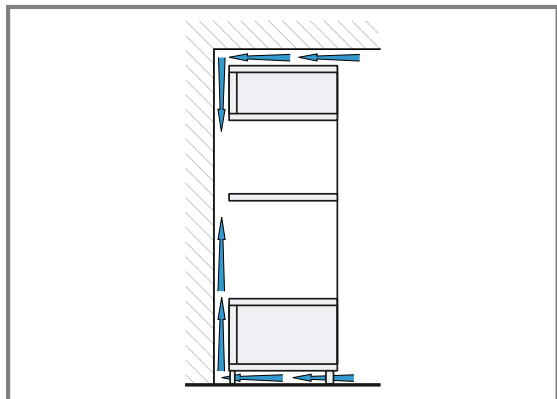


15.6 Inbouw van twee apparaten boven elkaar

Uw apparaat kan ook boven of onder een ander apparaat worden ingebouwd. Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw boven elkaar in acht. Met het oog op de luchttoevoer van de apparaten dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatieopening.

Om voldoende ventilatie van de apparaten te waarborgen, is een ventilatieopening van minimaal 200 cm² in de plint noodzakelijk. Hiervoor de sokkelplaat bijsnijden of een ventilatierooster aanbrengen.

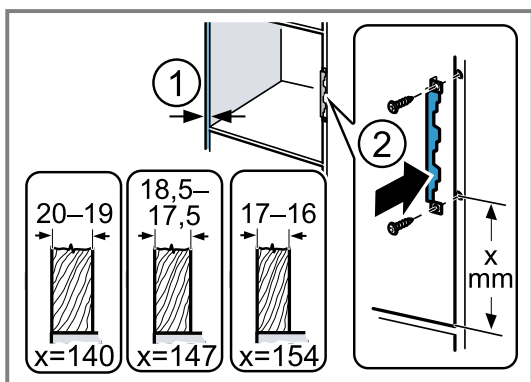
Let erop dat de luchtcirculatie volgens de tekening is gewaarborgd.



Apparaten niet te hoog inbouwen, zodat het toebehoren er zonder probleem uitgenomen kan worden.

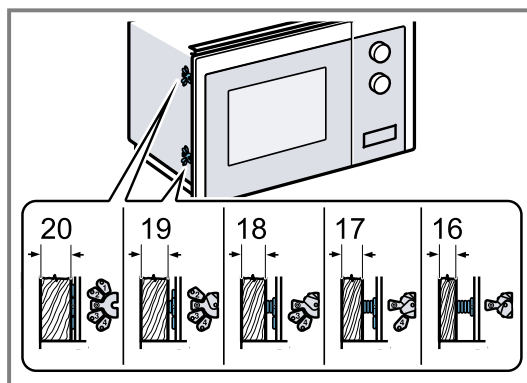
15.7 Hoge kast voorbereiden

1. De wanddikte van het meubel bepalen. ①
Aan de wanddikte is een x-waarde toegewezen.
2. **Opmerking:** De x-waarde komt overeen met de afstand van het onderste gat van de aansluitplaat tot aan de bodem van het inbouwmeubel.
De aansluitplaat aan de hoge kast vastschroeven. ②
Hierbij de vastgestelde x-waarde in acht nemen.

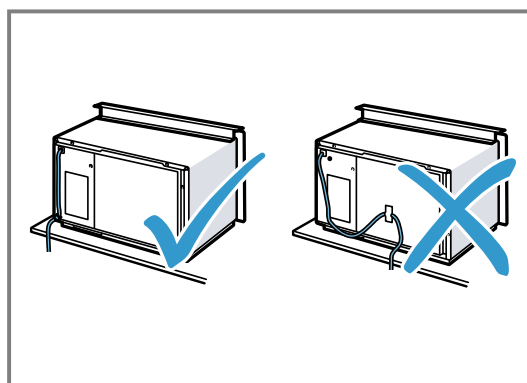


15.8 Apparaat monteren

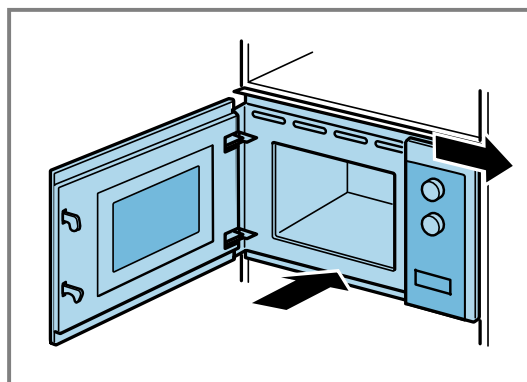
1. De afstandshouders overeenkomstig de wanddikte aan het apparaat bevestigen.



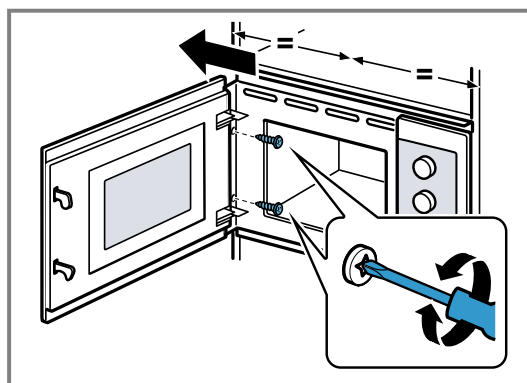
2. **Opmerking:** De aansluitkabel niet inklemmen of knikken.



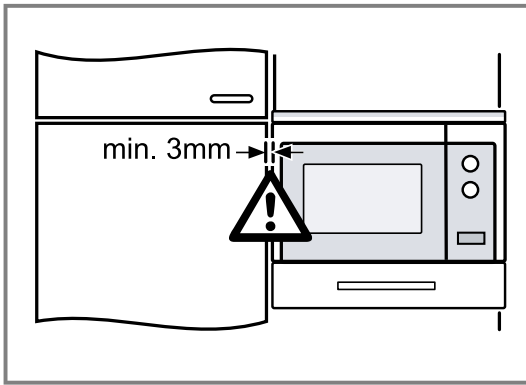
Het apparaat in de kast plaatsen en naar rechts schuiven.



3. Het apparaat zo lang vastschroeven tot het apparaat in het midden is uitgelijnd.



4. De afstand tot de aanliggende apparaten controleren.



De afstand tot de aanliggende apparaten moet minstens 3 mm bedragen.

5. Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie uit de binnenruimte en van de deur verwijderen.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom

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



9001672311 (050804) REG25
de, en, fr, nl