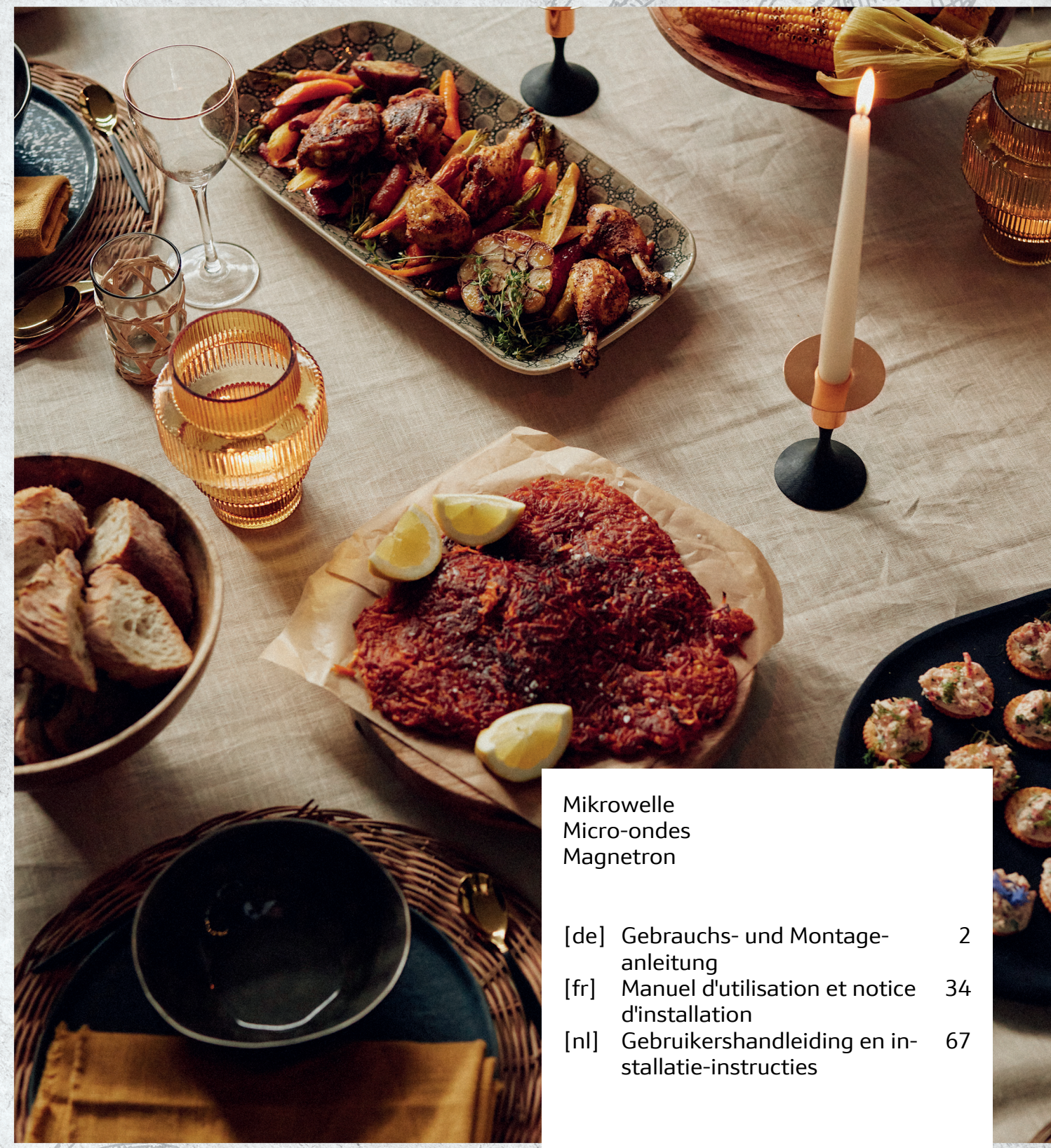
NEFF
cook. create. inspire.



Mikrowelle
Micro-ondes
Magnetron

[de]	Gebrauchs- und Montage-anleitung	2
[fr]	Manuel d'utilisation et notice d'installation	34
[nl]	Gebruikershandleiding en in-stallatie-instructies	67

NR9GR31Y1. NL9GR31Y1.

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1 Sicherheit ... 3
1.1 Allgemeine Hinweise ... 3
1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch ... 3
1.3 Einschränkung des Nutzerkreises ... 3
1.4 Sicherer Gebrauch ... 3
1.5 Mikrowelle ... 4

2 Sachschäden vermeiden ... 6
2.1 Generell ... 6
2.2 Mikrowelle ... 6

3 Umweltschutz und Sparen ... 7
3.1 Verpackung entsorgen ... 7
3.2 Energie sparen ... 7

4 Kennenlernen ... 7
4.1 Bedienfeld ... 7
4.2 Touchfelder ... 8
4.3 Touch-Display ... 8
4.4 Automatischer Türöffner ... 8
4.5 Heizarten und Funktionen ... 8
4.6 Garraum ... 8
4.7 Kondenswasser ... 9
4.8 Gerätetür ... 9

5 Zubehör ... 9
5.1 Weiteres Zubehör ... 9

6 Vor dem ersten Gebrauch ... 9
6.1 Erste Inbetriebnahme ... 9
6.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen ... 10
6.3 Zubehör reinigen ... 10

7 Grundlegende Bedienung ... 10
7.1 Gerät einschalten ... 10
7.2 Gerät ausschalten ... 10
7.3 Betrieb starten ... 10
7.4 Betrieb unterbrechen ... 10
7.5 Betrieb abbrechen ... 10

8 Mikrowelle ... 10
8.1 Mikrowellenleistungen ... 10
8.2 Mikrowellengeeignetes Geschirr und Zubehör ... 11
8.3 Geschirr auf Mikrowelleneignung testen ... 11
8.4 QuickStart ... 11
8.5 Mikrowelle einstellen ... 11
8.6 Mikrowellenleistung ändern ... 11
8.7 Dauer ändern ... 12
8.8 Speisen nachgaren ... 12
8.9 Betrieb unterbrechen ... 12
8.10 Betrieb abbrechen ... 12

9 Mikrowellen-Kombibetrieb ... 12
9.1 Mikrowellenzugabe einstellen ... 12
9.2 Grillstufe ändern ... 12
9.3 Mikrowellenleistung ändern ... 12
9.4 Dauer ändern ... 12
9.5 Speisen nachgaren ... 12
9.6 Betrieb unterbrechen ... 12
9.7 Betrieb abbrechen ... 12

10 Grill ... 13
10.1 Grillstufen ... 13
10.2 Sicherheitsabschaltung ... 13
10.3 Grill einstellen ... 13
10.4 Grillstufe ändern ... 13
10.5 Dauer ändern ... 13
10.6 Speisen nachgaren ... 13
10.7 Betrieb unterbrechen ... 13
10.8 Betrieb abbrechen ... 13

11 Gerichte ... 13
11.1 Hinweise zu den Einstellungen für Gerichte ... 13
11.2 Programm einstellen ... 14
11.3 Übersicht der Gerichte ... 14

12 Zeitfunktionen ... 15
12.1 Uhrzeit ... 15
12.2 Dauer einstellen ... 15
12.3 Zeitversetzten Betrieb "Fertig um" einstellen ... 15

13 Kindersicherung ... 16
13.1 Kindersicherung aktivieren ... 16
13.2 Kindersicherung deaktivieren ... 16

14 Grundeinstellungen ... 16
14.1 Übersicht der Grundeinstellungen ... 16
14.2 Grundeinstellungen ändern ... 17
14.3 Uhrzeit ändern ... 17

15 EasyClean ... 17
15.1 Reinigungsunterstützung einstellen ... 17

16 Reinigen und Pflegen ... 17
16.1 Reinigungsmittel ... 17
16.2 Gerät reinigen ... 18
16.3 Garraum reinigen ... 18
16.4 Selbstreinigende Flächen im Garraum regenerieren ... 18
16.5 Zubehör reinigen ... 18
16.6 Türscheiben reinigen ... 18
16.7 Türdichtung reinigen ... 19
16.8 Gerätefront reinigen ... 19
16.9 Bedienfeld reinigen ... 19

17 Störungen beheben ... 19
17.1 Funktionsstörungen ... 19
17.2 Hinweise im Anzeigefeld ... 20

18 Entsorgen ... 20
18.1 Altgerät entsorgen ... 20

19 Kundendienst ... 21
19.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD) ... 21

20 So gelingt's ... 21
20.1 So gehen Sie am besten vor ... 21
20.2 Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle ... 21
20.3 Erwärmen ... 24
20.4 Garen ... 25
20.5 Grillen ... 26
20.6 Grillen mit Mikrowelle kombiniert ... 27
20.7 Prüfgerichte ... 28

21 MONTAGEANLEITUNG 28
21.1 Lieferumfang 29
21.2 Sichere Montage 29
21.3 Einbaumöbel 29
21.4 Elektrischer Anschluss 29
21.5 Einbau in einen Oberschrank 30
21.6 Einbau in einen Hochschrank 30
21.7 Gerät einbauen 30
21.8 Blenden montieren 31
21.9 Blenden demontieren und ausrichten 31
21.10 Gerät einbauen bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste 32
21.11 Gerät ausbauen 32

⚠ 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.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

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

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
→ *"Zubehör", Seite 9*

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.
- ▸ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▸ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.
- ▸ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.
- ▸ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▸ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.
- ▸ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.
- ▸ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▸ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.
- ▸ Nie die heißen Teile berühren.
- ▸ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▸ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.
- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.
- ▸ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der 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.

⚠ 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 oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

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 21*

⚠ 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.

In der Mikrowelle gelagerte Gegenstände oder Utensilien können sich entzünden.

- Vergewissern Sie sich, dass sich im Garraum keine Gegenstände oder Utensilien befinden, die nicht für die Verwendung mit Mikrowelle geeignet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung von brennbaren Gegenständen, Kochutensilien oder Lebensmitteln und Ähnlichem, wenn die Mikrowelle nicht in Betrieb ist.

⚠ WARNUNG – Explosionsgefahr!

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

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

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

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

Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig.

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

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

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

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.

- Immer die Angaben auf der Verpackung beachten.
- Die Speisen immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- Nie die heißen Teile berühren.
- Kinder fernhalten.

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

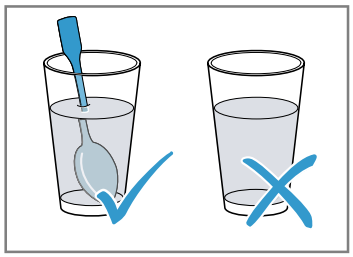
- Nie Speisen oder Kleidung mit dem Gerät trocknen.
- Nie Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches mit dem Gerät erwärmen.
- Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

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

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

mieden.



⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen.
- ▸ Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Geschirr und Behälter aus Metall oder Geschirr mit Metallbesatz können beim reinen Mikrowellenbetrieb zu Funkenbildung führen. Das Gerät wird beschädigt.
- ▸ Beim reinen Mikrowellenbetrieb nie Metallbehälter verwenden.
- ▸ Nur mikrowellengeeignetes Geschirr oder Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart verwenden.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.
- ▸ Nie das Gehäuse entfernen.

⚠ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Mangelhafte Reinigung kann die Oberfläche des Geräts zerstören, die Gebrauchsdauer verringern und zu gefährlichen Situationen, wie zum Beispiel austretende Mikrowellen-Energie, führen.
- ▸ Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen.
- ▸ Garraum, Türdichtung, Tür und Scharnier immer sauber halten.
  → *"Reinigen und Pflegen", Seite 17*

Nie das Gerät betreiben, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten.
- ▸ Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür, die Türdichtung oder der Kunststoff-Rahmen der Tür beschädigt ist.
- ▸ Nur durch den Kundendienst reparieren lassen.

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

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG
Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splittern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.
- ▸ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.
- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.
- ▸ Kondenswasser nach jedem Garen abwischen. Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- ▸ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▸ Keine Speisen im Garraum lagern.
- ▸ Nichts in die Gerätetür einklemmen.

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

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

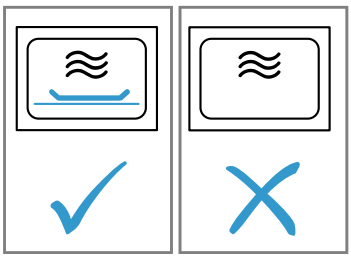
2.2 Mikrowelle

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 Geschirrtest.



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.

Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden führen.
- ▸ Bei der Verwendung des Grills oder dem Mikrowellen-Kombibetrieb nur Geschirr verwenden, das den hohen Temperaturen standhält.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

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

3.2 Energie sparen

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

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

Zwei Tassen mit Flüssigkeit gleichzeitig erwärmen.
- ✔ Das Erwärmen mehrerer Speisen gleichzeitig benötigt weniger Energie als das Erwärmen mehrerer Speisen nacheinander.

Das Display in den Grundeinstellungen ausschalten.
- ✔ Das Gerät spart Energie im Stromsparmodus.

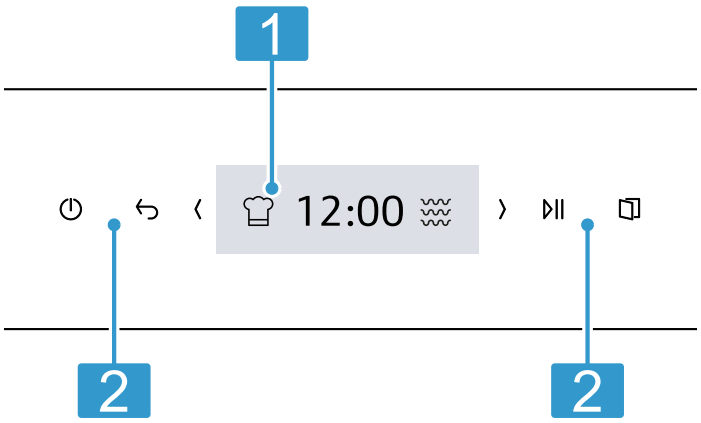
Hinweise
- Das Display verringert die Helligkeit im Stromsparmodus automatisch auf Stufe 1.
- Gemäß EU Ökodesign Richtlinie 2023/826 liegt beim vorliegenden Gerät im ausgeschalteten Zustand ein anderer Zustand vor. Dieser wird im Folgenden als Stromsparmodus bezeichnet.
- Auch während die Hauptfunktion 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.
Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



1	**Touchdisplay** Das Touchdisplay ist sowohl Anzeige als auch Bedienelement. → *"Touch-Display", Seite 8*
2	**Touchfelder** Mit den Touchfeldern stellen Sie verschiedene Funktionen direkt ein. → *"Touchfelder", Seite 8*

4.2 Touchfelder

Touchfelder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion auszuwählen, auf das entsprechende Feld tippen.

Touchfeld	Funktion
⏻	Gerät einschalten oder ausschalten. → *"Grundlegende Bedienung", Seite 10*
⮌	Eine Einstellung zurückgehen.
⏯	Betrieb starten oder unterbrechen. → *"Grundlegende Bedienung", Seite 10*
⏏	Gerätetür öffnen
〈	Im Touchdisplay nach links navigieren.
〉	Im Touchdisplay nach rechts navigieren.

4.3 Touch-Display

In dem Touchdisplay sehen Sie die Auswahlmöglichkeiten und die vorgenommenen Einstellungen zur aktuellen Funktion.
Um einen der Punkte zu wählen, auf das entsprechende Textfeld tippen.

Einstellbereich

Der Einstellbereich ist in Kacheln dargestellt.
Die einzelnen Kacheln zeigen Ihnen aktuelle Auswahlmöglichkeiten und bereits vorgenommene Einstellungen. Um eine Funktion zu wählen, auf die entsprechende Kachel drücken.
Informationen werden ebenfalls in Kacheln dargestellt.
Um bei mehreren Kacheln nach links oder rechts zu blättern, verwenden Sie die Navigationstasten 〈 und 〉.

Mögliche Symbole in Kacheln

Symbol	Bedeutung
✓	Den Einstellwert bestätigen.
↺	Den Einstellwert zurücksetzen.
✕	Die Kachel schließen.
⌃	Die Gesamtansicht der Betriebsart anzeigen, um Einstellwerte zu ändern.

4.4 Automatischer Türöffner

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

Hinweise

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

4.5 Heizarten und Funktionen

Damit Sie immer die passende Heizart für Ihre Speise finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Name	Leistung/Stufen	Verwendung
Mikrowelle	90/180/360/600/"Boost"	Zum Auftauen, Garen und Erhitzen von Speisen und Flüssigkeiten. → *"Mikrowelle", Seite 10*
Grill	Grillstufen: ▪ 1 = schwach ▪ 2 = mittel ▪ 3 = stark	Flaches Grillgut wie Würstchen oder Toast grillen. Speisen gratinieren. → *"Grill", Seite 13*
Mikrowellen-Kombibetrieb	90/180/360 W + Grillstufen 1/2/3	Aufläufe und Gratins backen. Die Gerichte werden gebräunt. → *"Mikrowellen-Kombibetrieb", Seite 12*
Gerichte		Für viele Gerichte gibt es vorprogrammierte Einstellungen.
Reinigung		Reinigungsfunktion für den Garraum wählen. → *"EasyClean", Seite 17*
Grundeinstellungen		Grundeinstellungen anpassen. → *"Grundeinstellungen", Seite 16*

4.6 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Selbstreinigende Flächen

Die Decke im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Kera-

mik beschichtet und haben eine raue Oberfläche. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Fettspritzer vom Braten oder Grillen auf und bauen diese ab.

Garraumbeleuchtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein. Wenn die Gerätetür länger als ca. 15 Minuten geöffnet ist, schaltet sich die Garraumbeleuchtung aus.
Bei den meisten Heizarten und Funktionen ist die Garraumbeleuchtung während des Betriebs an. Wenn der Betrieb endet, schaltet sich die Garraumbeleuchtung aus.

Kühlgebläse

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

ACHTUNG
Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.
- Lüftungsschlitze nicht abdecken.

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

4.7 Kondenswasser

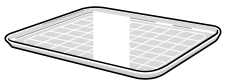
Beim Garen kann im Garraum und an der Gerätetür Kondenswasser auftreten. Kondenswasser ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts. Nach dem Garen das Kondenswasser abwischen.

4.8 Gerätetür

Die Gerätetür können Sie mit ⍞ öffnen. Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, stoppt der Betrieb. Wenn die Gerätetür geschlossen ist, können Sie den Betrieb mit ⏯ fortsetzen.

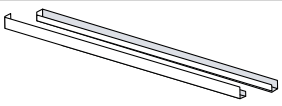
5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.
Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör		Verwendung
Rost		▪ Rost für maximale Mikrowellenleistung ungeeignet ▪ Rost zum Grillen und Überbacken ▪ Rost als Stellfläche für Geschirr
Glasschale		▪ Spritzschutz beim Grillen direkt auf dem Rost ▪ Den Rost in die Glasschale stellen ▪ Mikrowellengeeignet

5.1 Weiteres Zubehör

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

Zubehör		Verwendung
Blenden (Coloured Elements)		Seitliche Metallverblendung

6 Vor dem ersten Gebrauch

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

6.1 Erste Inbetriebnahme

Sie müssen Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vornehmen, bevor Sie Ihr Gerät verwenden können.

Sprache einstellen

1. Auf ⏻ drücken.
2. Die gewünschte Sprache wählen.
3. Auf → drücken.

Uhrzeit einstellen

Voraussetzung: Das Display zeigt 12:00.

1. Mit ⟨ und ⟩ die Stunden einstellen oder einen vordefinierten Wert im Display wählen.
2. Um die Minuten einzustellen, auf die Minuten drücken.
3. Mit ⟨ und ⟩ die Minuten einstellen oder einen vordefinierten Wert im Display wählen.
4. Auf ✓ drücken.

Datum einstellen

Voraussetzung: Das Display zeigt ein Datum. Der Tag blinkt.

1. Mit ⟨ und ⟩ den Tag einstellen.
2. Um den Monat einzustellen, auf den Monat drücken.
3. Mit ⟨ und ⟩ den Monat einstellen.
4. Um das Jahr einzustellen, auf das Jahr drücken.
5. Mit ⟨ und ⟩ das Jahr einstellen.
6. Auf ✓ drücken.

✔ Es wird ein Hinweis angezeigt, dass die erste Inbetriebnahme abgeschlossen ist.

6.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

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

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

6.3 Zubehör reinigen

▸ Das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

▸ Auf ⏻ drücken.

✔ Das Gerät ist betriebsbereit.

7.2 Gerät ausschalten

▸ Auf ⏻ drücken.

✔ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

✔ Das Display zeigt für einige Minuten die Uhrzeit.

7.3 Betrieb starten

▸ Auf ⏯ drücken.

7.4 Betrieb unterbrechen

1. Die Gerätetür öffnen oder ⏯ drücken.

✔ Der Betrieb wird angehalten.

2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und ⏯ drücken.

✔ Der Betrieb wird fortgesetzt.

7.5 Betrieb abbrechen

▸ Auf ⏻ drücken.

✔ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

8 Mikrowelle

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

8.1 Mikrowellenleistungen

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

Mikrowellenleistung in Watt	Maximale Dauer in Stunden	Verwendung
90 W	1:30	Empfindliche Speisen auftauen.
180 W	1:30	Speisen auftauen und weitergaren.
360 W	1:30	Fleisch und Fisch garen oder empfindliche Speisen erwärmen.
600 W	1:30	Speisen erhitzen und garen.
"Boost" 900 W	0:30	Flüssigkeiten erhitzen.

Hinweise
- Zum Schutz des Geräts wird die maximale Mikrowellenleistung "Boost" in den ersten Minuten stufenweise auf 600 Watt reduziert. Die maximale Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.
- Die Mikrowellenleistungen entsprechen nicht der tatsächlichen Leistungsaufnahme des Geräts.

8.2 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 Geschirrtest durch.
→ *"Geschirr auf Mikrowelleneignung testen", Seite 11*

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

8.3 Geschirr auf Mikrowelleneignung testen

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

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.
- Nie die heißen Teile berühren.
- Kinder fernhalten.

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

8.4 QuickStart

1. Auf ≋ drücken.
2. Den Betrieb mit ⏯ starten.

✔ Die voreingestellte Mikrowellenleistung wird für 1 Minute gestartet.

Hinweis: Die Voreinstellung der Mikrowellenleistung können Sie in den Grundeinstellungen ändern.
→ *Seite 16*

8.5 Mikrowelle einstellen

Achten Sie auf den richtigen Umgang mit Mikrowelle:
- Die Sicherheitshinweise beachten. → *Seite 4*
- Die Hinweise zur Vermeidung von Sachschäden beachten. → *Seite 6*
- Die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr und Zubehör beachten.

1. Auf "Mikrowelle" drücken.
2. Auf "Mikrowellenleistung" drücken.
3. Die gewünschte Mikrowellenleistung wählen.
4. Auf ✓ drücken.
5. Auf "Dauer" drücken.
6. Mit ⟨ und ⟩ die Minuten einstellen oder einen vordefinierten Wert im Display wählen.
7. Um die Sekunden einzustellen, auf die Sekunden drücken.
8. Mit ⟨ und ⟩ die Sekunden einstellen oder einen vordefinierten Wert im Display wählen.
9. Auf ✓ drücken.
10. Wenn ein zeitversetzter Betrieb gewünscht ist, diesen einstellen.
    - Auf "Fertig um" drücken.
    - Die gewünschte Zeit einstellen.
    - Mit ✓ bestätigen.

    Das Gerät schaltet automatisch ein und zur eingestellten Zeit aus.
11. Den Betrieb mit ⏯ starten.

✔ Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal.

Tipp: Um Ihr Gerät optimal zu nutzen, orientieren Sie sich an den Angaben in den Einstellempfehlungen.
→ *"So gelingt's", Seite 21*

8.6 Mikrowellenleistung ändern

Sie können die Mikrowellenleistung während des Betriebs ändern.

1. Auf ⌒ drücken.
2. Auf "Mikrowellenleistung" drücken.

3. Die gewünschte Mikrowellenleistung wählen.
4. Auf ✓ drücken.

8.7 Dauer ändern

Sie können die Dauer während des Betriebs ändern.

1. Auf die eingestellte Dauer drücken.
2. Die gewünschte Dauer einstellen.
3. Auf ✓ drücken.

8.8 Speisen nachgaren

Nach Ablauf der Dauer können Sie eine Speise nachgaren.

1. Auf "Verlängern" drücken.
2. Die gewünschte Dauer einstellen.
   → *"Dauer einstellen", Seite 15*
   Mit ↺ können Sie die eingestellte Dauer zurücksetzen.
3. Auf ✓ drücken.
4. Den Betrieb mit ⏯ starten.

8.9 Betrieb unterbrechen

1. Die Gerätetür öffnen oder ⏯ drücken.
✔ Der Betrieb wird angehalten.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und ⏯ drücken.
✔ Der Betrieb wird fortgesetzt.

8.10 Betrieb abbrechen

- Auf ⏻ drücken.

✔ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

9 Mikrowellen-Kombibetrieb

Um die Gardauer zu verkürzen oder wenn Sie Speisen erwärmen und gleichzeitig bräunen wollen, können Sie Grill in Kombination mit Mikrowelle verwenden.

Folgende Mikrowellenleistungen stehen zur Auswahl:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

9.1 Mikrowellenzugabe einstellen

Voraussetzung: Das Gerät ist eingeschaltet.

1. Auf "Grill" drücken.
2. Auf "Stufe" drücken.
3. Die gewünschte Grillstufe wählen.
4. Auf ✓ drücken.
5. Auf "Mikrowellenzugabe" drücken.
6. Die gewünschte Mikrowellenleistung wählen.
7. Auf ✓ drücken.

✔ Im Display erscheint eine voreingestellte Dauer.

8. Wenn die voreingestellte Dauer geändert werden soll, auf "Dauer" drücken.
   - Die gewünschte Dauer einstellen.
   - Auf ✓ drücken.
9. Wenn ein zeitversetzter Betrieb gewünscht ist, diesen einstellen.
   - Auf "Fertig um" drücken.
   - Die gewünschte Zeit einstellen.
   - Mit ✓ bestätigen.

   Das Gerät schaltet automatisch ein und zur eingestellten Zeit aus.
10. Den Betrieb mit ⏯ starten.

✔ Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal.

9.2 Grillstufe ändern

Sie können die Grillstufe während des Betriebs ändern.

1. Auf ⌒ drücken.
2. Auf "Stufe" drücken.
3. Die gewünschte Grillstufe einstellen.
4. Auf ✓ drücken.

9.3 Mikrowellenleistung ändern

Sie können die Mikrowellenleistung während des Betriebs ändern.

1. Auf ⌒ drücken.
2. Auf "Mikrowellenleistung" drücken.
3. Die gewünschte Mikrowellenleistung wählen.
4. Auf ✓ drücken.

9.4 Dauer ändern

Sie können die Dauer während des Betriebs ändern.

1. Auf die eingestellte Dauer drücken.
2. Die gewünschte Dauer einstellen.
3. Auf ✓ drücken.

9.5 Speisen nachgaren

Nach Ablauf der Dauer können Sie eine Speise nachgaren.

1. Auf "Verlängern" drücken.
2. Die gewünschte Dauer einstellen.
   → *"Dauer einstellen", Seite 15*
   Mit ↺ können Sie die eingestellte Dauer zurücksetzen.
3. Auf ✓ drücken.
4. Den Betrieb mit ⏯ starten.

9.6 Betrieb unterbrechen

1. Die Gerätetür öffnen oder ⏯ drücken.
✔ Der Betrieb wird angehalten.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und ⏯ drücken.
✔ Der Betrieb wird fortgesetzt.

9.7 Betrieb abbrechen

- Auf ⏻ drücken.

✔ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

10 Grill

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

10.1 Grillstufen

Folgende Grillstufen stehen Ihnen zur Verfügung.

Grillstufe	Speisen
1 (schwach)	▪ Hohe Aufläufe ▪ Soufflees
2 (mittel)	▪ Flache Aufläufe ▪ Fisch
3 (stark)	▪ Würstchen ▪ Toast

10.2 Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Wenn es länger in Betrieb ist, schaltet das Gerät automatisch ab.

Die Dauer bis zur Abschaltung ist abhängig von der Einstellung:

- Grill: 90 Minuten

10.3 Grill einstellen

Voraussetzung: Das Gerät ist eingeschaltet.

1. Auf "Grill" drücken.
2. Auf "Stufe" drücken.
3. Die gewünschte Grillstufe wählen.
4. Auf ✓ drücken.
5. Wenn eine Dauer gewünscht ist, die Dauer einstellen.
   - ▸ Auf "Dauer" drücken
   - ▸ Die gewünschte Dauer einstellen.
   - ▸ Mit ✓ bestätigen.
6. Wenn ein zeitversetzter Betrieb gewünscht ist, diesen einstellen.
   - ▸ Auf "Fertig um" drücken.
   - ▸ Die gewünschte Zeit einstellen.
   - ▸ Mit ✓ bestätigen.

   Das Gerät schaltet automatisch ein und zur eingestellten Zeit aus.
7. Den Betrieb mit ⏯ starten.

✔ Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal.

10.4 Grillstufe ändern

Sie können die Grillstufe während des Betriebs ändern.

1. Auf ⌒ drücken.
2. Auf "Stufe" drücken.
3. Die gewünschte Grillstufe einstellen.
4. Auf ✓ drücken.

10.5 Dauer ändern

Sie können die Dauer während des Betriebs ändern.

1. Auf die eingestellte Dauer drücken.
2. Die gewünschte Dauer einstellen.
3. Auf ✓ drücken.

10.6 Speisen nachgaren

Nach Ablauf der Dauer können Sie eine Speise nachgaren.

1. Auf "Verlängern" drücken.
2. Die gewünschte Dauer einstellen.
   → *"Dauer einstellen", Seite 15*
   Mit ↺ können Sie die eingestellte Dauer zurücksetzen.
3. Auf ✓ drücken.
4. Den Betrieb mit ⏯ starten.

10.7 Betrieb unterbrechen

1. Die Gerätetür öffnen oder ⏯ drücken.

✔ Der Betrieb wird angehalten.

2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und ⏯ drücken.

✔ Der Betrieb wird fortgesetzt.

10.8 Betrieb abbrechen

- ▸ Auf ⏻ drücken.

✔ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

11 Gerichte

Mit der Betriebsart "Gerichte" unterstützt Sie Ihr Gerät bei der Zubereitung verschiedener Speisen und wählt automatisch die optimalen Einstellungen aus.

11.1 Hinweise zu den Einstellungen für Gerichte

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

- Nur einwandfreie Lebensmittel verwenden.
- Die Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und abwiegen. Wenn Sie das genaue Gewicht am Gerät nicht einstellen können, runden Sie das Gewicht auf oder ab.
- Nur mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr verwenden, z. B. aus Glas oder Keramik.
- Die Lebensmittel in den kalten Garraum stellen.

Auftauen

- Die Lebensmittel flach und portionsgerecht bei -18 °C einfrieren und lagern.
- Die gefrorenen Lebensmittel auf ein flaches Geschirr legen, z. B. einen Glasteller oder Porzellanteller.
- Lebensmittel können nach Programmende noch nicht vollständig aufgetaut sein. Die Lebensmittel lassen sich dennoch gut weiterverarbeiten.
- Lassen Sie die aufgetaute Speise noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.

- Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel entsteht Flüssigkeit. Beim Wenden die Flüssigkeit entfernen. Die Flüssigkeit nicht weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
- Ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite und Geflügelteile mit der Hautseite auf das Geschirr legen.

Gemüse

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

Kartoffeln

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

Reis

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

Geflügel

- Nur Hähnchenteile mit Kühlschranktemperatur verwenden.
- Die Haut stellenweise mit einer Gabel einstechen.
- Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen. Den Rost in die Glasschale stellen. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Lasagne

- Am besten geeignet ist tiefgekühlte Lasagne bis zu einer Höhe von ca. 3 cm.
- Lasagne aus der Verpackung nehmen und in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben.
- Wenn Sie tiefgekühlte Lasagne in Portionen von mehr als 700 g zubereiten, stellen Sie das Geschirr auf einen umgedrehten, mikrowellengeeigneten Teller.

11.2 Programm einstellen

Voraussetzung: Das Gerät ist eingeschaltet.

1. Auf "Gerichte" drücken.
2. Ein Programm wählen.
3. Auf "Gewicht" drücken.
4. Mit 〈 und 〉 das Gewicht einstellen oder einen vordefinierten Wert im Display wählen.
5. Auf ✓ drücken.
6. Wenn ein zeitversetzter Betrieb gewünscht ist, diesen einstellen.
   - ▸ Auf "Fertig um" drücken.
   - ▸ Die gewünschte Zeit einstellen.
   - ▸ Mit ✓ bestätigen.

   Das Gerät schaltet automatisch ein und zur eingestellten Zeit aus.
7. Die Speisen in den Garraum geben.
8. Die Gerätetür schließen.
9. Den Betrieb mit ⏯ starten.

✔ Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal.

Hinweis: Bei manchen Programmen erscheinen während der Zubereitung Hinweise im Display. Folgen Sie den Hinweisen.

Speisen nachgaren

Nach Ablauf der Dauer können Sie eine Speise nachgaren.

1. Auf "Verlängern" drücken.
2. Die gewünschte Dauer einstellen.
   → *"Dauer einstellen", Seite 15*
   Mit ↺ können Sie die eingestellte Dauer zurücksetzen.
3. Auf ✓ drücken.
4. Den Betrieb mit ⏯ starten.

Betrieb unterbrechen

1. Die Gerätetür öffnen oder ⏯ drücken.

✔ Der Betrieb wird angehalten.

2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und ⏯ drücken.

✔ Der Betrieb wird fortgesetzt.

Betrieb abbrechen

- ▸ Auf ⏻ drücken.

✔ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

11.3 Übersicht der Gerichte

Gericht	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr/Zubehör
Brot auftauen [1]	Brot, ganz, rund oder länglich, Brot in Scheiben, Rührkuchen, Hefekuchen, Obstkuchen, Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelantine	0,20-1	Flaches, offenes Geschirr
Fleisch auftauen [1]	Braten, flache Fleischstücke, Hähnchen, Hackfleisch	0,20-2	Flaches, offenes Geschirr
Fisch auftauen [1]	Ganzer Fisch, Fischfilet, Fischkotelett	0,10-1	Flaches, offenes Geschirr
Gemüse, frisch [2]	z. B. Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini	0,15-1	Geschlossenes Geschirr

[1] Das Wendesignal beachten.
[2] Das Umrührsignal beachten.

Gericht	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr/Zubehör
Gemüse, gefroren [1]	z. B. Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	0,15-1	Geschlossenes Geschirr
Reis [1]	Langkornreis	0,05-0,3	Hohes, geschlossenes Geschirr
Salzkartoffeln [1]	Kartoffeln mit oder ohne Schale, Kartoffelstücke gleich groß	0,20-1	Geschlossenes Geschirr
Backofenkartoffeln [2]	Kartoffeln mit Schale, à 200-250 g	0,20-1,5	Rost auf Glasschale
Lasagne, tiefgekühlt	Lasagne oder ähnlicher Tiefkühlauflauf	0,30-1	Offenes Geschirr
Hähnchenteile, frisch	Hähnchenoberkeule, Hähnchenunterkeule, Hähnchenschenkel	0,50-1	Rost auf Glasschale

12 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über Zeitfunktionen, mit denen Sie die Dauer und das Ende des Betriebs einstellen können.

Zeitfunktionen	Verwendung
Dauer	Wenn Sie zum Betrieb eine Dauer einstellen, hört das Gerät nach Ablauf der Dauer automatisch auf zu heizen.
Fertig um	Zur Dauer können Sie eine Uhrzeit einstellen, zu der der Betrieb endet. Das Gerät startet automatisch, sodass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit fertig ist.

12.1 Uhrzeit

Die Uhrzeit wird ausgeblendet, um den Verbrauch im Stromsparmodus zu reduzieren.
Wenn Sie das Display berühren, wird die Uhrzeit für kurze Zeit eingeblendet.

12.2 Dauer einstellen

Die Dauer für den Betrieb mit "Boost" können Sie bis 30 Minuten einstellen. Die Dauer für alle weiteren Stufen können Sie bis 90 Minuten einstellen.

Voraussetzung: Eine Betriebsart und eine Stufe sind eingestellt.

1. Auf "Dauer" drücken.
2. Mit ⟨ und ⟩ die Minuten einstellen oder einen vordefinierten Wert im Display wählen.
3. Um die Sekunden einzustellen, auf die Sekunden drücken.
4. Mit ⟨ und ⟩ die Sekunden einstellen oder einen vordefinierten Wert im Display wählen.
5. Auf ✓ drücken.
6. Den Betrieb mit ⏯ starten.

Speisen nachgaren

Nach Ablauf der Dauer können Sie eine Speise nachgaren.

1. Auf "Verlängern" drücken.
2. Die gewünschte Dauer einstellen.
   → *"Dauer einstellen", Seite 15*
   Mit ↺ können Sie die eingestellte Dauer zurücksetzen.
3. Auf ✓ drücken.
4. Den Betrieb mit ⏯ starten.

Dauer ändern

Sie können die Dauer während des Betriebs ändern.

1. Auf die eingestellte Dauer drücken.
2. Die gewünschte Dauer einstellen.
3. Auf ✓ drücken.

Dauer abbrechen

Sie können die Dauer jederzeit abbrechen.

1. Auf die eingestellte Dauer drücken.
2. Die Dauer mit ↺ zurücksetzen.
   Bei Betriebsarten, die immer eine Dauer benötigen, setzt das Gerät die Dauer auf den voreingestellten Wert zurück.
3. Auf ✓ drücken.

12.3 Zeitversetzten Betrieb "Fertig um" einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer des Betriebs fertig sein soll, können Sie bis zu 24 Stunden verschieben.

Hinweise

- Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, verschieben Sie die Uhrzeit nicht mehr, wenn der Betrieb bereits gestartet ist.
- Damit Lebensmittel nicht verderben, diese nicht zu lang im Garraum stehen lassen.

Voraussetzungen

- Eine Betriebsart und eine Stufe sind eingestellt.
- Eine Dauer ist eingestellt.

1. Auf "Fertig um" drücken.
2. Mit ⟨ und ⟩ die Minuten einstellen oder einen vordefinierten Wert im Display wählen.
3. Um die Stunden einzustellen, auf die Stunden drücken.

[1] Das Umrührsignal beachten.
[2] Das Wendesignal beachten.

4. Mit 〈 und 〉 die Stunden einstellen oder einen vordefinierten Wert im Display wählen.
5. Auf ✓ drücken.
6. Auf ⏯ drücken
✔ Das Display zeigt die Startzeit. Das Gerät ist in Warteposition.
✔ Wenn die Startzeit erreicht ist, beginnt der Betrieb und die Dauer läuft ab.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Im Display erscheint ein Hinweis, dass der Betrieb beendet ist.
7. Wenn die Dauer abgelaufen ist, eine der folgenden Aktionen ausführen:
   ▸ Bei Bedarf können Sie weitere Einstellungen vornehmen und den Betrieb erneut starten.
   ▸ Wenn die Speise fertig ist, das Gerät mit ⏻ ausschalten.

Zeitversetzten Betrieb "Fertig um" ändern

Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, die eingestellte Uhrzeit nur ändern, bevor der Betrieb gestartet ist und die Dauer abläuft.

1. Auf ⌒ drücken.
2. Auf "Fertig um" drücken.
3. Die gewünschte Endezeit einstellen.
4. Auf ✓ drücken.

Zeitversetzten Betrieb "Fertig um" abbrechen

1. Auf ⌒ drücken.
2. "Fertig um".
3. Die Uhrzeit mit ↺ zurücksetzen.
4. Auf ⮌ drücken.

13 Kindersicherung

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

13.1 Kindersicherung aktivieren

1. ⋮ drücken.
2. ⊸ drücken.
✔ Die Bedienelemente sind gesperrt.

13.2 Kindersicherung deaktivieren

1. ⊸ drücken.
2. "Entsperren" ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
✔ Die Bedienelemente sind entsperrt.

14 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

14.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.
Mehr Informationen zu den einzelnen Grundeinstellungen erhalten Sie am Display.

Hinweise

- Die Änderungen der Einstellungen zur Sprache, zum Tastenton und zur Anzeigehelligkeit sind sofort wirksam. Alle anderen Einstellungen sind erst wirksam, wenn Sie die Einstellungen speichern.
- Ihre Änderungen an den Grundeinstellungen bleiben auch nach einem Stromausfall für einige Zeit erhalten.

Grundlegende Einstellungen	Auswahl
Sprache	Siehe Auswahl am Gerät
Uhrzeit	Uhrzeit im 24-h-Format
Datum	Datum im Format TT.MM.JJJJ

Display	Auswahl
Helligkeit	Stufen 1 bis 8 [1]
Uhr	▪ Anzeigen (diese Einstellung erhöht den Energieverbrauch) ▪ Ein, zeitlich begrenzt [1] ▪ Nicht anzeigen
Standby Anzeige	▪ Digital + Datum ▪ Digital [1] ▪ Analog ▪ Analog + Datum
Justierung	Display horizontal und vertikal ausrichten.

Ton	Auswahl
Tastenton	▪ Ein [1] ▪ Aus
Signalton	▪ Sehr kurze Dauer ▪ Kurze Dauer ▪ Mittlere Dauer [1] ▪ Lange Dauer

Geräteeinstellungen	Auswahl
Beleuchtung	▪ Ein [1] ▪ Aus

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Geräteeinstellungen	Auswahl
Mikrowellenleistung Voreinstellung	▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ Boost

Personalisierung	Auswahl
Markenlogo	▪ Anzeigen [1] ▪ Nicht anzeigen
Betrieb nach Einschalten	▪ Hauptmenü [1] ▪ Mikrowelle ▪ Grill ▪ Gerichte
Verstrichene Garzeit	▪ Anzeigen [1] ▪ Nicht anzeigen
Kindersicherung	▪ Verfügbar [1] ▪ Deaktiviert

Werkseinstellungen	Auswahl
Werkseinstellungen	▪ Abbrechen ▪ Übernehmen

Information	Auswahl
Geräteinformation	"Geräteinformation" zeigen

14.2 Grundeinstellungen ändern

Voraussetzung: Das Gerät ist eingeschaltet.
1. Auf "Grundeinstellungen" drücken.
2. Auf die gewünschte Grundeinstellung drücken.
3. Im Display die gewünschten Einstellungen ändern.
4. Mit ⮌ zu der Übersicht oder zum Hauptmenü zurückkehren.

14.3 Uhrzeit ändern

Voraussetzung: Das Gerät ist eingeschaltet.
1. Auf "Grundeinstellungen" drücken.
2. Auf die Grundeinstellung "Uhrzeit" drücken.
3. Mit ⟨ und ⟩ die Stunden einstellen oder einen vordefinierten Wert im Display wählen.
4. Um die Minuten einzustellen, auf die Minuten drücken.
5. Mit ⟨ und ⟩ die Minuten einstellen oder einen vordefinierten Wert im Display wählen.
6. Auf ✓ drücken.
7. Mit ⮌ zu der Übersicht oder zum Hauptmenü zurückkehren.

15 EasyClean

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

ACHTUNG
Eine unsachgemäße Reinigung kann das Gerät beschädigen.
- ▸ Nie Flüssigkeit in den Garraum gießen.

15.1 Reinigungsunterstützung einstellen

Voraussetzung: Das Gerät ist eingeschaltet.
1. Auf "Reinigung" drücken.
2. Auf "EasyClean" drücken.
3. Den Anweisungen auf dem Display folgen.
4. Auf "Bestätigen" drücken.
5. Mit ⏯ starten.

✔ Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal.

6. Den Anweisungen auf dem Display folgen.

16 Reinigen und Pflegen

16.1 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.

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

16.2 Gerät reinigen

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

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.
- ▸ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▸ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.
- ▸ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.
- ▸ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
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.

16.3 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.
2. Mit heißer Spüllauge oder Essigwasser reinigen.
3. Bei starker Verschmutzung für Edelstahloberflächen geeigneten 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.

16.4 Selbstreinigende Flächen im Garraum regenerieren

Die Decke im Garraum ist selbstreinigend. Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet und haben eine raue Oberfläche. Wenn die Grill-Funktion in Betrieb ist, nehmen die selbstreinigenden Flächen Fettspritzer vom Braten oder Grillen auf und bauen Fettrückstände ab. Wenn Sie hauptsächlich die Mikrowellenfunktion verwenden, starten Sie in regelmäßigen Abständen die Grill-Funktion, um die Decke zu reinigen.

ACHTUNG
Backofenreiniger auf den selbstreinigenden Flächen beschädigt die Oberflächen.
- ▸ Keinen Backofenreiniger auf den selbstreinigenden Flächen verwenden. Wenn doch Backofenreiniger auf diese Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Nicht reiben und keine scheuernden Reinigungshilfen verwenden.

Voraussetzungen
- ▪ Der Garraum ist leer.
- ▪ Das Gerät ist eingeschaltet.

1. Auf "Grill" drücken.
2. Auf "Stufe" drücken.
3. Die höchste Grillstufe wählen.
4. Auf ✓ drücken.
5. Auf "Dauer" drücken.
6. Die gewünschte Dauer einstellen.
   Die zur Reinigung benötigte Dauer ist abhängig von der Menge der Fettrückstände. Starten Sie mit einer Dauer von 20 Minuten.
7. Auf ✓ drücken.
8. Den Betrieb mit ⏯ starten.
   - ▸ Solange das Gerät heizt, den Raum lüften.

✔ Während des Betriebs ist Rauchentwicklung möglich. Das ist normal und lässt nach.
✔ Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal.

9. Wenn am Ende der Dauer noch Rauchentwicklung sichtbar ist, verlängern Sie die Dauer.

16.5 Zubehör reinigen

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
2. Eingebrannte Speisereste mit einem feuchten Spültuch und heißer Spüllauge aufweichen.
3. Das Zubehör mit heißer Spüllauge und einem Spültuch oder einer Spülbürste reinigen.
4. Den Rost mit Edelstahlreiniger oder im Geschirrspüler reinigen.
   Bei starker Verschmutzung eine Edelstahlspirale oder Backofenreiniger verwenden.
5. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

16.6 Türscheiben reinigen

ACHTUNG
Unsachgemäße Reinigung kann die Türscheiben beschädigen.
- ▸ Keinen Glasschaber verwenden.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
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.

16.7 Türdichtung reinigen

ACHTUNG
Unsachgemäße Reinigung kann die Türdichtung beschädigen.
- Keinen Metallschaber oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
2. Die Türdichtung mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

16.8 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.
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.

16.9 Bedienfeld reinigen

ACHTUNG
Unsachgemäße Reinigung kann das Bedienfeld beschädigen.
- Nie das Bedienfeld nass wischen.

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

17 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 21*

⚠ **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 oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

17.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▸ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Funktionsstörung 1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. 2. Sicherung nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten. ✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	**3.** Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → *"Kundendienst", Seite 21*
Mikrowelle funktioniert nicht.	Tür ist nicht ganz geschlossen. ▸ Prüfen Sie, ob Speisereste oder Fremdkörper in der Tür klemmen.
Speisen erwärmen sich nicht.	Demo-Modus ist in den Grundeinstellungen aktiviert. **1.** Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten kurzzeitig ausschalten. **2.** Deaktivieren Sie den Demo-Modus innerhalb von 5 Minuten in den Grundeinstellungen. →*Seite 16*
Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ▸ Rufen Sie den . → *"Kundendienst", Seite 21*
Mikrowellenbetrieb bricht ab.	Funktionsstörung **1.** Das Gerät zurücksetzen. ▸ Entweder die Taste ⏻ mindestens 10 Sekunden gedrückt halten. ▸ Oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Die Sicherung nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten. ✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. **2.** Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → *"Kundendienst", Seite 21*
Speisen werden langsamer heiß als bisher.	Mikrowellenleistung ist zu gering eingestellt. ▸ Stellen Sie eine höhere Mikrowellenleistung ein.
	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.
Uhrzeit erscheint nicht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist	Display schaltet sich nach kurzer Zeit aus. Keine Handlung notwendig.

17.2 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Meldung mit "D" oder "E" erscheint im Display.	Funktionsstörung **1.** Das Gerät zurücksetzen. ▸ Entweder die Taste ⏻ mindestens 10 Sekunden gedrückt halten. ▸ Oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Die Sicherung nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten. ✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. **2.** Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → *"Kundendienst", Seite 21*

18 Entsorgen

18.1 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.



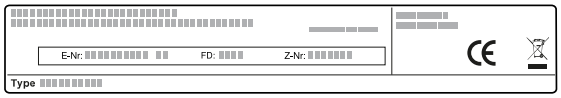
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

19 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.
Darüber hinaus erhalten Sie bei unserem Kundendienst weitere funktionsrelevante und lagerfähige Original-Ersatzteile bis zu 15 Jahre nach dem Inverkehrbringen Ihres Geräts.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unseren 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.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts 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 D. 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.neff-home.com* auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

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

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD), die Sie auf dem Typenschild des Geräts finden. 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.

20 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.

20.1 So gehen Sie am besten vor

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

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen.
- ▸ Nie Eier in der Eierschale garen oder hartgekochte Eier in der Eierschale erwärmen.
- ▸ Nie Schalen- und Krustentiere garen.
- ▸ Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter 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.

ACHTUNG
Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.
- ▸ Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.

Hinweis: Hinweis für Nickelallergiker
In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.

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

20.2 Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Einstellempfehlungen zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle.
Die Dauer ist von Geschirr und von der Temperatur, Beschaffenheit und Menge der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal einen höheren Wert ein. Wenn Sie andere Mengen verwenden, als in den Tabellen angegeben, halten Sie sich an die Faustregel: doppelte Menge - fast doppelte Dauer, halbe Menge - halbe Dauer.

Auftauen mit Mikrowelle

Hinweis

Zubereitungshinweise

- Die Speisen flach einfrieren.
- Offenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Das Geschirr auf den Garraumboden stellen.
- Die Speisen zwischendurch 2 bis 3 Mal umrühren oder wenden. Beim Wenden die Auftauflüssigkeit entfernen.
- Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel entsteht Flüssigkeit. Beim Wenden die Flüssigkeit entfernen. Nicht weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
- Beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen.
- Lassen Sie die aufgetaute Speise noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
Fleisch im Ganzen, mit und ohne Knochen [1]	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 Min. 2. 10-15 Min.
Fleisch im Ganzen, mit und ohne Knochen [1]	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 Min. 2. 15-20 Min.
Fleisch im Ganzen, mit und ohne Knochen [1]	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 Min. 2. 20-25 Min.
Fleisch in Stücken oder Scheiben [1,2]	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3-5 Min. 2. 3-5 Min.
Fleisch in Stücken oder Scheiben [1,2]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 Min. 2. 5-10 Min.
Fleisch in Stücken oder Scheiben [1,2]	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-10 Min. 2. 5-10 Min.
Hackfleisch, gemischt [1,2]	200 g	90 W	8-10 Min.
Hackfleisch, gemischt [1,2]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 Min. 2. 8-10 Min.
Hackfleisch, gemischt [1,2]	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 Min. 2. 10-15 Min.
Geflügel oder Geflügelteile [1, 2]	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 Min. 2. 10-15 Min.
Geflügel oder Geflügelteile [1, 2]	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10-15 Min. 2. 10-15 Min.
Fischfilet,Fischkotelett oder Fischscheiben [1,2]	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 Min. 2. 10-15 Min.
Fisch im Ganzen [1]	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 2 Min. 2. 3-5 Min.
Fisch im Ganzen [1]	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 Min. 2. 8-10 Min.
Gemüse, z. B. Erbsen [3]	300 g	180 W	5-10 Min.
Obst, z. B. Himbeeren [3]	300 g	180 W	6-9 Min.
Obst, z. B. Himbeeren [3]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 6-8 Min. 2. 5-10 Min.
Butter, antauen [4]	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 Min. 2. 1-2 Min.
Butter, antauen [4]	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 Min. 2. 2-4 Min.
Brot im Ganzen [1]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 Min. 2. 5-10 Min.
Brot im Ganzen [1]	1000 g	1. 180 W	1. 5 Min.

[1] Die Speise mehrmals wenden.
[2] Beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen.
[3] Die Speise zwischendurch vorsichtig umrühren.
[4] Die Verpackung vollständig entfernen.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
		2. 90 W	2. 9-10 Min.
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen [1,2]	500 g	90 W	5-10 Min.
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen [1,2]	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3-5 Min. 2. 4 Min.
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen [1]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 Min. 2. 3-5 Min.
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen [1]	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 4 Min. 2. 5-10 Min.

Erwärmen oder Garen tiefgefrorener Speisen mit Mikrowelle

Beachten Sie die Einstellempfehlungen zum Erwärmen mit der Mikrowelle.

Hinweis

Zubereitungshinweise

- Geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder eine Mikrowellen-Abdeckhaube verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Die Speisen flach auf dem Geschirr verteilen. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Das Geschirr auf den Garraumboden stellen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.
- Zwischendurch die Speisen mehrmals wenden oder umrühren.
- Die Speisen nach dem Garen 2 bis 5 Minuten ruhen lassen.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Sparsam mit Salz und Gewürzen umgehen.
- Lasagne aus der Verpackung nehmen und in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben.
- Am besten geeignet ist tiefgekühlte Lasagne bis zu einer Höhe von ca. 3 cm.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, Lebensmittel oder Fertiggerichte bei 600 Watt zu erwärmen. Wenn auf der Verpackung eine höhere Mikrowellenleistung angegeben ist, verlängern Sie die Zeit.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400 g	600 W	8-13 Min.
Suppe	400 g	600 W	8-12 Min.
Eintöpfe	500 g	600 W	10-15 Min.
Fleischscheiben oder Fleischstücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W	10-15 Min.
Fisch, z. B. Filetstücke [3]	400 g	600 W	10-15 Min.
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni (ca. 3 cm hoch)	450 g	600 W	12-15 Min.
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln [3]	250 g	600 W	3-7 Min.
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln [3]	500 g	600 W	8-12 Min.
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren [3]	300 g	600 W	7-10 Min.
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren [3]	600 g	600 W	14-17 Min.
Rahmspinat [4]	450 g	600 W	9-12 Min.

Tipps für das nächste Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

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

[1] Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelatine oder Creme auftauen.
[2] Die Kuchenstücke voneinander trennen.
[3] Der Speise etwas Flüssigkeit zugeben.
[4] Die Speise ohne Zugabe von Wasser garen.

Anliegen	Tipp
Ihre Speise ist zu trocken.	▪ Die Dauer verkürzen oder eine niedrigere Mikrowellenleistung wählen. ▪ Die Speise abdecken und mehr Flüssigkeit hinzugeben.
Ihre Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, erwärmt oder gar.	Die Dauer verlängern. Größere Mengen und hohe Speisen brauchen länger.
Ihre Speise ist nach Ablauf der Zeit innen noch nicht fertig, außen aber schon überhitzt.	▪ Zwischendurch umrühren. ▪ Die Mikrowellenleistung reduzieren und die Dauer verlängern.
Ihr Fleisch oder Geflügel ist nach dem Auftauen innen noch nicht aufgetaut, außen aber schon angegart.	▪ Die Mikrowellenleistung reduzieren. ▪ Großes Auftaugut mehrmals wenden.

20.3 Erwärmen

Mit Ihrem Gerät können Sie Speisen erwärmen.

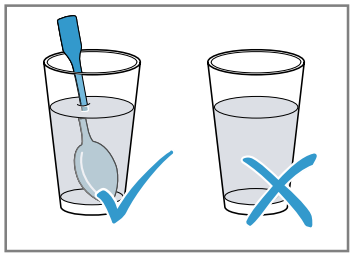
Erwärmen mit Mikrowelle

Beachten Sie die Einstellempfehlungen zum Erwärmen mit der Mikrowelle.

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

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

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



ACHTUNG

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

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

Hinweis

Zubereitungshinweise

- Geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder eine Mikrowellen-Abdeckhaube verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Das Geschirr auf den Garraumboden stellen.
- Zwischendurch die Speisen mehrmals wenden oder umrühren.
- Die Speisen nach dem Garen 2 bis 5 Minuten ruhen lassen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, Lebensmittel oder Fertiggerichte bei 600 Watt zu erwärmen. Wenn auf der Verpackung eine höhere Mikrowellenleistung angegeben ist, verlängern Sie die Zeit.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
Tellergericht, gekühlt	1 Portion	600 W	5-8 Min.
Getränke [1,2,3]	125 ml	Boost	40-50 Sec.
Getränke [1,2,3]	200 ml	Boost	1-2 Min.
Getränke [1,2,3]	500 ml	Boost	2-3 Min.
Babykost, z. B. Milchfläschchen [4,5,3]	50 ml	600 W	ca. 20-30 Sec.

[1] Einen Löffel in das Glas geben.
[2] Alkoholische Getränke nicht überhitzen.
[3] Unbedingt die Temperatur kontrollieren.
[4] Babykost ohne Sauger oder Deckel erwärmen.
[5] Nach dem Erhitzen die Speise immer gut schütteln.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
Babykost, z. B. Milchfläschchen [1,2,3]	100 ml	600 W	30-40 Sec.
Babykost, z. B. Milchfläschchen [1,2,3]	200 ml	600 W	50-60 Sec.
Suppe, 1 Tasse [4]	à 175 g	600 W	2-3 Min.
Suppe, 2 Tassen [4]	à 175 g	600 W	3-4 Min.
Fleisch in Soße [5]	500 g	600 W	7-10 Min.
Eintopf [4]	400 g	600 W	4-5 Min.
Eintopf [4]	800 g	600 W	7-8 Min.
Gemüse, 1 Portion [4]	150 g	600 W	2-3 Min.
Gemüse, 2 Portionen [4]	300 g	600 W	3-4 Min.

20.4 Garen

Mit Ihrem Gerät können Sie Speisen garen.

Garen mit Mikrowelle

Hinweis

Zubereitungshinweise

- Das Geschirr auf den Garraumboden stellen.
- Die Speisen flach auf dem Geschirr verteilen. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder eine Mikrowellen-Abdeckhaube verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Sparsam mit Salz und Gewürzen umgehen.
- Die Speisen nach dem Garen 2 bis 5 Minuten ruhen lassen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, Lebensmittel oder Fertiggerichte bei 600 Watt zu erwärmen. Wenn auf der Verpackung eine höhere Mikrowellenleistung angegeben ist, verlängern Sie die Zeit.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien [6]	1200 g	600 W	25 – 30 Min.
Fischfilet, frisch [7]	400 g	600 W	6 – 11 Min.
Gemüse, frisch [8,7,9]	250 g	600 W	5 – 9 Min.
Gemüse, frisch [8,7,9]	500 g	600 W	10 – 15 Min.
Kartoffeln [8,7,9]	250 g	600 W	7 – 9 Min.
Kartoffeln [8,7,9]	500 g	600 W	10 – 12 Min.
Kartoffeln [8,7,9]	750 g	600 W	15 – 20 Min.
Reis [10,9]	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 5 Min. 1. 12 – 15 Min.
Reis [10,9]	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 Min. 1. 15 – 18 Min.
Süßspeisen, z. B. Pudding (instant) [9]	500 ml	600 W	5 – 8 Min.
Fruchtkompott [9]	500 g	600 W	9 – 12 Min.

[1] Babykost ohne Sauger oder Deckel erwärmen.
[2] Nach dem Erhitzen die Speise immer gut schütteln.
[3] Unbedingt die Temperatur kontrollieren.
[4] Die Speise zwischendurch kontrollieren.
[5] Die Fleischscheiben voneinander trennen.
[6] Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.
[7] Der Speise etwas Flüssigkeit zugeben.
[8] In gleich große Stücke schneiden.
[9] Die Speise zwischendurch vorsichtig umrühren.
[10] Die doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.

Pudding aus Puddingpulver

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden.
- Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.

1. Ein Päckchen Puddingpulver nach der Packungsangabe mit Zucker und etwas Milch in einer mikrowellengeeigneten hohen Schüssel verrühren, sodass keine Klümpchen vorhanden sind.
2. Die restliche Milch zugeben und nochmals umrühren.
3. Die Schüssel in den Garraum stellen und die Gerätetür schließen.
4. Das Gerät entsprechend den Einstellempfehlungen einstellen.
5. Nach 3 Minuten zum ersten Mal umrühren. Dann jeweils nach einer Minute umrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
   Die Dauer ist abhängig von der Temperatur der Milch und dem verwendeten Gefäß.

Popcorn für die Mikrowelle

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

ACHTUNG
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.

Hinweis
Zubereitungshinweise
- Das Geschirr auf den Garraumboden stellen.
- Flaches, hitzebeständiges Glasgeschirr verwenden. Kein Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden.
- Die Popcorn-Tüte mit der gekennzeichneten Seite nach unten auf das Geschirr legen.
- Je nach Menge die Dauer anpassen.
- Damit das Popcorn nicht anbrennt, die Popcorn-Tüte nach 1 Minute und 30 Sekunden kurz entnehmen und schütteln. Vorsicht, das Popcorn ist heiß.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung	Dauer
Popcorn für die Mikrowelle [1]	1 Tüte à 100 g	600 W	2,5-3,5 Min.

20.5 Grillen

Grillen Sie Speisen, die knusprig werden sollen.

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

Speisen	Menge	Gewicht	Grillstufe	Dauer
Nacken-Steaks, ca. 2 cm dick	3-4 Stück	à ca. 220 g	3 (stark)	1. Seite ca. 15 Min.

[1] Die Popcorn-Tüte immer auf einen Glasteller legen. Herstellerangaben beachten.

Speisen	Menge	Gewicht	Grillstufe	Dauer
				2. Seite: ca. 10-15 Min.
Grill-Würste	4-6 Stück	à ca. 100 g	3 (stark)	1. Seite ca. 20-25 Min. 2. Seite: ca. 10-20 Min.
Fischkotelett [1]	2-3 Stück	à ca. 150 g	3 (stark)	1. Seite ca. 10 Min. 2. Seite: ca. 15-20 Min.
Fisch, ganz, z. B. Forellen [1]	2-3 Stück	à ca. 260 g	3 (stark)	1. Seite ca. 15 Min. 2. Seite: ca. 10-15 Min.
Toast-Brot (vortoasten)	2-6 Scheiben		3 (stark)	1. Seite ca. 4-5 Min. 2. Seite: ca. 2-3 Min.
Toast überbacken	2-6 Scheiben		3 (stark)	je nach Belag: 5-10 Min.

20.6 Grillen mit Mikrowelle kombiniert

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

Grillen mit Mikrowelle kombiniert

Hinweis

Zubereitungshinweise

- Geschirr auf den Rost stellen.
- Für das Braten eine hohe Form verwenden. Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.
- Hähnchen, Hähnchenteile und Entenbrust mit der Hautseite nach oben legen.
- Die Haut stellenweise mit einer Gabel einstechen.
- Für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr verwenden.
  In einem schmalen, hohen Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Aufläufe und Gratins im ausgeschalteten Gerät 5 Minuten ruhen lassen.
- Prüfen, ob das Geschirr in den Garraum passt. Das Geschirr darf nicht zu groß sein.
- Vor dem Anschneiden Fleisch 5-10 Minuten ruhen lassen.
  So verteilt sich der Fleischsaft gleichmäßig und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Immer die maximale Garzeit einstellen.
  Nach der kürzeren der angegebenen Zeiten die Speise überprüfen.
- Lasagne aus der Verpackung nehmen und in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben.
- Wenn Sie tiefgekühlte Lasagne mit einer Höhe von ca. 4-5 cm zubereiten, stellen Sie das Geschirr auf einen umgedrehten, mikrowellengeeigneten Teller.

Speisen	Gewicht	Grillstufe	Mikrowellenleistung	Dauer
Schweinebraten, z. B. Nackensteak [2]	ca. 750 g	1 (schwach)	360 W	35-40 Min.
Hackbraten, max. 7 cm hoch	ca. 750 g	2 (mittel)	360 W	20-25 Min.
Hähnchen, halbiert [3]	ca. 1200 g	3 (stark)	360 W	35-40 Min.
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel [3]	ca. 800 g	3 (stark)	360 W	20-25 Min.
Entenbrust [3]	ca. 800 g	3 (stark)	180 W	20-25 Min.

[1] Den Rost zuvor mit Öl einfetten.
[2] Nach 15 Minuten wenden.
[3] Die Speise nicht wenden.

Speisen	Gewicht	Grillstufe	Mikrowellenleistung	Dauer
Nudelauflauf (aus vorgegarten Zutaten) [1]	ca. 1000 g	1 (schwach)	360 W	25-30 Min.
Lasagne, tiefgekühlt (ca. 3 cm hoch)	350-450 g	3 (stark)	360 W	12-15 Min.
Lasagne, tiefgekühlt (ca. 4-5 cm hoch)	600-1000 g	3 (stark)	360 W	25-30 Min.
Kartoffelgratin (aus rohen Kartoffeln), max. 3 cm hoch	ca. 1000 g	2 (mittel)	360 W	25-30 Min.
Fisch, überbacken	ca. 600 g	3 (stark)	360 W	15 Min.
Quarkauflauf, max. 5 cm hoch	ca. 850 g	1 (schwach)	360 W	20-25 Min.

20.7 Prüfgerichte

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

Garen mit Mikrowelle

Speise	Mikrowellenleistung in W	Dauer in min	Hinweis
Eiermilch, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 Min. 2. 8-10 Min.	Pyrexform
Biskuit, 475 g	600 W	7-9 Min.	Pyrexform, Ø 22 cm
Hackbraten, 900 g	600 W	20-25 Min.	Pyrexform, Ø 28 cm lang
Tellergericht, gekühlt,1 Portion	600 W	5-6 Min	Mikrowellenabdeckhaube

Auftauen mit Mikrowelle

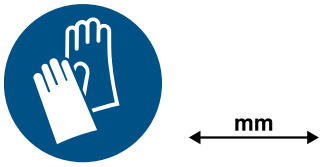
Speise	Mikrowellenleistung in W	Dauer in min	Hinweis
Fleisch, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-6 Min. 2. 6-9 Min.	Pyrexform, Ø 24 cm

Garen mit Mikrowelle und Grill

Speise	Mikrowellenleistung in W	Dauer in min	Hinweis
Kartoffelgratin, 1100 g	360 W + Grillstufe 2	25-35 Min.	Runde Pyrexform, Ø 22 cm
Kuchen	-		Nicht empfohlen

21 Montageanleitung

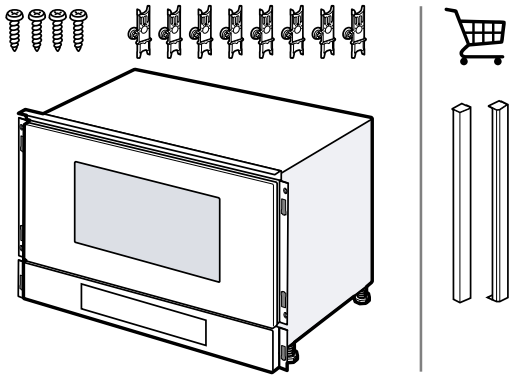
Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



[1] Die Speise mit Käse bestreuen.

21.1 Lieferumfang

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



⚠ 21.2 Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.

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

21.3 Einbaumöbel

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Dieses Gerät ist nicht als Tischgerät oder für den Gebrauch innerhalb eines Schranks gedacht.
Der Einbauschrank darf hinter dem Gerät keine Rückwand haben. Die Mindesteinbauhöhe beträgt 850 mm. Lüftungsschlitze und Ansaugöffnungen dürfen nicht verdeckt werden.
Das Gerät muss nach dem Einbau sicher eingebaut sein und darf nicht kippen.

21.4 Elektrischer Anschluss

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

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.
- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden. Eine 5 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.
- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.

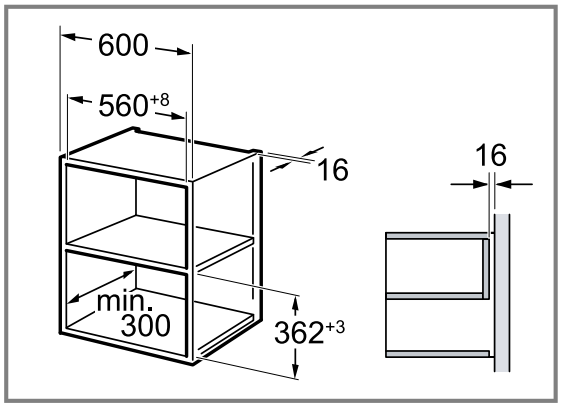
Gerät elektrisch anschließen

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

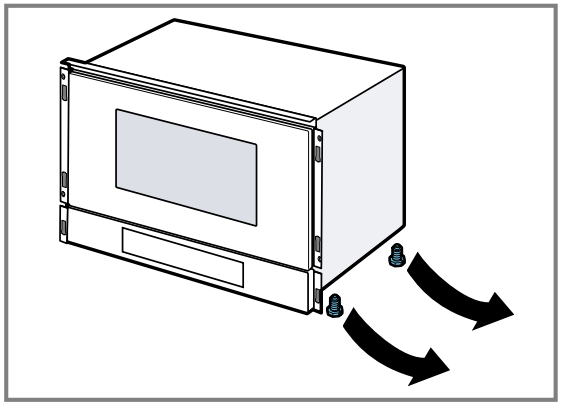
1. Am Gerät den Gerätestecker der Netzanschlussleitung einstecken.
   Den Gerätestecker auf festen Sitz prüfen.
2. Den Netzstecker des Geräts in eine Steckdose in der Nähe des Geräts stecken.
   Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein. Falls der freie Zugang zum Netzstecker nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

21.5 Einbau in einen Oberschrank

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände im Oberschrank.

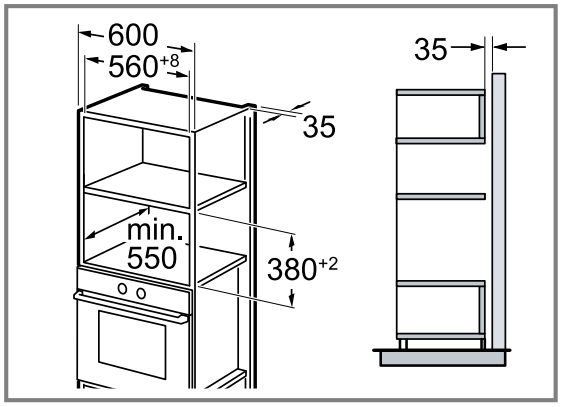


Das Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.
Die Standfüße entfernen.

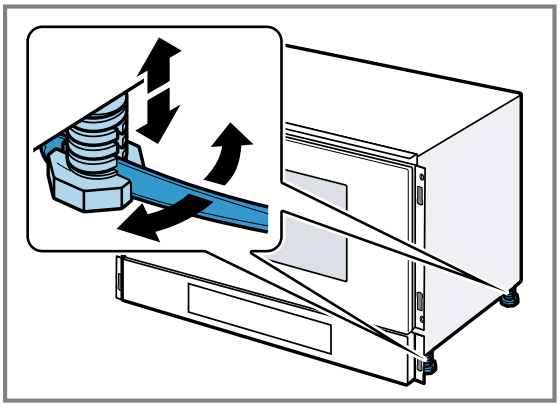


21.6 Einbau in einen Hochschrank

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände im Hochschrank.

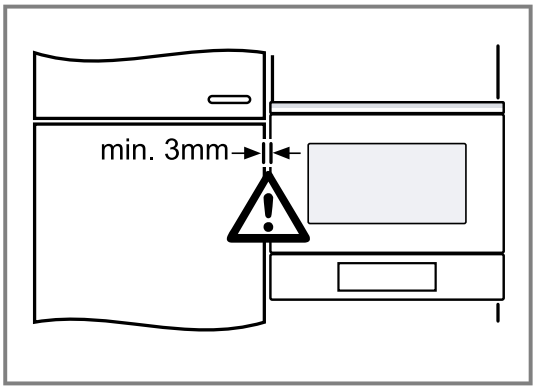


Das Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.
Die Standfüße einstellen.

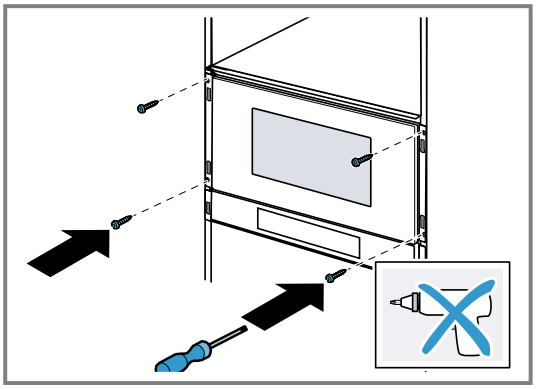


21.7 Gerät einbauen

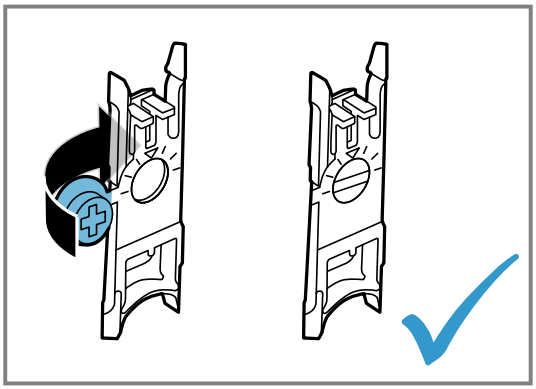
1. Das Gerät ganz einschieben.
   Das Anschlusskabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten führen.
2. Das Gerät mittig ausrichten.



   Zwischen dem Gerät und angrenzenden Möbelfronten ist ein Luftspalt von mind. 3 mm erforderlich.
3. Das Gerät festschrauben.

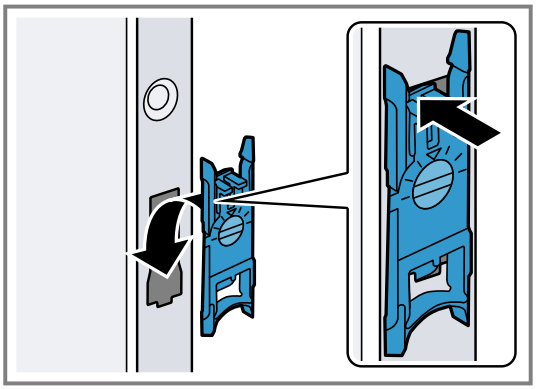


4. Die Einstellschrauben der Befestigungselemente umklappen.



Der Schlitz der Einstellschrauben muss zunächst waagerecht sein.

5. Befestigungselement unten einhängen und oben andrücken, bis es anliegt.

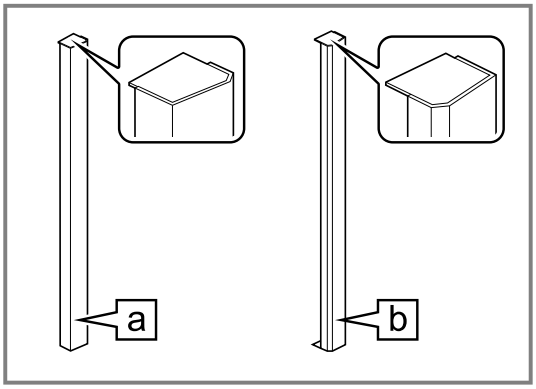


Die roten Befestigungselemente oben anbringen.
Die grünen Befestigungselemente unten anbringen.

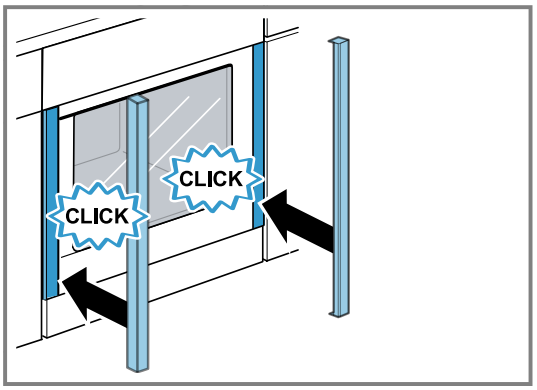
21.8 Blenden montieren

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein und zu Schnittverletzungen führen.
- Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Blenden links [a] und rechts [b] zuordnen.



2. Die Blenden aufstecken, bis ein Klickgeräusch ertönt.



Die Nut an den Blenden muss oben sein.
Die Nut in den Blenden über die entsprechende Querrippe am roten Befestigungsteil positionieren.

✔ Die Blenden sind eingerastet.

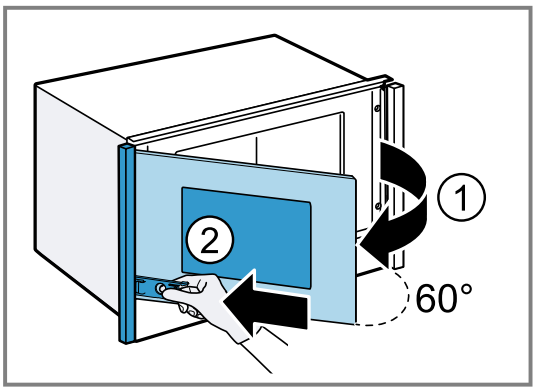
3. Prüfen, ob die Blenden links und rechts vertikal ausgerichtet sind.
4. Bei Bedarf die Blenden ausrichten.

21.9 Blenden demontieren und ausrichten

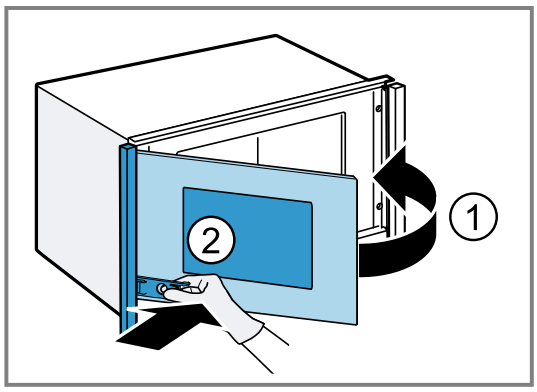
⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein und zu Schnittverletzungen führen.
- Schutzhandschuhe tragen.

ACHTUNG
Ungeeignete Hilfsmittel können die Oberfläche des Geräts beschädigen.
- Nur Hilfsmittel aus Kunststoff verwenden.
- Keine spitzen oder scharfkantigen Hilfsmittel verwenden.

1. Dazu die Gerätetür 60° öffnen ① und ein Befestigungselement direkt oberhalb der Bedienblende zwischen die Gerätetür und die Blende schieben ②.

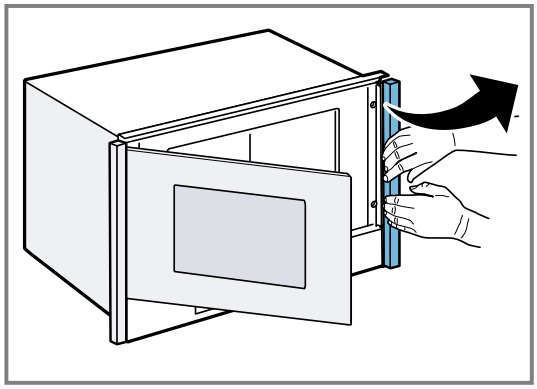


2. Um die Blende zu lösen, die Gerätetür schließen ① und dabei das Befestigungselement an die Gerätetür und Richtung Blende drücken ②.

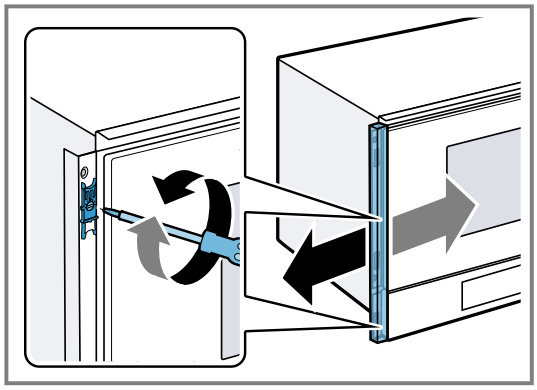


Bei der Entfernung der Blenden können Geräusche entstehen.

3. Die Blende auf der Seite ohne Türscharniere mit beiden Händen greifen und abnehmen.



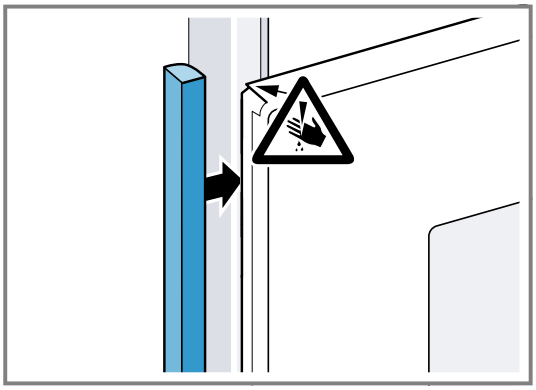
4. Bei Bedarf die Befestigungselemente wieder andrücken.
5. Die Einstellschrauben der Befestigungselemente nach links oder rechts drehen, um die Ausrichtung der Blenden anzupassen.



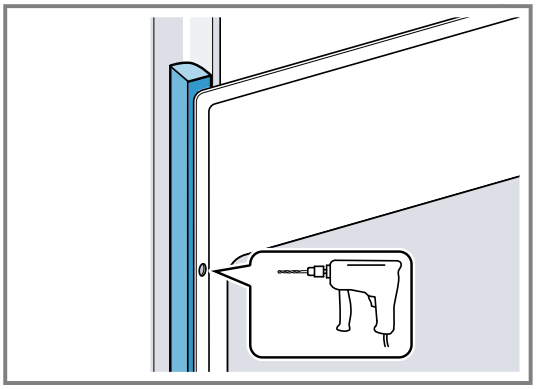
6. Die Blenden wieder aufstecken.
7. Verpackungsmaterial und Klebefolien aus dem Garraum und von der Tür entfernen.

21.10 Gerät einbauen bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste

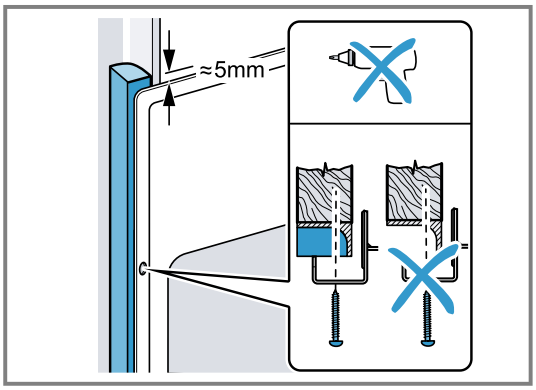
1. Beidseitig ein geeignetes Füllstück anbringen, um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.



2. Das Füllstück am Möbel befestigen.
3. Das Füllstück und das Möbel vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen.



4. Das Gerät mit adäquater Schraube befestigen.



21.11 Gerät ausbauen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein und zu Schnittverletzungen führen.
- Schutzhandschuhe tragen.

ACHTUNG
Ungeeignete Hilfsmittel können die Oberfläche des Geräts beschädigen.
- Nur Hilfsmittel aus Kunststoff verwenden.
- Keine spitzen oder scharfkantigen Hilfsmittel verwenden.

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Blenden entfernen.
   → *"Blenden demontieren und ausrichten", Seite 31*
3. Die Befestigungsschrauben lösen.
4. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.

Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1 Sécurité 35
1.1 Indications générales 35
1.2 Utilisation conforme 35
1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs 35
1.4 Utilisation sûre 35
1.5 Micro-ondes 37

2 Prévention des dégâts matériels 39
2.1 De manière générale 39
2.2 Micro-ondes 39

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie 39
3.1 Élimination de l'emballage 39
3.2 Économies d'énergie 39

4 Description de l'appareil 40
4.1 Bandeau de commande 40
4.2 Champs tactiles 40
4.3 Écran tactile 40
4.4 Ouverture de porte automatique 40
4.5 Modes de cuisson et fonctions 41
4.6 Compartiment de cuisson 41
4.7 Eau de condensation 41
4.8 Porte de l'appareil 41

5 Accessoires 42
5.1 Autres accessoires 42

6 Avant la première utilisation 42
6.1 Première mise en service 42
6.2 Nettoyer l'appareil avant la première utilisation 42
6.3 Nettoyage des accessoires 43

7 Utilisation 43
7.1 Allumer l'appareil 43
7.2 Éteindre l'appareil 43
7.3 Démarrer le fonctionnement 43
7.4 Interrompre le fonctionnement 43
7.5 Annuler le fonctionnement 43

8 Micro-ondes 43
8.1 Puissances du micro-ondes 43
8.2 Récipients et accessoires convenant pour le micro-ondes 43
8.3 Test de l'aptitude d'un récipient au micro-ondes 44
8.4 QuickStart 44
8.5 Régler le micro-ondes 44
8.6 Modifier la puissance du micro-ondes 44
8.7 Modifier la durée 44
8.8 Poursuivre la cuisson d'un plat 44
8.9 Interrompre le fonctionnement 45
8.10 Annuler le fonctionnement 45

9 Fonctionnement combiné du micro-ondes 45
9.1 Régler l'ajout de micro-ondes 45
9.2 Modifier la position gril 45
9.3 Modifier la puissance du micro-ondes 45
9.4 Modifier la durée 45
9.5 Poursuivre la cuisson d'un plat 45
9.6 Interrompre le fonctionnement 45
9.7 Annuler le fonctionnement 45

10 Gril 45
10.1 Positions gril 45
10.2 Interrupteur de sécurité 46
10.3 Régler le gril 46
10.4 Modifier la position gril 46
10.5 Modifier la durée 46
10.6 Poursuivre la cuisson d'un plat 46
10.7 Interrompre le fonctionnement 46
10.8 Annuler le fonctionnement 46

11 Plats 46
11.1 Remarques concernant les réglages des plats 46
11.2 Régler un programme 47
11.3 Vue d'ensemble des plats 47

12 Fonctions de temps 48
12.1 Heure 48
12.2 Régler la durée 48
12.3 Réglez le fonctionnement différé "Prêt à" 48

13 Sécurité enfants 49
13.1 Activer la sécurité enfants 49
13.2 Désactiver la sécurité enfants 49

14 Réglages de base 49
14.1 Vue d'ensemble des réglages de base 49
14.2 Modifier les réglages de base 50
14.3 Modifier l'heure 50

15 EasyClean 50
15.1 Régler l'aide au nettoyage 50

16 Nettoyage et entretien 50
16.1 Produits de nettoyage 50
16.2 Nettoyage de l'appareil 51
16.3 Nettoyage du compartiment de cuisson 51
16.4 Régénérer des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson 51
16.5 Nettoyage des accessoires 51
16.6 Nettoyage des vitres de porte 52
16.7 Nettoyage du joint de porte 52
16.8 Nettoyage de la face avant de l'appareil 52
16.9 Nettoyage du bandeau de commande 52

17 Dépannage 52
17.1 Dysfonctionnements 52
17.2 Remarques sur le bandeau d'affichage 53

18 Mise au rebut 54
18.1 Mettre au rebut un appareil usagé 54

19 Service après-vente 54
19.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD) 54

20 Comment faire 54
20.1 La meilleure façon de procéder 54
20.2 Décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes 55

20.3 Réchauffer 57
20.4 Cuire 58
20.5 Griller 60
20.6 Gril et micro-ondes combinés 60
20.7 Plats tests 61

21 INSTRUCTIONS DE MONTAGE 62
21.1 Contenu de la livraison 62
21.2 Installation en toute sécurité 62
21.3 Meuble d'encastrement 63
21.4 Branchement électrique 63
21.5 Montage dans un meuble haut 63
21.6 Installation dans un meuble haut 63
21.7 Encastrer l'appareil 64
21.8 Monter les bandeaux 64
21.9 Démonter et aligner les bandeaux 65
21.10 Pour les cuisines sans poignée avec baguette poignée verticale : 66
21.11 Démonter l'appareil 66

⚠ 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.
- jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m au-dessus du niveau de la mer.

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 8 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

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.
→ *"Accessoires", Page 42*

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▸ N'entreposez 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 !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.
- ▸ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▸ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

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 (≥ 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 nettoyants 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.

⚠ 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.
- ▸ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- ▸ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

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 54*

⚠ 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'inhaler 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.

Des objets ou ustensiles conservés dans le four micro-ondes peuvent s'enflammer.
- ▸ Avant de mettre l'appareil en service, assurez-vous qu'aucun objet ou ustensile, ne pouvant pas être utilisé au four micro-ondes, ne se trouve dans le compartiment de cuisson.
- ▸ N'utilisez pas le compartiment de cuisson pour y conserver des objets inflammables, des ustensiles de cuisine, des aliments ou autres lorsque le micro-ondes n'est pas en service.

⚠ 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.

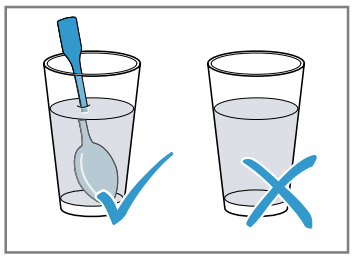
Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater.
- ▸ Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage.
- ▸ Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.
- ▸ Ne touchez jamais les éléments chauds.
- ▸ Éloignez les enfants.

Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse. Par exemple, des pantoufles, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures.
- ▸ 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.

⚠ 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'humidité 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.
- ▸ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes ou le micro-ondes en combinaison avec un mode de cuisson.

⚠ 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, le joint de porte, la porte et la charnière restent toujours propres.
  → *"Nettoyage et entretien", Page 50*

Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson ou si le joint de porte est endommagé. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper.
- ▸ Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson, le joint de porte ou le cadre en plastique 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 (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).

La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.
- Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Une humidité prolongée dans le compartiment de cuisson favorise la formation de corrosion.
- Essuyer l'eau de condensation après chaque cuisson. Après un mode de fonctionnement à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.
- 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.
- Ne coincez rien dans la porte de l'appareil.

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.
- Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

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.

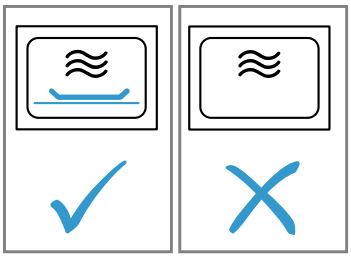
2.2 Micro-ondes

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'utilisation d'une vaisselle inadaptée peut entraîner des dommages.
- Lorsque vous utilisez le gril ou le mode combiné avec le micro-ondes, utilisez uniquement de la vaisselle capable de résister à des températures élevées.

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.

	Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d’énergie

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

Ouvrir peu souvent la porte de l'appareil pendant son fonctionnement.
- ✔ La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

Réchauffez deux tasses de liquide en même temps.

✔ Faire chauffer plusieurs mets en même temps nécessite moins d'énergie que de chauffer plusieurs mets l'un après l'autre.

Désactivez l'affichage dans les réglages de base.
✔ L'appareil économise de l'énergie en mode à faible consommation d'électricité.

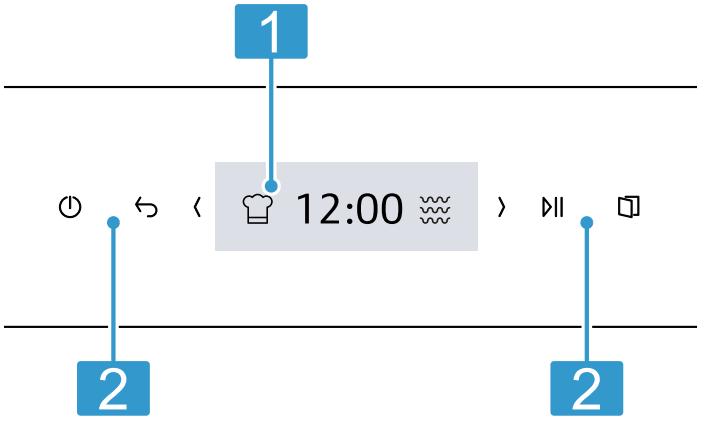
Remarques
- L'affichage réduit automatiquement la luminosité au niveau 1 en mode à faible consommation d'électricité.
- Conformément au règlement européen sur l'écoconception (2023/826), le présent appareil est dans un autre état lorsqu'il est en mode arrêt. Celui-ci est désigné ci-après comme mode à 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 sensitives
  – 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.
Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.



1	**Écran tactile** L'écran tactile sert aussi bien d'affichage que d'élément de commande. → *"Écran tactile", Page 40*
2	**Champs tactiles** Les champs tactiles permettent de régler directement différentes fonctions. → *"Champs tactiles", Page 40*

4.2 Champs tactiles

Les champs à effleurement sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, effleurez le champ correspondant.

Champ tactile	Fonction
⏻	Allumer ou éteindre l'appareil. → *"Utilisation", Page 43*
⮌	Revenir en arrière d'un réglage.
⏯	Démarrer ou interrompre un fonctionnement. → *"Utilisation", Page 43*
⍞	Ouvrir la porte de l'appareil
〈	Se déplacer vers la gauche dans l'écran tactile.
〉	Se déplacer vers la droite dans l'écran tactile.

4.3 Écran tactile

L'écran tactile vous montre les options de sélection et les réglages effectués concernant la fonction actuelle. Pour sélectionner l'un des points, effleurez le champ de texte correspondant.

Zone de réglage

La zone de réglage est représentée dans les vignettes. Les vignettes vous indiquent les options de sélection actuelles et les réglages déjà effectués. Pour sélectionner une fonction, appuyez sur la vignette correspondante. Les vignettes contiennent également des informations. Pour faire défiler l'affichage vers la gauche ou la droite en présence de plusieurs vignettes, utilisez les touches de navigation 〈 et 〉.

Symboles possibles dans les vignettes

Symbole	Signification
✓	Confirmer la valeur de réglage.
⟲	Réinitialiser la valeur de réglage.
✕	Fermer la vignette.
⌃	Afficher l'aperçu général du mode de fonctionnement pour modifier les valeurs de réglage.

4.4 Ouverture de porte automatique

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

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 fonctionnement ne se poursuit pas automatiquement. Démarrez le fonctionnement.
- Si l'appareil reste éteint pendant une longue durée, la porte de l'appareil s'ouvre à l'actionnement de la touche d'ouverture de porte avec un certain retard.

4.5 Modes de cuisson et fonctions

Afin de vous permettre de toujours trouver le mode de cuisson adapté à vos plats, nous vous expliquons ici les différences et les utilisations.

Nom	Puissance/niveaux	Utilisation
Micro-ondes	90/180/360/600/"Boost"	Pour décongeler, cuire et chauffer des plats et des liquides. → *"Micro-ondes", Page 43*
Gril	Positions gril : ▪ 1 = faible ▪ 2 = moyenne ▪ 3 = forte	Grillez des mets peu épais, tels que des saucisses ou des toasts. Gratinez des plats. → *"Gril", Page 45*
Fonctionnement combiné du micro-ondes	90/180/360 W + positions gril 1/2/3	Cuire des soufflés et des gratins. Les plats deviennent dorés. → *"Fonctionnement combiné du micro-ondes", Page 45*
Plats		Il existe des réglages pré-programmés pour de nombreux plats.
Nettoyage		Sélectionnez la fonction de nettoyage pour le compartiment de cuisson. → *"EasyClean", Page 50*
Réglages de base		Adaptez les réglages de base. → *"Réglages de base", Page 49*

4.6 Compartiment de cuisson

Les fonctions du compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil.

Surfaces autonettoyantes

La voûte du compartiment de cuisson est autonettoyante. Les surfaces autonettoyantes sont revêtues d'une céramique mate et poreuse, et leur surface est rugueuse. Lorsque l'appareil est en marche, les surfaces autonettoyantes absorbent les éclaboussures de graisse provenant du rôtissage ou de la cuisson au gril, et les décomposent.

Éclairage de l'enceinte de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume. Si la porte de l'appareil est ouverte pendant plus de 15 minutes environ, l'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint. Dans la plupart des modes de cuisson et avec la plupart des fonctions, l'éclairage du compartiment de cuisson reste allumé pendant le fonctionnement. L'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint lorsque l'appareil cesse de fonctionner.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe par les fentes d'aération au-dessus de la porte de l'appareil.

ATTENTION
La couverture des fentes d'aération entraîne une surchauffe de l'appareil.
▸ Ne pas couvrir les fentes d'aération.

Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps. L'appareil reste froid lorsque l'appareil fonctionne en mode micro-ondes, le ventilateur de refroidissement se met cependant en marche. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.

4.7 Eau de condensation

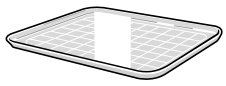
En cours de cuisson, de l'eau de condensation peut se former dans le compartiment de cuisson et sur la porte de l'appareil. La présence d'eau de condensation est normale et ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyer l'eau de condensation.

4.8 Porte de l’appareil

Vous pouvez ouvrir la porte de l'appareil avec ⍞. Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, l'appareil cesse de fonctionner. Si la porte de l'appareil est fermée, vous pouvez poursuivre le fonctionnement avec ⏯.

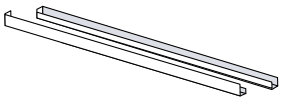
5 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.
Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

Accessoires		Utilisation
Grille		▪ Grille combinée inappropriée pour la puissance micro-ondes maximale ▪ Grille combinée pour griller et faire gratiner ▪ Grille combinée comme surface de dépose pour récipient
Tablette en verre		▪ Protection contre les éclaboussures lorsque vous faites des grillades directement sur la grille combinée ▪ Placer la grille combinée sur la tablette en verre ▪ Convient au micro-ondes

5.1 Autres accessoires

Vous pouvez acheter d'autres accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.
Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures :
www.neff-home.com
Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).
Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

Accessoires		Utilisation
Bandeaux (éléments en couleurs)		Capot métallique latéral

6 Avant la première utilisation

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

6.1 Première mise en service

Vous devez effectuer les réglages pour la première mise en service avant de pouvoir utiliser votre appareil.

Régler la langue

1. Appuyer sur ⏻.
2. Sélectionnez la langue souhaitée.
3. Appuyez sur →.

Régler l'heure

Condition : L'affichage indique 12:00.

1. Réglez les heures à l'aide des touches 〈 et 〉 ou sélectionnez une valeur prédéfinie à l'écran.
2. Pour régler les minutes, appuyez sur les minutes.
3. Réglez les minutes à l'aide des touches 〈 et 〉 ou sélectionnez une valeur prédéfinie à l'écran.
4. Appuyer sur ✓.

Régler la date

Condition : L'affichage indique une date. Le jour clignote.

1. Réglez le jour à l'aide des touches 〈 et 〉.
2. Pour régler le mois, appuyez sur le mois.
3. Réglez le mois à l'aide des touches 〈 et 〉.
4. Pour régler l'année, appuyez sur l'année.
5. Réglez l'année à l'aide des touches 〈 et 〉.
6. Appuyer sur ✓.

✔ Un message s'affiche indiquant que la première mise en service est terminée.

6.2 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. S'assurer que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, ni d'accessoires ni d'autres objets.
2. Nettoyer les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
3. Fermer la porte de l'appareil.

4. Aérer la pièce tant que l'appareil chauffe.
5. Régler le gril sur la position 3.
6. Régler la durée sur 15 minutes.
7. Laisser l'appareil refroidir.
8. Lorsque le compartiment de cuisson est refroidi, nettoyer les surfaces lisses avec du produit de nettoyage et un torchon.

6.3 Nettoyage des accessoires

- Nettoyer soigneusement les accessoires avec du produit de nettoyage et une lavette douce.

7 Utilisation

7.1 Allumer l'appareil

- Appuyer sur ⏻.
- ✔ L'appareil est prêt à fonctionner.

7.2 Éteindre l'appareil

- Appuyer sur ⏻.
- ✔ L'appareil interrompt les fonctions en cours.
- ✔ L'affichage indique l'heure pendant quelques minutes.

7.3 Démarrer le fonctionnement

- Appuyer sur ⏯.

7.4 Interrompre le fonctionnement

1. Ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur ⏯.
- ✔ Le fonctionnement s'arrête.
2. Pour poursuivre le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur ⏯.
- ✔ Le fonctionnement se poursuit.

7.5 Annuler le fonctionnement

- Appuyer sur ⏻.
- ✔ L'appareil interrompt les fonctions en cours.

8 Micro-ondes

Le micro-ondes vous permet de cuire, réchauffer ou décongeler vos mets très rapidement.

8.1 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	Durée maximale en heures	Utilisation
90 W	1:30	Décongeler des mets délicats.
180 W	1:30	Décongeler et poursuivre la cuisson de mets.
360 W	1:30	Cuire du poisson et de la viande ou réchauffer des mets délicats.
600 W	1:30	Chauffer et cuire des mets.
"Boost" 900 W	0:30	Chauffer des liquides.

Remarques
- Afin de protéger l'appareil, la puissance maximale du micro-ondes "Boost" est réduite graduellement dans les premières minutes à 600 Watts. La puissance maximale est de nouveau disponible après un temps de refroidissement.
- Les puissances du micro-ondes ne correspondent pas à la consommation réelle de l'appareil.

8.2 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.
→ *"Test de l'aptitude d'un récipient au micro-ondes", Page 44*

Convient au micro-ondes

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

Récipients et accessoires	Motif
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
Récipients en métal	Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Les mets ne se réchauffent 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.

8.3 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.

8.4 QuickStart

1. Appuyez sur ≋.
2. Démarrer le fonctionnement à l'aide de ⏯.

✔ La puissance du micro-ondes préréglée démarre pour 1 minute.

Remarque : Vous pouvez modifier le préréglage de la puissance du micro-ondes dans les réglages de base.
→*Page 49*

8.5 Régler le micro-ondes

Remarque
Veillez à utiliser correctement le micro-ondes :
- Respectez les consignes de sécurité. →*Page 37*
- Respectez les conseils pour éviter tout dommage matériel. →*Page 39*
- Respectez les conseils concernant les récipients et accessoires adaptés au micro-ondes.

1. Appuyez sur "Micro-ondes".
2. Appuyez sur "Puissance micro-ondes".
3. Sélectionnez la puissance du micro-ondes souhaitée.
4. Appuyer sur ✓.
5. Appuyez sur "Durée".
6. Réglez les minutes à l'aide des touches 〈 et 〉 ou sélectionnez une valeur prédéfinie à l'écran.
7. Pour régler les secondes, appuyez sur les secondes.
8. Réglez les secondes à l'aide des touches 〈 et 〉 ou sélectionnez une valeur prédéfinie à l'écran.
9. Appuyer sur ✓.
10. Si un fonctionnement en différé est souhaité, réglez-le.
    - Appuyez sur "Prêt à".
    - Réglez le temps souhaité.
    - Confirmez à l'aide de ✓.

    L'appareil démarre et s'arrête automatiquement à l'heure programmée.
11. Démarrer le fonctionnement à l'aide de ⏯.

✔ Un signal retentit après écoulement de la durée.

Conseil : Afin de pouvoir utiliser votre appareil de manière optimale, référez-vous aux indications figurant dans les recommandations de réglage.
→ *"Comment faire", Page 54*

8.6 Modifier la puissance du micro-ondes

Vous pouvez modifier la puissance du micro-ondes pendant le fonctionnement.

1. Appuyez sur ⌒.
2. Appuyez sur "Puissance micro-ondes".
3. Sélectionnez la puissance micro-ondes souhaitée.
4. Appuyer sur ✓.

8.7 Modifier la durée

Vous pouvez modifier la durée pendant le fonctionnement.

1. Appuyer sur la durée réglée.
2. Régler la durée souhaitée.
3. Appuyer sur ✓.

8.8 Poursuivre la cuisson d'un plat

Une fois la durée écoulée, vous pouvez poursuivre la cuisson d'un plat.

1. Appuyez sur "Ajouter temps cuisson sup.".
2. Régler la durée souhaitée.
   → *"Régler la durée", Page 48*
   ⏲ vous permet de réinitialiser la durée réglée.
3. Appuyer sur ✓.
4. Démarrer le fonctionnement à l'aide de ⏯.

8.9 Interrompre le fonctionnement

1. Ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur ⏯.
✔ Le fonctionnement s'arrête.
2. Pour poursuivre le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur ⏯.
✔ Le fonctionnement se poursuit.

8.10 Annuler le fonctionnement

▸ Appuyer sur ⏻.
✔ L'appareil interrompt les fonctions en cours.

9 Fonctionnement combiné du micro-ondes

Pour raccourcir la durée de cuisson ou si vous souhaitez réchauffer des mets et les faire dorer en même temps, vous pouvez utiliser le gril en combinaison avec le micro-ondes.

Les puissances du micro-ondes suivantes sont disponibles :
- 90 W
- 180 W
- 360 W

9.1 Régler l'ajout de micro-ondes

Condition : L'appareil est allumé.
1. Appuyez sur "Gril".
2. Appuyez sur "Puissance".
3. Sélectionnez la position gril souhaitée.
4. Appuyez sur ✓.
5. Appuyez sur "Ajout de micro-ondes".
6. Sélectionnez la puissance micro-ondes souhaitée.
7. Appuyez sur ✓.
✔ Une durée préréglée apparaît dans l'affichage.
8. Si la durée préréglée doit être modifiée, appuyez sur "Durée".
   ▸ Réglez la durée souhaitée.
   ▸ Appuyez sur ✓.
9. Si un fonctionnement en différé est souhaité, réglez-le.
   ▸ Appuyez sur "Prêt à".
   ▸ Réglez le temps souhaité.
   ▸ Confirmez à l'aide de ✓.
   L'appareil démarre et s'arrête automatiquement à l'heure programmée.
10. Démarrer le fonctionnement à l'aide de ⏯.
✔ Un signal retentit après écoulement de la durée.

9.2 Modifier la position gril

Vous pouvez modifier la position gril pendant le fonctionnement.

1. Appuyez sur ⌒.
2. Appuyez sur "Puissance".
3. Réglez la position gril souhaitée.
4. Appuyer sur ✓.

9.3 Modifier la puissance du micro-ondes

Vous pouvez modifier la puissance du micro-ondes pendant le fonctionnement.

1. Appuyez sur ⌒.
2. Appuyez sur "Puissance micro-ondes".
3. Sélectionnez la puissance micro-ondes souhaitée.
4. Appuyer sur ✓.

9.4 Modifier la durée

Vous pouvez modifier la durée pendant le fonctionnement.

1. Appuyer sur la durée réglée.
2. Régler la durée souhaitée.
3. Appuyer sur ✓.

9.5 Poursuivre la cuisson d'un plat

Une fois la durée écoulée, vous pouvez poursuivre la cuisson d'un plat.

1. Appuyez sur "Ajouter temps cuisson sup.".
2. Régler la durée souhaitée.
   → *"Régler la durée", Page 48*
   ⏲ vous permet de réinitialiser la durée réglée.
3. Appuyer sur ✓.
4. Démarrer le fonctionnement à l'aide de ⏯.

9.6 Interrompre le fonctionnement

1. Ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur ⏯.
✔ Le fonctionnement s'arrête.
2. Pour poursuivre le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur ⏯.
✔ Le fonctionnement se poursuit.

9.7 Annuler le fonctionnement

▸ Appuyer sur ⏻.
✔ L'appareil interrompt les fonctions en cours.

10 Gril

Le gril vous permet de faire dorer ou gratiner vos mets. Vous pouvez utiliser le gril seul ou combiné aux micro-ondes.

10.1 Positions gril

Les positions gril suivantes sont disponibles.

Position gril	Mets
1 (faible)	▪ Soufflés/gratins hauts ▪ Soufflés
2 (moyenne)	▪ Soufflés/gratins plats ▪ Poisson

Position gril	Mets
3 (puissante)	▪ Saucisses ▪ Toast

10.2 Interrupteur de sécurité

Pour votre protection, l'appareil est muni d'un interrupteur de sécurité. L'appareil s'éteint automatiquement en cas de fonctionnement prolongé.

La durée de fonctionnement jusqu'à l'extinction dépend du réglage :

- Gril : 90 minutes

10.3 Régler le gril

Condition : L'appareil est allumé.

1. Appuyez sur "Gril".
2. Appuyez sur "Puissance".
3. Sélectionnez la position gril souhaitée.
4. Appuyer sur ✓.
5. Si une durée est souhaitée, réglez la durée.
   - ▸ Appuyez sur "Durée"
   - ▸ Réglez la durée souhaitée.
   - ▸ Confirmez à l'aide de ✓.
6. Si un fonctionnement en différé est souhaité, réglez-le.
   - ▸ Appuyez sur "Prêt à".
   - ▸ Réglez le temps souhaité.
   - ▸ Confirmez à l'aide de ✓.

   L'appareil démarre et s'arrête automatiquement à l'heure programmée.
7. Démarrer le fonctionnement à l'aide de ⏯.

✔ Un signal retentit après écoulement de la durée.

10.4 Modifier la position gril

Vous pouvez modifier la position gril pendant le fonctionnement.

1. Appuyez sur ⌒.
2. Appuyez sur "Puissance".
3. Réglez la position gril souhaitée.
4. Appuyer sur ✓.

10.5 Modifier la durée

Vous pouvez modifier la durée pendant le fonctionnement.

1. Appuyer sur la durée réglée.
2. Régler la durée souhaitée.
3. Appuyer sur ✓.

10.6 Poursuivre la cuisson d'un plat

Une fois la durée écoulée, vous pouvez poursuivre la cuisson d'un plat.

1. Appuyez sur "Ajouter temps cuisson sup.".
2. Régler la durée souhaitée.
   → *"Régler la durée", Page 48*
   ⏲ vous permet de réinitialiser la durée réglée.
3. Appuyer sur ✓.
4. Démarrer le fonctionnement à l'aide de ⏯.

10.7 Interrompre le fonctionnement

1. Ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur ⏯.

✔ Le fonctionnement s'arrête.

2. Pour poursuivre le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur ⏯.

✔ Le fonctionnement se poursuit.

10.8 Annuler le fonctionnement

▸ Appuyer sur ⏻.

✔ L'appareil interrompt les fonctions en cours.

11 Plats

Le mode de fonctionnement "Plats" permet à votre appareil de vous aider à préparer différents mets et de sélectionner automatiquement les réglages optimaux.

11.1 Remarques concernant les réglages des plats

Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, respectez ces conseils :

- Utilisez uniquement des aliments de qualité irréprochable.
- Retirez les aliments de leur emballage et pesez-les. Si vous ne pouvez pas régler le poids exact sur l'appareil, arrondissez le poids vers le haut ou vers le bas.
- Utilisez uniquement des récipients adaptés au micro-ondes, résistants à la chaleur, par exemple en verre ou en céramique.
- Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid.

Décongeler

- Congelez et conservez les aliments à plat et en portions à -18 °C.
- Placez les aliments congelés dans un récipient plat, par exemple une assiette en verre ou en porcelaine.
- Les aliments peuvent ne pas être complètement décongelés à la fin du programme. Il est tout de même possible de les travailler correctement.
- Laissez reposer le mets décongelé entre 10 et 30 minutes dans l'appareil éteint, afin que la température s'équilibre.
- La décongélation de la viande ou de la volaille produit du liquide. Retirez le liquide lors du retournement des aliments. Ne réutilisez et ne mettez pas en contact les aliments surgelés avec d'autres aliments.
- En cas de viande hachée, retirez les morceaux déjà décongelés après avoir retourné la viande.
- Placez la volaille entière d'abord avec le côté blanc en contact avec le récipient, la volaille en quartiers avec le côté peau vers le bas.

Légumes

- Légumes frais : coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau pour 100 g de légumes.

- Légumes surgelés : seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés. Ne décongelez pas de légumes surgelés avec de la sauce à la crème. Ajoutez 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau. N'ajoutez pas d'eau pour les épinards et le chou rouge.

Pommes de terre

- Pommes de terre à l'anglaise : couper des morceaux de même grosseur. Ajouter deux cuillerées à soupe d'eau pour 100 g et un peu de sel.
- Pommes de terre en robe des champs : utiliser des pommes de terre de même grosseur. Les laver et piquer la peau. Mettre les pommes de terre encore humides dans un récipient, sans ajouter de l'eau.
- Pommes de terre au four : utilisez des pommes de terre de même grosseur. Lavez-les, séchez-les et piquez-leur la peau.

Riz

- N'utilisez pas de riz brun ni de riz en sachet.
- Ajoutez deux fois à deux fois et demie la quantité d'eau au riz.

Volaille

- Utiliser uniquement des morceaux de poulet qui sont à température du réfrigérateur.
- Piquer la peau à plusieurs endroits avec une fourchette.
- Placer les morceaux de poulet sur la grille combinée, côté peau vers le haut. Placer la grille combinée sur la tablette en verre. Le liquide qui s'égoutte est récupéré.

Lasagnes

- Les lasagnes surgelées jusqu'à une épaisseur d'env. 3 cm conviennent le mieux.
- Retirer les lasagnes de leur emballage et les placer dans un récipient adapté au micro-ondes.
- Si vous préparez des lasagnes surgelées en portions de plus de 700 g, placez le récipient sur une assiette retournée et adaptée au micro-ondes.

11.2 Régler un programme

Condition : L'appareil est allumé.

1. Appuyez sur "Plats".
2. Sélectionnez un programme.
3. Appuyez sur "Poids".
4. Réglez le poids avec 〈 et 〉 ou sélectionnez une valeur prédéfinie à l'écran.
5. Appuyer sur ✓.
6. Si un fonctionnement en différé est souhaité, réglez-le.
   - ▸ Appuyez sur "Prêt à".
   - ▸ Réglez le temps souhaité.
   - ▸ Confirmez à l'aide de ✓.

   L'appareil démarre et s'arrête automatiquement à l'heure programmée.
7. Enfournez les plats dans le compartiment de cuisson.
8. Fermez la porte de l'appareil.
9. Démarrer le fonctionnement à l'aide de ⏯.

✔ Un signal retentit après écoulement de la durée.

Remarque : Pour certains programmes, des conseils apparaissent à l'écran pendant la préparation. Suivez ces conseils.

Poursuivre la cuisson d'un plat

Une fois la durée écoulée, vous pouvez poursuivre la cuisson d'un plat.

1. Appuyez sur "Ajouter temps cuisson sup.".
2. Régler la durée souhaitée.
   → *"Régler la durée", Page 48*
   ⏲ vous permet de réinitialiser la durée réglée.
3. Appuyer sur ✓.
4. Démarrer le fonctionnement à l'aide de ⏯.

Interrompre le fonctionnement

1. Ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur ⏯.

✔ Le fonctionnement s'arrête.

2. Pour poursuivre le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur ⏯.

✔ Le fonctionnement se poursuit.

Annuler le fonctionnement

- ▸ Appuyer sur ⏻.

✔ L'appareil interrompt les fonctions en cours.

11.3 Vue d'ensemble des plats

Plat	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipient/accessoire
Décongeler du pain [1]	Pain, entier, rond ou oblong, pain en tranches, cake, gâteau à la levure de boulanger, gâteau aux fruits, gâteau sans glaçage, chantilly ou gélatine	0,20-1	Récipient ouvert, plat
Décongeler de la viande [1]	Rôtis, morceaux de viande fins, poulet, viande hachée	0,20-2	Récipient ouvert, plat
Décongeler du poisson [1]	Poisson entier, filet de poisson, darne de poisson	0,10-1	Récipient ouvert, plat
Légumes, frais [2]	Par ex. chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette	0,15-1	Récipient fermé
Légumes, surgelés [2]	Par ex. chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards	0,15-1	Récipient fermé

[1] Observez le signal pour retourner la préparation.
[2] Observez le signal pour remuer la préparation.

Plat	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipient/accessoire
Riz [1]	Riz long grain	0,05-0,3	Récipient haut, fermé
Pommes de terre à l'anglaise [1]	Pommes de terre avec ou sans peau, morceaux de pommes de terre de même grosseur	0,20-1	Récipient fermé
Pommes de terre au four [2]	Pommes de terre avec la peau, de 200-250 g	0,20-1,5	Grille combinée sur tablette en verre
Lasagnes, surgelées	Lasagnes ou autre gratin surgelé similaire	0,30-1	Récipient ouvert
Poulet frais en morceaux	Pilons de poulet, bas de cuisse de poulet, cuisses de poulet	0,50-1	Grille combinée sur tablette en verre

12 Fonctions de temps

Votre appareil est doté de fonctions de temps qui vous permettent de régler la durée et la fin de fonctionnement.

Fonctions de temps	Utilisation
Durée	Si vous réglez une durée pour un programme, l'appareil s'arrête automatiquement de chauffer après écoulement de cette durée.
Prêt à	Vous pouvez régler l'heure de la fin de programme. L'appareil démarre automatiquement afin que le programme soit terminé à l'heure souhaitée.

12.1 Heure

L'heure est masquée afin de réduire la consommation en mode à faible consommation d'électricité.
Lorsque vous touchez l'écran, l'heure s'affiche brièvement.

12.2 Régler la durée

Vous pouvez régler la durée de fonctionnement jusqu'à 30 minutes avec "Boost". Vous pouvez régler la durée de tous les autres niveaux jusqu'à 90 minutes.

Condition : Un mode de fonctionnement et un niveau sont réglés.

1. Appuyez sur "Durée".
2. Réglez les minutes à l'aide des touches ⟨ et ⟩ ou sélectionnez une valeur prédéfinie à l'écran.
3. Pour régler les secondes, appuyez sur les secondes.
4. Réglez les secondes à l'aide des touches ⟨ et ⟩ ou sélectionnez une valeur prédéfinie à l'écran.
5. Appuyer sur ✓.
6. Démarrer le fonctionnement à l'aide de ⏯.

Poursuivre la cuisson d'un plat

Une fois la durée écoulée, vous pouvez poursuivre la cuisson d'un plat.

1. Appuyez sur "Ajouter temps cuisson sup.".
2. Régler la durée souhaitée.
   → *"Régler la durée", Page 48*
   ⏲ vous permet de réinitialiser la durée réglée.
3. Appuyer sur ✓.
4. Démarrer le fonctionnement à l'aide de ⏯.

Modifier la durée

Vous pouvez modifier la durée pendant le fonctionnement.

1. Appuyer sur la durée réglée.
2. Régler la durée souhaitée.
3. Appuyer sur ✓.

Annuler la durée

Vous pouvez annuler la durée à tout moment.

1. Appuyer sur la durée réglée.
2. Réinitialiser la durée avec ⏲.
   Pour les modes de fonctionnement qui nécessitent toujours une durée, l'appareil réinitialise la durée à la valeur prédéfinie.
3. Appuyer sur ✓.

12.3 Réglez le fonctionnement différé "Prêt à"

Vous pouvez différer de 24 heures au maximum l'heure à laquelle la durée de fonctionnement doit être terminée.

Remarques

- Pour obtenir un bon résultat de cuisson, ne modifiez plus l'heure une fois que le fonctionnement a déjà commencé.
- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent pas.

Conditions

- Un mode de fonctionnement et un niveau sont réglés.
- Une durée est réglée.

1. Appuyez sur "Prêt à".
2. Réglez les minutes à l'aide des touches ⟨ et ⟩ ou sélectionnez une valeur prédéfinie à l'écran.
3. Pour régler les heures, appuyez sur les heures.

[1] Observez le signal pour remuer la préparation.
[2] Observez le signal pour retourner la préparation.

4. Réglez les heures à l'aide des touches 〈 et 〉 ou sélectionnez une valeur prédéfinie à l'écran.
5. Appuyer sur ✓.
6. Appuyez sur ⏵⏸
✔ L'heure de démarrage s'affiche. L'appareil est en position d'attente.
✔ Lorsque l'heure de démarrage est atteinte, le programme commence et la durée s'écoule.
✔ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée. Un message apparaît pour indiquer que le programme est terminé.
7. Lorsque la durée est écoulée, effectuer une des actions suivantes :
   - ▸ Si nécessaire, vous pouvez effectuer d'autres réglages et redémarrer le fonctionnement.
   - ▸ Lorsque le mets est prêt, éteindre l'appareil à l'aide de ⏻.

Modifier le fonctionnement différé "Prêt à"

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, modifiez uniquement l'heure réglée avant le démarrage du fonctionnement et avant que la durée ne s'écoule.

1. Appuyez sur ⌒.
2. Appuyez sur "Prêt à".
3. Réglez l'heure de fin souhaitée.
4. Appuyer sur ✓.

Annuler le fonctionnement différé "Prêt à"

1. Appuyez sur ⌒.
2. "Prêt à".
3. Réinitialisez l'heure avec ◷.
4. Appuyez sur ⮌.

13 Sécurité enfants

Protégez votre appareil, afin que les enfants ne puissent pas l'allumer par mégarde ou modifier des réglages.

13.1 Activer la sécurité enfants

1. Appuyez sur ⋮.
2. Appuyez sur ⊶.
✔ Les éléments de commande sont bloqués.

13.2 Désactiver la sécurité enfants

1. Appuyez sur ⊶.
2. Maintenez la touche "Déverrouiller" enfoncée pendant environ 4 secondes.
✔ Les éléments de commande sont débloqués.

14 Réglages de base

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

14.1 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.
Vous trouverez de plus amples informations sur les différents réglages de base sur l'affichage.

Remarques

- Les modifications des réglages de la langue, de la tonalité touches et de la luminosité du bandeau de commande sont immédiatement effectives. Tous les autres réglages prennent effet uniquement lorsque vous les enregistrez.
- Vos modifications des réglages de base sont conservées pour un certain temps même après une panne de courant.

Réglages de base	Sélection
Langue	Voir la sélection sur l'appareil
Heure	Heure au format 24h
Date	Date au format JJ.MM.AAAA

Affichage	Sélection
Luminosité	Niveaux 1 à 8 [1]
Heure	▪ Afficher (ce réglage augmente la consommation d'énergie) ▪ Affichée, temps limité [1] ▪ Ne pas afficher
Affichage de veille	▪ Digital + Date ▪ Digital [1] ▪ Analogique ▪ Analogique + Date
Ajustement	Aligner l'écran horizontalement et verticalement.

Son	Sélection
Ton. touches	▪ Marche [1] ▪ Arrêt
Signal sonore	▪ Très courte durée ▪ Durée courte ▪ Durée moyenne [1] ▪ Durée longue

Réglages de l'appareil	Sélection
Éclairage	▪ Marche [1] ▪ Arrêt

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

Réglages de l'appareil	Sélection
Puissance micro-ondes pré-réglagée	▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360W ▪ 600 W ▪ Boost

Personalisation	Sélection
Logo de la marque	▪ Afficher [1] ▪ Ne pas afficher
Fonct. après mise en serv.	▪ Menu princip. [1] ▪ Micro-ondes ▪ Gril ▪ Plats
Temps de cuisson écoulé	▪ Afficher [1] ▪ Ne pas afficher
Sécurité enfants	▪ Disponible [1] ▪ Désactivé

Réglages usine	Sélection
Réglages usine	▪ Annuler ▪ Appliquer

Informations	Sélection
Informations sur l'appareil	Afficher "Informations sur l'appareil"

14.2 Modifier les réglages de base

Condition : L'appareil est allumé.
1. Appuyez sur "Réglages de base".
2. Appuyez sur le réglage de base souhaité.
3. Modifiez les réglages souhaités à l'écran.
4. Retournez à la vue d'ensemble ou au menu principal avec la touche ⮌.

14.3 Modifier l'heure

Condition : L'appareil est allumé.
1. Appuyez sur "Réglages de base".
2. Appuyez sur le réglage de base "Heure".
3. Réglez les heures à l'aide des touches 〈 et 〉 ou sélectionnez une valeur prédéfinie à l'écran.
4. Pour régler les minutes, appuyez sur les minutes.
5. Réglez les minutes à l'aide des touches 〈 et 〉 ou sélectionnez une valeur prédéfinie à l'écran.
6. Appuyer sur ✓.
7. Retournez à la vue d'ensemble ou au menu principal avec la touche ⮌.

15 EasyClean

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

ATTENTION
Un nettoyage non conforme peut endommager l'appareil.
- ▸ Ne versez jamais du liquide dans le compartiment de cuisson.

15.1 Régler l'aide au nettoyage

Condition : L'appareil est allumé.
1. Appuyez sur "Nettoyage".
2. Appuyez sur "EasyClean".
3. Suivez les instructions affichées à l'écran.
4. Appuyez sur "Confirmer".
5. Démarrez avec ⏯.
- ✔ Un signal retentit après écoulement de la durée.
6. Suivez les instructions affichées à l'écran.

16 Nettoyage et entretien

16.1 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.

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

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

16.2 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'ébouillantage !
Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.
- ▸ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▸ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

⚠ 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 nettoyants 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.
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.

16.3 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 nettoyants abrasif ou d'autres nettoyants agressifs pour four.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage.
2. Nettoyer avec un produit de nettoyage chaud ou de l'eau vinaigrée.
3. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four approprié pour les surfaces en acier inox.
   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.

16.4 Régénérer des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson

La voûte du compartiment de cuisson est autonettoyante. Les surfaces autonettoyantes sont revêtues d'une céramique mate et poreuse, et leur surface est rugueuse. Lorsque la fonction gril est en marche, les surfaces autonettoyantes absorbent les éclaboussures de graisse provenant du rôtissage ou de la cuisson au gril, et décomposent les résidus de graisse. Si vous utilisez principalement la fonction micro-ondes, démarrez la fonction gril à intervalles réguliers pour nettoyer la voûte.

ATTENTION
Les nettoyants pour four endommagent les surfaces autonettoyantes.
- ▸ N'utilisez pas de produit de nettoyage pour four sur les surfaces autonettoyantes. Si du produit de nettoyage pour four se retrouvait toutefois sur ces surfaces, épongez immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne frottez pas et n'utilisez pas d'accessoires de nettoyage abrasifs.

Conditions
- ▪ Le compartiment de cuisson est vide.
- ▪ L'appareil est allumé.

1. Appuyez sur "Gril".
2. Appuyez sur "Puissance".
3. Sélectionnez la position gril la plus élevée.
4. Appuyer sur ✓.
5. Appuyez sur "Durée".
6. Réglez la durée souhaitée.
   La durée nécessaire pour le nettoyage dépend de la quantité de résidus de graisse. Démarrez avec une durée de 20 minutes.
7. Appuyer sur ✓.
8. Démarrez le fonctionnement à l'aide de ⏯.
   - ▸ Aérez la pièce tant que l'appareil chauffe.

✔ De la fumée peut se dégager pendant le fonctionnement. C'est normal et cela s'atténue.
✔ Un signal retentit après écoulement de la durée.

9. Si de la fumée est encore visible à la fin de la durée, prolongez celle-ci.

16.5 Nettoyage des accessoires

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage.
2. Faire ramollir les restes d'aliments carbonisés à l'aide d'une lavette humide et de produit de nettoyage chaud.
3. Nettoyer les accessoires avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce ou une brosse douce.
4. Nettoyer la grille combinée avec un produit de nettoyage pour acier inox ou dans le lave-vaisselle.
   En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer ou un produit de nettoyage pour four.
5. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

16.6 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.
2. Nettoyer les vitres de porte à l'aide d'une lavette humide et d'un nettoyant 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.

16.7 Nettoyage du joint de porte

ATTENTION
Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le joint de porte.
- ▸ Ne pas utiliser de racloir pour métal ou pour verre pour le nettoyage.
- ▸ Ne pas utiliser de détergent abrasif.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage.
2. Nettoyez le joint de porte avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

16.8 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 nettoyant 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 fécules 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.
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.

16.9 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.
2. Nettoyer le bandeau de commande avec un chiffon microfibres ou un chiffon doux, humide.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

17 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 dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
  → *"Service après-vente", Page 54*

⚠ **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.
- ▸ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- ▸ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

17.1 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.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	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 54*
Le micro-ondes ne fonctionne pas.	La porte n'est pas complètement fermée. ▸ Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.
Les plats ne se réchauffent pas.	Le mode Démo est activé dans les réglages de base. **1.** Débranchez l'appareil du réseau électrique, en désarmant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. **2.** Désactiver le mode démonstration dans les 5 minutes dans les réglages de base. →*Page 49*
L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas.	Différentes causes sont possibles. ▸ Appelez le . → *"Service après-vente", Page 54*
Le fonctionnement du micro-ondes s'interrompt.	Dysfonctionnement **1.** Réinitialiser l'appareil. ▸ Soit maintenir la touche ⏻ enfoncée pendant au moins 10 secondes. ▸ Soit désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. Réarmer le fusible au bout d'environ 10 secondes. ✔ Si le défaut était unique, le message disparaît. **2.** Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → *"Service après-vente", Page 54*
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	La puissance du micro-ondes est réglée trop faible. ▸ Réglez une puissance micro-ondes plus élevée.
	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.
L'heure n'apparaît pas lorsque l'appareil est éteint	L'affichage s'éteint peu de temps après. Aucune action nécessaire.

17.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Le message avec "D" ou "E" apparaît sur l'affichage.	Dysfonctionnement **1.** Réinitialiser l'appareil. ▸ Soit maintenir la touche ⏻ enfoncée pendant au moins 10 secondes. ▸ Soit désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. Réarmer le fusible au bout d'environ 10 secondes. ✔ Si le défaut était unique, le message disparaît. **2.** Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → *"Service après-vente", Page 54*

18 Mise au rebut

18.1 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.



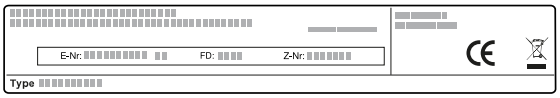
Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

19 Service après-vente

Les pièces détachées d'origine fonctionnelles et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service client pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil au sein de l'Espace économique européen.
Par ailleurs, vous pouvez obtenir auprès de notre service client d'autres pièces détachées d'origine fonctionnelles de l'appareil et pouvant être stockées jusqu'à 15 ans après la mise sur le marché de votre appareil. Veuillez contacter notre service client pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.
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.
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 D. 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.neff-home.com* sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

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

Lorsque vous contactez le service client, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD), que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre 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.

20 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.

20.1 La meilleure façon de procéder

Conseil
Conseils de préparation

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

ATTENTION
Les aliments acides peuvent endommager la grille.
- Ne placez pas d'aliments acides, tels que des fruits ou des grillades assaisonnées avec de la marinade acide, directement sur la grille.

Remarque : Remarque pour les personnes allergiques au nickel
Dans de rares cas, de faibles traces de nickel peuvent se retrouver dans les aliments.

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. Placez les plats dans un récipient adapté.
4. Placez le récipient au milieu du fond du compartiment de cuisson.
   Les micro-ondes peuvent ainsi atteindre les plats de tous les côtés.
5. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
   Réglez d'abord la durée plus courte. Si nécessaire, prolongez éventuellement la durée.
6. Pour retirer des récipients chauds du compartiment de cuisson, utilisez des maniques.

20.2 Décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes

Recommandations de réglage pour décongeler, chauffer et cuire au micro-ondes.
La durée dépend de la vaisselle et de la température, de la nature et de la quantité d'aliments. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et si nécessaire, la prochaine fois, utilisez une valeur plus élevée. Si vous utilisez des quantités différentes de celles indiquées dans les tableaux, suivez cette règle générale : double quantité - durée presque double, demi-quantité - demi-durée.

Décongeler au micro-ondes

Remarque
Conseils de préparation
- Congelez les mets à plats.
- Utiliser de la vaisselle ouverte conçue pour aller au micro-ondes.
- Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois de temps en temps. Enlevez le liquide de congélation lorsque vous retournez les aliments.
- La décongélation de la viande ou de la volaille produit du liquide. Retirez le liquide lors du retournement des aliments. Ne réutilisez et ne mettez pas en contact les aliments surgelés avec d'autres aliments.
- En cas de viande hachée, retirez les morceaux déjà décongelés après avoir retourné la viande.
- En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.
- Laissez reposer le mets décongelé entre 10 et 30 minutes dans l'appareil éteint, afin que la température s'équilibre.

Plats	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Viande en un seul morceau, avec et sans os [1]	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. 2. 10-15 min.
Viande en un seul morceau, avec et sans os [1]	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min. 2. 15-20 min.
Viande en un seul morceau, avec et sans os [1]	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. 2. 20-25 min.
Viande en morceaux ou en tranches [1,2]	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3-5 min. 2. 3-5 min.
Viande en morceaux ou en tranches [1,2]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 5-10 min.
Viande en morceaux ou en tranches [1,2]	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-10 min. 2. 5-10 min.
Viande hachée, mixte [1,2]	200 g	90 W	8-10 min.
Viande hachée, mixte [1,2]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. 2. 8-10 min.
Viande hachée, mixte [1,2]	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min. 2. 10-15 min.
Volaille ou morceaux de volaille [1,2]	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 10-15 min.

[1] Retournez plusieurs fois les aliments.
[2] En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.

Plats	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Volaille ou morceaux de volaille [1,2]	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10-15 min. 2. 10-15 min.
Filets, darnes ou tranches de poisson [1,2]	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. 2. 10-15 min.
Poisson entier [1]	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 2 min. 2. 3-5 min.
Poisson entier [1]	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 8-10 min.
Légumes, par ex. petits pois [3]	300 g	180 W	5-10 min.
Fruits, par ex. framboises [3]	300 g	180 W	6-9 min.
Fruits, par ex. framboises [3]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 6-8 min. 2. 5-10 min.
Dégeler du beurre [4]	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. 2. 1-2 min.
Dégeler du beurre [4]	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. 2. 2-4 min.
Pain entier [1]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. 2. 5-10 min.
Pain entier [1]	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 9-10 min.
Gâteau sec, par ex. quatre-quarts [5,6]	500 g	90 W	5-10 min.
Gâteau sec, par ex. quatre-quarts [5,6]	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3-5 min. 2. 4 min.
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc [5]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. 2. 3-5 min.
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc [5]	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 4 min. 2. 5-10 min.

Réchauffer ou cuire des mets surgelés au micro-ondes

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

Remarque

Conseils de préparation

- Utilisez un récipient fermé conçu pour aller au micro-ondes. Vous pouvez également utiliser une assiette ou un couvercle de four à micro-ondes pour couvrir le plat. Retirez les plats cuisinés de leur emballage.
- Répartir les aliments à plat sur le récipient. Les aliments plats cuisent plus vite que des aliments épais.
- Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.
- Retourner ou remuer les mets de temps en temps.
- Laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes après la cuisson.
- Les aliments gardent leur goût propre. User modérément de sel et d'épices.
- Retirer les lasagnes de leur emballage et les placer dans un récipient adapté au micro-ondes.
- Les lasagnes surgelées jusqu'à une épaisseur d'env. 3 cm conviennent le mieux.
- Pour un résultat optimal, nous vous recommandons de réchauffer les aliments ou les plats à 600 Watts. Si une puissance du micro-ondes plus élevée est indiquée sur l'emballage, prolongez la durée.

[1] Retournez plusieurs fois les aliments.
[2] En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.
[3] Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.
[4] Retirez complètement l'emballage.
[5] Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.
[6] Séparez les morceaux de gâteau.

Plats	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)	300-400 g	600 W	8-13 min.
Potage	400 g	600 W	8-12 min.
Ragoûts/potées	500 g	600 W	10-15 min.
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch	500 g	600 W	10-15 min.
Poisson, par ex. morceaux de filet [1]	400 g	600 W	10-15 min.
Gratins, par ex. lasagne, cannelloni (env. 3 cm d'épaisseur)	450 g	600 W	12-15 min.
Accompagnements, par ex. riz, pâtes [1]	250 g	600 W	3-7 min.
Accompagnements, par ex. riz, pâtes [1]	500 g	600 W	8-12 min.
Légumes, par ex. petits pois, brocoli, carottes [1]	300 g	600 W	7-10 min.
Légumes, par ex. petits pois, brocoli, carottes [1]	600 g	600 W	14-17 min.
Épinards à la crème [2]	450 g	600 W	9-12 min.

Conseils pour décongélation, réchauffement et cuisson suivants au micro-ondes

Respectez les conseils pour obtenir de bons résultats en mode décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes.

Problème	Conseil
Votre plat est trop sec.	▪ Réduisez la durée ou choisissez une plus faible puissance du micro-ondes. ▪ Couvrez le plat et ajoutez plus de liquide.
Après écoulement du temps, votre plat n'est pas encore décongelé, réchauffé ou cuit.	Prolongez la durée. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement du temps, votre plat n'est pas encore prêt à l'intérieur, mais déjà trop cuit à l'extérieur.	▪ Remuez pendant la cuisson. ▪ Réduisez la puissance du micro-ondes et la durée.
Après la décongélation, votre viande ou volaille a commencé à cuire à l'extérieur, mais l'intérieur n'est pas encore décongelé.	▪ Réduisez la puissance du micro-ondes. ▪ Retournez plusieurs fois les grands morceaux à décongeler.

20.3 Réchauffer

Avec votre appareil, vous pouvez réchauffer des mets.

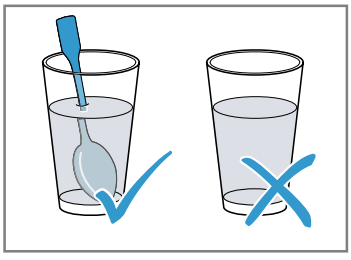
Réchauffer au micro-ondes

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

⚠ **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.



[1] Ajoutez un peu de liquide aux aliments.
[2] Faites cuire les aliments sans ajouter d'eau.

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.

Remarque
Conseils de préparation
- Utilisez un récipient fermé conçu pour aller au micro-ondes. Vous pouvez également utiliser une assiette ou un couvercle de four à micro-ondes pour couvrir le plat. Retirez les plats cuisinés de leur emballage.
- Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
- Retourner ou remuer les mets de temps en temps.
- Laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes après la cuisson.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.
- Pour un résultat optimal, nous vous recommandons de réchauffer les aliments ou les plats à 600 Watts. Si une puissance du micro-ondes plus élevée est indiquée sur l'emballage, prolongez la durée.

Plats	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Plat sur assiette, réfrigéré	1 portion	600 W	5-8 min.
Boissons [1,2,3]	125 ml	Boost	40-50 sec.
Boissons [1,2,3]	200 ml	Boost	1-2 min.
Boissons [1,2,3]	500 ml	Boost	2-3 min.
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait [4,5,3]	50 ml	600 W	Env. 20-30 sec.
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait [4,5,3]	100 ml	600 W	30-40 Sec.
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait [4,5,3]	200 ml	600 W	50-60 sec.
Potage, 1 tasse [6]	de 175 g	600 W	2-3 min.
Potage, 2 tasses [6]	de 175 g	600 W	3-4 min.
Viande en sauce [7]	500 g	600 W	7-10 min.
Ragoût/potée [6]	400 g	600 W	4-5 min.
Ragoût/potée [6]	800 g	600 W	7-8 min.
Légumes, 1 portion [6]	150 g	600 W	2-3 min.
Légumes, 2 portions [6]	300 g	600 W	3-4 min.

20.4 Cuire

Avec votre appareil, vous pouvez cuire des mets.

Cuire au micro-ondes

Remarque
Conseils de préparation
- Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
- Répartir les aliments à plat sur le récipient. Les aliments plats cuisent plus vite que des aliments épais.
- Utilisez un récipient fermé conçu pour aller au micro-ondes. Vous pouvez également utiliser une assiette ou un couvercle de four à micro-ondes pour couvrir le plat. Retirez les plats cuisinés de leur emballage.
- Les aliments gardent leur goût propre. User modérément de sel et d'épices.
- Laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes après la cuisson.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.
- Pour un résultat optimal, nous vous recommandons de réchauffer les aliments ou les plats à 600 Watts. Si une puissance du micro-ondes plus élevée est indiquée sur l'emballage, prolongez la durée.

[1] Placez une cuillère dans le verre.
[2] Ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées.
[3] Contrôlez impérativement la température.
[4] Réchauffez la nourriture pour bébé sans tétine ni couvercle.
[5] Remuez toujours bien les aliments après les avoir réchauffés.
[6] Contrôlez les aliments en cours de cuisson.
[7] Séparez les tranches de viande.

Plats	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Poulet entier, frais, sans abats [1]	1200 g	600 W	25 – 30 min.
Filet de poisson, frais [2]	400 g	600 W	6 – 11 min.
Légumes frais [3,2,4]	250 g	600 W	5 – 9 min.
Légumes frais [3,2,4]	500 g	600 W	10 – 15 min.
Pommes de terre [3,2,4]	250 g	600 W	7 – 9 min.
Pommes de terre [3,2,4]	500 g	600 W	10 – 12 min.
Pommes de terre [3,2,4]	750 g	600 W	15 – 20 min.
Riz [5,4]	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 5 min. 1. 12 – 15 min.
Riz [5,4]	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min. 1. 15 – 18 min.
Entremets, par ex. flan (instantané) [4]	500 ml	600 W	5 – 8 min.
Compote de fruits [4]	500 g	600 W	9 – 12 min.

Pudding à base de préparation pour flan

⚠ **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.

1. Mélangez un sachet de pudding en poudre avec du sucre et un peu de lait dans un grand bol allant au micro-ondes, conformément aux instructions du sachet pour éviter la formation de grumeaux.
2. Ajoutez le reste de lait et remuez de nouveau.
3. Placez le bol dans le compartiment de cuisson et fermez la porte de l'appareil.
4. Réglez l'appareil selon les réglages recommandés.
5. Remuez pour la première fois après 3 minutes. Ensuite, remuez après chaque minute jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
   La durée dépend de la température du lait et du récipient utilisé.

Pop-corn pour micro-ondes

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

ATTENTION
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.

Remarque
Conseils de préparation
- Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
- Utiliser un récipient en verre plat, résistant à la chaleur. Ne pas utiliser de porcelaine ni d'assiettes fortement incurvées.
- Poser le cornet de pop-corn sur le récipient, le côté marqué vers le bas.
- Adapter la durée selon la quantité.
- Pour que le pop-corn ne brûle pas, retirez le cornet de pop corn après 1 minute et 30 secondes et secouez-le. Attention, le pop-corn est chaud.

Plats	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Pop-corn pour micro-ondes [6]	1 cornet de 100 g	600 W	2,5-3,5 min.

[1] Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.
[2] Ajoutez un peu de liquide aux aliments.
[3] Découpez des morceaux de même grosseur.
[4] Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.
[5] Ajoutez deux fois le volume de liquide.
[6] Placez toujours le sachet de pop-corn sur une assiette en verre. Respectez les indications du fabricant.

20.5 Griller

Faites griller des plats qui doivent être croustillants.

Remarque

Conseils de préparation

- Ne préchauffez pas.
- Utilisez des morceaux à griller d'épaisseur et de poids similaires.
  Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants.
- Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Placez la grille sur la tablette en verre. Cela permettra de recueillir la graisse et le jus de cuisson.
- Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince.
  Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et se dessèchera.
- Salez les morceaux à griller seulement après les avoir fait griller.
  Le sel absorbe l'eau de la viande.
- La viande rouge, par exemple le bœuf, dore plus vite que la viande blanche, par exemple le veau ou le porc. Même légèrement dorés à la surface, les morceaux de viande blanche à griller ou les poissons peuvent quand même être cuits et fondants à l'intérieur.
- La résistance chauffante du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. Cette fréquence dépend de la position de gril réglée.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Plats	Quantité	Poids	Position gril	Durée
Steaks d'échine, env. 2 cm d'épaisseur	3 à 4 pièces	d'env. 220 g	3 (forte)	1ère face env. 15 min. 2e face : env. 10-15 min.
Saucisses à griller	4 à 6 pièces	d'env. 100 g	3 (forte)	1ère face env. 20-25 min. 2ème face : env. 10-20 min.
Darne de poisson [1]	2 à 3 pièces	d'env. 150 g	3 (forte)	1re face env. 10 min. 2e face : env. 15-20 min.
Poisson entier, par ex. truites [1]	2 à 3 pièces	d'env. 260 g	3 (forte)	1ère face env. 15 min. 2e face : env. 10-15 min.
Toast de pain (faire brunir)	2 à 6 tranches		3 (forte)	1ère face env. 4-5 min. 2ème face : env. 2-3 min.
Gratiner des toasts	2 à 6 tranches		3 (forte)	selon la garniture : 5-10 min.

20.6 Gril et micro-ondes combinés

Pour raccourcir la durée de cuisson, vous pouvez utiliser le gril en combinaison avec le micro-ondes.

Gril et micro-ondes combinés

Remarque

Conseils de préparation

- Placez le récipient sur la grille.
- Pour le rôtissage, utilisez un moule à bord haut. Le compartiment de cuisson reste plus propre si vous cuisinez dans des récipients fermés.
- Placez le poulet, les morceaux de poulet et le magret de canard avec le côté peau vers le haut.
- Piquer la peau à plusieurs endroits avec une fourchette.
- Pour des soufflés et gratins, utilisez un grand récipient plat.
  Dans un récipient étroit et haut, les mets mettront plus de temps à cuire et seront plus foncés sur le dessus.
- Laissez reposer les soufflés et les gratins dans l'appareil éteint pendant 5 minutes.

[1] Huilez la grille au préalable.

- Vérifiez si le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson. Le récipient ne doit pas être trop grand.
- Laissez reposer la viande encore 5 à 10 minutes avant de la découper.
  Le jus de viande se répartit ainsi uniformément et ne s'écoulera pas lorsque vous entamez la viande.
- Réglez toujours le temps de cuisson maximal.
  Une fois que le temps le plus cours indiqué est écoulé, vérifiez les mets.
- Retirer les lasagnes de leur emballage et les placer dans un récipient adapté au micro-ondes.
- Si vous préparez des lasagnes surgelées d'une épaisseur d'env. 4-5 cm, placez le récipient sur une assiette retournée et adaptée au micro-ondes.

Plats	Poids	Position gril	Puissance du micro-ondes	Durée
Rôti de porc, par ex. échine [1]	env. 750 g	faible (1)	360 W	35-40 min.
Rôti de viande hachée, max. 7 cm d'épaisseur	env. 750 g	2 (moyen)	360W	20-25 min.
Poulet, demi [2]	env. 1200 g	3 (forte)	360W	35-40 min.
Morceaux de poulet, par ex. quarts de poulet [2]	env. 800 g	3 (forte)	360W	20-25 min.
Magret de canard [2]	env. 800 g	3 (forte)	180 W	20-25 min.
Gratin de pâtes (à base d'ingrédients précuits) [3]	env. 1000 g	1 (faible)	360W	25-30 min
Lasagnes, surgelées (env. 3 cm d'épaisseur)	350-450 g	3 (forte)	360W	12-15 min.
Lasagnes, surgelées (env. 4-5 cm d'épaisseur)	600-1000 g	3 (forte)	360W	25-30 min
Gratin de pommes de terre (à base de pommes de terre crues), max. 3 cm d'épaisseur	env. 1000 g	2 (moyen)	360W	25-30 min
Poisson, gratiné	env. 600 g	3 (forte)	360W	15 min.
Soufflé au fromage blanc, max. 5 cm d'épaisseur	env. 850 g	1 (faible)	360W	20-25 min.

20.7 Plats tests

Ces aperçus ont été élaborés pour des instituts de contrôle, en vue de faciliter le contrôle de l'appareil selon la norme EN 60350-1:2013 et IEC 60350-1:2011 et selon la norme EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cuire au micro-ondes

Mets	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min	Remarque
Lait de poule, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 min. 2. 8-10 min.	Moule en pyrex
Génoise, 475 g	600 W	7-9 min.	Moule Pyrex Ø 22 cm
Rôti de viande hachée, 900 g	600 W	20-25 min.	Moule Pyrex Ø 28 cm
Plat sur assiette, réfrigéré, 1 portion	600 W	5-6 min	Couvercle pour micro-ondes

[1] Retournez au bout de 15 minutes.
[2] Ne retournez pas les aliments.
[3] Parsemez les mets de fromage.

Décongeler au micro-ondes

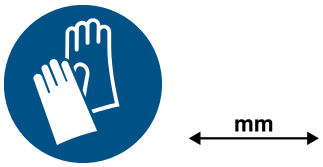
Mets	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min	Remarque
Viande, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-6 min. 2. 6-9 min.	Moule en pyrex, Ø 24 cm

Cuire au micro-ondes avec le gril

Mets	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min	Remarque
Gratin de pommes de terre, 1 100 g	360 W + position gril 2	25-35 min.	Moule en pyrex rond, Ø 22 cm
Gâteau	-		Non recommandé

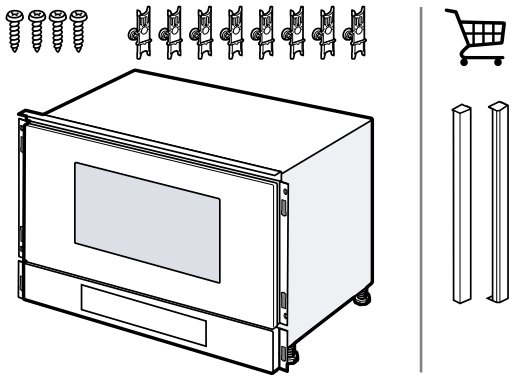
21 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



21.1 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.



⚠ 21.2 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.
- 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.

21.3 Meuble d'encastrement

Cet appareil est conçu uniquement pour être encastré. Cet appareil n'est pas conçu comme appareil de table ou pour être utilisé à l'intérieur d'une armoire.
Le meuble d'encastrement doit être sans paroi derrière l'appareil. La hauteur d'encastrement minimale est de 850 mm.
Les fentes de ventilation et les orifices d'aspiration ne doivent pas être recouverts.
Après son installation, l'appareil doit être monté de manière sûre et ne doit pas basculer.

21.4 Branchement électrique

Respectez les présentes consignes pour pouvoir effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

- L'appareil est conforme à la classe de protection I et ne peut utilisé qu'avec une prise à conducteur de protection.
- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance figurant sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.
- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.
- L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du cordon d'alimentation secteur fourni.
- Le cordon d'alimentation secteur doit être connecté au dos de l'appareil. Un cordon d'alimentation secteur de 5 m est en vente auprès du service après-vente.
- Le cordon d'alimentation secteur doit uniquement être remplacé par un cordon d'origine. Celui-ci est disponible auprès du service après vente.

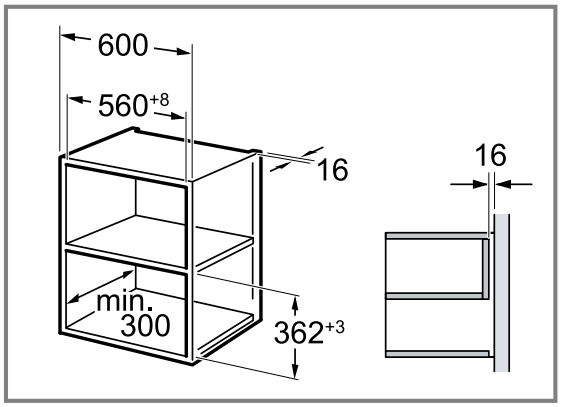
Raccordement électrique de l'appareil

Remarque : L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise avec fiche de contact de sécurité installée de manière réglementaire.

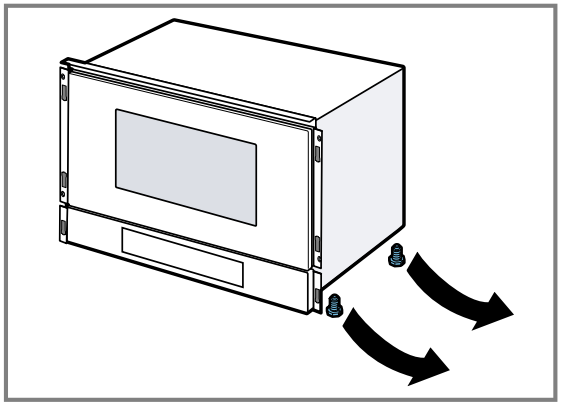
1. Branchez la prise froide du cordon d’alimentation secteur à l’appareil.
   Assurez-vous que la prise froide est correctement branchée.
2. Branchez la fiche secteur de l’appareil dans une prise de courant proche de l’appareil.
   Si l’appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être aisément accessible. Si un accès libre à la prise secteur est impossible, un dispositif de coupure doit être installé dans l'installation à câblage fixe, conformément aux réglementations d’installation.

21.5 Montage dans un meuble haut

Respecter les cotes d'encastrement et les distances de sécurité dans le meuble haut.

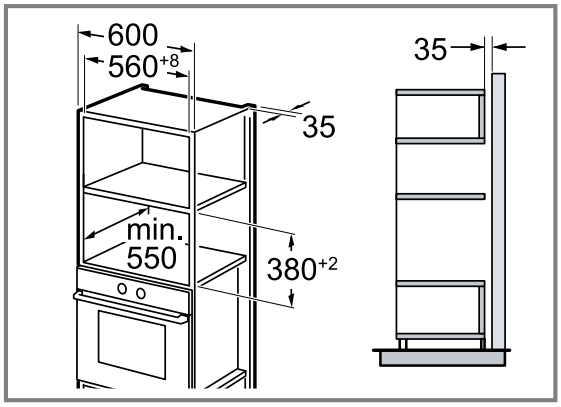


Encastrez l'appareil uniquement à une hauteur permettant de retirer sans problème les accessoires.
Retirez les pieds.

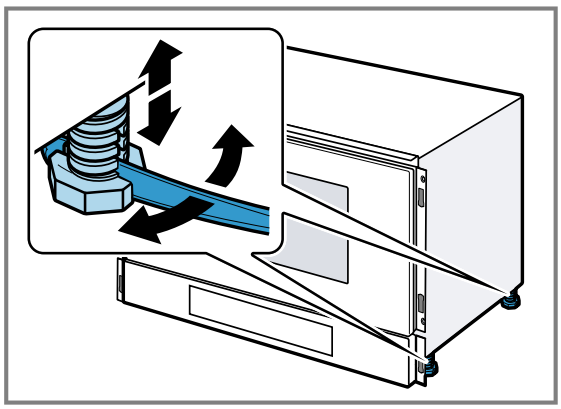


21.6 Installation dans un meuble haut

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

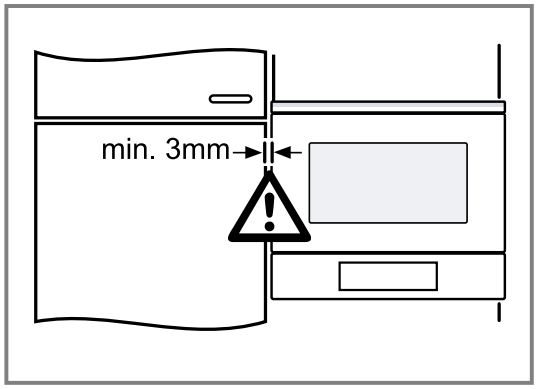


Encastrez l'appareil uniquement à une hauteur permettant de retirer sans problème les accessoires.
Réglez les pieds.

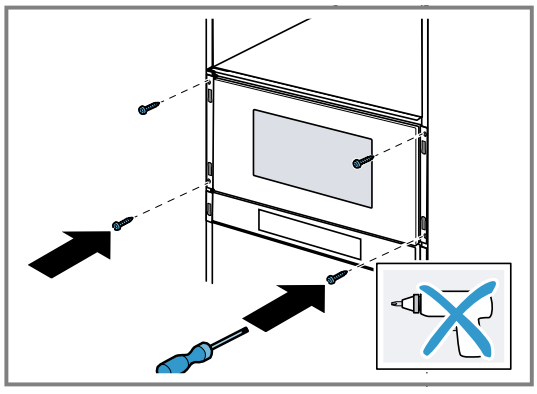


21.7 Encastrer l'appareil

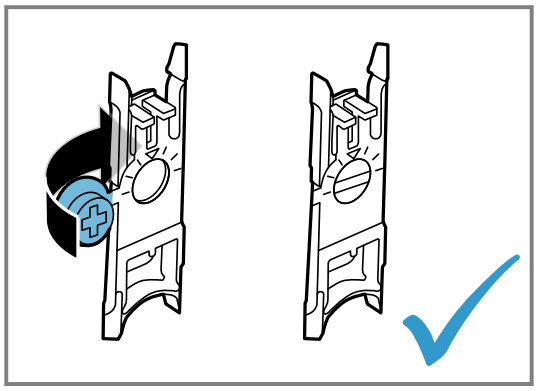
1. Poussez l'appareil jusqu'au fond.
   Veillez à ne pas plier ni coincer le câble de raccordement et à ne pas le faire passer au-dessus d'arêtes vives.
2. Centrez l'appareil.



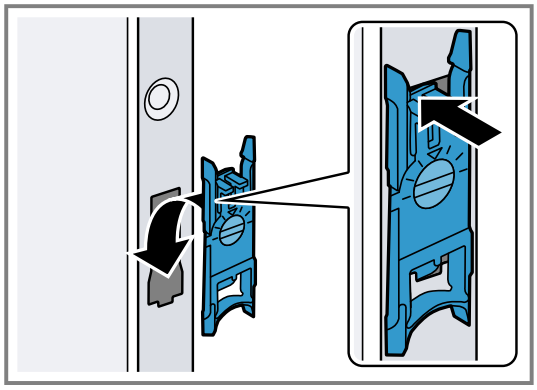
   Une fente d'aération d'au moins 3 mm est nécessaire entre l'appareil et la façade des meubles adjacents.
3. Vissez fermement l'appareil.



4. Rabattez les vis de réglage des éléments de fixation.



   La fente de la vis d'ajustage doit d'abord être horizontale.
5. Accrochez l'élément de fixation en bas et appuyez sur le haut jusqu'à ce qu'il soit en contact.

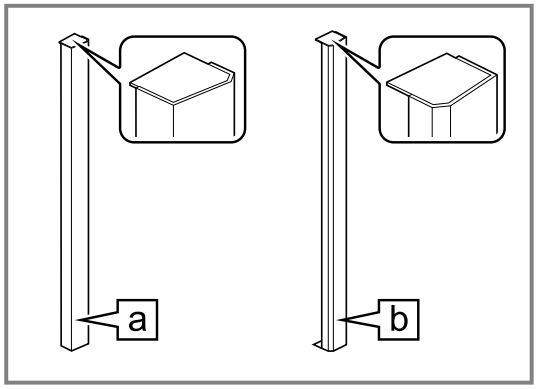


   Mettez en place les éléments de fixation rouges en haut.
   Mettez en place les éléments de fixation verts en bas.

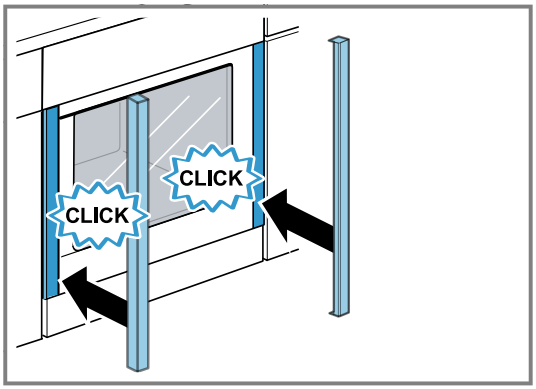
21.8 Monter les bandeaux

⚠ **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.

1. Placez les bandeaux [a] à gauche et à droite [b].



2. Mettez les bandeaux en place jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



La rainure sur les bandeaux doit se trouver en haut. Positionnez la rainure dans les bandeaux sur la nervure transversale correspondante de la pièce de fixation rouge.

✔ Les bandeaux sont encliquettés.

3. Vérifiez si les bandeaux à gauche et à droite sont alignés verticalement.
4. Ajustez les bandeaux si nécessaire.

21.9 Démonter et aligner les bandeaux

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

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

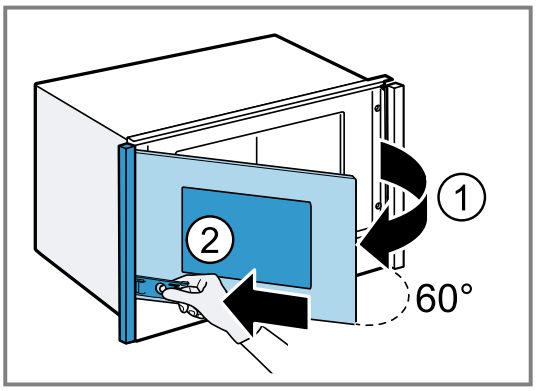
▸ Portez des gants de protection.

ATTENTION

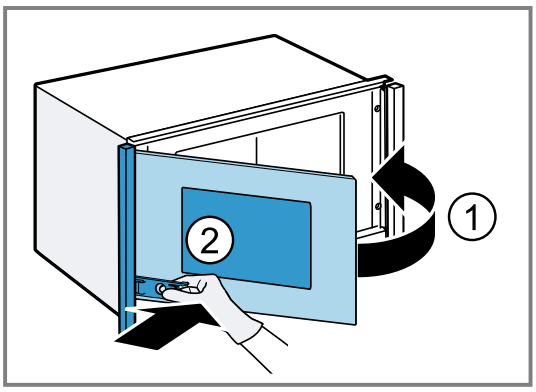
Des outils inappropriés risquent d'endommager la surface de l'appareil.

▸ Utiliser uniquement des outils en plastique.
▸ Ne pas utiliser d'objets pointus ou coupants.

1. Pour ce faire, ouvrez la porte de l'appareil à 60° ① et insérez un élément de fixation directement au-dessus du bandeau de commande entre la porte de l'appareil et le bandeau ②.

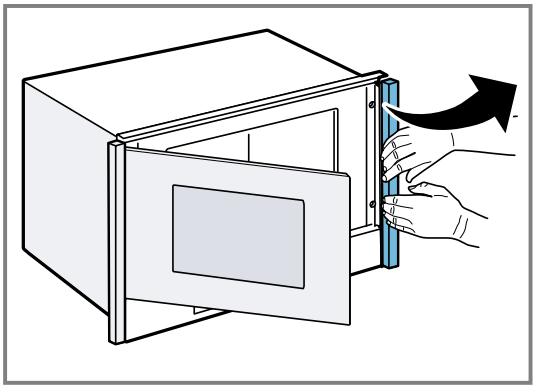


2. Pour détacher le bandeau, fermez la porte de l'appareil ① ② en appuyant sur l'élément de fixation contre la porte de l'appareil et en direction du bandeau.

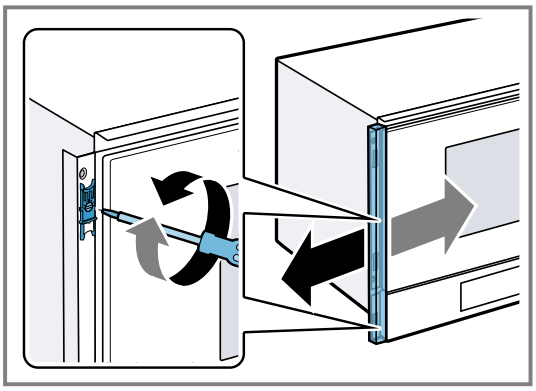


Des bruits peuvent apparaître lors du retrait des bandeaux.

3. Saisissez des deux mains le bandeau du côté sans charnières de la porte et retirez-le.



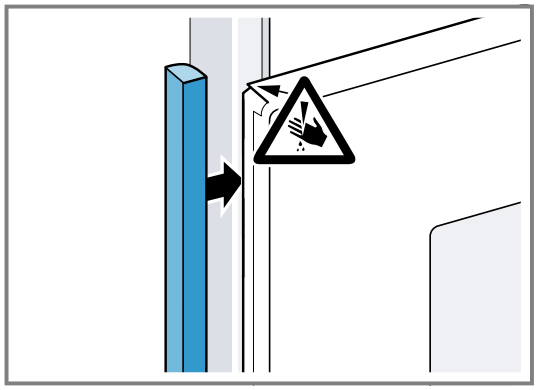
4. Si nécessaire, appuyez de nouveau sur les éléments de fixation.
5. Tournez les vis de réglage des éléments de fixation vers la gauche ou la droite pour ajuster l'orientation des bandeaux.



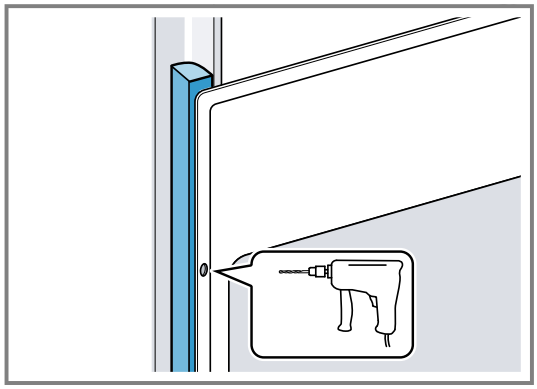
6. Remettez les bandeaux en place.
7. Retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.

21.10 Pour les cuisines sans poignée avec baguette poignée verticale :

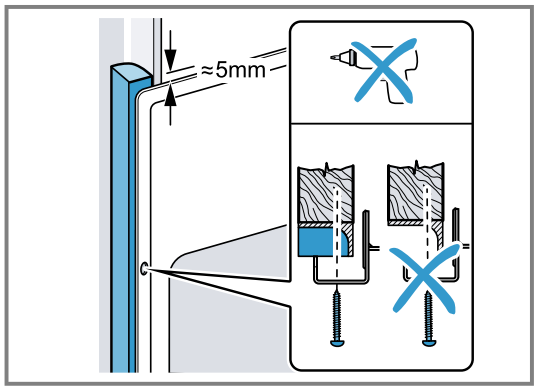
1. Fixez une pièce d'obturation appropriée des deux côtés pour couvrir les éventuels bords tranchants et garantir une installation sûre.



2. Fixez la pièce de remplissage au meuble.
3. Pré-percez la pièce de remplissage et le meuble pour réaliser un raccord à vis.



4. Fixez l'appareil avec une vis adéquate.



21.11 Démonter l'appareil

⚠ **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.

ATTENTION
Des outils inappropriés risquent d'endommager la surface de l'appareil.
- Utiliser uniquement des outils en plastique.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou coupants.

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Retirez les bandeaux.
→ *"Démonter et aligner les bandeaux", Page 65*
3. Desserrez les vis de fixation.
4. Soulevez légèrement l'appareil et retirez-le complètement.

Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1 Veiligheid 68
1.1 Algemene aanwijzingen 68
1.2 Bestemming van het apparaat 68
1.3 Inperking van de gebruikers 68
1.4 Veiliger gebruik 68
1.5 Magnetron 70

2 Materiële schade vermijden 71
2.1 Algemeen 71
2.2 Magnetron 72

3 Milieubescherming en besparing 72
3.1 Afvoeren van de verpakking 72
3.2 Energie besparen 72

4 Uw apparaat leren kennen 72
4.1 Bedieningspaneel 72
4.2 Touchvelden 73
4.3 Touchdisplay 73
4.4 Automatische deuropener 73
4.5 Verwarmingsmethoden en functies 73
4.6 Binnenruimte 74
4.7 Condenswater 74
4.8 Apparaatdeur 74

5 Accessoires 74
5.1 Meer accessoires 74

6 Voor het eerste gebruik 75
6.1 Eerste gebruik 75
6.2 Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt 75
6.3 Accessoires reinigen 75

7 De Bediening in essentie 75
7.1 Apparaat inschakelen 75
7.2 Apparaat uitschakelen 75
7.3 In werking stellen 75
7.4 Werking onderbreken 75
7.5 Werking afbreken 75

8 Magnetron 75
8.1 Magnetronvermogen 76
8.2 Vormen en accessoires die geschikt zijn voor de magnetron 76
8.3 Vormen testen op hun magnetronbestendigheid 76
8.4 QuickStart 76
8.5 Magnetron instellen 77
8.6 Magnetronvermogen wijzigen 77
8.7 Tijdsduur wijzigen 77
8.8 Gerechten nagaren 77
8.9 Werking onderbreken 77
8.10 Werking afbreken 77

9 Magnetron-combi 77
9.1 Magnetron bijschakelen instellen 77
9.2 Grillstand wijzigen 77
9.3 Magnetronvermogen wijzigen 77
9.4 Tijdsduur wijzigen 78
9.5 Gerechten nagaren 78
9.6 Werking onderbreken 78
9.7 Werking afbreken 78

10 Grill 78
10.1 Grillstanden 78
10.2 Veiligheidsuitschakeling 78
10.3 Grill instellen 78
10.4 Grillstand wijzigen 78
10.5 Tijdsduur wijzigen 78
10.6 Gerechten nagaren 78
10.7 Werking onderbreken 78
10.8 Werking afbreken 78

11 Gerechten 79
11.1 Aanwijzingen bij de instellingen voor gerechten 79
11.2 Programma instellen 79
11.3 Overzicht van de gerechten 80

12 Tijdfuncties 80
12.1 Tijd 80
12.2 Tijdsduur instellen 80
12.3 Starttijdvoorkeuze "Klaar om" instellen 81

13 Kinderslot 81
13.1 Kinderslot activeren 81
13.2 Kinderslot deactiveren 81

14 Basisinstellingen 81
14.1 Overzicht van de basisinstellingen 81
14.2 Basisinstellingen wijzigen 82
14.3 Tijd wijzigen 82

15 EasyClean 83
15.1 Reinigingsondersteuning instellen 83

16 Reiniging en onderhoud 83
16.1 Reinigingsmiddelen 83
16.2 Apparaat reinigen 83
16.3 Binnenruimte reinigen 83
16.4 Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte regenereren 84
16.5 Accessoires reinigen 84
16.6 Ruiten van de deur schoonmaken 84
16.7 Deurafdichting reinigen 84
16.8 Voorzijde van het apparaat reinigen 84
16.9 Bedieningspaneel reinigen 84

17 Storingen verhelpen 85
17.1 Functiestoringen 85
17.2 Aanwijzingen op het display 86

18 Afvoeren 86
18.1 Afvoeren van uw oude apparaat 86

19 Servicedienst 86
19.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD) 86

20 Zo lukt het 87
20.1 Zo kunt u het best te werk gaan 87
20.2 Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron 87
20.3 Opwarmen 89

20.4 Bereiden 90
20.5 Grillen 92
20.6 Grillen met magnetron gecombineerd 92
20.7 Testgerechten 93

21 MONTAGEHANDLEIDING 94
21.1 Leveringsomvang 94
21.2 Veilige montage 94
21.3 Inbouwmeubel 95
21.4 Elektrische aansluiting 95
21.5 Inbouw in bovenkast 95
21.6 Inbouw in een hoge kast 95
21.7 Apparaat inbouwen 96
21.8 Afdekplaten monteren 96
21.9 Afdekplaten demonteren en uitlijnen 97
21.10 Bij greeploze keuken met verticale greeplijst: 98
21.11 Apparaat demonteren 98

⚠ 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.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

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 8 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

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.
→ *"Accessoires", Pagina 74*

⚠ 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!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

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 alcoholdampen 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 (≥ 15 % vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- 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.

⚠ 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.
- Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

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 netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Neem contact op met de klantenservice. →*Pagina 86*

⚠ 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.

In de magnetron bewaarde voorwerpen kunnen ontbranden.
- ▸ Controleer of zich in de ovenruimte geen voorwerpen bevinden die niet voor het gebruik met magnetron geschikt zijn voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- ▸ Gebruik de ovenruimte niet voor het bewaren van brandbare voorwerpen, kookgerei of levensmiddelen en dergelijke als de magnetron niet in gebruik is.

⚠ 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.

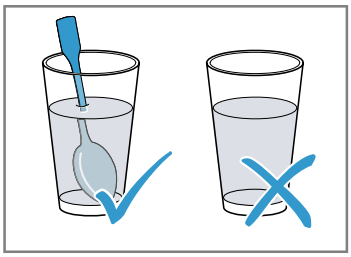
De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan knappen.
- ▸ Houd altijd de opgaven op de verpakking aan.
- ▸ Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.
- ▸ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Het onjuiste gebruik van het apparaat is gevaarlijk. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussen, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben.
- ▸ 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.

⚠ 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.



⚠ 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 vormen die geschikt zijn voor de magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode gebruiken.

⚠ 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 magnetronenergie.
- Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen.
- Kookcompartiment, deurafdichting, deur en scharnier altijd schoon houden.
  → *"Reiniging en onderhoud", Pagina 83*

Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen.
- Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte, de deurafdichting 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
Alcoholdampen 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 (≥ 15 % vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.

Wanneer de hete binnenruimte water bevat, ontstaat er waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade optreden.
- Giet nooit water in de hete binnenruimte.

Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.
- Veeg het condenswater na elk bereiding af. Laat na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte uitsluitend met gesloten deur laten afkoelen.
- Bewaar geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte.
- Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- Klem niets tussen de apparaatdeur.

Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.
- ▸ Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.
- ▸ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

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.

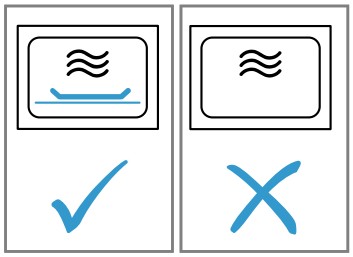
2.2 Magnetron

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.

Ongeschikte vormen kunnen schade veroorzaken.
- ▸ Bij het gebruik van de grill, of de gecombineerd magnetrongebruik alleen kookgerei gebruiken dat bestand is tegen hoge temperaturen.

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 apparaatdeur tijdens de bereiding zelden openen.
- ✔ De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na te verwarmen.

Twee kopjes met vloeistof tegelijkertijd opwarmen.
- ✔ Het opwarmen van meerdere gerechten tegelijkertijd vraagt minder energie dan het verwarmen van meerdere gerechten na elkaar.

Het display in de basisinstellingen uitschakelen.
- ✔ Het apparaat bespaart energie in de spaarstand.

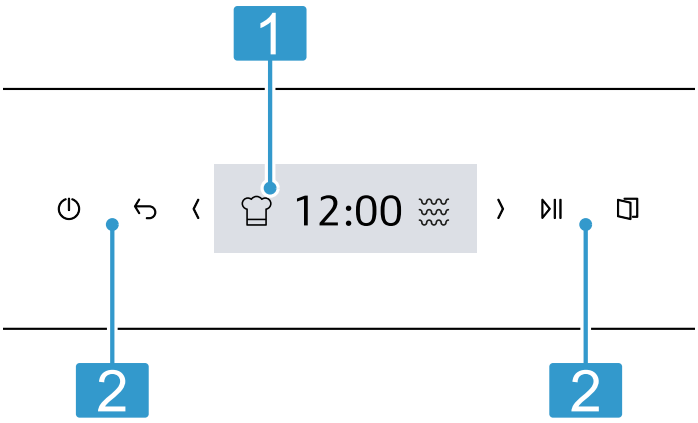
Opmerkingen
- ▪ Het display vermindert de helderheid in de spaarstand automatisch naar stand 1.
- ▪ Volgens de richtlijn 2023/826 eisen inzake ecologisch ontwerp is er bij dit apparaat in uitgeschakelde toestand sprake van een andere toestand. Deze wordt hierna als spaarstand aangeduid.
- ▪ Ook wanneer 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.
Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.



1	**Touchdisplay** Het touchdisplay is zowel display als bedieningselement. → *"Touchdisplay", Pagina 73*
2	**Tiptoetsen** Met de tiptoetsen stelt u de verschillende functies direct in. → *"Touchvelden", Pagina 73*

4.2 Touchvelden

Touch-velden zijn aanraakgevoelige oppervlakken. Om een functie te kiezen het betreffende veld selecteren.

Tiptoets	Functie
⏻	Apparaat in- of uitschakelen. → *"De Bediening in essentie", Pagina 75*
⮌	Een instelling teruggaan.
⏯	Werking starten of onderbreken. → *"De Bediening in essentie", Pagina 75*
⧉	Apparaatdeur openen
〈	In het touchdisplay naar links navigeren.
〉	In het touchdisplay naar rechts navigeren.

4.3 Touchdisplay

In het touchdisplay ziet u de keuzemogelijkheden en de instellingen bij de actuele functie.
Om een van de punten uit te kiezen op het betreffende tekstveld tippen.

Instelbereik

Het instelbereik is in tegels weergegeven.
Het aantal tegels toont u de actuele selectiemogelijkheden en reeds uitgevoerde instellingen. Druk op de betreffende tegel om een functie te kiezen.
Informatie wordt tevens in tegels weergegeven.
Gebruik om meerdere tegels naar links of rechts te bladeren de nagivatieknoppen 〈 en 〉.

Mogelijke symbolen in tegels

Symbool	Betekenis
✓	De instelwaarde bevestigen.
↻	De instelwaarde resetten.
✕	De tegel sluiten.
⌃	De totaalweergave van de functie weergeven, om instelwaarden te wijzigen.

4.4 Automatische deuropener

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

Opmerkingen

- Bij een stroomuitval 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. Start de werking.
- Als het apparaat langere tijd is uitgeschakeld, dan gaat de apparaatdeur bij het indrukken van de deuropeningstotes open met een kleine vertraging.

4.5 Verwarmingsmethoden en functies

Om altijd de passende verwarmingsmethode voor uw gerechten te kunnen bepalen, geven wij uitleg over de verschillen en toepassingen.

Naam	Vermogen/standen	Gebruik
Magnetron	90/180/360/600/"Boost"	Voor het ontdooien, bereiden en verwarmen van gerechten en vloeistoffen. → *"Magnetron", Pagina 75*
Grill	Grillstanden: ▪ 1 = laag ▪ 2 = gemiddeld ▪ 3 = sterk	Platte producten, zoals worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren. → *"Grill", Pagina 78*
Magnetron-combi	90/180/360 W + grillstanden 1/2/3	Ovenschotels en gegratineerde gerechten bakken. De gerechten worden bruin gebakken. → *"Magnetron-combi", Pagina 77*
Gerechten		Voor vele gerechten zijn er voorgeprogrammeerde instellingen.

Naam	Vermogen/standen	Gebruik
Reiniging		Reinigingsfunctie voor de binnenruimte kiezen. → *"EasyClean", Pagina 83*
Basisinstellingen		Basisinstellingen aanpassen. → *"Basisinstellingen", Pagina 81*

4.6 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Zelfreinigende oppervlakken

Het plafond in de binnenruimte is zelfreinigend. De zelfreinigende oppervlakken zijn voorzien van een laagje poreus, mat keramiek en hebben een ruw oppervlak. Wanneer het apparaat in gebruik is, nemen de zelfreinigende oppervlakken vetspetters van het bakken, braden of grillen op en breken ze af.

Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de apparaatdeur opent, gaat de verlichting van de binnenruimte aan. Wanneer de apparaatdeur langer dan ca. 15 minuten is geopend, dan schakelt de verlichting van de binnenruimte uit.
Bij de meeste verwarmingsmethoden en functies is de verlichting van de binnenruimte aan als het programma loopt. Wanneer het gebruik eindigt, gaat de verlichting van de binnenruimte uit.

Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. Warme lucht komt vrij via de ventilatiesleuven boven de apparaatdeur.

LET OP
Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.
▸ Dek de ventilatiesleuven niet af.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt. Wanneer het apparaat in de magnetronfunctie wordt gebruikt, blijft het apparaat koud, de koelventilator schakelt niettemin in. De koelventilator kan blijven draaien, ook wanneer het gebruik van de magnetron reeds is beëindigd.

4.7 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.

4.8 Apparaatdeur

De apparaatdeur kunt u met ⍐ openen. Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking stopgezet. Wanneer de apparaatdeur weer is gesloten, kunt u het gebruik met ⏯ hervatten.

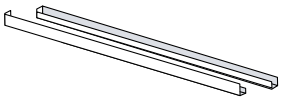
5 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd.
De meegeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het type apparaat.

Accessoires		Gebruik
Rooster		▪ Rooster voor maximaal magnetronvermogen ongeschikt ▪ Rooster om te grillen en te gratineren ▪ Rooster als plaats om vormen op te zetten
Glazen schaal		▪ Spatbescherming bij het grillen direct op het rooster ▪ Plaats het rooster in de glazen schaal ▪ Geschikt voor de magnetron

5.1 Meer accessoires

Meer accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of op het internet.
U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:
www.neff-home.com
Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.
Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in de online-shop of navragen bij de klantenservice.

Accessoires		Gebruik
Afdekkingen (gekleurde elementen)		Metalen afdekkingen aan de zijkant

6 Voor het eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in. Reinig het apparaat en de accessoires.

6.1 Eerste gebruik

U moet instellingen voor de eerste ingebruikneming uitvoeren voordat u uw apparaat kunt gebruiken.

Taal instellen

1. Op ⏻ drukken.
2. De gewenste taal kiezen.
3. Druk op →.

Tijd instellen

Vereiste: Op het display wordt 12:00 weergegeven.

1. Stel met 〈 en 〉 de uren in of selecteer een vooringestelde waarde op het display.
2. Druk om minuten om de minuten in te stellen.
3. Stel met 〈 en 〉 de minuten in of selecteer een vooringestelde waarde op het display.
4. Druk op ✓.

Datum instellen

Vereiste: Het display toont een datum. De dag knippert.

1. Met 〈 en 〉 de dag instellen.
2. Druk op de maand om de maand in te stellen.
3. Met 〈 en 〉 de maand instellen.
4. Druk op het jaar om het jaar in te stellen.
5. Met 〈 en 〉 het jaar instellen.
6. Druk op ✓.

✔ Er wordt aan aanwijzing weergegeven dat de eerste inbedrijfstelling is afgesloten.

6.2 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. Reinig de gladde oppervlakken in de binnenruimte met een zachte, vochtige doek.
3. Sluit de apparaatdeur.
4. Zolang het apparaat opwarmt, de ruimte ventileren.
5. Stel de grill in op stand 3.
6. Stel de tijdsduur in op 15 minuten.
7. Laat het apparaat afkoelen.
8. Reinig wanneer de binnenruimte afgekoeld is, de gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje.

6.3 Accessoires reinigen

▸ Reinig de accessoires grondig met zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat inschakelen

▸ Op ⏻ drukken.

✔ Het apparaat is klaar voor gebruik.

7.2 Apparaat uitschakelen

▸ Op ⏻ drukken.

✔ Het apparaat breekt de lopende functies af.

✔ Het display geeft gedurende enkele minuten de tijd aan.

7.3 In werking stellen

▸ Op ⏯ drukken.

7.4 Werking onderbreken

1. Open de apparaatdeur of druk op ⏯.

✔ De werking wordt onderbroken.

2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op ⏯.

✔ De werking wordt voortgezet.

7.5 Werking afbreken

▸ Op ⏻ drukken.

✔ Het apparaat breekt de lopende functies af.

8 Magnetron

Met de magnetron kunt u bijzonder snel gerechten bereiden, verwarmen of ontdooien.

8.1 Magnetronvermogen

Hier vindt u een overzicht van de magnetronvermogens en een aanbeveling voor het gebruik ervan.

Magnetronvermogen in watt	Maximale duur in uur	Gebruik
90 W	1:30	Gevoelige gerechten ontdooien.
180 W	1:30	Gerechten ontdooien en verder bereiden.
360 W	1:30	Vlees en vis bereiden of gevoelige gerechten opwarmen.
600 W	1:30	Gerechten verwarmen en bereiden.
"Boost" 900 W	0:30	Vloeistoffen verwarmen.

Opmerkingen

- Ter bescherming van het apparaat wordt het maximale vermogen van de magnetron "Boost" gedurende de eerste minuten trapsgewijs tot 600 W gereduceerd. Het maximale vermogen is na een afkoelperiode weer beschikbaar.
- De magnetronvermogens komen niet overeen met het daadwerkelijke opgenomen vermogen van het apparaat.

8.2 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.
→ *"Vormen testen op hun magnetronbestendigheid", Pagina 76*

Geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van hitte- en magnetronbestendig materiaal: ▪ Glas ▪ Glaskeramiek ▪ Porselein ▪ Temperatuurbestendige kunststof ▪ Volledig geglazuurd 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.

8.3 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.

8.4 QuickStart

1. Druk op ≋.
2. Start de werking met ⏯.

✔ Het vooringestelde magnetronvermogen wordt gedurende 1 minuut gestart.

Opmerking: De voorinstelling van het magnetronvermogen kunt u wijzigen in de basisinstellingen.
→ *Pagina 81*

8.5 Magnetron instellen

Opmerking
Zorg voor de juiste omgang met de magnetron:
- De veiligheidsaanwijzingen in acht nemen. →*Pagina 70*
- De aanwijzingen voor het vermijden van materiële schade in acht nemen. →*Pagina 72*
- De aanwijzingen voor magnetronbestendige vormen en accessoires in acht nemen.

1. Druk op "Magnetron".
2. Druk op "Magnetron-vermogen".
3. Selecteer het gewenste magnetronvermogen.
4. Druk op ✓.
5. Druk op "Tijdsduur".
6. Stel met 〈 en 〉 de minuten in of selecteer een vooringestelde waarde op het display.
7. Druk op de seconden om de seconden in te stellen.
8. Stel met 〈 en 〉 de seconden in of selecteer een vooringestelde waarde op het display.
9. Druk op ✓.
10. Wanneer een uitgestelde werking is gewenst, stel deze dan in.
    - ▸ Druk op "Klaar om".
    - ▸ Stel de gewenste tijd in.
    - ▸ Bevestig met ✓.

    Het apparaat gaat automatisch aan en uit op de ingestelde tijd.
11. Start de werking met ⏯.

✔ Na het einde van de tijdsduur klinkt een signaal.

Tip: Om uw apparaat optimaal te gebruiken, kunt u zich aan de informatie in de insteladviezen oriënteren.
→ *"Zo lukt het", Pagina 87*

8.6 Magnetronvermogen wijzigen

U kunt het magnetronvermogen tijdens het gebruik wijzigen.

1. Druk op ⌒.
2. Druk op "Magnetron-vermogen".
3. Selecteer het gewenste magnetronvermogen.
4. Druk op ✓.

8.7 Tijdsduur wijzigen

U kunt de duur tijdens het gebruik wijzigen.

1. Druk op de ingestelde tijdsduur.
2. Stel de gewenste tijdsduur in.
3. Druk op ✓.

8.8 Gerechten nagaren

Na het verstrijken van de tijdsduur kunt u een gerecht nagaren.

1. Druk op "Voeg extra bereidingstijd toe".
2. Stel de gewenste duur in.
   → *"Tijdsduur instellen", Pagina 80*
   Met ↺ kunt u de ingestelde duur resetten.
3. Druk op ✓.
4. Start de werking met ⏯.

8.9 Werking onderbreken

1. Open de apparaatdeur of druk op ⏯.

✔ De werking wordt onderbroken.

2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op ⏯.

✔ De werking wordt voortgezet.

8.10 Werking afbreken

▸ Op ⏻ drukken.

✔ Het apparaat breekt de lopende functies af.

9 Magnetron-combi

Om de gaarduur te verkorten of als u gerechten wilt opwarmen en tegelijk wilt laten bruinen, kunt u grill in combinatie met magnetron gebruiken.

U kunt kiezen uit de volgende magnetronvermogens:
- 90 W
- 180 W
- 360 W

9.1 Magnetron bijschakelen instellen

Vereiste: Het apparaat is ingeschakeld.

1. Druk op "Grill".
2. Druk op "Stand".
3. De gewenste grillstand kiezen.
4. Druk op ✓.
5. Druk op "Magnetron bijschakelen".
6. Selecteer het gewenste magnetronvermogen.
7. Druk op ✓.

✔ Op het display verschijnt een vooringestelde tijdsduur.

8. Druk op "Tijdsduur" wanneer de vooringestelde tijdsduur gewijzigd moet worden.
    - ▸ Stel de gewenste tijdsduur in.
    - ▸ Druk op ✓.
9. Wanneer een uitgestelde werking is gewenst, stel deze dan in.
    - ▸ Druk op "Klaar om".
    - ▸ Stel de gewenste tijd in.
    - ▸ Bevestig met ✓.

    Het apparaat gaat automatisch aan en uit op de ingestelde tijd.
10. Start de werking met ⏯.

✔ Na het einde van de tijdsduur klinkt een signaal.

9.2 Grillstand wijzigen

U kunt de grillstand tijdens het gebruik wijzigen.

1. Druk op ⌒.
2. Druk op "Stand".
3. De gewenste grillstand instellen.
4. Druk op ✓.

9.3 Magnetronvermogen wijzigen

U kunt het magnetronvermogen tijdens het gebruik wijzigen.

1. Druk op ⌒.
2. Druk op "Magnetron-vermogen".
3. Selecteer het gewenste magnetronvermogen.
4. Druk op ✓.

9.4 Tijdsduur wijzigen

U kunt de duur tijdens het gebruik wijzigen.

1. Druk op de ingestelde tijdsduur.
2. Stel de gewenste tijdsduur in.
3. Druk op ✓.

9.5 Gerechten nagaren

Na het verstrijken van de tijdsduur kunt u een gerecht nagaren.

1. Druk op "Voeg extra bereidingstijd toe".
2. Stel de gewenste duur in.
   → *"Tijdsduur instellen", Pagina 80*
   Met ↺ kunt u de ingestelde duur resetten.
3. Druk op ✓.
4. Start de werking met ⏯.

9.6 Werking onderbreken

1. Open de apparaatdeur of druk op ⏯.
✔ De werking wordt onderbroken.
2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op ⏯.
✔ De werking wordt voortgezet.

9.7 Werking afbreken

▸ Op ⏻ drukken.
✔ Het apparaat breekt de lopende functies af.

10 Grill

Met de grill kunt u uw gerechten roosteren of gratineren. U kunt de grill alleen of in combinatie met de magnetron gebruiken.

10.1 Grillstanden

U kunt kiezen uit de volgende grillstanden.

Grillstand	Voedsel
1 (zwak)	▪ Hoge ovenschotels ▪ Soufflees
2 (gemiddeld)	▪ Platte ovenschotels ▪ Vis
3 (sterk)	▪ Worstjes ▪ Toast

10.2 Veiligheidsuitschakeling

Voor uw beveiliging is het apparaat uitgerust met een veiligheidsuitschakeling. Het apparaat schakelt automatisch uit als het lang in gebruik is.

De tijdsduur tot de uitschakeling is afhankelijk van de instelling:

▪ Grill: 90 minuten

10.3 Grill instellen

Vereiste: Het apparaat is ingeschakeld.

1. Druk op "Grill".
2. Druk op "Stand".
3. De gewenste grillstand kiezen.
4. Druk op ✓.
5. Als een tijdsduur gewenst is, de tijdsduur instellen.
   ▸ Druk op "Tijdsduur"
   ▸ Stel de gewenste tijdsduur in.
   ▸ Bevestig met ✓.
6. Wanneer een uitgestelde werking is gewenst, stel deze dan in.
   ▸ Druk op "Klaar om".
   ▸ Stel de gewenste tijd in.
   ▸ Bevestig met ✓.
   Het apparaat gaat automatisch aan en uit op de ingestelde tijd.
7. Start de werking met ⏯.
✔ Na het einde van de tijdsduur klinkt een signaal.

10.4 Grillstand wijzigen

U kunt de grillstand tijdens het gebruik wijzigen.

1. Druk op ⌒.
2. Druk op "Stand".
3. De gewenste grillstand instellen.
4. Druk op ✓.

10.5 Tijdsduur wijzigen

U kunt de duur tijdens het gebruik wijzigen.

1. Druk op de ingestelde tijdsduur.
2. Stel de gewenste tijdsduur in.
3. Druk op ✓.

10.6 Gerechten nagaren

Na het verstrijken van de tijdsduur kunt u een gerecht nagaren.

1. Druk op "Voeg extra bereidingstijd toe".
2. Stel de gewenste duur in.
   → *"Tijdsduur instellen", Pagina 80*
   Met ↺ kunt u de ingestelde duur resetten.
3. Druk op ✓.
4. Start de werking met ⏯.

10.7 Werking onderbreken

1. Open de apparaatdeur of druk op ⏯.
✔ De werking wordt onderbroken.
2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op ⏯.
✔ De werking wordt voortgezet.

10.8 Werking afbreken

▸ Op ⏻ drukken.
✔ Het apparaat breekt de lopende functies af.

11 Gerechten

Met de functie "Gerechten" helpt u uw apparaat bij de bereiding van verschillende gerechten en kiest u automatisch de optimale instellingen.

11.1 Aanwijzingen bij de instellingen voor gerechten

Om een optimaal bereidingsresultaat te behalen volgt u deze aanwijzingen op:

- Gebruik alleen levensmiddelen van onberispelijke kwaliteit.
- De levensmiddelen uit de verpakking nemen en afwegen. Wanneer u het exacte gewicht op het apparaat niet kunt instellen, dan rondt u het gewicht naar boven af.
- Gebruik uitsluitend voor magnetron geschikte vormen, bijv. van glas of keramiek.
- Zet de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte.

Ontdooien

- De levensmiddelen vlak en verdeeld in porties bij -18°C invriezen en bewaren.
- Leg de diepvriesproducten op een vlakke vorm, bijvoorbeeld een glazen of porseleinen bord.
- Het kan zijn dat levensmiddelen na beëindigen van het programma nog niet volledig zijn ontdooid. De levensmiddelen kunnen echter goed verder worden verwerkt.
- Laat de ontdooide voedingsproducten nog 10 tot 30 minuten in het uitgeschakelde apparaat rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig verdeeld wordt.
- Bij het ontdooien van vlees of gevogelte ontstaat vloeistof. Verwijder bij het keren de vloeistof. De vloeistof verder niet gebruiken of met andere levensmiddelen in contact laten komen.
- Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
- Gevogelte in zijn geheel eerst met de borstzijde en stukken gevogelte eerst met de kant van het vel op de vorm leggen.

Groente

- Verse groente: in stukken van gelijke grootte snijden. Voeg per 100 g één eetlepel water toe.
- Diepvriesgroente: alleen geblancheerde, niet voorgekookte groente is geschikt. Diepvriesgroente met roomsaus is niet geschikt. 1 tot 3 eetlepels water toevoegen. Bij spinazie en rode kool geen water toevoegen.

Aardappelen

- Aardappels om te koken: snijd deze in stukken van gelijke grootte. Voeg per 100 g twee eetlepels water en een beetje zout toe.
- Aardappels in de schil: gebruik aardappels van gelijke grootte. Wassen en meerdere gaatjes in de schil prikken. Aardappelen nog vochtig in een vorm zonder water doen.
- Aardappels in de oven: aardappels van gelijke grootte gebruiken. Wassen, drogen en meerdere gaatjes in de schil prikken.

Rijst

- Gebruik geen zilvervliesrijs of rijst in kookzakjes.
- Twee tot twee en een half keer de hoeveelheid water bij de rijst doen.

Gevogelte

- Gebruik alleen kipdelen die op koelkasttemperatuur zijn.
- Hier en daar een vork gaatjes in het vel prikken.
- Leg kipdelen met de huidzijde naar boven op het rooster. Plaats het rooster in de glazen schaal. Lekkende vloeistof wordt opgevangen.

Lasagne

- Het meest geschikt is diepvrieslasagne tot een hoogte van ca. 3 cm.
- Lasagne uit de verpakking nemen en in een vorm doen die geschikt is voor de magnetron.
- Als u diepvrieslasagne in porties van meer dan 700 g bereidt, plaats de vorm dan op een omgedraaid bord dat geschikt is voor de magnetron.

11.2 Programma instellen

Vereiste: Het apparaat is ingeschakeld.

1. Druk op "Gerechten".
2. Een programma kiezen.
3. Druk op "Gewicht".
4. Stel met ⟨ en ⟩ het gewicht in of selecteer een vooringestelde waarde op het display.
5. Druk op ✓.
6. Wanneer een uitgestelde werking is gewenst, stel deze dan in.
   - ▸ Druk op "Klaar om".
   - ▸ Stel de gewenste tijd in.
   - ▸ Bevestig met ✓.

   Het apparaat gaat automatisch aan en uit op de ingestelde tijd.
7. De gerechten in de binnenruimte plaatsen.
8. Sluit de deur van het apparaat.
9. Start de werking met ⏯.

✔ Na het einde van de tijdsduur klinkt een signaal.

Opmerking: Bij vele programma's verschijnen tijdens de bereiding aanwijzingen op het display. Volg deze aanwijzingen op.

Gerechten nagaren

Na het verstrijken van de tijdsduur kunt u een gerecht nagaren.

1. Druk op "Voeg extra bereidingstijd toe".
2. Stel de gewenste duur in.
   → *"Tijdsduur instellen", Pagina 80*
   Met ↺ kunt u de ingestelde duur resetten.
3. Druk op ✓.
4. Start de werking met ⏯.

Werking onderbreken

1. Open de apparaatdeur of druk op ⏯.

✔ De werking wordt onderbroken.

2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op ⏯.

✔ De werking wordt voortgezet.

Werking afbreken

- ▸ Op ⏻ drukken.
- ✔ Het apparaat breekt de lopende functies af.

11.3 Overzicht van de gerechten

Gerecht	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vormen/Toebehoren
Brood ontdooien [1]	Brood, heel, rond of langwerpig, brood in sneetjes, cake, gistgebak, vruchtengebak, taart zonder glazuur, slagroom of gelatine	0,20-1	Vlakke open vorm
Vlees ontdooien [1]	Braadstukken, platte stukken vlees, kip, gehakt	0,20-2	Vlakke open vorm
Vis ontdooien [1]	Hele vis, visfilet, viskotelet	0,10-1	Vlakke open vorm
Groente, vers [2]	Bijv. bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika, courgette	0,15-1	Gesloten vorm
Groente, diepvries [2]	Bijv. bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie	0,15-1	Gesloten vorm
Rijst [2]	Rijst met lange korrel	0,05-0,3	Hoge, gesloten vorm
Gekookte aardappelen [2]	Aardappels met of zonder schil, aardappelpartjes even groot	0,20-1	Gesloten vorm
Aardappelen in de oven [1]	Aardappels met schil, à 200-250 g	0,20-1,5	Rooster op glazen schaal
Lasagne, diepvries	Lasagne of soortgelijke diepvries-ovenschotel	0,30-1	Open vorm
Stukken kip, vers	Bovenste deel kippenpoot, onderste deel kippenpoot, kippenpoten	0,50-1	Rooster op glazen schaal

12 Tijdfuncties

Het apparaat beschikt over tijdfuncties waarmee u de tijdsduur, het einde van het programma kunt instellen.

Tijdfuncties	Gebruik
Tijdsduur	Wanneer u voor de werking een tijdsduur instelt, houdt het apparaat na het verstrijken van de tijdsduur automatisch op met verwarmen.
Klaar om	Voor de tijdsduur kunt u een tijd instellen waarop de werking eindigt. Het apparaat start automatisch zodat de werking op het gewenste tijdstip klaar is.

12.1 Tijd

De weergave van de tijd wordt onderdrukt, om het verbruik in de spaarstand te reduceren.
Wanneer u het display aanraakt, wordt de tijd kortstondig weergegeven.

12.2 Tijdsduur instellen

De tijdsduur voor de werking met "Boost" kunt u instellen tot 30 minuten. De duur voor alle andere standen kunt u tot 90 minuten instellen.

Vereiste: Een functie en een stand zijn ingesteld.

1. Druk op "Tijdsduur".
2. Stel met 〈 en 〉 de minuten in of selecteer een vooringestelde waarde op het display.
3. Druk op de seconden om de seconden in te stellen.
4. Stel met 〈 en 〉 de seconden in of selecteer een vooringestelde waarde op het display.
5. Druk op ✓.
6. Start de werking met ⏯.

Gerechten nagaren

Na het verstrijken van de tijdsduur kunt u een gerecht nagaren.

1. Druk op "Voeg extra bereidingstijd toe".
2. Stel de gewenste duur in.
   → *"Tijdsduur instellen", Pagina 80*
   Met ↺ kunt u de ingestelde duur resetten.
3. Druk op ✓.
4. Start de werking met ⏯.

Tijdsduur wijzigen

U kunt de duur tijdens het gebruik wijzigen.

1. Druk op de ingestelde tijdsduur.
2. Stel de gewenste tijdsduur in.
3. Druk op ✓.

Tijdsduur afbreken

U kunt de tijdsduur te allen tijde afbreken.

1. Druk op de ingestelde tijdsduur.

[1] Let op het keersignaal.
[2] Let op het roersignaal.

2. Reset de tijdsduur met ⏲.
   Bij functies waarbij een tijdsduur nodig is, reset het apparaat de tijdsduur terug naar de vooringestelde waarde.
3. Druk op ✓.

12.3 Starttijdvoorkeuze "Klaar om" instellen

Het tijdstip waarop de tijdsduur van de werking moet zijn afgerond, kunt u tot maximaal 24 uur verschuiven.

Opmerkingen

- Om een goed bereidingsresultaat te verkrijgen, wijzigt u het einde niet meer als de werking eenmaal is gestart.
- Om te voorkomen dat levensmiddelen bederven, dient u ze niet te lang in de binnenruimte te laten staan.

Vereisten

- Een functie en een stand zijn ingesteld.
- Er is een tijdsduur ingesteld.

1. Druk op "Klaar om".
2. Stel met 〈 en 〉 de minuten in of selecteer een vooringestelde waarde op het display.
3. Druk om de uren in te stellen op uren.
4. Stel met 〈 en 〉 de uren in of selecteer een vooringestelde waarde op het display.
5. Druk op ✓.
6. Druk op ⏯
   ✔ Het display toont de starttijd. Het apparaat bevindt zich in de wachtstand.
   ✔ Als de starttijd is bereikt, begint de werking en de tijdsduur loopt af.
   ✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Op het display verschijnt een aanwijzing dat de werking is beëindigd.
7. Voer wanneer de tijdsduur is verstreken één van de volgende acties uit:
   - Indien nodig kunt u verdere instellingen invoeren en de werking opnieuw starten.
   - Schakel het apparaat uit met ⏻ wanneer het gerecht klaar is.

Starttijdvoorkeuze "Klaar om" wijzigen

Om een goed bereidingsresultaat te verkrijgen, kunt u de ingestelde tijd alleen wijzigen voordat de werking gestart is en de tijdsduur afloopt.

1. Druk op ⌒.
2. Druk op "Klaar om".
3. De gewenste tijd instellen.
4. Druk op ✓.

Starttijdvoorkeuze "Klaar om" annuleren

1. Druk op ⌒.
2. "Klaar om".
3. Reset de tijd met ⏲.
4. Druk op ⮌.

13 Kinderslot

Beveilig uw apparaat, zodat kinderen het niet per ongeluk inschakelen of instellingen eraan kunnen wijzigen.

13.1 Kinderslot activeren

1. Druk op ⋮.
2. Druk op ⊶.
   ✔ De bedieningselementen zijn geblokkeerd.

13.2 Kinderslot deactiveren

1. Druk op ⊶.
2. Houd "Ontgrendel" ca. 4 seconden ingedrukt.
   ✔ De bedieningselementen zijn gedeblokkeerd.

14 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

14.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basis- en fabrieksinstellingen. De basisinstellingen zijn afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.
Meer informatie over de afzonderlijke basisinstellingen krijgt u op het display.

Opmerkingen

- Wijzigingen van de instellingen van de taal, de sensortoetstoon en de display-helderheid hebben direct effect. Alle andere instellingen zijn pas actief wanneer u de instellingen opslaat.
- Uw wijzigingen van de basisinstellingen blijven ook na een stroomstoring bewaard.

Basisinstellingen	**Keuze**
Taal	Zie de selectie op het apparaat
Tijd	Tijd in het 24 h-formaat
Datum	Datum in formaat DD.MM.JJJJ

Display	**Keuze**
Helderheid	Standen 1 t/m 8 [1]

[1] Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Display	**Keuze**
Tijd	▪ Indicaties (deze instelling verhoogt het energieverbruik) ▪ Tijdslimiet [1] ▪ Niet weergeven
Standby-indicatie	▪ Digitaal + datum ▪ Digitaal [1] ▪ Analoog ▪ Analoog + datum
Afstelling	Display horizontaal en verticaal stellen.

Aardewerk	**Keuze**
Toetssignaal	▪ Aan [1] ▪ Uit
Geluidssignaal	▪ Zeer kort ▪ Korte duur ▪ Gemiddelde duur [1] ▪ Lange duur

Instellingen van het apparaat	**Keuze**
Verlichting	▪ Aan [1] ▪ Uit
Magnetron vermogen instellen	▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ Boost

Personalisering	**Keuze**
Merklogo	▪ Indicaties [1] ▪ Niet weergeven
Werking na inschakelen	▪ Hoofdmenu [1] ▪ Magnetron ▪ Grill ▪ Gerechten
Verstreken bereidingstijd	▪ Indicaties [1] ▪ Niet weergeven
Kinderslot	▪ Beschikbaar [1] ▪ Gedeactiveerd

Fabrieksinstellingen	**Keuze**
Fabrieksinstellingen	▪ Afbreken ▪ Overnemen

Informatie	**Keuze**
Apparaat informatie	"Apparaat informatie" weergeven

14.2 Basisinstellingen wijzigen

Vereiste: Het apparaat is ingeschakeld.

1. Druk op "Basisinstellingen".
2. Druk op de gewenste basisinstelling.
3. Wijzig de gewenste instellingen op het display.
4. Keer met ↩ terug naar het overzicht of het hoofdmenu.

14.3 Tijd wijzigen

Vereiste: Het apparaat is ingeschakeld.

1. Druk op "Basisinstellingen".
2. Druk op de basisinstelling "Tijd".
3. Stel met 〈 en 〉 de uren in of selecteer een vooringestelde waarde op het display.
4. Druk om minuten om de minuten in te stellen.
5. Stel met 〈 en 〉 de minuten in of selecteer een vooringestelde waarde op het display.
6. Druk op ✓.
7. Keer met ↩ terug naar het overzicht of het hoofdmenu.

[1] Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

15 EasyClean

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.

LET OP
Het apparaat kan beschadigd raken door een ondeskundige reiniging.
- Nooit vloeistof in het kookcompartiment gieten.

15.1 Reinigingsondersteuning instellen

Vereiste: Het apparaat is ingeschakeld.
1. Druk op "Reiniging".
2. Druk op "EasyClean".
3. Volg de aanwijzingen op het display.
4. Druk op "Bevestigen".
5. Starten met ⏯.

✔ Na het einde van de tijdsduur klinkt een signaal.

6. Volg de aanwijzingen op het display.

16 Reiniging en onderhoud

16.1 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.

16.2 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 – Kans op brandwonden!**
Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.
- Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

⚠ **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.
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.

16.3 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.
2. Met warm zeepsop of azijnwater reinigen.
3. Bij sterke verontreiniging voor roestvrijstalen oppervlakken geschikte ovenreiniger gebruiken. 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.

16.4 Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte regenereren

Het plafond in de binnenruimte is zelfreinigend. De zelfreinigende oppervlakken zijn voorzien van een laagje poreus, mat keramiek en hebben een ruw oppervlak. Als de grillfunctie in gebruik is, nemen de zelfreinigende oppervlakken vetspetters van het braden of grillen op en breken ze vetrestanten af. Als u hoofdzakelijk de magnetronfunctie gebruikt, start u regelmatig de grillfunctie om de bovenkant te reinigen.

LET OP
Ovenspray op de zelfreinigende oppervlakken beschadigt de oppervlakken.
- Geen ovenspray op de zelfreinigende oppervlakken gebruiken. Wanneer er toch ovenspray op deze oppervlakken terechtkomt, direct afnemen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven en geen schurende reinigingshulp gebruiken.

Vereisten
- De binnenruimte is leeg.
- Het apparaat is ingeschakeld.

1. Druk op "Grill".
2. Druk op "Stand".
3. De hoogste grillstand kiezen.
4. Druk op ✓.
5. Druk op "Tijdsduur".
6. Stel de gewenste tijdsduur in.
   De voor de reiniging benodigde tijdsduur is afhankelijk van de hoeveelheid vetresten. Start met een tijdsduur van 20 minuten.
7. Druk op ✓.
8. Start de werking met ⏯.
   - Ventileer de ruimte zolang het apparaat opwarmt.

✔ Tijdens het gebruik is rookontwikkeling mogelijk. Dit is normaal en vermindert.
✔ Na het einde van de tijdsduur klinkt een signaal.

9. Als aan het einde van de tijdsduur nog rookontwikkeling zichtbaar is, verlengt u de tijdsduur.

16.5 Accessoires reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen.
2. Ingebrande etensresten met een vochtige vaatdoek en heet zeepsop losweken.
3. De accessoires met heet zeepsop en een vaatdoek of een afwasborstel reinigen.
4. De roest met RVS-reiniger of in de vaatwasser reinigen.
   Gebruik bij sterke verontreiniging een RVS-spiraalspons of ovenreiniger.
5. Met een zachte doek nadrogen.

16.6 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.
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.

16.7 Deurafdichting reinigen

LET OP
Ondeskundige reiniging kan de deurafdichting beschadigen.
- Gebruik geen metalen schraper of schraper voor vitrokeramische kookplaat voor het reinigen.
- Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen.
2. Reinig de deurafdichting met heet zeepsop en een zachte vaatdoek.
3. Met een zachte doek nadrogen.

16.8 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.
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.

16.9 Bedieningspaneel reinigen

LET OP
Ondeskundige reiniging kan het bedieningspaneel beschadigen.
- Het bedieningspaneel nooit nat afnemen.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen.
2. Het bedieningspaneel met een microvezeldoek of een zachte, vochtige doek reinigen.
3. Met een zachte doek nadrogen.

17 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 86*

⚠ 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.
- Wanneer de netaansluitkabel of de apparaataansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een speciale netaansluitkabel of speciale apparaataansluitkabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de klantenservice.
- Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

17.1 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.
	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 86*
De magnetron werkt niet.	Deur is niet helemaal gesloten. ▸ Controleer of er resten van een gerecht of vreemde voorwerpen tussen de deur klem zitten.
De gerechten warmen niet op.	De demonstratiemodus is geactiveerd in de basisinstellingen. **1.** Haal de stroom van het apparaat door de zekering in de meterkast kort uit te schakelen. **2.** Deactiveer de demo-modus binnen 5 minuten in de basisinstellingen. → *Pagina 81*
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	Verschillende oorzaken zijn mogelijk. ▸ Neem contact op met de . → *"Servicedienst", Pagina 86*
Magnetronfunctie breekt af.	Storing **1.** Het apparaat resetten. ▸ Ofwel de toets ⏻ minstens 10 seconden ingedrukt houden. ▸ Of de zekering in de meterkast uitschakelen. De zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen. ✔ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. **2.** Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → *"Servicedienst", Pagina 86*
De gerechten worden langzamer warm dan voorheen.	Magnetronvermogen is te laag ingesteld. ▸ Stel een hoger magnetronvermogen in.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
De gerechten worden langzamer warm dan voorheen.	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.
De tijd verschijnt niet wanneer het apparaat is uitgeschakeld	Het display schakelt na enkele seconden uit. Geen handeling vereist.Geen handeling vereist.

17.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Melding met "D" of "E" verschijnt op het display.	Storing **1.** Het apparaat resetten. ▸ Ofwel de toets ⏻ minstens 10 seconden ingedrukt houden. ▸ Of de zekering in de meterkast uitschakelen. De zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen. ✔ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. **2.** Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → *"Servicedienst", Pagina 86*

18 Afvoeren

18.1 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.

19 Servicedienst

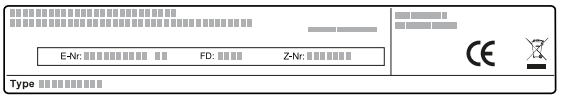
Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.
Daarnaast kunt u bij onze klantenservice andere functierelevante en op voorraad liggende originele reserveonderdelen verkrijgen tot 15 jaar na het op de markt brengen van uw apparaat.
Voor meer informatie kunt u met onze klantenservice contact opnemen.
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.
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 de energieklasse D. De lichtbronnen zijn leverbaar als reserveonderdeel en mogen uitsluitend door een hiervoor getrainde monteur worden vervangen.
De informatie conform verordening (EU) 2023/826 vindt u online op *www.neff-home.com* op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

19.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) nodig. Deze nummers 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.

20 Zo lukt het

Voor verschillende gerechten vindt u hier de bijpassende instellingen alsmede de beste accessoires en vormen. Wij hebben het advies optimaal op uw apparaat afgestemd.

20.1 Zo kunt u het best te werk gaan

Tip

Aanwijzingen voor de bereiding

- 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.

LET OP

Zuurhoudende levensmiddelen kunnen het rooster beschadigen

- ▸ Leg zuurhoudende levensmiddelen zoals bijv. fruit of met zuurhoudende marinade gekruide grillproducten niet direct op het rooster.

Ontdooien met de magnetron

Opmerking

Aanwijzingen voor de bereiding

- Vries het voedsel vlak in.
- Gebruik open servies dat geschikt is voor de magnetron.
- Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
- De gerechten tussendoor 2 tot 3 maal omroeren of keren. Bij het keren de ontdooivloeistof verwijderen.
- Bij het ontdooien van vlees of gevogelte ontstaat vloeistof. Verwijder de vloeistof bij het keren. Verder niet gebruiken of met andere levensmiddelen in contact laten komen.
- Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
- Bij het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden.
- Laat de ontdooide voedingsproducten nog 10 tot 30 minuten in het uitgeschakelde apparaat rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig verdeeld wordt.

Opmerking: Instructie voor mensen met nikkelallergie

In zeldzame gevallen kunnen geringe sporen van nikkel worden overgedragen aan levensmiddelen.

1. Vóór het gebruik niet benodigde vormen uit de binnenruimte verwijderen.
2. Kies een gewenst gerecht uit de insteladviezen.
3. Doe het gerecht in een geschikte vorm.
4. Plaats de vorm in het midden op de bodem van de binnenruimte.
   Zo kunnen de microgolven de gerechten van alle kanten bereiken.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies. Eerst de kortste tijdsduur instellen. Indien nodig de tijdsduur verlengen.
6. Gebruik pannenlappen wanneer u hete vormen uit de binnenruimte neemt.

20.2 Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

Instellingsadviezen voor het ontdooien, verwarmen en koken met de magnetron.
De tijdsduur is afhankelijk van het servies en van de temperatuur, aard en hoeveelheid van het product. Daarom zijn in de tabellen bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer een hogere waarde in. Als u andere hoeveelheden gebruikt dan aangegeven in de tabellen, houdt u zich dan aan de vuistregel: dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur, halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

Gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Vlees in zijn geheel, met en zonder been [1]	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. 2. 10-15 min.
Vlees in zijn geheel, met en zonder been [1]	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min. 2. 15-20 min.
Vlees in zijn geheel, met en zonder been [1]	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. 2. 20-25 min.
Vlees in stukken of plakken [1,2]	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3-5 min. 2. 3-5 min.
Vlees in stukken of plakken [1,2]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 5-10 min.
Vlees in stukken of plakken [1,2]	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-10 min. 2. 5-10 min.
Gehakt, gemengd [1,2]	200 g	90 W	8-10 min.
Gehakt, gemengd [1,2]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. 2. 8-10 min.
Gehakt, gemengd [1,2]	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min. 2. 10-15 min.
Gevogelte of delen gevogelte [1,2]	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 10-15 min.
Gevogelte of delen gevogelte [1,2]	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10-15 min. 2. 10-15 min.
Visfilet, viskotelet of plakken vis [1,2]	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. 2. 10-15 min.
Hele vis [1]	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 2 min. 2. 3-5 min.
Hele vis [1]	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 8-10 min.
Groente, bijv. erwten [3]	300 g	180 W	5-10 min.
Fruit, bijv. frambozen [3]	300 g	180 W	6-9 min.
Fruit, bijv. frambozen [3]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 6-8 min. 2. 5-10 min.
Boter, ontdooien [4]	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. 2. 1-2 min.
Boter, ontdooien [4]	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. 2. 2-4 min.
Heel brood [1]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. 2. 5-10 min.
Heel brood [1]	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 9-10 min.
Gebak, droog, bijv. cake [5,6]	500 g	90 W	5-10 min.
Gebak, droog, bijv. cake [5,6]	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3-5 min. 2. 4 min.
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart [5]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. 2. 3-5 min.
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart [5]	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 4 min. 2. 5-10 min.

Opwarmen of bereiden van diepgevroren gerechten met magnetron

Neem de insteladviezen voor het opwarmen met de magnetron in acht.

---

[1] Het voedsel herhaaldelijk keren.
[2] Tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden.
[3] Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.
[4] De verpakking volledig verwijderen.
[5] Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.
[6] De stukken gebak van elkaar scheiden.

Opmerking
Aanwijzingen voor de bereiding
- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of een magnetron-afdekkap gebruiken. Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- De gerechten vlak op het servies verdelen. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge.
- Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.
- De gerechten tussendoor meerdere malen keren of omroeren.
- De gerechten na het bereiden 2 tot 5 minuten laten rusten.
- De eigen smaak van de gerechten blijft goed behouden. Gebruik zout en specerijen met mate.
- Lasagne uit de verpakking nemen en in een vorm doen die geschikt is voor de magnetron.
- Het meest geschikt is diepvrieslasagne tot een hoogte van ca. 3 cm.
- Om optimale resultaten te behalen, adviseren wij levensmiddelen of kant-en-klare gerechten bij 600 watt te verwarmen. Wanneer op de verpakking een hoger magnetronvermogen is aangegeven, verleng dan de tijd.

Gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Menu, bordgerecht, kant-en-klaargerecht (2-3 componenten)	300-400 g	600 W	8-13 min.
Soep	400 g	600 W	8-12 min.
Eenpansgerechten	500 g	600 W	10-15 min.
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W	10-15 min.
Vis, bijv. filetstukken [1]	400 g	600 W	10-15 min.
Ovenschotels, bijv. lasagne of cannelloni (ca. 3 cm hoog)	450 g	600 W	12-15 min.
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta [1]	250 g	600 W	3-7 min.
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta [1]	500 g	600 W	8-12 min.
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortelen [1]	300 g	600 W	7-10 min.
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortelen [1]	600 g	600 W	14-17 min.
Spinazie a la crème [2]	450 g	600 W	9-12 min.

Tips voor het de volgende keer ontdooien, verwarmen en bereiden met de magnetron

Houd u deze tips aan voor goede resultaten bij het ontdooien, opwarmen en bereiden met de magnetron.

Vraag	Tip
Uw gerecht is te droog.	▪ Verkort de tijdsduur of kies een lager magnetronvermogen. ▪ Het gerecht afdekken en meer vloeistof toevoegen.
Uw gerecht is na het verstrijken van de tijd nog niet ontdooid, opgewarmd of gaar.	Verleng de tijdsduur. Bij grotere hoeveelheden en hogere gerechten is meer tijd nodig.
Uw gerecht is na het verstrijken van de tijd van binnen nog niet klaar, maar van de buitenkant reeds oververhit.	▪ Tussentijds doorroeren. ▪ Verlaag het magnetronvermogen en verleng de tijdsduur.
Uw vlees of gevogelte is na het ontdooien van binnen nog steeds niet ontdooid, maar van buiten al gegaard.	▪ Verlaag het magnetronvermogen. ▪ Grote te ontdooien producten meerdere malen keren.

20.3 Opwarmen

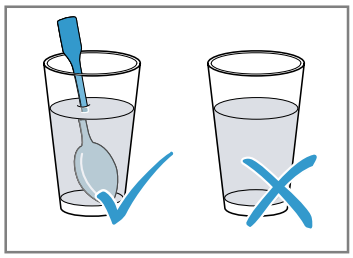
Met uw apparaat kunt u gerechten opwarmen.

Opwarmen met de magnetron

Neem de insteladviezen voor het opwarmen met de magnetron in acht.

[1] Een beetje vloeistof bij het voedsel doen.
[2] Het voedsel bereiden zonder toevoeging van water.

⚠ 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.

Opmerking
Aanwijzingen voor de bereiding
- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of een magnetron-afdekkap gebruiken. Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
- De gerechten tussendoor meerdere malen keren of omroeren.
- De gerechten na het bereiden 2 tot 5 minuten laten rusten.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.
- Om optimale resultaten te behalen, adviseren wij levensmiddelen of kant-en-klare gerechten bij 600 watt te verwarmen. Wanneer op de verpakking een hoger magnetronvermogen is aangegeven, verleng dan de tijd.

Gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Schotel, gekoeld	1 portie	600 W	5-8 min.
Dranken [1,2,3]	125 ml	Boost	40-50 sec.
Dranken [1,2,3]	200 ml	Boost	1-2 min.
Dranken [1,2,3]	500 ml	Boost	2-3 min.
Babyvoeding, bijv. flesjes melk [4,5,3]	50 ml	600 W	ca. 20-30 sec.
Babyvoeding, bijv. flesjes melk [4,5,3]	100 ml	600 W	30-40 sec.
Babyvoeding, bijv. flesjes melk [4,5,3]	200 ml	600 W	50-60 sec.
Soep, 1 kopje [6]	à 175 g	600 W	2-3 min.
Soep, 2 koppen [6]	à 175 g	600 W	3-4 min.
Vlees in saus [7]	500 g	600 W	7-10 min.
Eenpansgerecht [6]	400 g	600 W	4-5 min.
Eenpansgerecht [6]	800 g	600 W	7-8 min.
Groente, 1 portie [6]	150 g	600 W	2-3 min.
Groente, 2 porties [6]	300 g	600 W	3-4 min.

20.4 Bereiden

Met uw apparaat kunt u gerechten bereiden.

[1] Doe een lepel in het glas.
[2] Alcoholische dranken niet verwarmen.
[3] Beslist de temperatuur controleren.
[4] Babyvoedsel zonder speen of deksel verwarmen.
[5] Na het verwarmen het voedsel altijd goed schudden.
[6] Het voedsel tussendoor controleren.
[7] De lapjes vlees van elkaar scheiden.

Bereiden met magnetron

Opmerking

Aanwijzingen voor de bereiding

- Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
- De gerechten vlak op het servies verdelen. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge.
- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of een magnetron-afdekkap gebruiken. Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- De eigen smaak van de gerechten blijft goed behouden. Gebruik zout en specerijen met mate.
- De gerechten na het bereiden 2 tot 5 minuten laten rusten.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.
- Om optimale resultaten te behalen, adviseren wij levensmiddelen of kant-en-klare gerechten bij 600 watt te verwarmen. Wanneer op de verpakking een hoger magnetronvermogen is aangegeven, verleng dan de tijd.

Gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Hele kip, vers, zonder ingewanden [1]	1200 g	600 W	25 – 30 min.
Visfilet, vers [2]	400 g	600 W	6 – 11 min.
Groente, vers [3,2,4]	250 g	600 W	5 – 9 min.
Groente, vers [3,2,4]	500 g	600 W	10 – 15 min.
Aardappelen [3,2,4]	250 g	600 W	7 – 9 min.
Aardappelen [3,2,4]	500 g	600 W	10 – 12 min.
Aardappelen [3,2,4]	750 g	600 W	15 – 20 min.
Rijst [5,4]	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 5 min. 1. 12 – 15 min.
Rijst [5,4]	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min. 1. 15 – 18 min.
Zoete gerechten, bijv. pudding (instant) [4]	500 ml	600 W	5 – 8 min.
Vruchtencompote [4]	500 g	600 W	9 – 12 min.

Pudding van puddingpoeder

⚠ **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.

1. Een pakje puddingpoeder volgens de aanwijzingen op de verpakking met suiker en een beetje melk in een voor de magnetron geschikte hoge schaal door elkaar roeren, zodat er geen klontjes aanwezig zijn.
2. De rest van de melk toevoegen en nogmaals doorroeren.
3. De schaal in de binnenruimte plaatsen en de apparaatdeur sluiten.
4. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
5. Na 3 minuten voor de eerste keer omroeren. Dan steeds na één minuut omroeren, tot de gewenste consistentie is bereikt.
   De tijdsduur is afhankelijk van de temperatuur van de melk en de gebruikte kom.

Popcorn voor de magnetron

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

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.

LET OP

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.

[1] Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.
[2] Een beetje vloeistof bij het voedsel doen.
[3] In stukken van gelijke grootte snijden.
[4] Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.
[5] De dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.

Opmerking
Aanwijzingen voor de bereiding
- Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
- Gebruik een platte, hittebestendige vorm. Geen porselein of sterk gebogen borden gebruiken.
- De popcornzak met de gemarkeerde zijde naar onderen op kom leggen.
- De duur afhankelijk van de hoeveelheid aanpassen.
- Om te voorkomen dat de popcorn aanbrandt, de popcornzak na 1 minuut en 30 seconden even uit de oven nemen en schudden. Opgelet, de popcorn is heet.

Gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Popcorn voor de magnetron [1]	1 zak à 100 g	600 W	2,5-3,5 min

20.5 Grillen

Grill de gerechten die knapperig moeten worden.

Opmerking
Aanwijzingen voor de bereiding
- Niet voorverwarmen.
- Grillstukken met gelijksoortig gewicht en gelijksoortige dikte gebruiken.
  Dan worden ze gelijkmatig bruin en blijven lekker mals.
- De grillstukken direct op het rooster leggen. Het rooster in de glazen schaal plaatsen. Uitdruipend vet en braadsappen worden zo opgevangen.
- De grillstukken keren met een grilltang.
  Wanneer u met een vork in het vlees prikt, dan verliest dit sap en wordt het droog.
- Vlees pas na het grillen zouten.
  Zout onttrekt water aan het vlees.
- Donker vlees, bijv. van het rund, bruint sneller dan licht vlees, bijv. van het kalf of het varken. Grillstukken van licht vlees of vis zijn vaak aan het oppervlak slechts lichtbruin, maar van binnen toch al gaar en sappig.
- De grill schakelt telkens weer in en uit. Dit is normaal. De frequentie is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

Gerechten	Hoeveelheid	Gewicht	Grillstand	Tijdsduur
Procureursteaks, ca. 2 cm dik	3-4 stuks	à ca. 220 g	3 (sterk)	1e kant ca. 15 min 2e kant: ca. 10-15 min
Grillworsten	4-6 stuks	à ca. 100 g	3 (sterk)	1e kant ca. 20-25 min. 2e kant: ca. 10-20 min.
Viskotelet [2]	2-3 stuks	à ca. 150 g	3 (sterk)	1e kant ca. 10 min. 2e kant: ca. 15-20 min.
Vis, heel bijv. forellen [2]	2-3 stuks	à ca. 260 g	3 (sterk)	1e kant ca. 15 min 2e kant: ca. 10-15 min
Toastbrood (voortoasten)	2-6 sneetjes		3 (sterk)	1e kant ca. 4-5 min. 2e kant: ca. 2-3 min.
Toast grillen	2-6 sneetjes		3 (sterk)	afhankelijk van beleg: 5-10 min

20.6 Grillen met magnetron gecombineerd

Om de bereidingsduur te verkorten, kunt u de grill in combinatie met de magnetron gebruiken.

[1] Het popcornzakje altijd op een glazen bord leggen. De aanwijzingen van de fabrikant in acht nemen.
[2] Het rooster van tevoren invetten met olie.

Grillen met magnetron gecombineerd

Opmerking

Aanwijzingen voor de bereiding

- Plaats de vorm op het rooster.
- Gebruik voor het braden een hoge vorm. Bij de bereiding in een gesloten vorm blijft de binnenruimte schoner.
- Kip, kipdelen en eendenborst met de huidzijde naar boven leggen.
- Hier en daar een vork gaatjes in het vel prikken.
- Gebruik voor soufflés en gratins een grote, platte vorm.
  In een smalle, hoge vorm hebben de gerechten meer tijd nodig en worden ze donkerder aan de bovenkant.
- Soufflés en gratins in het uitgeschakelde apparaat 5 minuten laten rusten.
- Controleer of de vorm in de binnenruimte past. De vorm mag niet te groot zijn.
- Laat vóór het aansnijden het vlees 5-10 minuten rusten.
  Zo verdeelt het vleessap zich gelijkmatig en komt het niet vrij wanneer het vlees wordt gesneden.
- Stel altijd de maximale bereidingstijd in.
  Controleer na de kortste van de opgegeven tijden de gerechten.
- Lasagne uit de verpakking nemen en in een vorm doen die geschikt is voor de magnetron.
- Als u diepvrieslasagne met een hoogte van ca. 4-5 cm bereidt, plaats de vorm dan op een omgedraaid bord dat geschikt is voor de magnetron.

Gerechten	Gewicht	Grillstand	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Varkensgebraad, bijv. procureursteak [1]	ca. 750 g	1 (zwak)	360 W	35-40 min.
Gehaktbrood, max. 7 cm hoog	ca. 750 g	2 (gemiddeld)	360 W	20-25 min.
Kip, gehalveerd [2]	ca. 1200 g	3 (sterk)	360 W	35 - 40 min.
Kipdelen, bijv. kwart kip [2]	ca. 800 g	3 (sterk)	360 W	20-25 min.
Eendenborst [2]	ca. 800 g	3 (sterk)	180 W	20-25 min.
Pastaschotel (van voorgegaarde ingrediënten) [3]	ca. 1000 g	1 (laag)	360 W	25-30 min.
Lasagne, diepvries (ca. 3 cm hoog)	350-450 g	3 (sterk)	360 W	12-15 min.
Lasagne, diepvries (ca. 4-5 cm hoog)	600-1000 g	3 (sterk)	360 W	25-30 min.
Aardappelgratin (van ongekookte aardappels), max. 3 cm hoog	ca. 1000 g	2 (gemiddeld)	360 W	25-30 min.
Vis, gegratineerd	ca. 600 g	3 (sterk)	360 W	15min.
Kwarksoufflé, max. 5 cm hoog	ca. 850 g	1 (laag)	360 W	20-25 min.

20.7 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.

Bereiden met magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min	Aanwijzing
Kandeel, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 min. 2. 8-10 min.	Pyrexform
Biscuit, 475 g	600 W	7-9 min.	Pyrexvorm, Ø 22 cm
Gehakt, 900 g	600 W	20-25 min.	Pyrexvorm, Ø 28 cm lang
Schotel, gekoeld, 1 portie	600 W	5-6 min.	Magnetronafdekkap

[1] Na 15 minuten keren.
[2] Keer het voedsel niet.
[3] Het voedsel met kaas bestrooien.

Ontdooien met de magnetron

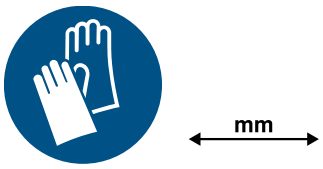
Gerecht	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min	Aanwijzing
Vlees, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-6 min. 2. 6-9 min.	Pyrexform, Ø 24 cm

Bereiden met magnetron en grill

Gerecht	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min	Aanwijzing
Aardappelgratin, 1100 g	360 W + grillstand 2	25-35 min.	Ronde pyrexvorm, Ø 22 cm
Gebak	-		Niet aanbevolen

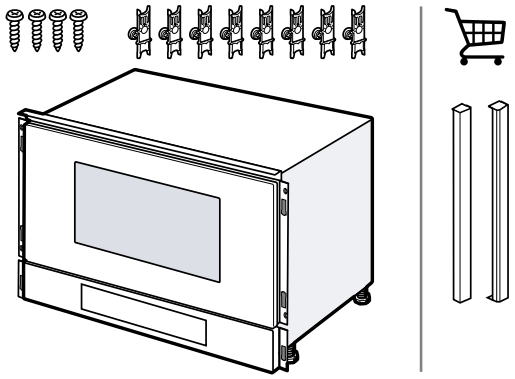
21 Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



21.1 Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.



21.2 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 verantwoordelijk 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.
- 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.
- 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 niettoegestane 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 elektrospeciaalzaak om de huisinstallatie aan te passen.

21.3 Inbouwmeubel

Dit apparaat is uitsluitend voor inbouw bedoeld. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op tafel of in een kast.
De inbouwkast mag achter het apparaat geen achterwand hebben. De minimale inbouwhoogte bedraagt 850 mm.
Ventilatiesleuven en aanzuigopeningen mogen niet worden afgedekt.
Het apparaat moet na de inbouw veilig ingebouwd zijn en mag niet kantelen.

21.4 Elektrische aansluiting

Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

- Het apparaat voldoet aan beveiligingsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- De zekering dient in overeenstemming te zijn met de vermogensopgave op het typeplaatje en de lokale voorschriften.
- Het apparaat moet bij alle montagewerkzaamheden spanningsloos zijn.
- Het apparaat mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten.
- De aansluitkabel moet op de achterkant van het apparaat worden aangesloten. Een 5 m lange aansluitkabel is bij de klantenservice verkrijgbaar.
- De aansluitkabel mag alleen worden vervangen door een originele kabel. Die is bij de servicedienst verkrijgbaar.

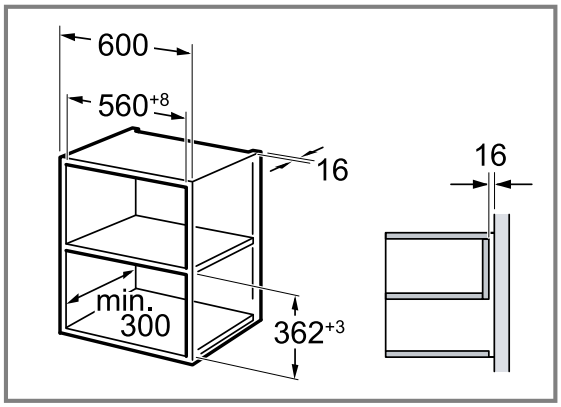
Apparaat elektrisch aansluiten

Opmerking: Het apparaat mag alleen op een geaarde contactdoos worden aangesloten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

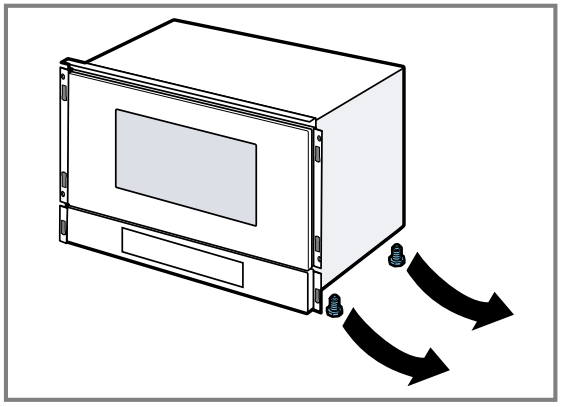
1. De apparaatstekker van het aansluitsnoer op het apparaat aansluiten.
   Controleer of de apparaatstekker goed vast zit.
2. De stekker van het apparaat in een stopcontact in de omgeving van het apparaat steken.
   Als het apparaat is ingebouwd, moet de netstekker van de netaansluitkabel vrij toegankelijk zijn. Als de vrije toegang tot de netstekker niet mogelijk is, moet in de vast geplaatste elektrische installatie een scheidingsinrichting voor alle polen volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.

21.5 Inbouw in bovenkast

Neem de inbouwafmetingen en de veiligheidsafstanden in de bovenkast in acht.

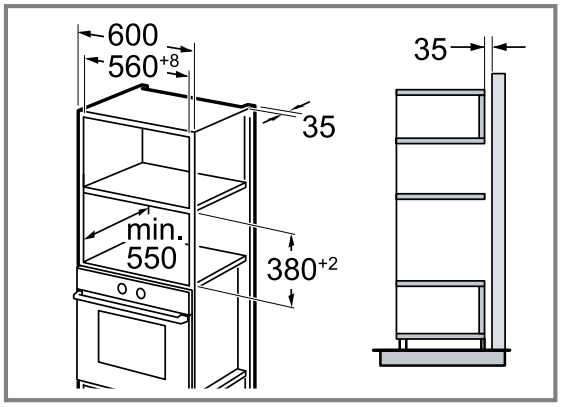


Het apparaat slechts zo hoog inbouwen, dat de accessoires er zonder probleem uitgehaald kunnen worden. Verwijder de voetjes.

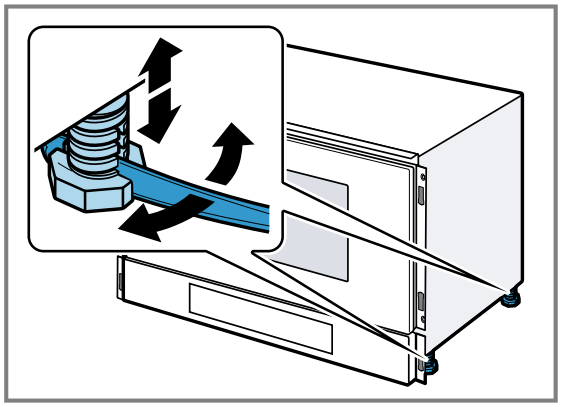


21.6 Inbouw in een hoge kast

Neem de inbouwafmetingen en de veiligheidsafstanden in de hoge kast in acht.

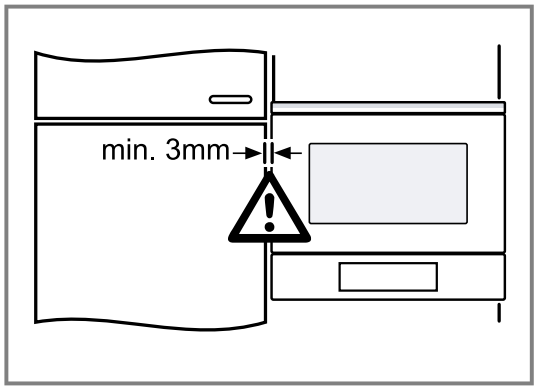


Het apparaat slechts zo hoog inbouwen, dat de accessoires er zonder probleem uitgehaald kunnen worden. De stelvoeten instellen.

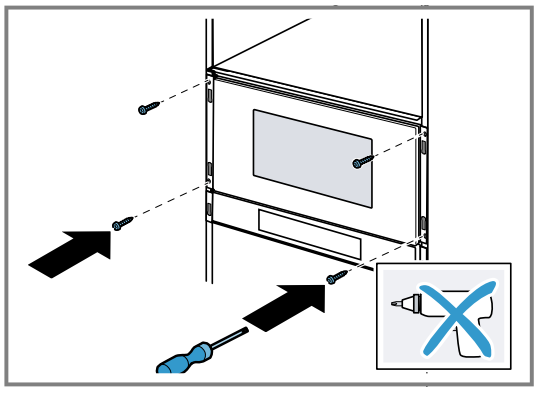


21.7 Apparaat inbouwen

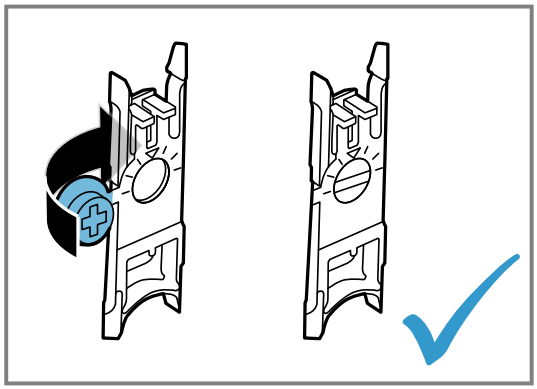
1. Schuif het apparaat er helemaal in.
   De aansluitkabel niet knikken, inklemmen of over scherpe randen leiden.
2. Lijn het apparaat gecentreerd uit.



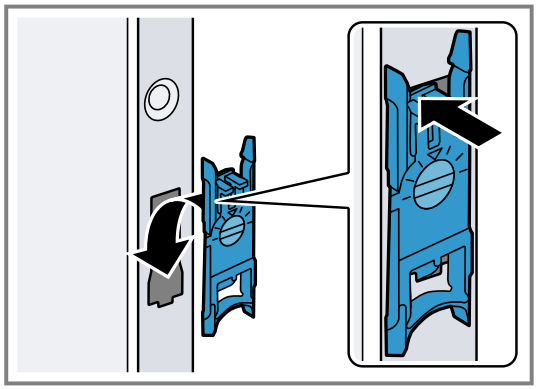
   Tussen het apparaat en de aangrenzende meubelfronten dient een luchtspleet van minstens 3 mm aanwezig te zijn.
3. Schroef het apparaat vast.



4. De stelschroeven van de bevestigingselementen omklappen.



   De sleuf van de stelschroef moet eerst horizontaal zijn.
5. Bevestigingselement aan de onderzijde inhangen en boven aandrukken totdat deze er tegen aan ligt.

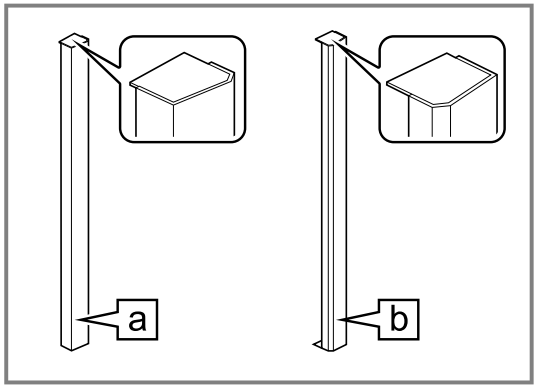


   Breng de rode bevestigingselementen aan de bovenkant aan.
   Breng de groene bevestigingselementen aan de onderkant aan.

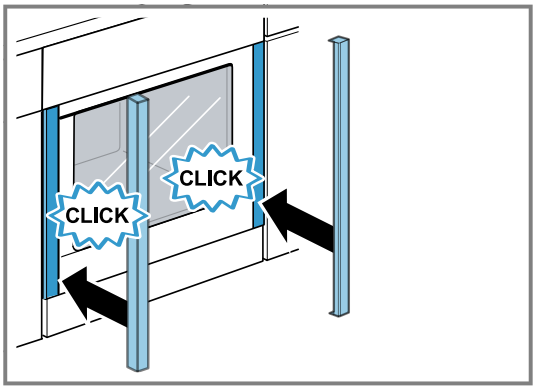
21.8 Afdekplaten monteren

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Onderdelen die tijdens de montage toegankelijk zijn, kunnen scherp zijn en tot snijletsels leiden.
▸ Veiligheidshandschoenen dragen.

1. De afdekplaten links [a] en rechts [b] toekennen.



2. De afdekkingen opsteken, tot een klikgeluid hoorbaar is.



De groef op de afdekplaten moet zich aan de bovenkant bevinden.
Positioneer de groef in de afdekplaten boven de overeenkomstige dwarsrib op het rode bevestigingsdeel.

✔ De afdekkingen zitten vast.

3. Controleer of de afdekkingen links en rechts verticaal zijn uitgelijnd.
4. Lijn indien nodig de afdekkingen uit.

21.9 Afdekplaten demonteren en uitlijnen

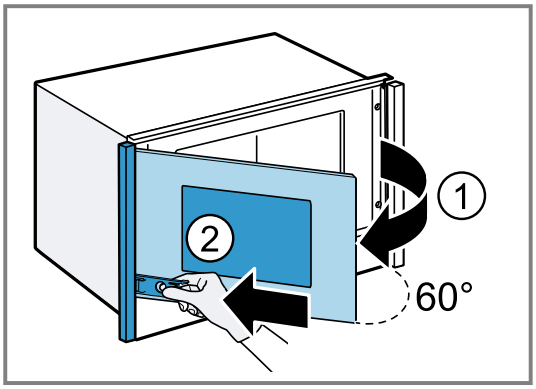
⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Onderdelen die tijdens de montage toegankelijk zijn, kunnen scherp zijn en tot snijletsels leiden.

- Veiligheidshandschoenen dragen.

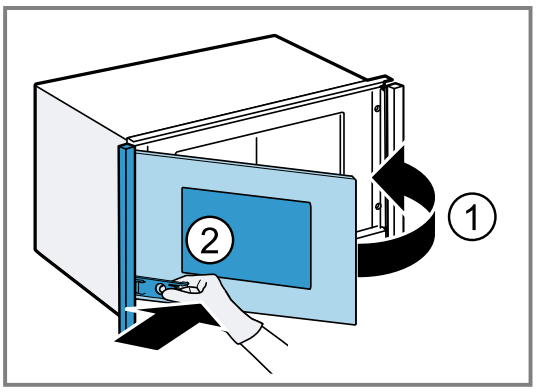
LET OP
Ongeschikte hulpmiddelen kunnen het oppervlak van het apparaat beschadigen.

- Gebruik uitsluitend hulpmiddelen van kunststof.
- Gebruik geen puntige of scherpe hulpmiddelen.

1. Daarvoor de apparaatdeur 60° openen ① en een bevestigingselement direct boven de bedieningsplaat tussen de apparaatdeur en de afdekplaat schuiven ②.

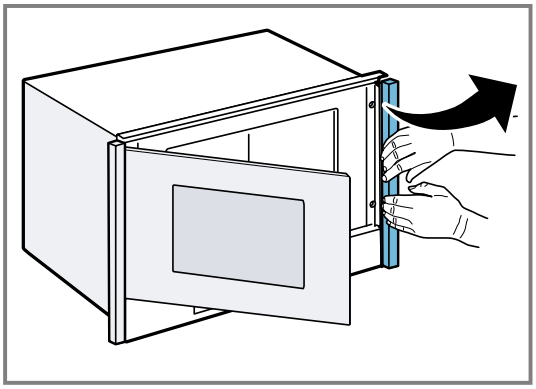


2. Om de platen te verwijderen, de apparaatdeur sluiten ① en daarbij het bevestigingselement op de apparaatdeur en in de richting van de afdekking duwen ②.

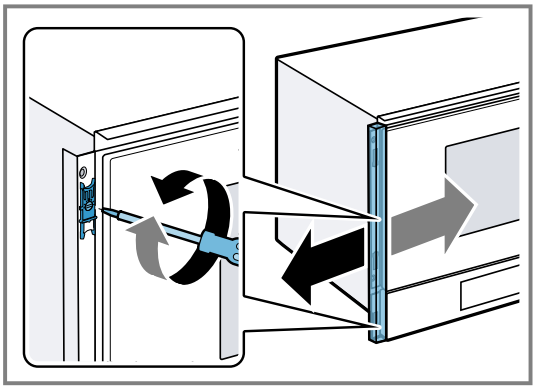


Bij het verwijderen van de afdekplaten kunnen geluiden ontstaan.

3. De afdekking aan de zijde zonder deurscharnieren met beiden handen beetpakken en verwijderen.



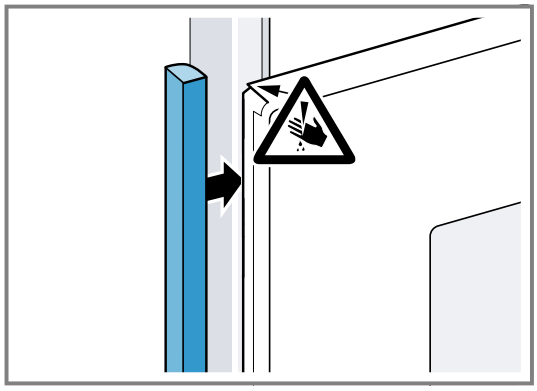
4. Indien nodig de bevestigingselementen weer aandrukken.
5. De instelschroeven van de bevestigingselementen naar links of rechts draaien om de uitlijning van de afdekplaten aan te passen.



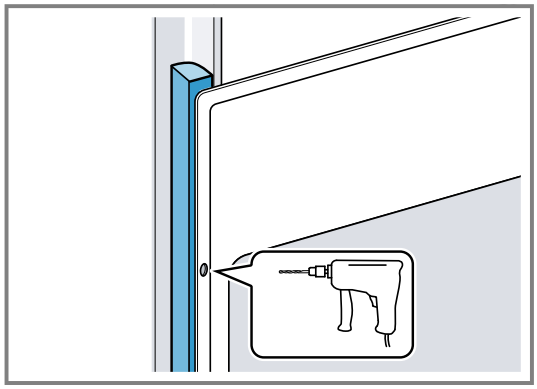
6. De afdekkingen weer plaatsen.
7. Verwijder verpakkingsmateriaal en plakfolie uit de binnenruimte en van de deur.

21.10 Bij greeploze keuken met verticale greeplijst:

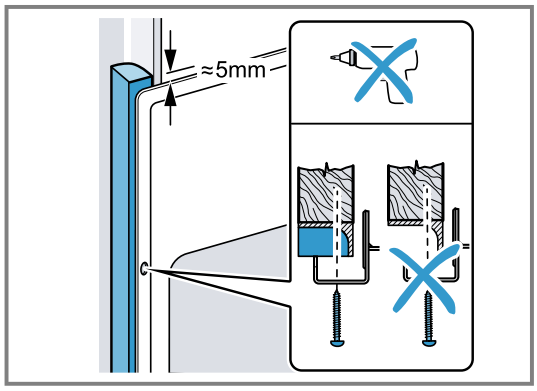
1. Breng aan beide zijden een geschikt vulstuk aan om eventuele scherpe randen af te dekken en een veilige montage te waarborgen.



2. Het vulstuk op het meubel bevestigen.
3. Het vulstuk en het meubel voorboren, m een schroefverbinding te realiseren.



4. Het apparaat met adequate schroeven bevestigen.



21.11 Apparaat demonteren

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Onderdelen die tijdens de montage toegankelijk zijn, kunnen scherp zijn en tot snijletsels leiden.
- Veiligheidshandschoenen dragen.

LET OP
Ongeschikte hulpmiddelen kunnen het oppervlak van het apparaat beschadigen.
- Gebruik uitsluitend hulpmiddelen van kunststof.
- Gebruik geen puntige of scherpe hulpmiddelen.

1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. Verwijder de afdekkingen.
→ *"Afdekplaten demonteren en uitlijnen", Pagina 97*
3. Draai de bevestigingsschroeven los.
4. Til het apparaat iets op en trek het helemaal naar buiten.

Register your product online
neff-home.com

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

9001809709 (051118) REG25
de, fr, nl