






Constructa

[de] Gebrauchsanleitung	2
[en] Instruction manual	48
[fr] Notice d'utilisation	93
[nl] Gebruiksaanwijzing	142

CC4P86660
Microwave
Micro-ondes
Magnetron
Mikrowelle

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3		Automatik-Programme	23
	Wichtige Sicherheitshinweise	3		Programm einstellen	23
	Generell	3		Programmtabelle	24
	Mikrowelle	4		Zeitfunktionen einstellen	26
	Dampf	6		Zeiteinstellungen abfragen	26
	Ursachen für Schäden	6		Wecker einstellen	26
	Generell	6		Dauer einstellen	26
	Mikrowelle	6		Erste Inbetriebnahme	27
	Dampf	7		Kindersicherung	27
	Umweltschutz	7		Aktivieren und deaktivieren	27
	Energiesparen	7		Grundeinstellungen	28
	Umweltgerecht entsorgen	7		Grundeinstellungen ändern	28
	Gerät kennen lernen	8		Liste der Grundeinstellungen	28
	Bedienfeld	8		Reinigen	29
	Funktionswähler	8		Geeignete Reinigungsmittel	29
	Touch-Felder und Display	9		Selbstreinigende Flächen reinigen	30
	Drehwähler	10		Gerät sauberhalten	30
	Betriebsarten	10		Reinigungsfunktion	31
	Heizarten	10		Entkalkung	31
	Dampf	11		Spülen	31
	Mikrowelle	11		Nachreinigen	31
	Garraum	11		Auffangbehälter leeren	32
	Tankblende	11		Störungen, was tun?	33
	Wassertank	12		Kundendienst	34
	Auffangbehälter	12		E-Nummer und FD-Nummer	34
	Zubehör	13		Für Sie in unserem Kochstudio getestet	34
	Mitgeliefertes Zubehör	13		Allgemeine Hinweise	34
	Zusätzliches Zubehör	13		Auftauen	35
	Sonderzubehör	13		Tiefgefrorene Speisen erwärmen	37
	Zubehör einschieben	13		Erwärmen	37
	Vor dem ersten Gebrauch	14		Kuchen, Kleingebäck und Brot	38
	Erste Inbetriebnahme	14		Aufläufe & Gratins	41
	Wasserhärtebereich einstellen	14		Geflügel, Fleisch und Fisch	41
	Garraum und Zubehör reinigen	14		Gemüse und Beilagen	44
	Gerät bedienen	15		Desserts	46
	Gerät ein- und ausschalten	15		Acrylamid in Lebensmitteln	46
	Betriebsart einstellen	15		Prüfgerichte	46
	Heizart und Temperatur einstellen	15			
	Schnellaufheizen	16			
	Automatische Sicherheitsabschaltung	16			
	Mikrowelle	16			
	Geschirr	16			
	Mikrowellen-Stufen	17			
	Mikrowelle einstellen	17			
	Mikrowellen-Kombibetrieb einstellen	18			
	Dampf	19			
	Geräusche	19			
	Garen mit Dampf	19			
	Dampf-Kombibetrieb einstellen	20			
	Wassertank füllen	20			
	Wassertank nachfüllen	21			
	Nach jedem Dampfbetrieb	21			

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.constructa.de und Online-Shop: www.constructa-eshop.com

Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr
erreichbar.

Nur in Deutschland gültig!
Für Produktinformationen sowie
Anwendungs- und
Bedienungsfragen oder unter
info@constructa-energy.de

ConLine®
089 54 020 755

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung 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.

Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

Warnung – Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠️ Warnung – Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. 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 springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

⚠️ Warnung – Gefahr durch Magnetismus!

Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinflussen. Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

Mikrowelle

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen
- Lebensmittel können sich entzünden. Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen. Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen. Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten. Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.
- Speiseöl kann sich entzünden. Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

⚠️ Warnung – Explosionsgefahr!

Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können explodieren. Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

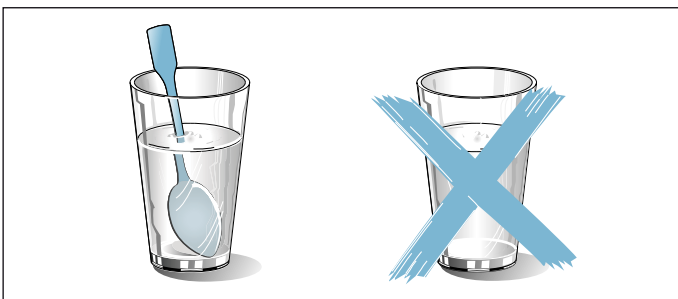
⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen. Nie Eier in der Schale garen oder hartgekochte Eier 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 Sie dem Kind die Nahrung geben.
- 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. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen

⚠️ Warnung – Verbrühungsgefahr!

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



⚠️ 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!

- Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten. → *"Reinigen"* auf Seite 29
- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür, die Türdichtung oder der Kunststoff-Rahmen der Tür beschädigt ist. Kundendienst rufen.
- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

Dampf

Warnung – Verbrühungsgefahr!

- Das Wasser im Wassertank kann sich im weiteren Gerätebetrieb stark erhitzen. Wassertank nach jedem Gerätebetrieb mit Dampf leeren.
- Heißer Dampf entsteht im Garraum. Während des Gerätebetriebs mit Dampf nicht in den Garraum fassen.
- Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen. Heißes Zubehör nur mit Ofenhandschuh vorsichtig herausnehmen.

Warnung – Verletzungs- und Brandgefahr!

Brennbare Flüssigkeiten können sich im heißen Garraum entzünden (Verpuffung). Keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank füllen. Ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank füllen.

Ursachen für Schäden

Generell

Achtung!

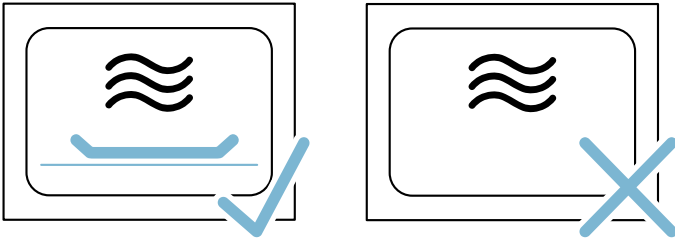
- **Wasser im heißen Garraum:** Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.
- **Feuchtigkeit im Garraum:** Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- **Auskühlen mit offener Gerätetür:** Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden. Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.
- **Stark verschmutzte Dichtung:** Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten. → *"Reinigen" auf Seite 29*
- **Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche:** Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- **Zubehör einschieben:** Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- **Gerät transportieren:** Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Mikrowelle

Achtung!

- **Aluminiumfolie:** Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- **Funkenbildung:** Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken können das innere Türglas zerstören.
- **Mikrowellen- und Mikrowellenkombinationsbetrieb:** Der Rost ist für den Mikrowellenbetrieb und für den Mikrowellenbetrieb in Kombination mit einer Heizart ungeeignet. Es kann zu Funkenbildung kommen und der Garraum wird beschädigt.
- **Aluminiumschalen:** Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.

- Mikrowellenbetrieb ohne Speisen: Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest. → "Mikrowelle" auf Seite 16



- **Mikrowellen-Popcorn:** Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Die Türscheibe kann durch Überbelastung springen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Gasteller legen.

Dampf

Achtung!

- Pflege des Gerätes: Der Garraum Ihres Gerätes besteht aus hochwertigem Edelstahl. Durch falsche Pflege kann Korrosion im Garraum entstehen. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise in der Gebrauchsanleitung. Entfernen Sie Schmutz im Garraum gleich nachdem das Gerät abgekühlt ist.
- Backformen: Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.
- Geschirr mit Roststellen: Verwenden Sie kein Geschirr mit Roststellen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion im Garraum führen.
- Abtropfende Flüssigkeiten: Schieben Sie beim Dämpfen die Glaspfanne in Einschubhöhe 3 ein und stellen Sie den Dampfbehälter auf die Glaspfanne. Abtropfende Flüssigkeit wird in der Glaspfanne aufgefangen.
- Heißes Wasser im Wassertank: Heißes Wasser kann die Pumpe beschädigen. Füllen Sie kein heißes Wasser in den Wassertank.
- Schäden im Garraum: Starten Sie keinen Betrieb, wenn Wasser auf dem Garraumboden steht. Wischen Sie vor dem Betrieb das Wasser vom Garraumboden auf.
- Entkalkerlösung: Bringen Sie keine Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere Oberflächen am Gerät. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn es doch passiert, entfernen Sie die Entkalkerlösung sofort mit Wasser.
- Wassertank reinigen: Wassertank nicht in der Spülmaschine reinigen. Der Wassertank wird sonst beschädigt. Reinigen Sie den Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel.
- Frostschutz: Um Schäden durch Frosteinwirkung bei Transport und Lagerung zu vermeiden, muss das Gerät vorher vollständig entleert werden.

Umweltschutz

Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie zum Backen dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Gerätetür während des Betriebs möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander in den Garraum geben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

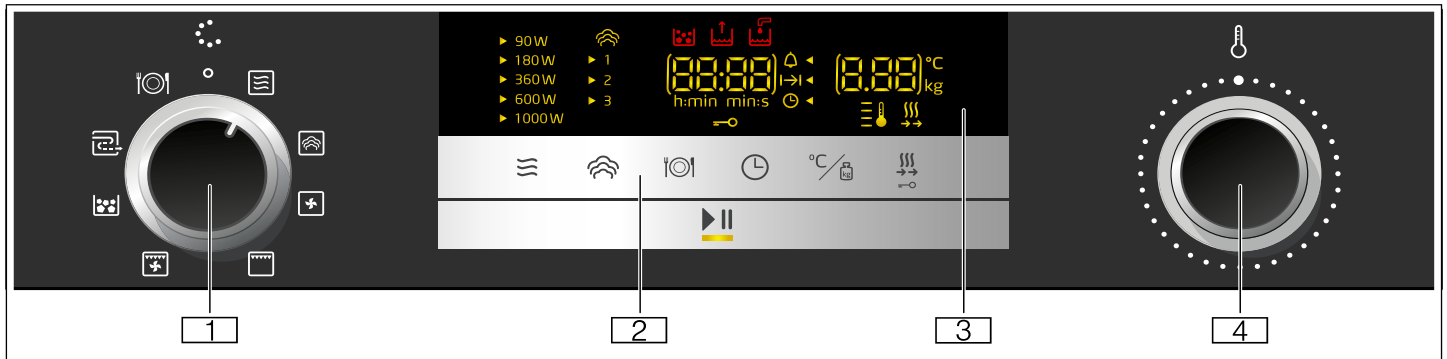


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Display- und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.



1 Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Betriebsart oder weitere Funktionen ein. Den Funktionswähler können Sie von der Nullstellung aus nach links oder rechts drehen.

2 Touch-Felder

Hinter den Touch-Feldern liegen Sensoren. Tippen Sie auf das Symbol, um die Funktion auszuwählen.

3 Display

Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an.

4 Drehwähler

Mit dem Drehwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein oder wählen die Einstellung für weitere Funktionen. Den Drehwähler können Sie nach links oder rechts drehen.

Hinweise

- Bei manchen Geräten sind die Funktions- oder Drehwähler versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie in der Nullstellung auf den Funktions- oder Drehwähler.
- Befindet sich der Funktionswähler in der Nullstellung (Energiesparmodus) und wird eine Funktion gewählt, dauert es wenige Sekunden, bis die jeweilige Funktion zur Verfügung steht (z. B. Mikrowelle).

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie mit Hilfe von Funktions- und Drehwähler sowie Touch-Feldern die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Das Display zeigt Ihnen die aktuellen Einstellungen an.

Die Übersicht zeigt das Bedienfeld bei eingeschaltetem Gerät mit einer ausgewählten Betriebsart.

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Betriebsarten und weitere Funktionen ein.

Damit Sie immer die richtige Betriebsart für Ihr Gericht finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Stellung	Verwendung
○ Nullstellung	Das Gerät ist ausgeschaltet und befindet sich im Energiesparmodus.
☰ Mikrowelle	Mikrowellenbetrieb wählen.
☁ Dampf	Heißer Dampf wird in den Garraum eingespeist.
☼ Heißluft	Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
☐ Grill	Die ganze Fläche unter den Grillheizkörpern wird heiß.
☑ Umluftgrill	Der Ventilator wirbelt die heiße Luft der Grillheizkörper um die Speise.
☒ Entkalken	Dient der Entkalkung des Verdampfers und hält diesen funktionsfähig.
☒ Spülen	Spült die Rohre der Dampfeinheit mit Wasser.
☉ Programme	Für viele Gerichte finden Sie hier bereits vorprogrammierte Einstellungen.

Touch-Felder und Display

Mit den Touch-Feldern können Sie verschiedene Zusatzfunktionen Ihres Gerätes einstellen. Im Display sehen Sie die Werte dazu.

Touch-Felder

Die Bedeutung der verschiedenen Touch-Felder sehen Sie hier kurz erklärt.

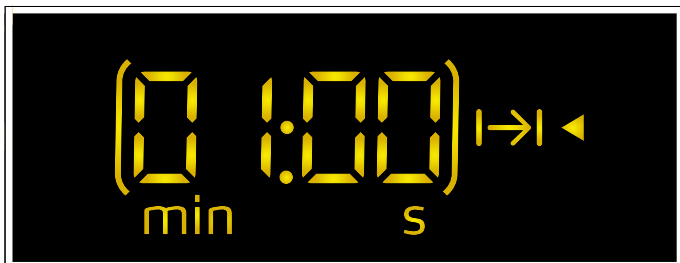
Symbol		Bedeutung
	Mikrowelle	Leistungsstufen der Mikrowelle wählen, bzw. Mikrowellenfunktion zu einer Heizart zuschalten.
	Dampf	Dampfstufe wählen, bzw. Dampffunktion zu einer Heizart zuschalten.
	Programme	Programmauswahl aufrufen, mit dem Drehwähler die Programmnummer einstellen.
	Zeitfunktionen	Zeitfunktionen auswählen und mit dem Drehwähler einstellen.
	Schnelles Vorheizen / Kindersicherung	Kurzes Drücken: Schnellvorheizen aktivieren/deaktivieren. Langes Drücken: Kindersicherung aktivieren/deaktivieren.
	Temperatur/ Gewicht	Temperatur/ Gewicht auswählen und mit dem Drehwähler einstellen.
	Start/Stop	Betrieb starten oder anhalten Hinweis: Langes Drücken beendet den laufenden Betrieb, die Einstellungen der ausgewählten Betriebsart werden auf die Standardwerte zurückgesetzt.

Display

Das Display ist so strukturiert, dass Sie die Angaben auf einen Blick ablesen können, passend zu jeder Situation.

Der Wert, den Sie gerade einstellen können, ist fokussiert. Der Fokus wird durch eine Klammer um den Einstellwert dargestellt.

Der Wert im Fokus kann direkt über den Einstellbereich geändert werden.



Display-Elemente




Die Bedeutung der verschiedenen Display-Elemente sehen Sie hier kurz erklärt.

Symbol		Bedeutung
	Wecker	Ist das Symbol markiert, wird im Display die Weckerzeit angezeigt.
	Dauer	Ist das Symbol markiert, wird im Display die Dauer angezeigt.
	Uhrzeit	Ist das Symbol markiert, wird im Display die Uhrzeit angezeigt.
h:min	Stunden/Minuten	Dauer in Stunden und Minuten
min:s	Minuten/Sekunden	Dauer in Minuten und Sekunden
	Kindersicherung	Leuchtet das Symbol, ist die Kindersicherung aktiviert.
	Auffangbehälter	Statusanzeige Auffangbehälter
	Wassertank	Statusanzeige Wassertank
	Schnellaufheizen	Leuchtet das Symbol, ist das Schnellaufheizen aktiviert.
	Entkalken	Leuchtet das Symbol, muss das Gerät entkalkt werden.




Statusanzeige Auffangbehälter und Wassertank

Die Statusanzeige leuchtet nur, wenn Auffangbehälter oder Wassertank für die ausgewählte Betriebsart benötigt werden. Sie kann verschiedene Zustände darstellen und informiert Sie über nötige Handlungsschritte.

Statusanzeige Wassertank

Symbol		Bedeutung
	Symbol leuchtet, Pfeil blinkt	Wassertank befindet sich im Tankschacht und muss befüllt werden.
	Symbol ohne Pfeil blinkt	Wassertank befindet sich nicht im Tankschacht und muss eingeschoben werden.
	Symbol ohne Pfeil leuchtet	Wassertank befindet sich im Tankschacht. Es ist keine weitere Aktion nötig.

Statusanzeige Auffangbehälter

Symbol		Bedeutung
	Symbol leuchtet, Pfeil blinkt	Auffangbehälter befindet sich im Tankschacht und muss geleert werden.
	Symbol ohne Pfeil blinkt	Auffangbehälter befindet sich nicht im Tankschacht. Auffangbehälter in den Tankschacht einschieben.
	Symbol ohne Pfeil leuchtet	Auffangbehälter befindet sich im Tankschacht. Es ist keine weitere Aktion nötig.

Temperaturanzeige

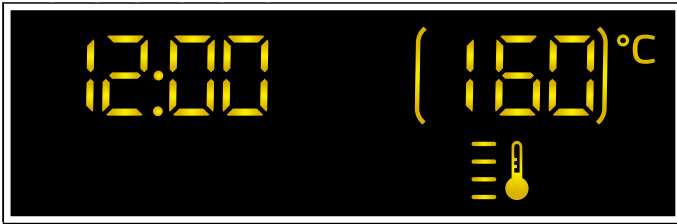
Das gelbe Thermometer rechts unten im Display zeigt an, dass das Gerät aufheizt.

Ist eine Heizart eingestellt, dann füllen sich die Balken von unten nach oben gelb, je weiter der Garraum aufgeheizt ist.

Bei Grill und Dampf leuchten die Balken sofort vollständig.

Bei der Mikrowellenfunktion leuchten die Balken nicht.

Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben Ihrer Speise erreicht, sobald alle vier Linien gelb leuchten.



Hinweis: Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

Nachtmodus

Um Energie zu sparen wird von 22 Uhr bis 5.59 Uhr die Displayhelligkeit automatisch auf einen niedrigeren Wert reduziert.

Drehwähler

Mit dem Drehwähler ändern Sie die Einstellwerte, die im Display angezeigt werden und im Fokus sind.

Bei Auswahllisten, z. B. Programme, beginnt nach dem letzten Punkt wieder der erste.

Bei Werten, z. B. Gewicht, müssen Sie den Drehwähler wieder zurückdrehen, wenn der minimale oder maximale Wert erreicht ist.

Betriebsarten

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Betriebsarten, die Ihnen den Betrieb des Gerätes erleichtern.

Genaue Beschreibungen dazu finden Sie in den entsprechenden Kapiteln.

Betriebsart	Verwendung
Heizarten → "Gerät bedienen" auf Seite 15	Für die optimale Zubereitung Ihrer Speisen gibt es verschiedene, fein abgestimmte Heizarten.
Mikrowelle → "Mikrowelle" auf Seite 16	Mit der Mikrowelle können Sie Ihre Gerichte schneller garen, erhitzen oder auftauen.
Dampf → "Dampf" auf Seite 19	Für die optimale Zubereitung Ihrer Speisen gibt es verschiedene, fein abgestimmte Dampfstufen.
Mikrowellen-Kombibetrieb → "Mikrowellen-Kombibetrieb einstellen" auf Seite 18	Damit können Sie zusätzlich zu einer Heizart die Mikrowelle zuschalten.

Dampf-Kombibetrieb → "Dampf-Kombibetrieb einstellen" auf Seite 20	Damit können Sie zusätzlich zu einer Heizart die Dampffunktion zuschalten.
Reinigen → "Reinigungsfunktion" auf Seite 31	Für die Reinigung gibt es verschiedene Reinigungsfunktionen: Entkalken und Spülen.
Grundeinstellungen → "Grundeinstellungen" auf Seite 28	Die Grundeinstellungen Ihres Gerätes können Sie nach Ihren Wünschen anpassen.

Heizarten

Damit Sie immer die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Die Symbole zu den einzelnen Heizarten unterstützen bei der Wiedererkennung.

Heizart	Temperatur	Verwendung
Heißluft	40 °C	Hefeteig gehen lassen, Sahnetorten auftauen.
	100-230 °C	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
Grill	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren.
Umluftgrillen	100-190 °C	Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken.

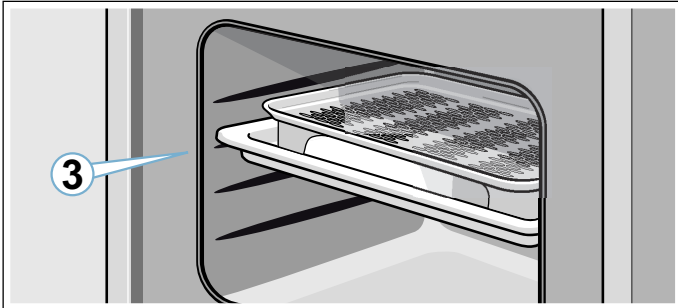
Vorschlagswerte

Zu jeder Heizart gibt das Gerät eine Vorschlagstemperatur oder -stufe an. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.


Dampf

Die Dampffunktion können Sie alleine oder kombiniert mit allen Heizarten und der Mikrowellenfunktion einsetzen.

Um die Dampffunktion optimal zu nutzen, entfernen Sie den Rost. Schieben Sie die Glaspfanne auf Einschubhöhe 3 ein und stellen Sie den Dampfgarbehälter in die Glaspfanne.



Dampf-Stufen

Für die Dampffunktion stehen Ihnen verschiedene Intensitäten zur Verfügung. Die Dampf-Stufen können über das Touch-Feld  gewählt werden. Die gewählte Dampf-Stufe wird auf dem Display dargestellt.

Stufe	Intensität	Verwendung	Anzeige im Display
1	gering	Zum Auftauen von Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst.	
2	mittel	Zur Zubereitung von Desserts, Fisch und Würstchen.	
3	stark	Zum Garen von Gemüse, Fisch, Beilagen, zum Entsaften und blanchieren.	

Mikrowelle


Es stehen Ihnen verschiedene Mikrowellen-Leistungen in Stufen zur Verfügung, passend für verschiedene Arten von Speisen und Zubereitung. Die Mikrowellenstufen entsprechen nicht immer der genauen Wattzahl, die das Gerät verwendet.

Folgende Mikrowellen-Stufen stehen Ihnen zur Verfügung.

Mikrowellen-Stufe	maximale Dauer
90	1 Stunde 30 Minuten
180	1 Stunde 30 Minuten
360	1 Stunde 30 Minuten
600	1 Stunde 30 Minuten
1000	30 Minuten

Die Mikrowellenfunktion können Sie alleine oder kombiniert mit allen Heizarten und der Dampffunktion einsetzen.

Ausnahmen:

-  Mikrowellen-Stufe 1000 Watt
-  Heißluft 40°C


Wie Sie die Mikrowelle mit Heizarten und der Dampffunktion kombinieren, erfahren Sie hier:

→ *"Mikrowellen-Kombibetrieb einstellen"* auf Seite 18

Garraum

Verschiedene Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.

Gerätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb angehalten. Türe schließen und auf Feld  tippen, um den Betrieb fortzusetzen.

Garraumbelichtung

Die Garraumbelichtung leuchtet immer während des Betriebs. Wenn der Betrieb beendet wird, schaltet sie sich aus.

Die Garraumbelichtung schaltet sich ein, wenn Sie die Gerätetür öffnen. Das hilft Ihnen z. B. bei der Reinigung Ihres Gerätes. Nach ca. 15 Minuten schaltet sich die Garraumbelichtung automatisch wieder aus.

Kühlgebläse

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Betrieb ein. Die warme Luft entweicht über der Tür.

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

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

Hinweise

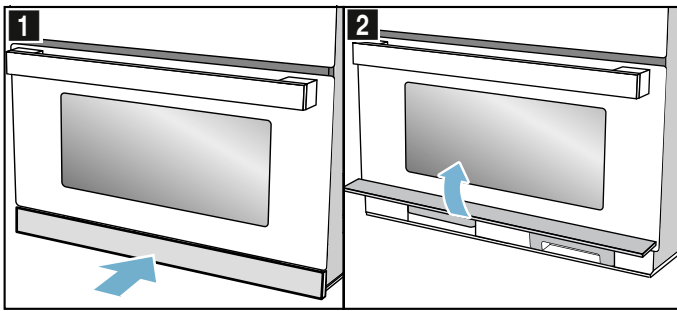
- Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt das Gerät kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein. Es kann weiterlaufen auch wenn der Mikrowellen-Betrieb bereits beendet ist.
- An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion des Geräts wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen ab.

Tankblende

Die Tankblende befindet sich unter der Gerätetür und ermöglicht Zugang zu Auffangbehälter und Wassertank. Beide befinden sich hinter der Tankblende. Zum Öffnen und Schließen der Tankblende gehen Sie folgendermaßen vor:


Zum Öffnen drücken Sie kurz mittig auf die Tankblende. Die Tankblende klappt nach oben.

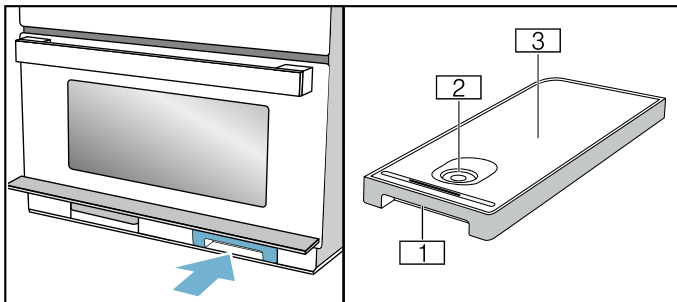
Zum Schließen klappen Sie die Tankblende nach unten und drücken kurz mittig auf die Tankblende. Die Tankblende ist verriegelt.



Wassertank

Das Gerät ist mit einem Wassertank ausgestattet. Der Wassertank befindet sich rechts hinter der Tankblende. Für Betriebe mit Dampf füllen Sie den Wassertank mit Wasser. → "Wassertank füllen" auf Seite 20

Blinkt der Pfeil des Wassertank-Symbols  im Display, muss der Wassertank mit frischem Wasser gefüllt werden.

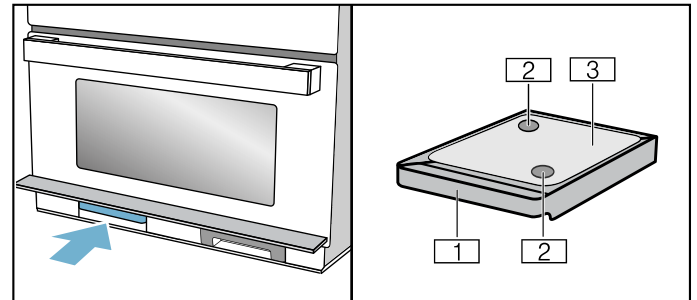


- 1 Griff zum Entnehmen und Einschieben des Wassertanks
- 2 Öffnung zum Füllen
- 3 Tankdeckel

Auffangbehälter

Das Gerät ist mit einem Auffangbehälter ausgestattet. Der Auffangbehälter befindet sich links hinter der Tankblende. Leeren Sie den Auffangbehälter vor und nach dem Ausführen der Reinigungsfunktionen → "Reinigungsfunktion" auf Seite 31

Blinkt der Pfeil des Auffangbehälter-Symbols  im Display, muss der Auffangbehälter geleert werden.



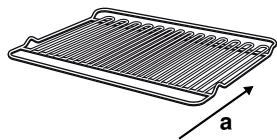
- 1 Griff zum Entnehmen und Einschieben des Wassertanks
- 2 Auffangöffnungen
- 3 Tankdeckel

Zubehör

Ihrem Gerät liegt diverses Zubehör bei. Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

Mitgeliefertes Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



Rost

Als Stellfläche für Backformen oder zum Grillen und Überbacken.

Verwenden Sie den Rost zum Grillen auf den Einschubhöhen 3 und 4.

Der Rost ist nicht für den reinen Mikrowellenbetrieb oder Dampfbetrieb geeignet. Beachten Sie beim Einschieben die Einschubrichtung a.



Glaspfanne

Die Glaspfanne kann in allen Betriebsarten und im Kombinationsbetrieb zum Garen verwendet werden. Außerdem dient sie als Spritzschutz, wenn Sie Lebensmittel direkt auf dem Rost grillen.

Lassen Sie die Glaspfanne abkühlen, bevor Sie sie reinigen oder in kaltes Wasser legen, da das Glas sonst beschädigt werden kann.



Dampfgarbehälter

Der Dampfgarbehälter wird in die Glaspfanne gestellt, um mit den Betriebsarten Dampf oder Dampf mit Mikrowelle zu garen. Dafür muss die Glaspfanne auf Einschubhöhe 3 eingeschoben sein. Die Nahrungsmittel können direkt auf den Dampfgarbehälter gelegt werden.

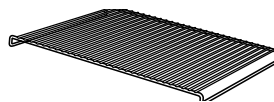
Der Dampfgarbehälter ist spülmaschinenfest. Verwenden Sie den Dampfgarbehälter nicht im reinen Mikrowellenbetrieb oder in den Heizarten Grill, Heißluft oder Umluftgrill.

Verwenden Sie nur Originalzubehör vom Hersteller Ihres Gerätes. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

Zusätzliches Zubehör

Je nach Gerätemodell kann zusätzliches Zubehör beiliegen.



Einlegerost

Zum Braten. Stellen Sie den Einlegerost mit den Füßen nach unten in die Glaspfanne. Dies stellt sicher, dass abtropfendes Fett und Fleischsäfte aufgefangen werden. Der Einlegerost ist nicht für Mikrowellenbetrieb oder Dampfbetrieb geeignet.

Sonderzubehör

Weiteres Zubehör erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

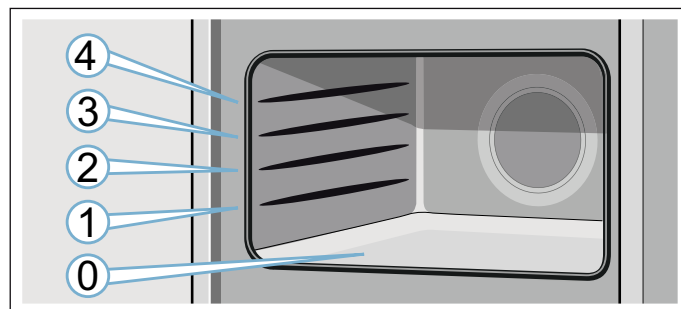
Sonderzubehör

Glasbräter

Für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten.

Zubehör einschieben

Der Garraum hat 4 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.



Setzen Sie das Zubehör in die Führung und schieben Sie es vollständig ein.

Hinweis: Der Garraumboden (Höhe 0) ist insbesondere für den Mikrowellenbetrieb geeignet, da die Mikrowellenleistung hier am besten ist. Verwenden Sie hierfür ausschließlich mikrowellengeeignetes Geschirr.



Vor dem ersten Gebrauch


Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen. Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.


Das Gerät muss fertig montiert und angeschlossen sein.

Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall erscheint im Display die Aufforderung für die Einstellung der Uhrzeit. Es kann einige Sekunden dauern, bis die Aufforderung erscheint.




Uhrzeit einstellen

Bei Inbetriebnahme ist die Zeitanzeige im Fokus. Der Wert **12:00** blinkt auf dem Display und das Symbol  leuchtet. Stellen Sie die Uhrzeit ein.


1. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
2. Auf Feld  tippen.
Die Uhrzeit ist eingestellt.

Uhrzeit ändern

Hinweis: Das Gerät muss ausgeschaltet sein, um die Uhrzeit ändern zu können.

1. Zwei Mal auf Feld  tippen.
Auf dem Display erscheint das Symbol  und die Uhrzeit.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
3. Auf Feld  tippen.
Die Uhrzeit ist eingestellt.

Hinweise

- Wenn nach dem Einstellen der Uhrzeit nicht auf das Feld  getippt wird, dann wird der eingestellte Wert nach wenigen Sekunden automatisch übernommen.
- Wurde der Funktionswähler während den Einstellungen bewegt, muss er anschließend wieder auf die Nullstellung gebracht werden. Erst dann kann das Gerät benutzt werden.
- Um den Standby-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken, können Sie die Uhrzeit ausblenden.

Wasserhärtebereich einstellen.

Damit das Gerät Sie zuverlässig an die anstehende Entkalkung erinnern kann, müssen Sie Ihren Wasserhärtebereich richtig einstellen.

Ab Werk ist der Wasserhärtebereich 4 (sehr hart) eingestellt.

Achtung!

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie ausschließlich frisches, kaltes Trinkwasser ohne Kohlensäure oder enthärtetes Wasser.

Hinweise

- Ist Ihr Wasser stark kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.
- Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, können Sie in diesem Fall den Wasserhärtebereich "enthärtet" einstellen.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich "4 sehr hart" ein.
- Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann nur Mineralwasser ohne Kohlensäure.


Wasserhärtebereich	Einstellung
0	0 enthärtet
1 (bis 1,3 mmol/l)	1 weich
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 mittel
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 hart
4 (über 3,8 mmol/l)	4 sehr hart



Den Wasserhärtebereich können Sie in den Grundeinstellungen ändern. → "Grundeinstellungen" auf Seite 28

Garraum und Zubehör reinigen


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

Garraum reinigen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Garraum auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei Heißluft  mit 180 °C. Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

1. Mit dem Funktionswähler Heißluft  einstellen.
2. Mit dem Drehwähler 180 °C einstellen.
3. Auf Feld  tippen.

Das Gerät beginnt zu heizen.

Nach einer Stunde das Gerät ausschalten. Hierzu auf das Feld  tippen und dann den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

Gerät bedienen

Die Bedienelemente und ihre Funktionsweise haben Sie bereits kennen gelernt. Nun erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät einstellen. Sie erfahren, was beim Ein- und Ausschalten passiert und wie Sie die Betriebsarten einstellen.

Gerät ein- und ausschalten

Bevor Sie an Ihrem Gerät etwas einstellen können, müssen Sie es einschalten.

Hinweis: Die Kindersicherung kann nur bei ausgeschaltetem Gerät eingestellt werden. Einige Anzeigen bleiben auch bei ausgeschaltetem Gerät im Display sichtbar.

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

Gerät einschalten

Funktionswähler drehen, um das Gerät einzuschalten. Im Display erscheint ein Standardwert im Fokus. Das Gerät ist betriebsbereit.

Wie Sie die Betriebsarten einstellen, können Sie den einzelnen Kapiteln entnehmen.

Gerät ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Eine evtl. laufende Funktion wird abgebrochen.

Im Display erscheint die Uhrzeit.

Hinweis: Ob die Uhrzeit bei ausgeschaltetem Gerät angezeigt werden soll oder nicht, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen.

Betriebsart einstellen


Nach dem Auswählen einer Betriebsart erscheinen Vorschlagswerte auf dem Display. Sie können diese Einstellung sofort starten.

Grundsätzlich gilt:

1. Mit dem Funktionswähler die Betriebsart auswählen.
2. Wenn nötig, weitere Einstellungen vornehmen.
Dazu auf das entsprechende Feld tippen und mit dem Drehwähler den Wert ändern.
3. Auf das Feld ▶|| tippen.
Das Gerät startet den Betrieb. Die LED ▶|| leuchtet.

Heizart und Temperatur einstellen

Beispiel: Heißluft  bei 200°C

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart Heißluft  einstellen.
Im Display erscheint die Vorschlagstemperatur 160°C.



2. Mit dem Drehwähler die Temperatur auf 200°C einstellen.
3. Auf Feld ▶|| tippen.



Das Gerät beginnt zu heizen. Die LED ▶|| leuchtet. Die Temperaturanzeige füllt sich.

Sie können die Temperatur im laufenden Betrieb jederzeit mit dem Drehwähler verändern.

Hinweise

- Nach dem Aufheizen sind je nach Heizart geringe Temperaturschwankungen normal.
- Im laufenden Betrieb kann die Temperatur nicht auf 40°C eingestellt werden.

Dauer einstellen

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Auf Feld ⌚ tippen, bis sich das Symbol |→| im Fokus befindet.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
4. Auf Feld ▶|| tippen.
Das Gerät beginnt zu heizen. Die LED ▶|| leuchtet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Betrieb anhalten

1. Auf das Feld ▶|| tippen oder die Gerätetür öffnen.
Der Betrieb wird angehalten, die LED ▶|| blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. Auf das Feld ▶|| tippen.
Der Betrieb wird fortgesetzt, die LED ▶|| leuchtet.

Betrieb abbrechen

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.



Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen gelöscht.

Hinweis: Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.





Schnellaufheizen

Mit dem Schnellaufheizen erreicht Ihr Gerät die eingestellte Temperatur besonders schnell.


Verwenden Sie Schnellaufheizen bei eingestellten Temperaturen über 100 °C. Für folgende Heizarten ist Schnellaufheizen verfügbar:

-  Heißluft (Ausnahme: Heißluft 40 °C)
-  Umluftgrill



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

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Auf Feld  tippen.
Auf dem Display leuchtet das Symbol .
3. Auf Feld  tippen.
Das Gerät beginnt zu heizen. Die LED  leuchtet.

Schnellaufheizung ist beendet

Ein Signal ertönt. Das Symbol  auf dem Display erlischt. Ihr Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und Temperatur weiter. Geben Sie Ihr Gericht in den Garraum.

Schnellaufheizung abbrechen

Auf Feld  tippen. Das Symbol  auf dem Display erlischt. Ihr Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und Temperatur weiter.

Hinweis: Schnellaufheizen wird nach spätestens 15 Minuten automatisch deaktiviert.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Die Automatische Sicherheitsabschaltung wird aktiviert, wenn das Gerät ohne eingestellte Dauer für längere Zeit in Betrieb ist.

Nach 9 Stunden schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Mikrowelle

Mit der Mikrowelle können Sie Ihre Speisen besonders schnell garen, erhitzen oder auftauen. Die Mikrowelle können Sie alleine oder kombiniert mit Heizarten einsetzen.

Um die Mikrowelle optimal zu nutzen, beachten Sie die Hinweise zum Geschirr und orientieren Sie sich an den Angaben in den Anwendungstabellen am Ende der Gebrauchsanleitung.

Um die Mikrowelle optimal zu nutzen, stellen Sie Ihr Geschirr auf den Garraumboden. Entfernen Sie den Rost. Beachten Sie die Hinweise zum Geschirr.

Geschirr

Nicht jedes Geschirr ist für Mikrowellen geeignet. Damit Ihre Speisen erwärmt werden und das Gerät nicht beschädigt wird, verwenden Sie nur für Mikrowellen geeignetes Geschirr.

Geeignetes Geschirr

Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch.

Sie können auch Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen. Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Hersteller garantiert, dass es für Mikrowellen geeignet ist.

Ungeeignetes Geschirr

Ungeeignet ist Metallgeschirr. Metall lässt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

Achtung!

Funkenbildung: Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken können das innere Türglas zerstören.

Geschirrtest

Niemals die Mikrowelle ohne Speisen einschalten. Einzige Ausnahme ist der kurze Geschirrtest.

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test.

1. Leeres Geschirr für ½ - 1 Minute bei maximaler Leistung in den Garraum stellen.
2. Zwischendurch die Temperatur des Geschirrs prüfen.

Das Geschirr muss kalt oder handwarm bleiben.

Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet. Brechen Sie den Test ab.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Mikrowellen-Stufen

Die Mikrowellen-Leistungen sind Stufen und entsprechen nicht immer der genauen Wattzahl, die das Gerät verwendet.

Folgende Mikrowellen-Stufen stehen Ihnen zur Verfügung.

Mikrowellen-Stufe	maximale Dauer	Verwendung
90	1 Stunde 30 Minuten	Zum Auftauen von empfindlichen Speisen.
180	1 Stunde 30 Minuten	Zum Auftauen und Weitergaren.
360	1 Stunde 30 Minuten	Zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen von empfindlichen Speisen.
600	1 Stunde 30 Minuten	Zum Erhitzen und Garen von Speisen.
1000	30 Minuten	Zum Erhitzen von Flüssigkeiten.

Vorschlagswerte:

Zu jeder Mikrowellen-Stufe schlägt das Gerät eine Dauer vor. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Die maximale Einstellung ist zum Erwärmen von Flüssigkeiten vorgesehen. Zum Schutz des Gerätes wird nach einiger Zeit die maximale Leistung der Mikrowelle reduziert. Die volle Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.



Intervalle der Zeiteinstellung

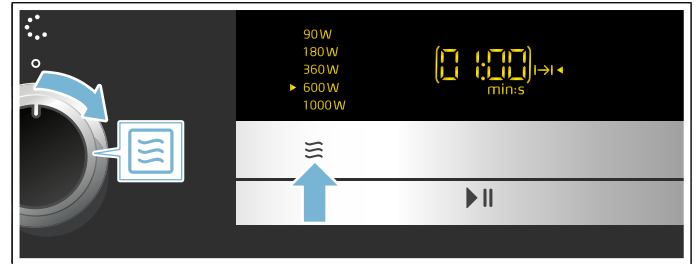
Das Intervall beim Einstellen der Betriebsdauer verändert sich mit der Länge der Betriebsdauer.

Betriebsdauer	Intervall
0 - 1 Minute	5 Sekunden
1 - 3 Minuten	10 Sekunden
3 - 15 Minuten	30 Sekunden
15 Minuten - 1 Stunde	1 Minute
1 Stunde - 1 Stunde 30 Minuten	5 Minuten

Mikrowelle einstellen

Beispiel: Mikrowellen-Stufe 600 Watt, Dauer 5 Minuten.


1. Mit dem Funktionswähler die Funktion Mikrowelle  auswählen.
Das Gerät ist betriebsbereit. Auf dem Display wird als Vorschlagswert die maximale Mikrowellen-Leistung  angezeigt, sie kann jederzeit geändert werden.
2. Über das Touch-Feld Mikrowellen-Stufe die gewünschte Leistungsstufe wählen.

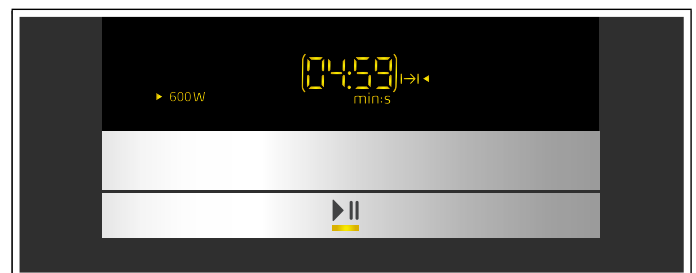
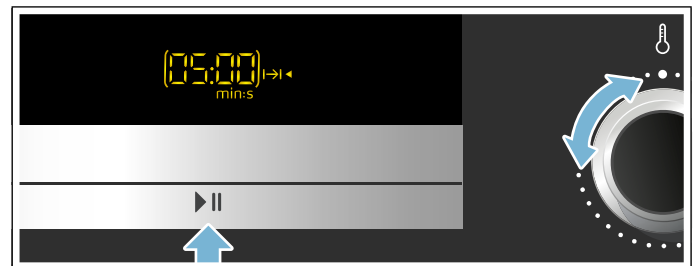



Auf dem Display wird die Mikrowellen-Stufe markiert und eine Vorschlagsdauer angezeigt.

3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.

Hinweis: Sie können auch zuerst die Dauer und dann die Mikrowellen-Stufe einstellen.

4. Auf das Feld  tippen.



Auf dem Display läuft die Dauer ab. Die LED  leuchtet.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Gerätetür öffnen oder auf ein beliebiges Feld tippen.

Dauer ändern

Mit dem Drehwähler die Dauer ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Mikrowellen-Leistung ändern

Auf Feld  tippen, bis die gewünschte Stufe im Display angewählt ist.

Hinweise

- Mehrfaches Tippen schaltet die Leistungsstufen von der höchsten zur niedrigsten Leistung durch.
- Wird die Mikrowellenfunktion erst nach dem Start hinzugefügt, pausiert das Gerät. Starten Sie den Betrieb über das Feld ►||

Betrieb anhalten

1. Auf das Feld ►|| tippen oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten, die LED ►|| blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. Auf das Feld ►|| tippen. Der Betrieb wird fortgesetzt, die LED ►|| leuchtet.

Betrieb abbrechen

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen gelöscht.

Hinweis: Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Mikrowellen-Kombibetrieb einstellen

Sie können die Mikrowellenfunktion mit allen Heizarten und der Dampffunktion kombinieren. Das Gerät heizt und gleichzeitig wird die Mikrowelle zugeschaltet. So wird Ihre Speise schneller fertig.


Kombinationsmöglichkeiten



-  Dampf
-  Heißluft
-  Grill
-  Umluftgrill

Ausnahmen:

-  Mikrowellen-Stufe 1000 Watt
-  Heißluft 40°C

Kombibetrieb einstellen


Beispiel: Heißluft  190 °C mit Mikrowelle 360 W, 17 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Funktion Heißluft  einstellen. Ein Vorschlagswert für die Temperatur erscheint.
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
3. Auf das Feld Mikrowellen-Leistung  tippen, bis die gewünschte Stufe im Display ausgewählt ist. Eine Vorschlagsdauer erscheint.
4. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
5. Auf Feld ►|| tippen. Der Betrieb startet, die LED ►|| leuchtet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt, das Symbol ►|| hört auf zu leuchten. Der Kombibetrieb ist beendet. Auf ein beliebiges Feld tippen, um den Signalton zu beenden.

Mikrowellen-Leistung ändern

Auf Feld  tippen, bis die gewünschte Stufe im Display ausgewählt ist.

Hinweise

- Mehrfaches Tippen schaltet die Leistungsstufen von der höchsten zur niedrigsten Leistung durch.
- Wird die Mikrowellenfunktion erst nach dem Start hinzugefügt, pausiert das Gerät. Starten Sie den Betrieb über das Feld ►||

Betrieb anhalten

1. Auf das Feld ►|| tippen oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten, die LED ►|| blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. Auf das Feld ►|| tippen. Der Betrieb wird fortgesetzt, die LED ►|| leuchtet.

Betrieb abbrechen

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen gelöscht.



Hinweis: Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Garraum trocknen

Trocknen Sie den Garraum nach dem Betrieb, damit keine Feuchtigkeit zurückbleibt.

Garraum erwärmen

Zum Trocknen den Garraum erwärmen, so dass Feuchtigkeit im Garraum verdampft. Anschließend die Gerätetür öffnen, damit der Wasserdampf aus dem Garraum entweicht.

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Grobe Verschmutzungen im Garraum sofort entfernen und Feuchtigkeit vom Garraumboden aufwischen.
3. Mit dem Funktionswähler Umluftgrill  einstellen.
4. Zwei Mal auf das Feld  tippen. Das Symbol Dauer (|→) ist im Display markiert.
5. Mit dem Drehwähler eine Dauer von 15 Minuten einstellen.
6. Mit Feld ►|| den Betrieb starten. Trocknen wird gestartet und nach 15 Minuten automatisch beendet.
7. Gerätetür öffnen und für 1 bis 2 Minuten geöffnet lassen, damit die Feuchtigkeit aus dem Garraum entweichen kann.

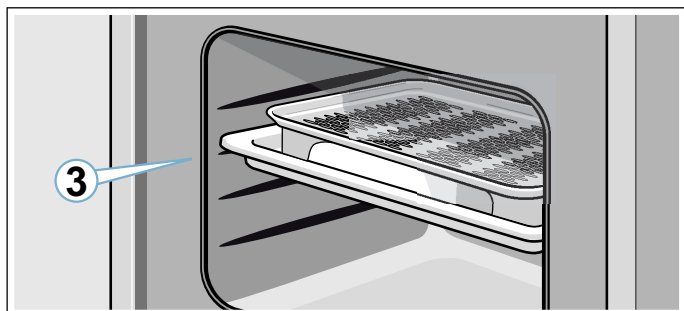
Garraum per Hand trocknen

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Schmutz im Garraum entfernen.
3. Garraum mit einem Schwamm trocknen.
4. Gerätetür 1 Stunde geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

Dampf

Die Dampffunktion können Sie alleine oder kombiniert mit allen Heizarten und der Mikrowellenfunktion einsetzen.

Um die Dampffunktion optimal zu nutzen, entfernen Sie den Rost. Schieben Sie die Glaspfanne auf Einschubhöhe 3 ein und stellen Sie den Dampfgarbehälter in die Glaspfanne.



Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.


Geräusche

Pumpe

Während des Betriebs hören Sie ein brummendes Geräusch. Das Geräusch entsteht durch die Funktion der Pumpe. Dies ist ein normales Betriebsgeräusch.


Garen mit Dampf

Dampf-Stufen


Für die Dampffunktion stehen Ihnen verschiedene Intensitäten zur Verfügung. Die Dampf-Stufen können über das Touch-Feld  gewählt werden. Die gewählte Dampf-Stufe wird auf dem Display dargestellt.

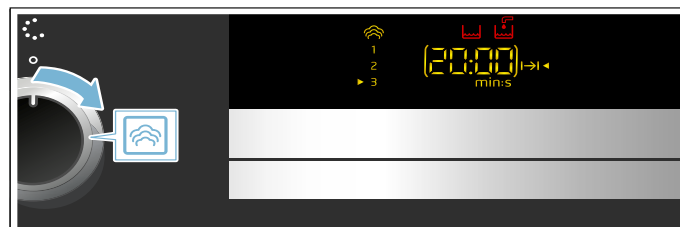
Stufe	Intensität	Verwendung	Anzeige im Display
1	gering	Zum Auftauen von Gemüse, Fleisch, Fisch und Obst.	
2	mittel	Zur Zubereitung von Desserts, Fisch und Würstchen.	
3	stark	Zum Garen von Gemüse, Fisch, Beilagen, zum Entsaften und blanchieren.	


Dampf einstellen


Hinweis: Wurde das Gerät längere Zeit nicht benutzt, führen Sie zunächst einen Spülgang  durch. → "Reinigungsfunktion" auf Seite 31

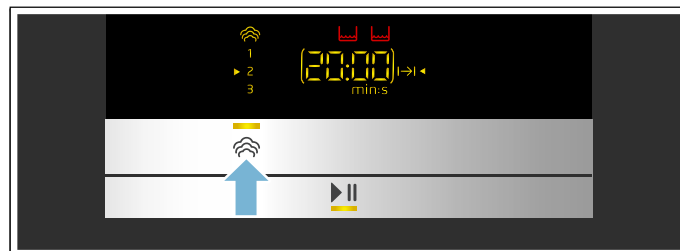
Beispiel: Dampf-Stufe 2: mittel, Dauer 10 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Funktion Dampf  auswählen.



Das Gerät ist betriebsbereit. Die maximale Dampf-Stufe und eine Dauer von 20 Minuten sind als Standardwerte eingestellt. Der Pfeil des Wassertank-Symbols  blinkt.

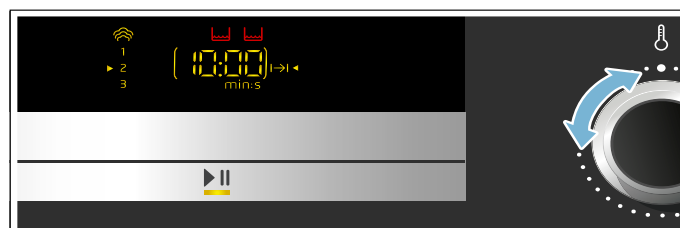
2. Wassertank entnehmen, mit frischem Wasser bis zu Markierung MAX füllen und vollständig in den Tankschacht einschieben. → "Wassertank füllen" auf Seite 20
3. Auf das Feld  tippen, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht ist.



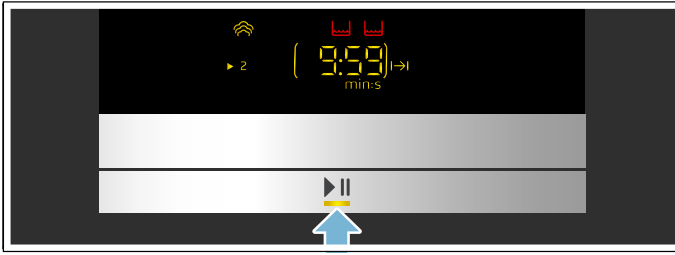
Im Display wird die gewählte Dampf-Stufe angezeigt.




4. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.

Hinweis: Sie können auch zuerst die Dauer und dann die Dampf-Stufe einstellen.




5. Auf Feld ▶|| tippen.



Der Pfeil des Wassertank-Symbols  erlischt, das Wassertank-Symbol  leuchtet. Der Betrieb startet. Die LED ▶|| leuchtet. Im Display läuft die Dauer ab. Je nach Dampfstufe kann die Füllung des Wassertanks unterschiedlich lange ausreichen. Sollte der Wassertank während des Betriebs leer werden, so wird der Betrieb unterbrochen und der Pfeil des Wassertank-Symbols  blinkt. Den Wassertank mit frischem Wasser bis zur Markierung MAX befüllen und den Betrieb über das Feld ▶|| fortsetzen.

Hinweise

- Die Dampf-Stufe kann im laufenden Betrieb jederzeit über das Feld  geändert werden.
- Nach dem Garen mit Dampf die Tropfrinne und den Garraum auswischen. → "Nach jedem Dampfbetrieb" auf Seite 21

Dampf-Kombibetrieb einstellen

Bei einigen Heizarten können Sie die Dampffunktion zuschalten.

Beim Garen mit Dampfunterstützung wird während des Gerätebetriebes in unterschiedlichen Abständen und Intensitäten Dampf in den Garraum gegeben. Hierdurch erreichen Sie ein besseres Garergebnis.

Ihr Gargut

- erhält eine knusprige Kruste
- erhält eine glänzende Oberfläche
- wird innen saftig und zart
- reduziert sein Volumen nur minimal

Kombinationsmöglichkeiten




-  Mikrowelle
-  Heißluft
-  Grill
-  Umluftgrill

Ausnahmen:

-  Mikrowellen-Stufe 1000 Watt
-  Heißluft 40°C

Kombinationsbetrieb einstellen

Beispiel: Heißluft  190 °C mit Dampf Stufe 2.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart Heißluft  einstellen.
Ein Vorschlagswert für die Temperatur erscheint.
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
3. Auf das Feld Dampf  tippen, bis die gewünschte Stufe im Display angewählt ist.
Im Display erscheint das Wassertanksymbol .
4. Wassertank auffüllen.

5. Auf Feld ▶|| tippen.


Der Betrieb startet, die LED ▶|| leuchtet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Hinweis: Sollte der Wassertank während des Betriebs leer werden, läuft der Betrieb ohne Dampfunterstützung weiter. Es erscheint keine Anzeige im Display.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt, das Symbol ▶|| hört auf zu leuchten. Der Kombibetrieb ist beendet. Auf ein beliebiges Feld tippen, um den Signalton zu beenden.

Dampf-Stufe ändern

Auf Feld  tippen bis die gewünschte Stufe im Display angewählt ist.

Hinweis: Mehrfaches Tippen schaltet die Stufen von der höchsten zur niedrigsten Stufe durch. Nach der niedrigsten Stufe wird die Dampffunktion deaktiviert. Erneutes Tippen aktiviert die Dampffunktion, beginnend bei der höchsten Stufe.

Betrieb anhalten

1. Auf das Feld ▶|| tippen oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten, die LED ▶|| blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. Auf das Feld ▶|| tippen.
Der Betrieb wird fortgesetzt, die LED ▶|| leuchtet.

Betrieb abbrechen

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen gelöscht.

Hinweis: Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Wassertank füllen

Der Wassertank befindet sich rechts hinter der Tankblende unterhalb der Gerätetür. Bevor Sie einen Betrieb mit Dampf starten, öffnen Sie die Tankblende und füllen Wasser in den Wassertank.

Vergewissern Sie sich, dass Sie den Wasserhärtebereich korrekt eingestellt haben.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 28

Warnung – Verletzungs- und Brandgefahr!

Füllen Sie ausschließlich Wasser in den Wassertank. Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank. Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

Achtung!

Geräteschäden durch Verwendung nicht geeigneter Flüssigkeiten.

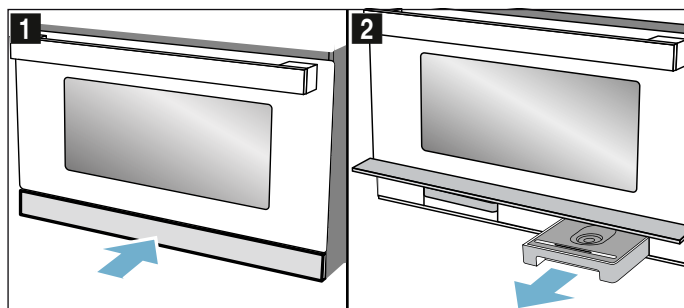
Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kein stark chloridhaltiges Leitungswasser (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie ausschließlich frisches, kaltes Trinkwasser ohne Kohlensäure oder enthärtetes Wasser.

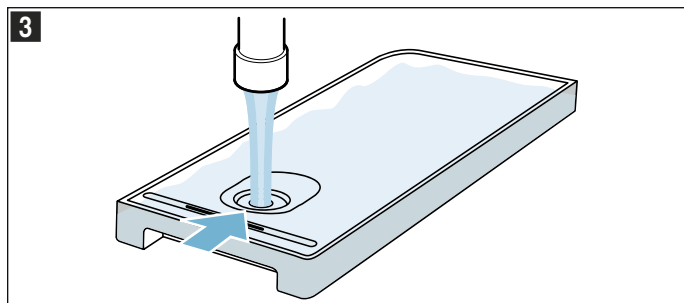
Hinweise

- Ist Ihr Wasser stark kalkhaltig, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden.
- Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, können Sie in diesem Fall den Wasserhärtebereich "enthärtet" einstellen.

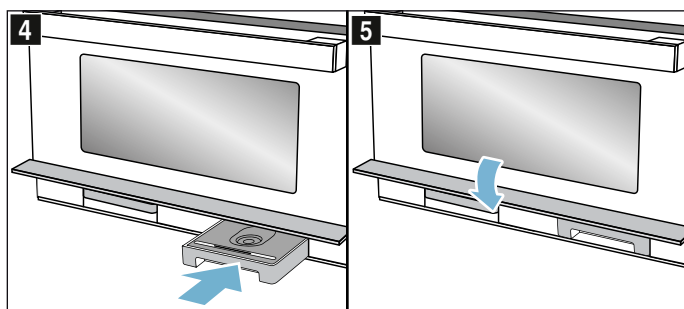
1. Kurz auf die Mitte der Tankblende drücken. Die Tankblende öffnet sich. Auffangbehälter (links) und Wassertank (rechts) sind zugänglich.
2. Den Wassertank aus dem Tankschacht entnehmen .



3. Den Wassertank bis zur Markierung "MAX" mit kaltem Wasser füllen.



4. Den Wassertank wieder in den Tankschacht setzen und ihn vollständig einschieben.
5. Die Tankblende schließen.



Die Dampffunktion ist betriebsbereit.

Wassertank nachfüllen

Wenn der Wassertank im laufenden Betrieb leer ist, verhält sich das Gerät je nach Betriebsart unterschiedlich:


- Dampfbetrieb: Der Betrieb wird unterbrochen, eine Meldung erscheint im Display. Auf der höchsten Dampfstufe reicht eine Tankfüllung für ca. 30-40 Minuten, auf niedrigeren Dampfstufen deutlich länger.
- Dampf mit Mikrowelle: Der Betrieb wird unterbrochen. Eine Tankfüllung reicht für ca. 50 Minuten.
- Heißluft oder Grill mit Dampf: Der Betrieb wird mit Heißluft oder Grill fortgesetzt, es erscheint keine Meldung im Display. Eine Tankfüllung reicht auf der höchsten Dampfstufe für ca. 3 Stunden Betrieb, auf niedrigeren Dampfstufen deutlich länger.
- Umluftgrill mit Dampf: Der Betrieb wird mit Umluftgrill fortgesetzt, es erscheint keine Meldung im Display. Eine Tankfüllung reicht für ca. 9 Stunden Betrieb.

Hinweis: Die angegebenen Zeiten können variieren.

Füllen Sie den Wassertank erneut bis zur Markierung MAX.

1. Blende öffnen.
2. Wassertank entnehmen und nachfüllen.
3. Gefüllten Wassertank einsetzen und Blende schließen.

Nach jedem Dampfbetrieb



Im Garraum bleibt Feuchtigkeit zurück. Wischen Sie die Tropfrinne und den Garraum vorsichtig aus. Nach jedem Betrieb mit Dampf wird empfohlen, die Reinigungsfunktion Spülen  durchzuführen. Anschließend den Wassertank und den Auffangbehälter leeren und trocknen.

Hinweis: Kalkflecken mit einem essiggetränktem Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.

Spülen

Damit Ihr Gerät sauber bleibt, können Sie Wasser durch das Rohrsystem pumpen. Das Wasser wird anschließend in den Auffangbehälter abgelassen.

Starten

1. Mit dem Funktionswähler Spülen  auswählen. Die Dauer des Programms wird angezeigt. Sie kann nicht verändert werden.
2. Tankblende öffnen.
3. Auffangbehälter entnehmen und ausleeren.
4. Leeren Auffangbehälter vollständig einschieben.
5. Wassertank entnehmen und mit frischem Wasser füllen.
6. Wassertank vollständig einschieben.
7. Tankblende schließen.
8. Auf das Feld  tippen. Es wird Wasser durch die Rohre gepumpt. Auf dem Display läuft die Dauer ab. Sobald die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Auffangbehälter leeren.

Wassertank leeren

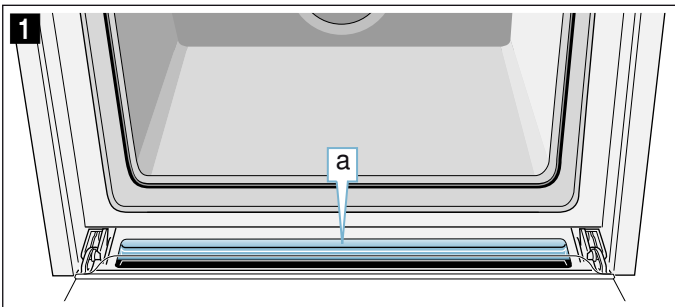
1. Tankblende in der Mitte kurz drücken.
Die Tankblende klappt nach oben.
2. Wassertank entnehmen.
3. Deckel des Wassertanks vorsichtig abnehmen.
4. Wassertank leeren, mit Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
5. Alle Teile mit einem weichen Tuch trocknen.
6. Dichtung am Deckel trocken reiben.
7. Mit geöffnetem Deckel trocken lassen.
8. Deckel auf den Wassertank setzen und andrücken.
9. Wassertank vollständig einschieben.
10. Tankblende schließen und kurz in der Mitte drücken.
Die Tankblende ist verriegelt.

Achtung!

- Trocknen Sie den Wassertank nicht im heißen Garraum. Der Wassertank wird beschädigt.
- Reinigen Sie den Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine. Der Wassertank wird beschädigt.

Tropfrinne trocknen

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Gerätetür öffnen.
3. Tankblende öffnen.
4. Wassertank und Auffangbehälter entnehmen.
5. Tropfrinne **a** unterhalb des Garraumes mit einem Schwammtuch auswischen (Bild **1**).






Garraum trocknen

Trocknen Sie den Garraum nach dem Betrieb, damit keine Feuchtigkeit zurückbleibt.

Garraum erwärmen

Zum Trocknen den Garraum erwärmen, so dass Feuchtigkeit im Garraum verdampft. Anschließend die Gerätetür öffnen, damit der Wasserdampf aus dem Garraum entweicht.

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Grobe Verschmutzungen im Garraum sofort entfernen und Feuchtigkeit vom Garraumboden aufwischen.
3. Mit dem Funktionswähler Umluftgrill .
4. Zwei Mal auf das Feld  tippen.
Das Symbol Dauer |→| ist im Display markiert.
5. Mit dem Drehwähler eine Dauer von 15 Minuten einstellen.
6. Mit Feld  den Betrieb starten.
Trocknen wird gestartet und nach 15 Minuten automatisch beendet.
7. Gerätetür öffnen und für 1 bis 2 Minuten geöffnet lassen, damit die Feuchtigkeit aus dem Garraum entweichen kann.

Garraum per Hand trocknen

1. Gerät abkühlen lassen.
2. Schmutz im Garraum entfernen.
3. Garraum mit einem Schwamm trocknen.
4. Gerätetür 1 Stunde geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

P Automatik-Programme


Mit den Automatik-Programmen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt das Automatik-Programm. Sie können aus 30 Programmen auswählen.

Hinweise

- Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.
- Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Garraum.
- Verwenden Sie für die Programme immer mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr, z. B. aus Glas oder Keramik. Beachten Sie dazu die Zubehörhinweise in der Programmtabelle.
- Für ein optimales Garergebnis verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel und Fleisch mit Kühlschranktemperatur. Bei Tiefkühlgerichten verwenden Sie nur Lebensmittel direkt aus dem Gefriergerät.

Programm einstellen


Beispiel im Bild: Programm 3 mit 1 Kilogramm Gewicht.

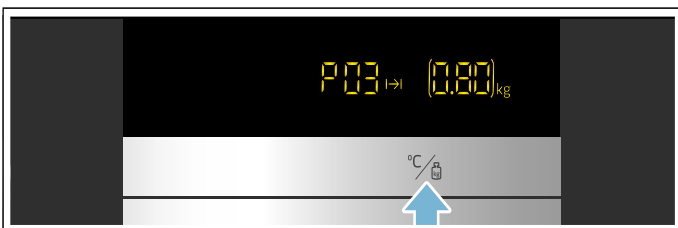
1. Den Funktionswähler auf Automatik-Programme  stellen.
Auf dem Display erscheint die erste Programmnummer und ein Gewichtsvorschlag.



2. Mit dem Drehwähler die Programmnummer 3 wählen.



3. Auf Feld  tippen.
Auf dem Display befindet sich die Gewichtseinstellung im Fokus.

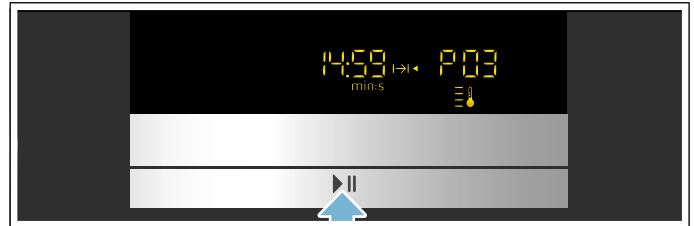


4. Mit dem Drehwähler 1 Kilogramm Gewicht einstellen.




Das Gerät stellt automatisch die zum Gewicht passende Dauer ein.



5. Auf Feld  tippen.
Das Programm startet. Die Dauer läuft sichtbar ab, der Temperaturbalken und die LED  leuchten.



Hinweise


- Vor dem Start können Sie über die Felder  und  zwischen den Programmen und dem Gewicht wechseln.
- Nach dem Start können die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr geändert werden. Sie können das eingestellte Gewicht über das Feld  abfragen.

Programm ist beendet





Ein Signal ertönt. Das Programm ist beendet, das Gerät heizt nicht mehr.

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Programm ändern

1. Ca. 4 Sekunden auf Feld  tippen.
Das Programm wird zurückgesetzt.
2. Neues Programm auswählen.

Betrieb anhalten

1. Auf das Feld  tippen oder die Gerätetür öffnen.
Der Betrieb wird angehalten, die LED  blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. Auf das Feld  tippen.
Der Betrieb wird fortgesetzt, die LED  leuchtet.

Betrieb abbrechen

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen gelöscht.

Hinweis: Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.


Programmtabelle




Programm	Gericht	Gewicht in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe	Hinweise	Besonderheiten
Auftauen					
P 01	Hackfleisch*	0,10 - 1,20	flaches, offenes Geschirr Garraumboden	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.	Hackfleisch vom Rind, Lamm, Schwein; bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen
P 02	Fischfilet*	0,10 - 1,00	flaches, offenes Geschirr Garraumboden	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.	Filet vom Hecht, Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs, Zander
P 03	Hähnchenteile mit Knochen*	0,15 - 1,20	flaches, offenes Geschirr Garraumboden	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.	Hautseite nach unten
P 04	Brotscheiben*	0,10 - 0,50	flaches, offenes Geschirr Garraumboden	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.	Weizenbrot, Weizenmischbrot, Vollkornbrot; Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken. Trennen Sie die Scheiben wenn möglich.
Geflügel, Fleisch, Fisch					
P 05	Hähnchenteile, frisch*	0,15 - 1,00	Rost + Glaspfanne Höhe 3 + 2	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen, Hautseite nach unten
P 06	Roastbeef, englisch	0,50 - 2,00	Glaspfanne Höhe 1		
P 07	Roastbeef, rosa	0,50 - 2,00	Glaspfanne Höhe 1		
P 08	Roastbeef, durch	0,50 - 2,00	Glaspfanne Höhe 1		
P 09	Lammkeule mit Knochen, rosa	1,00 - 2,00	Glaspfanne Höhe 1		
P 10	Lammkeule mit Knochen, durch	1,00 - 2,00	Glaspfanne Höhe 1		
P 11	Fisch, ganz, frisch	0,20 - 1,20	Dampfgarbehälter + Glaspfanne Höhe 3	Füllen Sie den Wassertank.	Innenseite mit Zitronensaft beträufeln.
P 12	Fischfilet, frisch	0,20 - 0,50	Dampfgarbehälter + Glaspfanne Höhe 3	Füllen Sie den Wassertank.	
P 13	Fischfilet, gefroren	0,20 - 0,50	Dampfgarbehälter + Glaspfanne Höhe 3	Verwenden Sie gleichmäßig flache Fischfilets. Füllen Sie den Wassertank.	
P 14	Eintopf aus frischen Zutaten**	0,50 - 2,00	Geschirr mit Deckel Garraumboden	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.	Verwenden Sie Fleisch, Gemüse und Brühe zu gleichen Teilen und geben Sie das Gesamtgewicht an.
Gemüse & Beilagen					
P 15	Brokkoli, frisch	0,10 - 1,00	Dampfgarbehälter + Glaspfanne Höhe 3	Füllen Sie den Wassertank.	
P 16	Erbsen, gefroren	0,10 - 1,00	Dampfgarbehälter + Glaspfanne Höhe 3	Füllen Sie den Wassertank.	
P 17	Karottenscheiben, frisch	0,10 - 0,75	Dampfgarbehälter + Glaspfanne Höhe 3	Füllen Sie den Wassertank.	
P 18	Grüner Spargel, frisch	0,10 - 0,70	Dampfgarbehälter + Glaspfanne Höhe 3	Füllen Sie den Wassertank.	Nicht übereinander legen
P 19	Eier, weichgekocht	2 - 10 Stück	Dampfgarbehälter + Glaspfanne Höhe 3	Füllen Sie den Wassertank.	Hühnereier gekühlt


*Wendesignal beachten **Umrührsignal beachten


Programm	Gericht	Gewicht in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe	Hinweise	Besonderheiten
P 20	Reis**	0,10 - 0,50	hohes Geschirr mit Deckel Garraumboden	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.	Langkornreis, keinen Kochbeutel-Reis verwenden. Die 2-3-fache Menge Wasser zum Reis zugeben. Nach Programmende 5-10 Minuten ruhen lassen.
P 21	Backofenkartoffeln	0,20 - 1,50	Rost Höhe 2		Mittelgroße Kartoffeln, ca. 250g, waschen, trocknen und die Schale mehrmals mit einer Gabel einstechen.
P 22	Salzkartoffeln	0,20 - 0,50	Dampfgarbehälter + Glaspfanne Höhe 3	Füllen Sie den Wassertank.	Kartoffeln, geschält und geviertelt.
P 23	Fruchtkompott**	0,30 - 0,80	flaches Geschirr auf Glaspfanne Höhe 3	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Füllen Sie den Wassertank.	Geben Sie zu den Früchten etwas Zucker und Zimt dazu. Bei Beerenkompott geben Sie Himbeeren und Erdbeeren erst beim Umrührsignal dazu.
Convenience					
P 24	Pommes frites, gefroren*	0,20 - 0,80	Glaspfanne Höhe 2		Nicht übereinander legen
P 25	Kroketten, gefroren*	0,25 - 0,80	Glaspfanne Höhe 2		Nicht übereinander legen
P 26	Pizza, vorgebacken, gekühlt	0,10 - 0,60	Rost Höhe 2		Pizza mit dünnem Boden
P 27	Pizza, vorgebacken, gefroren	0,10 - 0,50	Rost Höhe 1		Pizza mit dünnem Boden, Pizza-Baguette
P 28	Nudelauflauf, vorgekocht und gekühlt	0,30 - 1,00	Geschirr auf Glaspfanne Höhe 2	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.	Lasagne, Canelloni oder Nudelaufläufe mit vorgegarten Nudeln
P 29	Tellergericht erwärmen, gekühlt	0,20 - 0,50	flaches Geschirr auf Glaspfanne Höhe 3	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Füllen Sie den Wassertank.	
P 30	Tellergericht erwärmen, gefroren	0,20 - 0,50	flaches Geschirr auf Glaspfanne Höhe 3	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Füllen Sie den Wassertank.	
*Wendesignal beachten **Umrührsignal beachten					

Zeitfunktionen einstellen

Ihr Gerät hat verschiedene Zeitfunktionen. Mit dem Touch-Feld  rufen Sie das Menü auf und wechseln zwischen den einzelnen Funktionen. Im Display leuchten die Symbole der verfügbaren Funktionen, die gerade angewählte Funktion ist fokussiert.

Zeitfunktion	Verwendung
 Wecker	Der Wecker funktioniert wie eine Eieruhr. Er läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen und beeinflusst das Gerät nicht.
 Dauer	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer beendet das Gerät automatisch den Betrieb.
 Uhrzeit	Solange keine andere Funktion im Vordergrund läuft, zeigt Ihnen das Gerät die Uhrzeit im Display an.





Erst nach dem Einstellen einer Heizart können Sie die Dauer mit dem Feld  aufrufen. Der Wecker kann jederzeit eingestellt werden.

Nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit ertönt ein Signal. Sie können das Signal vorzeitig beenden, indem Sie auf das Feld  tippen.

Hinweis: Wie lange ein Signal ertönt, können Sie in den Grundeinstellungen ändern. → "Grundeinstellungen" auf Seite 28




Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole auf dem Display. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Um Wecker , Dauer  oder Uhrzeit  abzufragen, so oft auf Feld  tippen, bis das jeweilige Symbol im Fokus steht. Im Betrieb sind nur Wecker und Dauer verfügbar, im Standby sind nur Wecker und Uhrzeit verfügbar. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden auf dem Display.

Wecker einstellen

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Dieser läuft unabhängig vom Gerät. Der Wecker hat ein eigenes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

- Auf Feld  tippen.
Auf dem Display leuchten das Symbol  und die Zeitsymbole.
- Mit dem Drehwähler die Weckerzeit einstellen.
Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen. Der Wecker startet. Auf dem Display leuchtet das Symbol  und die Weckerzeit läuft sichtbar ab. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Weckerzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Auf dem Display steht **00:00**. Auf ein beliebiges Feld tippen, um den Wecker auszuschalten.

Weckerzeit ändern

Mit dem Drehwähler die Weckerzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.


Weckerzeit löschen

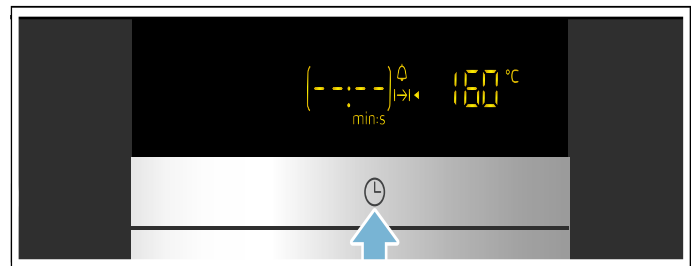
Mit dem Drehwähler die Weckerzeit auf **00:00** zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Wecker ist ausgeschaltet.

Dauer einstellen

Sie können die Gardauer Ihres Gerichts am Gerät einstellen. Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Die Garzeit wird nicht ungewollt überschritten.



Beispiel im Bild: Heizart Heißluft, Dauer 45 Minuten.

- Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
Auf dem Display wird eine Temperatur als Vorschlagswert angezeigt.
- Bei Bedarf mit dem Drehwähler die Temperatur verstellen.
- Zweimal auf Feld  tippen.
Auf dem Display steht **-- : --** und die Zeitsymbole leuchten.




- Mit dem Drehwähler eine Dauer von 45 Minuten einstellen.



- Auf Feld  tippen.
Der Backofen startet. Auf dem Display läuft die Dauer sichtbar ab und die LED  leuchtet. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Dauer ist abgelaufen


Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. Auf dem Display steht **00:00**.

- Auf Feld  tippen.
Das Signal erlischt.
- Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
Das Gerät ist ausgeschaltet.

Dauer ändern

Mit dem Drehwähler die Dauer ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Dauer löschen


Falls die Weckerfunktion eingestellt ist, tippen Sie zunächst auf das Feld . Erst dann können Sie die Dauer ändern.


Mit dem Drehwähler die Dauer bis auf **00:00** zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall erscheint im Display die Aufforderung für die Einstellung der Uhrzeit. Es kann einige Sekunden dauern, bis die Aufforderung erscheint.




Uhrzeit einstellen

Bei Inbetriebnahme ist die Zeitanzeige im Fokus. Der Wert **12:00** blinkt auf dem Display und das Symbol  leuchtet. Stellen Sie die Uhrzeit ein.


1. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
2. Auf Feld  tippen.
Die Uhrzeit ist eingestellt.

Uhrzeit ändern

Hinweis: Das Gerät muss ausgeschaltet sein, um die Uhrzeit ändern zu können.

1. Zwei Mal auf Feld  tippen.
Auf dem Display erscheint das Symbol  und die Uhrzeit.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
3. Auf Feld  tippen.
Die Uhrzeit ist eingestellt.



Hinweise

- Wenn nach dem Einstellen der Uhrzeit nicht auf das Feld  getippt wird, dann wird der eingestellte Wert nach wenigen Sekunden automatisch übernommen.
- Wurde der Funktionswähler während den Einstellungen bewegt, muss er anschließend wieder auf die Nullstellung gebracht werden. Erst dann kann das Gerät benutzt werden.
- Um den Standby-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken, können Sie die Uhrzeit ausblenden.


Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten, ist Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

Aktivieren und deaktivieren

1. Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
2. Ca. 4 Sekunden lang auf Feld  tippen.
Im Display erscheint das Symbol . Die Kindersicherung ist aktiviert bzw. deaktiviert.

Hinweise





- Wenn eine Weckerzeit  eingestellt ist, läuft diese weiter. Solange die Kindersicherung aktiv ist, kann die Weckerzeit nicht geändert werden.
- Signaltöne, z. B. nach Ablauf der Weckerzeit, können durch das Tippen auf ein beliebiges Feld beendet werden.

Grundeinstellungen

Damit Sie Ihr Gerät optimal und einfach bedienen können, stehen Ihnen verschiedene Einstellungen zur Verfügung. Sie können diese Einstellungen nach Bedarf ändern.

Grundeinstellungen ändern

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Einige Sekunden lang auf Feld  tippen. Auf dem Display erscheint die erste Grundeinstellung.
2. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung ändern.
3. Auf Feld  tippen. Auf dem Display erscheint die nächste Grundeinstellung. Sie können mit dem Feld  alle Grundeinstellungen durchgehen und mit dem Drehwähler ändern.
4. Einige Sekunden lang auf Feld  tippen. Alle Einstellungen sind übernommen.

Befindet sich das Gerät im Standby-Modus, können Sie die Einstellungen jederzeit ändern.

Abbrechen

Wenn Sie die Änderungen nicht speichern wollen, drehen Sie den Funktionswähler. Die Grundeinstellungen werden ohne zu speichern beendet.

Liste der Grundeinstellungen

	Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
c01	Signalton-Dauer 2 = mittel = 30 Sekunden	1 = kurz = 10 Sekunden 3 = lang = 2 Minuten	Signal nach Ablauf einer Dauer oder des Weckers
c02	Tastenton* 1 = an	0 = aus	Ton beim Tippen auf Touch-Felder
c03	Display-Helligkeit* 2 = mittel	1 = niedrig 3 = hoch	Helligkeit des Displays einstellen
c04	Zeitanzeige 1 = an	0 = aus	Uhrzeit im Display anzeigen
c05	Garraumbeleuchtung 1 = an	0 = aus	Garraumbeleuchtung im Betrieb an- und ausschalten
c06	Wasserhärte 4 = sehr hart	0 = enthärtet 1 = weich 2 = mittel 3 = hart	Die Wasserhärte beeinflusst die Reinigungszyklen des Geräts
c07	Werkseinstellung 0 = aus	1 = an	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen
c08	Demomodus 0 = aus	1 = an	Demomodus an- und ausschalten Hinweis: Der Demomodus ist nur innerhalb der ersten 5 Minuten nach Anschluss des Geräts sichtbar.

*Änderung wird direkt übernommen.

Reinigen

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Warnung – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Warnung – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Hinweis: Unangenehme Gerüche, z. B. nach der Zubereitung von Fisch können Sie ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Immer einen Löffel in das Gefäß geben, um Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellen-Leistung.

Geeignete Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätetyp sind nicht alle Bereiche bei Ihrem Gerät vorhanden.

Für Ihr Gerät können Sie beim Kundendienst sonstiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Mikrofasertuch

Das Mikrofasertuch ist besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen wie Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Es entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.

Bestellnr. 466 148

Pflegetuch für Edelstahloberflächen

Sie können die Oberflächen mit einem geprüften und empfohlenen ölprägnierten Pflegetuch (bei uns zu bestellen) behandeln, um ihre Widerstandsfähigkeit gegen Fingerabdrücke und Kratzer zu erhöhen.

Bestellnr. 311 134

Pflegeöl für moderne Edelstahloberflächen

Dasselbe Pflegöl wie in den Tüchern kann als Flasche bei uns bestellt werden.

Bestellnr. 311 567

Fettlöser

Für die intensive Oberflächenreinigung von hartnäckigem Fettschmutz.

Bestellnr. 311 781

Entkalkungsmittel

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie es regelmäßig entkalken. Verwenden Sie nur die hier empfohlenen Entkalkungsmittel. Andere Entkalkungsmittel können Schäden am Gerät verursachen.

Entkalkungsmittel, flüssig: Bestellnr. 311 680

Entkalkungstabletten: Bestellnr. 311 864

Achtung!

Oberflächenschäden

Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger,
- speziellen Reiniger zur Warmreinigung.

Bereich	Reinigung
Gerät außen	
Edelstahlfront	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.</p>
Bedienfeld	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.</p>
Türscheiben	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden.</p>
Türgriff	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.</p>
Gerät innen	
Selbstreinigende Flächen	Beachten Sie die Hinweise zu den Garraumflächen im Anschluss an die Tabelle.
Türinnenseite und Türdichtung	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Türdichtung nicht abnehmen. Nicht scheuern. Prüfen Sie nach der Reinigung die Position der Türdichtung.</p>

Edelstahlflächen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern. Prüfen Sie nach der Reinigung die Position der Türdichtung.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Auffangbehälter und Wassertank	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit klarem Wasser gründlich ausspülen, um Spülmittelreste zu entfernen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Mit geöffnetem Deckel trocknen lassen. Dichtung am Deckel trocken reiben. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Tankschacht	Nach jedem Betrieb trockenreiben.
Dampfauslass im Garraum	Heiße Spüllauge: einen Reinigungsschwamm oder eine weiche Spülbürste verwenden.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, wie z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.

Selbstreinigende Flächen reinigen

Die Rückseite des Garraums verfügt über eine selbstreinigende katalytische Beschichtung. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während das Gerät in Betrieb ist. Es ist daher nicht erforderlich, diesen Bereich zu reinigen.

Achtung!

Verwenden Sie keinen Backofenreiniger auf den selbstreinigenden Flächen. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn doch Backofenreiniger auf diese Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Bitte nicht reiben und keine scheuernden Reinigungshilfen verwenden.

Wenn der Garraum abgekühlt ist, entfernen Sie bräunliche oder weißliche Rückstände mit Wasser und einem weichen Schwamm.

Hinweis: Während des Betriebs können sich rötliche Flecken auf den Flächen bilden. Das ist kein Rost, sondern Rückstände von Lebensmitteln. Diese Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend und schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.

Gerät sauberhalten

Damit sich keine hartnäckigen Verschmutzungen bilden, halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Verschmutzungen umgehend.

Tipps

- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So können sich Verschmutzungen nicht einbrennen.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort.
- Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Glaspfanne.
- Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr, z. B. einen Bräter.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit Heißluft. Die Verschmutzung ist bei dieser Heizart geringer.

Reinigungsfunktion

Entkalkung

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, müssen Sie es regelmäßig entkalken.


Achtung!

- Geräteschäden: Verwenden Sie zum Entkalken nur das von uns empfohlene Entkalkungsmittel, flüssig oder in Tablettenform. Die Einwirkzeiten während des Entkalkens sind auf das Entkalkungsmittel abgestimmt. Andere Entkalkungsmittel können Schaden am Gerät verursachen. Entkalkungsmittel erhalten Sie beim Kundendienst.
Entkalkungsmittel, flüssig: Bestellnr. 311 680
Entkalkungstabletten: Bestellnr. 311 846
- Entkalkerlösung: Bringen Sie keine Entkalkerlösung oder Entkalkungsmittel auf das Bedienfeld oder andere Oberflächen am Gerät. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn es doch passiert, entfernen Sie die Entkalkerlösung sofort mit Wasser.

Die Entkalkung besteht aus zwei Schritten. Aus hygienischen Gründen muss die Entkalkung vollständig abgelaufen sein, damit das Gerät wieder betriebsbereit ist. Insgesamt dauert die Entkalkung ca. 30 Minuten.



- Entkalkung (29 Minuten), anschließend den Auffangbehälter leeren und den Wassertank mit frischem Wasser auffüllen.
- Spülgang nach Entkalkung (ca. 1 Minute), anschließend den Auffangbehälter leeren.

Wird das Entkalken unterbrochen (z. B. durch Stromausfall, Ausschalten des Geräts oder Abbruch des Entkalkungsprozesses), werden Sie nach dem Wiedereinschalten des Gerätes aufgefordert, den Spülgang durchzuführen. Das Gerät bleibt bis zum Ende des Spülgangs für andere Betriebe gesperrt.


Wie häufig das Gerät entkalkt werden muss, hängt von der Wasserhärte des verwendeten Wassers ab. Sobald noch 5 oder weniger Betriebe mit Dampf möglich sind, erinnert Sie das Gerät über das Symbol  im Display an das Entkalken. So haben Sie Zeit das Entkalken rechtzeitig vorzubereiten.

Danach ist der Dampfbetrieb erst nach erfolgter Entkalkung möglich.

Starten

1. Mit dem Funktionswähler Entkalkung  auswählen. Die Dauer des Entkalkens wird angezeigt. Sie kann nicht verändert werden.
2. Tankblende öffnen.
3. Auffangbehälter entnehmen und ausleeren.
4. Leeren Auffangbehälter vollständig einschieben.
5. Wassertank entnehmen.
6. Wasser und Entkalkungsmittel nach Packungsangabe zu einer Entkalkerlösung mischen.
7. Entkalkerlösung in den Wassertank füllen und Wassertank vollständig einschieben.
8. Tankblende schließen.
9. Auf das Feld  tippen. Das Gerät wird entkalkt. Im Display läuft die Restdauer ab. Sobald das Entkalken abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Der Betrieb wird angehalten.

Spülgang nach Entkalkung

1. Tankblende öffnen.
2. Auffangbehälter entnehmen, ausleeren und wieder einschieben.
3. Wassertank entnehmen, gründlich ausspülen, mit frischem Wasser füllen und wieder einschieben.
4. Tankblende schließen.
5. Auf Feld  tippen. Das Gerät spült. Sobald der Spülgang abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Auffangbehälter leeren.



Hinweis:

Bei Verwendung der Entkalkungstabletten (Bestell Nr. 311 846) müssen Sie zusätzlich die Reinigungsfunktion Spülen zweimal durchführen.

Spülen

Damit Ihr Gerät sauber bleibt, können Sie Wasser durch das Rohrsystem pumpen. Das Wasser wird anschließend in den Auffangbehälter abgelassen.

Starten

1. Mit dem Funktionswähler Spülen  auswählen. Die Dauer des Programms wird angezeigt. Sie kann nicht verändert werden.
2. Tankblende öffnen.
3. Auffangbehälter entnehmen und ausleeren.
4. Leeren Auffangbehälter vollständig einschieben.
5. Wassertank entnehmen und mit frischem Wasser füllen.
6. Wassertank vollständig einschieben.
7. Tankblende schließen.
8. Auf das Feld  tippen. Es wird Wasser durch die Rohre gepumpt. Auf dem Display läuft die Dauer ab. Sobald die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Auffangbehälter leeren.

Nachreinigen

Nach jedem Entkalken oder Spülen folgende Schritte durchführen:

1. Tankblende öffnen.
2. Auffangbehälter und Wassertank leeren, reinigen und trocknen.
3. Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Vorgang ist abgeschlossen und das Gerät wieder betriebsbereit.

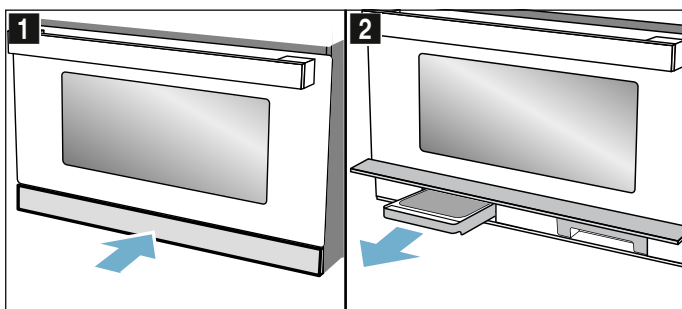
Auffangbehälter leeren

Bei den Reinigungsfunktionen wird das Restwasser im Auffangbehälter gesammelt. Leeren und trocknen Sie anschließend den Auffangbehälter.

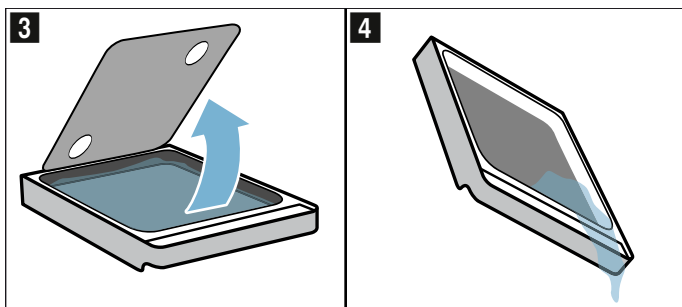
Achtung!

- Trocknen Sie den Auffangbehälter nicht im heißen Garraum. Der Auffangbehälter wird beschädigt.
- Reinigen Sie den Auffangbehälter nicht in der Geschirrspülmaschine. Der Auffangbehälter wird beschädigt.

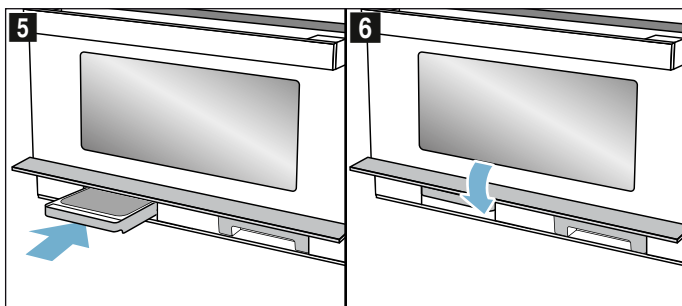
1. Kurz auf die Mitte der Tankblende drücken.
Die Tankblende öffnet sich. Auffangbehälter und Wassertank sind zugänglich.
2. Auffangbehälter aus dem Tankschacht entnehmen.



3. Deckel des Auffangbehälters öffnen.
4. Auffangbehälter entleeren.



5. Auffangbehälter wieder in den Tankschacht einsetzen und vollständig einschieben.
6. Tankblende schließen.



Das Gerät ist betriebsbereit.

Störungen, was tun?

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte, mit Hilfe der Tabelle, die Störung selbst zu beheben.

Warnung – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Bei einigen Fehlermeldungen können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Eine Störung, was tun?

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweis
Das Gerät funktioniert nicht	Stecker wurde nicht eingesteckt	Stecker einstecken
	Stromausfall	Prüfen, ob die Küchenlampe funktioniert
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten nachsehen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten
Das eingeschaltete Gerät kann nicht bedient werden, im Display wird das Symbol 	Kindersicherung ist aktiviert	Feld  so lange getippt halten, bis das Symbol  erlischt
Die Garraumbeleuchtung ist ausgefallen.	LED-Lampe defekt	Kundendienst rufen
Im Display blinkt 12:00 und das Symbol  leuchtet.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen
Das Gerät ist nicht in Betrieb. Auf dem Display steht eine Dauer.	Nach dem Einstellen wurde nicht auf das Feld ▶II getippt.	Auf Feld ▶II tippen oder die Einstellung löschen, indem Sie mit dem Funktionswähler eine andere Funktion anwählen.
Die Mikrowelle funktioniert nicht.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen
	Feld ▶II wurde nicht angetippt.	Auf Feld ▶II tippen
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Eine höhere Mikrowellen-Leistung wählen
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge - doppelte Zeit
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden
Der Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Die Mikrowelle hat eine Störung.	Den Kundendienst rufen, wenn dieser Fehler wiederholt auftritt.
Gerät lässt sich einstellen, heizt aber nicht. Der Doppelpunkt blinkt.	Das Gerät befindet sich im Demomodus.	Demomodus in den Grundeinstellungen deaktivieren. Hinweis: Der Demomodus ist nur innerhalb der ersten 5 Minuten nach Anschluss des Geräts sichtbar.
Symbole für Wassertank und Auffangbehälter blinken dauerhaft.	Technisches Problem.	Sicherstellen, dass Wassertank und Auffangbehälter vollständig in den jeweiligen Tankschacht eingeschoben sind. Wenn die Symbole weiterhin dauerhaft blinken, Kundendienst rufen. Das Gerät kann weiterhin genutzt werden, mit Ausnahme der Dampffunktion.
E0532.	Verschmutzungen auf dem Bedienfeld verursachen ein dauerhaft aktives Touch-Feld.	Gerät ausschalten und das Bedienfeld reinigen. Gerät wieder einschalten. Wenn der Fehler unmittelbar nach dem Einschalten wieder auftritt, Kundendienst rufen.
E5005.	Die Dampffunktion wurde bei leerem Wassertank mehrfach aktiviert.	Vor erneutem Benutzen sicherstellen, dass der Wassertank mit kaltem Wasser gefüllt und vollständig in den Tankschacht eingeschoben ist. Wenn der Fehler weiterhin auftritt, Kundendienst rufen.



Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Garraumtür öffnen, rechts. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Kundendienst

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 533
D 089 54 020 755
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.



Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Speisen und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen welche Heizart und Temperatur für Ihre Speise am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden sollte. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweis: Beim Zubereiten von Lebensmitteln kann viel Wasserdampf im Garraum entstehen. Ihr Gerät ist sehr energieeffizient und gibt während des Betriebs nur wenig Wärme nach außen ab. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen dem Geräte-Innenraum und den äußeren Teilen des Gerätes, kann sich Kondenswasser an Tür, Bedienfeld oder benachbarten Möbelfronten absetzen. Das ist eine normale, physikalisch bedingte Erscheinung. Durch Vorheizen oder vorsichtiges Türöffnen kann Kondensat vermindert werden.

Beim Dämpfen oder einer Anwendung mit Dampfunterstützung ist es gewünscht, dass viel Wasserdampf im Garraum entsteht. Wischen Sie nach dem Garen den Garraum aus, wenn er abgekühlt ist.

Allgemeine Hinweise

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Speisen die optimale Funktion. Temperatur/Stufen und Dauer sind von der Menge, vom Geschirr, von der Qualität, Temperatur und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Im Mikrowellenbetrieb stellen Sie die längste angegebene Zeit ein und prüfen Sie ihr Gericht nach der kürzesten Zeit.

Bei Anwendungen mit Dampf stellen Sie zu Beginn sicher, dass der Wassertank gefüllt ist.

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben. Für den Mikrowellen-Solobetrieb gibt es eine Faustregel: Doppelte Menge - fast doppelte Zeit, halbe Menge - halbe Dauer.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum.

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Geben Sie Ihr Gericht und Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum.

Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gebacken werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle. Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps im Anschluss an die Einstelltabellen.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

Zubehör

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Geschirr und Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Beachten Sie auch die Hinweise zu geeignetem Geschirr für den Mikrowellen und Dampfbetrieb in den entsprechenden Kapiteln. → "Mikrowelle" auf Seite 16 → "Dampf" auf Seite 19

Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Backformen und Geschirr

Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig.

Wenn Sie Silikonformen verwenden wollen, prüfen Sie die Angaben des Herstellers auf Dampf- und Mikrowelleneignung und orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers.

Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Mengen- und Rezeptangaben können abweichen.

Prinzipiell gilt:

- Backen mit Heißluft in der Glaspfanne, Einschubhöhe 2
- Backen mit Heißluft in der Form auf dem Rost, Einschubhöhe 1
- Braten auf dem Rost oder in der Glaspfanne, Einschubhöhe 2. Wenn Sie den Rost verwenden, schieben Sie die Glaspfanne darunter ein.
- Grillen auf dem Rost auf Einschubhöhe 3 oder 4. Schieben Sie die Glaspfanne darunter ein.
- Mikrowellen-Solobetrieb: Geschirr auf den Garraumboden, Einschubhöhe 0.

- Dampf-Solobetrieb: Glaspfanne mit Dampfgarbehälter auf Einschubhöhe 3.

Backpapier

Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.

Auftauen

Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Garraumboden.

Empfindliche Teile wie z. B. Unterkeulen und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Gerätewände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.

Beim Auftauen von Fleisch und Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.

Die Speisen zwischendurch 1-2 Mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden.













Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 - 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Bei Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

Das Fleisch kann auch mit einem kleinen gefrorenen Kern weiterverarbeitet werden.

Hinweise

- Verwenden Sie offenes Geschirr und stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.
- Beachten Sie, dass eine Einstellung aus mehreren Schritten bestehen kann.
- Stellen Sie immer die maximal angegebene Zeit ein, überprüfen Sie ihr Gericht nach der kürzest angegebenen Zeit.

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Gewicht	Schritte	Mikrowellenstufe	Dauer in Min.	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Schwein, Kalb (mit und ohne Knochen)	Geschirr offen	0		800 g	1	180	15	Mehrere Male wenden.
					2	90	25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	25	
					2	90	25 - 30	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Schwein, Kalb	Geschirr offen	0		200 g	1	180	5	Beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen.
					2	90	4 - 6	
				500 g	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10 - 15	

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Gewicht	Schritte	Mikrowellenstufe	Dauer in Min.	Hinweise
Hackfleisch, gemischt	Geschirr offen	0		200 g	1	90	15	Möglichst flach einfrieren. Zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufgetautes Fleisch entfernen.
				500 g	1	180	5	
				800 g	2	90	10 - 15	
					1	180	10	
Geflügel bzw. Geflügelteile	Geschirr offen	0		600 g	1	180	5	Zwischendurch wenden. Auftauflüssigkeit entfernen.
				1200 g	2	90	10 - 15	
					1	180	10	
				2	90	20 - 25		
Ente	Geschirr offen	0		2000 g	1	180	20	Mehrere Male wenden. Auftauflüssigkeit entfernen.
					2	90	30 - 40	
Gans	Geschirr offen	0		4500 g	1	180	30	Alle 20 Minuten wenden. Auftauflüssigkeit entfernen.
					2	90	60 - 80	
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben	Geschirr offen	0		400 g	1	180	5	Aufgetaute Teile voneinander trennen.
					2	90	10 - 15	
Fisch im Ganzen	Geschirr offen	0		300 g	1	180	3	Zwischendurch wenden.
				600 g	2	90	10 - 15	
					1	180	8	
				2	90	15 - 25		
Gemüse, z. B. Erbsen	Geschirr offen	0		300 g	1	180	10 - 15	Zwischendurch vorsichtig umrühren.
				600 g	1	180	10	
					2	90	9 - 15	
Obst, z. B. Himbeeren	Geschirr offen	0		300 g	1	180	7 - 10	Zwischendurch vorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneinander trennen.
				500 g	1	18	8	
					2	90	5 - 10	
Butter, antauen	Geschirr offen	0		125 g	1	90	6 - 8	Verpackung vollständig entfernen.
				250 g	1	180	2	
					2	90	3 - 5	
Brot, ganz	Geschirr offen	0		500 g	1	180	3	Zwischendurch wenden.
				500 g	2	90	10 - 15	
					1	180	5	
				2	90	15 - 25		
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	Geschirr offen	0		500 g	1	90	10 - 15	Kuchenstücke voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme.
				750 g	1	180	3	
					2	90	10 - 15	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	Geschirr offen	0		500 g	1	180	5	Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelantine.
				500 g	2	90	15 - 25	
					750 g	1	180	
				2		90	15 - 25	

Tiefgefrorene Speisen erwärmen

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

Flache Speisen erwärmen sich schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Gefäß. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.









Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 - 3 mal umrühren bzw. wenden.

Lassen Sie die Gerichte nach dem Erwärmen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

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

Hinweise

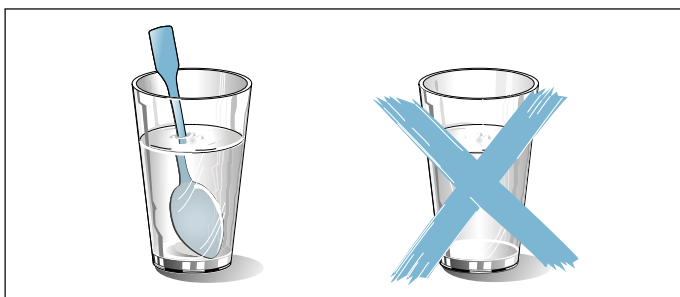
- Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.
- Decken Sie die Speisen immer ab. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Stellen Sie immer die maximal angegebene Zeit ein, überprüfen Sie ihr Gericht nach der kürzest angegebenen Zeit.

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Gewicht	Mikrowellenstufe	Dauer in Min.	Hinweise
Suppe, gefroren	Geschirr geschlossen	0		400 g	600	8-15	
Eintopf, gefroren	Geschirr geschlossen	0		500 g	600	8-13	
				1000 g	600	10-15	
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten), gefroren	Geschirr geschlossen	0		300 - 400 g	600	11-15	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch, gefroren	Geschirr geschlossen	0		500 g	600	12-17	Beim Umrühren die Fleischstücke voneinander trennen.
				1000 g	600	25-30	
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni, gefroren	Geschirr geschlossen	0		450 g	600	10-15	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln, gefroren	Geschirr geschlossen	0		250 g	600	2-5	Flüssigkeit zugeben
				500 g	600	8-10	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Karotten, gefroren	Geschirr geschlossen	0		300 g	600	8-10	Bodenbedeckt Wasser zugeben
				600 g	600	14-17	
Rahmspinat, gefroren	Geschirr geschlossen	0		500 g	600	11-16	Ohne Zugabe von Wasser garen, zwischendurch umrühren

Erwärmen

Warnung **Verbrühungsgefahr!**

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



Achtung!

Metall - z. B. ein Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

- Decken Sie die Speisen ab, wenn dies in der Tabelle angegeben ist. Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden. Wollen Sie die Dampffunktion zuschalten, dann stellen Sie ihr Geschirr auf die Glaspfanne in der Einschubhöhe 3. Füllen Sie den Wassertank.

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Gewicht / Menge	Mikrowellenstufe	Dampf-stufe	Dauer in Min.	Hinweise
Babypkost, z. B. Milchfläschchen	Geschirr offen	0		150 ml	360	-	0,5-1,5	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren.
Getränke	Geschirr offen	0		200 ml	1000	-	1-2	Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen; zwischendurch kontrollieren
				500 ml	1000	-	4-5	
Suppe, 2 Tassen je 175g	Geschirr offen	0		350 g	600	-	3-4	
Suppe, 4 Tassen je 175g	Geschirr offen	0		700 g	600	-	6-8	
Fleisch oder Fleischstücke in Soße	Geschirr geschlossen	0		500 g	600	-	7-10	Fleischscheiben voneinander trennen
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	Geschirr offen	3	+	400 g	360	3	9-14	
Eintopf	Geschirr geschlossen	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Gemüse	Geschirr offen	3	+	150 g	360	3	3-5	
	Geschirr offen	3	+	300 g	360	3	4-7	

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe.	Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeit nach folgender Faustregel: doppelte Menge = fast doppelte Zeit, halbe Menge = halbe Zeit
Die Speise ist zu trocken geworden.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.
Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, nicht heiß oder nicht gar.	Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.
Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.	Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.
Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen auch mehrmals.

Kuchen, Kleingebäck und Brot

In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Gebäcke.

Zum Teig gehen lassen decken Sie die Teigschüssel mit Folie oder einem Tuch ab, stellen Sie diese auf den Garraumboden und stellen Heißluft 40 °C ein.

Backen in Kombination mit Mikrowelle

Wenn Sie in Kombination mit Mikrowelle backen, können Sie die Garzeit erheblich verkürzen.

Verwenden Sie immer hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr. → "Mikrowelle" auf Seite 16

Im Kombinationsbetrieb können Sie gewöhnliche Backformen aus Metall verwenden. Wenn sich zwischen

Backform und Rost Funken bilden, prüfen Sie, ob die Form außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Form auf dem Rost. Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter. Die Backdauer verlängert sich. Wenn Sie Formen aus Kunststoff, Keramik oder Glas verwenden, verkürzt sich die in den Einstelltabellen angegebene Backzeit.

Backen mit Dampfunterstützung

Bestimmte Gebäcke (z. B. Hefengebäck) erhalten mit Dampfunterstützung eine knusprigere Kruste und eine glänzendere Oberfläche. Das Gebäck trocknet weniger aus.

Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "MAX" auf. Falls das Wasser aufgebraucht ist wird ihr Gericht mit der eingestellten Heizart ohne Dampfzugabe weitergegart.

Tiefkühlprodukte

Entnehmen Sie das Gericht vollständig aus der Verpackung. Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.









Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

Brot und Brötchen

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen oder Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen. Durch den Temperaturwechsel können Schäden am Garraumboden entstehen.








Schalten Sie die Dampffunktion zur Heißluft dazu. Die Einstellwerte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech, als auch für Teige in einer Kastenform.

Kuchen in Formen

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenstufe	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach*	Napf- / Kranz- / Kastenform	1		160-170	-	60-80
Rührkuchen, fein (z. B. Sandkuchen)*	Napf- / Kranz- / Kastenform	1		150-160	-	60-70
Nusskuchen	Springform	1		170-180	90	30-35
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	1		160-170	-	35-40
Biskuittorte, 3 Eier	Springform	1		160-170	-	45-50
Obst- oder Quarktorte aus Mürbeteig*	Springform	2		150-160	360	40-50
Obstkuchen, fein, aus Rührteig	Napfform / Springform	1		170-190	90	30-45
Pikante Kuchen (z. B. Quiche / Zwiebelkuchen)	Springform	2		160-180	90	50-70

*Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen

Kuchen auf dem Backblech

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenstufe	Dampfstufe	Dauer in Min.
Rührkuchen mit trockenem Belag	Glaspfanne	2		160-170	-	-	30-40
Hefekuchen mit saftigem Belag z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel*	Glaspfanne	1		160-170	-	-	30-45
Hefezopf mit 500 g Mehl*	Glaspfanne	1		170-180	-	3	35-45
Strudel mit Obstfüllung, vorgebacken, geforieren	Glaspfanne	1		180-200	-	2	40-50
Pizza	Glaspfanne	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, vorgebacken, gefroren	Rost	2		180-190	180	-	8-15
Pizza-Baguette, vorgebacken, gefroren	Rost	2		190-210	180	-	12-15

*vorheizen

Kleingebäck und Plätzchen

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Plätzchen	Glaspfanne	2		50-170	20-35
Baiser	Glaspfanne	2		100	90-120
Makronen	Glaspfanne	2		110	35-45
Blätterteiggebäck	Glaspfanne	2		170-180	35-45

Brot und Brötchen

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritte	Temperatur in °C	Grillstufe	Dampfstufe	Dauer in Min.	Hinweise
Brot, 1 kg*	Glaspfanne	1	+	1	230	-	3	10-15	Nie heißes Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.
				2	190-200	-	-	30-45	
Brot 1,5 kg*	Kastenform	0	+	1	230	-	3	10-15	
				2	200-210	-	-	40-50	
Brötchen, z. B. Weizenmehlbrötchen*	Glaspfanne	1	+	1	200-220	-	3	25-35	
Toastbrot, 12 Scheiben	Rost	3		1	-	3	-	3-6	
Toastbrot, 4 Scheiben	Rost	3		1	-	3	-	3-6	Toastbrotscheiben nebeneinander in die Mitte des Rosts legen.
Toast überbacken, 2-4 Scheiben	Rost + Glaspfanne	3+1		1	-	3	-	8-10	
*vorheizen									






Tipps zum Backen

Zwischen Form und Rost entstehen Funken.	Prüfen Sie, ob die Form außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Form im Backofen. Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter oder verwenden Sie die Glaspfanne als Stellfläche. Die Backdauer verlängert sich dann.
Sie möchten feststellen, ob das Gebäck durchgebacken ist.	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in das Gebäck. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist das Gebäck fertig.
Das Gebäck fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Oder stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger ein und verlängern Sie die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept.
Das Gebäck ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie das Gebäck vorsichtig mit einem Messer.
Kleingebäck klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Das Gebäck ist zu trocken.	Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein und verkürzen Sie die Backzeit.
Das Gebäck ist insgesamt zu hell.	Ist die Einschubhöhe und das Zubehör korrekt, dann erhöhen Sie ggf. die Temperatur oder verlängern die Backzeit.
Das Gebäck in Form- oder Kasten wird hinten zu dunkel.	Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand, sondern mittig auf das Zubehör.
Das Gebäck ist insgesamt zu dunkel.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie ggf. die Backzeit.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu. Achten Sie darauf, dass die Backform nicht direkt vor den Öffnungen der Garraum-Rückwand steht. Beim Backen von Kleingebäck sollten Sie möglichst gleiche Größen und Dicken verwenden.
Das Gebäck sieht gut aus, ist aber innen nicht durchgebacken.	Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. Bei Gebäck mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Paniermehl und geben dann den Belag darauf.
Das Gebäck löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie das Gebäck nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie das Gebäck erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächsten Mal die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Aufläufe & Gratins

In ihrem Gerät können Sie Aufläufe und Gratins zubereiten. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für einige Speisen.

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein breites, flaches Geschirr. In einem schmalen, hohen Geschirr

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur	Mikrowellenstufe	Dauer in Min.
Aufläufe süß, z. B. Quark-Auflauf mit Obst, 1,5 kg	Auflaufform	0		130-150	180	25-35
Aufläufe pikant, aus gegarten Zutaten, z. B. Nudelaufauf, 1 kg	Auflaufform	0	 + 	180-190	600	12-17
Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten, z.B. Kartoffelgratin, 1,1 kg	Auflaufform	0	 + 	170-180	600	20-30

benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler. Verwenden Sie immer die angegebenen Einschubhöhen.

Beachten Sie die Hinweise zu mikrowelleneinigtem Geschirr. → "Mikrowelle" auf Seite 16

Verwenden Sie eine flache Auflaufform mit einer Höhe von 4-5 cm. Aufläufe und Gratins sollten im abgeschalteten Backofen noch 5 Minuten nachgaren.

Geflügel, Fleisch und Fisch

Ihr Gerät bietet Ihnen verschiedene Möglichkeiten zur Zubereitung von Geflügel, Fleisch und Fisch. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen. Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gegart werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

Garen im Geschirr

Warnung – Verletzungsgefahr durch zerspringendes Glas!

Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Verwenden Sie nur Geschirr, das für Ihre Anwendung geeignet ist. Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium sind für die Anwendung mit Mikrowellen nicht geeignet. In der konventionellen Anwendung reflektieren glänzende Bräter die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Das Geflügel, Fleisch und Fisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie zum konventionellen Garen eine höhere Temperatur und / oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr

Zur Zubereitung von Geflügel, Fleisch und Fisch verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Garraumboden. Möchten Sie die Dampfzugabe nutzen, verwenden Sie ein offenes Geschirr. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Glaspfanne.

Geschlossenes Geschirr

Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Garen in Kombination mit Mikrowelle

Die Garzeit wird dadurch erheblich verkürzt. Anders als bei konventionellem Betrieb, richtet sich die Gardauer beim Braten in Kombination mit Mikrowelle nach dem Gesamtgewicht.

Hinweis: Wenn Sie andere Mengen haben, als in den Einstelltabellen angegeben, hilft Ihnen eine Grundregel: Doppelte Menge entspricht nahezu doppelter Dauer. Verwenden Sie immer hitzebeständiges mikrowelleneinigtes Geschirr. Bratformen aus Metall oder Römertopf sind nur zum Braten ohne Mikrowelle geeignet. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowelleneinigtem Geschirr. → "Mikrowelle" auf Seite 16

Garen mit Dampfunterstützung

Bestimmte Speisen werden mit Dampfunterstützung knuspriger. Sie erhalten eine glänzendere Oberfläche und trocknen weniger aus.

Verwenden Sie offenes Geschirr. Das Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein. Schalten Sie die Dampfunterstützung zu, wie in der Einstelltable angegeben. Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "MAX". Falls das Wasser aufgebraucht ist wird ihr Gericht mit der eingestellten Heizart ohne Dampfzugabe weitergegart.

Dämpfen auf dem Dampfgerbehälter

Im Gegensatz zur Dampfunterstützung wird mit der Funktion Dämpfen das Fleisch schonender gegart, erhält aber keine Kruste. Es bleibt besonders saftig.

Als Geschmacksvariante können Sie Fleischstücke vor dem Dämpfen anbraten, die Gardauer verkürzt sich. Größere Stücke brauchen eine längere Gardauer. Fleischstücke müssen nicht gewendet werden.

Für das Dämpfen von Geflügel, Fleisch oder Fisch legen Sie das Gargut auf den Dampfgerbehälter in der

de Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Glaspfanne und schieben diese auf Einschubhöhe 3 ein. Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "MAX". Sollte der Wassertank während des Betriebs leer werden, so wird der Betrieb unterbrochen. Sie werden im Display darauf hingewiesen.

Grillen

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Schieben Sie zusätzlich die Glaspfanne unter dem Rost ein. Abtropfendes Fett wird aufgefangen.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.

Salzen Sie Fleisch erst nach dem Grillen. Salz entzieht dem Fleisch Wasser.

Hinweise

- Die Grillheizstäbe schalten sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Empfohlene Einstellwerte

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel, Fleisch oder Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Geflügel, Fleisch und Fisch mit Vorschlagsgewichten. Wenn Sie schwereres Geflügel, Fleisch oder Fisch zubereiten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Stückes zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Stücke sollten annähernd gleich groß sein.

Je größer ein Geflügel, Fleisch oder Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch, wenn es in der Einstelltable angeegeben ist.

Geflügel

Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.

Schneiden Sie bei Entenbrust die Haut ein. Wenden Sie Entenbrust nicht.

Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.

Fleisch

Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder belegen Sie es mit Speckstreifen.

Geben Sie zum Braten von magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Im Glasgeschirr sollte der Boden des Geschirrs knapp bedeckt sein.

Schneiden Sie eine Schwarte kreuzweise ein.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. Wickeln Sie den Braten ggf. in Alufolie ein. In der angegebenen Gardauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

Das Braten und Schmoren im Geschirr ist komfortabler. Sie können den Braten mit dem Geschirr einfacher aus dem Garraum nehmen und die Soße direkt im Geschirr zubereiten.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs und davon, ob Sie einen Deckel verwenden. Wenn Sie Fleisch im emaillierten oder dunklen Metallbräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Geschirr. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig Flüssigkeit nach.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel sollte mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann aufgehen.

Zum Schmoren braten Sie das Fleisch nach Bedarf vorher an. Geben Sie für den Schmorfond Wasser, Wein, Essig oder Ähnliches hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1-2 cm hoch bedeckt sein.

Fisch

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Ob der Fisch gar ist, erkennen Sie, wenn sich die Rückenflosse leicht lösen lässt.

Wenn Sie Fisch auf dem Rost garen wollen, bestreichen Sie den Rost vorher mit etwas Öl, dann lässt sich der Fisch später leichter lösen.

Geflügel

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur	Grillstufe	Mikrowellenstufe	Dampfstufe	Dauer in Min.	Hinweise
Hähnchen, ganz 1,3 kg (kochen)	Geschirr geschlossen	0		-	-	600	-	25-35	Nach halber Zeit wenden.
Hähnchen, ganz 1,3 kg (braten)	Geschirr offen	0		190	-	360	3	40-45	Mit der Brustseite nach oben legen. Nicht wenden. 5 min nachziehen lassen.
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel, 800 g	Geschirr offen	0		190	-	180	-	20-35	Haut einstechen. Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Entenbrust, 500 g	Rost + Glaspfanne	3+2		-	3	180	3	10-12	Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Gänsebrust, Gänsekeulen, 700-900 g	Geschirr offen	0		-	2	180	-	30-40	Hohes offenes Geschirr. Nicht wenden.

Fleisch

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritte	Temperatur	Grillstufe	Mikrowellenstufe	Dampfstufe	Dauer in Min.	Hinweise
Rinderschmorbraten, 1 kg	Geschirr geschlossen	0		1	160-170	-	180	-	80-90	
Roastbeef, englisch, 1,5 kg	Geschirr offen	0		1	180-190	-	180	-	30-40	Nach halber Zeit wenden. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Rindersteaks 2-3 cm dick, 2-3 Stück, je 200 g	Rost + Glaspfanne	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Schweinefleisch ohne Schwarte, 750 g, z. B. Nacken	Geschirr offen	0		1	170-180	-	360	3	25-35	Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Schweinefleisch mit Schwarte, 1 kg, z. B. Schulter	Geschirr offen	0		1	170-180	-	180	3	60-80	Schwarte einschneiden. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen. Nicht wenden.
Schweinelende 500-600 g	Geschirr offen	0		1	180-190	-	180	-	35-40	Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Schweinenackensteaks 2-3 cm dick, 2-3 Stück, je 120 g	Rost+ Glaspfanne	3+1		1 2	-	2 2	- -	- -	15-20 10-15	
Grillwürste 4-6 Stück, je 150 g	Rost+ Glaspfanne	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Hackbraten, 750 g	Geschirr offen	0		1	190	-	360	3	15-20	Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.

Fisch

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Mikrowellenstufe	Dampfstufe	Dauer in Min.
Fischfilet, frisch, 400 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		-	-	-	3	15-17
Fischfiletstücke, gefroren, 400 g	Geschirr geschlossen	0		-	-	600	-	10-15
Fischfiletstücke, gefroren, 800 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		-	-	-	3	23-25
Fischfilet, überbacken, 500 g	Geschirr offen	0		-	3	600	-	10-15
Fischkotelett 2-3 Stück, je 150 g	Rost + Glaspfanne	3+1		-	3	-	-	8-12
Fisch, ganz, z.B. Forellen, 2-3 Stück, je 300 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		-	-	-	3	18-22

Tipps zum Braten und Schmoren

Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt und/oder der Braten ist zu trocken.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur. Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verkürzen Sie ggf. die Bratdauer.
Die Kruste ist zu dünn.	Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie ggf. mehr Flüssigkeit hinzu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu.
Beim Schmoren brennt das Fleisch an.	Bratgeschirr und Deckel müssen zusammenpassen und gut schließen. Reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie bei Bedarf während des Schmorens noch Flüssigkeit hinzu.

Gemüse und Beilagen

Hier finden Sie Angaben zur schnellen und schonenden Zubereitung von vielen Gemüsesorten, Reis und Kartoffeln, sowie tiefgekühlten Kartoffelprodukten.

Mikrowelle

Garen Sie Gemüse immer im geschlossenen mikrowellengeeignetem Geschirr. Verwendend Sie ein hohes Gefäß mit Deckel für das Kochen von Reis und geben Sie wie in der Tabelle angegeben Wasser dazu.

Dämpfen

Verwenden Sie zum Dämpfen die Glaspfanne und den Dampfgarbehälter.

























Beachten Sie die in der Einstelltabelle angegebenen Stückgrößen. Bei kleineren Stücken verkürzt sich die Garzeit, bei größeren verlängert sie sich. Qualität und Reifegrad haben ebenfalls Einfluss auf die Garzeit. Daher sind die angegebenen Einstellwerte nur Richtlinien.

Verteilen Sie die Lebensmittel immer gleichmäßig im Geschirr. Bei unterschiedlichen Schichthöhen garen sie ungleichmäßig. Schichten Sie druckempfindliche Lebensmittel nicht zu hoch auf dem Dampfgarbehälter.

Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung "MAX". Sollte der Wassertank während des Betriebs leer werden, so wird der Betrieb unterbrochen. Sie werden im Display darauf hingewiesen.

Couscous

Geben Sie Wasser bzw. Flüssigkeit im angegebenen Verhältnis zu. Zum Beispiel geben Sie bei einem Verhältnis von 1:2 je 100 g Couscous 200 ml Flüssigkeit zu.

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritte	Temperatur	Mikrowellenstufe	Dampfstufe	Dauer in Min.
Artischocken, ganz, frisch	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		1	-	-	3	36-40
Blattspinat, frisch, 250 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		1	-	-	3	5-7
Blumenkohl, ganz, frisch	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	2		1	-	-	3	28-35
Brokkoli, ganz, frisch, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	2		1	-	-	3	20-23
Brokkoliröschen, gefroren, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		1	-	-	3	14-16
Gemüse, frisch, 250 g*	Geschirr geschlossen	0		1	-	600	-	6-10
Gemüse, frisch, 500 g*	Geschirr geschlossen	0		1	-	600	-	10-15
Maiskolben, frisch, 2 Stück	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		1	-	-	3	35-45
Mischgemüse, gefroren, 250 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		1	-	-	3	12-15
Karotten in Scheiben dämpfen	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		1	-	-	3	18-20
Lauchringe, frisch, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		1	-	-	3	10-12
Grüne Bohnen frisch, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		1	-	-	3	18-20
Rote Bete, ganz, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		1	-	-	3	50-60
Spargel, grün, 250 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		1	-	-	3	15-18
Zucchini in Scheiben dämpfen	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		1	-	-	3	12-14
Kartoffeln, geviertelt, 250 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		1	-	-	3	28-30
Kartoffeln, geviertelt, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		1	-	-	3	30-32
Kartoffeln, geviertelt, 750 g**	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		1	-	-	3	32-35
Pommes Frites, gefroren	Glaspfanne	2		1	180-210	-	-	30-40
Rösti, gefroren	Glaspfanne	2		1	190-210	-	-	25-35
Kroketten, gefroren	Glaspfanne	2		1	190-210	-	-	25-35
Reis, 125 g + 300 ml Wasser	Geschirr geschlossen	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Reis, 250 g + 500 ml Wasser	Geschirr geschlossen	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18
Couscous, 1:2	Glaspfanne	3		1	-	-	3	3-10

*zwischendurch umrühren
**Wassertank muss zwischendurch evtl. nachgefüllt werden

Desserts

Mit ihrem Gerät können sie schnelle und feine Desserts zubereiten.

Beachten Sie die Hinweise in der Einstelltabelle.

Milchreis

Geben Sie Milch im angegebenen Verhältnis zu. Zum Beispiel geben Sie bei einem Verhältnis von 1:2,5 je 100 g Milchreis 250 ml Milch zu.

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Mikrowellenstufe	Dampfstufe	Dauer in Min.
Flan Caramel	Glaspfanne	3		-	3	40-50
Dampfnudeln	Glaspfanne	3		-	2	20-25
Milchreis 1:2, 5	Geschirr geschlossen	3		-	3	30-40
Obst, Kompott, 500 g	Geschirr geschlossen	3		-	3	9-12
Popcorn für die Mikrowelle, 1 Tüte á 100 g	Geschirr geschlossen	0		600	-	3-5
Süßspeisen, z. B. Pudding (instant) 500 ml*	Geschirr geschlossen	0		600	-	6-8

* zwischendurch umrühren

Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hoher Hitze

zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen	
Allgemein	Garzeiten möglichst kurz halten. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Heißluft max. 180 °C Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Plätzchen	Mit Heißluft max. 180 °C Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen-Pommes-frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Zubehör verteilen. Mindestens 400 g pro Backvorgang backen, damit die Pommes nicht austrocknen.

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Gerätes zu erleichtern.

Nach IEC 60350-1 bzw. IEC 60705.

Backen

Hinweise

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.

- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.
- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Backformen auf den Rost stellen.

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Glaspfanne	2		160-170	30-35
Small Cakes*	Glaspfanne	2		160-170	20-25
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Gedeckter Apfelkuchen	Springform Ø 20 cm	2		170-190	80-100


*Backofen 5 Minuten vorheizen

Zubereitung mit Mikrowelle




Für die Zubereitung mit Mikrowelle verwenden Sie immer hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes

Geschirr. Beachten Sie die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr. → "Mikrowelle" auf Seite 16







Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Gewicht	Schritte	Mikrowellenstufe	Dauer in Min.
Auftauen von Fleisch	Geschirr offen	0		500 g	1	180	7
					2	90	8-12

Garen mit Mikrowelle




Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Gewicht	Schritte	Mikrowellenstufe	Dauer in Min.
Eiercreme	Geschirr offen	0		1000 g	1	360	18-20
					2	180	18-22
Sponge Cake	Geschirr offen	0		475 g	1	600	8-10
Fleischklops	Geschirr offen	0		900 g	1	600	20-25

Garen mit Mikrowelle kombiniert

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Mikrowellenstufe	Dauer in Min.	Hinweise
Kartoffelgratin	Geschirr offen	0	 + 	-	1	360	25-32	
Kuchen, 700 g	Geschirr offen	1	 + 	190-200	-	180	20-27	
Hähnchen	Geschirr offen	0	 + 	190	-	360	30-45	Brustseite nach unten. Hohes Geschirr ohne Deckel. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Dämpfen

Stellen Sie die Glaspfanne mit dem Dampfgarbehälter auf Einschubhöhe 3.

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Dampfstufe	Dauer in Min.	Hinweise
Erbsen, gefroren	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		3	-	Der Test ist beendet, sobald die kälteste Stelle 85 °C erreicht hat.
Brokkoli, frisch, 300 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		3	11-13	
Brokkoli, frisch, ein Behälter	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		3	18-20	

Grillen

Schieben Sie die Glaspfanne unter den Rost ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Garraum bleibt sauberer.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.






















Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Min.	Hinweise
Toast bräunen	Rost	3		3	4-5	
Beefburger, 12 Stück	Rost+Glaspfanne	3+1		3	35-45	Nach halber Zeit wenden

Table of contents

	Intended use	49		Automatic programmes	69
	Important safety information	49	Setting a programme	69	
	General information	49	Programme table	70	
	Microwave	50		Setting the time-setting options	72
	Steam	51	Checking the time settings	72	
	Causes of damage	52	Setting the timer	72	
	General information	52	Setting a cooking time	72	
	Microwave	52	Initial use	73	
	Steam	53		Childproof lock	73
	Environmental protection	53	Activating and deactivating	73	
	Saving energy	53		Basic settings	74
	Environmentally-friendly disposal	53	Changing the basic settings	74	
	Getting to know your appliance	54	List of basic settings	74	
	Control panel	54		Cleaning	75
	Function selector	54	Suitable cleaning agents	75	
	Touch fields and display	55	Cleaning self-cleaning surfaces	76	
	Rotary selector	56	Keeping the appliance clean	76	
	Operating modes	56		Cleaning function	76
	Types of heating	56	Descaling	76	
	Steam	57	Rinsing	77	
	Microwave	57	Subsequent cleaning	77	
	Cooking compartment	57	Emptying the drip tray	77	
	Tank cover	58		Trouble shooting	78
	Water tank	58		Customer service	79
	Drip tray	58	E number and FD number	79	
	Accessories	59		Tested for you in our cooking studio	79
	Accessories included	59	General information	79	
	Additional accessories	59	Defrosting	80	
	Special accessories	59	Heating frozen food	82	
	Inserting accessories	59	Warming	82	
	Before using for the first time	60	Cakes, small baked items and bread	83	
	Initial use	60	Bakes and gratins	86	
	Set the water hardness range	60	Poultry, meat and fish	86	
	Cleaning the cooking compartment and accessories	60	Vegetables and side dishes	89	
	Operating the appliance	61	Desserts	91	
	Switching the appliance on and off	61	Acrylamide in foodstuffs	91	
	Selecting an operating mode	61	Test dishes	91	
	Setting the heating function and temperature	61			
	Rapid heating	62			
	Automatic safety switch-off function	62			
	Microwave	62			
	Cookware	62			
	Microwave power settings	63			
	Setting the microwave	63			
	Setting the microwave to combined operation	64			
	Steam	65			
	Noise	65			
	Cooking with steam	65			
	Setting the steam combination	66			
	Filling the water tank	67			
	Refilling the water tank	67			
	After every steam operation	68			

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.constructa.de and in the online shop www.constructa-eshop.com

Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

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

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

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 4000 metres above sea level.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Important safety information

General information

Warning – Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire. Before using the appliance, remove the worst of the food remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.
- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Warning – Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

Warning – Risk of scalding!

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.

- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

⚠ Warning – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

⚠ Warning – Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- Penetrating moisture may cause electric shock. Never subject the appliance to intense heat or humidity. Only use this appliance indoors.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

⚠ Warning – Hazard due to magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

Microwave

⚠ Warning – Risk of burns!

- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous. You are not permitted to use it to dry food or clothing or to warm slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or the like. This is because, for instance, overheated slippers, grain or cereal pillows, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.
- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages. Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials. Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual. Never use the microwave to dry food. Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

⚠ Warning – Risk of explosion!

Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

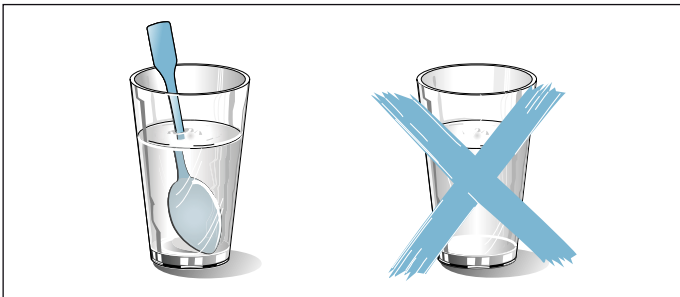
⚠ Warning – Risk of burns!

- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yolk when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.
- Heat is not distributed evenly through baby food. Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat. Stir or shake well after the food has been heated. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.

- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous. You are not permitted to use it to dry food or clothing or to warm slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or the like. This is because, for instance, overheated slippers, grain or cereal pillows, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.

⚠ Warning – Risk of scalding!

- There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



⚠ Warning – Risk of injury!

- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.
- If using the appliance in microwave mode only, placing cookware and containers made of metal or featuring metal detailing inside the appliance may cause sparks when the appliance is operating. This may damage the appliance. Never use metal containers when using the appliance in microwave mode only.

⚠ Warning – Risk of electric shock!

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

⚠ Warning – Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean. → "Cleaning" on page 75
- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door, the door seal or the plastic door frame is damaged. Call the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

Steam

⚠ Warning – Risk of scalding!

- The water in the water tank may become very hot if you continue to operate the appliance. Empty the water tank after every operation with steam.
- Hot steam is generated in the cooking compartment. Do not reach into the cooking compartment during any operation with steam.
- Hot liquid may spill over the sides of the accessory when it is removed from the cooking compartment. Remove hot accessories with care and always wear oven gloves.

⚠ Warning – Risk of injury and risk of fire!

Flammable liquids can catch fire in the cooking compartment when it is hot (explosion). Do not fill the water tank with any flammable fluids (e.g. alcoholic drinks). Only fill the water tank with water or with the descaling solution that is recommended by us.

Causes of damage

General information

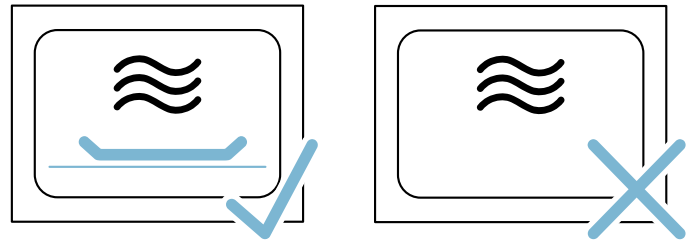
Caution!

- **Water in the hot cooking compartment:** Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- **Moisture in the cooking compartment:** Over an extended period of time, moisture in the cooking compartment may lead to corrosion. Allow the cooking compartment to dry after use. Do not keep moist food in the closed cooking compartment for extended periods of time. Do not store food in the cooking compartment.
- **Cooling with the appliance door open:** Following operation at high temperatures, only allow the cooking compartment to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the cooking compartment to dry with the door open if a lot of moisture was produced whilst the oven was operating.
- **Extremely dirty seal:** If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
→ "Cleaning" on page 75
- **Appliance door as a seat, shelf or worktop:** Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- **Inserting accessories:** depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- **Carrying the appliance:** do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Microwave

Caution!

- **Aluminium foil:** Aluminium foil in the cooking compartment must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discolouration of the door glass.
- **Creation of sparks:** Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.
- **Microwave and microwave combination mode:** The wire rack is not suitable for use in microwave mode or microwave mode combined with a type of heating. If you use either of these, this may create sparks, which may damage the cooking compartment.
- **Foil containers:** Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- **Operating the microwave without food:** Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the microwave unless there is food inside. The short crockery test is the exception to this rule.
→ "Microwave" on page 62



- **Microwave popcorn:** Never set the microwave power too high. The door panel may crack if overloaded. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate.

Steam

Caution!

- Appliance care: Your appliance's cooking compartment is made from high-quality stainless steel. Improper care may lead to corrosion in the cooking compartment. Follow the care and cleaning instructions in the instruction manual. Remove food remnants from the cooking compartment surfaces as soon as the appliance has cooled down.
- Baking tins: Ovenware must be heat and steam resistant. Silicone baking tins are not suitable for combined operation with steam.
- Ovenware with areas of rust: Do not use any ovenware which displays areas of rust. Even the smallest spots of rust can lead to corrosion in the cooking compartment.
- Dripping liquids: During steaming, insert the glass tray into shelf position 3 and place the steam container onto the glass tray. Any dripping liquid is caught in the glass tray.
- Hot water in the water tank: Hot water can damage the pump. Do not pour hot water into the water tank.
- Risk of damage to the cooking compartment: Do not use the appliance if there is water on the cooking compartment floor. Before using the appliance, wipe away the water from the cooking compartment floor.
- Descaling solution: Do not allow any descaling solution to come into contact with the control panel or other surfaces on the appliance. This damages the surfaces. If this does happen, remove the descaling solution immediately with water.
- Cleaning the water tank: Do not clean the water tank in the dishwasher. Otherwise, the water tank will be damaged. Clean the water tank with a soft cloth and standard washing-up liquid.
- Frost protection: To prevent frost damage during transportation and storage, the appliance must be completely emptied beforehand.

Environmental protection

Your new appliance is particularly energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the appliance if this is specified in the recipe or in the tables in the operating instructions.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins for baking. These absorb the heat particularly well.
- Open the appliance door as infrequently as possible when the appliance is in use.
- It is best to bake several cakes one after the other. The cooking compartment is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can place two cake tins next to each other in the cooking compartment.
- For longer cooking times, you can switch the appliance off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

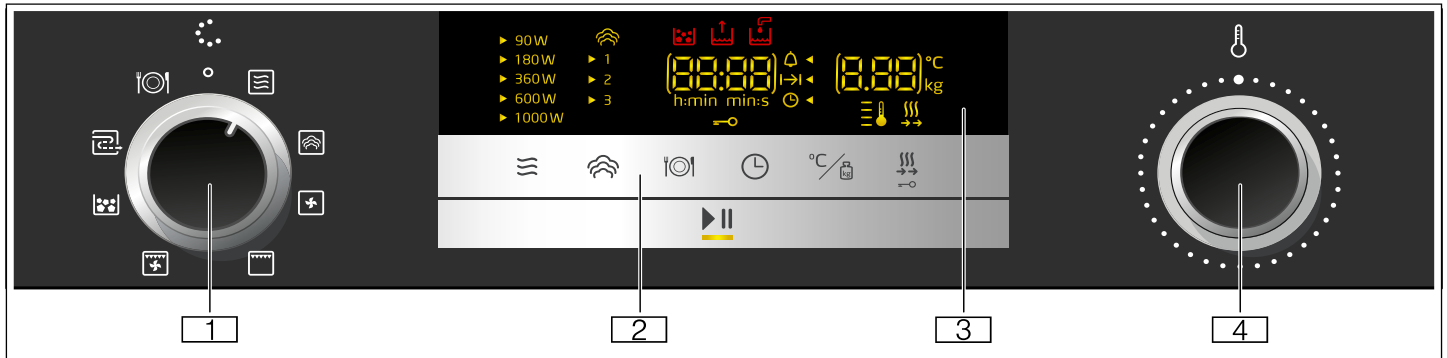


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know your appliance

In this section, we explain the display and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

Note: Depending on the appliance model, individual details and colours may differ.



1 Function selector

Use the function selector to set the type of heating or other functions. You can turn the function selector clockwise or anti-clockwise from the "Off" position.

2 Touch fields

There are sensors behind the touch fields. Simply touch a symbol to select the function.

3 Display

The display shows symbols for active functions and the time-setting options.

4 Rotary selector

Use the rotary selector to set the temperature for the heating type or select the setting for other functions. You can turn the rotary selector clockwise and anti-clockwise.

Notes

- On some appliances, the function or rotary selector can be retracted. To pop the function or rotary selector in or out, push it in in the "Off" position.
- If the function selector is in the "Off" position (energy-saving mode) and a function is selected, it will take a few seconds before the function becomes available (e.g. the microwave).

Control panel

Use the function and rotary selector, as well as the touch fields, to set the various functions for your appliance via the control unit. The current settings are shown in the display.

The overview shows the control panel when the appliance is switched on with a selected operating mode.

Function selector

Use the function selector to set the operating modes and other functions.

To make sure you always use the right operating mode to cook your food, we have explained the differences and applications below.








Position	Use
○ "Off" position	In this position, the appliance is switched off and is in energy-saving mode.
☰ Microwave	Select microwave mode.
☁ Steam	Hot steam is fed into the cooking compartment.
☼ Convection	The fan distributes the heat from the ring heating element in the back panel evenly around the cooking compartment.
☐ Grill	The whole area below the grill elements becomes hot.
☼ Hot air grill	The fan circulates the hot air from the grill elements around the food.
☼ Descaling	Used to descale the evaporator and keep it operational.
☼ Rinse	This function rinses the pipes in the steam unit with water.
☼ Programmes	This gives you access to pre-programmed settings for many dishes.

Touch fields and display

You can use the touch fields to set various additional functions for your appliance. You can see the values for these in the display.

Touch fields

Here you can find a short explanation of the various buttons and touch fields.

Symbol	Meaning
	Microwave Select the microwave power levels or switch on the microwave function for a type of heating.
	Steam Select a steam level or switch on the steam function for a type of heating.
	Programmes Call up the programme selection, use the rotary selector to select the programme number.
	Time-setting options Select the "Time-setting options" symbol and use the rotary selector to set the time-setting options you require.
	Rapid preheating/childproof lock Press briefly: Activate/deactivate rapid preheating. Press and hold: Activate/deactivate the childproof lock.
	Temperature/weight Select and set the temperature/weight using the rotary selector.
	Start/stop Starts or pauses the operation Note: Pressing and holding ends the current operation and the settings for the operating mode selected are reset to the default values.

Display

The display is structured so that the information can be read at a glance in any situation.









The value that you can currently set is highlighted. It is highlighted by brackets around the set value.

The value that is highlighted can be changed directly using the settings area.



Display elements




Here you can find a short explanation of the various display elements.

Symbol	Meaning
	Timer If the symbol is highlighted, the timer will appear on the display.
	Cooking time If the symbol is highlighted, the cooking time will appear on the display.
	Clock If the symbol is highlighted, the clock will appear on the display.
h:min	Hours/minutes Cooking time in hours and minutes
min:s	Minutes/seconds Cooking time in minutes and seconds
	Childproof lock If this symbol lights up, the childproof lock is activated.
	Drip tray Drip tray status display
	Water tank Water tank status display
	Rapid heating If this symbol lights up, rapid heating is activated.
	Descaling If the symbol lights up, the appliance must be descaled.




Drip tray and water tank status display

The status display only lights up when the drip tray or water tank is required for the selected operating mode. It can display various statuses and informs the user when action is required.

Water tank status display

Symbol	Meaning
	Symbol lights up, arrow flashes Water tank is in the tank recess and needs filling.
	Symbol without arrow flashes Water tank is not in the tank recess and needs fitting in place.
	Symbol without arrow lights up Water tank is in the tank recess. No further action necessary.

Drip tray status display

Symbol	Meaning
	Symbol lights up, arrow flashes Drip tray is in the tank recess and needs emptying.
	Symbol without arrow flashes Drip tray is not in the tank recess. Insert the drip tray into the tank recess.
	Symbol without arrow lights up Drip tray is in the tank recess. No further action necessary.

Temperature indicator

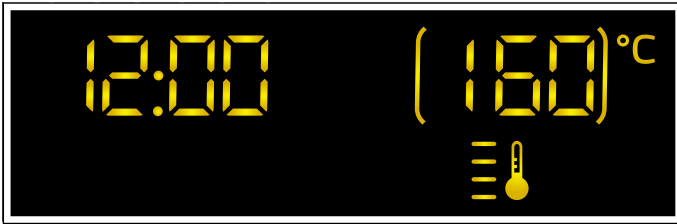
The yellow thermometer at the bottom right of the display indicates that the appliance is heating up.

If a heating function is in use, the bars turn yellow from bottom to top as the cooking compartment heats up.

If you are using the grill or steam mode, all the bars will be lit at the beginning.

The bars do not light up when the microwave function is in use.

When you are preheating the appliance, the optimal time to place your food in the cooking compartment is as soon as all four bars have turned yellow.



Note: Due to thermal inertia, the actual temperature inside the cooking compartment may be slightly different to the temperature that is displayed.

Night mode

To save energy, the display brightness is automatically reduced to a lower level between 10 p.m. and 5.59 a.m.

Rotary selector

Use the rotary selector to change the adjustment values that are shown in the display and highlighted.

In most selection lists, e.g. programmes, the first selection follows the last.

For values, e.g. weight, you have to turn the rotary selector back the other way when you reach the minimum or maximum value.

Operating modes

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use.

You can find more precise descriptions of these in the corresponding sections.




Operating mode	Use
Types of heating → "Operating the appliance" on page 61	There are various finely tuned heating types for the optimal preparation of your food.
Microwave → "Microwave" on page 62	You can use the microwave to cook, heat up or defrost your dishes more quickly.
Steam → "Steam" on page 65	There are various finely tuned steam levels for the optimal preparation of your food.
Microwave combined operation → "Setting the microwave to combined operation" on page 64	In addition to a type of heating, you can switch the microwave on for this.

Steam combination → "Setting the steam combination" on page 66	In addition to a type of heating, you can switch the steam function on for this.
Cleaning → "Cleaning function" on page 76	Different cleaning functions are available: Descaling and rinsing.
Basic settings → "Basic settings" on page 74	You can change your appliance's basic settings to suit your needs.

Types of heating

To make sure you always use the right type of heating to cook your food, we have explained the differences and applications below.

The symbols for each type of heating help you to remember them.

Type of heating	Temperature	Use
 Hot air	40 °C	Let yeast dough rise, defrost cream cakes.
	100-230 °C	For baking and roasting on one level.
 Grill	Grill settings: 1 = low 2 = medium 3 = high	For grilling flat items, such as steaks or sausages, for making toast, and for au gratin dishes.
 Hot air grill- ing	100-190 °C	For roasting poultry, whole fish and larger pieces of meat.

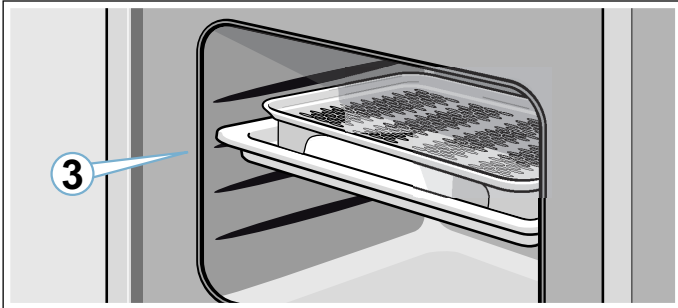
Default values

For each type of heating, the appliance specifies a default temperature or level. You can accept this value or change it in the appropriate area.


Steam

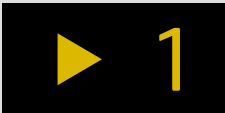


You can use the steam function on its own or in combination with all types of heating and the microwave function.

To ensure optimum use of the steam function, remove the wire rack. Insert the glass tray at shelf position 3 and insert the steam container into the glass tray.



Steam levels

Different intensity levels are available when using the steam function. The steam levels can be selected by touching . The selected steam level is shown in the display.

Level	Intensity	Use	Display indicator
1	low	For defrosting vegetables, meat, fish and fruit.	
2	medium	For preparing desserts, fish and sausages.	
3	high	For cooking vegetables, fish, side dishes, for extracting juice from fruit and for blanching.	

Microwave



A variety of microwave power settings that are suitable for different types of food and food preparation are available. The microwave settings do not always correspond exactly to the wattage used by the appliance.

The following microwave settings are available.

Microwave setting	Maximum cooking time
90	1 hour 30 mins
180	1 hour 30 mins
360	1 hour 30 mins
600	1 hour 30 mins
1000	30 minutes

You can use the microwave function on its own or in combination with all types of heating and the steam function.

Exceptions:

-  Microwave setting, 1000 watts
-  Hot air 40 °C


Find out how to combine the microwave function with all types of heating and the steam function here:

→ "Setting the microwave to combined operation" on page 64

Cooking compartment

Various functions in the cooking compartment make your appliance easier to use. For example, the cooking compartment is well lit and a cooling fan prevents the appliance from overheating.

Opening the appliance door

If you open the appliance door during an operation, the operation is paused. Close the door and touch the  field to continue the operation.

Interior lighting

The interior lighting lights up while the appliance is operating. Once the oven has finished cooking the food, the lighting goes out.

The interior lighting switches on when the appliance door is opened. This makes it easier to clean your appliance, for example. After approximately 15 minutes, the interior lighting automatically switches itself off.

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.

Notes

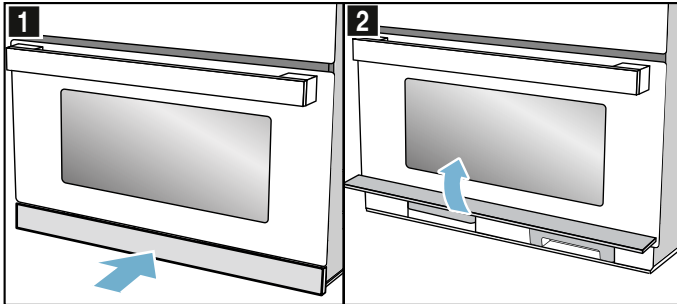
- The appliance remains cool during microwave operation. Despite this, the cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may form on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect appliance operation. Wipe away the condensation after cooking.

Tank cover

The tank cover is located below the appliance door and allows for access to the drip tray and water tank. Both of these are located behind the tank cover. Proceed as follows to open and close the tank cover:


Briefly press on the centre of the tank cover to open it. The tank cover folds upwards.

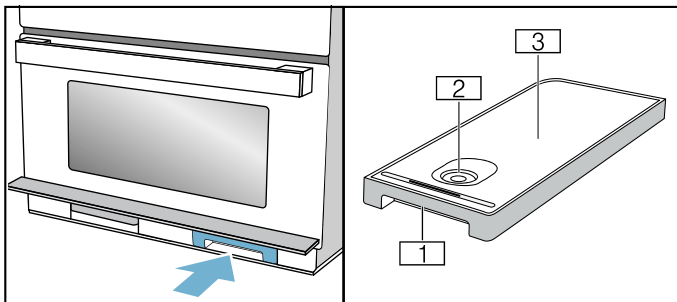
To close the tank cover, fold it downwards and briefly press the centre of the tank cover. The tank cover is locked.



Water tank

The appliance is equipped with a water tank. The water tank is located to the right behind the tank cover. Fill the water tank with water to operate the appliance using steam modes. → "Filling the water tank" on page 67


If the arrow of the water tank symbol  flashes on the display, the water in the water tank needs replacing.

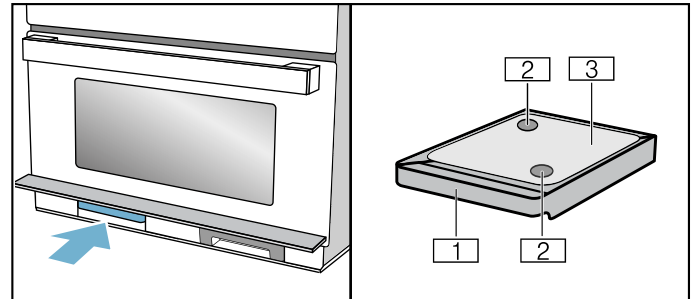


- 1 Handle for removing and inserting the water tank
- 2 Opening for filling
- 3 Tank cover

Drip tray

The appliance is equipped with a drip tray. The drip tray is located to the left behind the tank cover. Empty the drip tray before and after carrying out the cleaning functions → "Cleaning function" on page 76

If the arrow of the drip tray symbol  flashes on the display, the drip tray needs emptying.



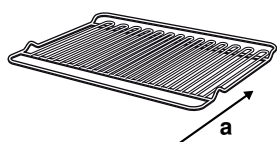
- 1 Handle for removing and inserting the water tank
- 2 Collection opening
- 3 Tank cover

Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire rack

Use as a surface for setting down baking tins or for grilling and browning.

Use the wire rack for grilling at shelf positions 3 and 4. The wire rack is not suitable for use when the appliance is operating purely in microwave mode or when you are cooking using steam.

Make sure that you insert the wire rack in direction a.



Glass tray

The glass tray can be used for cooking in all operating modes, including combination mode. In addition, it acts as a splash guard if you are grilling food directly on the wire rack. Allow the glass tray to cool before you clean it or place it in cold water as this may damage the glass.



Steam container

The steam container is placed into the glass tray in order to cook with the "Steam" or "Steam with microwave" operating modes. The glass tray must be inserted in shelf position 3 for this. The food can be placed directly onto the steam container.

The steam container is dishwasher-safe.

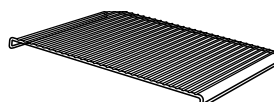
Do not use the steam container in standard microwave operation or during "Grill", "Hot air" or "Hot air grill" heating modes.

Only use original accessories provided by your appliance manufacturer. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from our customer service, from specialist retailers or online.

Additional accessories

Additional accessories may be enclosed depending on the appliance model.



Wire insert

For frying. Insert the wire insert into the glass tray with its feet to the bottom. This ensures that dripping grease and meat juices can be collected. The wire insert is not suitable for use in microwave operation or steam mode.

Special accessories

You can obtain further accessories from the after-sales service or from specialist retailers.

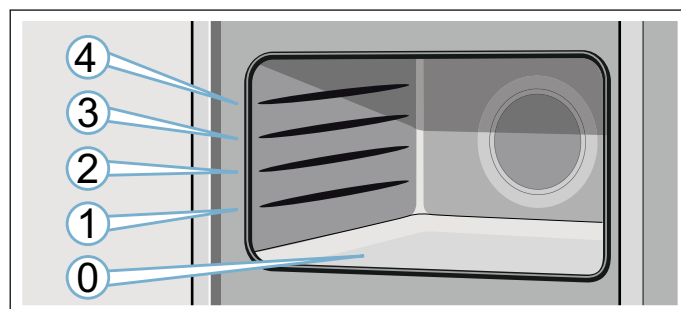
Special accessories

Glass roasting dish

For pot roasts and bakes that you prepare in the oven.

Inserting accessories

The cooking compartment has four shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up.



Insert the accessory into the guide and slide it in fully.

Note: The cooking compartment (position 0) is particularly suitable for microwave operation, as this is where the microwave power is optimum. Only use cookware that is suitable for use in microwaves.



Before using for the first time

Before you can use your new appliance, you must make some settings. You must also clean the cooking compartment and accessories.

The appliance must be fully installed and connected to the mains.

Initial use

After connecting the electricity supply or after a power cut, the display prompts you to set the time. It may take a few seconds for the instruction to appear.

Setting the time

During initial use, the time display is highlighted. The 12:00 value flashes in the display and the ⊖ symbol lights up. Set the time.

1. Use the rotary selector to set the time.
2. Touch ⊖.

The time has now been set.

Changing the time on the clock

Note: To change the time on the clock, you will need to switch off the appliance.

1. Touch the ⊖ button twice.
The ⊖ symbol and the clock time will appear on the display.
2. Set the clock using the rotary selector.
3. Touch the ⊖ button.
The time has now been set.

Notes

- If you do not touch the ⊖ button after setting the time, the set value is automatically adopted after a few seconds.
- If the function selector has been moved to configure the settings, it must be returned to the "Off" position once you have finished. Only then can the appliance be used.
- In order to reduce the energy consumption of your appliance in standby, you can hide the clock.

Set the water hardness range.

So that the appliance can reliably remind you to descale it when required, you must set your water hardness range correctly.

The water hardness range is set to 4 (very hard) ex works.

Caution!

The appliance may become damaged due to the use of unsuitable liquids.

Do not use distilled water, highly chlorinated tap water (>40 mg/l) or other liquids.

Only use fresh, cold, non-carbonated tap water or softened water.

Notes

- If your water is very hard, we recommend that you use softened water.
- If you only use softened water, you can set the water hardness range to "softened" in this case.
- If you use mineral water, set the water hardness range to "4 very hard".
- If you use mineral water, you must only use non-carbonated mineral water.


Water hardness range	Setting
0	0 softened
1 (up to 1.3 mmol/l)	1 soft
2 (1.3 - 2.5 mmol/l)	2 medium
3 (2.5 - 3.8 mmol/l)	3 hard
4 (above 3.8 mmol/l)	4 very hard


You can change the water hardness in the basic settings. → "Basic settings" on page 74

Cleaning the cooking compartment and accessories

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cooking compartment and accessories.

Cleaning the cooking compartment

To eliminate the new-appliance smell, heat up the cooking compartment when it is empty and with the oven door closed. One hour with Hot air  at 180 °C is ideal for this. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set Hot air .
2. Use the rotary selector to set to 180 °C.
3. Touch ►||.

The appliance begins to heat up.

Switch off the appliance after one hour. To do so, touch ►|| and then turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Operating the appliance

You have already learnt about the controls and how they work. Now we will explain how to set your appliance. You will learn about what happens when you switch the appliance on and off, and how to select the operating mode.

Switching the appliance on and off

Before you are able to set the appliance, you must switch it on.

Note: The childproof lock can only be set if the appliance is switched off. Some displays also remain visible in the display when the appliance has been switched off.

Switch off your appliance when it is not being used. If no settings are applied for a long time, the appliance switches itself off automatically.

Switching on the appliance

Turn the function selector to switch on the appliance. A standard value is highlighted in the display. The appliance is ready to use.

You can find out how to select the operating modes in the individual chapters.

Switching off the appliance

Turn the function selector to the off position.

Any functions that may be running are cancelled.

The time appears in the display.

Note: You can set whether the clock should be displayed when the device is switched off in the basic settings.


Selecting an operating mode


After selecting an operating mode, default values are shown in the display. You can start this setting immediately.

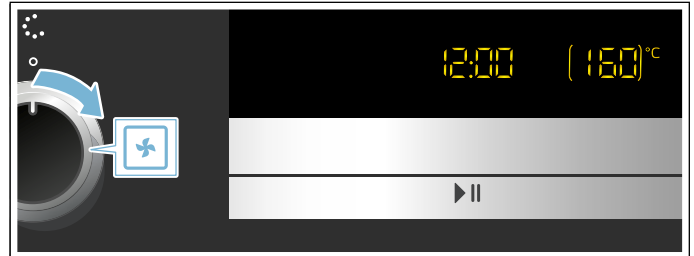
The following always applies:

1. Use the function selector to select the operating mode.
2. If necessary, apply other settings.
To do this, touch the appropriate field and use the rotary selector to change the value.
3. Touch ►||.
The appliance starts the operation. The ►|| LED lights up.

Setting the heating function and temperature

Example: Hot air  at 200 °C

1. Use the function selector to set the Hot air  heating function.
A default temperature of 160 °C will appear on the display.



2. Use the rotary selector to set the temperature to 200 °C.
3. Touch the ►|| button.



The appliance will start heating. The ►|| LED will be lit. The length of the bar on the temperature indicator gradually increases.

You can change the temperature at any time when the appliance is heating using the rotary selector.

Notes

- Once the appliance has heated up, slight fluctuations in temperature are normal, depending on the heating function.
- When the appliance is heating, the temperature cannot be set to 40 °C.

Setting the cooking time

1. Set the type of heating and temperature.
2. Touch ⊖ until the |→| symbol is highlighted.
3. Use the rotary selector to set the required cooking time.
4. Touch ►||.
The appliance begins to heat up. The ►|| LED lights up. The cooking time starts counting down.

Pausing the operation

1. Touch the ►|| field or open the appliance door.
The operation is suspended and the ►|| LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the ►|| field.
The operation is continued and the ►|| LED lights up.

Stopping the appliance from heating

Turn the function selector to the "Off" position.



The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.

Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.





Rapid heating

With rapid heating, your appliance reaches the set temperature particularly quickly.

Only use rapid heating when a temperature of over 100 °C has been selected. Rapid heating is available for the following types of heating:

-  Hot air (Exception: Hot air 40 °C)
-  Hot air grill



To ensure an even cooking result, do not place your food in the cooking compartment until rapid heating is complete.

1. Set the type of heating and temperature.
2. Touch .
The  symbol lights up on the display.
3. Touch .
The appliance begins to heat up. The  LED lights up.

Rapid heating has finished

An audible signal sounds. The  symbol disappears from the display. Your appliance continues to run with the set type of heating and temperature. Place your food in the cooking compartment.

Cancelling rapid heating

Touch . The  symbol disappears from the display. Your appliance continues to run with the set type of heating and temperature.

Note: Rapid heating is automatically deactivated within 15 minutes maximum.

Automatic safety switch-off function

The automatic safety switch-off function is activated if your appliance is operating for a long time with no cooking time having been set.

The appliance automatically switches off after nine hours.

Microwave

You can use the microwave to cook, heat up or defrost food quickly. You can use the microwave on its own or in combination with other types of heating.

To ensure optimum use of the microwave, please observe the notes on cookware and familiarise yourself with the data in the application tables at the end of the instruction manual.

To ensure optimum use of the microwave, place your cookware on the cooking compartment floor. Remove the wire rack. Observe the instructions on the cookware.

Cookware

Not all cookware is microwavable. So that your food is heated and the appliance is not damaged, only use microwavable cookware.

Suitable cookware

Heat-resistant cookware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic are suitable. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use cookware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Unsuitable cookware

Metal cookware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution!

Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.

Cookware test

Never switch on the microwave unless there is food inside. The short cookware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your cookware is suitable for use in the microwave.

1. Heat the empty cookware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature of the cookware during this time.

The cookware should remain cold or warm to the touch.

The cookware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

In this case, stop the test.

Warning – Risk of burns!

The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.

Microwave power settings

The microwave power settings are levels and do not always correspond to the exact wattage that the appliance uses.

The following microwave power settings are available.

Micro-wave setting	Maximum cooking time	Use
90	1 hour 30 mins	For defrosting food that deteriorates easily in terms of quality.
180	1 hour 30 mins	For defrosting and continued cooking.
360	1 hour 30 mins	For cooking meat and for heating food that deteriorates easily in terms of quality.
600	1 hour 30 mins	For heating and cooking food.
1000	30 minutes	For heating liquids.

Default values:

The appliance provides a default cooking time for each microwave setting. You can accept this value or change it in the appropriate area.

The maximum setting is for heating liquids. After a certain period, the microwave's power output is reduced to below maximum to protect the appliance. The microwave's full power is available again after a cooling period.

Time setting intervals

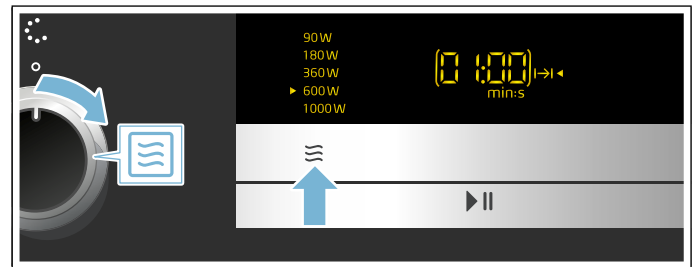
The interval for setting the cooking time changes with the length of the cooking time.

Cooking time	Interval
0 - 1 minute	5 seconds
1 - 3 minutes	10 seconds
3 - 15 minutes	30 seconds
15 minutes - 1 hour	1 minute
1 hour - 1 hour 30 minutes	5 minutes

Setting the microwave

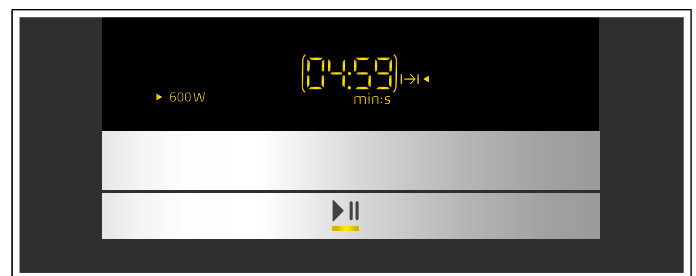
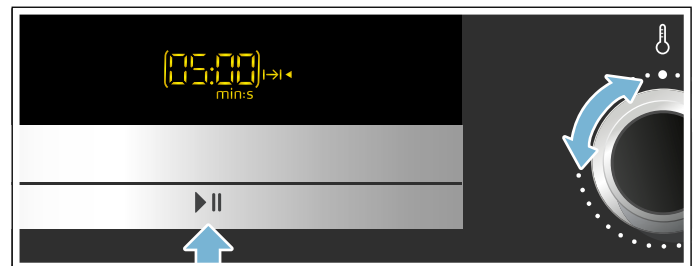
Example: Microwave setting 600 W, cooking time 5 minutes.

- Use the function selector to select the microwave function . The appliance is now ready to use. The maximum microwave power output will be displayed as the default value on the display. You can change this at any time.
- Touch the microwave setting field to select the power setting you require.



The microwave setting will be highlighted and a default cooking time will be shown on the display.

- Use the rotary selector to set the required cooking time. **Note:** You can also set the cooking time first and then the microwave setting.
- Touch the ►|| button.



The time remaining will count down on the display. The ►|| LED will be lit.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or touch any field.

Changing the cooking time

Use the rotary selector to change the cooking time. After a few seconds, the change is applied.

Changing the microwave power output

Touch until the required level is selected in the display.

Notes

- Touching it several times switches the power levels from the highest to the lowest level.
- If the microwave function is only added after the start, the appliance pauses. Press ►|| to start operation

Pausing the operation

1. Touch the ►|| field or open the appliance door.
The operation is suspended and the ►|| LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the ►|| field.
The operation is continued and the ►|| LED lights up.

Stopping the appliance from heating

Turn the function selector to the "Off" position.

The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.

Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.



Setting the microwave to combined operation

You can combine the microwave function with all types of heating and the steam function. The appliance heats up and the microwave is switched on at the same time. As a result, the food is ready in a much shorter time.

Combination options



-  Steam
-  Hot air
-  Grill
-  Hot air grill

Exceptions:

-  Microwave setting, 1000 watts
-  Hot air 40 °C

Setting combined operation


Example: Hot air  190 °C with microwave at 360 W, 17 minutes.

1. Use the function selector to set the Hot air  function.
A default value for the temperature is displayed.
2. Turn the rotary selector to set the desired temperature.
3. Touch the microwave power output field  until the required level is selected in the display.
A default cooking time appears.
4. Set the cooking time using the rotary selector.
5. Touch ►||.
The operation starts and the ►|| LED lights up. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds and the ►|| symbol stops lighting up. Combination mode has finished. Touch any field to end the acoustic signal.

Changing the microwave power output

Touch  until the required level is selected in the display.

Notes

- Touching it several times switches the power levels from the highest to the lowest level.
- If the microwave function is only added after the start, the appliance pauses. Press ►|| to start operation

Pausing the operation

1. Touch the ►|| field or open the appliance door.
The operation is suspended and the ►|| LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the ►|| field.
The operation is continued and the ►|| LED lights up.

Stopping the appliance from heating

Turn the function selector to the "Off" position.

The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.


Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.

Drying the cooking compartment

Dry the cooking compartment after operation to ensure that no moisture remains.

Heating up the cooking compartment

To dry, heat up the cooking compartment so that the moisture in the cooking compartment evaporates. Then open the appliance door to allow the steam to escape from the cooking compartment.

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove the worst dirt from the cooking compartment immediately and wipe away moisture from the cooking compartment floor.
3. Use the function selector to select Hot air grill .
4. Touch ☺ twice.
The cooking time symbol |→| is highlighted in the display.
5. Use the rotary selector to set a cooking time of 15 minutes.
6. Press ►|| to start the operation.
The drying function starts and ends automatically after 15 minutes.
7. Open the appliance door and leave it open for 1 to 2 minutes so that the moisture in the cooking compartment can escape.

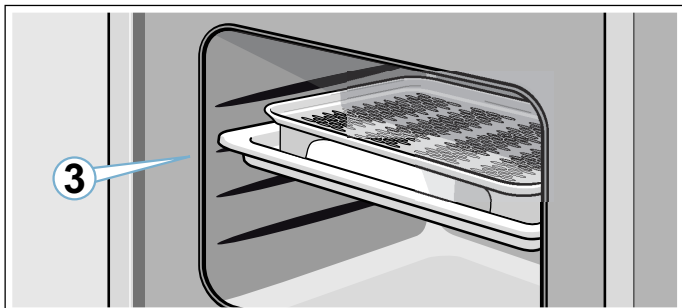
Drying the cooking compartment by hand

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove any food remnants from the walls of the cooking compartment.
3. Dry the cooking compartment with a sponge.
4. Leave the appliance door open for 1 hour so that the cooking compartment dries completely.

Steam

You can use the steam function on its own or in combination with all types of heating and the microwave function.

To ensure optimum use of the steam function, remove the wire rack. Insert the glass tray at shelf position 3 and insert the steam container into the glass tray.



Warning – Risk of scalding!

When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.


Noise

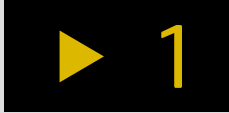


Pump

You will hear a humming noise during operation. This noise is caused by the pump. It is a normal operating noise.


Cooking with steam

Steam levels


Different intensity levels are available when using the steam function. The steam levels can be selected by touching . The selected steam level is shown in the display.

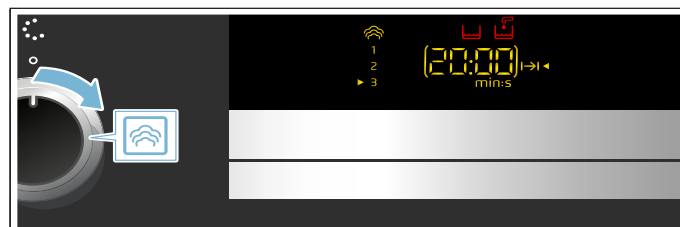
Level	Intensity	Use	Display indicator
1	low	For defrosting vegetables, meat, fish and fruit.	
2	medium	For preparing desserts, fish and sausages.	
3	high	For cooking vegetables, fish, side dishes, for extracting juice from fruit and for blanching.	


Setting the steam


Note: If the appliance has not been used for an extended period, start by running a rinse cycle . → "Cleaning function" on page 76

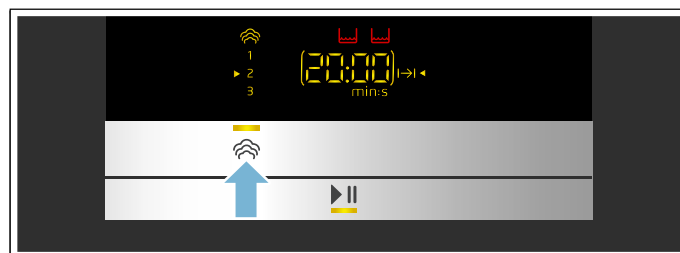
Example: Steam setting 2: Medium, cooking time 10 minutes.

1. Use the function selector to select the steam function .



The appliance is ready to use. The maximum steam setting and a cooking time of 20 minutes are set as the default values. The arrow of the water tank symbol  flashes.

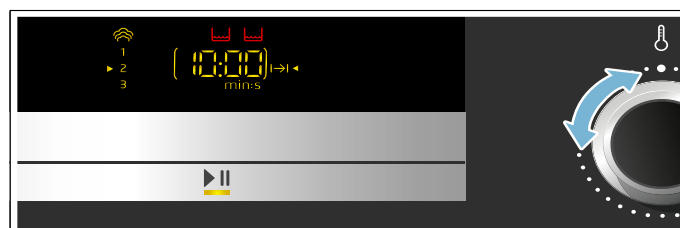
2. Remove the water tank, fill with fresh water up to the "max." mark and insert fully in the tank recess. → "Filling the water tank" on page 67
3. Touch and hold the  button until you reach the required setting.



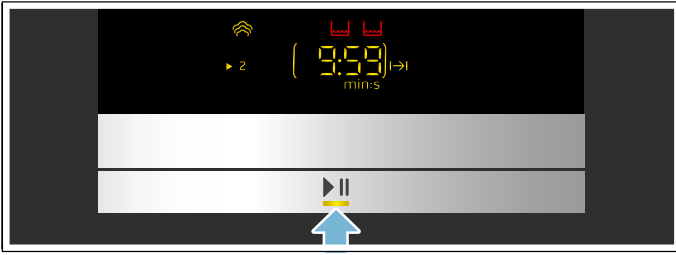
The selected steam setting will be shown on the display.




4. Use the rotary selector to set the required cooking time.

Note: You can also adjust the cooking time first and then the steam setting.




5. Touch the ►|| button.



The arrow of the water tank symbol  will go out and the water tank symbol  will be lit. The appliance will start. The ►|| LED will be lit. The cooking time will count down on the display. The amount of time a tankful of water will last varies depending on the steam setting. If the water tank runs out of water while the appliance is in operation, the appliance is paused and the arrow of the water tank symbol  flashes. Fill the water tank with fresh water up to the "max." mark and touch the ►|| button to resume operation.

Notes

- The steam setting can be changed at any time when the appliance is in operation by pressing the  button.
- After cooking with steam, wipe out the drip channel and the cooking compartment. → "After every steam operation" on page 68

Setting the steam combination

With some types of heating, you can switch on the steam function.

When you cook with steam assistance, steam is introduced into the cooking compartment at various intervals and with varying degrees of intensity. This gives you a better cooking result.

Your food

- Becomes crispy on the outside
- Achieves a glossy surface
- Is succulent and tender on the inside
- Only undergoes a minimum reduction in volume

Combination options




-  Microwave
-  Hot air
-  Grill
-  Hot air grill

Exceptions:

-  Microwave setting, 1000 watts
-  Hot air 40 °C

Setting combination mode

Example: Hot air  190 °C with steam setting 2.


1. Use the function selector to set the Hot air  heating function.
A default value for the temperature will be displayed.
2. Turn the rotary selector to set the desired temperature.
3. Touch the Steam button  until the required setting has been selected on the display.
The water tank symbol  will appear on the display.
4. Refill water tank.
5. Touch the ►|| button.
The appliance will start and the ►|| LED will be lit. The cooking time will start counting down.

Note: If the water tank runs out of water during cooking, the appliance will continue cooking, but without steam assistance. No indicator will appear on the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds and the ►|| symbol stops lighting up. Combination mode has finished. Touch any field to end the acoustic signal.

Changing the steam level

Touch the  field until the required level is selected in the display.

Note: Touch the field multiple times switches through the levels from the highest to the lowest level. After the lowest level, the steam function is deactivated. Touching again activates the steam function, starting with the highest level.

Pausing the operation

1. Touch the ►|| field or open the appliance door.
The operation is suspended and the ►|| LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the ►|| field.
The operation is continued and the ►|| LED lights up.

Stopping the appliance from heating

Turn the function selector to the "Off" position.

The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.

Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.

Filling the water tank

The water tank is located to the right behind the tank cover, below the appliance door. Before starting an operation with steam, open the tank cover and fill the water tank with water.

Ensure that the water hardness range has been set correctly. → "Basic settings" on page 74

Warning – Risk of injury and fire!

Only fill the water tank with water. Do not pour any flammable liquids (e.g. alcoholic drinks) into the water tank. Due to hot surfaces, vapours from flammable liquids may catch fire in the cooking compartment (explosion). The appliance door may spring open. Hot steam and jets of flame may escape.

Caution!

The appliance may become damaged due to the use of unsuitable liquids.

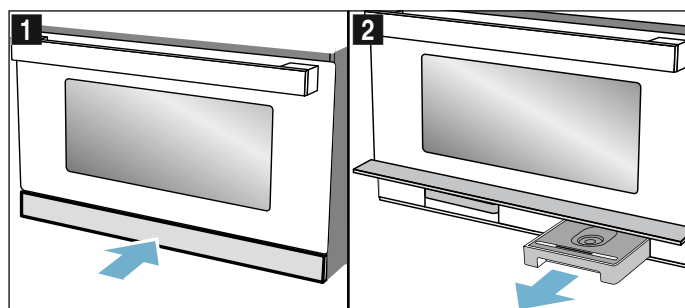
Do not use distilled water, highly chlorinated tap water (>40 mg/l) or other liquids.

Only use fresh, cold, non-carbonated tap water or softened water.

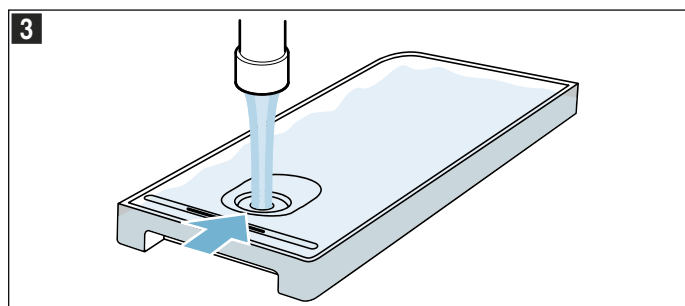
Notes

- If your water is very hard; we recommend that you use softened water.
- If you use only softened water, you can set your appliance to the "softened" water hardness range.

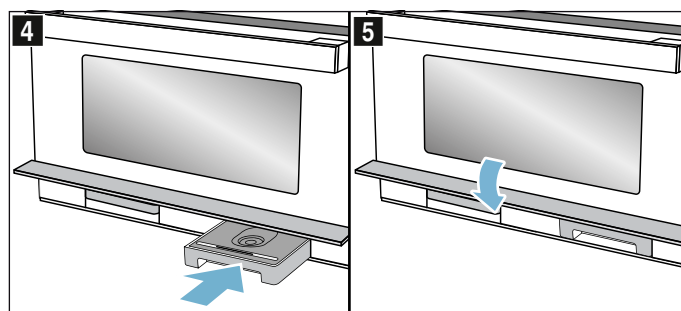
1. Briefly press on the centre of the tank cover. The tank cover will open. The drip tray (left) and water tank (right) can now be accessed.
2. Remove the water tank from the tank recess.



3. Fill the water tank with cold water up to the "max." mark.



4. Place the water tank back into the tank recess and slide it in fully.
5. Close the tank cover.



The steam function is ready to use.

Refilling the water tank

The way the appliance responds if the water tank runs dry when the appliance is in operation depends on what operating mode it is in:


- Steam-assistance mode: The appliance is stopped and a message appears on the display. At the highest steam setting, a tankful of water will last approx. 30-40 minutes; at the lower steam settings, it will last much longer.
- Steam-assistance with microwave: The appliance is stopped. A tankful of water will last approx. 50 minutes.
- Steam-assisted hot-air or grill mode: The appliance continues to run in hot-air or grill mode; no message appears on the display. At the highest steam setting, a tankful of water will last approx. 3 hours; at the lower steam settings, it will last much longer.
- Steam-assisted air recirculation grill mode: The appliance continues to run in air recirculation grill mode; no message appears on the display. A tankful of water will last approx. 9 hours.

Note: Actual times may vary from those specified.

Refill the water tank up to the "MAX" mark.

1. Open the control panel.
2. Remove and refill the water tank.
3. Insert the filled water tank and close the control panel.

After every steam operation


Moisture remains in the cooking compartment. Carefully wipe out the drip channel and the cooking compartment. Each time you cook using steam, we recommend that you run the Rinse cleaning function  afterwards. Then empty and dry the water tank and drip tray.

Note: Remove limescale marks with a cloth soaked in vinegar, then wipe with clean water and dry with a soft cloth.

Rinsing

To ensure that your appliance stays clean, you can pump water through the pipe system. The water is then drained to the drip tray.

Starting

1. Use the function selector to select the rinse cycle . The duration of the programme will be displayed. It cannot be changed.
2. Open the tank cover.
3. Remove and empty the drip tray.
4. Slide the empty drip tray in fully.
5. Remove the water tank and fill it with fresh water.
6. Slide the water tank in fully.
7. Close the tank cover.
8. Touch the ▶|| button.
Water is pumped through the pipes. The time remaining will count down on the display. An audible signal will sound once this time has elapsed. Empty the drip tray.

Emptying the water tank

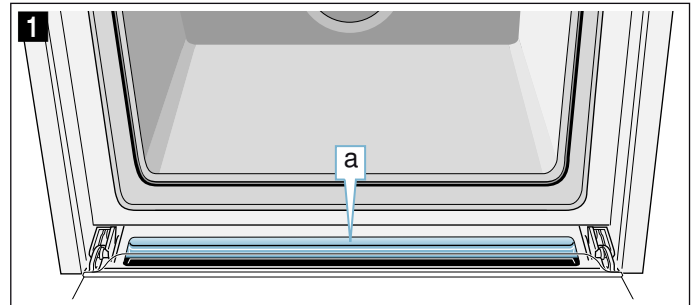
1. Briefly press on the centre of the tank cover. The tank cover folds upwards.
2. Remove the water tank.
3. Carefully remove the lid for the water tank.
4. Empty the water tank, clean it with detergent and then rinse it thoroughly with clean water.
5. Dry all parts with a soft cloth.
6. Rub the seal on the lid until dry.
7. Allow the water tank to dry with the lid open.
8. Place the lid on the water tank and push down on it.
9. Slide the water tank in fully.
10. Close the tank cover and briefly press on the centre of it.
The tank cover is locked.

Caution!

- Do not dry the water tank in the hot cooking compartment. This will damage the water tank.
- Do not clean the water tank in the dishwasher. This will damage the water tank.

Cleaning the drip trough

1. Allow the appliance to cool down.
2. Open the appliance door.
3. Open the tank cover.
4. Remove the water tank and drip tray.
5. Wipe around the drip trough **a** underneath the cooking compartment with a sponge cloth (fig. **1**).




Drying the cooking compartment

Dry the cooking compartment after operation to ensure that no moisture remains.

Heating up the cooking compartment

To dry, heat up the cooking compartment so that the moisture in the cooking compartment evaporates. Then open the appliance door to allow the steam to escape from the cooking compartment.

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove the worst dirt from the cooking compartment immediately and wipe away moisture from the cooking compartment floor.
3. Use the function selector to select Hot air grill .
4. Touch ⊖ twice.
The cooking time symbol |→| is highlighted in the display.
5. Use the rotary selector to set a cooking time of 15 minutes.
6. Press ▶|| to start the operation.
The drying function starts and ends automatically after 15 minutes.
7. Open the appliance door and leave it open for 1 to 2 minutes so that the moisture in the cooking compartment can escape.

Drying the cooking compartment by hand

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove any food remnants from the walls of the cooking compartment.
3. Dry the cooking compartment with a sponge.
4. Leave the appliance door open for 1 hour so that the cooking compartment dries completely.

Automatic programmes


You can prepare food really easily using the automatic programmes. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme then applies the most suitable settings. You can select from 30 programmes.

Notes

- Take the food out of its packaging and weigh it. If it is not possible to enter the exact weight, you should round it up or down.
- Place the food in the cold cooking compartment.
- For the programmes, always use microwaveable, heat-resistant cookware, for example made of glass or ceramic. Observe the accessories tips in the programme table.
- For an optimal cooking result, use food that is in good condition and chilled meat only. For frozen food, use food straight out of the freezer only.

Setting a programme


Example in diagram: Programme 3 with a weight of 1 kg.

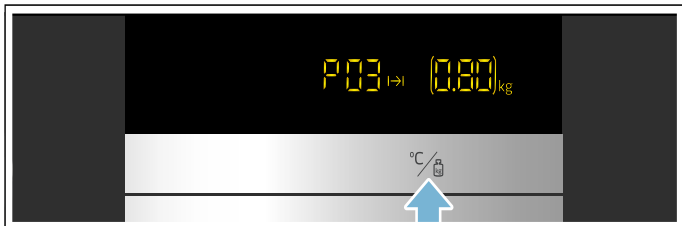
1. Set the function selector to  automatic programmes.
The first programme number and weight suggestion are shown in the display.



2. Use the rotary selector to select programme number 3.





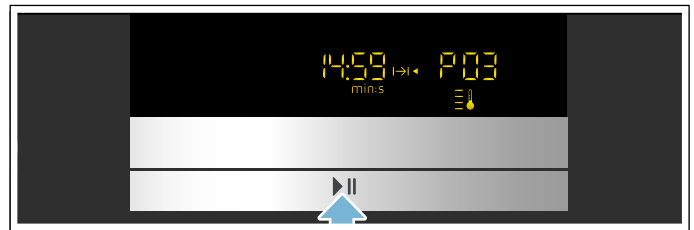
3. Touch .
The weight setting is highlighted in the display.






4. Use the rotary selector to set the weight to 1 kg.
The appliance automatically sets the right cooking time for that weight.



5. Touch .
The programme will start. The cooking time visibly counts down and the temperature bar and the  LED light up.




Notes

- Before starting you can use  and  to switch between programmes and weight.
- Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed. You can check the set weight by touching .





The programme has ended

An audible signal sounds. The programme has finished; the appliance stops heating.
Turn the function selector to the off position.

Changing the programme

1. Touch the  field for approx. four seconds.
The programme is reset.
2. Select a new programme.

Pausing the operation

1. Touch the  field or open the appliance door.
The operation is suspended and the  LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the  field.
The operation is continued and the  LED lights up.

Stopping the appliance from heating

Turn the function selector to the "Off" position.

The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.


Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.




Programme table


Pro-gramme	Dish	Weight in kg	Cookware/accessories, shelf position	Notes	Specific details
Defrosting					
P 01	Minced meat*	0.10 - 1.20	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor	Use microwave-safe cookware only.	Minced beef, lamb, pork; after turning, remove any minced meat that has already defrosted
P 02	Fish fillet*	0.10 - 1.00	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor	Use microwave-safe cookware only.	Fillet of pike, cod, ocean perch, pollock, pike-perch
P 03	Chicken pieces on the bone*	0.15 - 1.20	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor	Use microwave-safe cookware only.	Skin side down
P 04	Bread slices*	0.10 - 0.50	Shallow cookware without lid Cooking compartment floor	Use microwave-safe cookware only.	Wheat bread, wheat-rye bread, whole-meal bread; bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale. If possible, separate the slices.
Poultry, meat, fish					
P 05	Chicken pieces, fresh*	0.15 - 1.00	Wire rack + glass tray Positions 3 + 2	Use microwave-safe cookware only.	Chicken thigh, half chicken, skin side down
P 06	Sirloin, rare	0.50 - 2.00	Glass tray Position 1		
P 07	Sirloin, medium	0.50 - 2.00	Glass tray Position 1		
P 08	Sirloin, well done	0.50 - 2.00	Glass tray Position 1		
P 09	Leg of lamb on the bone, medium rare	1.00 - 2.00	Glass tray Position 1		
P 10	Leg of lamb on the bone, well done	1.00 - 2.00	Glass tray Position 1		
P 11	Fish, whole, fresh	0.20 - 1.20	Steaming tray + glass tray Position 3	Fill the water tank.	Drizzle the inside with lemon juice.
P 12	Fish fillet, fresh	0.20 - 0.50	Steaming tray + glass tray Position 3	Fill the water tank.	
P 13	Fish fillet, frozen	0.20 - 0.50	Steaming tray + glass tray Position 3	Use fish fillets of equal thickness. Fill the water tank.	
P 14	Stew made with fresh ingredients**	0.50 - 2.00	Cookware with lid Cooking compartment floor	Use microwave-safe cookware only.	Use equal quantities of meat, vegetables and stock and enter the total weight.
Vegetables and side dishes					
P 15	Broccoli, fresh	0.10 - 1.00	Steaming tray + glass tray Position 3	Fill the water tank.	
P 16	Peas, frozen	0.10 - 1.00	Steaming tray + glass tray Position 3	Fill the water tank.	
P 17	Sliced carrots, fresh	0.10 - 0.75	Steaming tray + glass tray Position 3	Fill the water tank.	
P 18	Green asparagus, fresh	0.10 - 0.70	Steaming tray + glass tray Position 3	Fill the water tank.	Spread out flat
P 19	Eggs, soft-boiled	x 2 - 10	Steaming tray + glass tray Position 3	Fill the water tank.	Hen's eggs, chilled
*Turn when the turn signal prompts you **Stir when the stir signal prompts you					


Programme	Dish	Weight in kg	Cookware/accessories, shelf position	Notes	Specific details
P 20	Rice**	0.10 - 0.50	Deep cookware with lid Cooking compartment floor	Use microwave-safe cookware only.	Long-grain rice; do not use boil-in-the-bag rice. Add two-three parts water to one part rice. Allow to stand for 5-10 minutes after the programme has ended.
P 21	Jacket potatoes	0.20 - 1.50	Wire rack Position 2		Medium-sized potatoes, approx. 250 g, wash, dry and pierce the skins several times with a fork.
P 22	Boiled potatoes	0.20 - 0.50	Steaming tray + glass tray Position 3	Fill the water tank.	Potatoes, peeled and quartered.
P 23	Fruit compote**	0.30 - 0.80	Shallow cookware on glass tray Position 3	Use microwave-safe cookware only. Fill the water tank.	Add some sugar and cinnamon to the fruit. For berry compotes, do not add raspberries and strawberries until you are prompted to stir the fruit.
Convenience					
P 24	Fries, frozen*	0.20 - 0.80	Glass tray Position 2		Spread out flat
P 25	Croquettes, frozen*	0.25 - 0.80	Glass tray Position 2		Spread out flat
P 26	Pizza, pre-baked, chilled	0.10 - 0.60	Wire rack Position 2		Thin-crust pizza
P 27	Pizza, pre-baked, frozen	0.10 - 0.50	Wire rack Position 1		Thin-crust pizza, pizza baguette
P 28	Pasta bake, pre-cooked and chilled	0.30 - 1.00	Cookware on glass tray Position 2	Use microwave-safe cookware only.	Lasagne, cannelloni or pasta bakes using precooked pasta
P 29	Reheat plated meal, chilled	0.20 - 0.50	Shallow cookware on glass tray Position 3	Use microwave-safe cookware only. Fill the water tank.	
P 30	Reheat plated meal, frozen	0.20 - 0.50	Shallow cookware on glass tray Position 3	Use microwave-safe cookware only. Fill the water tank.	
*Turn when the turn signal prompts you **Stir when the stir signal prompts you					

Setting the time-setting options

Your appliance has various time-setting options. You can use the  touch field to call up the menu and switch between the individual functions. The symbols for the available functions light up in the display and the function that you just selected is highlighted.

Time-setting option	Use
 Timer	The timer functions like an egg timer. It runs independently of the appliance when it is heating and of other time-setting options and does not affect the appliance.
 Cooking time	Once the set cooking time has elapsed, the appliance automatically stops heating.
 Time	When no other function is running in the foreground, the appliance shows you the time of day in the display.





You can only call up the cooking time using the  field after setting a type of heating. The timer can be set at any time.

An audible signal sounds once the cooking time or timer duration has elapsed. You can cancel the signal early by touching the  field.

Note: You can change how long the audible signal sounds for in the basic settings. → "Basic settings" on page 74




Checking the time settings

If several time-setting options are set, the corresponding symbols light up in the display. The cooking time starts counting down.

To check the timer , cooking time  or time , touch  repeatedly until the relevant symbol is highlighted. During operation, only the timer and cooking time are available. In standby, only the timer and time are available. The value for this appears in the display for a few seconds.

Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the appliance. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. Touch the  field.
The  symbol and the time symbols light up again.
2. Use the rotary selector to set the timer duration. After a few seconds, the time setting is adopted. The timer starts. The  symbol lights up in the display and the timer counts down. The other time symbols go out.

The timer duration has elapsed

An audible signal sounds. **00:00** is shown in the display. Touch any field to switch off the timer.

Changing the timer duration

Use the rotary selector to change the timer duration. The change is applied after a few seconds.


Cancelling the timer duration

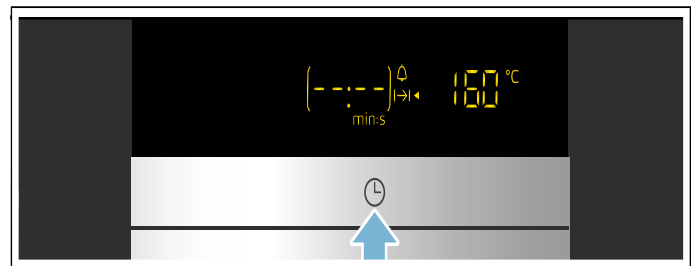
Use the rotary selector to reset the timer duration to **00:00**. The change is applied after a few seconds. The timer is now switched off.

Setting a cooking time

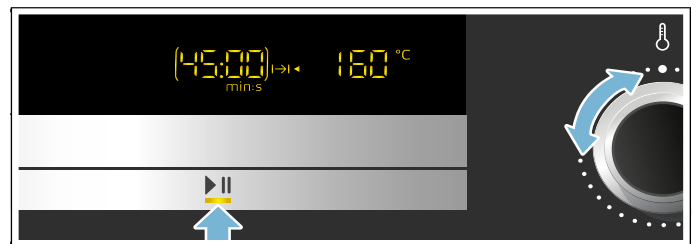
You can set the cooking time for your food on the appliance. Once the cooking time has elapsed, the appliance will automatically switch itself off. The cooking time cannot be accidentally exceeded.



Example in the picture: Hot air heating function, cooking time of 45 minutes.

1. Use the function selector to set the heating function. A default value for the temperature is shown on the display.
2. Use the rotary selector to adjust the temperature if necessary.
3. Touch the  button twice.
-- : -- will be shown on the display and the time symbols will be lit.




4. Use the rotary selector to set a cooking time of 45 minutes.



5. Touch the  button.
The oven will start. The cooking time will count down on the display and the  LED will be lit. The other time symbols will go out.

The cooking time has elapsed

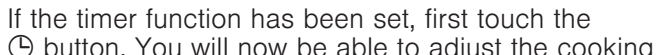
An audible signal sounds. The appliance stops heating. **00:00** is shown in the display.


1. Touch the  field.
The audible signal stops.
2. Turn the function selector to the off position. The appliance is switched off.

Changing the cooking time

Use the rotary selector to change the cooking time. After a few seconds, the change is applied.

Cancelling the cooking time


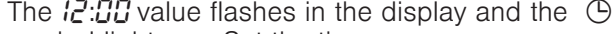
If the timer function has been set, first touch the  button. You will now be able to adjust the cooking time.


Use the rotary selector to reset the cooking time to . After a few seconds, the change will be applied.

Initial use

After connecting the electricity supply or after a power cut, the display prompts you to set the time. It may take a few seconds for the instruction to appear.


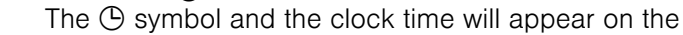
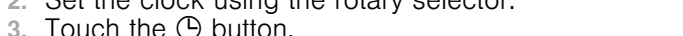
Setting the time

During initial use, the time display is highlighted. The  value flashes in the display and the  symbol lights up. Set the time.


1. Use the rotary selector to set the time.
2. Touch .
 - The time has now been set.

Changing the time on the clock

Note: To change the time on the clock, you will need to switch off the appliance.

1. Touch the  button twice.
 - The  symbol and the clock time will appear on the display.
2. Set the clock using the rotary selector.
3. Touch the  button.
 - The time has now been set.



Notes

- If you do not touch the  button after setting the time, the set value is automatically adopted after a few seconds.
- If the function selector has been moved to configure the settings, it must be returned to the "Off" position once you have finished. Only then can the appliance be used.
- In order to reduce the energy consumption of your appliance in standby, you can hide the clock.


Childproof lock

Your appliance is equipped with a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

Activating and deactivating

1. Turn the function selector to the off position.
2. Touch  for approx. 4 seconds.
 - The  symbol will appear on the display. The childproof lock is activated or deactivated.

Notes





- If a timer duration  has been set, this will continue to count down. While the childproof lock is active, the timer duration cannot be changed.
- Acoustic signals, e.g. once the timer duration has elapsed, can be ended by touching any field.

Basic settings

There are various settings available to you in order to help use your appliance effectively and simply. You can change these settings as required.

Changing the basic settings

The appliance must be switched off.

1. Touch the  button for a few seconds.
The first basic setting will appear on the display.
2. Use the rotary selector to change the basic setting.
3. Touch the  button.
The next basic setting will appear on the display. You can go through all of the basic settings using the  button and make changes using the rotary selector.
4. Touch the  button for a few seconds.
This applies all the settings.

If the appliance is in standby mode, you can change the settings at any time.

Cancelling

If you do not want to save the changes, turn the function selector. The basic settings are ended without being saved.

List of basic settings

	Basic setting	Options	Explanation
c01	Audible signal duration 1 = short = 10 seconds 2 = medium = 30 seconds	1 = short = 10 seconds 2 = medium = 30 seconds 3 = long = 2 minutes	Audible signal sounds after a set cooking time or duration elapses or when the timer reaches zero
c02	Button tone* 1 = On	0 = Off	Tone when touching touch fields
c03	Display brightness* 1 = low 2 = medium	1 = low 2 = medium 3 = high	Allows you to set the display brightness
c04	Time display 1 = On	0 = Off	Allows you to display the clock time
c05	Interior lighting 1 = On	0 = Off	Allows you to switch the interior lighting on or off
c06	Water hardness 1 = soft 2 = medium 3 = hard 4 = very hard	0 = softened 1 = soft 2 = medium 3 = hard	The water hardness affects the appliance's cleaning cycles
c07	Factory setting 0 = Off	1 = On	Allows you to reset appliance factory settings
c08	Demo mode 0 = Off	1 = On	Allows you to switch demo mode on and off Note: Demo mode is only visible in the first 5 minutes after connecting the appliance to the mains.

*The change is applied immediately.

Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

Warning – Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Warning – Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

Warning – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Note: Unpleasant odours, for example after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Always place a spoon in the container to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave output.

Suitable cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

You can buy other accessories for your appliance from our customer service. Please specify the relevant product number.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Microfibre cloth

The microfibre cloth is especially suitable for cleaning easily damaged surfaces, such as glass, glass ceramic, stainless steel or aluminium. It removes liquid and greasy deposits in one go.

Order no. 466 148

Conditioning cloth for stainless steel surfaces

You can treat surfaces with a tested, recommended oil-impregnated conditioning cloth (available from us), which will make the surface more resistant to fingerprints and scratches.

Order no. 311 134

Conditioning oil for modern stainless steel surfaces

This is the same conditioning oil that is used in the cloths, and can be ordered from us in a bottle.

Order no. 311 567

Degreaser

For intensive removal of stubborn grease deposits from surfaces.

Order no. 311 781

Descaling agent

To ensure that your appliance continues to operate correctly, it must be descaled regularly. Only use a recommended descaling agent to do this. Other descaling agents may damage the appliance.

Liquid descaling agent: Order no. 311 680

Descaling tablets: Order no. 311 846

Caution!

Surface damage

Do not use any

- harsh or abrasive cleaning agents,
- cleaning agents with a high alcohol content,
- hard scouring pads or cleaning sponges,
- high-pressure cleaners or steam cleaners,
- special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Area	Cleaning
Appliance exterior	
Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.
Door handle	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.
Appliance interior	
Self-cleaning surfaces	Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Inside of the door and door seal	Hot soapy water: Clean with a dishcloth. Do not remove the door seal. Do not scour. Check the position of the door seal after cleaning it.
Stainless-steel surfaces	Hot soapy water: Clean with a dishcloth. Do not scour. Check the position of the door seal after cleaning it.

Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Drip tray and water tank	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and rinse thoroughly with clean water to remove residual detergent. Dry with a soft cloth. Leave to dry with the lid open. Rub the seal on the lid until dry. Do not clean in the dishwasher.
Tank recess	Rub dry after every use.
Steam outlet in cooking compartment	Hot, soapy water: Use a cleaning sponge or a soft washing-up brush.

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.

Cleaning self-cleaning surfaces

The rear panel of the cooking compartment has a self-cleaning, catalytic coating. This coating absorbs and dispels splashes from baking and roasting while the appliance is in operation. It is therefore not necessary to clean this area.

Caution!

Do not use oven cleaner on the self-cleaning surfaces. This damages the surfaces. If oven cleaner does get onto these surfaces, dab it off immediately using water and a sponge cloth. Do not rub the surface and do not use abrasive cleaning aids.

When the cooking compartment has cooled down, remove the brown or white residue with water and a soft sponge.

Note: During operation, reddish spots form on the surfaces. This is not rust, but residue from food. These spots are not harmful and do not restrict the cleaning ability of the self-cleaning surfaces.

Keeping the appliance clean

Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

- Clean the cooking compartment after each use. This ensures that dirt cannot be baked on.
- Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
- Use the glass tray for baking very moist cakes.
- Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.
- Where possible, use hot air. This type of heating creates less dirt.

 **Cleaning function**

Descaling

To ensure that your appliance continues to operate correctly, it must be descaled regularly.


Caution!

- Risk of damage to the appliance: Only use the descaler recommended by us for descaling, either in liquid or tablet form. The time the descaler needs to be left to work depends on the product used. Other descalers may damage the appliance. You can order descaler from our after-sales service.
Liquid descaler: Order no. 311 680
Descaling tablets: Order no. 311 846
- Descaling solution: Do not allow any descaling solution or descaler to come into contact with the control panel or other surfaces on the appliance. This may damage the surfaces. If this does happen, remove the descaling solution immediately with water.

Descaling consists of two steps. For hygiene reasons, the descaling program must be run through completely before the appliance is ready for operation again. Descaling will take around 30 minutes in total.


- Descale the appliance (29 minutes), then empty the drip tray and fill the water tank with fresh water.
- Run a rinse cycle after descaling the appliance (approx. 1 minute), then empty the drip tray.

If descaling is interrupted (e.g. due to a power failure, because the appliance is switched off or because the descaling process is cancelled), you will be prompted to run a rinse cycle once the appliance is switched back on. The appliance cannot be used until the rinse cycle comes to an end.

The frequency with which the appliance must be descaled depends on the hardness of the water used. When only five more steam-assisted operations are possible (or fewer), the  symbol appears on the appliance display, reminding you to descale it. You can therefore prepare for the descaling in good time.

The steam mode is then only possible after the descaling process has been completed.

Starting

1. Use the function selector to select Descale .
The duration of the descaling process will be displayed. It cannot be changed.
2. Open the tank cover.
3. Remove and empty the drip tray.
4. Slide the empty drip tray in fully.
5. Remove the water tank.
6. Mix water and descaler in accordance with the instructions on the packaging to create a descaling solution.

7. Pour the descaling solution into the water tank and slide the water tank in fully.
8. Close the tank cover.
9. Touch the ►|| button.
The appliance will now be descaled. The remaining time counts down on the display. An audible signal will sound once descaling has finished. The appliance will be stopped.

Rinse cycle after descaling

1. Open the tank cover.
2. Remove the drip tray, empty it and slide it back in.
3. Remove the water tank, rinse it thoroughly, fill it with fresh water and slide it back in.
4. Close the tank cover.
5. Touch the ►|| button.
The appliance will now be rinsed. An audible signal will sound once the rinse cycle has finished. Empty the drip tray.


Note:

When using descaling tablets (order no. 311 846), you must also run the Rinse cleaning function twice.

Rinsing

To ensure that your appliance stays clean, you can pump water through the pipe system. The water is then drained to the drip tray.

Starting

1. Use the function selector to select the rinse cycle . The duration of the programme will be displayed. It cannot be changed.
2. Open the tank cover.
3. Remove and empty the drip tray.
4. Slide the empty drip tray in fully.
5. Remove the water tank and fill it with fresh water.
6. Slide the water tank in fully.
7. Close the tank cover.
8. Touch the ►|| button.
Water is pumped through the pipes. The time remaining will count down on the display. An audible signal will sound once this time has elapsed. Empty the drip tray.

Subsequent cleaning

Carry out the following steps after every descaling programme or rinse cycle:

1. Open the tank cover.
2. Empty, clean and dry the drip tray and water tank.
3. Turn the function selector to the off position.
The process is complete and the appliance is ready for use again.

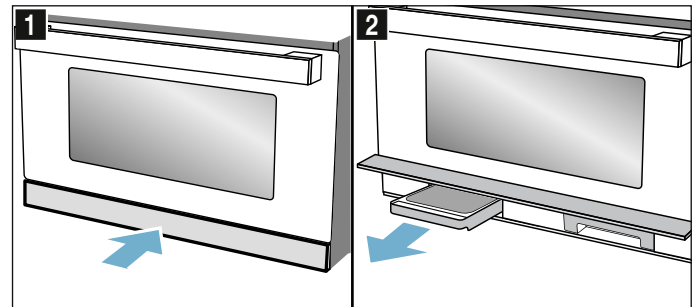
Emptying the drip tray

With the cleaning functions, the residual water is collected in the drip tray. Then empty and dry the drip tray.

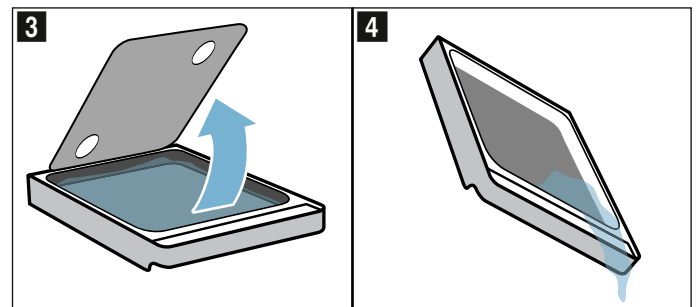
Caution!

- Do not dry the drip tray in the hot cooking compartment. This will damage the drip tray.
- Do not clean the drip tray in the dishwasher. This will damage the drip tray.

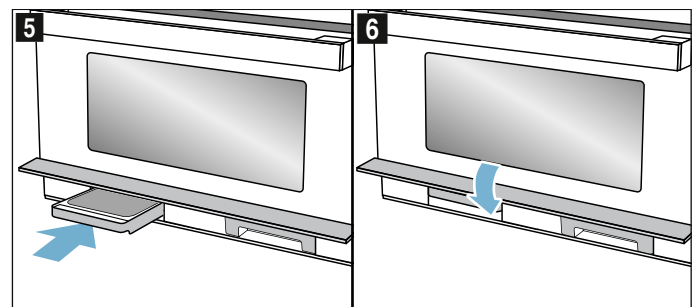
1. Briefly press on the centre of the tank cover. The tank cover opens. The drip tray and water tank can now be accessed.
2. Remove the drip tray from the tank recess.



3. Open the lid for the drip tray.
4. Empty the drip tray.



5. Insert the drip tray back into the tank recess and slide it in fully.
6. Close the tank cover.



The appliance is ready to use.

Trouble shooting

If a fault occurs, there is often a simple explanation. Before calling the after-sales service, please refer to the fault table and attempt to correct the fault yourself.

Warning – Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

You can take remedial action yourself for some error messages.

Troubleshooting

Error message	Possible cause	Remedy/Note
The appliance does not work	The plug is not plugged into the mains	Plug the plug in
	Power failure	Check whether the kitchen light works
	The fuse is faulty	Check in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK
	Faulty operation	Switch off the fuse in the fuse box. Switch it back on after approx. 10 seconds
Although the appliance is switched on, it cannot be operated; the  symbol is in the display	The childproof lock is activated	Press and hold  until the  symbol goes out
The interior lighting has failed.	The LED bulb is defective	Call our customer service
<i>12:00</i> flashes in the display and the  symbol lights up.	Power failure	Reset the clock
The appliance is not operating. A cooking time is shown in the display.	 was not touched after the setting was made.	Touch  or delete the setting by using the function selector to select another function.
The microwave is not working.	The door has not been properly closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door
	 was not touched.	Touch 
It is taking longer than usual for food to heat up	The microwave power output has been set too low.	Select a higher microwave power output
	A larger amount of food than usual has been placed in the appliance.	Double the amount – double the time
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking
Microwave operation has been cancelled for no apparent reason.	The microwave has a fault.	If this fault recurs, call our customer service.
The appliance can be set, but does not heat up. The colon flashes.	The appliance is in demo mode.	Deactivate demo mode in the basic settings. Note: Demo mode is only visible in the first 5 minutes after connecting the appliance to the mains.
The water tank and drip tray symbols are flashing continuously.	Technical problem.	Make sure that the water tank and drip tray are fully inserted in the relevant tank recess. If the symbols continue to flash, call our customer service. You may continue to use the appliance, except for the steam function.
<i>E0532.</i>	Dirt on the control panel is creating a touch field that is permanently active.	Switch off the appliance and clean the control panel. Switch the appliance on again. If this fault recurs immediately after switching back on, call our customer service.
<i>E5005.</i>	The steam function has been activated multiple times with an empty water tank.	Before next use, make sure that the water tank is filled with cold water and fully inserted in the tank recess. If this fault recurs, call our customer service.

Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found on the right-hand side when you open the appliance door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.	FD no.
-------	--------

After-sales service

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and temperature are best suited to your dish. You will get information on suitable cooking accessories and the height at which they should be placed in the oven. You will also get tips about cookware and preparation methods.

Note: A lot of steam can build up in the cooking compartment when cooking food. Your appliance is very energy-efficient and radiates very little heat to its surroundings during operation. Due to the high difference in temperature between the appliance interior and the external parts of the appliance, condensation may build up on the door, control panel or adjacent kitchen cabinet panels. This is a normal physical phenomenon. Condensation can be reduced by preheating the oven or opening the door carefully.

When steaming or during operation with steam assistance, it is desirable that there is a significant build-up of steam in the cooking compartment. Wipe the cooking compartment clean after cooking, once it has cooled off.

General information

Recommended setting values

The table lists the optimum function for various types of food. The temperature/settings and duration depend on the cookware used and the quantity, quality, temperature and consistency of the food. Settings ranges are indicated for this reason. Try using the lower values to start with. You can use a higher setting next time if necessary.

When using the microwave, always set the longest specified time but check your meal after the shortest specified time.

Before cooking with steam, ensure that the water tank is full.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. There is a rule of thumb for operating the microwave on its own: Double the amount = almost double the time, half the amount = half the time.

The setting values apply to food that is placed into a cold cooking compartment.

Preheating is necessary for selected food, and this is indicated in the table. Do not place your food and accessory into the cooking compartment until it has finished preheating.

Some dishes turn out best if they are cooked in multiple stages. These are indicated in the table.

If you wish to follow one of your own recipes, you should use the settings listed in the table for similar food as reference. Additional information can be found in the baking tips listed after the settings tables.

Remove any accessories that are not being used from the cooking compartment.

Accessories

Only use genuine accessories for your appliance. These have been tailored to the cooking compartment and the operating modes of your appliance.

Ensure that you always use suitable cookware and accessories, and that they are placed in the oven the right way around.

Also observe the notes on using cookware suitable for microwave cooking and cooking with steam in the relevant sections. → "Microwave" on page 62 → "Steam" on page 65

Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot accessories or cookware out of the cooking compartment.

Bakeware and cookware

For best results, we recommend using dark-coloured metal bakeware.

Tinplate baking tins, ceramic dishes and glass dishes extend the baking time and prevent the bake from browning evenly.

If you would like to use silicone moulds, check the manufacturer's instructions to see whether they are suitable for use with microwaves or steam-assisted cooking. Use the manufacturer's instructions and recipes as a guide.

Silicone moulds are often smaller than normal baking tins. The given quantities and recipes may vary.

As a general rule:

- Bake on the glass tray with hot air, shelf position 2
- Bake in a tin on the wire rack with hot air, shelf position 1
- Roasts on the wire rack or the glass tray, shelf position 2. If you use the wire rack, place the glass tray underneath.
- Grill on the wire rack on shelf position 3 or 4. Place the glass tray underneath.

- Microwave-only operation: Cookware on the bottom of the cooking compartment, shelf position 0.
- Steam-only operation: Glass tray with steamer basket on shelf position 3.

Greaseproof paper

Only use greaseproof paper that is suitable for the selected temperature. Always cut greaseproof paper to size.

Do not line accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.

Defrosting

Place the frozen food in an uncovered container on the bottom of the cooking compartment.

Delicate parts such as the drumsticks and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the walls of the appliance. You can remove the foil half way through the defrosting time.

Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.



Turn or stir the food once or twice during the process. Large pieces of food should be turned several times.













Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. You can remove the giblets from poultry at this point.

The meat can also be processed further when a small part of the core is frozen.

Notes

- Use an uncovered item of cookware and place it on the bottom of the cooking compartment.
- Please note that a setting can comprise several steps.
- Always set the maximum specified time but check your meal after the minimum specified time.

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Weight	Steps	Microwave setting	Cooking time in min	Notes
Whole pieces of beef, pork or veal (on the bone or boned)	Cookware, uncovered	0		800 g	1	180	15	Turn frequently.
					2	90	25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	25	
					2	90	25 - 30	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	Cookware, uncovered	0		200 g	1	180	5	Turn during cooking. Separate any defrosted parts.
					2	90	4 - 6	
				500 g	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10 - 15	

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Weight	Steps	Microwave setting	Cooking time in min	Notes
Minced meat, mixed	Cookware, uncovered	0		200 g	1	90	15	Freeze food flat if possible. Turn frequently during defrosting and remove any minced meat that has already defrosted.
				500 g	1	180	5	
					2	90	10 - 15	
				800 g	1	180	10	
2	90	15 - 20						
Poultry or poultry pieces	Cookware, uncovered	0		600 g	1	180	5	Turn during cooking.
					2	90	10 - 15	
				1200 g	1	180	10	
					2	90	20 - 25	
Duck	Cookware, uncovered	0		2000 g	1	180	20	Turn several times.
					2	90	30 - 40	
Goose	Cookware, uncovered	0		4500 g	1	180	30	Turn every 20 minutes. Remove any liquid that results from defrosting.
					2	90	60 - 80	
Fish fillet, fish steak or slices	Cookware, uncovered	0		400 g	1	180	5	Turn during cooking. Separate any defrosted parts.
					2	90	10 - 15	
Whole fish	Cookware, uncovered	0		300 g	1	180	3	Turn several times.
					2	90	10 - 15	
				600 g	1	180	8	
					2	90	15 - 25	
Vegetables, e.g. peas	Cookware, uncovered	0		300 g	1	180	10 - 15	Stir during cooking.
					2	90	9 - 15	
				600 g	1	180	10	
Fruit, e.g. raspberries	Cookware, uncovered	0		300 g	1	180	7 - 10	Stir several times. Separate any defrosted parts.
					2	90	5 - 10	
				500 g	1	18	8	
Butter, defrosting	Cookware, uncovered	0		125 g	1	90	6 - 8	Remove all packaging.
					2	90	3 - 5	
				250 g	1	180	2	
Bread, loaf	Cookware, uncovered	0		500 g	1	180	3	Turn during cooking.
					2	90	10 - 15	
				1000 g	1	180	5	
					2	90	15 - 25	
Cakes, plain, e.g. sponge cake	Cookware, uncovered	0		500 g	1	90	10 - 15	Only for cakes without icing, whipped cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
					2	90	10 - 15	
				750 g	1	180	3	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	Cookware, uncovered	0		500 g	1	180	5	Only for cakes without icing, whipped cream or gelatine.
					2	90	15 - 25	
				750 g	1	180	7	
					2	90	15 - 25	

Heating frozen food

Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable cookware. The speed at which different components of the meal heat up may vary.

Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the cookware. Food should not be placed in layers on top of one another.

Stir or turn the food 2 or 3 times during the process.

After heating, leave the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to stabilise.

Always wear oven gloves or use a pot holder when removing cookware from the appliance.

Notes

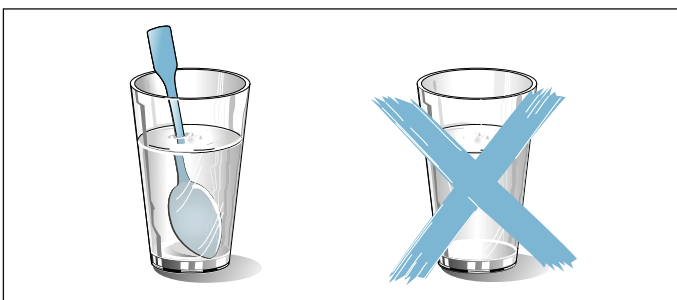
- Place the cookware on the bottom of the cooking compartment.
- Always cover the food. If you do not have a dedicated lid for your cookware, use a plate or special microwave film.
- Always set the maximum specified time but check your meal after the minimum specified time.

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Weight	Microwave setting	Cooking time in min	Notes
Soup, frozen	Cookware, covered	0		400 g	600	8 - 15	
Stew, frozen	Cookware, covered	0		500 g	600	8 - 13	
				1000 g	600	10 - 15	
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components), frozen	Cookware, covered	0		300 - 400 g	600	11 - 15	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash, frozen	Cookware, covered	0		500 g	600	12 - 17	Separate the pieces of meat when stirring.
				1000 g	600	25 - 30	
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni, frozen	Cookware, covered	0		450 g	600	10 - 15	
Side dishes, e.g. rice, pasta, frozen	Cookware, covered	0		250 g	600	2 - 5	Add liquid
				500 g	600	8 - 10	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots, frozen	Cookware, covered	0		300 g	600	8 - 10	Add enough water to cover the base
				600 g	600	14 - 17	
Creamed spinach, frozen	Cookware, covered	0		500 g	600	11 - 16	Cook without adding water, stir occasionally

Warming

Warning Risk of scalding!

- There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



Caution!

Metal, e.g. a spoon in a glass, must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable cookware. The speed at which different components of the meal heat up may vary.
- Stir or turn the food frequently during the process. Check the temperature.
- After heating, leave the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to stabilise.
- Always wear oven gloves or use a pot holder when removing cookware from the appliance.
- Cover the food if this is specified in the table. Place the cookware on the bottom of the cooking compartment. If you would like to activate the steam function, place your cookware on the glass tray in shelf position 3. Fill the water tank.

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Weight/quantity	Microwave setting	Steam setting	Cooking time in min	Notes
Baby food, e.g. baby bottles	Cookware, uncovered	0		150 ml	360	-	0.5-1.5	No teats or lids. Always shake well after heating. Always check the temperature.
Beverages	Cookware, uncovered	0		200 ml	1000	-	1-2	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check occasionally
				500 ml	1000	-	4-5	
Soup, 2 cups, 175 g each	Cookware, uncovered	0		350 g	600	-	3-4	
Soup, 4 cups, 175 g each	Cookware, uncovered	0		700 g	600	-	6-8	
Meat or pieces of meat in sauce	Cookware, covered	0		500 g	600	-	7-10	Separate the slices of meat
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	Cookware, uncovered	3	+	400 g	360	3	9-14	
Stew	Cookware, covered	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Vegetables	Cookware, uncovered	3	+	150 g	360	3	3-5	
	Cookware, uncovered	3	+	300 g	360	3	4-7	

Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.	Lengthen or shorten the cooking time according to the following rule of thumb: Double the amount = double the time, half the amount = half the time
The food has become too dry.	Next time set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.
The time has elapsed but the food is not defrosted, not hot or not cooked.	Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
Time has elapsed and the food is overheated at the edge but not done in the middle.	Stir it occasionally and next time select a lower microwave power setting and a longer cooking time.
After defrosting, the poultry or meat is cooked on the outside but not defrosted in the middle.	Next time select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity of food, turn it frequently.

Cakes, small baked items and bread

The settings tables list the optimum settings for many bakes.

To prove dough, place the dough in a bowl and cover it with film or a tea towel. Place this on the bottom of the cooking compartment and then set 40 °C hot air.

Baking in combination with a microwave

Baking in combination with a microwave considerably reduces the cooking time.

Always use heat-resistant cookware that is suitable for microwave use. Observe the notes on cookware suitable for microwaves. → "Microwave" on page 62

In combined operation, you can use conventional metal baking tins. If sparks are produced between the baking tin and the wire rack, check whether the tin is clean on the outside. Change the position of the tin on the wire rack. If this does not help, continue baking without the microwave. The baking time will be longer. If you use baking tins made of plastic, ceramic or glass, the

baking time indicated in the settings tables will be shorter.

Steam-assisted baking

Using steam-assisted baking gives certain baked items (e.g. yeast-risen pastries) a crispier crust and glossier surface. The baked item does not dry out as much.

Fill the water tank up to the "max." mark. If the appliance runs out of water, it will continue to cook your meal with the selected heating function but without adding steam.

Frozen products

Carefully take the food out of the packaging. Do not use frozen products that are covered with a thick layer of ice. Remove any ice on the food.

Some frozen products may be unevenly pre-baked. Uneven browning may remain even after baking.

Bread and rolls

Never pour water into the hot cooking compartment or place cookware containing water onto the bottom of the cooking compartment. The change in temperature could damage the bottom of the cooking compartment.

Switch on the steam function for hot air. The settings for bread dough apply to both dough placed on a baking tray and dough placed in a loaf tin.

Cakes in tins

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Temperature in °C	Microwave setting	Cooking time in min
Sponge cake, simple*	Ring-shaped cake tin/ Vienna ring tin/loaf tin	1		160-170	-	60-80
Sponge cake, delicate (e.g. sand cake)*	Ring-shaped cake tin/ Vienna ring tin/loaf tin	1		150-160	-	60-70
Nut cake	Springform tin	1	+	170-180	90	30-35
Sponge flan base	Flan tin	1		160-170	-	35-40
3-egg fatless sponge cake	Springform tin	1		160-170	-	45-50
Fruit tart or cheesecake with shortcrust pastry*	Springform tin	2	+	150-160	360	40-50
Fruit cake, delicate, made of sponge	Ring-shaped cake tin/ springform tin	1	+	170-190	90	30-45
Savoury bakes (e.g. quiche/ onion tart)	Springform tin	2	+	160-180	90	50-70

*Allow cakes to cool in the oven for approx. 20 minutes

Cakes on baking trays










Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Temperature in °C	Microwave setting	Steam setting	Cooking time in min
Sponge cake with dry topping	Glass tray	2		160-170	-	-	30-40
Yeast cake with moist topping, e.g. yeast dough with apple crumble*	Glass tray	1		160-170	-	-	30-45
Plaited loaf with 500 g flour*	Glass tray	1	+	170-180	-	3	35-45
Strudel filled with fruit, pre-baked, frozen	Glass tray	1	+	180-200	-	2	40-50
Pizza	Glass tray	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, pre-baked, frozen	Wire rack	2	+	180-190	180	-	8-15
Pizza baguette, pre-baked, frozen	Wire rack	2	+	190-210	180	-	12-15

*Preheat

Small baked products and biscuits

Meal	Cookware	Shelf position	Heating function	Temperature in °C	Duration in min.
Biscuits	Glass tray	2		50-170	20-35
Meringue	Glass tray	2		100	90-120
Macaroons	Glass tray	2		110	35-45
Puff pastry	Glass tray	2		170-180	35-45

Bread and rolls

Meal	Cookware	Shelf position	Heating function	Steps	Temperature in °C	Grill setting	Steam level	Duration in min.	Notes
Bread, 1 kg*	Glass tray	1	 + 	1	230	-	3	10-15	Never pour hot water directly into a hot oven.
				2	190-200	-	-	30-45	
Bread 1.5 kg*	Cake tin	0	 + 	1	230	-	3	10-15	
				2	200-210	-	-	40-50	
Bread rolls, e.g. wheat rolls*	Glass tray	1	 + 	1	200-220	-	3	25-35	
Bread for toasting, 12 slices	Wire rack	3		1	-	3	-	3-6	
Bread for toasting, 4 slices	Wire rack	3		1	-	3	-	3-6	Place the slices of bread next to each other in the centre of the wire rack.
Toast with topping, 2-4 slices	Wire rack + glass tray	3+1		1	-	3	-	8-10	

*preheat

Baking tips

Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the oven. If this does not help, continue baking without microwaves or place the tin on the glass tray. The baking time will then be longer.
You want to find out whether the baked item is completely cooked in the middle.	Push a cocktail stick into the highest part of the baked item. If the cocktail stick comes out clean with no dough residue, the baked item is ready.
The baked item collapses.	Next time use less liquid. Alternatively, set the temperature to be 10 °C lower and extend the baking time. Use the ingredients and preparation instructions given in the recipe.
The baked item has risen in the middle but is lower around the edges.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the baked item carefully with a knife.
Small baked items stick to one another during baking.	There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and brown on all sides.
The baked item is too dry.	Set the temperature 10 °C higher and shorten the baking time.
The baked item is too light in colour overall.	If the shelf position and the cookware are correct, then you should increase the temperature if necessary or extend the baking time.
The back of an item baked in a tin or loaf tin is too dark.	Place the baking tray in the middle of the accessory, not directly against the back wall of the oven.
The baked item is too dark in colour overall.	Select a lower temperature next time and extend the baking time if necessary.
The cake is unevenly browned.	Select a slightly lower temperature. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut greaseproof paper to size. Ensure that the baking tin does not stand directly in front of the openings in the cooking compartment back wall. When baking small items, you should use similar sizes and thicknesses wherever possible.
The baked item looks good but it is not cooked properly in the middle.	Bake for longer at a lower temperature and add less liquid if necessary. For baked items with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or breadcrumbs and then place the topping on top.
The baked item will not come out of the tin when turned upside down.	Allow the baked item to cool down for 5 to 10 minutes after baking. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges again using a knife. Turn the baked item upside down again and cover the tin several times with a cold, wet cloth. Next time grease the tin and sprinkle with breadcrumbs.

Bakes and gratins

You can use your appliance to cook bakes and gratins. The settings tables list the optimum settings for certain meals.

How well cooked a bake is will depend on the size of the cookware and the depth of the bake. Use wide, shallow cookware for bakes and gratins. Food takes

longer to cook in deep, narrow cookware and it browns more on top. Always use the indicated shelf positions.

Observe the notes on cookware suitable for microwaves. → "Microwave" on page 62

Use a shallow ovenproof dish that is 4-5 cm deep. Bakes and gratins should be left to cook in the oven for a further 5 minutes after the oven has been switched off.

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Temperature	Microwave setting	Cooking time in min
Bakes, sweet, e.g. quark and fruit soufflé, 1.5 kg	Ovenproof dish	0		130-150	180	25-35
Savoury bakes made from cooked ingredients, e.g. pasta bake, 1 kg	Ovenproof dish	0	+	180-190	600	12-17
Savoury bakes made from raw ingredients, e.g. potato gratin, 1.1 kg	Ovenproof dish	0	+	170-180	600	20-30

Poultry, meat and fish

Your appliance offers different methods of cooking poultry, meat and fish. The settings tables list the optimum settings for numerous meals. Some dishes turn out best if they are cooked in multiple stages. These are indicated in the table.

Cooking with cookware

⚠ Warning – Risk of injury from shattering glass!
Place hot glass cookware on a dry mat after cooking. The glass may crack if placed on a cold or wet surface.

Only use cookware that is suitable for what you intend to use it for. Glass cookware is best. Check whether the cookware fits in the cooking compartment.

Stainless steel and aluminium roasting trays that have a shiny surface are not suitable for microwave use. During conventional cooking, shiny roasting trays reflect heat like a mirror, meaning that they are not entirely suitable. The poultry, meat and fish cooks slower and does not brown so well. Use a higher temperature and/or a longer cooking time for conventional cooking.

Observe the manufacturer's instructions for your roasting trays.

Uncovered cookware

To cook poultry, meat and fish, it is best to use a deep roasting tin. Place the tin on the bottom of the cooking compartment. If you would like to use steam-assisted cooking, use an uncovered item of cookware. If you do not have any suitable cookware, use the glass tray.

Covered cookware

Ensure that the lid fits well and closes properly. Place the cookware onto the wire rack.

⚠ Warning – Risk of scalding!

Very hot steam may escape when opening the lid after cooking. Lift the lid at the rear so that the hot steam can escape away from you.

Cooking in combination with a microwave

This considerably reduces the cooking time. Unlike in conventional operation, when roasting in combination

with a microwave the cooking time is based on the total weight.

Note: If you have different quantities to those indicated in the settings tables, the following basic rule applies: double the quantity equates to roughly double the cooking time. Always use heat-resistant cookware that is suitable for microwave use. Metal roasting dishes or earthenware pots are only suitable for roasting without using the microwave. Observe the notes on cookware suitable for microwaves. → "Microwave" on page 62

Steam-assisted cooking

Certain foodstuffs will become crispier during steam-assisted cooking. Their surface becomes glossier and they dry out less.

Use cookware without a lid. Cookware must be heat- and steam-resistant. Use steam-assisted cooking if it is indicated in the settings table. Fill the water tank up to "max." mark. If the appliance runs out of water, it will continue to cook your meal with the selected heating function but without adding steam.

Steaming using the steaming tray

In contrast to steam-assisted cooking, the steaming function cooks the meat particularly gently but it does not become crispy on the outside. It remains very succulent.

You can also sear pieces of meat before steaming, which will reduce their cooking time and give them a slightly different flavour. Larger pieces require a longer cooking time. Pieces of meat do not need to be turned.

To steam poultry, meat or fish, place the item to be cooked in the steaming tray in the glass tray and then place this in the cooking compartment at shelf position 3. Fill the water tank up to "max." mark. If the water tank runs out of water while the appliance is in operation, the appliance is paused. You will be alerted to this by a message on the display.

Grilling

Keep the appliance door closed when using the grill. Never grill with the appliance door open.

Place the food to be grilled on the wire rack. Place the glass tray underneath the wire rack to collect any dripping fat.

Try to use pieces of food of a similar thickness and weight. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Place the food to be grilled directly onto the wire rack.

Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.

Do not add salt to the meat until it has been grilled. Salt draws water from the meat.

Notes

- The grill elements continuously switch on and off; this is normal. The grill setting determines how frequently this occurs.
- Smoke may be produced when grilling.

Recommended settings

The settings are based on the assumption that unstuffed, chilled, ready-to-roast poultry, meat or fish is placed into a cold cooking compartment.

The table lists specifications for poultry, meat and fish with default values for the weight. If you wish to prepare heavier poultry, meat or fish, always use the lower temperature. If cooking more than one piece, use the weight of the heaviest piece as a basis for determining the cooking time. The individual pieces should be approximately the same size.

The larger the poultry, meat or fish, the lower the cooking temperature and the longer the cooking time.






Turn poultry, meat and fish if specified in the settings table.

Poultry

When cooking duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.

If using duck breast, score the skin. Do not turn duck breasts.

Poultry

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Temperature	Grill setting	Microwave setting	Steam setting	Cooking time in min	Notes
Chicken, whole, 1.3 kg (boil)	Cookware, covered	0		-	-	600	-	25-35	Turn halfway through.
Chicken, whole, 1.3 kg (roast)	Cookware, uncovered	0	 +  + 	190	-	360	3	40-45	Place with the breast side up. Do not turn. Leave to stand for 5 minutes.
Chicken portions, e.g. chicken quarters, 800 g	Cookware, uncovered	0		190	-	180	-	20-35	Pierce the skin. Place with the skin side up. Do not turn.

When you turn poultry, ensure that the breast side or the skin side is underneath at first.

Meat

Baste lean meat with fat as required or cover it with strips of bacon.

When roasting, add a little liquid if the meat is lean. This liquid should just about cover the bottom of the glass cookware.

Score the rind crosswise.

When the joint is ready, turn off the oven and allow it to rest for a further 10 minutes in the cooking compartment, keeping the door closed. This helps distribute the meat juices more evenly. Wrap the joint in aluminium foil if necessary. The recommended resting time is not included in the indicated cooking time.

It is more convenient to roast and braise meat in cookware. You can take the joint out of the cooking compartment more easily in the cookware, and prepare the sauce in the cookware itself.

The quantity of liquid depends on the type of meat, the material the cookware is made from and on whether or not a lid is used. If preparing meat in an enamelled or dark metal roasting dish, it will need a little more liquid than if cooked in glass cookware.

The liquid in the cookware evaporates when roasting. Carefully pour in more liquid if required.

The distance between the meat and the lid should be at least 3 cm. The meat may rise.

If necessary, braise the meat first by searing it. Add water, wine, vinegar or a similar liquid to the braising liquid. Cover the bottom of the cookware with approx. 1-2 cm of liquid.

Fish

Whole fish does not need to be turned. You can tell when the fish is cooked because the dorsal fin can be removed easily.







If you would like to cook fish on the wire rack, coat the wire rack with a little oil beforehand as this will make it easier to remove the fish later.

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Temperature	Grill setting	Microwave setting	Steam setting	Cooking time in min	Notes
Duck breast, 500 g	Wire rack + glass tray	3+2	++	-	3	180	3	10-12	Place with the skin side up. Do not turn.
Goose breast, goose legs, 700-900 g	Cookware, uncovered	0	+	-	2	180	-	30-40	Deep cookware without a lid. Do not turn.

Meat

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Steps	Temperature	Grill setting	Microwave setting	Steam setting	Cooking time in min	Notes
Pot-roasted beef, 1 kg	Cookware, covered	0	+	1	160-170	-	180	-	80-90	
Sirloin, rare, 1.5 kg	Cookware, uncovered	0	+	1	180-190	-	180	-	30-40	Turn halfway through. Leave to stand for 10 minutes afterwards.
Beef steaks x 2-3-3 cm thick, 200 g each	Wire rack + glass tray	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Pork without rind, 750 g, e.g. neck	Cookware, uncovered	0	++	1	170-180	-	360	3	25-35	Leave to stand for 10 minutes afterwards.
Pork with rind, 1 kg, e.g. shoulder	Cookware, uncovered	0	++	1	170-180	-	180	3	60-80	Score the rind. Leave to stand for 10 minutes afterwards. Do not turn.
Pork loin 500-600 g	Cookware, uncovered	0	+	1	180-190	-	180	-	35-40	Leave to stand for 10 minutes afterwards.
Pork neck steaks x 2-3, 2-3 cm thick, 120 g each	Wire rack + glass tray	3+1		1 2	-	2 2	- -	- -	15-20 10-15	
Grilling sausages x 4-6, 150 g each	Wire rack + glass tray	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Meat loaf, 750 g	Cookware, uncovered	0	++	1	190	-	360	3	15-20	Leave to stand for 10 minutes afterwards.

Fish

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Temperature in °C	Grill setting	Microwave setting	Steam setting	Cooking time in min
Fish fillet, fresh, 400 g	Glass tray + steaming tray	3		-	-	-	3	15-17
Fish fillet pieces, frozen, 400 g	Cookware, covered	0		-	-	600	-	10-15
Fish fillet pieces, frozen, 800 g	Glass tray + steaming tray	3		-	-	-	3	23-25
Fish fillet, au gratin, 500 g	Cookware, uncovered	0		-	3	600	-	10-15
Fish steaks x 2-3, 150 g each	Wire rack + glass tray	3+1		-	3	-	-	8-12
Fish, whole, e.g. trout, x 2-3, 300 g each	Glass tray + steaming tray	3		-	-	-	3	18-22

Tips for roasting and braising

The roast is too dark and the crackling is burned in places, and/or the roast is too dry.	Check the shelf position and temperature. Select a lower temperature the next time and reduce the roasting time if necessary.
The crackling is too thin.	Increase the temperature or switch the grill on briefly at the end of the roasting time.
The roast looks good but the juices have caught.	Next time use a smaller roasting dish and add more liquid if necessary.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time use a larger roasting dish and add less liquid if necessary.
The meat catches during braising.	The roasting dish and lid must fit together well and close properly. Reduce the temperature and add more liquid when braising if necessary.

Vegetables and side dishes

Here you can find information about how best to cook different types of vegetables, rice, potatoes and frozen potato products quickly.

Microwave

Always cook vegetables in a suitable item of cookware and keep them covered. Cook rice in a deep pot with a lid and add the quantity of liquid indicated in the table.

Steaming

Use the glass tray and the steaming tray to steam food.

























Use the portion sizes listed in the settings table. Larger pieces will take longer to cook and smaller ones will cook more quickly. The cooking time also depends on the quality and the ripeness of the food. The settings indicated are therefore intended as a guide only.

Always distribute the food evenly in the cookware. It will not cook evenly if the food is piled up to varying heights. Do not stack pressure-sensitive food too high in the steaming tray.

Fill the water tank up to the "max." mark. If the water tank runs out of water while the appliance is in operation, the appliance is paused. You will be alerted to this by a message on the display.

Couscous

Add water or liquid in the indicated ratio. For example, with a ratio of 1:2, use 200 ml of liquid for every 100 ml of liquid.

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Steps	Temperature	Microwave setting	Steam setting	Cooking time in min
Artichokes, whole, fresh	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	3	36-40
Spinach leaves, fresh, 250 g	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	3	5-7
Cauliflower, whole, fresh	Glass tray + steaming tray	2		1	-	-	3	28-35
Broccoli, whole, fresh, 500 g	Glass tray + steaming tray	2		1	-	-	3	20-23
Broccoli florets, frozen, 500 g	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	3	14-16
Vegetables, fresh, 250 g*	Cookware, covered	0		1	-	600	-	6-10
Vegetables, fresh, 500 g*	Cookware, covered	0		1	-	600	-	10-15
Corn on the cob, fresh, x 2	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	3	35-45
Mixed vegetables, frozen, 250 g	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	3	12-15
Steaming sliced carrots	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	3	18-20
Sliced leeks, fresh, 500 g	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	3	10-12
Green beans, fresh, 500 g	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	3	18-20
Beetroot, whole, 500 g	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	3	50-60
Asparagus, green, 250 g	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	3	15-18
Steaming sliced courgettes	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	3	12-14
Potatoes, quartered, 250 g	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	3	28-30
Potatoes, quartered, 500 g	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	3	30-32
Potatoes, quartered, 750 g**	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	3	32-35
Chips, frozen	Glass tray	2		1	180-210	-	-	30-40
Rösti, frozen	Glass tray	2		1	190-210	-	-	25-35
Croquettes, frozen	Glass tray	2		1	190-210	-	-	25-35
125 g rice + 300 ml water	Cookware, covered	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
250 g rice + 500 ml water	Cookware, covered	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18
Couscous, 1:2	Glass tray	3		1	-	-	3	3-10

*Stir occasionally

**Water tank may need to be refilled during cooking

Desserts

You can use your appliance to quickly prepare delicious desserts.

Observe the notes in the settings table.

Rice pudding

Add milk in the indicated ratio. For example, with a ratio of 1:2.5, use 250 ml of milk for every 100 ml of pudding rice.

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Microwave setting	Steam setting	Cooking time in min
Crème caramel	Glass tray	3		-	3	40-50
Dampfnudeln (yeast dumplings)	Glass tray	3		-	2	20-25
Rice pudding 1:2.5	Cookware, covered	3		-	3	30-40
Fruit, compote, 500 g	Cookware, covered	3		-	3	9-12
Microwave popcorn, 1 x 100 g bag	Cookware, covered	0		600	-	3-5
Desserts, e.g. blancmange (instant) 500 ml*	Cookware, covered	0		600	-	6-8

*Stir occasionally

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato

products that are heated to high temperatures, such as crisps, chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food	
General	Keep cooking times as short as possible. Cook food until it is golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking	Use hot air at no higher than 180 °C; egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Biscuits	Use hot air at no higher than 180 °C; egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Oven chips	Spread out a single layer evenly on the accessory. Cook at least 400 g each time so that the chips do not dry out.

Test dishes

These tables have been produced for test institutes to facilitate inspection of the appliance.

In accordance with IEC 60350-1 and IEC 60705.

Baking

Notes

- The settings apply to food that is placed into a cold cooking compartment.

- Observe the notes about preheating in the tables. The settings apply without rapid heating.
- When baking, use the lower of the listed temperatures to begin with.
- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- Place baking tins on the wire rack.

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Temperature in °C	Cooking time in min
Viennese whirls	Glass tray	2		160-170	30-35
Small cakes*	Glass tray	2		160-170	20-25
Hot water sponge cake	26 cm springform cake tin	1		160-170	40-50
Double-crust apple pie	20 cm springform cake tin	2		170-190	80-100

*Preheat the oven for 5 minutes

en Tested for you in our cooking studio

Preparing food with a microwave

When preparing food in a microwave, always use heat-resistant cookware that is suitable for microwave use.

Observe the notes on cookware suitable for microwaves. → "Microwave" on page 62

Microwave defrosting

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Weight	Steps	Microwave setting	Cooking time in min
Defrosting meat	Cookware, uncovered	0		500 g	1	180	7
					2	90	8-12

Microwave cooking

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Weight	Steps	Microwave setting	Cooking time in min
Custard	Cookware, uncovered	0		1000 g	1	360	18-20
					2	180	18-22
Sponge cake	Cookware, uncovered	0		475 g	1	600	8-10
Meatballs	Cookware, uncovered	0		900 g	1	600	20-25

Combined microwave cooking

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Temperature in °C	Grill setting	Microwave setting	Cooking time in min	Notes
Potato gratin	Cookware, uncovered	0	+	-	1	360	25-32	
Cake, 700 g	Cookware, uncovered	1	+	190-200	-	180	20-27	
Chicken	Cookware, uncovered	0	+	190	-	360	30-45	Breast side down. Deep cookware without a lid. Turn halfway through the cooking time.

Steaming

Place the glass tray with steamer basket on shelf position 3.

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Steam setting	Cooking time in min	Notes
Peas, frozen	Glass tray + steaming tray	3		3	-	The test is complete once the coldest area has reached 85 °C.
Broccoli, fresh, 300 g	Glass tray + steaming tray	3		3	11 - 13	
Broccoli, fresh, one container	Glass tray + steaming tray	3		3	18 - 20	

Grilling

Place the glass tray underneath the wire rack to catch the liquid and keep the cooking compartment cleaner.

The values in the table apply to food placed in a cold oven.

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Grill setting	Cooking time in min	Notes
Toasting bread	Wire rack	3		3	4-5	
Beefburgers, x 12	Wire rack + glass tray	3+1		3	35-45	Turn halfway through

Table des matières

	Utilisation conforme	94
	Précautions de sécurité importantes	94
	Généralités.....	94
	Micro-ondes.....	95
	Vapeur.....	97
	Causes de dommages	97
	Généralités.....	97
	Micro-ondes.....	98
	Vapeur.....	98
	Protection de l'environnement	99
	Économie d'énergie.....	99
	Élimination écologique.....	99
	Présentation de l'appareil	100
	Bandeau de commande.....	100
	Sélecteur de fonction.....	100
	Champs tactile et écran.....	101
	Sélecteur rotatif.....	102
	Modes de fonctionnement.....	102
	Modes de cuisson.....	102
	Vapeur.....	103
	Micro-ondes.....	103
	Compartiment de cuisson.....	103
	Bandeau du réservoir.....	104
	Réservoir d'eau.....	104
	Bac collecteur.....	104
	Accessoires	105
	Accessoires fournis.....	105
	Accessoires supplémentaires.....	105
	Accessoire spécial.....	105
	Insertion de l'accessoire.....	105
	Avant la première utilisation	106
	Première mise en service.....	106
	Réglez la classe de dureté de l'eau.....	106
	Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires	106
	Utilisation de l'appareil	107
	Allumer et éteindre l'appareil.....	107
	Régler un mode de fonctionnement.....	107
	Réglage du mode de cuisson et de la température.....	107
	Chauffage rapide.....	108
	Coupure de sécurité automatique.....	108
	Les micro-ondes	108
	Récipient.....	108
	Niveaux de puissance de micro-ondes.....	109
	Réglage des micro-ondes.....	109
	Régler le mode combiné du micro-ondes.....	110
	Vapeur	111
	Bruits.....	111
	Cuisson à la vapeur.....	111
	Régler le mode combiné vapeur.....	112
	Remplir le réservoir d'eau.....	112
	Remplir le réservoir d'eau.....	113
	Après chaque fonctionnement à la vapeur.....	113
	Programmes automatiques	115
	Régler un programme.....	115
	Tableau des programmes.....	116
	Réglage des fonctions de temps	118
	Interroger les réglages de temps.....	118
	Réglage de la minuterie.....	118
	Réglage de la durée.....	118
	Première mise en service.....	119
	Sécurité-enfants	119
	Activation et désactivation.....	119
	Réglages de base	120
	Modifier les réglages de base.....	120
	Liste des réglages de base.....	120
	Nettoyage	121
	Nettoyants appropriés.....	121
	Nettoyage des surfaces autonettoyantes.....	122
	Maintenir l'appareil propre.....	122
	Fonction nettoyage	123
	Détartrage.....	123
	Rinçage.....	123
	Nettoyage de finition.....	123
	Vider le bac collecteur.....	124
	Anomalies, que faire ?	125
	Service après-vente	126
	Numéro E et numéro FD.....	126
	Testés pour vous dans notre laboratoire	127
	Indications générales.....	127
	Décongeler.....	128
	Réchauffer des plats surgelés.....	129
	Réchauffer.....	130
	Gâteaux, petites pâtisseries et pain.....	131
	Soufflés et gratins.....	134
	Volaille, viande et poisson.....	134
	Légumes et garnitures.....	138
	Desserts.....	139
	L'acrylamide dans les aliments.....	140
	Plats tests.....	140

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.constructa.de et la boutique en ligne : www.constructa-eshop.com



Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

⚠ Précautions de sécurité importantes

Généralités

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner 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.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

- Une infiltration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Danger par magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer sur des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. En tant que porteur d'un implant électronique, respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

Micro-ondes

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse. Ne sont pas autorisés le séchage d'aliments ou de vêtements, le réchauffement de pantoufles, de coussins de céréales ou de graines, d'éponges, de chiffons humides et autres articles similaires. Par exemple, des pantoufles, coussins de céréales ou de graines, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures.
- Les aliments peuvent s'enflammer. Ne jamais réchauffer les aliments dans des 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.

⚠ Mise en garde – Risque d'explosion !

Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent exploser. Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

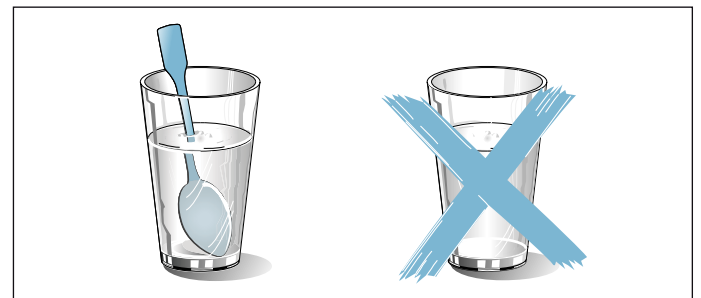
⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- 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 d'oeufs dans leur coquille ni réchauffer des oeufs durs. Ne jamais faire cuire d'animaux à coquilles ni de crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune. En cas d'utilisation d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, 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 réchauffage, remuer ou secouer énergiquement. Vérifier la température des aliments avant de donner les aliments à l'enfant.
- Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires 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 jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse. Ne sont pas autorisés le séchage d'aliments ou de vêtements, le réchauffement de pantoufles, de coussins de céréales ou de graines, d'éponges, de chiffons humides et autres articles similaires. Par exemple, des pantoufles, coussins de céréales ou de graines, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- 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. À la moindre secousse ou vibration, 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.



⚠ Mise en garde – 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.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Ne jamais retirer le boîtier.

Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !

- En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyez l'appareil régulièrement et enlevez immédiatement tous les résidus d'aliments. Veillez à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte restent toujours propres. → "Nettoyage" à la page 121
- L'énergie micro-ondes peut s'échapper par une porte de compartiment de cuisson défectueuse ou un joint de porte endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson, le joint de porte ou le cadre en plastique est endommagé. Prévenez le 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.

Vapeur

Mise en garde – Risque de brûlure ! !

- L'eau dans le réservoir d'eau peut devenir très chaude lorsque l'appareil continue de fonctionner. Vider le réservoir d'eau après chaque utilisation de l'appareil avec de la vapeur.
- De la vapeur chaude est produite dans le compartiment de cuisson. Ne pas mettre la main dans le compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil avec de la vapeur.
- Du liquide chaud peut déborder lors de l'enlèvement de l'accessoire. Retirer l'accessoire chaud prudemment avec des gants isolants.

Mise en garde – Risque de blessures et d'incendie !

Les liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud (déflagration). Ne pas remplir le réservoir d'eau de liquides inflammables (p.ex. boissons alcoolisées). Remplir le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

Causes de dommages

Généralités

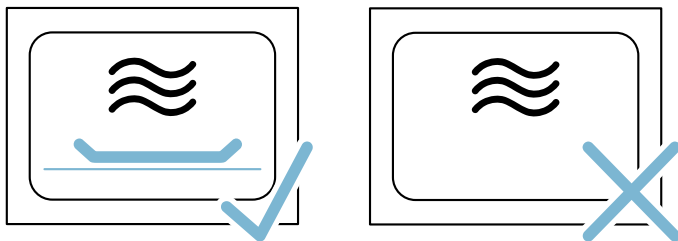
Attention !

- **Eau dans le compartiment de cuisson chaud** : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager.
- **Humidité dans le compartiment de cuisson** : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- **Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte** : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne coinciez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps. Laissez refroidir le compartiment de cuisson porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
- **Joint de porte fortement encrassé** : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre. → "Nettoyage" à la page 121
- **Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support** : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- **Introduire l'accessoire** : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- **Transporter l'appareil** : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Micro-ondes

Attention !

- Feuille d'aluminium : Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- Formation d'étincelles : le métal p. ex. une cuillère dans un 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 étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- Mode micro-ondes et micro-ondes combiné : la grille n'est pas adaptée au mode micro-ondes ni au mode micro-ondes combiné à un autre mode de cuisson. Des étincelles peuvent se produire, ce qui endommagerait le compartiment de cuisson.
- Barquettes en aluminium : n'utilisez aucune barquette en aluminium dans l'appareil. La formation d'étincelles endommage l'appareil.
- Utilisation du micro-ondes sans aliments : faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne démarrez jamais le micro-ondes sans aliments dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester rapidement un récipient. → "Les micro-ondes" à la page 108



- **Pop corn au micro-ondes** : Ne sélectionnez jamais une puissance de micro-ondes trop élevée. La vitre de la porte peut éclater en cas de surcharge. Réglez au maximum sur 600 W. Veillez à toujours placer le sachet de pop corn sur une assiette en verre.

Vapeur

Attention !

- Entretien de l'appareil : le compartiment de cuisson de votre appareil est en acier inoxydable de qualité supérieure. Si le compartiment de cuisson est mal entretenu, de la corrosion peut y apparaître. Respectez les indications d'entretien et de nettoyage figurant dans la notice d'utilisation. Éliminez les salissures présentes dans le compartiment de cuisson dès que l'appareil a refroidi.
- Moules : la vaisselle doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les moules en silicone ne sont pas adaptés pour la cuisson à la vapeur.
- Vaisselle avec taches de rouille : N'utilisez pas de vaisselle présentant des taches de rouille. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Liquides qui s'écoulent : pour le mode vapeur, insérez la lèchefrite en verre au niveau 3 et placez le récipient de cuisson à la vapeur sur la lèchefrite en verre. Le liquide qui s'égoutte est récupéré dans la lèchefrite en verre.
- Eau chaude dans le réservoir d'eau : l'eau chaude peut endommager la pompe. Ne versez pas d'eau chaude dans le réservoir d'eau.
- Dommages dans le compartiment de cuisson : ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essayez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.
- Solution détartrante : veillez à ce qu'aucune solution détartrante n'entre en contact avec le bandeau de commande ou toute autre surface de l'appareil. Vous risquez d'endommager les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.
- Nettoyage du réservoir d'eau : Ne pas nettoyer le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela endommagerait le réservoir d'eau. Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon doux et un produit à vaisselle usuel du commerce.
- Protection antigel : pour éviter les dommages dus à l'effet du gel pendant le transport et le stockage, il faut vider entièrement l'appareil.

Protection de l'environnement

Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Pour cuire des pâtisseries, utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.
- Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson est encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, puis terminer la cuisson grâce à la chaleur résiduelle.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

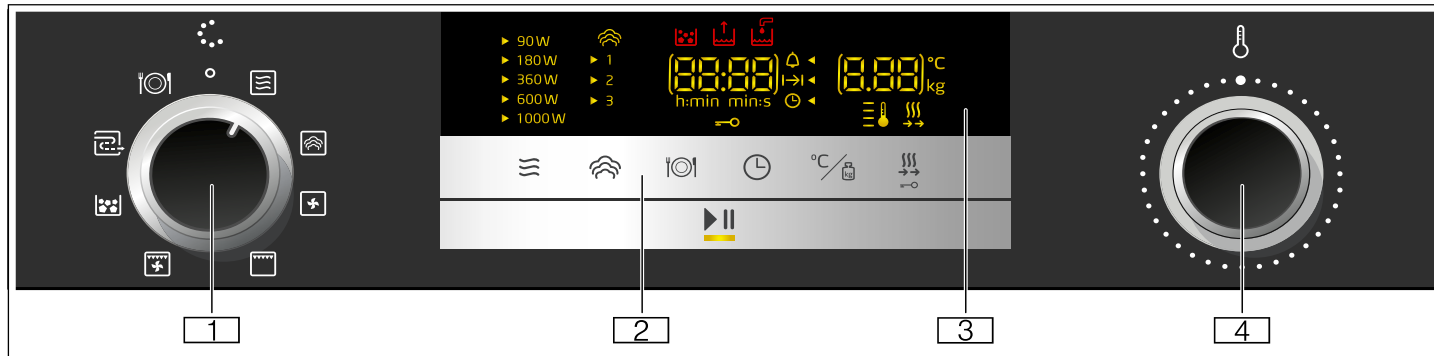


Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les éléments d'affichage et de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.



1 Sélecteur de fonctions

Le sélecteur de fonction vous permet de régler le mode de fonctionnement ou d'autres fonctions. Vous pouvez tourner le sélecteur de fonction vers la gauche ou la droite à partir de la position zéro.

2 Champs tactiles

Sous les champs tactiles se trouvent des sondes. Effleurez le symbole pour sélectionner la fonction.

3 Affichage

L'affichage indique le symbole des fonctions actives et les fonctions de temps.

4 Sélecteur rotatif

Réglez la température pour le mode de cuisson avec le sélecteur rotatif ou sélectionnez le réglage pour d'autres fonctions.

Vous pouvez tourner le sélecteur rotatif vers la gauche ou la droite.

Remarques

- Sur certains appareils, le sélecteur de fonction ou le sélecteur rotatif sont escamotables. Pour les enclencher et les désenclencher, appuyez le sélecteur pour le placer en position zéro.
- Si le sélecteur de fonction se trouve en position zéro (mode économie d'énergie) et qu'une fonction est sélectionnée, quelques secondes s'écoulent avant que la fonction concernée soit disponible (par ex. micro-ondes).

Bandeau de commande

Via le bandeau de commande, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil à l'aide du sélecteur de fonction et du sélecteur rotatif. L'écran affiche les réglages actuels.

L'aperçu montre le bandeau de commande, l'appareil allumé, avec un mode de fonctionnement sélectionné.

Sélecteur de fonction

Le sélecteur de fonction vous permet de régler les modes de fonctionnement ou d'autres fonctions.

Afin que vous trouviez toujours le mode de fonctionnement approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.








Position	Utilisation
○ Position zéro	L'appareil est éteint et se trouve en mode d'économie d'énergie.
☰ Micro-ondes	Sélectionnez le mode micro-ondes.
☁ Vapeur	De la vapeur chaude est injectée dans le compartiment de cuisson.
☎ Chaleur tournante	Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance située dans la paroi arrière.
☐ Gril	Toute la surface située sous la résistance chauffante du gril est chauffée.
☎ Gril air pulsé	Le ventilateur répartit l'air chaud de la résistance chauffante du gril autour du mets.
☒ Détartrage	Sert au détartrage de l'évaporateur et le maintient opérationnel.
☒ Rinçage	Nettoie les tuyaux de l'unité de vapeur avec de l'eau.
☉ Programmes	Vous trouverez ici des réglages déjà préprogrammés pour de nombreux plats.

Champs tactile et écran

Les champs tactiles vous permettent de régler différentes fonctions supplémentaires de votre appareil. Les valeurs pour ce faire apparaissent à l'affichage.

Champs tactiles

Vous trouverez ci-après une brève explication de la signification des différentes touches et des champs tactiles.

Symbole	Signification
	Micro-ondes Sélectionner les niveaux de puissance du micro-ondes, et activer la fonction micro-ondes pour un mode de cuisson.
	Vapeur Sélectionnez le niveau de vapeur et enclenchez la fonction vapeur pour un mode de cuisson.
	Programmes Appeler une sélection de programme, régler le numéro de programme avec le sélecteur rotatif.
	Fonctions de temps Sélectionner les fonctions de temps et effectuer les réglages à l'aide du sélecteur rotatif.
	Préchauffage rapide / sécurité enfants Appui bref : activer/désactiver le préchauffage rapide. Appui long : activer/désactiver la sécurité enfants.
	Température/poids Sélectionnez Température/poids et effectuez les réglages à l'aide du sélecteur rotatif.
	Démarrage/arrêt Démarrer ou arrêter le fonctionnement Remarque : Un appui long met fin au fonctionnement en cours, les réglages du mode de fonctionnement sélectionné sont réinitialisés à leur valeur standard.

Affichage

L'écran est structuré de telle manière que vous puissiez lire les indications d'un coup d'oeil, de manière appropriée à chaque situation.









La valeur que vous pouvez actuellement régler est focalisée. Le focus est représenté par une parenthèse autour de la valeur de réglage.

La valeur focalisée peut directement être modifiée via la zone de réglage.



Éléments d'affichage




Vous trouverez ci-après une brève explication de la signification des différents éléments d'affichage.

Symbole	Signification
	Minuterie Si ce symbole est marqué, la minuterie apparaît à l'affichage.
	Durée Si ce symbole est marqué, la durée apparaît à l'affichage.
	Heure Si ce symbole est marqué, l'heure apparaît à l'affichage.
h:min	Heures/minutes Durée en heures et en minutes
min:s	Minutes/secondes Durée en minutes et en secondes
	Sécurité enfants Si ce symbole s'allume, la sécurité enfants est activée.
	Bac collecteur Affichage du statut du bac collecteur
	Réservoir d'eau Affichage du statut du réservoir d'eau
	Chauffage rapide Si ce symbole est allumé, le chauffage rapide est activé.
	Détartrage Si le symbole s'allume, il faut détartrer l'appareil.




Affichage du statut du bac collecteur et du réservoir d'eau

L'affichage de statut s'allume uniquement lorsque le bac collecteur ou le réservoir d'eau sont nécessaires pour le mode de fonctionnement sélectionné. Il peut représenter différents états et vous informe sur les étapes de traitement nécessaires.

Affichage du statut du réservoir d'eau

Symbole	Signification
	Le symbole s'allume, la flèche clignote Le réservoir d'eau se trouve dans son logement et doit être rempli.
	Le symbole clignote sans flèche Le réservoir d'eau ne se trouve pas dans son logement et doit être inséré.
	Le symbole s'allume sans flèche Le réservoir d'eau ne se trouve pas dans son logement. Aucune autre action n'est nécessaire.

Affichage du statut du bac collecteur

Symbole	Signification
	Le symbole s'allume, la flèche clignote Le bac collecteur se trouve dans son logement et doit être vidé.
	Le symbole clignote sans flèche Le bac collecteur ne se trouve pas dans son logement. Insérez le bac collecteur dans son logement.
	Le symbole s'allume sans flèche Le bac collecteur se trouve dans son logement. Aucune autre action n'est nécessaire.

Affichage de la température

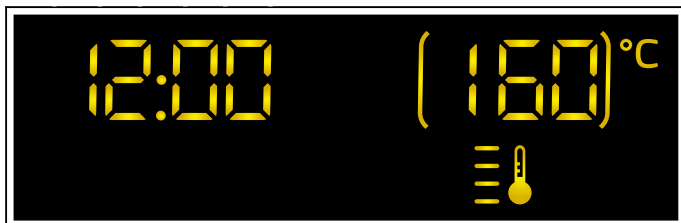
Le thermomètre jaune situé en bas à droite de l'écran indique que l'appareil chauffe.

Si un mode de cuisson est réglé, alors les barres se remplissent en jaune de bas en haut à mesure que le compartiment de cuisson continue à chauffer.

Pour le gril et la cuisson vapeur, les barres s'allument immédiatement entièrement.

Les barres ne s'allument pas pour la fonction micro-ondes.

Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour l'enfournement de votre mets est atteint dès que les quatre lignes sont toutes allumées en jaune.



Remarque : Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

Mode nuit

Pour économiser de l'énergie, la luminosité de l'écran est automatiquement réduite à une valeur plus faible entre 22 heures et 5h59.

Sélecteur rotatif

Le sélecteur rotatif permet de modifier les valeurs de réglage qui sont affichées et sélectionnées à l'écran.

Pour certaines listes de sélection, par ex. un programme, le premier point réapparaît après le dernier.

Pour certaines valeurs, par ex. le poids, vous devez ramener le sélecteur rotatif en arrière lorsque la valeur minimale ou maximale est atteinte.

Modes de fonctionnement

Votre appareil dispose de différents modes de fonctionnement qui vous facilitent son utilisation.

Vous trouverez les descriptions précises concernant ces modes dans les chapitres correspondants.

Mode de fonctionnement	Utilisation
Modes de cuisson → "Utilisation de l'appareil" à la page 107	Pour la préparation optimale de vos mets, vous disposez de différents modes de cuisson parfaitement adaptés.
Micro-ondes → "Les micro-ondes" à la page 108	Le micro-ondes vous permet de cuire, chauffer ou décongeler vos plats plus rapidement.
Vapeur → "Vapeur" à la page 111	Pour la préparation optimale de vos mets, vous disposez de différents niveaux de vapeur parfaitement adaptés.

Mode combiné du micro-ondes → "Réglage du mode combiné du micro-ondes" à la page 110	Ce mode vous permet d'enclencher le micro-ondes en plus d'un mode de cuisson.
Mode combiné vapeur → "Réglage le mode combiné vapeur" à la page 112	Ce mode vous permet d'enclencher un mode de cuisson en plus de la fonction vapeur.
Nettoyage → "Fonction nettoyage" à la page 123	Plusieurs fonctions de nettoyage existent pour le nettoyage : détartrage et rinçage.
Réglages de base → "Réglages de base" à la page 120	Vous pouvez adapter les réglages de base de votre appareil en fonction de vos souhaits.

Modes de cuisson

Afin que vous trouviez toujours le mode de cuisson approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Les symboles relatifs aux différents modes de cuisson vous aident à les reconnaître.

Mode de cuisson	Température	Utilisation
Chaleur tournante	40 °C	Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger, décongeler des tartes à la crème fraîche.
	100-230°C	Pour faire cuire et rôtir sur un niveau.
Gril	Positions gril : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, des saucisses ou des toasts et pour gratiner.
Gril air pulsé	100-190 °C	Pour le rôtissage de volaille, de poisson entier et de gros morceaux de viande.

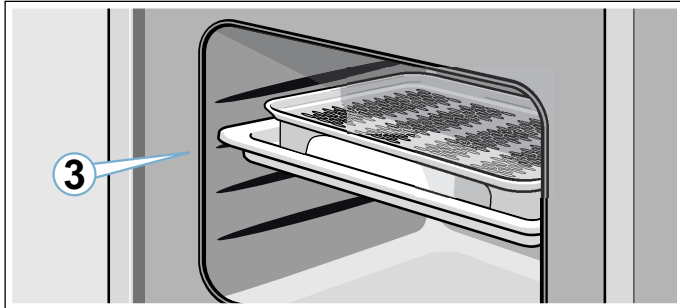
Valeurs de référence

Pour chaque mode de cuisson, l'appareil indique une température ou position de référence. Vous pouvez les valider ou les modifier dans la plage respective.


Vapeur

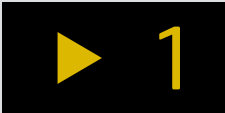


Vous pouvez utiliser la fonction vapeur seule ou combinée à tous les modes de cuisson et à la fonction micro-ondes.

Pour utiliser la fonction vapeur de manière optimale, retirez la grille. Insérez la lèchefrite en verre au niveau 3 et placez le récipient de cuisson à la vapeur sur la lèchefrite en verre.



Niveaux de vapeur

Plusieurs intensités sont à votre disposition pour la fonction vapeur. Les niveaux de vapeur peuvent être sélectionnés via le champ tactile . Le niveau de vapeur sélectionné est représenté à l'affichage.

Niveau	Intensité	Utilisation	Affichage
1	faible	Pour décongeler des légumes, de la viande, du poisson et des fruits.	
2	moyen	Pour la préparation de desserts, de poisson et de saucisses.	
3	fort	Pour cuire des légumes, du poisson, des garnitures, pour extraire du jus et pour blanchir.	

Micro-ondes



Différents niveaux de puissance de micro-ondes sont à votre disposition ; ils sont adaptés à différents types de mets et de préparation. Les puissances du micro-ondes ne correspondent pas toujours exactement au nombre de watts utilisés par l'appareil.

Vous disposez des puissances de micro-ondes suivantes.

Puissance de micro-ondes	durée maximale
90	1 heure 30 minutes
180	1 heure 30 minutes
360	1 heure 30 minutes
600	1 heure 30 minutes
1000	30 minutes

La fonction micro-ondes peut être utilisée seule ou combinée avec tous les modes de cuisson et la fonction vapeur.

Exceptions :


-  Puissance de micro-ondes 1 000 Watts
-  Chaleur tournante 40°C

Pour savoir comment combiner le micro-ondes avec les types de cuisson et la fonction Vapeur, consultez :
→ "Réglage du mode combiné du micro-ondes" à la page 110

Compartment de cuisson

Différentes fonctions dans le compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil. Ainsi par ex., une large surface du compartiment de cuisson est éclairée et un ventilateur de refroidissement protège l'appareil d'une surchauffe.

Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, ce dernier sera interrompu. Fermez la porte et effleurez le champ  pour poursuivre le fonctionnement.

Éclairage du compartiment de cuisson

L'éclairage du compartiment de cuisson est toujours allumé pendant le fonctionnement. Il s'éteint lorsque le fonctionnement est terminé.

L'éclairage du compartiment de cuisson s'allume lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Cela vous facilite les choses par ex. lors du nettoyage de votre appareil. L'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint de nouveau automatiquement après environ 15 minutes.

Ventilateur de refroidissement

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche en fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner un certain temps après le fonctionnement.

Attention !

Ne couvrez pas les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

Remarques

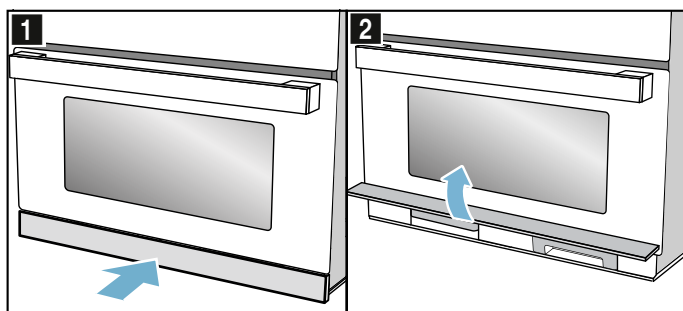
- L'appareil reste froid en mode micro-ondes. Toutefois le ventilateur de refroidissement se met en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.
- De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Essuyez l'eau de condensation après la cuisson.

Bandeau du réservoir

Le bandeau du réservoir se trouve en dessous de la porte de l'appareil et permet d'accéder au bac collecteur et au réservoir d'eau. Ils se trouvent tous deux derrière le bandeau du réservoir. Pour ouvrir et fermer le bandeau du réservoir, procédez comme suit :


Pour ouvrir, appuyez brièvement au milieu du bandeau du réservoir. Le bandeau du réservoir se replie vers le haut.

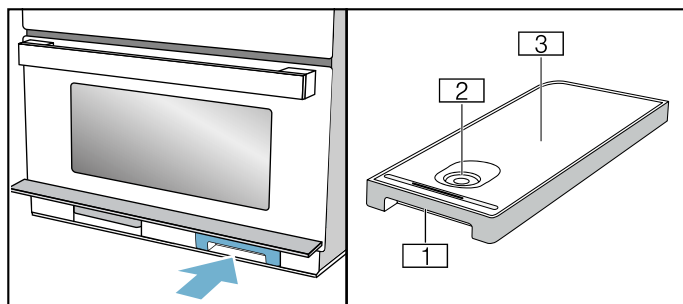
Pour le refermer, repliez le bandeau du réservoir vers le bas et appuyez brièvement au milieu du bandeau du réservoir. Le bandeau du réservoir est verrouillé.



Réservoir d'eau

L'appareil est équipé d'un réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve à droite en dessous du bandeau du réservoir. Pour les modes de cuisson à la vapeur, remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau. → "Remplir le réservoir d'eau" à la page 112


Si la flèche du symbole du réservoir d'eau  clignote à l'affichage, le réservoir d'eau doit être rempli d'eau fraîche.

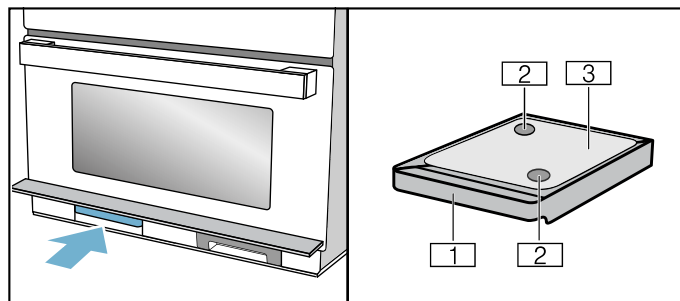


- 1 Poignée pour retirer et insérer le réservoir d'eau
- 2 Ouverture pour le remplissage
- 3 Couvercle du réservoir

Bac collecteur

L'appareil est doté d'un bac collecteur. Le bac collecteur se trouve à gauche derrière le bandeau du réservoir. Videz le bac collecteur avant et après avoir exécuté les fonctions de nettoyage → "Fonction nettoyage" à la page 123

Si la flèche du symbole du bac collecteur  clignote à l'affichage, le bac collecteur doit être vidé.



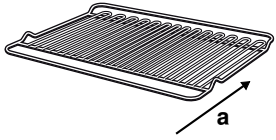
- 1 Poignée pour retirer et insérer le réservoir d'eau
- 2 Ouvertures du bac
- 3 Couvercle du réservoir

Accessoires

Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



Grille

Comme surface support pour des moules ou pour faire des grillades et pour gratiner. Utilisez la grille pour griller sur les positions d'enfournement 3 et 4.

La grille n'est pas adaptée au mode micro-ondes pur, ni au mode vapeur.

Veillez à ce que l'insertion se fasse dans le sens a.



Lèche-frite en verre

La lèche-frite en verre peut être utilisée dans tous les modes de fonctionnement et en mode combiné pour la cuisson. Par ailleurs, elle sert de protection contre les projections lorsque vous faites griller des aliments directement sur la grille. Laissez refroidir la lèche-frite en verre avant de la nettoyer ou de la plonger dans l'eau froide, sinon le verre risque d'être endommagé.



Récipient de cuisson à la vapeur

Le récipient de cuisson à la vapeur est posé dans une poêle en verre pour cuire avec les modes de fonctionnement vapeur ou vapeur avec micro-ondes. Pour ce faire, la poêle en verre doit être insérée au niveau 3. Les aliments peuvent être posés directement sur le récipient de cuisson à la vapeur.

Le récipient de cuisson à la vapeur est lavable au lave-vaisselle.

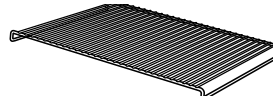
N'utilisez pas le récipient de cuisson à la vapeur seul dans un micro-ondes ni avec les modes de cuisson gril, chaleur tournante ou gril air pulsé.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

Accessoires supplémentaires

Selon le modèle de l'appareil, des accessoires supplémentaires peuvent être fournis.



Grille d'insertion

Pour rôti. Placez la grille d'insertion avec les pieds vers le bas dans la lèche-frite en verre. Cela vous permet de vous assurer que la graisse qui s'écoule et le jus de viande sont recueillis. La grille d'insertion n'est pas adaptée au mode micro-ondes ni au mode Vapeur.

Accessoire spécial

D'autres accessoires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

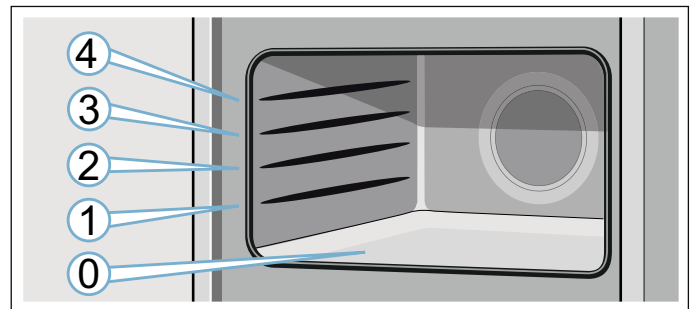
Accessoires en option

Cocotte en verre

Pour des plats braisés et des gratins préparés au four.

Insertion de l'accessoire

Le compartiment de cuisson possède 4 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement du compartiment de cuisson se comptent du bas vers le haut.



Insérez l'accessoire dans le guide et poussez-le à fond.

Remarque : Le fond du compartiment de cuisson (niveau 0) est particulièrement adapté au mode micro-ondes car la puissance du micro-ondes y est la meilleure. Utilisez pour ce faire exclusivement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.



Avant la première utilisation

Avant que vous puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages. Nettoyez aussi le compartiment de cuisson et les accessoires.


L'appareil doit être complètement monté et raccordé au préalable.

Première mise en service

Vous êtes invité à régler l'heure après avoir effectué un branchement électrique ou après une panne de courant. Quelques secondes peuvent s'écouler avant que l'invitation apparaisse.




Régler l'heure

Lors de la mise en service, l'affichage du temps est focalisé. La valeur **12:00** clignote à l'écran et le symbole  s'allume. Réglez l'heure.


1. Réglez l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Effleurez le champ .
L'heure est réglée.

Modifier l'heure

Remarque : L'appareil doit être éteint pour pouvoir modifier l'heure.

1. Appuyez deux fois sur le champ .
Le symbole  et l'heure apparaissent.
2. Réglez l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Effleurez le champ .
L'heure est réglée.

Remarques

- Si vous n'appuyez pas sur le champ  après avoir réglé l'heure, la valeur réglée est automatiquement reprise après quelques secondes.
- Si vous tournez le sélecteur de fonction pendant les réglages, il doit être ensuite de nouveau amené sur la position zéro. Ce n'est qu'après que vous pouvez utiliser l'appareil.
- Pour réduire la consommation de votre appareil en veille, vous pouvez masquer l'heure.

Réglez la classe de dureté de l'eau.

Pour que l'appareil vous rappelle de manière fiable un détartrage requis en attente, vous devez régler correctement la classe de dureté de l'eau.

La classe de dureté de l'eau 4 (très dure) est réglée en usine.

Attention !

Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.

N'utilisez pas d'eau distillée, ni d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l), ni d'autres liquides. Utilisez exclusivement de l'eau froide et fraîche du robinet sans gaz carbonique, ou de l'eau adoucie.

Remarques

- Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- Si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie, dans ce cas vous pouvez régler la dureté de l'eau sur « adoucie ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la classe de dureté de l'eau sur 4 « très dure ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, utilisez dans ce cas uniquement de l'eau minérale non gazeuse.


Classe de dureté de l'eau	Réglage
0	0 adoucie
1 (jusqu'à 1,3 mmol/l)	1 douce
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 moyenne
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 dure
4 (plus de 3,8 mmol/l)	4 très dure



Vous pouvez modifier la classe de dureté de l'eau dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 120

Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires


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

Nettoyer le compartiment de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment de cuisson à vide, la porte fermée. Idéalement une heure en mode Chaleur tournante  à 180°C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Réglez le sélecteur de fonction sur Chaleur tournante .
2. Réglez 180 °C à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Effleurez le champ .

L'appareil commence à chauffer.

Éteignez l'appareil au bout d'une heure. Pour ce faire effleurez le champ , puis tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

Utilisation de l'appareil

Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil. Vous apprendrez ce qui se passe lors de la mise sous tension et de la mise hors tension et comment régler les modes de fonctionnement.

Allumer et éteindre l'appareil

Avant de pouvoir régler quelque chose sur votre appareil, vous devez l'allumer.

Remarque : La sécurité enfants peut uniquement être réglée lorsque l'appareil est éteint. Certains affichages restent aussi visibles à l'écran lorsque l'appareil est éteint.

Si vous n'avez pas besoin de votre appareil, mettez-le hors tension. Si vous n'effectuez aucun réglage pendant une longue période, l'appareil s'éteint automatiquement.

Allumer l'appareil

Tournez le sélecteur de fonction pour mettre l'appareil en service.

L'écran affiche avec une valeur standard. L'appareil est opérationnel.

Les différents chapitres vous expliquent comment régler les modes de fonctionnement.

Éteindre l'appareil

Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Une fonction éventuellement en cours est annulée.

L'heure est affichée.

Remarque : Dans les réglages de base vous pouvez déterminer si l'heure doit être affichée ou pas lorsque l'appareil est éteint.


Régler un mode de fonctionnement


Après avoir sélectionné un mode de fonctionnement, des valeurs de référence apparaissent à l'affichage. Vous pouvez immédiatement démarrer ce réglage.

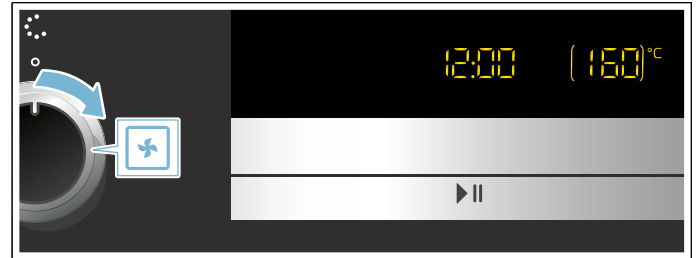
De manière générale :

1. Sélectionnez le mode de fonctionnement à l'aide du sélecteur de fonction.
2. Procédez à d'autres réglages, si nécessaire. Pour ce faire, effleurez le champ correspondant et modifiez la valeur à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Effleurez le champ ►||. L'appareil se met en marche. La LED ►|| s'allume.

Réglage du mode de cuisson et de la température

Exemple : chaleur tournante  à 200°C

1. Réglez le mode de cuisson Chaleur tournante  à l'aide du sélecteur de fonction. La température de référence 160°C apparaît.



2. Réglez la température à 200 °C au moyen du sélecteur rotatif.
3. Effleurez le champ ►||.




L'appareil commence à chauffer. La LED ►|| s'allume. L'affichage de la température se remplit.

Vous pouvez modifier la température en cours de fonctionnement à tout moment au moyen du sélecteur rotatif.

Remarques

- Lors d'un fonctionnement continu, de légères variations de température sont normales après la chauffe selon le mode de cuisson.
- En cours de fonctionnement la température ne peut pas être réglée sur 40°C.

Réglage de la durée

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Effleurez le champ  jusqu'à ce que le symbole |→| soit focalisé.
3. À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la durée souhaitée.
4. Effleurez le champ ►||. L'appareil commence à chauffer. La LED ►|| s'allume. La durée s'écoule visiblement.

Arrêter le fonctionnement

1. Effleurez le champ ►|| ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête, la LED ►|| clignote.
2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Effleurez le champ ►||. Le fonctionnement se poursuit, la LED ►|| s'allume.

Annuler le fonctionnement

Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.



Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont supprimés.

Remarque : Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.





Chauffage rapide

Avec le chauffage rapide, votre four atteint particulièrement vite la température réglée.


Utilisez le chauffage rapide pour des températures supérieures à 100 °C. Le chauffage rapide est disponible pour les modes de cuisson suivants :

-  Chaleur tournante (exception : chaleur tournante 40 °C)
-  Gril air pulsé



Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Effleurez le champ . Le symbole  s'allume.
3. Effleurez le champ . L'appareil commence à chauffer. La LED  s'allume.

Le chauffage rapide est terminé

Un signal retentit. Le symbole  disparaît de l'affichage. Votre appareil continue à fonctionner avec le mode de cuisson et la température réglés. Enfournez votre plat dans le compartiment de cuisson.

Annuler le chauffage rapide

Effleurez le champ . Le symbole  disparaît de l'affichage. Votre appareil continue à fonctionner avec le mode de cuisson et la température réglés.

Remarque : Le chauffage rapide est désactivé automatiquement après 15 minutes maximum.

Coupure de sécurité automatique

La coupure de sécurité automatique est activée si l'appareil est en marche sur une période plus longue sans que vous ayez réglé une durée.

L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 9 heures.

Les micro-ondes

Le micro-ondes vous permet de cuire, chauffer ou décongeler vos mets très rapidement. Le micro-ondes peut être utilisé seul ou combiné avec des modes de cuisson.

Pour utiliser le micro-ondes de manière optimale, tenez compte des consignes concernant les récipients et basez-vous sur les indications dans les tableaux d'utilisation à la fin de la notice d'utilisation.

Pour utiliser le micro-ondes de manière optimale, posez votre récipient sur le fond du compartiment de cuisson. Retirez la grille. Respectez les indications concernant les récipients.

Récipient

Les récipients ne sont pas tous appropriés aux micro-ondes. Afin que vos mets soient chauffés et que l'appareil ne soit pas endommagé, utilisez uniquement des récipients appropriés aux micro-ondes.

Récipients appropriés

Sont appropriés des récipients en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. Ces matières laissent passer les micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser de la vaisselle de service. Vous n'aurez pas besoin de transvaser. Utilisez de la vaisselle avec des motifs dorés ou argentés uniquement si le fabricant garantit qu'elle est appropriée aux micro-ondes.

Récipients inappropriés

Les récipients métalliques sont inappropriés. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les récipients en métal fermés, les mets restent froids.

Attention !

Formation d'étincelles : le métal p. ex. une cuillère dans un 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 étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

Test de la vaisselle

Ne faites jamais fonctionner les micro-ondes sans aliments. La seule exception à cette règle est le test de vaisselle de très courte durée.

Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient est microondable, effectuez ce test.

1. Placez le récipient vide pendant ½ - 1 minute dans le compartiment de cuisson à la puissance maximale.
2. Entre-temps, vérifiez la température du récipient. Le récipient doit rester froid ou tiède.

S'il est chaud ou si des étincelles se produisent, votre récipient n'est pas approprié. Arrêtez le test.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

Niveaux de puissance de micro-ondes

Les puissances de micro-ondes sont des niveaux et ne correspondent pas toujours exactement au nombre de watts utilisés par l'appareil.

Les puissances du micro-ondes sont à votre disposition.

Puissance de micro-ondes	Durée maximale	Utilisation
90	1 heure 30 minutes	Pour décongeler des aliments délicats.
180	1 heure 30 minutes	Pour décongeler et poursuivre la cuisson.
360	1 heure 30 minutes	Pour faire cuire de la viande et faire chauffer des mets délicats.
600	1 heure 30 minutes	Pour faire chauffer et cuire des mets.
1000	30 minutes	Pour faire chauffer des liquides.

Valeurs de référence :

L'appareil propose une durée pour chaque puissance du micro-ondes. Vous pouvez la valider ou la modifier dans la plage respective.

Le réglage maximal est prévu pour réchauffer les liquides. Pour protéger l'appareil, la puissance maximale du micro-ondes est réduite après quelques temps. La pleine puissance est de nouveau disponible après un temps de refroidissement.


Intervalle du réglage du temps


L'intervalle lors du réglage de la durée de fonctionnement se modifie avec la longueur de la durée de fonctionnement.

Durée de fonctionnement	Intervalle
0 - 1 minute	5 secondes
1 - 3 minutes	10 secondes
3 - 15 minutes	30 secondes
15 minutes - 1 heure	1 minute
1 heure - 1 heure 30 minutes	5 minutes

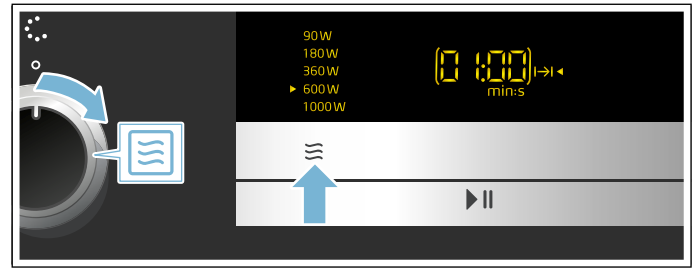
Réglage des micro-ondes

Exemple : puissance micro-ondes 600 Watts, durée 5 minutes.

1. Sélectionnez la fonction micro-ondes  à l'aide du sélecteur de fonction.

L'appareil est prêt à l'emploi. La puissance micro-ondes  maximale est affichée à l'écran comme valeur de référence, elle peut être modifiée à tout moment.


2. Sélectionnez la puissance de micro-ondes souhaitée via le champ tactile.

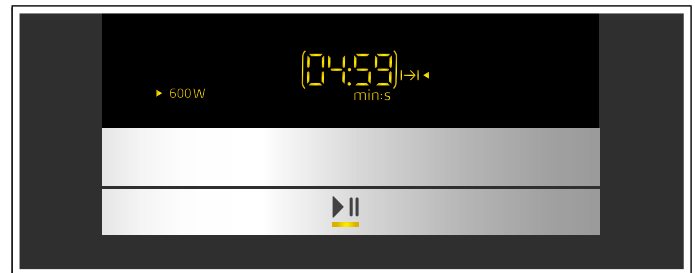


La puissance du micro-ondes et une durée de référence sont affichées.

3. À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la durée souhaitée.

Remarque : Vous pouvez également d'abord régler la durée, puis la puissance de micro-ondes.

4. Effleurez le champ .



La durée s'écoule à l'affichage. La LED  s'allume.


La durée est écoulée

Un signal retentit. Ouvrez la porte de l'appareil ou effleurez un champ au choix.


Modifier la durée

Modifiez la durée à l'aide du sélecteur rotatif. La modification sera validée après quelques secondes.

Modifier la puissance micro-ondes

Effleurez le champ  jusqu'à ce que le niveau souhaité soit sélectionné à l'affichage.

Remarques

- Appuyez plusieurs fois pour passer du niveau de puissance le plus élevé à la puissance la plus faible.
- Si la fonction micro-ondes est uniquement ajoutée après le démarrage, l'appareil se met en pause. Démarrez le fonctionnement via le champ .

Arrêter le fonctionnement

1. Effleurez le champ ►|| ou ouvrez la porte de l'appareil.
Le fonctionnement s'arrête, la LED ►|| clignote.
2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Effleurez le champ ►||.
Le fonctionnement se poursuit, la LED ►|| s'allume.

Annuler le fonctionnement

Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.





Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont supprimés.

Remarque : Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.



Régler le mode combiné du micro-ondes

Vous pouvez combiner la fonction micro-ondes à tous les modes de cuisson et à la fonction vapeur. L'appareil chauffe et le micro-ondes est enclenché en même temps. Votre mets est ainsi prêt plus vite.

Possibilités de combinaisons



-  Vapeur
-  Chaleur tournante
-  Gril
-  Gril air pulsé

Exceptions :

-  Puissance de micro-ondes 1 000 Watts
-  Chaleur tournante 40°C

Régler le mode combiné


Exemple : chaleur tournante  190 °C avec micro-ondes à 360 W, 17 minutes.

1. Réglez la fonction Chaleur tournante  à l'aide du sélecteur de fonction.
Une valeur de référence pour la température apparaît.
2. Au moyen du sélecteur rotatif, réglez la température souhaitée.
3. Effleurez le champ Puissance du micro-ondes  jusqu'à ce que la puissance souhaitée apparaisse sélectionnée.
Une durée de référence apparaît.
4. Réglez la durée à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Effleurez le champ ►||.
Le fonctionnement démarre, la LED ►|| s'allume. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit, le symbole ►|| cesse de s'allumer. Le mode combiné est terminé. Effleurez un champ au choix pour arrêter le signal sonore.

Modifier la puissance micro-ondes

Effleurez le champ  jusqu'à ce que le niveau souhaité soit sélectionné à l'affichage.

Remarques

- Appuyez plusieurs fois pour passer du niveau de puissance le plus élevé à la puissance la plus faible.
- Si la fonction micro-ondes est uniquement ajoutée après le démarrage, l'appareil se met en pause. Démarrez le fonctionnement via le champ ►||

Arrêter le fonctionnement

1. Effleurez le champ ►|| ou ouvrez la porte de l'appareil.
Le fonctionnement s'arrête, la LED ►|| clignote.
2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Effleurez le champ ►||.
Le fonctionnement se poursuit, la LED ►|| s'allume.

Annuler le fonctionnement

Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont supprimés.



Remarque : Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Sécher le compartiment de cuisson

Séchez le compartiment de cuisson après le fonctionnement, afin qu'il ne reste pas d'humidité.

Réchauffer le compartiment de cuisson

Pour sécher, chauffez le compartiment de cuisson afin de permettre à l'humidité de s'évaporer. Ensuite, ouvrez la porte de l'appareil pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper du compartiment de cuisson.

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Éliminez immédiatement les grosses salissures et essuyez l'humidité présente dans le fond du compartiment de cuisson.
3. Avec le sélecteur de fonction gril air pulsé .
4. Effleurez deux fois sur le champ .
Le symbole Durée |→| est marqué à l'affichage.
5. Réglez une durée de 15 minutes au moyen du sélecteur rotatif.
6. Démarrez le fonctionnement au moyen du champ ►||.
Le séchage est lancé et se termine automatiquement après 15 minutes.
7. Ouvrez la porte de l'appareil et laissez-la ouverte 1 à 2 minutes pour permettre à l'humidité de s'échapper du compartiment de cuisson.

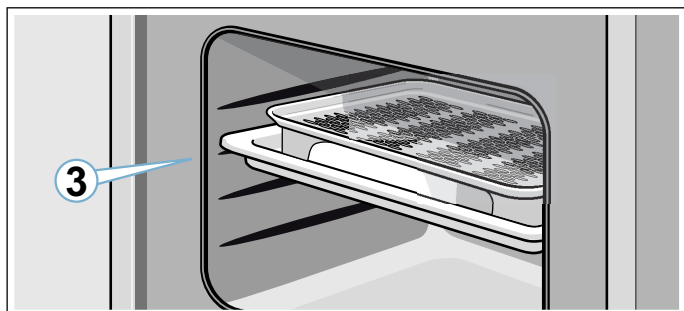
Séchez le compartiment de cuisson à la main

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Retirez les salissures du compartiment de cuisson.
3. Séchez le compartiment de cuisson avec une éponge.
4. Laissez la porte de l'appareil ouverte 1 heure pour que le compartiment de cuisson soit complètement sec.

Vapeur

Vous pouvez utiliser la fonction vapeur seule ou combinée à tous les modes de cuisson et à la fonction micro-ondes.

Pour utiliser la fonction vapeur de manière optimale, retirez la grille. Insérez la lèchefrite en verre au niveau 3 et placez le récipient de cuisson à la vapeur sur la lèchefrite en verre.



⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.

Bruits

Pompe

Vous entendez un bruit de bourdonnement pendant le fonctionnement. Ce bruit survient pendant le fonctionnement de la pompe. Il s'agit d'un bruit de fonctionnement normal.

Cuisson à la vapeur

Niveaux de vapeur

Plusieurs intensités sont à votre disposition pour la fonction vapeur. Les niveaux de vapeur peuvent être sélectionnés via le champ tactile . Le niveau de vapeur sélectionné est représenté à l'affichage.

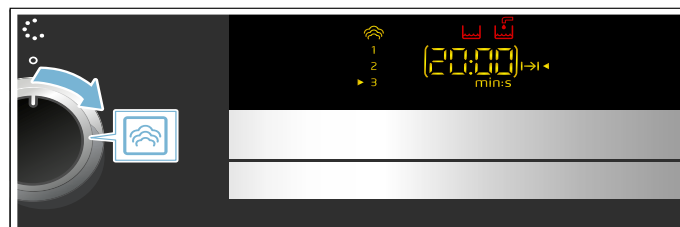
Niveau	Intensité	Utilisation	Affichage
1	faible	Pour décongeler des légumes, de la viande, du poisson et des fruits.	
2	moyen	Pour la préparation de desserts, de poisson et de saucisses.	
3	fort	Pour cuire des légumes, du poisson, des garnitures, pour extraire du jus et pour blanchir.	

Régler la vapeur

Remarque : Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, lancez d'abord un cycle de rinçage . → "Fonction nettoyage" à la page 123

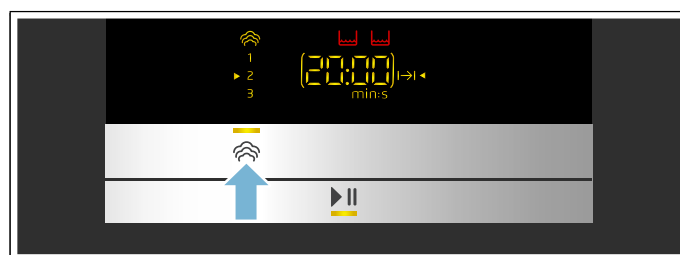
Exemple : niveau de vapeur 2 : moyen, durée 10 minutes.

1. Sélectionnez la fonction vapeur à l'aide du sélecteur de fonction.



L'appareil est prêt à l'emploi. Le niveau de vapeur maximal et une durée de 20 minutes sont réglés comme valeur standard. La flèche du symbole du réservoir d'eau clignote.

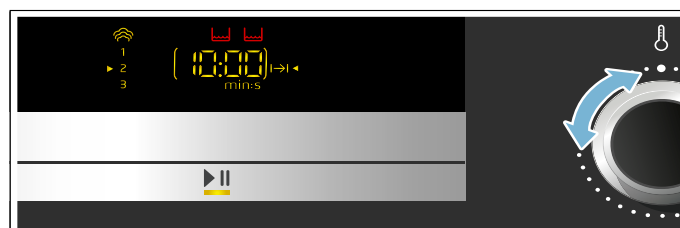
2. Retirez le réservoir d'eau, remplissez-le d'eau fraîche jusqu'au repère MAX, puis introduisez-le entièrement dans son logement. → "Remplir le réservoir d'eau" à la page 112
3. Effleurez le champ , jusqu'à atteindre le niveau de puissance souhaité.



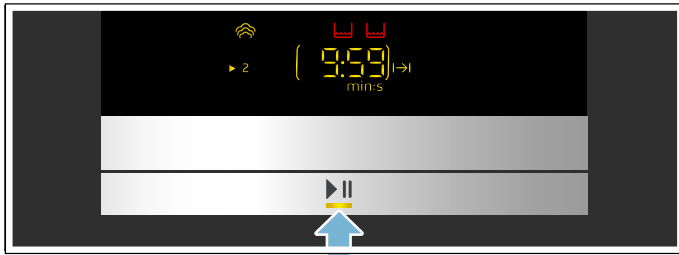
Le niveau de vapeur sélectionné est affiché à l'écran.




4. À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la durée souhaitée.

Remarque : Vous pouvez également d'abord régler la durée, puis le niveau de vapeur.




5. Effleurez le champ ►II.



La flèche du symbole du réservoir d'eau  disparaît, le symbole du réservoir d'eau  s'allume. L'appareil démarre. La LED ►II s'allume. La durée s'écoule à l'affichage. Selon le niveau de vapeur et le mode combiné le remplissage du réservoir d'eau peut durer plus ou moins longtemps. Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement, ce dernier est interrompu et la flèche du symbole du réservoir d'eau  clignote. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au repère MAX, puis poursuivez le fonctionnement via le champ ►II.

Remarques

- Le niveau de vapeur peut être à tout moment modifié pendant le fonctionnement via le champ .
- Essuyez la gouttière et le compartiment de cuisson après la cuisson. → "Après chaque fonctionnement à la vapeur" à la page 113

Régler le mode combiné vapeur





Lors de certains modes de cuisson, vous pouvez enclencher en plus la fonction vapeur.

Lors de la cuisson à la vapeur, de la vapeur est introduite dans le compartiment de cuisson à des intervalles et intensités différents pendant le fonctionnement de l'appareil. Cela permet d'améliorer le résultat de cuisson.



Votre aliment à cuire

- aura une croûte croustillante
- aura un bel aspect
- sera juteux et fondant à l'intérieur
- réduira peu en volume

Possibilités de combinaisons


-  Micro-ondes
-  Chaleur tournante
-  Gril
-  Gril air pulsé



Exceptions :

-  Puissance de micro-ondes 1 000 Watts
-  Chaleur tournante 40°C

Régler le mode combiné

Exemple : chaleur tournante  190 °C avec vapeur niveau 2.

1. Réglez le mode de cuisson Chaleur tournante  à l'aide du sélecteur de fonction. Une valeur de référence pour la température apparaît.
2. Au moyen du sélecteur rotatif, réglez la température souhaitée.


3. Effleurez le champ Vapeur , jusqu'à ce que le niveau souhaité soit sélectionné à l'affichage. Le symbole du réservoir d'eau  apparaît.
4. Remplissez le réservoir d'eau.
5. Effleurez le champ ►II. Le fonctionnement démarre, la LED ►II s'allume. La durée s'écoule visiblement.

Remarque : Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement ce dernier se poursuit sans fonction vapeur. Aucune indication n'apparaît à l'affichage.

La durée est écoulée

Un signal retentit, le symbole ►II cesse de s'allumer. Le mode combiné est terminé. Effleurez un champ au choix pour arrêter le signal sonore.

Modifier le niveau de vapeur

Effleurez le champ , jusqu'à ce que le niveau souhaité soit sélectionné à l'affichage.

Remarque : Appuyez plusieurs fois pour passer du niveau le plus élevé au niveau le plus faible. La fonction vapeur est désactivée après le niveau le plus faible. Appuyez de nouveau pour activer la fonction vapeur en commençant par le niveau le plus élevé.

Arrêter le fonctionnement

1. Effleurez le champ ►II ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête, la LED ►II clignote.
2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Effleurez le champ ►II. Le fonctionnement se poursuit, la LED ►II s'allume.

Annuler le fonctionnement

Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont supprimés.

Remarque : Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Remplir le réservoir d'eau

Le réservoir d'eau se trouve à droite derrière le bandeau du réservoir en dessous de la porte de l'appareil. Avant de mettre l'appareil en marche, ouvrez le bandeau du réservoir et remplissez le réservoir d'eau.

Assurez-vous d'avoir correctement réglé la dureté de l'eau. → "Réglages de base" à la page 120

 Mise en garde – Risque de blessures et d'incendie !

Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau. Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec des liquides inflammables (par ex., des boissons alcoolisées). Les vapeurs de liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson par des surfaces chaudes (déflagration). La porte de l'appareil risque de s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des jets de flammes peuvent s'échapper.

Attention !

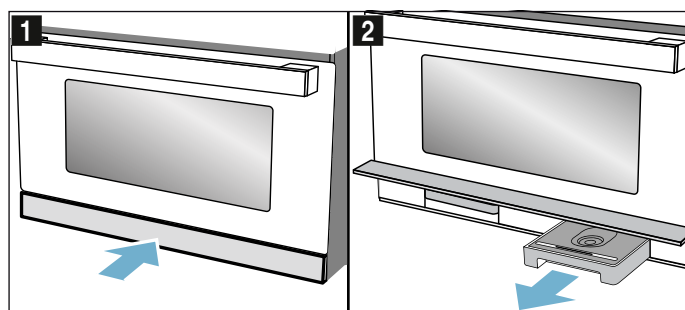
Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.

N'utilisez pas d'eau distillée, ni d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l), ni d'autres liquides. Utilisez exclusivement de l'eau froide et fraîche du robinet sans gaz carbonique, ou de l'eau adoucie.

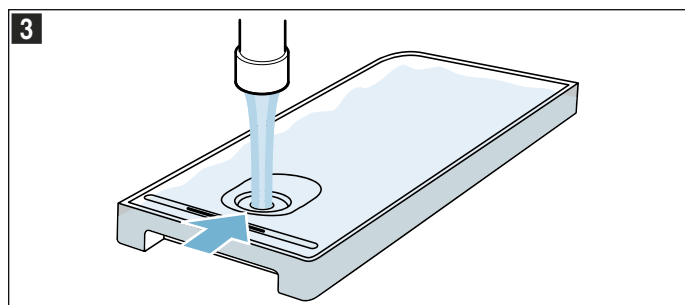
Remarques

- Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- Si vous utilisez exclusivement de l'eau déminéralisée, dans ce cas vous pouvez régler la dureté de l'eau sur « adoucie ».

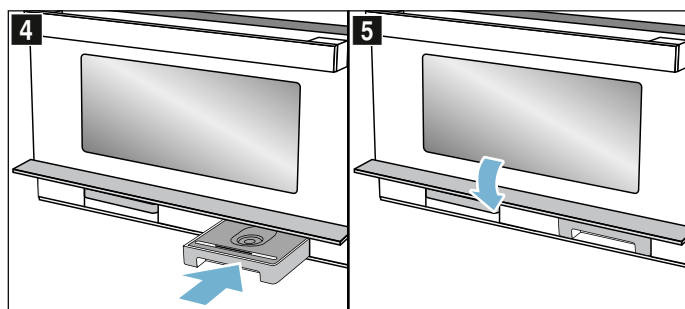
1. Appuyez brièvement au milieu du bandeau du réservoir.
Le bandeau du réservoir s'ouvre. Le bac collecteur (à gauche) et le réservoir d'eau (à droite) sont accessibles.
2. Retirez le réservoir d'eau de son logement.



3. Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'au repère « MAX ».



4. Remettez en place le réservoir d'eau entièrement dans son logement.
5. Fermez le bandeau du réservoir.



La fonction vapeur est prête à l'emploi.

Remplir le réservoir d'eau

Lorsque le réservoir d'eau est vide en cours de fonctionnement, l'appareil se comporte différemment en fonction du mode de fonctionnement :


- Mode vapeur : le fonctionnement est interrompu, un message apparaît à l'affichage. Au plus haut niveau de vapeur, le réservoir rempli suffit pendant 30-40 minutes, plus longtemps avec des niveaux de vapeurs plus faibles.
- Vapeur avec le micro-ondes : le fonctionnement est interrompu. Un réservoir rempli suffit pour env. 50 min. de fonctionnement.
- Chaleur tournante ou gril avec vapeur : le fonctionnement continue avec la chaleur tournante ou le gril, aucun message d'erreur n'apparaît. Au plus haut niveau de vapeur, le réservoir rempli suffit pendant env. 3 heures, plus longtemps avec des niveaux de vapeurs plus faibles.
- Gril air pulsé avec vapeur : le fonctionnement continue avec le gril air pulsé, aucun message d'erreur n'apparaît. Un réservoir rempli suffit pour env. 9 h de fonctionnement.

Remarque : Les temps indiqués peuvent varier.

Remplissez de nouveau le réservoir d'eau jusqu'au repère « MAX ».

1. Ouvrez le bandeau.
2. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le.
3. Remettez en place le réservoir d'eau et fermez le bandeau.

Après chaque fonctionnement à la vapeur


De l'humidité subsiste dans le compartiment de cuisson. Essayez la gouttière et le compartiment de cuisson avec précaution. Après chaque utilisation avec de la vapeur, il est recommandé d'exécuter la fonction de nettoyage Rinçage . Ensuite, videz le réservoir d'eau, puis videz et séchez le bac collecteur.

Remarque : Éliminez les taches de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

Rinçage

Pour que votre appareil reste propre, vous pouvez pomper l'eau via le système de tuyauterie. L'eau est ensuite évacuée dans le bac collecteur.

Démarrer

1. Sélectionnez Rinçage  à l'aide du sélecteur de fonction.
La durée du programme est affichée. Elle ne peut pas être modifiée.
2. Ouvrez le bandeau du réservoir.
3. Retirez le bac collecteur et videz-le.
4. Remettez complètement en place le bac collecteur vidé.
5. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche.

6. Insérez complètement le réservoir d'eau.
7. Fermez le bandeau du réservoir.
8. Effleurez le champ ►II.
L'eau est pompée via le tuyau. La durée s'écoule sur l'affichage. Un signal retentit dès que la durée est écoulée. Videz le bac collecteur.

Vider le réservoir d'eau

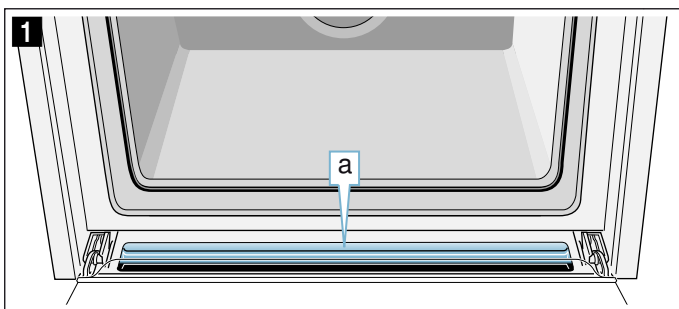
1. Appuyez brièvement au milieu du bandeau du réservoir.
Le bandeau du réservoir se replie vers le haut.
2. Enlevez le réservoir d'eau.
3. Retirez avec précaution le couvercle du réservoir d'eau.
4. Videz le réservoir d'eau, nettoyez-le avec du produit à vaisselle et rincez-le soigneusement à l'eau claire.
5. Séchez toutes les pièces avec un chiffon doux.
6. Essuyez le joint au niveau du couvercle pour le sécher.
7. Laissez sécher avec le couvercle ouvert.
8. Placez le couvercle sur le réservoir d'eau et appuyez dessus.
9. Insérez complètement le réservoir d'eau.
10. Fermez le bandeau du réservoir et appuyez brièvement au milieu.
Le bandeau du réservoir est verrouillé.

Attention !

- Ne faites pas sécher le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait l'endommager.
- Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela pourrait l'endommager.

Séchez la gouttière

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Ouvrez le bandeau du réservoir.
4. Retirez le réservoir d'eau et le bac collecteur.
5. Essuyez la gouttière **a** en dessous du compartiment de cuisson avec une lavette éponge (figure **1**).





Sécher le compartiment de cuisson

Séchez le compartiment de cuisson après le fonctionnement, afin qu'il ne reste pas d'humidité.

Réchauffer le compartiment de cuisson

Pour sécher, chauffez le compartiment de cuisson afin de permettre à l'humidité de s'évaporer. Ensuite, ouvrez la porte de l'appareil pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper du compartiment de cuisson.

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Éliminez immédiatement les grosses salissures et essuyez l'humidité présente dans le fond du compartiment de cuisson.
3. Avec le sélecteur de fonction gril air pulsé .
4. Effleurez deux fois sur le champ .
Le symbole Durée |→| est marqué à l'affichage.
5. Réglez une durée de 15 minutes au moyen du sélecteur rotatif.
6. Démarrez le fonctionnement au moyen du champ ►II.
Le séchage est lancé et se termine automatiquement après 15 minutes.
7. Ouvrez la porte de l'appareil et laissez-la ouverte 1 à 2 minutes pour permettre à l'humidité de s'échapper du compartiment de cuisson.

Séchez le compartiment de cuisson à la main

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Retirez les salissures du compartiment de cuisson.
3. Séchez le compartiment de cuisson avec une éponge.
4. Laissez la porte de l'appareil ouverte 1 heure pour que le compartiment de cuisson soit complètement sec.

P Programmes automatiques


Avec les programmes automatiques, vous pouvez facilement préparer des mets. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de votre mets. Le programme automatique se charge du réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 30 programmes.

Remarques

- Retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.
- Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid.
- Pour les programmes, utilisez toujours des récipients appropriés aux micro-ondes, résistants à la chaleur, par ex. en verre ou en céramique. Respectez les indications concernant les accessoires dans le tableau des programmes.
- Pour un résultat de cuisson optimal, utilisez uniquement des aliments frais et de la viande à la température du réfrigérateur. Pour des plats surgelés, utilisez uniquement des aliments sortant du congélateur.

Régler un programme


Exemple illustré : programme 3 avec un poids de 1 kilogramme.

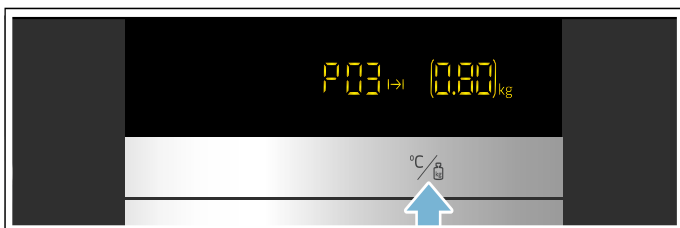
1. Réglez le sélecteur de fonction sur le programme automatique . Le premier numéro de programme et un poids de référence apparaissent.



2. Sélectionnez le numéro de programme 3 à l'aide du sélecteur rotatif.

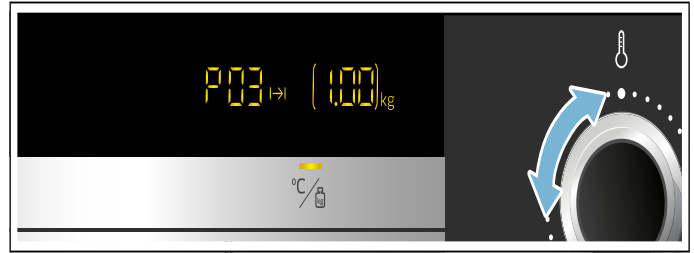


3. Effleurez le champ . Le réglage du poids apparaît visiblement.




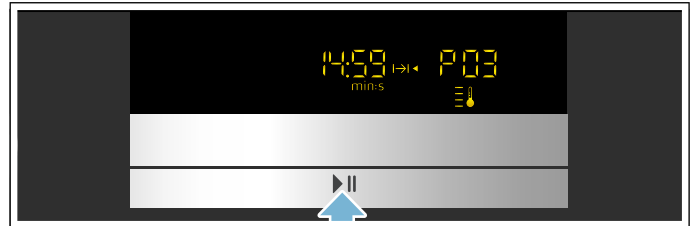
4. Réglez le poids de 1 kg à l'aide du sélecteur rotatif.

L'appareil règle automatiquement la durée adaptée au poids.






5. Effleurez le champ .

Le programme démarre. La durée s'écoule visiblement, les barres de température et la LED  s'allument.



Remarques


- Avant le démarrage, vous pouvez basculer du programme au poids via les champs  et .
- Une fois l'appareil mis en marche, il n'est plus possible de modifier le numéro de programme ni le poids. Vous pouvez interroger le poids réglé via le champ .

Le programme est terminé





Un signal retentit. Le programme est terminé, l'appareil ne chauffe plus.

Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Modifier le programme

1. Effleurez le champ  pendant env. 4 secondes. Le programme est réinitialisé.
2. Sélectionnez un nouveau programme.

Arrêter le fonctionnement

1. Effleurez le champ  ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête, la LED  clignote.
2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Effleurez le champ . Le fonctionnement se poursuit, la LED  s'allume.

Annuler le fonctionnement

Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont supprimés.


Remarque : Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.




Tableau des programmes


Pro-gramme	Plat	Poids en kg	Récipients/accessoires, hau- teur d'enfournement	Remarques	Particularités
Décongeler					
P 01	Viande hachée*	0,10 - 1,20	récipient ouvert, plat Fond du compartiment de cuis- son	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes.	Retirez les parties déjà décongelées de viande hachée de boeuf, agneau, porc, après avoir retourné la viande.
P 02	Filet de poisson*	0,10 - 1,00	récipient ouvert, plat Fond du compartiment de cuis- son	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes.	Filet de brochet, cabillaud, sébaste, colin, sandre
P 03	Morceaux de poulet avec os*	0,15 - 1,20	récipient ouvert, plat Fond du compartiment de cuis- son	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes.	Côté peau vers le bas
P 04	Tranches de pain*	0,10 - 0,50	récipient ouvert, plat Fond du compartiment de cuis- son	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes.	Décongelez uniquement la quantité nécessaire de pain de froment, de pain bis de froment, de pain complet et de pain. Il rassit très vite. Séparez les tranches si possible.
Volaille, viande, poisson					
P 05	Poulet en mor- ceaux, frais*	0,15 - 1,00	Grille + poêle en verre Niveau 3 + 2	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes.	Cuisses de poulet, demi-poulets, côté peau vers le bas
P 06	Rosbif, saignant	0,50 - 2,00	Lèche-frite en verre Niveau 1		
P 07	Rosbif, à point	0,50 - 2,00	Lèche-frite en verre Niveau 1		
P 08	Rosbif, bien cuit	0,50 - 2,00	Lèche-frite en verre Niveau 1		
P 09	Gigot d'agneau avec os, rosé	1,00 - 2,00	Lèche-frite en verre Niveau 1		
P 10	Gigot d'agneau avec os, bien cuit	1,00 - 2,00	Lèche-frite en verre Niveau 1		
P 11	Poisson, entier, frais	0,20 - 1,20	Récipient de cuisson à la vapeur + poêle en verre Niveau 3	Remplissez le résér- voir d'eau.	Arrosez l'intérieur de jus de citron.
P 12	Filet de poisson, frais	0,20 - 0,50	Récipient de cuisson à la vapeur + poêle en verre Niveau 3	Remplissez le résér- voir d'eau.	
P 13	Filet de poisson, congelé	0,20 - 0,50	Récipient de cuisson à la vapeur + poêle en verre Niveau 3	Utilisez des filets de poisson uniformé- ment plats. Remplis- sez le réservoir d'eau.	
P 14	Ragoût/potée à par- tir d'ingrédients frais**	0,50 - 2,00	Récipient avec couvercle Fond du compartiment de cuis- son	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes.	Utilisez la viande, les légumes et le bouil- lon en quantités égales et indiquez le poids total.
Légumes et accompagnements					
P 15	Brocoli, frais	0,10 - 1,00	Récipient de cuisson à la vapeur + poêle en verre Niveau 3	Remplissez le résér- voir d'eau.	
P 16	Petits pois, surgelés	0,10 - 1,00	Récipient de cuisson à la vapeur + poêle en verre Niveau 3	Remplissez le résér- voir d'eau.	
*Respecter le signal invitant à retourner les mets **Respecter le signal invitant à remuer les mets					


Programme	Plat	Poids en kg	Récipients/accessoires, hauteur d'enfournement	Remarques	Particularités
P 17	Rondelles de carottes, fraîches	0,10 - 0,75	Récipient de cuisson à la vapeur + poêle en verre Niveau 3	Remplissez le réservoir d'eau.	
P 18	Asperges vertes, fraîches	0,10 - 0,70	Récipient de cuisson à la vapeur + poêle en verre Niveau 3	Remplissez le réservoir d'eau.	Ne superposez rien
P 19	Œufs à la coque	2 - 10 pièces	Récipient de cuisson à la vapeur + poêle en verre Niveau 3	Remplissez le réservoir d'eau.	Œufs de poule réfrigérés
P 20	Riz**	0,10 - 0,50	récipient haut avec couvercle Fond du compartiment de cuisson	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes.	Riz long grain, n'utilisez pas de riz en sachet. Ajouter les 2/3 de la quantité d'eau au riz. Laissez reposer 5-10 minutes à la fin du programme.
P 21	Pommes de terre au four	0,20 - 1,50	Rouille Niveau 2		Lavez, séchez et piquez plusieurs fois à l'aide d'une fourchette env. 250 g de pommes de terre de taille moyenne.
P 22	Pommes de terre à l'anglaise	0,20 - 0,50	Récipient de cuisson à la vapeur + poêle en verre Niveau 3	Remplissez le réservoir d'eau.	Pommes de terre, épluchées et coupées en quartiers.
P 23	Compote de fruits**	0,30 - 0,80	récipient plat sur la lèchefrite en verre Niveau 3	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes. Remplissez le réservoir d'eau.	Rajoutez un peu de sucre et de menthe aux fruits. Pour une compote de fruits rouges, ajoutez les framboises et les fraises uniquement lorsque le signal vous invite à retourner les mets.
Commodité					
P 24	Frites, surgelées*	0,20 - 0,80	Lèchefrite en verre Niveau 2		Ne superposez rien
P 25	Croquettes, surgelées*	0,25 - 0,80	Lèchefrite en verre Niveau 2		Ne superposez rien
P 26	Pizza, précuite, réfrigérée	0,10 - 0,60	Rouille Niveau 2		Pizza à fond mince
P 27	Pizza, précuite, surgelée	0,10 - 0,50	Rouille Niveau 1		Pizza à pâte fine, baguette-pizza
P 28	Gratin de pâtes, précuit et réfrigéré	0,30 - 1,00	Récipient sur la poêle en verre Niveau 2	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes.	Lasagnes, canelloni ou gratin de pâtes avec pâtes précuites
P 29	Réchauffer un plat, réfrigéré	0,20 - 0,50	récipient plat sur la lèchefrite en verre Niveau 3	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes. Remplissez le réservoir d'eau.	
P 30	réchauffer un plat, surgelé	0,20 - 0,50	récipient plat sur la lèchefrite en verre Niveau 3	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes. Remplissez le réservoir d'eau.	
*Respecter le signal invitant à retourner les mets **Respecter le signal invitant à remuer les mets					

Réglage des fonctions de temps

Votre appareil possède différentes fonctions de temps. Le champ tactile  vous permet d'appeler le menu et de commuter entre les différentes fonctions. Les symboles des fonctions disponibles s'allument à l'écran, la fonction sélectionnée est déjà mise en avant.

Fonction de temps	Utilisation
 Minuterie	La minuterie fonctionne comme un minuteur de cuisine. Il marche indépendamment du mode de fonctionnement et d'autres fonctions de temps et n'influence pas l'appareil.
 Durée	Après écoulement d'une durée réglée, l'appareil arrête automatiquement de fonctionner.
 Heure	Tant qu'aucune autre fonction n'est en cours en arrière-plan, l'appareil affiche l'heure.





Vous pouvez appeler la durée à l'aide du champ  uniquement après le réglage d'un mode de cuisson. La minuterie peut être réglée à tout moment.

Après écoulement d'une durée ou d'un temps de la minuterie, un signal retentit. Vous pouvez couper le signal prématurément en effleurant le champ .

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de retentissement du signal.
→ "Réglages de base" à la page 120



Interroger les réglages de temps


Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés à l'écran. La durée s'écoule visiblement.

Pour interroger la minuterie , la durée  ou l'heure , appuyez sur le champ  jusqu'à ce que le symbole correspondant soit focalisé. En fonctionnement, seules la minuterie et la durée sont disponibles, en veille, seules la minuterie et l'heure sont disponibles. La valeur correspondante apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage.

Réglage de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme une minuterie de cuisine. Celui-ci fonctionne indépendamment de l'appareil. La minuterie émet un signal sonore spécifique. Ainsi, vous pouvez distinguer si c'est la minuterie ou une durée qui est écoulee.

1. Effleurez le champ .
Le symbole  et le symbole de temps s'allument à l'affichage.
2. Réglez le temps de la minuterie avec le sélecteur rotatif.

Au bout de quelques secondes, le temps réglé est validé. La minuterie se met en marche. Le symbole  s'allume et le temps de la minuterie s'écoule visiblement dans l'affichage. Les autres symboles de temps disparaissent.

Le temps de la minuterie est écoulee

Un signal retentit. L'écran affiche **00:00**. Effleurez un champ pour éteindre la minuterie.

Modifier le temps de la minuterie

Modifiez le temps de la minuterie à l'aide du sélecteur rotatif. La modification sera validée après quelques secondes.


Annuler le temps de la minuterie

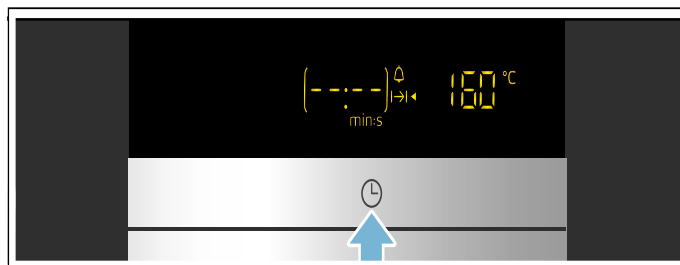
Ramener la minuterie sur **00:00** à l'aide du sélecteur rotatif. La modification sera validée après quelques secondes. La minuterie est désactivée.

Réglage de la durée

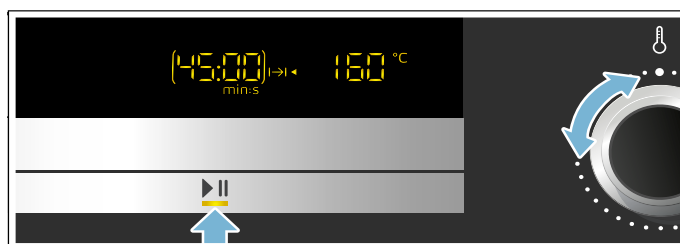
Vous pouvez régler la durée de cuisson de vos aliments au niveau de l'appareil. L'appareil s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulee. La durée de cuisson n'est pas dépassée par inadvertance.



Exemple illustré : mode de cuisson chaleur tournante, durée de 45 minutes.

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.
Une température est indiquée comme valeur de référence.
2. Si nécessaire, réglez la température à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyez deux fois sur le champ .
L'écran affiche **-- : --** et les symboles du temps s'allument.




4. Réglez une durée de 45 minutes au moyen du sélecteur rotatif.



5. Effleurez le champ .
Le four démarre. La durée s'écoule visiblement à l'affichage et la LED  s'allume. Les autres symboles de temps disparaissent.

La durée est écoulee

Un signal retentit. L'appareil cesse de chauffer. L'écran affiche **00:00**.


1. Effleurez le champ .
Le signal s'arrête.
2. Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

L'appareil est éteint.

Modifier la durée

Modifiez la durée à l'aide du sélecteur rotatif. La modification sera validée après quelques secondes.

Effacer la durée


Si la fonction minuterie est réglée, effleurez d'abord le champ . Ce n'est qu'ensuite que vous pourrez modifier la durée.


Ramenez la durée à **00:00** à l'aide du sélecteur rotatif. La modification sera validée après quelques secondes.

Première mise en service

Vous êtes invité à régler l'heure après avoir effectué un branchement électrique ou après une panne de courant. Quelques secondes peuvent s'écouler avant que l'invitation apparaisse.




Régler l'heure

Lors de la mise en service, l'affichage du temps est focalisé. La valeur **12:00** clignote à l'écran et le symbole  s'allume. Réglez l'heure.


1. Réglez l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Effleurez le champ .
L'heure est réglée.

Modifier l'heure

Remarque : L'appareil doit être éteint pour pouvoir modifier l'heure.

1. Appuyez deux fois sur le champ .
Le symbole  et l'heure apparaissent.
2. Réglez l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Effleurez le champ .
L'heure est réglée.



Remarques

- Si vous n'appuyez pas sur le champ  après avoir réglé l'heure, la valeur réglée est automatiquement reprise après quelques secondes.
- Si vous tournez le sélecteur de fonction pendant les réglages, il doit être ensuite de nouveau amené sur la position zéro. Ce n'est qu'après que vous pouvez utiliser l'appareil.
- Pour réduire la consommation de votre appareil en veille, vous pouvez masquer l'heure.


Sécurité-enfants

Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde, votre appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Activation et désactivation

1. Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.
2. Appuyez sur le champ  pendant env. 4 secondes. Le symbole  apparaît. La sécurité enfants est activée ou désactivée.

Remarques





- Si une minuterie  est réglée, celle-ci continue à s'écouler. Tant que la sécurité enfants est activée, il est impossible de modifier la minuterie.
- Les signaux sonores, par ex. après écoulement de la minuterie, peuvent être arrêtés en appuyant sur n'importe quel champ.

Réglages de base

Afin que vous puissiez utiliser votre appareil facilement et de manière optimale, différents réglages sont à votre disposition. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de vos besoins.

Modifier les réglages de base

L'appareil doit être hors tension.

1. Appuyez sur le champ  pendant quelques secondes.
Le premier réglage de base apparaît.
2. Modifiez le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.
3. Effleurez le champ .
Le réglage de base suivant apparaît. Le champ  vous permet de parcourir tous les réglages de base et de les modifier à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Appuyez sur le champ  pendant quelques secondes.

Tous les réglages sont validés.

Si l'appareil se trouve en mode veille, vous pouvez modifier les réglages à tout moment.

Annuler

Si vous ne souhaitez pas enregistrer les modifications, tournez le sélecteur de fonction. Vous quittez ainsi les réglages de base sans les enregistrer.

Liste des réglages de base

	Réglage de base	Possibilités	Explication
c01	Durée du signal sonore 2 = moyen = 30 secondes	1 = court = 10 secondes 3 = long = 2 minutes	Signal après écoulement d'une durée ou de la minuterie
c02	Tonalité des touches* 1 = marche	0 = arrêt	Tonalité lorsque vous effleurez un champ tactile
c03	Luminosité de l'écran* 2 = moyenne	1 = faible 3 = élevée	Régler la luminosité de l'écran
c04	Affichage de l'heure 1 = marche	0 = arrêt	Afficher l'heure
c05	Éclairage du compartiment de cuisson 1 = marche	0 = arrêt	Allumer et éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson en fonctionnement
c06	Dureté de l'eau 4 = très dure	0 = adoucie 1 = douce 2 = moyenne 3 = dure	La dureté de l'eau influence les cycles de nettoyage de l'appareil
c07	Réglage usine 0 = arrêt	1 = marche	Réinitialiser l'appareil aux réglages usine
c08	Mode Démo 0 = arrêt	1 = marche	Éteindre et allumer le mode Démo Remarque : Le mode Démo est uniquement visible dans les 5 premières minutes suivant la connexion de l'appareil.

*La modification est directement validée.

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

Mise en garde – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Remarque : Vous pouvez très facilement débarrasser votre appareil des odeurs désagréables, p. ex. après avoir préparé du poisson. Pour ce faire, placez à l'intérieur un bol d'eau additionnée de quelques gouttes de jus de citron. Mettez toujours une tige d'ébullition/cuillère dans le récipient pour empêcher l'ébullition tardive. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale.

Nettoyants appropriés

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications du tableau. Selon le modèle d'appareil, les zones ne sont pas toutes présentes sur votre appareil.

Vous pouvez acheter divers accessoires pour votre appareil auprès de notre service après-vente. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Chiffon microfibrés

Le chiffon microfibrés est idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. En une seule opération, il élimine les salissures aqueuses et grasses.

Référence 466 148

Chiffon pour surfaces en inox modernes

Vous pouvez traiter les surfaces à l'aide d'un chiffon imprégné d'huile recommandé (à commander auprès de notre service) afin d'augmenter leur résistance aux traces de doigts et aux rayures.

Référence 311 134

Huile d'entretien pour surfaces en inox modernes

Vous pouvez nous commander en bouteille la même huile d'entretien que celle des lingettes.

Référence 311 567

Dégraisseur

Pour le nettoyage de surface intensif de graisses tenaces.

Référence 311 781

Produit détartrant

Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, vous devez le détartrer régulièrement. Utilisez pour ce faire uniquement le produit détartrant recommandé. Les autres détartrants risquent d'endommager l'appareil.

Produit détartrant liquide : référence 311 680

Pastilles de détartrage : référence 311 846

Attention !

Endommagement des surfaces

N'utilisez aucun

- nettoyeurs agressifs ou abrasifs,
- nettoyeurs à forte teneur d'alcool,
- tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- nettoyeur haute pression ou nettoyeur à vapeur,
- nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

Niveau	Nettoyage
Extérieur de l'appareil	
Façade en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Bandeau de commande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Vitres de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox.
Poignée de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées.
L'intérieur de l'appareil	

Surfaces autonettoyantes	Veillez tenir compte des consignes concernant les surfaces du compartiment de cuisson figurant à la suite du tableau.
Côté intérieur de la porte et joint de porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette. Ne retirez pas le joint de porte. Ne pas récurer. Vérifiez la position du joint de porte après le nettoyage.
Surfaces en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez avec une lavette. À ne pas récurer. Vérifiez la position du joint de porte après le nettoyage.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettez à tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse.
Bac collecteur et réservoir d'eau	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et rincez abondamment à l'eau claire pour éliminer les restes de produit à vaisselle. Séchez ensuite avec un chiffon doux. Laissez sécher avec le couvercle ouvert. Essuyez le joint au niveau du couvercle pour le sécher. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Logement du réservoir	Séchez-le après chaque utilisation.
Évacuation de vapeur dans le compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : utilisez une éponge de nettoyage ou une brosse douce.

Remarques

- De légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique ou le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.

Nettoyage des surfaces autonettoyantes

L'arrière du compartiment de cuisson est doté d'un revêtement catalytique autonettoyant. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche en cours de fonctionnement de l'appareil. Il n'est pas conséquent pas nécessaire de nettoyer cette zone.

Attention !

N'utilisez pas de produit de nettoyage pour four sur les surfaces autonettoyantes. Cela endommage les surfaces. 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 de moyens de nettoyage récurants.

Une fois le compartiment de cuisson refroidi, éliminez les résidus brunâtres ou blanchâtres avec de l'eau et une éponge douce.

Remarque : Des taches rougeâtres peuvent se former sur les surfaces pendant le fonctionnement. Il ne s'agit pas de rouille, mais de résidus d'aliments. Ces taches ne présentent pas un danger pour la santé et ne compromettent pas la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.

Maintenir l'appareil propre

Afin d'éviter la formation de salissures tenaces, maintenez l'appareil toujours propre et éliminez immédiatement les salissures.

Conseils

- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi, les salissures ne peuvent pas s'incruster.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf.
- Utilisez la poêle en verre pour faire cuire des gâteaux très humides.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.
- De préférence, utilisez le mode Chaleur tournante. Les salissures seront moindres avec ce mode de cuisson.

Fonction nettoyage

Détartrage

Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, vous devez le détartrer régulièrement.


Attention !

- Dommages matériels : utilisez exclusivement le détartrant, liquide ou sous forme de pastilles, que nous vous recommandons pour le détartrage. Les temps d'action pendant le détartrage dépendent du détartrant utilisé. Les autres détartrants risquent d'endommager l'appareil. Vous pouvez obtenir le détartrant auprès du service après-vente.
Produit détartrant liquide : référence 311 680
Pastilles de détartrage : référence 311 846
- Solution détartrante : veillez à ce que la solution détartrante ou le détartrant n'entre pas en contact avec le bandeau de commande ou toute autre surface de l'appareil. Vous risquez d'endommager les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

Le détartrage comprend deux étapes. Pour des raisons d'hygiène, le détartrage doit être entièrement terminé pour que l'appareil soit de nouveau opérationnel. Au total, le détartrage dure env. 30 minutes.


- Détartrage (env. 29 minutes), videz ensuite le bac collecteur et remplissez le réservoir d'eau d'eau fraîche.
- Cycle de rinçage après détartrage (env. 1 minute), ensuite videz le bac collecteur.


En cas d'interruption du détartrage (par ex. en raison d'une panne de courant, à la mise hors tension de l'appareil ou en cas d'interruption du processus de détartrage), vous serez invité, après la remise en marche de l'appareil, à lancer le cycle de rinçage. L'appareil reste verrouillé jusqu'à la fin du cycle de rinçage pour d'autres utilisations.

La fréquence à laquelle l'appareil doit être détartré dépend de la dureté de l'eau utilisée. Dès qu'il vous reste max. 5 possibilités d'utiliser une fonction faisant appel à de la vapeur, l'appareil vous invite via le symbole  à effectuer un détartrage. Vous avez donc le temps de préparer le détartrage.


Le mode Vapeur est ensuite possible uniquement après un détartrage réussi.

Démarrer

1. Sélectionnez Détartrage  à l'aide du sélecteur de fonction.
La durée de détartrage est affichée. Elle ne peut pas être modifiée.
2. Ouvrez le bandeau du réservoir.
3. Retirez le bac collecteur et videz-le.
4. Remettez complètement en place le bac collecteur vidé.
5. Enlevez le réservoir d'eau.
6. Mélangez de l'eau avec le produit détartrant selon les indications de l'emballage afin d'obtenir une solution détartrante.

7. Versez la solution de détartrage dans le réservoir d'eau, puis réinsérez ce dernier entièrement.
8. Fermez le bandeau du réservoir.
9. Effleurez le champ  II.
L'appareil est en cours de détartrage. La durée restante s'écoule à l'écran. Un signal retentit dès que le détartrage est terminé. Le fonctionnement s'arrête.

Rinçage après détartrage

1. Ouvrez le bandeau du réservoir.
2. Retirez le bac collecteur, videz-le et remettez-le en place.
3. Retirez le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement, remplissez-le d'eau fraîche et remettez-le en place.
4. Fermez le bandeau du réservoir.
5. Effleurez le champ  II.
L'appareil effectue un rinçage. Un signal retentit dès que le rinçage est terminé. Videz le bac collecteur.



Remarque :

Si vous utilisez des pastilles de détartrage (référence 311 846), vous devez exécuter deux fois la fonction de nettoyage Rinçage.

Rinçage

Pour que votre appareil reste propre, vous pouvez pomper l'eau via le système de tuyauterie. L'eau est ensuite évacuée dans le bac collecteur.

Démarrer

1. Sélectionnez Rinçage  à l'aide du sélecteur de fonction.
La durée du programme est affichée. Elle ne peut pas être modifiée.
2. Ouvrez le bandeau du réservoir.
3. Retirez le bac collecteur et videz-le.
4. Remettez complètement en place le bac collecteur vidé.
5. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche.
6. Insérez complètement le réservoir d'eau.
7. Fermez le bandeau du réservoir.
8. Effleurez le champ  II.
L'eau est pompée via le tuyau. La durée s'écoule sur l'affichage. Un signal retentit dès que la durée est écoulée. Videz le bac collecteur.

Nettoyage de finition

Après chaque détartrage ou rinçage, exécutez les étapes suivantes :

1. Ouvrez le bandeau du réservoir.
2. Videz le bac collecteur et le réservoir d'eau, nettoyez-les et séchez-les.
3. Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro. Le processus est terminé et l'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.

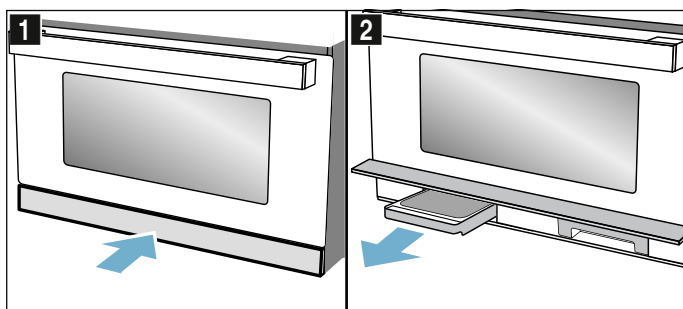
Vider le bac collecteur

Lors des fonctions de nettoyage, l'eau résiduelle est recueillie dans le bac collecteur. Videz et séchez ensuite le bac collecteur.

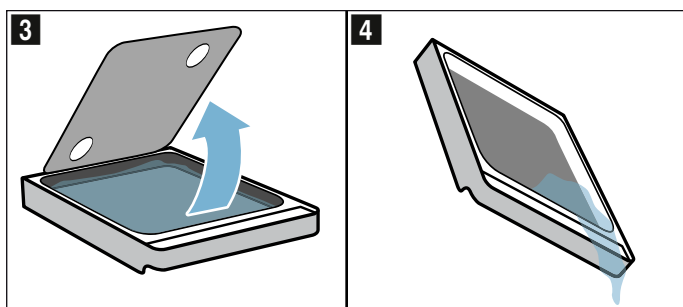
Attention !

- Ne faites pas sécher le bac collecteur dans le compartiment de cuisson chaud. Le bac collecteur est endommagé.
- Ne nettoyez pas le bac collecteur au lave-vaisselle. Le bac collecteur est endommagé.

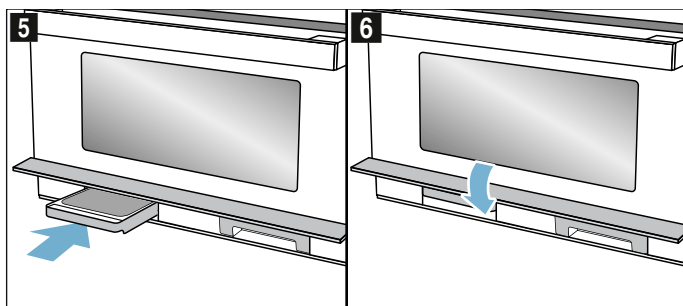
1. Appuyez brièvement au milieu du bandeau du réservoir.
Le bandeau du réservoir s'ouvre. Le bac collecteur et le réservoir d'eau sont accessibles.
2. Retirez le bac collecteur de son logement.



3. Ouvrez le couvercle du bac collecteur.
4. Videz le bac collecteur.



5. Remettez en place le bac collecteur entièrement dans son logement.
6. Fermez le bandeau du réservoir.



L'appareil est prêt à l'emploi.

Anomalies, que faire ?

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier par vous-même à la panne à l'aide du tableau.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Vous pouvez remédier vous-même à certains messages d'erreur.

Que faire en cas de dysfonctionnement ?

Message d'erreur	Cause possible	Solution/remarque
L'appareil ne fonctionne pas	La prise n'a pas été branchée	Branchez la fiche mâle dans la prise de courant
	Coupure de courant	Vérifiez si la lampe de la cuisine s'allume
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état
	Manipulation incorrecte	Retirez le fusible du boîtier à fusibles. Patientez 10 secondes avant de l'enclencher à nouveau
L'appareil est allumé, mais aucune commande n'est possible, le symbole  apparaît à l'écran	La sécurité enfants est activée	Appuyez sur le champ  jusqu'à ce que le symbole  disparaisse
L'éclairage du compartiment de cuisson est tombé en panne.	La lampe LED est défectueuse	Contactez le Service après-vente
Sur l'affichage, 12:00 clignote et le symbole  est allumé.	Coupure de courant	Réglez de nouveau l'heure
L'appareil ne fonctionne pas. Une durée apparaît.	Après le réglage vous n'avez pas appuyé sur le champ ▶II .	Effleurez le champ ▶II ou supprimez le réglage en sélectionnant une autre fonction à l'aide du sélecteur de fonction.
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
	Vous n'avez pas appuyé sur ▶II .	Effleurez le champ ▶II
Les mets chauffent moins vite qu'avant	La puissance du micro-ondes sélectionnée est trop faible.	Choisissez une puissance du micro-ondes plus élevée
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Double quantité double durée
	Les aliments refroidissent plus vite qu'avant.	Remuez ou retournez les aliments de temps en temps
Le micro-ondes a cessé de fonctionner sans raison apparente.	Le micro-ondes présente un dérangement.	Appelez le service après-vente si cette erreur se reproduit.
L'appareil peut se régler, mais il ne chauffe pas. Les deux points clignotent.	L'appareil est en mode Démo.	Désactivez le mode Démo dans les réglages de base. Remarque : Le mode Démo est uniquement visible dans les 5 premières minutes suivant la connexion de l'appareil.
Les symboles du réservoir d'eau et du bac collecteur clignotent en permanence.	Problème technique.	Assurez-vous que le réservoir d'eau et le bac collecteur sont entièrement insérés dans leur logement respectif. Si les symboles continuent à clignoter, appelez le service après-vente. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil, à l'exception de sa fonction Vapeur.
E0532.	Les salissures sur le bandeau de commande rendent actifs en permanence les champs tactiles.	Éteignez l'appareil et nettoyez le bandeau de commande. Remettez l'appareil en marche. Si l'erreur se reproduit immédiatement après la remise en marche, appelez le service après-vente.
E5005.	La fonction Vapeur a été activée plusieurs fois avec un réservoir d'eau vide.	Avant de vous en servir à nouveau, assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli d'eau froide et qu'il est entièrement inséré dans le logement. Si cette erreur se reproduit, appelez le service après-vente.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), pour nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, en ouvrant la porte de l'appareil. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici

B	070 222 145
FR	01 40 10 12 00
CH	0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

N° FD

Service après-vente 

Veillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire le plus adapté et la hauteur à laquelle il doit être enfourné. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarque : La préparation d'aliments peut causer une émission de vapeur d'eau importante dans le compartiment de cuisson.

Votre appareil a une grande efficacité énergétique et ne laisse sortir que peu de chaleur durant l'autorisation. En raison des grandes différences de température entre l'espace intérieur de l'appareil et l'extérieur de l'appareil, de la vapeur d'eau condensée peut se déposer sur la porte, le bandeau de commande ou les meubles proches. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite en préchauffant ou en ouvrant la porte avec précaution.

Lors de cuisson à la vapeur ou d'utilisation de vapeur, il est souhaitable que beaucoup de vapeur d'eau se forme dans l'espace de cuisson. Essayez le compartiment après la cuisson, une fois qu'il a refroidi.

Indications générales

Valeurs de réglage recommandées

Le tableau indique la fonction optimale pour différents mets. La température/les niveaux et le temps de cuisson dépendent de la quantité, du récipient, de la qualité et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez-les à la prochaine cuisson.

En mode micro-ondes, réglez le temps le plus long possible et vérifiez votre plat après peu de temps.

Si vous utilisez la vapeur, assurez-vous dès le début que le réservoir d'eau est rempli.

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux. Pour le fonctionnement en mode micro-ondes seul, la règle générale suivante s'applique : quantité multipliée par deux - durée quasiment multipliée par deux, quantité divisée par deux - durée divisée par deux.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid.

Pour certains mets, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfourez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Certains plats sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes sont indiquées dans le tableau.

Si vous souhaitez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire. Vous trouverez des

informations supplémentaires dans les astuces figurant juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson.

Accessoires

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Veillez à toujours utiliser les récipients et les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Respectez également les remarques sur les récipients adaptés au micro-ondes et au mode vapeur dans les chapitres correspondants. → "*Les micro-ondes*" à la page 108 → "*Vapeur*" à la page 111

Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Moules et récipients

Pour une cuisson optimale, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne dore pas de manière uniforme.

Si vous voulez utiliser des moules en silicone, vérifiez les indications du fabricant pour savoir s'ils sont adaptés à la vapeur et au micro-ondes, et basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant.

Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités et les recettes peuvent différer.

De manière générale :

- Cuisson avec la chaleur tournante dans la lèchefrite en verre, niveau d'enfournement 2
- Cuisson avec la chaleur tournante dans le moule sur la grille, niveau d'enfournement 1
- Rôtissez sur la grille ou la lèchefrite en verre, niveau d'enfournement 2. Si vous utilisez la grille, placez la lèchefrite en dessous.
- Grillez sur la grille au niveau d'enfournement 3 ou 4. Placez la lèchefrite en verre en dessous.
- Mode solo micro-ondes : récipient sur le fond du compartiment de cuisson, niveau 0.
- Mode solo vapeur : lèchefrite avec récipient de cuisson à la vapeur sur le niveau 3.

papier de cuisson

Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.

Décongeler

Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur le fond du compartiment de cuisson.

Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, par ex. les manchons, les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas toucher les parois de l'appareil. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.

Un liquide se forme lors de la décongélation de viande et de volaille. En retournant les aliments, retirez ce liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ni entrer en contact avec d'autres aliments.

Pendant la décongélation, remuez ou retournez les aliments 1 à 2 fois. Les gros morceaux doivent être retournés plusieurs fois.

Laissez reposer les aliments décongelés pendant 10 à 60 minutes à température ambiante, afin que la température s'égalise. Si vous décongelez de la volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

Vous pouvez continuer à travailler la viande même si elle est encore légèrement congelée à cœur.

Remarques

- Utilisez un récipient ouvert et placez-le sur le fond du compartiment de cuisson.
- Veillez à ce qu'un réglage puisse consister en plusieurs étapes.
- Réglez toujours le temps maximal indiqué, vérifiez votre plat après peu de temps.

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Poids	Étapes	Puissance de micro-ondes	Durée en min.	Remarques				
Viande de bœuf, de porc, de veau en un seul morceau (avec ou sans os)	Récipient ouvert	0		800 g	1	180	15	Retournez plusieurs fois.				
					2	90	25					
				1000 g	1	180	15					
					2	90	25 - 35					
				1500 g	1	180	25					
					2	90	25 - 30					
Viande de bœuf, de porc, de veau en morceaux ou en tranches	Récipient ouvert	0		200 g	1	180	5	En les retournant, séparez les morceaux de viande.				
					2	90	4 - 6					
				500 g	1	180	10					
					2	90	5 - 10					
				800 g	1	180	10					
					2	90	10 - 15					
Viande hachée, mixte	Récipient ouvert	0		200 g	1	90	15	Congelez à plat, si possible. Retournez plusieurs fois entre-temps et enlevez la viande déjà décongelée.				
					2	90	10 - 15					
				500 g	1	180	5					
					2	90	10 - 15					
				800 g	1	180	10					
					2	90	15 - 20					
Volaille ou morceaux de volaille	Récipient ouvert	0		600 g	1	180	5	Retournez en cours de cuisson. Enlevez le liquide de décongélation.				
					2	90	10 - 15					
				1200 g	1	180	10					
					2	90	20 - 25					
				Canard	Récipient ouvert	0			2000 g	1	180	20
										2	90	30 - 40
Oie	Récipient ouvert	0		4500 g	1	180	30	Retournez toutes les 20 minutes. Enlevez le liquide de décongélation.				
					2	90	60 - 80					
Filet, darnes ou tranches de poisson	Récipient ouvert	0		400 g	1	180	5	Séparez les pièces déjà décongelées.				
					2	90	10 - 15					
Poisson entier	Récipient ouvert	0		300 g	1	180	3	Retournez en cours de cuisson.				
					2	90	10 - 15					
				600 g	1	180	8					
					2	90	15 - 25					

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Poids	Étapes	Puissance de micro-ondes	Durée en min.	Remarques
Légumes, par ex. petits pois	Récipient ouvert	0		300 g	1	180	10 - 15	Remuez délicatement entre-temps.
				600 g	1	180	10	
					2	90	9 - 15	
Fruits, par ex. framboises	Récipient ouvert	0		300 g	1	180	7 - 10	Remuez délicatement en cours de cuisson et séparez les pièces déjà décongelées.
				500 g	1	18	8	
					2	90	5 - 10	
Décongeler du beurre	Récipient ouvert	0		125 g	1	90	6 - 8	Retirez complètement l'emballage.
				250 g	1	180	2	
					2	90	3 - 5	
Pain, entier	Récipient ouvert	0		500 g	1	180	3	Retournez en cours de cuisson.
					2	90	10 - 15	
				1000 g	1	180	5	
					2	90	15 - 25	
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts	Récipient ouvert	0		500 g	1	90	10 - 15	Séparez les morceaux de gâteau. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ni crème fraîche.
				750 g	1	180	3	
					2	90	10 - 15	
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc	Récipient ouvert	0		500 g	1	180	5	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, crème chantilly ni gélatine.
					2	90	15 - 25	
				750 g	1	180	7	
					2	90	15 - 25	

Réchauffer des plats surgelés

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable, ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat sont susceptibles de se réchauffer à un rythme différent.

Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. Répartissez donc les mets à plat dans le récipient si possible. Il est préférable de ne pas empiler les aliments.

Au cours de la cuisson, remuez ou retournez les mets 2 - 3 fois.

Dès qu'ils sont réchauffés, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.

Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Remarques

- Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
- Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas de couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.
- Réglez toujours le temps maximal indiqué, vérifiez votre plat après peu de temps.

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Poids	Puissance de micro-ondes	Durée en min.	Remarques
Soupe, surgelée	Récipient fermé	0		400 g	600	8 - 15	
Ragoût/potée, surgelé(e)	Récipient fermé	0		500 g	600	8 - 13	
				1000 g	600	10 - 15	
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants), surgelé	Récipient fermé	0		300 - 400 g	600	11 - 15	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch, surgelé(e)s	Récipient fermé	0		500 g	600	12 - 17	Séparez les morceaux de viande en remuant.
				1000 g	600	25 - 30	
Gratins, par ex. lasagnes, cannelloni, surgelés	Récipient fermé	0		450 g	600	10 - 15	

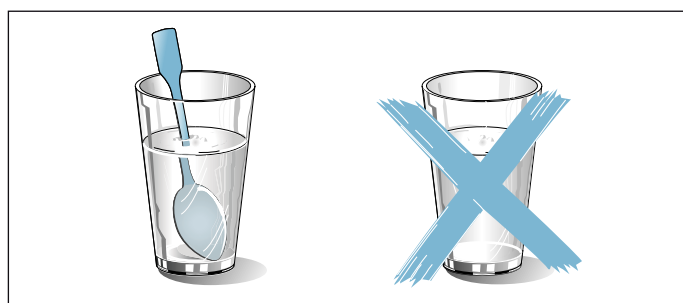
Plat	Récepteur	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Poids	Puissance de micro-ondes	Durée en min.	Remarques
Garnitures, par ex. riz, pâtes, surgelés	Récepteur fermé	0	☰	250 g	600	2 - 5	Ajoutez du liquide
				500 g	600	8 - 10	
Légumes, par ex. petits pois, brocolis, carottes, surgelés	Récepteur fermé	0	☰	300 g	600	8 - 10	Ajoutez de l'eau pour recouvrir le fond du récepteur
				600 g	600	14 - 17	
Épinards à la crème, surgelés	Récepteur fermé	0	☰	500 g	600	11 - 16	Faites cuire sans ajouter d'eau, remuez entre temps

Réchauffer

⚠ Mise en garde

Risque de brûlure !

- 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. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récepteur que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.







Attention !

Le métal, par ex. une cuillère dans un verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre intérieure de la porte.

Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récepteur micro-ondable, ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat sont susceptibles de se réchauffer à un rythme différent.
- De temps en temps, remuez ou retournez plusieurs fois les mets. Vérifiez la température.
- Une fois réchauffées, laissez reposer les préparations 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récepteur.
- Couvrez les mets si cela est indiqué dans le tableau. Placez le récepteur sur le fond du compartiment de cuisson. Si vous souhaitez activer la fonction vapeur, placez votre récepteur sur la lèchefrite à la hauteur d'enfournement 3. Remplissez le réservoir d'eau.

Plat	Récepteur	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Poids / quantité	Puissance de micro-ondes	Niveau de vapeur	Durée en min.	Remarques
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait	Récepteur ouvert	0	☰	150 ml	360	-	0,5-1,5	Sans tétine ni couvercle. Agitez toujours bien après le réchauffement. Contrôlez impérativement la température.
Boissons	Récepteur ouvert	0	☰	200 ml	1000	-	1-2	Placez une cuillère dans le verre, ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées, contrôlez régulièrement
				500 ml	1000	-	4-5	
Potage, 2 tasses de 175 g	Récepteur ouvert	0	☰	350 g	600	-	3-4	
Potage, 4 tasses de 175 g	Récepteur ouvert	0	☰	700 g	600	-	6-8	
Viande ou morceaux de viande en sauce	Récepteur fermé	0	☰	500 g	600	-	7-10	Séparez les tranches de viande les unes des autres
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)	Récepteur ouvert	3	☰+☰	400 g	360	3	9-14	
Ragoût/potée	Récepteur fermé	0	☰	400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Poids / quantité	Puissance de micro-ondes	Niveau de vapeur	Durée en min.	Remarques
Légumes	Récipient ouvert	3	 + 	150 g	360	3	3-5	
	Récipient ouvert	3	 + 	300 g	360	3	4-7	

Astuces pour le micro-ondes

Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité d'aliments préparée.	Allongez ou réduisez les temps de cuisson selon la règle générale suivante : si vous doublez la quantité, doublez la durée, si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant le temps
Les aliments sont devenus trop secs.	La fois suivante, réglez un temps de cuisson plus court ou choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Couvrez les aliments et ajoutez plus de liquide.
Après écoulement du temps, les aliments ne sont pas encore décongelés, chauds ou cuits.	Réglez un temps plus long. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement du temps de cuisson, les aliments sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu.	Remuez régulièrement et la prochaine fois, choisissez une plus faible puissance et une durée plus longue.
Après décongélation, la volaille ou la viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu.	La fois suivante, choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retournez plusieurs fois les aliments à décongeler.

Gâteaux, petites pâtisseries et pain

Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreuses pâtisseries.

Pour faire gonfler la pâte, couvrez le bol où elle se trouve avec un film ou un torchon, placez-le dans le fond du compartiment de cuisson et réglez la chaleur tournante sur 40 °C.

Cuire en combinaison avec le micro-ondes

Si vous cuisez en combinaison avec le micro-ondes, vous pouvez considérablement raccourcir la durée de la cuisson.

Utilisez toujours des ustensiles adaptés aux micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. → "Les micro-ondes" à la page 108

En mode combiné, vous pouvez utiliser les moules usuels en métal. Si des étincelles se forment entre le moule et la grille, vérifiez que l'extérieur du moule est propre. Modifiez la position du moule sur la grille. Si cela n'apporte aucun changement, poursuivez la cuisson sans micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue. Si vous utilisez des moules en plastique, en céramique ou en verre, la durée de cuisson indiquée dans le tableau de réglages est réduite.

Cuire avec la fonction vapeur

Grâce à la fonction vapeur, certaines pâtisseries (ex. : gâteaux à base de levure) forment une croûte craquante et une surface bien lisse. La pâtisserie sèche moins.

Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « MAX. ». S'il n'y a plus d'eau, votre plat continue à cuire avec le mode de cuisson réglé sans ajout de vapeur.

Produits surgelés

Retirez entièrement le plat de son emballage. N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace de l'aliment.

Les produits congelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

Pain et petits pains

Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud et ne posez jamais de récipient rempli d'eau sur le fond du compartiment de cuisson. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

Mettez en marche la fonction de vapeur pour la chaleur tournante. Les valeurs de réglage pour la pâte à pain s'appliquent aussi bien pour la pâte sur la plaque à pâtisserie que dans un moule à cake.

Gâteau dans un moule

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance de micro-ondes	Durée en min.
Cake, simple*	Moule à kouglof/à savarin/à gâteau	1		160-170	-	60-80
Cake, fin (par ex. gâteau sablé)*	Moule à kouglof/à savarin/à gâteau	1		150-160	-	60-70
Gâteau aux noix	Moule démontable	1	+	170-180	90	30-35
Fond de tarte en pâte à cake	Moule à tarte	1		160-170	-	35-40
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable	1		160-170	-	45-50
Tarte aux fruits ou au fromage blanc en pâte brisée*	Moule démontable	2	+	150-160	360	40-50
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à gâteau	Moule à kouglof ou moule démontable	1	+	170-190	90	30-45
Gâteaux salés (par ex. quiche/tarte à l'oignon)	Moule démontable	2	+	160-180	90	50-70

* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four

Gâteaux sur une plaque










Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance de micro-ondes	Niveau de vapeur	Durée en min.
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche	Lèchefrite en verre	2		160-170	-	-	30-40
Gâteau à la levure avec garniture fondante par ex. pâte à la levure de boulanger garnie de pommes et de grains sablés*	Lèchefrite en verre	1		160-170	-	-	30-45
Brioche tressée, avec 500 g de farine*	Lèchefrite en verre	1	+	170-180	-	3	35-45
Strudel farci aux fruits, précuit, surgelé	Lèchefrite en verre	1	+	180-200	-	2	40-50
Pizza	Lèchefrite en verre	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, précuite, surgelée	Grille	2	+	180-190	180	-	8-15
Baguette-pizza, précuite, surgelée	Grille	2	+	190-210	180	-	12-15

* préchauffez

Petites pâtisseries et petits gâteaux secs

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Petits gâteaux secs	Lèchefrite en verre	2		50-170	20-35
Meringue	Lèchefrite en verre	2		100	90-120
Macarons	Lèchefrite en verre	2		110	35-45
Feuilletés	Lèchefrite en verre	2		170-180	35-45

Pain et petits pains

Plat	Réceptif	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étapes	Température en °C	Position du gril	Niveau de vapeur	Durée en min.	Remarques
Pain, 1 kg	Lèchefrite en verre	1	 + 	1	230	-	3	10-15	Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud.
				2	190-200	-	-	30-45	
Pain, 1,5 kg*	Moule à cake	0	 + 	1	230	-	3	10-15	
				2	200-210	-	-	40-50	
Petits pains, par ex. petits pains blancs*	Lèchefrite en verre	1	 + 	1	200-220	-	3	25-35	
Pain de mie, 12 tranches	Grille	3		1	-	3	-	3-6	
Pain de mie, 4 tranches	Grille	3		1	-	3	-	3-6	Disposez les tranches de toast côte à côte au milieu de la grille.
Gratiner des toasts, 2 à 4 tranches	Grille + lèchefrite en verre	3+1		1	-	3	-	8-10	

* préchauffez

Conseils pour la pâtisserie

Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.	Vérifiez si l'extérieur du moule est propre. Modifiez la position du moule dans le four. Si cela n'apporte aucun changement, poursuivez la cuisson sans micro-ondes ou utilisez la lèchefrite en verre comme surface de support. La durée de cuisson sera alors plus longue.
Vous souhaitez vérifier si la pâtisserie est cuite ?	Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut de la pâtisserie. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, la pâtisserie est prête.
La pâtisserie s'affaisse.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou alors, baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués et les instructions de préparation sur la recette.
La pâtisserie est plus haute au centre et plus basse sur les bords.	Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution la pâtisserie à l'aide d'un couteau.
Les petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson.	Il convient de laisser un espace d'environ 2 cm autour de chaque morceau de pâtisserie. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pâtisseries lèvent et dorent de tous les côtés.
La pâtisserie est trop sèche.	Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.
La pâtisserie est trop clair dans l'ensemble.	Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez éventuellement la température ou rallongez le temps de cuisson.
La pâtisserie en moule moulé ou le cake est plus foncé à l'arrière.	Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière, mais au centre de l'accessoire.
La pâtisserie est trop foncée dans l'ensemble.	La prochaine fois, baissez la température et rallongez si nécessaire le temps de cuisson.
La pâtisserie a doré de manière irrégulière.	Choisissez une température un peu plus basse. Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également influencer la circulation de l'air. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format. Veillez à ne pas placer le moule directement devant les ouvertures de la paroi arrière du compartiment de cuisson. Pour cuire de petites pâtisseries, utilisez si possible des dimensions et des épaisseurs similaires.
La pâtisserie a l'air prête, mais n'est pas cuite à l'intérieur.	Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour des pâtisseries à garniture fondante, précuisez d'abord la pâte. Parsemez-la d'amandes ou de chapelure puis ajoutez la garniture.
La pâtisserie ne se démoule pas une fois renversée.	Laissez la pâtisserie refroidir encore 5 à 10 minutes après la cuisson. Si elle ne se démoule toujours pas, décollez encore une fois le bord à l'aide d'un couteau. Renversez de nouveau la pâtisserie et couvrez le moule plusieurs fois à l'aide d'un linge froid et mouillé. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez avec de la chapelure.

Soufflés et gratins

Vous pouvez préparer des soufflés et des gratins dans votre appareil. Les tableaux de réglages vous indiquent les réglages optimaux pour quelques plats.

L'état de cuisson d'un soufflé/gratin dépend de la taille du récipient et de l'épaisseur du soufflé/gratin. Utilisez un récipient large et plat pour les soufflés et gratins. Dans un récipient étroit et haut, les plats mettront plus

de temps à cuire et seront plus foncés sur le dessus. Utilisez toujours les niveaux d'enfournement indiqués.

Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. → "Les micro-ondes" à la page 108

Utilisez un plat à gratin plat d'une hauteur de 4-5 cm. Laissez cuire les soufflés et gratins encore 5 minutes, le four éteint.

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température	Puissance du micro-ondes	Durée en min.
Soufflés sucrés, par ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits, 1,5 kg	Plat à gratin	0		130-150	180	25-35
Gratins salés à base d'ingrédients cuits par ex. gratin de pâtes, 1 kg	Plat à gratin	0	+	180-190	600	12-17
Gratins salés à base d'ingrédients crus par ex. gratin de pommes de terre, 1,1 kg	Plat à gratin	0	+	170-180	600	20-30

Volaille, viande et poisson

Votre appareil vous propose différentes possibilités de préparer la volaille, la viande et le poisson. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux mets. Certains plats sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes sont indiquées dans le tableau.

Cuire dans un récipient

Mise en garde – Risque de blessures par bris de verre !

Posez le récipient en verre chaud sur un support sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Utilisez uniquement un récipient adapté l'utilisation que vous en faites. Un récipient en verre est le mieux adapté. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium ne conviennent pas pour une utilisation au micro-ondes. Dans une application conventionnelle, les sauteuses lisses réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. La volaille, la viande et le poisson cuit lentement et dore moins. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long pour une cuisson conventionnelle.

Veillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert

Pour préparer de la volaille, de la viande et du poisson, utilisez de préférence un plat à rôtir à bord haut. Placez le plat sur la sole du compartiment de cuisson. Si vous souhaitez utiliser l'ajout de vapeur, utilisez un récipient ouvert. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite en verre.

Récipient fermé

Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

Mise en garde – Risque de brûlure !

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

Cuire en combinaison avec le micro-ondes

Le temps de cuisson est alors considérablement réduit. Contrairement au fonctionnement conventionnel, la durée de cuisson de la friture au micro-ondes se calcule en fonction du poids total.

Remarque : En cas de quantités autres que celles indiquées dans le tableau de réglages, voici une règle fort utile : une quantité double correspond à une durée à peu près double. Utilisez toujours des ustensiles adaptés aux micro-ondes. Les plats à rôtir en métal ou les cocottes ovales en terre cuite ne conviennent que pour frire sans micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. → "Les micro-ondes" à la page 108

Cuire avec la fonction vapeur

Certains plats peuvent être rendus plus croustillants avec la fonction vapeur. Leur surface devient plus brillante et ils se dessèchent moins.

Utilisez un récipient ouvert. Le récipient doit résister à la chaleur et à la vapeur. Activez la fonction vapeur, comme indiqué dans le tableau des réglages. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « MAX ». S'il n'y a plus d'eau, votre plat continue à cuire avec le mode de cuisson réglé sans ajout de vapeur.

Cuire à la vapeur dans le récipient de cuisson à la vapeur

Contrairement à la simple fonction vapeur, la Cuisson à la vapeur cuit la viande en douceur, mais ne forme pas de croûte. Celle-ci reste particulièrement juteuse.

Pour varier le goût, vous pouvez saisir la viande avant de la faire cuire à la vapeur. Cela réduit la durée de cuisson. Les morceaux plus gros demandent une durée

de cuisson plus longue. Il n'est pas nécessaire de retourner les morceaux de viande.

Pour cuire à la vapeur la volaille, la viande ou le poisson, placez le plat cuisiné sur le récipient de cuisson à la vapeur dans la lèchefrite en verre et insérez cette dernière au niveau d'enfournement 3. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « MAX ». Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement ce dernier est interrompu. Une notification apparaît alors à l'affichage.

Griller

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. N'utilisez jamais le gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Insérez par ailleurs la lèchefrite en verre en-dessous de la grille. Cela permettra de recueillir la graisse.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez la viande avec une fourchette, du jus s'en échappe et elle se dessèche.

Salez la viande uniquement une fois grillée. Le sel absorbe l'eau de la viande.

Remarques

- Les barres de l'élément chauffant du gril s'allument et s'éteignent toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Valeurs de réglage recommandées

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid d'une volaille, d'un morceau de viande ou de poisson non farcis et prêts à cuire, sortant du réfrigérateur.

Le tableau fournit des indications de poids pour la volaille, la viande et le poisson. Si vous souhaitez préparer un poisson, une viande ou une volaille lourds, utilisez dans tous les cas une température plus basse. En présence de plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent être approximativement de la même taille.

Généralement, plus une volaille, une viande ou un poisson est volumineux, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez la volaille, la viande et le poisson lorsque le tableau des réglages vous le recommande.

Volaille

Piquez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes. Cela permet au gras de s'écouler.

Coupez la peau au niveau du magret du canard. Ne retournez pas le magret.

Lorsque vous retournez la volaille, veillez avant tout à ce que la poitrine ou la peau soient en-dessous.

Viande

Arrosez la viande maigre à votre convenance avec de la graisse ou recouvrez-la de tranches de lard.

Ajoutez un peu de liquide pour cuire de la viande maigre. Le fond du récipient en verre doit être tout juste recouvert.

Découpez la couenne en croix.

Une fois le rôti prêt, laissez le reposer encore 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Le jus de viande sera mieux réparti. Enveloppez le rôti, par ex. dans du papier aluminium. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans le temps de cuisson indiqué.

Il est possible de préparer des rôtis et des viandes braisées dans un récipient. Vous pouvez retirer le rôti et le récipient du compartiment de cuisson et préparer la sauce directement dans le récipient.

La quantité de liquide dépend du type de viande, du matériau du récipient et de l'utilisation d'un couvercle. Si vous préparez de la viande dans un plat en émail ou en métal foncé, il convient d'ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Pendant la cuisson, le liquide s'évapore dans le récipient. Si nécessaire, ajoutez du liquide.

L'écart entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.

Pour les viandes braisées, précuisez d'abord la viande, si besoin. Ajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou autre pour le fond de sauce. Le fond du récipient doit être recouvert sur 1 à 2 cm de haut.

Poisson

Les poissons entiers ne doivent pas être retournés. Vous saurez que le poisson est cuit lorsque la nageoire dorsale se laisse détacher facilement.

Si vous souhaitez cuire du poisson sur la grille, recouvrez auparavant-la d'un peu d'huile, cela permettra de retirer le poisson plus facilement.

Volaille

Plat	Réceptif	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température	Position du grill	Puissance de micro-ondes	Niveau de vapeur	Durée en min.	Remarques
Poulet entier, 1,3 kg (cuit)	Réceptif fermé	0		-	-	600	-	25-35	Retournez après la moitié du temps.
Poulet entier, 1,3 kg (rôti)	Réceptif ouvert	0	++	190	-	360	3	40-45	À placer côté blanc vers le haut. Ne le/s retournez pas. Laissez reposer 5 minutes.
Morceaux de poulet, par ex. quarts de poulet, 800 g	Réceptif ouvert	0		190	-	180	-	20-35	Piquez la peau. À placer avec le coté peau vers le haut. Ne le/s retournez pas.
Magret de canard, 500 g	Grille + lèchefrite en verre	3+2	++	-	3	180	3	10-12	À placer avec le coté peau vers le haut. Ne le/s retournez pas.
Filet d'oie, cuisses d'oie, 700-900 g	Réceptif ouvert	0	+	-	2	180	-	30-40	Réceptif haut ouvert. Ne le/s retournez pas.

Viande

Plat	Réceptif	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étapes	Température	Position du grill	Puissance de micro-ondes	Niveau de vapeur	Durée en min.	Remarques
Rôti de bœuf à braiser 1 kg	Réceptif fermé	0	+	1	160-170	-	180	-	80-90	
Rosbif saignant, 1,5 kg	Réceptif ouvert	0	+	1	180-190	-	180	-	30-40	Retournez après la moitié du temps. Pour finir, laissez reposer 10 minutes.
Steaks de bœuf 2-3 cm d'épaisseur, 2-3 pièces, chacune de 200 g	Grille + Lèchefrite en verre	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Viande de porc sans couenne, 750 g, par ex. échine	Réceptif ouvert	0	++	1	170-180	-	360	3	25-35	Pour finir, laissez reposer 10 minutes.
Viande de porc avec couenne 1 kg, par ex. épaule	Réceptif ouvert	0	++	1	170-180	-	180	3	60-80	Incisez la couenne. Pour finir, laissez reposer 10 minutes. Ne le/s retournez pas.
Filet de porc 500-600 g	Réceptif ouvert	0	+	1	180-190	-	180	-	35-40	Pour finir, laissez reposer 10 minutes.
Steaks d'échine de porc, 2-3 cm d'épaisseur, 2-3 pièces, chacune de 120 g	Grille + lèchefrite en verre	3+1		1 2	-	2 2	- -	- -	15-20 10-15	

Plat	Réceptif	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étapes	Température	Position du grill	Puissance de micro-ondes	Niveau de vapeur	Durée en min.	Remarques
Saucisses à griller 4-6 pièces, chacune de 150 g	Grille + lèchefrite en verre	3+1		1	-	3	-	-	10-15	
				2		3	-	-	5-10	
Rôti de viande hachée, 750 g	Réceptif ouvert	0	++	1	190	-	360	3	15-20	Pour finir, laissez reposer 10 minutes.

Poisson

Plat	Réceptif	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position du grill	Puissance de micro-ondes	Niveau de vapeur	Durée en min.
Filet de poisson, frais 400 g	Lèchefrite en verre + réceptif de cuisson à la vapeur	3		-	-	-	3	15-17
Morceaux de poisson, surgelés, 400 g	Réceptif fermé	0		-	-	600	-	10-15
Morceaux de poisson, surgelés, 800 g	Lèchefrite en verre + réceptif de cuisson à la vapeur	3		-	-	-	3	23-25
Filet de poisson, gratiné, 500 g	Réceptif ouvert	0	+	-	3	600	-	10-15
Darne de poisson, 2-3 pièces, chacune de 150 g	Grille + lèchefrite en verre	3+1		-	3	-	-	8-12
Poisson entier, par ex. truites, 2-3 pièces, chacune de 300 g	Lèchefrite en verre + réceptif de cuisson à la vapeur	3		-	-	-	3	18-22

Astuces pour rôtir et braiser

Le rôti est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôti est trop sec.	Vérifiez le niveau d'enfournement et la température. La prochaine fois, baissez la température et réduisez le temps de cuisson.
La croûte est trop fine.	Augmentez la température ou allumez brièvement le grill à la fin du temps de cuisson.
Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est brûlée.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus petit et ajoutez éventuellement plus de liquide.
Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est trop claire et contient trop d'eau.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus grand et ajoutez éventuellement moins de liquide.
La viande à braiser brûle.	Le plat à rôtir et le couvercle doivent être adaptés l'un à l'autre et bien fermer. Réduisez la température et au besoin, ajoutez du liquide pendant le braisage.

Légumes et garnitures

Vous trouverez ici des indications de préparations rapides et délicates de nombreux légumes, riz et pommes de terre, ainsi que de produits à base de terre congelés.

Micro-ondes

Cuisez toujours les légumes dans un récipient fermé adapté au micro-ondes. Utilisez un récipient haut avec couvercle pour cuire du riz et ajoutez de l'eau, comme indiqué dans le tableau.

Cuisson vapeur

Utilisez pour la cuisson à la vapeur la lèchefrite en verre et le récipient de cuisson à la vapeur.

Regardez les tailles de pièces indiquées dans le tableau des réglages. Avec des pièces plus petites, le temps de cuisson est raccourci, et il est prolongé dans le cas de pièces plus grandes. La qualité et le degré de maturation ont également une influence sur la durée de













cuisson. Les valeurs données ne sont que des lignes directrices.

Répartissez toujours les aliments de manière égale sur l'ustensile. Si les couches sont de hauteur différente, ils ne cuisent pas régulièrement. Ne déposez pas les aliments sensibles à la pression à un niveau trop haut sur le récipient de cuisson à la vapeur.

Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « MAX ». Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement ce dernier est interrompu. Une notification apparaît alors à l'affichage.













Couscous

Versez de l'eau ou un autre liquide suivant les proportions données. Par exemple, rajoutez du liquide à un rapport de 1:2, pour 100 g de couscous, 200 ml de liquide.

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étapes	Température	Puissance de micro-ondes	Niveau de vapeur	Durée en min.
Artichauts, entiers, frais	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	36-40
Épinards en branches, frais 250 g	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	5-7
Chou-fleur, entier, frais	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	2		1	-	-	3	28-35
Brocolis, entier, frais 500 g	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	2		1	-	-	3	20-23
Fleurs de brocoli, surgelées, 500 g	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	14-16
Légumes, frais, 250 g*	Récipient fermé	0		1	-	600	-	6-10
Légumes, frais, 500 g*	Récipient fermé	0		1	-	600	-	10-15
Épis de maïs, frais 2 pièces	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	35-45
Macédoine de légumes, surgelée, 250 g	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	12-15
Carottes en rondelles, à la vapeur	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	18-20
Rondelles de poireau, fraîches 500 g	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	10-12
Haricots verts frais 500 g	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	18-20

*remuez de temps en temps

** Le réservoir d'eau doit éventuellement être entre-temps de nouveau rempli

Plat	Réceptif	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étapes	Température	Puissance de micro-ondes	Niveau de vapeur	Durée en min.
Betterave rouge entière, 500 g	Lèchefrite en verre + réceptif de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	50-60
Asperges, vertes, 250 g	Lèchefrite en verre + réceptif de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	15-18
Courgettes en rondelles, à la vapeur	Lèchefrite en verre + réceptif de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	12-14
Pommes de terre, coupées en quartiers 250 g	Lèchefrite en verre + réceptif de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	28-30
Pommes de terre, coupées en quartiers 500 g	Lèchefrite en verre + réceptif de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	30-32
Pommes de terre, coupées en quartiers, 750 g**	Lèchefrite en verre + réceptif de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	32-35
Frites, surgelées	Lèchefrite en verre	2		1	180-210	-	-	30-40
Röstis, surgelés	Lèchefrite en verre	2		1	190-210	-	-	25-35
Croquettes, surgelées	Lèchefrite en verre	2		1	190-210	-	-	25-35
Riz 125 g + 300 ml d'eau	Réceptif fermé	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Riz 250 g + 500 ml d'eau	Réceptif fermé	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18
Couscous, 1:2	Lèchefrite en verre	3		1	-	-	3	3-10
*remuez de temps en temps								
** Le réservoir d'eau doit éventuellement être entre-temps de nouveau rempli								







Desserts

Avec votre appareil, vous pouvez préparer rapidement des desserts très fins.

Observez les consignes du tableau de réglages.

Riz au lait

Versez du lait dans les proportions indiquées. Par exemple, rajoutez du liquide à un rapport de 1:2,5., 250 ml de lait pour 100 g de riz au lait.

Plat	Réceptif	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Puissance de micro-ondes	Niveau de vapeur	Durée en min.
Flan au caramel	Lèchefrite en verre	3		-	3	40-50
Petits pains blancs à la vapeur	Lèchefrite en verre	3		-	2	20-25
Riz au lait 1:2, 5	Réceptif fermé	3		-	3	30-40
Fruits, compote, 500 g	Réceptif fermé	3		-	3	9-12
Pop-corn pour micro-ondes, 1 sachet de 100 g	Réceptif fermé	0		600	-	3-5
Entremets, par ex. flan (instant.) 500 ml*	Réceptif fermé	0		600	-	6-8
*remuez de temps en temps						

L'acrylamide dans les aliments

Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits à base de céréales et de pommes de terre cuits à haute

température, tels que les chips, les frites, les toasts, les petits pains, le pain, les pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

Conseils culinaires pour limiter la formation d'acrylamide	
Généralités	Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible. Faites uniquement dorer légèrement les aliments, sans trop les brunir. Les pièces à cuire volumineuses et épaisses contiennent moins d'acrylamide.
Cuisson	Avec la chaleur tournante à max. 180 °C, l'application d'œufs ou de jaunes d'œufs réduit la formation d'acrylamide.
Petits gâteaux secs	Avec la chaleur tournante à max. 180 °C, l'application d'œufs ou de jaunes d'œufs réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Répartissez-les uniformément sur l'accessoire et en une seule épaisseur. Cuisez au moins 400 g de frites par fournée, afin qu'elles ne se dessèchent pas.

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de tester plus facilement les appareils. Selon la norme CEI 60350-1 ou CEI 60705.

Cuisson

Remarques

- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.

- Veillez noter les indications de préchauffage figurant dans les tableaux. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Utilisez ensuite les températures de cuisson indiquées les plus basses.
- Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement dans le four froid.
- Placez les moules sur la grille.

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Lèche-frite en verre	2		160-170	30-35
Petits gâteaux*	Lèche-frite en verre	2		160-170	20-25
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Tourte aux pommes	Moule démontable Ø 20 cm	2		170-190	80-100

* Préchauffez le four 5 minutes

Préparation au micro-ondes

Pour les préparations au micro-ondes, utilisez toujours un récipient résistant à la chaleur et adapté aux micro-

ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. → "Les micro-ondes" à la page 108

Décongeler au micro-ondes

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Poids	Étapes	Puissance du micro-ondes	Durée en min.
Décongélation de poisson	Récipient ouvert	0		500 g	1	180	7
					2	90	8-12

Cuisson au micro-ondes

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Poids	Étapes	Puissance du micro-ondes	Durée en min.
Crème aux œufs	Récipient ouvert	0		1000 g	1	360	18-20
					2	180	18-22
Sponge Cake	Récipient ouvert	0		475 g	1	600	8-10
Boulettes de viande	Récipient ouvert	0		900 g	1	600	20-25

Cuisson avec le mode combiné micro-ondes

Plat	Récepteur	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position grill	Puissance de micro-ondes	Durée en min.	Remarques
Gratin de pommes de terre	Récepteur ouvert	0	+	-	1	360	25-32	
Gâteau, 700 g	Récepteur ouvert	1	+	190-200	-	180	20-27	
Poulet	Récepteur ouvert	0	+	190	-	360	30-45	Côté poitrine vers le bas. Récepteur haut sans couvercle. Retournez à mi-cuisson.

Cuisson vapeur

Placez la lèchefrite en verre avec le récepteur de cuisson à la vapeur au niveau 3.

Plat	Récepteur	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Niveau de vapeur	Durée en min.	Remarques
Petits pois, surgelés	Lèchefrite en verre + récepteur de cuisson à la vapeur	3		3	-	Le test est terminé dès que la position la plus froide a atteint 85 °C.
Brocoli, frais, 300 g	Lèchefrite en verre + récepteur de cuisson à la vapeur	3		3	11-13	
Brocoli, frais, un récepteur	Lèchefrite en verre + récepteur de cuisson à la vapeur	3		3	18-20	











Griller

Insérez la lèchefrite en verre en-dessous de la grille. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste propre.

Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement dans le four froid.

Plat	Récepteur	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Position grill	Durée en min.	Remarques
Brunir des toasts	Grille	3		3	4-5	
Hamburger de bœuf, 12 pièces	Grille + lèchefrite en verre	3+1		3	35-45	Retournez après la moitié du temps

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	143
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	143
	Algemeen	143
	Magnetron	144
	Stoom	146
	Oorzaken van schade	146
	Algemeen	146
	Magnetron	147
	Stoom	147
	Milieubescherming	148
	Energiebesparing	148
	Milieuvriendelijk afvoeren	148
	Het apparaat leren kennen	149
	Bedieningspaneel	149
	Functiekeuzeknop	149
	Touch-velden en display	150
	Draaiknop	151
	Functies	151
	Verwarmingsmethoden	151
	Stoom	152
	Magnetron	152
	Binnenruimte	152
	Tankpaneel	153
	Watertank	153
	Opvangbakje	153
	Toebehoren	154
	Meegeleverde toebehoren	154
	Extra accessoires	154
	Extra toebehoren	154
	Accessoires inschuiven	154
	Voor het eerste gebruik	155
	Eerste gebruik	155
	Waterhardheid instellen	155
	Binnenruimte en toebehoren reinigen	155
	Apparaat bedienen	156
	Apparaat in- en uitschakelen	156
	Functie instellen	156
	Verwarmingsmethode en temperatuur instellen	156
	Snel voorverwarmen	157
	Automatische veiligheidsuitschakeling	157
	De magnetron	157
	Vormen	157
	Magnetronstanden	158
	Magnetron instellen	158
	Magnetron-combi instellen	159
	Stoom	160
	Geluiden	160
	Bereiden met stoom	160
	Stoom-combi instellen	161
	Watertank vullen	161
	Watertank bijvullen	162
	Na gebruik met stoom altijd:	162
	Automatische programma's	164
	Programma instellen	164
	Programmatabel	165
	Tijdfuncties instellen	167
	Tijdstellingen opvragen	167
	Wekker instellen	167
	Tijdsduur instellen	167
	Eerste gebruik	168
	Kinderslot	168
	Activeren en deactiveren	168
	Basisinstellingen	169
	Basisinstellingen wijzigen	169
	Lijst met basisinstellingen	169
	Reinigen	170
	Geschikte schoonmaakmiddelen	170
	Zelfreinigende oppervlakken schoonmaken	171
	Apparaat schoon houden	171
	Reinigingsfunctie	172
	Ontkalking	172
	Spoelen	172
	Nareinigen	173
	Opvangbakje leegmaken	173
	Wat te doen bij storingen?	174
	Servicedienst	175
	E-nummer en FD-nummer	175
	Voor u in onze kookstudio uitgetest	176
	Algemene aanwijzingen	176
	Ontdooien	176
	Diepvries gerechten opwarmen	178
	Verwarmen	179
	Gebak, klein gebak en brood	180
	Ovenschotels & gegratineerde gerechten	182
	Gevogelte, vlees en vis	183
	Groente en bijgerechten	186
	Desserts	187
	Acrylamide in levensmiddelen	188
	Testgerechten	188

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.constructa.de en in de online-shop: www.constructa-eshop.com

Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Algemeen

Waarschuwing – Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- 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.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel 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 deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.
- Door water in de hete binnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

⚠ Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!

In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden. Draggers van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

Magnetron

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Het is gevaarlijk om het apparaat niet volgens de voorschriften te gebruiken. Het drogen van gerechten of kleding, het verwarmen van pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. is niet toegestaan. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben
- Levensmiddelen kunnen vlam vatten. 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. Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog magnetronvermogen of te lange -tijd ontdooien of verwarmen.
- Spijsolie kan vlam vatten. Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

⚠ Waarschuwing – Kans op explosie!

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen exploderen. Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

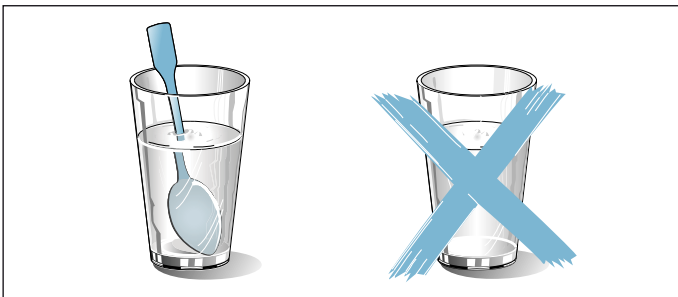
⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen. Nooit eieren koken in de schil of hardgekookte eieren 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 pel.

- De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding. Warm nooit babyvoeding op in gesloten vormen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Controleer de temperatuur voordat u het kind de voeding geeft.
- Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heel heet worden. Neem vormen en toebehoren altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u altijd aan de opgaven op de verpakking. 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 is gevaarlijk om het apparaat niet volgens de voorschriften te gebruiken. Het drogen van gerechten of kleding, het verwarmen van pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. is niet toegestaan. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



⚠ Waarschuwing – Risico van 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 lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen. Alleen vormen gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron.
- Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat raakt dan beschadigd. Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie zijn metalen vormen niet toegestaan.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Ernstig gezondheidsrisico!

- Wanneer het apparaat verkeerd wordt gereinigd kan het oppervlak worden beschadigd. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen. Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen. Zorg ervoor dat de binnenruimte, deurdichting, deur en deuraanslag altijd schoon zijn.
→ "Reinigen" op pagina 170
- Wanneer de deur van de binnenruimte of de deurdichting beschadigd is, kan er energie van microgolven vrijkomen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte, de deurdichting of de kunststof omlijsting van de deur beschadigd is. Contact opnemen met de servicedienst.
- Bij toestellen waarvan de afdekking van de behuizing niet is afgedekt komt microgolfenergie vrij. De afdekking van de behuizing nooit verwijderen. Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantendienst.

Stoom

Waarschuwing – Risico van verbranding!!

- Het water in de tank kan sterk worden verhit wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt. Na gebruik van de stoomfunctie moet de tank altijd worden leeggemaakt.
- Er ontstaat hete damp in de binnenruimte. Tijdens het gebruik van de stoomfunctie mag u niet met uw handen in de binnenruimte komen.
- Tijdens het uitnemen van de toebehoren kan hete vloeistof over de rand stromen. Hete toebehoren voorzichtig uitnemen, met de ovenhandschoen.

Waarschuwing – Risico van letsel en verbranding!!

Brandbare vloeistoffen kunnen in de binnenruimte vlam vatten (explosieve verbranding). Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank. Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing.

Oorzaken van schade

Algemeen

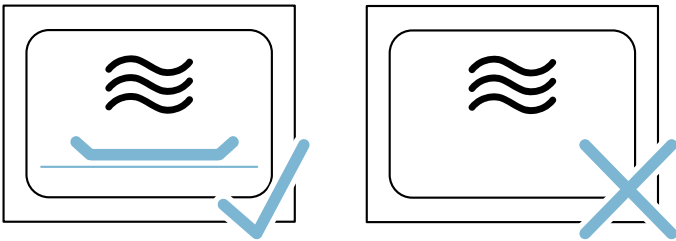
Attentie!

- **Water in de hete binnenruimte:** Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade ontstaan.
- Blijft er gedurende langere tijd vocht in de binnenruimte, dan kan dit leiden tot corrosie. De binnenruimte na gebruik laten drogen. Bewaar gedurende langere tijd geen levensmiddelen in de gesloten binnenruimte. Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- Koelen met de apparaatdeur open: na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte laten afkoelen met de deur gesloten. Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt. Ook wanneer de deur slechts op een kier staat, kunnen naburige voorzijden van meubels in de loop van de tijd beschadigd raken. Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte laten drogen met de deur open.
- Sterk vervuilde dichting: wanneer de dichting sterk vervuild is, sluit de apparaatdeur niet goed meer. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen dan beschadigd raken. Zorg ervoor dat de dichting altijd schoon is. → "Reinigen" op pagina 170
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Magnetron

Attentie!

- Aluminiumfolie: aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit. Hierdoor kunnen permanente verkleuringen van de ruit optreden.
- Ontstaan van vonken: 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. Vonken kunnen de binnenste deurruit aantasten.
- Magnetron- en magnetroncombinatiefunctie: het rooster is niet geschikt voor de magnetronfunctie of voor de magnetronfunctie in combinatie met een verwarmingsmethode. Er kunnen vonken ontstaan waardoor de binnenruimte wordt beschadigd.
- Aluminium schalen: geen aluminium schalen in het apparaat plaatsen. Wanneer er vonken ontstaan, raakt het apparaat beschadigd.
- Gebruik van de magnetron zonder etenswaar: wanneer het apparaat wordt gebruikt zonder dat er etenswaar in staat, leidt dit tot overbelasting. Nooit de magnetron starten als er geen etenswaar in de binnenruimte staat. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering. → "De magnetron" op pagina 157



- **Magnetron-popcorn:** Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen. Door overbelasting kan de deurruit barsten. Maximaal 600 watt gebruiken. Leg de popcornzak altijd op een glazen bord.

Stoom

Attentie!

- Onderhoud van het apparaat: De binnenruimte van uw apparaat bestaat uit hoogwaardig roestvrij staal. Door onjuist onderhoud kan er corrosie in de binnenruimte ontstaan. Neem de aanwijzingen voor onderhoud en reiniging in de gebruiksaanwijzing in acht. Direct nadat het apparaat is afgekoeld dient u eventuele verontreiniging te verwijderen uit de binnenruimte.
- Bakvormen: de vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Bakvormen van silicone zijn niet geschikt voor gecombineerd gebruik met stoom.
- Kookgerei met roestplekken: gebruik geen kookgerei met roestplekken. De kleinste plekken kunnen al corrosie in de binnenruimte veroorzaken.
- Afdruipende vloeistof: plaats de glazen braadslede voor het stomen op inschuifhoogte 3 en zet de stoombak erin. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen in de glazen braadslede.
- Heet water in de watertank: door heet water kan de pomp beschadigd raken. Geen heet water in het waterreservoir doen.
- Schade aan de binnenruimte: zet geen programma in werking wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt. Dit water dient voor gebruik te worden verwijderd.
- Ontkalkingsoplossing: zorg ervoor dat er geen ontkalkingsoplossing op het bedieningspaneel of andere oppervlakken van het apparaat komt. De oppervlakken raken dan beschadigd. Gebeurt dit toch, verwijder de ontkalkingsoplossing dan direct met water.
- Watertank reinigen: watertank niet in de afwasmachine reinigen. De tank raakt dan beschadigd. Reinig de watertank met een zachte doek en een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel.
- Bescherming tegen vorst: om beschadiging door vorst bij transport en opslag te voorkomen, moet het apparaat eerst geheel leeg worden gemaakt.

Milieubeschermining

Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energiebesparing

- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing wordt aangegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen om te bakken. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De binnenruimte is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee rechthoekige vormen naast elkaar in de binnenruimte plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

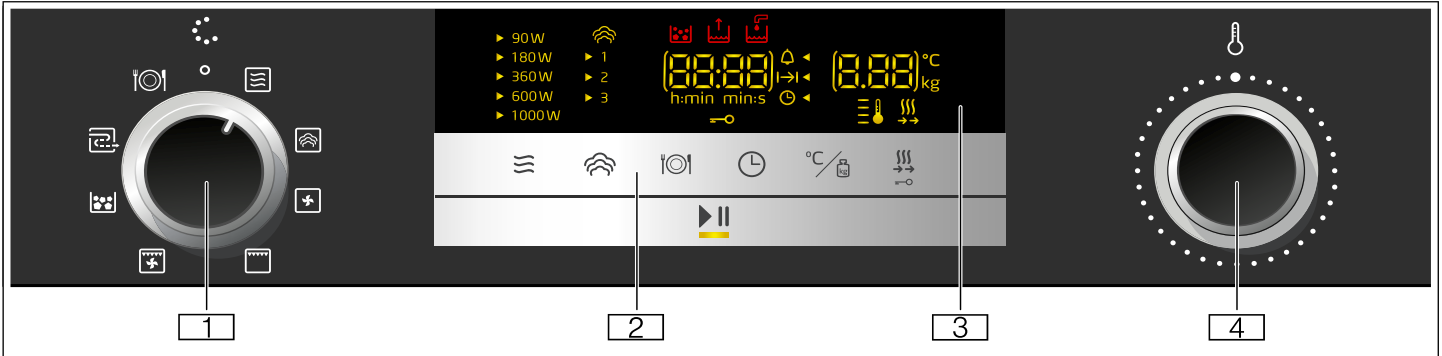


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

In dit hoofdstuk geven we u uitleg over display- en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Aanwijzing: Afhankelijk van het apparaattype zijn kleuren en detailafwijkingen mogelijk.



1 Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u verschillende functies in. U kunt de functiekeuzeknop vanuit de nulstand naar rechts of links draaien.

2 Touch-velden

Achter de touch-velden liggen sensoren. Tip op het symbool om de functie te kiezen.

3 Display

Op het display zijn symbolen van actieve functies en de tijdfuncties te zien.

4 Draaiknop

Met de draaiknop stelt u de temperatuur voor de verwarmingsmethode in of kiest u de instelling voor andere functies. U kunt de draaiknop naar rechts of naar links draaien.

Aanwijzingen

- Bij veel apparaten kunnen de functiekeuze- of draaiknoppen worden ingedrukt. Om te ver- en ontgrendelen in de nulstand op de functiekeuze- of draaiknop drukken.
- Staat de functiekeuzeknop in de nulstand (energiebesparingsmodus) en wordt er een functie gekozen, dan duurt het enkele seconden tot deze beschikbaar is (bijv. magnetron).

Bedieningspaneel


Via het bedieningspaneel stelt u met behulp van functiekeuzeknoppen, draaiknoppen en touch-velden de verschillende functies van uw apparaat in. Het display geeft de actuele instellingen weer.

Als het apparaat ingeschakeld is, toont het overzicht het bedieningspaneel met een gekozen functie.

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u verschillende functies in.

Om altijd de juiste functie voor uw gerecht te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.

Stand	Gebruik
 Nulstand	Het apparaat is uitgeschakeld en bevindt zich in de energiebesparingsmodus.
 Magnetron	Magnetronfunctie kiezen.
 Stoom	Er komt hete stoom in de binnenruimte.
 Hete lucht	De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
 Grill	Het hele oppervlak onder de grillelementen wordt heet.
 Circulatiegrill	De ventilator wervelt de hete lucht van de grillelementen rond het gerecht.
 Ontkalken	Voor het ontkalken van de verdampers. Dit zorgt ervoor dat hij goed blijft werken.
 Spoelen	Hiermee worden de buizen van de stoomeenheid met water gespoeld.
 Programma's	Voor veel gerechten vindt u hier al voorgeprogrammeerde instellingen.

Touch-velden en display

Met de touch-velden kunt u verschillende extra apparaatfuncties instellen. Op het display ziet u de bijbehorende waarden.

Touch-velden

De betekenis van de verschillende touch-velden wordt hier kort uitgelegd.

Symbol		Betekenis
	Magnetron	Vermogensstanden van de magnetron kiezen, of de magnetronfunctie samen met een verwarmingsmethode inschakelen.
	Stoom	Stoomstand kiezen of de stoomfunctie samen met een verwarmingsmethode inschakelen.
	Programma's	Programmakeuze opvragen, met de draaiknop het gewenste programma-nummer instellen.
	Tijdfuncties	Tijdfuncties kiezen en instellen met de draaiknop.
	Snel voorverwarmen / Kinderslot	Kort drukken: Snel voorverwarmen activeren/deactiveren. Lang drukken: kinderslot activeren/deactiveren.
	Temperatuur/Gewicht	Temperatuur/ Gewicht kiezen en instellen met de draaiknop.
	Start/Stop	Werking starten of onderbreken Aanwijzing: Door lang te drukken wordt de werking beëindigd, de instellingen van de gekozen functie worden teruggezet naar de standaardwaarden.

Display

Het display is zo ingedeeld dat u de opgaven passend bij elke situatie met één blik kunt aflezen.

De waarde die u kunt instellen staat in de focus. De focus wordt weergegeven door een haakje om de instelwaarde.

De waarde in de focus kan direct in het instelgebied worden gewijzigd.



Display-elementen

De betekenis van de verschillende display-elementen wordt hier kort uitgelegd.

Symbol		Betekenis
	Wekker	Is het symbool gemarkeerd, dan wordt op het display de wekkertijd weergegeven.
	Bereidingstijd	Is het symbool gemarkeerd, dan wordt op het display de tijdsduur weergegeven.
	Tijd	Is het symbool gemarkeerd, dan wordt op het display de tijd weergegeven.
h:min	Uren/minuten	Tijdsduur in uren en minuten
min:s	Minuten/seconden	Tijdsduur in minuten en seconden
	Kinderslot	Is het symbool verlicht, dan is het kinderslot geactiveerd.
	Opvangbakje	Statusindicatie opvangbakje
	Watertank	Statusindicatie watertank
	Snel voorverwarmen	Is het symbool verlicht, dan is snel voorverwarmen geactiveerd.
	Ontkalken	Wanneer het symbool knippert moet het apparaat ontkalkt worden.

Statusindicatie opvangbakje en watertank

De statusindicatie is alleen verlicht als het opvangbakje of de watertank nodig zijn voor de gekozen functie. De indicatie kan verschillende toestanden weergeven en informeert u over de nodige handelingsstappen.

Statusindicatie watertank

Symbol		Betekenis
	Het symbool is verlicht, de pijl knippert	De watertank bevindt zich in de tankschacht en moet gevuld worden.
	Het symbool zonder pijl knippert	De watertank bevindt zich in de tankschacht en moet ingeschoven worden.
	Het symbool zonder pijl is verlicht	De watertank bevindt zich in de tankschacht. Verdere actie is niet nodig.

Statusindicatie opvangbakje

Symbol		Betekenis
	Het symbool is verlicht, de pijl knippert	Het opvangbakje zit in de tankschacht en moet leeggemaakt worden.
	Het symbool zonder pijl knippert	Het opvangbakje zit niet in de tankschacht. Het opvangbakje in de tankschacht schuiven.
	Het symbool zonder pijl is verlicht	Het opvangbakje bevindt zich in de tankschacht. Verdere actie is niet nodig.

Temperatuurindicatie

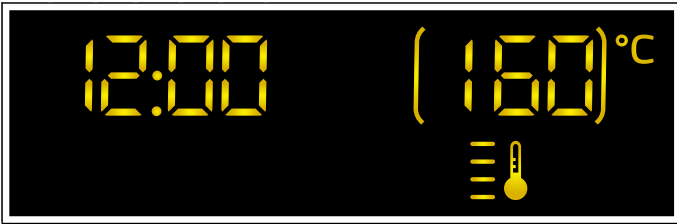
De gele thermometer rechtsonder in het display geeft aan dat het apparaat opwarmt.

Is er een verwarmingsmethode ingesteld, dan raken de balken van onderen naar boven geel gevuld, naarmate de binnenruimte verder opwarmt.

Bij de grill- en stoomfunctie zijn de balken direct volledig verlicht.

Bij de magnetronfunctie zijn de balken niet verlicht.

Wanneer u voorverwarmt, is het optimale tijdstip voor het plaatsen van het gerecht bereikt zodra alle vier de lijnen geel verlicht zijn.



Aanwijzing: Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Nachtmodus

Om energie te besparen wordt de helderheid van het display van 22 tot 5.59 uur automatisch verminderd.

Draaiknop

Met de draaiknop wijzigt u de instelwaarden die op het display worden weergegeven en in de focus staan.

Bij de meeste keuzelijsten, bijv. programma's, begint na het laatste punt het eerste weer.

Bij waarden, bijv. gewicht, moet u de draaiknop weer terugdraaien wanneer de minimale of maximale waarde bereikt is.

Functies

Uw apparaat beschikt over verschillende functies die het gebruik vergemakkelijken.

De precieze beschrijvingen hiervan vindt u in de betreffende hoofdstukken.

Functie	Gebruik
Verwarmingsmethoden → "Apparaat bedienen" op pagina 156	Er zijn verschillende fijn afgestemde verwarmingsmethoden voor een optimale bereiding van uw gerechten.
Magnetron → "De magnetron" op pagina 157	Met de magnetron kunt u de gerechten sneller bereiden, verwarmen of ontdooien.
Stoom → "Stoom" op pagina 160	Er zijn verschillende fijn afgestemde stoomstanden voor een optimale bereiding van uw gerechten.
Gecombineerde werking met magnetron → "Magnetron-combi instellen" op pagina 159	Hiermee kunt u naast een verwarmingsmethode de magnetron inschakelen.

Stoom-combi → "Stoom-combi instellen" op pagina 161	Hiermee kunt u naast een verwarmingsmethode de stoomfunctie inschakelen.
Reinigen → "Reinigingsfunctie" op pagina 172	Er zijn verschillende functies voor de reiniging: Ontkalken en Spoelen.
Basisinstellingen → "Basisinstellingen" op pagina 169	U kunt de basisinstellingen van uw apparaat aanpassen aan uw wensen.

Verwarmingsmethoden

Om altijd de juiste verwarmingsmethode voor uw gerecht te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.

Aan de hand van de afzonderlijke symbolen ziet u om welke verwarmingsmethoden het gaat.

Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
Hete lucht	40 °C 100-230°C	Gistdeeg laten rijzen, slagroomtaarten ontdooien. Voor het bakken en braden op één niveau.
Grill	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Voor het grillen van platte stukken, zoals steaks, worstjes of toast, en voor het gratineren.
Circulatiegrillen	100-190 °C	Voor het braden van gevogelte, hele vis en grotere vleesstukken.

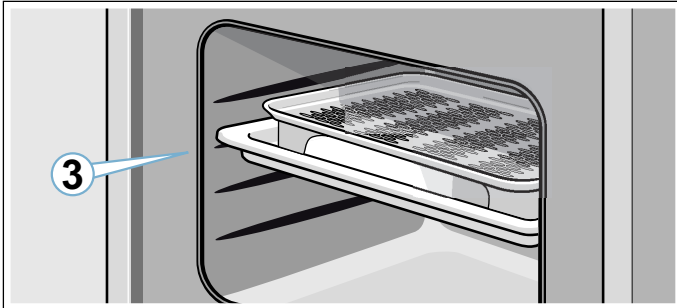
Voorgestelde waarden

Bij elke verwarmingsmethode geeft het apparaat een voorgestelde temperatuur of stand weer. U kunt deze overnemen of in het betreffende gebied veranderen.

Stoom

U kunt de stoomfunctie alleen of in combinatie met alle verwarmingsmethoden en de magnetronfunctie gebruiken.

Om optimaal gebruik te kunnen maken van de stoomfunctie dient u het rooster te verwijderen. Plaats de glazen braadslede op inschuifhoogte 3 en zet de stoombak erin.



Stoomstanden

Bij de stoomfunctie kunt u kiezen uit verschillende intensiteiten. De stoomstanden kunnen worden gekozen via het touch-veld . De gekozen stoomstand is te zien op het display.

Stand	Intensiteit	Gebruik	Displayweergave
1	laag	Voor het ontdooien van groente, vlees, vis en fruit.	
2	gemiddeld	Voor het klaarmaken van desserts, vis en worstjes.	
3	sterk	Voor het bereiden van groente, vis, bijgerechten, voor het uitpersen van fruit en om te blancheren.	

Magnetron



U kunt m.b.v. diverse standen verschillende magnetronvermogens gebruiken, geschikt voor uiteenlopende soorten gerechten en manieren van bereiden. De magnetronstanden komen niet altijd overeen met het precieze aantal watt dat door het apparaat wordt gebruikt.

De volgende magnetronstanden zijn beschikbaar.

Magnetronstand	maximale tijdsduur
90	1 uur 30 minuten
180	1 uur 30 minuten
360	1 uur 30 minuten
600	1 uur 30 minuten
1000	30 minuten

U kunt de magnetronfunctie alleen of in combinatie met alle verwarmingsmethoden en de stoomfunctie gebruiken.

Uitzonderingen:


-  Magnetronstand 1000 watt
-  Hete lucht 40°C

Hier leest u hoe u de magnetron kunt combineren met de verwarmingsmethoden en de stoomfunctie:
→ "Magnetron-combi instellen" op pagina 159

Binnenruimte

Verschillende functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat. Zo wordt bijv. de binnenruimte volledig verlicht en een koelventilator beschermt het apparaat tegen oververhitting.

Apparaatdeur openen

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking stopgezet. Deuren sluiten en op het veld  tippen, om de werking voort te zetten.

Verlichting van de binnenruimte

De verlichting van de binnenruimte is tijdens het gebruik altijd aan. Wanneer de werking beëindigd wordt, gaat de verlichting uit.

De verlichting van de binnenruimte gaat aan wanneer u de apparaatdeur opent. Dit helpt u bijv. bij de reiniging van uw apparaat. Na ca. 15 minuten gaat de verlichting van de binnenruimte automatisch weer uit.

Koelventilator

Uw apparaat heeft een koelventilator. De koelventilator wordt bij het gebruik ingeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Na gebruik loopt de koelventilator een bepaalde tijd na.

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Dan raakt het apparaat oververhit.

Aanwijzingen

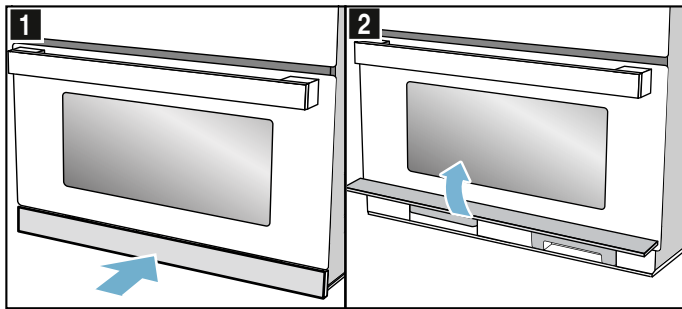
- Bij gebruik van de magnetronfunctie blijft het apparaat koud. De koelventilator wordt echter toch ingeschakeld. Hij kan verder lopen, ook wanneer de magnetronfunctie al beëindigd is.
- Bij het deurraam, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater ontstaan. Dit is normaal, de werking van het apparaat wordt hierdoor niet gehinderd. Verwijder het condenswater na de bereiding.

Tankpaneel

De tankafdekking zit onder de apparaatdeur en maakt toegang tot het opvangbakje en de watertank mogelijk. Beide bevinden zich achter de tankafdekking. Om de tankafdekking te openen en te sluiten gaat u als volgt te werk:


Om het te openen drukt u kort op het midden van de tankafdekking. De tankafdekking klapt naar boven.

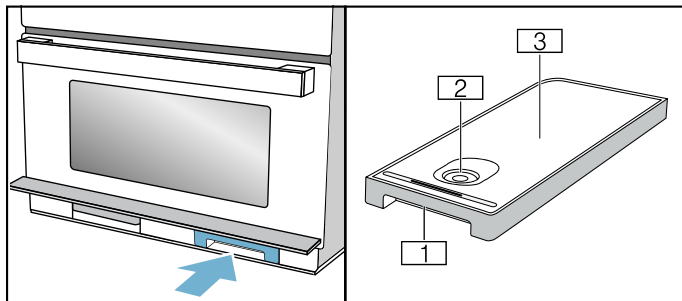
Om het te sluiten klapt u de tankafdekking naar beneden en drukt u kort op het midden van de tankafdekking. De tankafdekking is vergrendeld.



Watertank

Het apparaat is met een watertank uitgerust. De watertank bevindt zich rechts achter de tankafdekking. Voor gebruik met stoom vult u de watertank met water. → "Watertank vullen" op pagina 161

Knippert de pijl van het watertanksymbool  op het display, dan moet de watertank met vers water worden gevuld.

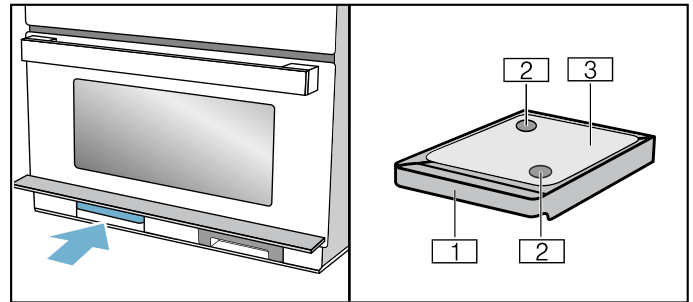


- 1 Handgreep voor het verwijderen en inschuiven van de watertank
- 2 Vulopening
- 3 Tankdeksel

Opvangbakje

Het apparaat is voorzien van een opvangbakje. Het opvangbakje zit links achter de tankafdekking. Maak voor en na het uitvoeren van de reinigingsfuncties → "Reinigingsfunctie" op pagina 172 het opvangbakje leeg

Knippert de pijl van het symbool van het opvangbakje  op het display, dan moet het opvangbakje worden leeggemaakt.



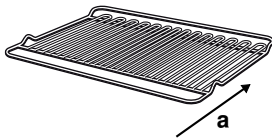
- 1 Handgreep voor het verwijderen en inschuiven van de watertank
- 2 Opvangopeningen
- 3 Tankdeksel

Toebehoren

Bij uw apparaat horen verschillende toebehoren. Hier is krijgt u een overzicht over de meegeleverde toebehoren en de manier waarop ze worden gebruikt.

Meegeleverde toebehoren

Uw apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:



Rooster

Als plaats om bakvormen op te zetten of om te grillen en te gratineren.

Gebruik het rooster voor het grillen op de inschuifhoogtes 3 en 4.

Het rooster is niet geschikt voor gebruik met de magnetron alleen of met stoom.

Let er bij het inschuiven op dat dit in de goede richting gebeurt.



Glazen braadslede

De glazen braadslede kan worden gebruikt bij alle functies en in combinatie met het garen. Deze dient ook als bescherming tegen spetters, wanneer u levensmiddelen direct op het rooster grilt.

Laat de glazen braadslede eerst afkoelen voordat u hem schoonmaakt of in koud water legt, anders kan het glas beschadigd raken.



Stoombak

De stoombak wordt in de glazen braadslede gezet, voor de bereiding met de functies stoom of stoom met magnetron. Hiervoor moet de glazen braadslede op inschuifhoogte 3 zijn geplaatst. De voedingsmiddelen kunnen direct in de stoombak worden gelegd.

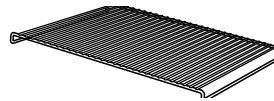
De stoombak is afwasmachinebestendig. De stoombak niet met alleen de magnetronfunctie of met de verwarmingsmethode Grill, Hete lucht of Circulatiegrill gebruiken.

Gebruik alleen originele accessoires van de fabrikant van uw apparaat. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

Accessoires kunt u nabestellen bij de servicedienst, in de vakhandel of via het internet.

Extra accessoires

Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat kunnen extra accessoires meegeleverd zijn.



Inzetrooster

Om te bakken. Plaats het inzetrooster met de voetjes naar beneden in de glazen braadslede. Zo worden afdruipeend vet en vleessappen opgevangen. Het inzetrooster is niet geschikt voor gebruik met de magnetron of met stoom.

Extra toebehoren

Meer toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.

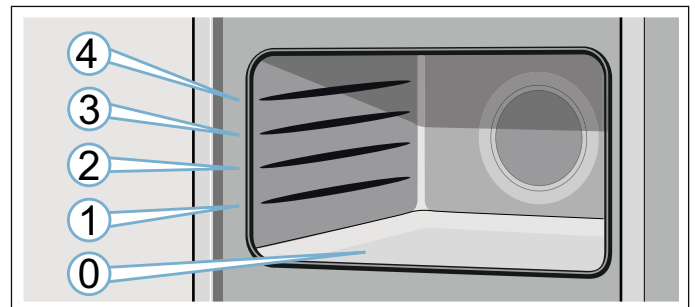
Speciale accessoires

Glazen braadpan

Voor stoofgerechten die u klaarmaakt in de oven en ovenschotels.

Accessoires inschuiven

De binnenruimte heeft 4 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.



Zet de accessoires in de geleiding en schuif ze volledig in.

Aanwijzing: De bodem van de binnenruimte (hoogte 0) is vooral geschikt voor de magnetronfunctie, omdat het vermogen hiervan daar het beste is. Gebruik hiervoor uitsluitend magnetronbestendige vormen.

Voor het eerste gebruik

Voordat u uw nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u enkele instellingen uitvoeren: Reinig daarnaast de binnenruimte en de toebehoren.

De machine dient afgemonteerd en aangesloten te zijn.

Eerste gebruik

Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnt op het display het verzoek om de tijd in te stellen. Het kan enkele seconden duren tot de melding verschijnt.

Tijd instellen

Bij ingebruikname staat de tijdsweergave in de focus. De waarde **12:00** knippert op het display en het symbool ☹ is verlicht. Stel de tijd in.

1. Met de draaiknop de tijd instellen.
2. Tip op het veld ☹.
De tijd is ingesteld.

Tijd wijzigen

Aanwijzing: Om de tijd te kunnen veranderen moet het apparaat uitgeschakeld zijn.

1. Twee keer op het veld ☹ tippen.
Op het display verschijnt het symbool ☹ en de tijd.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
3. Tip op het veld ☹.
De tijd is ingesteld.

Aanwijzingen

- Wanneer na het instellen van de tijd niet op het veld ☹ wordt getipt, wordt de ingestelde waarde na enkele seconden automatisch overgenomen.
- Is de functiekeuzetoets gedurende het uitvoeren van de instellingen bewogen, dan moet hij vervolgens weer in de nulstand worden gezet. Pas dan kan het apparaat worden gebruikt.
- Om het stand-by verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.

Waterhardheid instellen.

Om ervoor te zorgen dat uw apparaat u er op het juiste moment aan herinnert dat u dient te ontkalken, moet u de juiste waterhardheid instellen.

Standaard is waterhardheid 4 (zeer hard) ingesteld.

Attentie!

Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.

Gebruik geen gedistilleerd water, geen sterk chloridehoudend leidingwater (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.

Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater zonder koolzuur of onthard water.

Aanwijzingen

- Is het water zeer kalkhoudend, dan raden wij u aan om onthard water te gebruiken.
- Gebruikt u uitsluitend onthard water, dan kunt u als waterhardheid "onthard" instellen.
- Gebruikt u mineraalwater, stel dan waterhardheid "4 zeer hard" in.
- Gebruikt u mineraalwater, dan mag dit geen koolzuur bevatten.

Waterhardheid	Instelling
0	0 onthard
1 (tot 1,3 mmol/l)	1 zacht
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 gemiddeld
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 hard
4 (meer dan 3,8 mmol/l)	4 zeer hard

U kunt de waterhardheid in de basisinstellingen veranderen. → "Basisinstellingen" op pagina 169

Binnenruimte en toebehoren reinigen

Voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de toebehoren te reinigen.

Binnenruimte reinigen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u binnenruimte op. Deze dient leeg en gesloten te zijn. Ideaal hiervoor is een uur met hete lucht ☼ op 180°C. Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

1. Met de functiekeuzeknop Hete lucht ☼ instellen.
2. Met de draaiknop 180 C instellen.
3. Tip op het veld ▶II.

Het apparaat begint op te warmen.

Na een uur het apparaat uitschakelen. Hiervoor op het veld ▶II tippen en vervolgens de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

Apparaat bedienen

U heeft de bedieningselementen en hun werking al leren kennen. Nu leggen we uit hoe u het apparaat instelt. U komt te weten wat er bij het in- en uitschakelen gebeurt en hoe u de functies instelt.

Apparaat in- en uitschakelen

Uw apparaat moet eerst ingeschakeld worden voordat u iets kunt instellen.

Aanwijzing: Het kinderslot kan alleen worden ingesteld als het apparaat uitgeschakeld is. Sommige indicaties blijven ook te zien op het display wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

Schakel het apparaat uit wanneer u het niet nodig heeft. Wanneer er langere tijd niets is ingesteld, gaat het apparaat automatisch uit.

Apparaat inschakelen

Aan de functiekeuzeknop draaien om het apparaat in te schakelen.

Op het display verschijnt een standaardwaarde in de focus. Het apparaat is klaar voor gebruik.

U kunt in de afzonderlijke hoofdstukken nalezen hoe u de functies instelt.

Apparaat uitschakelen

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Een eventueel lopende functie wordt afgebroken.

Op het display verschijnt de tijd.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen vastleggen of de tijd wel of niet wordt weergegeven als het apparaat uitgeschakeld is.


Functie instellen.


Nadat er een functie gekozen is, verschijnen de voorgestelde waarden op het display. U kunt deze instelling direct starten.

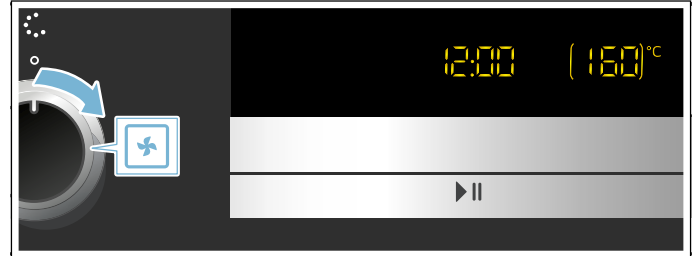
In principe geldt:

1. Met de functiekeuzeknop de functie kiezen.
2. Zo nodig andere instellingen uitvoeren. Hiervoor op het betreffende veld tippen en met de draaiknop de waarde veranderen.
3. Tip op het veld ▶||. De werking start. De LED°▶|| brandt.

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Voorbeeld: Hete lucht  bij 200°C

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode Hete lucht  instellen. Op het display verschijnt de voorgestelde temperatuur 160°C.



2. Met de draaiknop de temperatuur op 200°C instellen.
3. Tip op het veld ▶||.



Het apparaat begint op te warmen. De LED°▶|| brandt. De temperatuurindicatie wordt gevuld.

U kunt op elk moment met de draaiknop de temperatuur veranderen.

Aanwijzingen

- Na het opwarmen zijn geringe temperatuurschommelingen normaal, afhankelijk van de verwarmingsmethode.
- Tijdens het gebruik kan de temperatuur niet op 40°C worden ingesteld.

Tijdsduur instellen

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. Op het veld ⊖ tippen tot het symbool |→| in de focus staat.
3. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
4. Tip op het veld ▶||. Het apparaat begint op te warmen. De LED°▶|| brandt. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

Werking onderbreken

1. Op het veld ▶|| tippen of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken, de LED ▶|| knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld ▶||. De werking wordt voortgezet, de LED ▶|| brandt.

Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.



De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.




Snel voorverwarmen

Met de functie Snel voorverwarmen bereikt uw apparaat de ingestelde temperatuur bijzonder snel.

Gebruik Snel voorverwarmen bij ingestelde temperaturen boven de 100 °C. Voor de volgende verwarmingsmethoden is de functie Snel voorverwarmen beschikbaar:

-  Hete lucht (uitzondering: Hete lucht 40 °C)
-  Circulatiegrill



Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, plaatst u het gerecht pas in de binnenruimte wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. Tip op het veld .
Op het display is het symbool  verlicht.
3. Tip op het veld .
Het apparaat begint op te warmen. De LED  brandt.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het symbool  verdwijnt van het display. Het apparaat uitschakelt loopt verder met de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

Het snel voorverwarmen afbreken

Tip op het veld . Het symbool  verdwijnt van het display. Het apparaat loopt verder met de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur.

Aanwijzing: Het snel voorverwarmen wordt na uiterlijk 15 minuten automatisch gedeactiveerd.

Automatische veiligheidsuitschakeling

De automatische veiligheidsuitschakeling wordt geactiveerd wanneer het apparaat gedurende langere tijd in gebruik is zonder ingestelde tijdsduur.

Na 9 uur schakelt het apparaat automatisch uit.

De magnetron

Met de magnetron kunt u de gerechten bijzonder snel bereiden, verwarmen of ontdooien. U kunt de magnetron alleen, of in combinatie met verwarmingsmethoden gebruiken.

Om de magnetron optimaal te kunnen gebruiken, dient u de aanwijzingen over de vormen in acht te nemen. Zie ook de opgaven in de toepassingstabellen aan het einde van de gebruiksaanwijzing.

Om optimaal gebruik te maken van de magnetron dient u de vorm altijd op de bodem van de binnenruimte te plaatsen. Neem het rooster weg. Houd u aan de aanwijzingen over de vormen.

Vormen

Niet alle vormen zijn geschikt voor de magnetron. Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron. Dan worden de gerechten verwarmd en raakt het apparaat niet beschadigd.

Geschikte vormen

Geschikt zijn hittebestendige vormen van glas, glaskeramiek, porselein, keramiek of temperatuurbestendige kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

U kunt ook servies gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te brengen. Gebruik alleen servies met goud- of zilverdecor wanneer de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

Ongeschikte vormen

Metalen servies is niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. In gesloten metalen vormen blijven de gerechten koud.

Attentie!

Ontstaan van vonken: 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. Vonken kunnen de binnenste deurruit aantasten.

Vormtest

Schakel de magnetron nooit in als er geen gerecht in staat. De enige uitzondering hierop is de korte vormtest.

Wanneer u niet zeker weet of een vorm geschikt is voor de magnetron, doet u deze test:

1. Plaats de lege vorm ½ - 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat.
2. Controleer tussentijds de temperatuur van de vorm. De vorm moet koud of handwarm blijven.

Wordt hij heet of ontstaan er vonken, dan is hij niet geschikt. Breek de test af.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

Magnetronstanden

De magnetronvermogens zijn standen en komen niet altijd overeen met het precieze aantal watt dat door het apparaat wordt gebruikt.

De volgende magnetron-standen zijn beschikbaar.

Magne-tronstand	maximale tijdsduur	Gebruik
90	1 uur 30 minuten	Voor het ontdooien van kwetsbare gerechten.
180	1 uur 30 minuten	Voor het ontdooien en verder bereiden.
360	1 uur 30 minuten	Voor het bereiden van vlees en het opwarmen van kwetsbare gerechten.
600	1 uur 30 minuten	Voor het opwarmen en bereiden van gerechten.
1000	30 minuten	Voor het verwarmen van vloeistoffen.

Voorgestelde waarden:

Bij elke magnetronstand stelt het apparaat een tijdsduur voor. U kunt deze overnemen of in het betreffende gebied veranderen.

De maximale instelling is bestemd voor het verwarmen van vloeistoffen. Ter bescherming van het apparaat wordt het maximale vermogen van de magnetron na enige tijd gereduceerd. Nadat het apparaat enige tijd is afgekoeld is het volle vermogen weer beschikbaar.



Intervallen van de tijdsinstelling

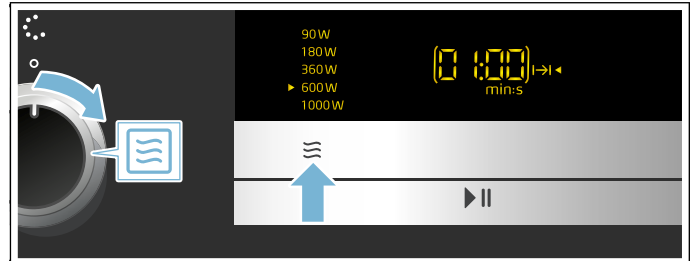
De interval bij het instellen van de gebruiksduur verandert naarmate de duur langer wordt.

Gebruiksduur	Interval
0 - 1 minuut	5 seconden
1 - 3 minuten	10 seconden
3 - 15 minuten	30 seconden
15 minuten - 1 uur	1 minuut
1 uur - 1 uur 30 minuten	5 minuten


Magnetron instellen

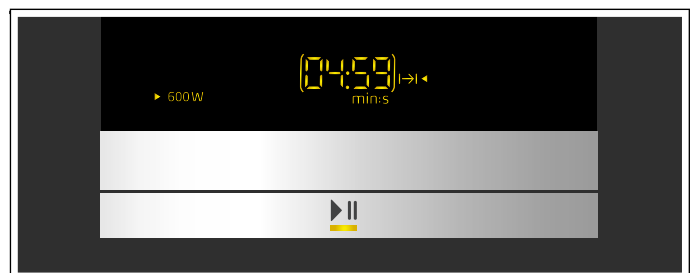
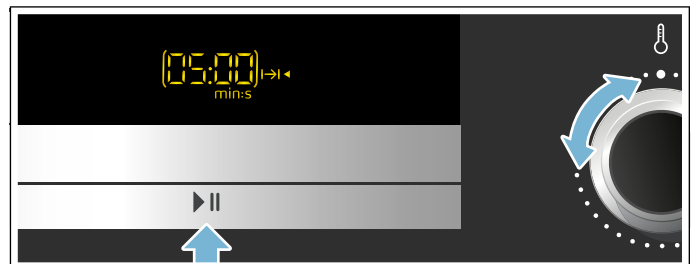
Voorbeeld: magnetronstand 600 watt, tijdsduur 5 min.


- Met de functiekeuzeknop de functie Magnetron  kiezen. Het apparaat is klaar voor gebruik. Op het display wordt als voorgestelde waarde het maximale magnetronvermogen weergegeven . Dit kan op elk moment worden gewijzigd.
- Via het touch-velde Magnetronstand de gewenste vermogensstand kiezen.



Op het display wordt de magnetronstand gemarkeerd en een voorgestelde tijdsduur weergegeven.

- Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen. **Aanwijzing:** U kunt ook eerst de tijdsduur en daarna de magnetronstand instellen.
- Tip op het veld .



De tijdsduur loopt af op het display. De LED  brandt.


De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Apparaatdeur openen of op een willekeurig veld tippen.

Tijdsduur veranderen

Met de draaiknop de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Magnetronvermogen veranderen

Op het veld  tippen tot de gewenste stand op het display is geselecteerd.

Aanwijzingen

- Door meerdere keren te tippen worden de vermogensstanden van de hoogste naar de laagste doorlopen.
- Wordt de magnetronfunctie pas na de start toegevoegd, dan pauzeert het apparaat. De werking starten via het veld ►||

Werking onderbreken

1. Op het veld ►|| tippen of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken, de LED ►|| knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld ►||. De werking wordt voortgezet, de LED ►|| brandt.

Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.



Magnetron-combi instellen

U kunt de magnetronfunctie combineren met alle verwarmingsmethoden en de stoomfunctie. Het apparaat warmt op en tegelijkertijd wordt de magnetron ingeschakeld. Zo is uw gerecht sneller klaar.


Combinatiemogelijkheden

-  Stoom
-  Hete lucht
-  Grill
-  Circulatiegrill

Uitzonderingen:

-  Magnetronstand 1000 watt
-  Hete lucht 40°C

Combi instellen


Voorbeeld: Hetelucht  190°C met magnetron 360 W, 17 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de functie Hete lucht  instellen. Er verschijnt een voorgestelde waarde voor de temperatuur.
2. Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.
3. Op het veld Magnetronvermogen  tippen tot de gewenste stand op het display is gekozen. Er verschijnt een voorgestelde tijdsduur.
4. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
5. Tip op het veld ►||. De werking start, de LED ►|| brandt. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal, het symbool ►|| is niet meer verlicht. Combi is geëindigd. Op een willekeurig veld tippen om het geluidssignaal te beëindigen.

Magnetronvermogen veranderen

Op het veld  tippen tot de gewenste stand op het display is geselecteerd.

Aanwijzingen

- Door meerdere keren te tippen worden de vermogensstanden van de hoogste naar de laagste doorlopen.
- Wordt de magnetronfunctie pas na de start toegevoegd, dan pauzeert het apparaat. De werking starten via het veld ►||

Werking onderbreken

1. Op het veld ►|| tippen of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken, de LED ►|| knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld ►||. De werking wordt voortgezet, de LED ►|| brandt.

Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.




Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

De binnenruimte drogen

U dient de binnenruimte na afloop van het programma droog te maken, zodat er geen vocht achterblijft.

Binnenruimte opwarmen

Om te drogen de binnenruimte opwarmen, zodat er vocht in verdampt. Open na afloop de apparaatdeur, zodat de waterdamp uit de binnenruimte verdwijnt.

1. Apparaat laten afkoelen.
2. Grove verontreiniging in de binnenruimte direct verwijderen en vocht van de bodem afnemen.
3. Met de functiekeuzeknop Circulatiegrill .
4. Twee keer op het veld  tippen. Het symbool Tijdsduur  is op het display gemarkeerd.
5. Met de draaiknop een tijdsduur van 15 minuten instellen.
6. Met het veld ►|| het programma starten. Het drogen wordt gestart en na 15 minuten automatisch beëindigd.
7. Apparaatdeur openen en 1 tot 2 minuten open laten, zodat het vocht uit de binnenruimte kan ontsnappen.

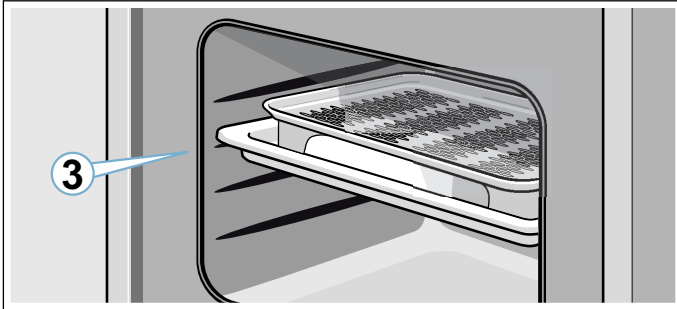
De binnenruimte handmatig schoonmaken

1. Apparaat laten afkoelen.
2. Vervuiling uit de binnenruimte verwijderen.
3. Binnenruimte met een spons droogmaken.
4. Apparaatdeur 1 uur open laten, zodat de binnenruimte helemaal droog wordt.

Stoom

U kunt de stoomfunctie alleen of in combinatie met alle verwarmingsmethoden en de magnetronfunctie gebruiken.

Om optimaal gebruik te kunnen maken van de stoomfunctie dient u het rooster te verwijderen. Plaats de glazen braadslede op inschuifhoogte 3 en zet de stoombak erin.



Waarschuwing – Kans op verbrandingen!

Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

Geluiden

Pomp

Tijdens het gebruik hoort u een brommend geluid. Het geluid ontstaat door de werking van de pomp. Dit is normaal.


Bereiden met stoom

Stoomstanden


Bij de stoomfunctie kunt u kiezen uit verschillende intensiteiten. De stoomstanden kunnen worden gekozen via het touch-veld . De gekozen stoomstand is te zien op het display.

Stand	Intensiteit	Gebruik	Displayweergave
1	laag	Voor het ontdoeien van groente, vlees, vis en fruit.	
2	gemiddeld	Voor het klaarmaken van desserts, vis en worstjes.	
3	sterk	Voor het bereiden van groente, vis, bijgerechten, voor het uitpersen van fruit en om te blancheren.	


Stoom instellen


Aanwijzing: Is het apparaat langere tijd niet gebruikt, dan dient u eerst een keer te spoelen .
→ "Reinigingsfunctie" op pagina 172

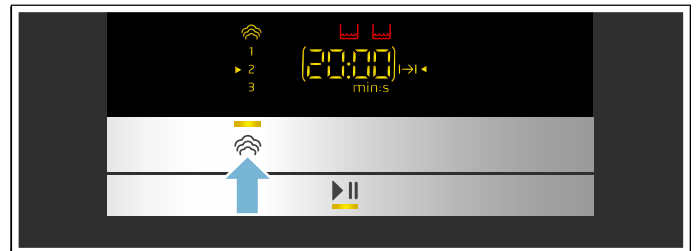
Voorbeeld: stoomstand 2: gemiddeld, tijdsduur 10 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de functie Stoom  kiezen.



Het apparaat is klaar voor gebruik. Als standaardwaarden zijn de maximale stoomstand en een tijdsduur van 20 minuten ingesteld. De pijl van het watertank-symbool  knippert.

2. Watertank verwijderen, tot de markering MAX vullen met koud water en volledig in de tankschacht schuiven. → "Watertank vullen" op pagina 161
3. Op het veld  tippen, tot de gewenste vermogensstand bereikt is.



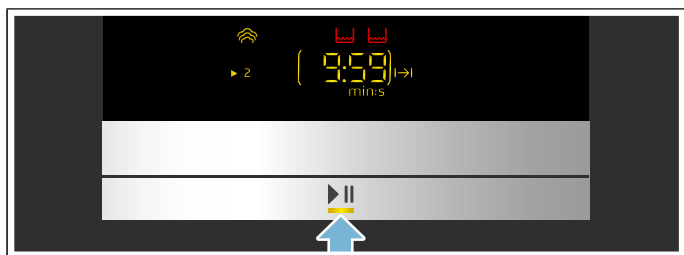
Op het display wordt de gekozen stoomstand weergegeven.

4. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.

Aanwijzing: U kunt ook eerst de tijdsduur en daarna de stoomstand instellen.




5. Tip op het veld ►||.



De pijl van het watertanksymbool  verdwijnt, het watertanksymbool  is verlicht. Het programma start. De LED  brandt. De tijdsduur loopt af op het display. Het tijdstip waarop de watertank leegraakt, is afhankelijk van de stoomstand. Wanneer de watertank tijdens het gebruik leegraakt, wordt het programma onderbroken en knippert de pijl van het watertank-symbool . De watertank tot de markering MAX vullen met koud water en de werking via het veld ►|| voortzetten.

Aanwijzingen

- Terwijl het apparaat loopt, kan de stoomstand op elk moment via het veld  worden gewijzigd.
- Na de bereiding met stoom de druipgoot en de binnenruimte afnemen. → "Na gebruik met stoom altijd:" op pagina 162

Stoom-combi instellen





Bij enkele verwarmingsmethoden kunt u de stoomfunctie erbij inschakelen.

Bij de bereiding met stoom wordt met verschillende tussenpozen en intensiteiten stoom in de binnenruimte geleid. Hierdoor krijgt u een beter bereidingsresultaat.



Uw gerecht

- krijgt een knapperig korstje
- krijgt een glanzend oppervlak
- wordt van binnen sappig en zacht
- en het volume wordt slechts minimaal gereduceerd

Combinatiemogelijkheden




-  Magnetron
-  Hete lucht
-  Grill
-  Circulatiegrill


Uitzonderingen:

-  Magnetronstand 1000 watt
-  Hete lucht 40°C

Combinatiefunctie instellen

Voorbeeld: Hete lucht  190°C met stoomstand 2.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode Hete lucht  instellen.
Er verschijnt een voorgestelde waarde voor de temperatuur.
2. Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.
3. Op het veld Stoom  tippen tot de gewenste stand op het display is geselecteerd.
Op het display verschijnt het watertanksymbool .
4. Watertank vullen.


5. Op het veld ►|| tippen.
Het programma start, de LED  brandt. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

Aanwijzing: Wanneer de watertank tijdens het gebruik leegraakt, dan loopt het programma zonder stoom verder. Er verschijnt geen indicatie op het display.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal, het symbool ►|| is niet meer verlicht. Combi is geëindigd. Op een willekeurig veld tippen om het geluidssignaal te beëindigen.

Stoomstand wijzigen

Op het veld  tippen tot de gewenste stand op het display is geselecteerd.

Aanwijzing: Door meerdere keren te tippen worden de standen van de hoogste tot de laagste doorlopen. Na de laagste stand wordt de stoomfunctie gedeactiveerd. Door opnieuw te tippen wordt de stoomfunctie geactiveerd, beginnend bij de hoogste stand.

Werking onderbreken

1. Op het veld ►|| tippen of de apparaatdeur openen.
De werking wordt onderbroken, de LED ►|| knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld ►||.
De werking wordt voortgezet, de LED ►|| brandt.

Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

Watertank vullen.

De watertank bevindt zich rechts achter de tankafdekking onder de apparaatdeur. Voordat u de stoomfunctie gaat gebruiken dient u de tankafdekking te openen en water in de watertank te doen.

Zorg ervoor dat u de waterhardheid correct heeft ingesteld. → "Basisinstellingen" op pagina 169

Waarschuwing – Risico van letsel en verbranding!!

Vul de watertank uitsluitend met water. Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank. Door hete oppervlakken in de binnenruimte kunnen dampen van brandbare vloeistoffen vlam vatten (explosieve verbranding). De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

Attentie!

Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.

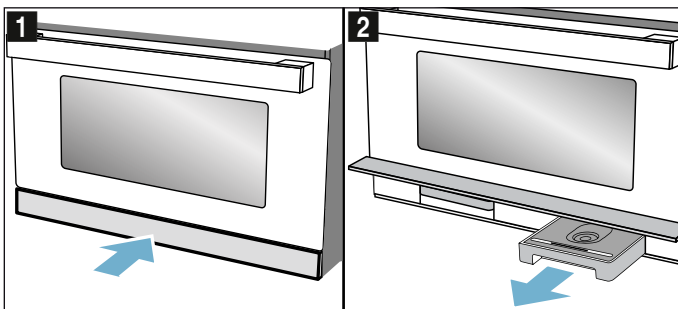
Gebruik geen gedistilleerd water, geen sterk chloridehoudend leidingwater (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.

Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater zonder koolzuur of onthard water.

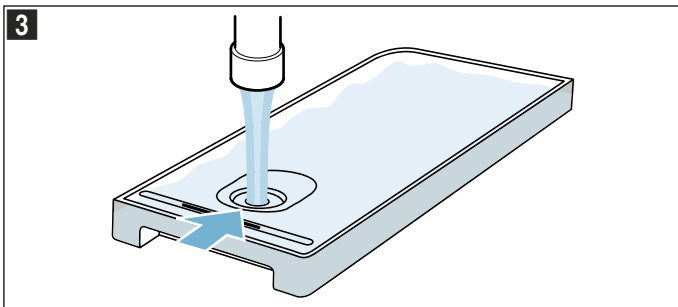
Aanwijzingen

- Is het water zeer kalkhoudend, dan raden wij u aan om onthard water te gebruiken.
- Gebruikt u uitsluitend onthard water, dan kunt u als waterhardheid "onthard" instellen.

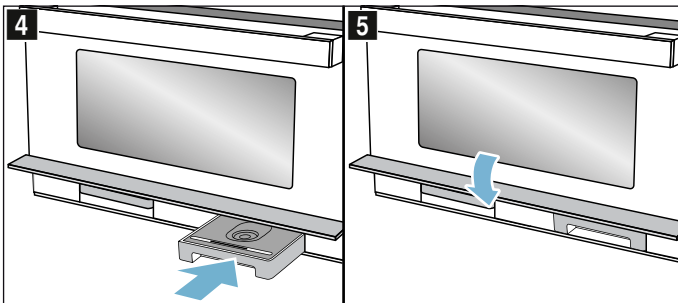
1. Kort op het midden van de tankafdekking drukken. De tankafdekking gaat open. Het opvangbakje (links) en de watertank (rechts) zijn toegankelijk.
2. De watertank uit de tankschacht nemen.



3. De watertank tot de markering "MAX" vullen met koud water.



4. De watertank weer in de tankschacht plaatsen en deze volledig inschuiven.
5. De tankafdekking sluiten.



De stoomfunctie kan worden gebruikt.

Watertank bijvullen

Wanneer de watertank tijdens gebruik leegloopt, is de reactie van het apparaat afhankelijk van de functie:


- Stoomfunctie: het programma wordt onderbroken, er verschijnt een melding op het display. Bij de hoogste stoomstand is één tankvulling voldoende voor ca. 30-40 minuten en bij lagere stoomstanden voor een duidelijk langere tijd.
- Stoom met magnetron: het programma wordt onderbroken. Eén tankvulling is voldoende voor ca. 50 min.
- Hete lucht of Grill met stoom: het programma wordt voortgezet met Hete lucht of Grill, er verschijnt geen melding op het display. Bij de hoogste stoomstand is één tankvulling voldoende voor ca. 3 uur en bij lagere stoomstanden voor een duidelijk langere tijd.
- Circulatiegrill met stoom: het programma wordt voortgezet met Circulatiegrill, er verschijnt geen melding op het display. Eén tankvulling is voldoende voor ca. 9 uur.

Aanwijzing: De aangegeven tijden kunnen variëren.

Vul de watertank opnieuw tot de markering "MAX".

1. Paneel openen.
2. Watertank uitnemen en bijvullen.
3. Plaats de gevulde watertank terug en het paneel sluiten.

Na gebruik met stoom altijd:


In de binnenruimte blijft vocht achter. Neem de druiptgoot en de binnenruimte voorzichtig af. Het wordt aanbevolen om na gebruik altijd de functie Spoelen  te gebruiken. Vervolgens de watertank en het opvangbakje leegmaken en drogen.

Aanwijzing: Kalkvlekken verwijderen met een in azijn gedrenkte doek, afnemen met helder water en drogen met een zachte doek.

Spoelen

Om uw apparaat schoon te houden, kunt u water door het buissysteem pompen. Het water loopt vervolgens in het opvangbakje.

Starten

1. Met de functiekeuzeknop Spoelen  kiezen. De tijdsduur van het programma wordt weergegeven. Deze kan niet worden veranderd.
2. Tankpaneel openen.
3. Opvangbakje verwijderen en leegmaken.
4. Het lege opvangbakje volledig inschuiven.
5. Watertank verwijderen en vullen met schoon water.
6. Watertank volledig inschuiven.
7. Tankpaneel sluiten.
8. Tip op het veld ►II.

Er wordt water door de buizen gepompt. De tijdsduur loopt af op het display. Zodra de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal. Opvangbakje leegmaken.

Watertank leegmaken

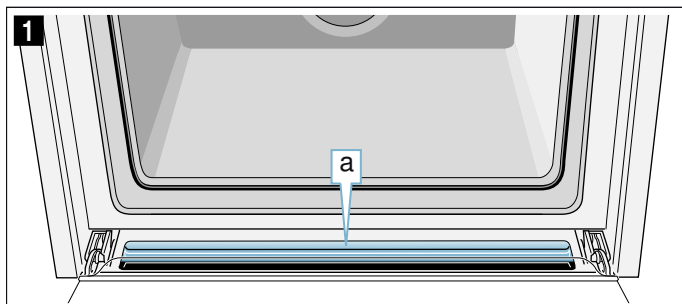
1. Kort op het midden van de tankafdekking drukken. De tankafdekking klapt naar boven.
2. Watertank verwijderen.
3. Deksel van de watertank voorzichtig afnemen.
4. Watertank leegmaken, schoonmaken met afwasmiddel en grondig uitspoelen met helder water.
5. Alle onderdelen drogen met een zachte doek.
6. Dichting van het deksel na gebruik droogwrijven.
7. Met het deksel eraf laten drogen.
8. Deksel op de watertank plaatsen en aandrukken.
9. Watertank volledig inschuiven.
10. Tankpaneel sluiten en kort in het midden drukken. De tankafdekking is vergrendeld.

Attentie!

- De watertank niet laten drogen in de hete binnenruimte. De tank raakt dan beschadigd.
- De watertank niet reinigen in de vaatwasmachine. De tank raakt dan beschadigd.

Druipgoot droogmaken

1. Apparaat laten afkoelen.
2. Apparaatdeur openen.
3. Tankpaneel openen.
4. Watertank en opvangbakje verwijderen.
5. Druipgoot **a** onder de binnenruimte droogmaken met een schoonmaakdoekje (Afb. **1**).







De binnenruimte drogen

U dient de binnenruimte na afloop van het programma droog te maken, zodat er geen vocht achterblijft.

Binnenruimte opwarmen

Om te drogen de binnenruimte opwarmen, zodat er vocht in verdampt. Open na afloop de apparaatdeur, zodat de waterdamp uit de binnenruimte verdwijnt.

1. Apparaat laten afkoelen.
2. Grove verontreiniging in de binnenruimte direct verwijderen en vocht van de bodem afnemen.
3. Met de functiekeuzeknop Circulatiegrill .
4. Twee keer op het veld  tippen. Het symbool Tijdsduur  is op het display gemarkeerd.
5. Met de draaiknop een tijdsduur van 15 minuten instellen.
6. Met het veld  het programma starten. Het drogen wordt gestart en na 15 minuten automatisch beëindigd.
7. Apparaatdeur openen en 1 tot 2 minuten open laten, zodat het vocht uit de binnenruimte kan ontsnappen.

De binnenruimte handmatig schoonmaken

1. Apparaat laten afkoelen.
2. Vervuiling uit de binnenruimte verwijderen.
3. Binnenruimte met een spons droogmaken.
4. Apparaatdeur 1 uur open laten, zodat de binnenruimte helemaal droog wordt.

Automatische programma's


Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. U kiest het programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Het automatische programma neemt de optimale instelling over. U kunt kiezen uit 30 programma's.

Aanwijzingen

- Neem het product uit de verpakking en weeg het. Kunt u het exacte gewicht niet invoeren, rond het dan naar boven of beneden af.
- Plaats de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte.
- Gebruik voor de programma's altijd vormen die hittebestendig en geschikt zijn voor de magnetron, bijv. van glas of keramiek. Neem hiervoor de aanwijzingen voor de accessoires in de programmatabellen in acht.
- Gebruik voor een optimaal bereidingsresultaat alleen ongeschonden levensmiddelen en vlees op koelkasttemperatuur. Gebruik bij diepvriesgerechten alleen levensmiddelen die direct uit de diepvries komen.

Programma instellen

Het voorbeeld in de afbeelding: programma 3 met een gewicht van 1 kilogram.

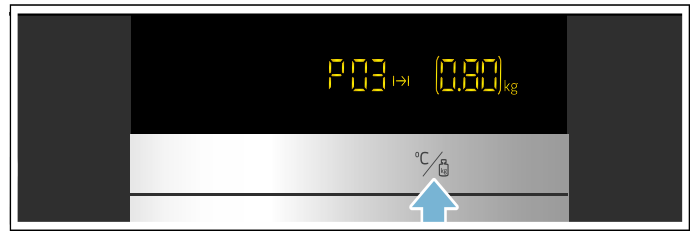
1. De functiekeuzeknop op Automatische programma's  zetten. Op het display verschijnt het eerste programmanummer en een voorstel voor het gewicht.



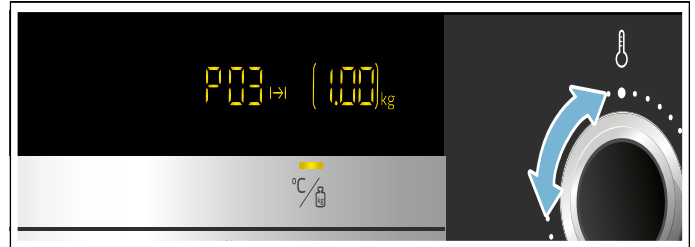
2. Met de draaiknop het programmanummer 3 kiezen.



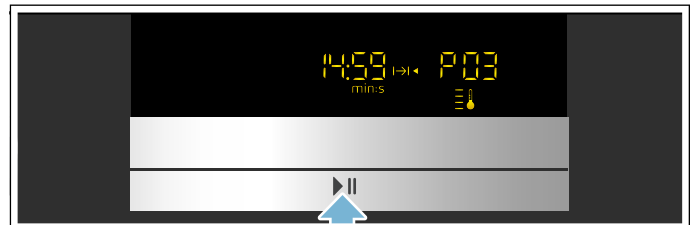
3. Tip op het veld . Op het display staat de gewichtsinstelling in de focus.






4. Met de draaiknop een gewicht van 1 kilo instellen. Het apparaat stelt automatisch de tijdsduur in die bij het gewicht past.



5. Tip op het veld . Het programma start. De tijdsduur loopt zichtbaar af, de temperatuurbalk en de LED  zijn verlicht.




Aanwijzingen

- Voor de start kunt u via de velden  en  schakelen tussen de programma's en het gewicht.
- Na de start kunnen het programmanummer en het gewicht niet meer worden veranderd. U kunt het ingestelde gewicht via het veld  opvragen.





Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het programma is beëindigd, het apparaat warmt niet meer op. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Programma wijzigen

1. Ca. 4 seconden lang op het veld  tippen. Het programma wordt teruggezet.
2. Nieuw programma kiezen.

Werking onderbreken

1. Op het veld  tippen of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken, de LED  knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld . De werking wordt voortgezet, de LED  brandt.

Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.


Programmatabel




Programma	Gerecht	Gewicht in kg	Vorm / accessoires, inschuifhoogte	Aanwijzingen	Bijzonderheden
Ontdooien					
P 01	Gehakt*	0,10 - 1,20	vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte	Gebruik alleen microbestendige vormen.	Gehakt van rund-, lams- en varkensvlees; gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
P 02	Visfilet*	0,10 - 1,00	vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte	Gebruik alleen microbestendige vormen.	Filet van snoek, kabeljauw, roodbaars, koolvis, snoekbaars
P 03	Stukken kip met been*	0,15 - 1,20	vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte	Gebruik alleen microbestendige vormen.	Kant van het vel naar beneden
P 04	Sneetjes brood*	0,10 - 0,50	vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte	Gebruik alleen microbestendige vormen.	Tarwebrood, gemengd tarwebrood, volkorenbrood; brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Anders wordt het snel oudbakken. Maak de sneetjes zo mogelijk los van elkaar.
Gevogelte, vlees, vis					
P 05	Stukken kip, vers*	0,15 - 1,00	Rooster + glazen braadslede Hoogte 3 + 2	Gebruik alleen microbestendige vormen.	Kippenpoten, halve kip, de kant van het vel naar beneden
P 06	Rosbief, kort gebakken	0,50 - 2,00	Glazen braadslede Hoogte 1		
P 07	Rosbief, rosé	0,50 - 2,00	Glazen braadslede Hoogte 1		
P 08	Rosbief, doorbakken	0,50 - 2,00	Glazen braadslede Hoogte 1		
P 09	Lamsbout met been, rosé	1,00 - 2,00	Glazen braadslede Hoogte 1		
P 10	Lamsbout met been, doorbakken	1,00 - 2,00	Glazen braadslede Hoogte 1		
P 11	Vis, heel, vers	0,20 - 1,20	Stoombak + glazen braadslede Hoogte 3	U dient de watertank te vullen.	Citroensap aan de binnenkant druppelen.
P 12	Visfilet, vers	0,20 - 0,50	Stoombak + glazen braadslede Hoogte 3	U dient de watertank te vullen.	
P 13	Visfilet, diepvries	0,20 - 0,50	Stoombak + glazen braadslede Hoogte 3	Gebruik visfilets die dezelfde dikte hebben. U dient de watertank te vullen.	
P 14	Eenpansgerecht met verse ingrediënten**	0,50 - 2,00	Vorm met deksel Bodem van de binnenruimte	Gebruik alleen microbestendige vormen.	Gebruik gelijke delen vlees, groente en bouillon en geef het totaalgewicht aan.
Groente & bijgerechten					
P 15	Broccoli, vers	0,10 - 1,00	Stoombak + glazen braadslede Hoogte 3	U dient de watertank te vullen.	
P 16	Erwten, diepvries	0,10 - 1,00	Stoombak + glazen braadslede Hoogte 3	U dient de watertank te vullen.	
P 17	Plakjes wortel, vers	0,10 - 0,75	Stoombak + glazen braadslede Hoogte 3	U dient de watertank te vullen.	
P 18	Groene asperges, vers	0,10 - 0,70	Stoombak + glazen braadslede Hoogte 3	U dient de watertank te vullen.	Niet op elkaar leggen
*Let op het keersignaal **Let op het roersignaal					


Programma	Gerecht	Gewicht in kg	Vorm / accessoires, inschuifhoogte	Aanwijzingen	Bijzonderheden
P 19	Eieren, zachtgekookt	2 - 10 stuks	Stoombak + glazen braadslede Hoogte 3	U dient de watertank te vullen.	Kippeneieren gekoeld
P 20	Rijst**	0,10 - 0,50	hoge vorm met deksel Bodem van de binnenruimte	Gebruik alleen microbestendige vormen.	Rijst met lange korrel, geen rijst in kookbultjes gebruiken. Een 2-3-voudige hoeveelheid water bij de rijst doen. Na het einde van het programma 5-10 minuten laten rusten.
P 21	Aardappels uit de oven	0,20 - 1,50	Rooster Hoogte 2		Middelgrote aardappels, ca. 250g, wassen, drogen en de schil meerdere keren met een vork inprikken.
P 22	Gekookte aardappelen	0,20 - 0,50	Stoombak + glazen braadslede Hoogte 3	U dient de watertank te vullen.	Aardappels, geschild en in vieren gesneden.
P 23	Vruchtencompote**	0,30 - 0,80	vlakke vorm op de glazen braadslede Hoogte 3	Gebruik alleen microbestendige vormen. U dient de watertank te vullen.	Doe wat suiker en kaneel bij de vruchten. Bij een compote van kleinfruit frambozen en aardbeien pas toevoegen na het roersignaal.
Convenience					
P 24	Frites, diepvries*	0,20 - 0,80	Glazen braadslede Hoogte 2		Niet op elkaar leggen
P 25	Kroketten, diepvries*	0,25 - 0,80	Glazen braadslede Hoogte 2		Niet op elkaar leggen
P 26	Pizza, voorgebakken, gekoeld	0,10 - 0,60	Rooster Hoogte 2		Pizza met dunne bodem
P 27	Pizza, voorgebakken, diepvries	0,10 - 0,50	Rooster Hoogte 1		Pizza, dunne bodem, pizza-baguette
P 28	Pastaschotel, voorgekookt en gekoeld	0,30 - 1,00	Vorm op de glazen braadslede Hoogte 2	Gebruik alleen microbestendige vormen.	Lasagne, canelloni of pastaschotels met voorgedaarde pasta
P 29	Bordgerecht opwarmen, gekoeld	0,20 - 0,50	vlakke vorm op de glazen braadslede Hoogte 3	Gebruik alleen microbestendige vormen. U dient de watertank te vullen.	
P 30	Bordgerecht opwarmen, diepvries	0,20 - 0,50	vlakke vorm op de glazen braadslede Hoogte 3	Gebruik alleen microbestendige vormen. U dient de watertank te vullen.	


*Let op het keersignaal **Let op het roersignaal

Tijdfuncties instellen

Uw apparaat heeft verschillende tijdfuncties. Met het touch-veld  vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Op het display zijn de symbolen van de beschikbare functies verlicht. De zojuist gekozen functie staat in de focus.

Tijdfunctie	Gebruik
 Wekker	De kookwekker functioneert als een eierwekker. Hij loopt onafhankelijk van het gebruik en andere tijdfuncties en het apparaat wordt hierdoor niet beïnvloed.
 Bereidingstijd	Na afloop van een ingestelde tijdsduur eindigt de werking automatisch.
 Tijd	Zolang er geen andere functie op de voorgrond loopt, wordt de tijd op het display weergegeven.

Pas na het instellen van een verwarmingsmethode, kunt u de tijdsduur met het veld  opvragen. De wekker kan op elk moment worden ingesteld.

Na afloop van een tijdsduur of wekkertijd klinkt er een signaal. U kunt het signaal voortijdig beëindigen door op het veld  te tippen.

Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u instellen hoelang een signaal klinkt. → "Basisinstellingen" op pagina 169




Tijdinstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

Om Wekker , Tijdsduur  of Tijd  op te vragen zo vaak op het veld  tippen tot het betreffende symbool in de focus staat. Tijdens het gebruik zijn alleen de wekker en de tijdsduur beschikbaar en in de stand-by functie alleen de wekker en de tijd. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Wekker instellen

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van het apparaat. De wekker heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

1. Tip op het veld .
Op het display zijn het symbool  en de tijdsymbolen verlicht.
2. Met de draaiknop de wekkertijd instellen. Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen. De wekker start. Op het display is het symbool  verlicht en kunt u het verloop van de wekkertijd aflezen. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De wekkertijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. Op het display staat **00:00**. Op een willekeurig veld tippen om de wekker uit te schakelen.

Wekkertijd veranderen

Met de draaiknop de wekkertijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.


Wekkertijd wissen

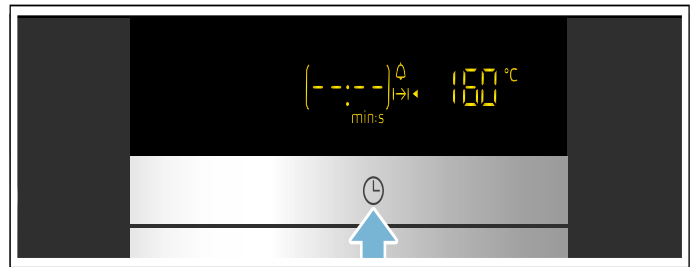
Met de draaiknop de wekkertijd naar **00:00** terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De wekker is uitgeschakeld.

Tijdsduur instellen

U kunt de bereidingstijd van het gerecht op het apparaat instellen. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. De bereidingstijd wordt niet per ongeluk overschreden.

Voorbeeld in de afbeelding: verwarmingsmethode Hete lucht, tijdsduur 45 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
Op het display verschijnt een voorstel voor de temperatuur.
2. Zo nodig met de draaiknop de temperatuur veranderen.
3. Twee keer op het veld  tippen.
Op het display staat -- : -- en zijn de tijdsymbolen verlicht.




4. Met de draaiknop een tijdsduur van 45 minuten instellen.



5. Tip op het veld .
De oven start. Op het display loopt de tijdsduur zichtbaar af en de LED  brandt. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De tijdsduur is afgelopen


Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat **00:00**.

1. Tip op het veld .
Het signaal verdwijnt.
2. Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
Het apparaat is uitgeschakeld.

Tijdsduur veranderen

Met de draaiknop de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Tijdsduur wissen


Als de wekkerfunctie is ingesteld, tikt u eerst op het veld . Pas dan kunt u de tijdsduur veranderen.


Met de draaiknop de tijdsduur naar **00:00** terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Eerste gebruik

Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnt op het display het verzoek om de tijd in te stellen. Het kan enkele seconden duren tot de melding verschijnt.




Tijd instellen

Bij ingebruikname staat de tijdsweergave in de focus. De waarde **12:00** knippert op het display en het symbool  is verlicht. Stel de tijd in.


1. Met de draaiknop de tijd instellen.
2. Tip op het veld .
De tijd is ingesteld.

Tijd wijzigen

Aanwijzing: Om de tijd te kunnen veranderen moet het apparaat uitgeschakeld zijn.

1. Twee keer op het veld  tippen.
Op het display verschijnt het symbool  en de tijd.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
3. Tip op het veld .
De tijd is ingesteld.



Aanwijzingen

- Wanneer na het instellen van de tijd niet op het veld  wordt getipt, wordt de ingestelde waarde na enkele seconden automatisch overgenomen.
- Is de functiekeuzetoets gedurende het uitvoeren van de instellingen bewogen, dan moet hij vervolgens weer in de nulstand worden gezet. Pas dan kan het apparaat worden gebruikt.
- Om het stand-by verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.


Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen het apparaat per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen, is het voorzien van een kinderslot.

Activeren en deactiveren

1. Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
2. Ca. 4 seconden lang op het veld  tippen.
Op het display verschijnt het symbool . Het kinderslot is geactiveerd of gedeactiveerd.

Aanwijzingen

- Wanneer er een wekkertijd  is ingesteld, loopt deze verder. Zolang het kinderslot actief is, kan de wekkertijd niet worden veranderd.
- Geluidssignalen, bijv. na afloop van de wekkertijd, kunnen worden beëindigd door op een willekeurig veld te tippen.

Basisinstellingen

Er zijn verschillende instellingen beschikbaar om uw apparaat optimaal en eenvoudig te kunnen bedienen. U kunt nu deze instellingen naar wens wijzigen:

Basisinstellingen wijzigen

Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Enkele seconden lang op het veld \ominus tippen.
Op het display verschijnt de eerste basisinstelling.
2. Met de draaiknop de basisinstelling wijzigen.
3. Tip op het veld \ominus .
Op het display verschijnt de volgende basisinstelling. Met het veld \ominus kunt u alle basisinstellingen doorlopen en met de draaiknop veranderen.
4. Enkele seconden lang op het veld \ominus tippen.
Alle instellingen zijn overgenomen.
Bevindt het apparaat zich in de standby-modus, dan kunt u de instellingen op elk moment wijzigen.

Annuleren

Wilt u de veranderingen niet opslaan, draai dan aan de functiekeuzeknop. De basisinstellingen worden beëindigd zonder dat de gegevens worden opgeslagen.

Lijst met basisinstellingen

	Basisinstelling	Mogelijkheden	Toelichting
c01	Tijdsduur geluidssignaal 1 = gemiddeld = 30 seconden	1 = kort = 10 seconden 2 = lang = 2 minuten	Signaal na afloop van een tijdsduur of van de wekker
c02	Toetssignaal* 1 = aan	0 = uit	Geluid bij het tippen op de touch-velden
c03	Helderheid van het display* 1 = gemiddeld	1 = laag 2 = hoog	Helderheid van het display instellen
c04	Tijdweergave 1 = aan	0 = uit	Tijd op het display weergeven
c05	Verlichting van de binnenruimte 1 = aan	0 = uit	Verlichting van de binnenruimte tijdens het gebruik in- en uitschakelen
c06	Waterhardheid 1 = zeer hard*	0 = onthard 1 = zacht 2 = gemiddeld 3 = hard	De waterhardheid heeft invloed op de reinigingscycli van het apparaat
c07	Fabrieksinstelling 0 = uit	1 = aan	Apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen
c08	Demonstratiemodus 0 = uit	1 = aan	Demonstratiemodus in- en uitschakelen Aanwijzing: De demonstratiemodus is alleen binnen de eerste 5 minuten na aansluiting van het apparaat zichtbaar.

*De wijziging wordt direct overgenomen.

Reinigen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Waarschuwing – Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Aanwijzing: Onaangename geurtjes, bijv. na de bereiding van vis, kunt u heel eenvoudig verwijderen. Doe een paar druppeltjes citroensap in een kopje water. Zet er altijd een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water 1 tot 2 minuten met maximaal magnetron-vermogen.

Geschikte schoonmaakmiddelen

Let op de opgaven in de tabellen om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd. Afhankelijk van het type beschikt uw apparaat niet over alle voorzieningen.

Voor uw apparaat kunt u bij de klantenservice overige accessoires nabestellen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

Microvezeldoekje

Het microvezeldoekje is bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium. Het verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.

Bestelnr. 466 148

Onderhoudsdoekje voor roestvrijstalen oppervlakken

U kunt de oppervlakken behandelen met aanbevolen, goedgekeurde onderhoudsdoekjes (bij ons te bestellen). De doekjes zijn met olie geïmpregneerd en dienen ter bescherming tegen vingerafdrukken en krassen.

Bestelnr. 311 134

Onderhoudsolie voor moderne, roestvrijstalen oppervlakken

Dezelfde onderhoudsolie die in de doekjes zit, kan bij ons ook per fles worden besteld.

Bestelnr. 311 567

Vetoplosser

Voor een intensieve oppervlaktereiniging van hardnekkig vet.

Bestelnr. 311 781

Ontkalkingsmiddel

Voor een goede werking dient u het apparaat regelmatig te ontkalken. Gebruik alleen de door ons aanbevolen ontkalkingsmiddelen. Andere ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken.

Ontkalkingsmiddel, vloeibaar: Bestelnr. 311 680

Ontkalkingstabletten: Bestelnr. 311 846

Attentie!

Oppervlakteschade

Gebruik geen

- scherpe of schurende schoonmaakmiddelen,
- sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen,
- harde schuur- of schoonmaaksponsjes,
- hogedrukreiniger of stoomreiniger of
- speciale schoonmaakmiddelen voor de warmtereiniging.

Bereik	Schoonmaken
Buitenzijde apparaat	
Voorzijde van roestvrij staal	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Bedieningspaneel	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Ruiten van de deur	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen schraper of schuursponsjes van roestvrij staal gebruiken.
Deurgreep	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Als er ontkalkingsmiddel op de deurgreep komt, direct afnemen. Anders ontstaan er mogelijk vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden.
Binnenzijde apparaat	
Zelfreinigende oppervlakken	Let op de aanwijzingen voor de oppervlakken van de binnenruimte aan het einde van de tabel.

Binnenkant van de deur en deurdichting	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Deurdichting niet afnemen. Niet schuren. Na afloop van de reiniging de positie van de deurdichting controleren.
Roestvrijstalen oppervlakken	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren. Na afloop van de reiniging de positie van de deurdichting controleren.
Accessoires	Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Opvangbakje en watertank	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en grondig naspoelen met schoon water, om resten van schoonmaakmiddelen te verwijderen. Met een zachte doek nadrogen. Met het deksel eraf laten drogen. Dichting van het deksel na gebruik droogwrijven. Niet afwassen in de vaatwasmachine.
Tankschacht	Na gebruik altijd droogwrijven.
Vrijkomende stoom in de binnenruimte	Heet zeepsop: een schoonmaak sponsje of een zachte afwasborstel gebruiken.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflexen van de verlichting van de binnenruimte.

Zelfreinigende oppervlakken schoonmaken

De achterkant van de binnenruimte beschikt over een zelfreinigende katalytische laag. Spatten van het bakken en braden worden door deze laag opgezogen en afgebroken terwijl het apparaat in gebruik is. Daarom is het niet nodig om dit gebied schoon te maken.

Attentie!

Gebruik geen ovensprays voor de zelfreinigende oppervlakken. De oppervlakken raken dan beschadigd. Wanneer er toch ovenspray op deze oppervlakken terecht komt, direct afnemen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven en geen schurende reiningshulp gebruiken.

Bruinachtige of witachtige resten kunt u, wanneer de binnenruimte afgekoeld is, verwijderen met water en een zachte doek.

Aanwijzing: Tijdens het gebruik kunnen er roodachtige vlekken op de oppervlakken ontstaan. Hierbij gaat het niet om roest, maar om vlekken van levensmiddelen. Deze vlekken zijn niet schadelijk voor de gezondheid en hebben geen invloed op het reinigende vermogen van de zelfreinigende oppervlakken.

Apparaat schoon houden

Om te voorkomen dat er hardnekkig vuil ontstaat, dient u het apparaat altijd schoon te houden en vuil direct te verwijderen.

Tips

- De binnenruimte na gebruik altijd schoonmaken. Zo kan er geen vuil inbranden.
- Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk.
- Voor het bereiden van zeer vochtig gebak de glazen braadslede gebruiken.
- Gebruik geschikt gerei om te braden, bijv. een braadpan.
- Gebruik zo mogelijk hete lucht. Bij deze verwarmingsmethode treedt minder verontreiniging op.

Reinigingsfunctie

Ontkalking

Voor een goede werking dient u het apparaat regelmatig te ontkalken.

Attentie!

- Schade aan het apparaat: gebruik voor het ontkalken alleen het door ons aanbevolen ontkalkingsmiddel, vloeibaar of in tabletvorm. De inwerkingstijden tijdens het ontkalken zijn afgestemd op het ontkalkingsmiddel. Andere ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken. Ontkalkingsmiddelen kunt u betrekken via de servicedienst.
Ontkalkingsmiddel, vloeibaar: Bestelnr. 311 680
Ontkalkingstabletten: Bestelnr. 311 846
- Ontkalkingsoplossing: zorg ervoor dat er geen ontkalkingsoplossing of ontkalkingsmiddel op het bedieningspaneel of op andere oppervlakken van het apparaat komt. De oppervlakken raken dan beschadigd. Gebeurt dit toch, verwijder de ontkalkingsoplossing dan direct met water.

Het ontkalken gebeurt in twee stappen. Om hygiënische redenen is het apparaat pas weer gebruiksklaar nadat het ontkalken helemaal voltooid is. Het ontkalken duurt in het totaal ca. 30 minuten.


- Ontkalken (29 minuten), maak vervolgens het opvangbakje leeg en vul de watertank met vers water.
- Spoelcyclus na het ontkalken (ca. 1 minuut), vervolgens het opvangbakje leegmaken.

Wordt het ontkalken onderbroken (bijv. door een stroomonderbreking, uitschakeling van het apparaat of doordat het ontkalkingsproces is afgebroken), dan wordt u, nadat het apparaat opnieuw ingeschakeld is, gevraagd om opnieuw te spoelen. Tot aan het einde van de spoelcyclus blijft het apparaat geblokkeerd voor andere toepassingen.

Hoe vaak het apparaat moet worden ontkalkt, hangt af van de hardheid van het gebruikte water. Zodra er nog 5 of minder keer stoom kan worden gebruikt, wordt op het display via het symbool  aangegeven dat u dient te ontkalken. Zo kunt u het ontkalken op tijd voorbereiden.

Hierna is gebruik met stoom pas mogelijk wanneer het ontkalken heeft plaatsgevonden.

Starten

1. Met de functiekeuzeknop Ontkalking  kiezen. De tijdsduur van het ontkalken wordt weergegeven. Deze kan niet worden veranderd.
2. Tankpaneel openen.
3. Opvangbakje verwijderen en leegmaken.
4. Het lege opvangbakje volledig inschuiven.
5. Watertank verwijderen.
6. Water en ontkalkingsmiddel volgens de opgaven op de verpakking mengen tot een ontkalkingsoplossing.
7. Ontkalkingsoplossing in de watertank doen en deze geheel inschuiven.
8. Tankpaneel sluiten.
9. Tip op het veld ►II.
Het apparaat wordt ontkalkt. De resterende tijdsduur loopt af op het display. Zodra het ontkalken beëindigd is, klinkt er een signaal. De werking wordt onderbroken.

Spoelcyclus na het ontkalken

1. Tankpaneel openen.
2. Opvangbakje verwijderen, leegmaken en weer terugplaatsen.
3. Watertank verwijderen, grondig omspoelen, vullen met koud water en weer terugplaatsen.
4. Tankpaneel sluiten.
5. Tip op het veld ►II.
Het apparaat spoelt. Zodra het spoelen beëindigd is, klinkt er een signaal. Opvangbakje leegmaken.

Aanwijzing:

Bij gebruik van de ontkalkingstabletten (Bestelnr. 311 846) moet u ook twee keer de reinigingsfunctie Spoelen uitvoeren.

Spoelen

Om uw apparaat schoon te houden, kunt u water door het buissysteem pompen. Het water loopt vervolgens in het opvangbakje.

Starten

1. Met de functiekeuzeknop Spoelen  kiezen. De tijdsduur van het programma wordt weergegeven. Deze kan niet worden veranderd.
2. Tankpaneel openen.
3. Opvangbakje verwijderen en leegmaken.
4. Het lege opvangbakje volledig inschuiven.
5. Watertank verwijderen en vullen met schoon water.
6. Watertank volledig inschuiven.
7. Tankpaneel sluiten.
8. Tip op het veld ►II.
Er wordt water door de buizen gepompt. De tijdsduur loopt af op het display. Zodra de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal. Opvangbakje leegmaken.

Nareinigen

Na het ontkalken of spoelen altijd de volgende stappen uitvoeren:

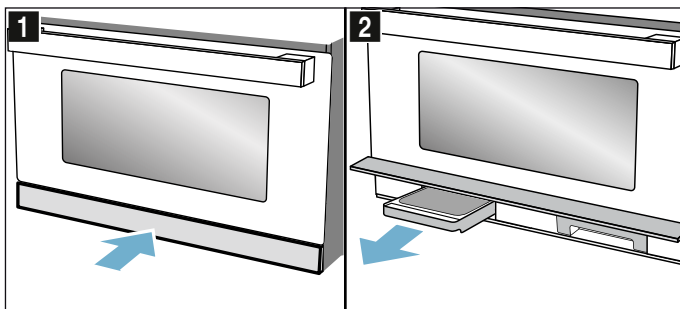
1. Tankpaneel openen.
2. Opvangbakje en watertank leegmaken, reinigen en drogen.
3. Functiekeuzeknop in de nulstand draaien.
Het ontkalken is afgesloten en het apparaat is weer klaar voor gebruik.

Opvangbakje leegmaken

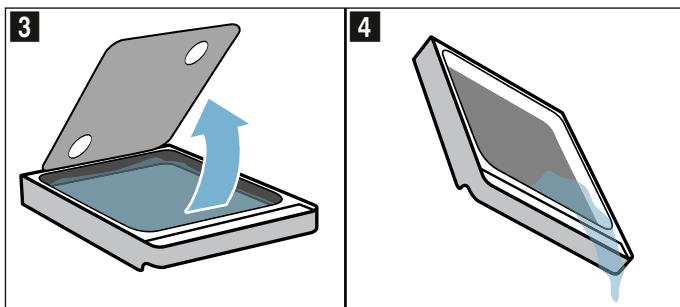
Bij de reinigingsfuncties wordt het restwater verzameld in het opvangbakje. Maak het opvangbakje leeg en droog het.

Attentie!

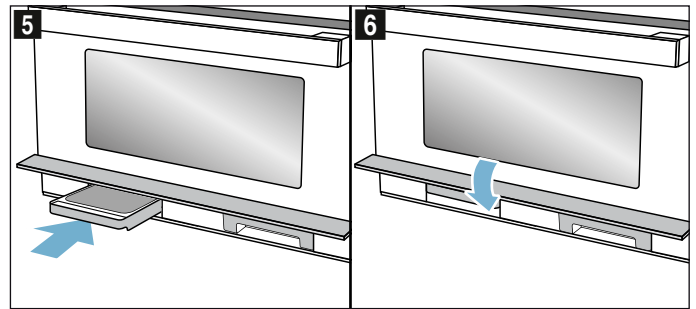
- Het opvangbakje niet laten drogen in de hete binnenruimte. Het opvangbakje raakt dan beschadigd.
 - Reinig het opvangbakje niet in de vaatwasmachine. Het opvangbakje raakt dan beschadigd.
1. Kort op het midden van de tankafdekking drukken. De tankafdekking gaat open. Het opvangbakje en de watertank zijn toegankelijk.
 2. Opvangbakje uit de tankschacht nemen.



3. Deksel van het opvangbakje openen.
4. Opvangbakje leegmaken.



5. Opvangbakje weer in de tankschacht plaatsen en volledig inschuiven.
6. Tankpaneel sluiten.



Het apparaat is klaar voor gebruik.


Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u contact opneemt met de servicedienst de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Bij enkele foutmeldingen kunt u zelf voor een oplossing zorgen.

Wat te doen bij storingen?

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet	Stekker niet in het stopcontact gestoken	Steek de stekker in het stopcontact
	Stroomonderbreking	Controleer of de keukenverlichting werkt
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
	Verkeerde bediening	Zekering in de meterkast uitschakelen. Na ca. 10 seconden weer inschakelen
Het ingeschakelde apparaat kan niet bediend worden, op het display wordt het symbool  weergegeven	Kinderslot is geactiveerd	Zolang op het veld  tippen tot het symbool  verdwijnt
De verlichting in de binnenruimte is uitgevallen.	LED-lamp defect	Servicedienst bellen
Op het display knippert 12:00 en het symbool  is verlicht.	Stroomonderbreking	Tijd opnieuw instellen
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	Na het instellen is niet op het veld  getipt.	Op het veld  tippen of de instelling wissen door met de functiekeuzeknop een andere functie te kiezen.
De magnetron werkt niet.	De deur is niet helemaal gesloten.	Ga na of er etensresten of een vreemd voorwerp tussen de deur geklemd zitten
	Het veld  is niet aangetipt.	Tip op het veld 
De gerechten worden langzamer warm dan gebruikelijk	Er is een te laag magnetronvermogen ingesteld.	Kies een hoger magnetronvermogen
	Er is een grotere hoeveelheid dan anders in het apparaat gedaan.	Dubbele hoeveelheid - dubbele tijdsduur
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	Gerechten tussentijds omroeren of keren
De werking van de magnetron wordt zonder duidelijke reden afgebroken.	De magnetron vertoont een storing.	Neem contact op met de servicedienst wanneer deze fout zich meerdere keren voordoet.
Het apparaat kan worden ingesteld, maar warmt niet op. De dubbele punt knippert.	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus.	Demonstratiemodus in de basisinstellingen deactiveren. Aanwijzing: De demonstratiemodus is alleen binnen de eerste 5 minuten na aansluiting van het apparaat zichtbaar.
De symbolen voor watertank en opvangbakje knipperen voortdurend.	Technisch probleem.	Zorg ervoor dat de watertank en het opvangbakje volledig in de betreffende tankschacht zijn ingeschoven. Blijven de symbolen knipperen, bel dan de servicedienst. Het apparaat kan verder worden gebruikt, met uitzondering van de stoomfunctie.
E0532.	Door vuil op het bedieningspaneel is het touchveld voortdurend actief.	Het apparaat uitschakelen en het bedieningspaneel schoonmaken. Apparaat weer inschakelen. Doet de fout zich direct na het inschakelen weer voor, neem dan telefonisch contact op met de servicedienst.
E5005.	De stoomfunctie is meerdere keren geactiveerd terwijl de watertank leeg was.	Zorg er voordat u het apparaat weer gaat gebruiken voor dat de watertank met koud water gevuld is en volledig in de tankschacht is geschoven. Doet de fout zich opnieuw voor, neem dan telefonisch contact op met de servicedienst.



Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de rechterkant wanneer u de deur van het apparaat opent. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de

NL 088 424 4080
B 070 222 145

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Servicedienst 

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

U vindt hier een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt zijn voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste toebehoren en de hoogte waarop ze ingeschoven dienen te worden. U krijgt tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzing: Bij het bereiden van levensmiddelen kan veel waterdamp in de binnenruimte ontstaan. Uw apparaat is heel energie-efficiënt en geeft tijdens de werking slechts weinig warmte naar buiten af. Op grond van de hoge temperatuurverschillen tussen de binnenruimte en de buitenste delen van het apparaat kan er condenswater op de deur, het bedieningspaneel of nabijgelegen meubelfronten neerslaan. Dit is een normaal natuurkundig verschijnsel. Door voorverwarmen of de deur voorzichtig te openen, kan het condensaat worden gereduceerd. Bij stomen of een toepassing met stoom is het gewenst dat er veel waterdamp in de binnenruimte ontstaat. Veeg na het garen de binnenruimte droog nadat deze is afgekoeld.

Algemene aanwijzingen

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse gerechten de optimale functie. Temperatuur/standen en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de vorm, de kwaliteit, de temperatuur en de aard van de levensmiddelen. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Gebruik indien nodig de volgende keer een hogere instelling.

Bij de magnetronfunctie stelt u de langste tijd in die aangegeven staat en controleert u het gerecht na de kortste tijd.

Zorg er bij het begin voor dat de watertank bij toepassingen met stoom gevuld is.

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen staan aangegeven. Voor magnetron-solo geldt een vuistregel: dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur, halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

Voor bepaalde gerechten is voorverwarmen nodig, dit staat in de tabel aangegeven. Plaats uw gerecht en de accessoires pas na het voorverwarmen in de binnenruimte.

Sommige gerechten lukken het best wanneer ze in meerdere stappen worden gebakken. Deze zijn in de tabel aangegeven.

Maakt u iets klaar volgens eigen recept, neem dan soortgelijke gerechten als basis. Bijkomende informatie vindt u onder de tips na de insteltabel.

Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte.

Accessoires

Gebruik alleen de originele accessoires die bij uw apparaat horen. Deze zijn optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Let erop dat u altijd geschikte vormen gebruikt en deze er goed om inschuift.

Houd u ook aan de aanwijzingen over geschikte vormen voor de magnetron en het gebruik van stoom in de betreffende hoofdstukken. → *"De magnetron" op pagina 157* → *"Stoom" op pagina 160*

Gebruik altijd pannenlappen wanneer u hete accessoires of serviesgoed uit de binnenruimte neemt.

Bakvormen en vormenxxx

Voor een optimaal kookresultaat raden wij u aan donkere bakvormen van metaal te gebruiken.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig.

Wilt u vormen van silicone gebruiken, raadpleeg dan de informatie van de fabrikant om te zien of ze geschikt zijn voor gebruik met stoom en de magnetron. Zie ook de opgaven en recepten van de fabrikant.xxx

Vormen van silicone zijn vaak kleiner dan normale vormen. De hoeveelheid- en receptgegevens kunnen afwijken.

Principieel geldt:

- Bakken met hete lucht in de glazen braadslede, inschuifhoogte 2
- Bakken met hete lucht in de vorm op het rooster, inschuifhoogte 1
- Braden op het rooster of in de glazen braadslede, inschuifhoogte 2. Gebruikt u het rooster, schuif de glazen braadslede hier dan onder.
- Grillen op het rooster op inschuifhoogte 3 of 4. Plaats de glazen braadslede hieronder.
- Magnetron-solo: vorm op de bodem van de binnenruimte, inschuifhoogte 0.
- Stoom-solo: glazen braadslede met stoombak op inschuifhoogte 3.

Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de accessoires.

Ontdooien

Plaats de diepvriesproducten in een open vorm op de bodem van de binnenruimte.

Kwetsbare delen, bijv. kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de wanden van het apparaat niet raken. Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.

Bij het ontdooien van vlees en gevogelte ontstaat vloeistof. Verwijder deze tijdens het koken. De vloeistof in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.












De gerechten tussendoor 1-2 keer omroeren of keren. Grote stukken moet u herhaaldelijk keren.




Laat het ontdooide product nog 10 - 60 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden eruit nemen.

Het vlees kan ook verder worden verwerkt als het van binnen nog een beetje bevroren is.

Aanwijzingen

- Gebruik open vormen en plaats deze altijd op de bodem van de oven.
- Houd er rekening mee dat een instelling meerdere stappen kan inhouden.
- Stel altijd de maximaal aangegeven tijd in en controleer het gerecht na de kortste tijd die aangegeven wordt.

Gerecht	Vormen	Inschui- fhoogte	Verwar- mingsme- thode	Gewicht	Stappen	Magnetron- stand	Tijdsduur in min.	Aanwijzingen					
Vlees in zijn geheel van rund-, varken- en kalfsvlees (met en zonder been)	Open vorm	0		800 g	1	180	15	Herhaaldelijk keren.					
					2	90	25						
				1000 g	1	180	15						
					2	90	25 - 35						
				1500 g	1	180	25						
					2	90	25 - 30						
Vlees in stukken of plakken van rund-, varkens- of kalfsvlees	Open vorm	0		200 g	1	180	5	De stukken vlees tijdens het keren van elkaar losmaken.					
					2	90	4 - 6						
				500 g	1	180	10						
					2	90	5 - 10						
				800 g	1	180	10						
					2	90	10 - 15						
Gehakt, gemengd	Open vorm	0		200 g	1	90	15	Zo vlak mogelijk invriezen. Tussendoor regelmatig keren en reeds ontdooid vlees verwijderen.					
					2	90	10 - 15						
				500 g	1	180	5						
					2	90	10 - 15						
				800 g	1	180	10						
					2	90	15 - 20						
Gevogelte of stukken gevogelte	Open vorm	0		600 g	1	180	5	Tussendoor keren. Ontdooivloeistof verwijderen.					
					2	90	10 - 15						
				1200 g	1	180	10						
					2	90	20 - 25						
				Eend	Open vorm	0			2000 g	1	180	20	Herhaaldelijk keren. Ontdooivloeistof verwijderen.
										2	90	30 - 40	
Gans	Open vorm	0		4500 g	1	180	30	Om de 20 minuten keren. Ontdooivloeistof verwijderen.					
					2	90	60 - 80						
Visfilet, viskotelet of plakken	Open vorm	0		400 g	1	180	5	Ontdooide delen van elkaar losmaken.					
					2	90	10 - 15						
Hele vis	Open vorm	0		300 g	1	180	3	Tussendoor keren.					
					2	90	10 - 15						
				600 g	1	180	8						
					2	90	15 - 25						
				Groente, bijv. erwten	Open vorm	0			300 g	1	180	10 - 15	Tussendoor voorzichtig roeren.
										2	90	9 - 15	
600 g	1	180	10										
Fruit, bijv. frambozen	Open vorm	0		300 g	1	180	7 - 10	Tussendoor voorzichtig roeren en ontdooide stukken van elkaar losmaken.					
					2	90	5 - 10						
				500 g	1	18	8						
					2	90	5 - 10						
Boter, ontdooien	Open vorm	0		125 g	1	90	6 - 8	Verpakking volledig verwijderen.					
					2	90	3 - 5						
				250 g	1	180	2						
					2	90	3 - 5						

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Gewicht	Stappen	Magnetron- stand	Tijdsduur in min.	Aanwijzingen	
Brood, heel	Open vorm	0		500 g	1	180	3	Tussendoor keren.	
					2	90	10 - 15		
				1000 g	1	180	5		
					2	90	15 - 25		
Gebak, droog, bijv. cake	Open vorm	0		500 g	1	90	10 - 15	Stukken gebak van elkaar los- maken. Alleen voor gebak zonder glazuur, room of crème.	
					2	90	10 - 15		
				750 g	1	180	3		
					2	90	10 - 15		
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwark- taart	Open vorm	0		500 g	1	180	5	Alleen voor gebak zonder gla- zuur, room of gelatine.	
					2	90	15 - 25		
				750 g	1	180	7		
					2	90	15 - 25		

Diepvries gerechten opwarmen

Neem kant-en-klare voedingsproducten voor het ontdooien uit de verpakking. In magnetronbestendige vormen worden ze sneller en gelijkmatiger warm. De snelheid waarmee de verschillende componenten van de gerechten warm worden kan verschillen.

Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. Levensmiddelen mogen niet in laagjes op elkaar liggen.









De gerechten moet u tussendoor 2 - 3 keer omroeren of keren.

Laat de gerechten na de bereiding nog 2 tot 5 minuten rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.

Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

Aanwijzingen

- Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.
- U moet de gerechten altijd afdekken. Wanneer u geen geschikte deksel voor de vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- Stel altijd de maximaal aangegeven tijd in en controleer het gerecht na de kortste tijd die aangegeven wordt.

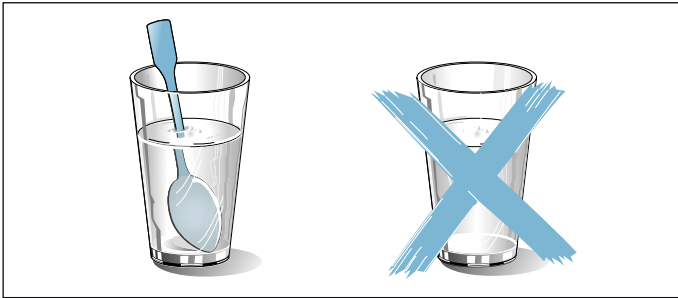
Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Gewicht	Magnetron- stand	Tijdsduur in min.	Aanwijzingen
Soep, diepvries	Gesloten vorm	0		400 g	600	8 - 15	
Eenpansgerecht, diepvries	Gesloten vorm	0		500 g	600	8 - 13	
				1000 g	600	10 - 15	
Menu, bordgerecht, kant-en- klaar gerecht (2-3 componen- ten), diepvries	Gesloten vorm	0		300 - 400 g	600	11 - 15	
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash, diepvries	Gesloten vorm	0		500 g	600	12 - 17	Tijdens het doorroeren de stukken vlees van elkaar losmaken.
				1000 g	600	25 - 30	
Ovenschotels, bijv. lasagne of cannelloni, diepvries	Gesloten vorm	0		450 g	600	10 - 15	
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta, diepvries	Gesloten vorm	0		250 g	600	2 - 5	Vloeistof toevoegen
				500 g	600	8 - 10	
Groenten, bijv. erwten, broc- coli, wortelen, diepvries	Gesloten vorm	0		300 g	600	8 - 10	Water toevoegen, zodat de bodem bedekt is
				600 g	600	14 - 17	
Spinazie à la crème, diepvries	Gesloten vorm	0		500 g	600	11 - 16	Bereiden zonder toevoe- ging van water, tussendoor roeren

Verwarmen

Waarschuwing

Risico van verbranding!

- Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.















Attentie!

Metaal - bijv. een lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

Aanwijzingen

- Neem kant-en-klare voedingsproducten voor het ontdooien uit de verpakking. In magnetronbestendige vormen worden ze sneller en gelijkmatiger warm. De snelheid waarmee de verschillende componenten van de gerechten warm worden kan verschillen.
- U moet de gerechten tussendoor meerdere keren omroeren of keren. Controleer de temperatuur.
- Laat de gerechten na het verwarmen nog 2 tot 5 minuten rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.
- Gebruik altijd pannenhandschoenen of -lappen wanneer u vormen vastpakt.
- Dek de gerechten evt. af wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven. Wilt u ook de stoomfunctie inschakelen, plaats de vorm dan op de glazen braadslede op inschuifhoogte 3. Vul de watertank.

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Gewicht / Hoeveel- heid	Magnetron- stand	Stoom stand	Tijdsduur in min.	Aanwijzingen
Babyvoeding, bijv. melk- flesjes	Open vorm	0		150 ml	360	-	0,5-1,5	Zonder speen of deksel. Na het verwarmen altijd goed schudden. Beslist de temperatuur controleren.
Drank	Open vorm	0		200 ml	1000	-	1-2	Lepel in het glas zetten, alcoholische dranken niet oververhitten; tussendoor controleren
				500 ml	1000	-	4-5	
Soep, 2 koppen à 175g	Open vorm	0		350 g	600	-	3-4	
Soep, 4 koppen à 175g	Open vorm	0		700 g	600	-	6-8	
Vlees of stukken vlees in saus	Gesloten vorm	0		500 g	600	-	7-10	Lapjes vlees van elkaar losmaken
Menu, bordgerecht, kant- en-klaar gerecht (2-3 componenten)	Open vorm	3	 + 	400 g	360	3	9-14	
Eenpansmaaltijd	Gesloten vorm	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Groente	Open vorm	3	 + 	150 g	360	3	3-5	
	Open vorm	3	 + 	300 g	360	3	4-7	

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelgegevens voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.	Maak de bereidingstijd langer of korter volgens deze vuistregel: dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd, halve hoeveelheid = halve tijd
Het gerecht is te droog geworden.	Stel de volgende keer een kortere bereidingstijd in of kies een lager magnetronvermogen. Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.
Het gerecht is na afloop van de ingestelde tijd nog niet ontdooid, niet warm of niet gaar.	Stel een langere tijd in. Bij grotere hoeveelheden en hogere gerechten is meer tijd nodig.
Na afloop van de bereidingstijd is het gerecht bij de randen oververhit, maar in het midden nog niet gaar.	Roer tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere bereidingstijd.
Na het ontdooien is het gevogelte of vlees van buiten gebakken maar in het midden nog niet ontdooid.	Kies de volgende keer een kleiner magnetronvermogen. Bij grotere hoeveelheden dient u het te ontdooien gerecht ook meerdere malen te keren.

Gebak, klein gebak en brood

In de insteltabellen vindt u optimale instellingen voor vele gebak.

Om het deeg te laten rijzen, dient u de deegkom met folie of een doek af te dekken. Plaats hem op de bodem van de oven en stel Hete lucht 40 °C in.













Bakken in combinatie met magnetron

Wanneer u in combinatie met de magnetron bakt, kunt u de bereidingstijd aanzienlijk verkorten.

Gebruik altijd een hitte- en magnetronbestendige vorm. Houd u aan de aanwijzingen voor de magnetronbestendige vorm. → "De magnetron" op pagina 157

In de combistand kunt u doorgaans normale bakvormen van metaal gebruiken. Als tussen bakvorm en rooster vonken optreden, controleert u of de buitenzijde van de vorm schoon is. Verander de positie van de vorm op het rooster. Als dat niet helpt, bakt u zonder magnetron verder. De bakduur zal daardoor toenemen. Als u vormen van kunststof, keramiek of glas gebruikt, kunt u de baktijden uit de insteltabellen verkorten.

Gebak in vormen

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Magnetron- stand	Tijdsduur in min.
Cake, eenvoudig*	Tulband- /krans- / rechthoe- kige bakvorm	1		160-170	-	60-80
Cake, fijn (bijv. zandtaart)*	Tulband- /krans- / rechthoe- kige bakvorm	1		150-160	-	60-70
Notentaart	Springvorm	1	 + 	170-180	90	30-35
Taartbodem van roerdeeg	Taartbodenvorm	1		160-170	-	35-40
Biscuittaart (3 eieren)	Springvorm	1		160-170	-	45-50
Vruchten- of kwarktaart van zandtaartdeeg*	Springvorm	2	 + 	150-160	360	40-50
Vruchtentaart, fijn, van roer- deeg	Tulbandvorm / springvorm	1	 + 	170-190	90	30-45
Hartig gebak (bijv. quiche / uientaart)	Springvorm	2	 + 	160-180	90	50-70

*Gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen

Bakken met stoom

Bepaald gebak (bijv. gebak van gistdeeg) krijgt met stoom een knapperig korstje en een glanzend oppervlak. Het gebak droogt minder uit.

Vul de watertank tot de markering "MAX". Is het water opgebruikt, dan wordt uw gerecht met de ingestelde verwarmingsmethode verder bereid zonder toevoeging van stoom.

Diepvriesproducten

Neem het gerecht volledig uit de verpakking. Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten. Verwijder het ijs van het gerecht.

Diepvriesproducten zijn ten dele ongelijkmatig vorgebakken. De ongelijkmatige bruine kleur blijft ook na het bakken bestaan.

Brood en broodjes

Nooit water in de hete binnenruimte gieten of vormen met water op de bodem van de oven plaatsen. Door de verandering van temperatuur kan schade aan de bodem van de binnenruimte ontstaan.

Schakel de stoomfunctie voor hete lucht erbij in. De instelwaarden voor brooddeeg gelden zowel voor deeg op de bakplaat als voor deeg in een rechthoekige vorm.

Gebak op de bakplaat

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Magnetron- stand	Stoom- stand	Tijdsduur in min.
Cake met droge bedekking	Glazen braads- lede	2		160-170	-	-	30-40
Gistdeeggebak met vochtige bedek- king, bijv. gistdeeg met appelkruimel*	Glazen braads- lede	1		160-170	-	-	30-45
Broodvlecht van 500 g bloem*	Glazen braads- lede	1	+	170-180	-	3	35-45
Strudel met vruchtenvulling, voorgebak- ken, diepvries	Glazen braads- lede	1	+	180-200	-	2	40-50
Pizza	Glazen braads- lede	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, voorgebakken, diepvries	Rooster	2	+	180-190	180	-	8-15
Pizza-baguette, voorgebakken, diep- vries	Rooster	2	+	190-210	180	-	12-15

*voorverwarmen

Klein gebak en koekjes

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Koekjes	Glazen braads- lede	2		50-170	20-35
Schuimgebak	Glazen braads- lede	2		100	90-120
Macarons	Glazen braads- lede	2		110	35-45
Bladerdeeggebak	Glazen braads- lede	2		170-180	35-45

Brood en broodjes

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- method e	Stappen	Tempera- tuur in °C	Grillsta- nd	Stoom- stand	Bereidings- tijd in min.	Aanwijzingen
Brood, 1 kg*	Glazen braadslede	1	+	1	230	-	3	10-15	Nooit heet water rechtstreeks in de hete oven gieten.
				2	190-200	-	-	30-45	
Brood 1,5 kg*	Langwerpige bakvorm	0	+	1	230	-	3	10-15	
				2	200-210	-	-	40-50	
Broodjes, bijv. van tarwe- bloem*	Glazen braadslede	1	+	1	200-220	-	3	25-35	
Geroosterd brood, 12 sneetjes	Rooster	3		1	-	3	-	3-6	
Geroosterd brood, 4 sne- etjes	Rooster	3		1	-	3	-	3-6	Boterhammen naast elkaar in het midden van het rooster plaatsen.
Toast gegratineerd, 2-4 sneetjes	Rooster + gla- zen braads- lede	3+1		1	-	3	-	8-10	

*voorverwarmen

Tips voor het bakken

Tussen vorm en rooster ontstaan vonden.	Controleer of de vorm van buiten schoon is. Verander de positie van de vorm in de oven. Als dat niet helpt, bakt u zonder magnetron verder of gebruikt u de glazen braadslede als stelvlak. De bakduur wordt dan langer.
U wilt vaststellen of het gebak doorbakken is.	Steek met een houten prikker op de hoogste plaats in het gebak. Zit er geen deeg meer aan de prikker, dan is het gebak klaar.
Het gebak stort in.	Gebruik de volgende keer minder vloeistof. Of stel de temperatuur 10 °C lager in en verleng de baktijd. Houd u aan de opgegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerozen en lager bij de randen.	Vet alleen de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Klein gebak plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Het gebak is te droog.	Stel de temperatuur 10 °C hoger in en houd een kortere baktijd aan.
Het gebak is over het geheel te licht.	Zijn de inschuihoogte en de accessoires juist, verhoog dan evt. de temperatuur of houd een langere baktijd aan.
Het gebak in een (langwerpige) vorm wordt te donker aan de achterkant.	Zet de bakvorm niet direct tegen de achterwand maar midden op het accessoire.
Het gebak is in zijn geheel te donker.	Kies de volgende keer een lagere temperatuur en houd evt. een langere baktijd aan.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zo af dat het goed past. Let erop dat de bakvorm niet direct voor de openingen in de achterwand van de binnenruimte staat. Bij het bakken van klein gebak moet u indien mogelijk gelijke groottes en diktes aanhouden.
Het gebak ziet er goed uit, maar is van binnen niet goed doorbakken.	Bak iets langer bij een wat lagere temperatuur en voeg evt. minder vloeistof toe. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi hem met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop.
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	Laat het gebak na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen. Komt het er nog steeds niet uit, maak de rand dan voorzichtig los met een mes. Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi hem met paneermeel.

Ovenschotels & gegratineerde gerechten






Met uw apparaat kunt u ovenschotels en gegratineerde gerechten bereiden. In de insteltablets vindt u voor enkele gerechten optimale instellingen.

De bereidingstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een platte, brede vorm. In een smalle, hoge vorm hebben de gerechten meer tijd

nodig en worden donkerder aan de bovenkant. Gebruik altijd de aangegeven inschuihoogtes.

Houd u aan de aanwijzingen voor de magnetronbestendige vorm. → "De magnetron" op pagina 157

Gebruik een vlakke ovenvorm met een hoogte van 4-5 cm. Ovenschotels en gegratineerde gerechten moeten nog 5 minuten nagaren in de uitgeschakelde oven.

Gerecht	Vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur	Magnetronstand	Tijdsduur in min.
Ovenschotels zoet, bijv. kwarkschotel met fruit 1,5 kg	Ovenschaal	0		130-150	180	25-35
Ovenschotel hartig, van gegaarde ingrediënten, bijv. noedelsoufflé, 1 kg	Ovenschaal	0	 + 	180-190	600	12-17
Ovenschotel hartig, van rauwe ingrediënten, bijv. gegratineerde aardappels, 1,1 kg	Ovenschaal	0	 + 	170-180	600	20-30

Gevogelte, vlees en vis

Uw apparaat biedt talrijke mogelijkheden voor het klaarmaken van gevogelte, vlees en vis. In de insteltablets vindt u optimale instellingen voor vele gerechten. Sommige gerechten lukken het best wanneer ze in meerdere stappen worden bereid. Deze zijn in de tabel aangegeven.

Bereiding in vormen

Waarschuwing – Risico van letsel door barstend glas!

Zet hete vormen van glas op een droge onderzetter. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor uw toepassing. Vormen van glas zijn het meest geschikt. Controleer of de vorm in de binnenruimte past.

Glanzende braadsledes van edelstaal of aluminium zijn niet geschikt voor gebruik met de magnetron. Bij conventioneel gebruik reflecteren glanzende braadsledes de warmte als een spiegel en zijn daardoor slechts in beperkte mate geschikt. Gevogelte, vlees en vis wordt langzamer gaar en minder bruin. Houd bij de conventionele bereiding een hogere temperatuur en/of langere bereidingstijd aan.

Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm.

Open vorm

Voor het klaarmaken van gevogelte, vlees en vis kunt u het beste een hoge vorm gebruiken. Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte. Wilt u gebruikmaken van stoom neem dan een open vorm. Wanneer u geen geschikte vorm heeft, kunt u de glazen braadslede gebruiken.

Gesloten vorm

Let erop dat het deksel past en goed sluit. Plaats de vorm op het rooster.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

Wanneer het deksel na de bereiding wordt afgenomen kan er zeer hete stoom vrijkomen. Til het deksel aan de achterkant op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

Bereiding in combinatie met de magnetron

De bereidingstijd wordt hierdoor aanzienlijk verkort. Anders dan bij conventioneel gebruik, wordt de bereidingsduur bij het braden in combinatie met de magnetron bepaald door het totale gewicht.

Aanwijzing: Bij andere hoeveelheden dan in de insteltablets zijn aangegeven, helpt de volgende vuistregel: bij een dubbele hoeveelheid kan de bereidingsduur bijna worden verdubbeld. Gebruik altijd een hitte- en magnetronbestendige vorm. Braadvormen van metaal en een Römertopf zijn alleen geschikt voor het braden zonder magnetron. Houd u aan de aanwijzingen over magnetronbestendige vormen. → *"De magnetron" op pagina 157*

Bereiding met stoom

Bepaalde gerechten worden bij de bereiding met stoom knapperiger. Zij krijgen een glanzend oppervlak en droger minder uit.

Gebruik een open vorm. De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Schakel de stoomfunctie in, zoals aangegeven in de insteltablets. De watertank tot de markering "MAX" vullen. Wanneer de tank gevuld is, wordt de bereiding van het gerecht met de ingestelde verwarmingsmethode voortgezet, zonder toevoeging van stoom.

Stomen in de stoombak

In tegenstelling tot de bereiding met stoom wordt het vlees met de functie Stomen behoedzamer bereid en krijgt het geen korstje. Het blijft bijzonder mals.

Als smaakvariant kunt u stukken vlees voor het stomen kort bakken, de bereidingsduur wordt dan korter. Voor grotere stukken is een langere bereidingsduur nodig. Stukken vlees hoeven niet gekeerd te worden.

Voor het stomen van gevogelte, vlees of vis legt u het product in de stoombak in de glazen braadslede. Plaats deze vervolgens op inschuifhoogte 3. De watertank tot de markering "MAX" vullen. Wanneer de watertank tijdens het gebruik leegraakt, wordt het programma onderbroken. Op het display wordt u hierop opmerkzaam gemaakt.

Grillen

Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit grillen terwijl de apparaatdeur geopend is.

Leg het te grillen stuk op het rooster. Plaats ook de glazen braadslede onder het rooster. Afdruipend vet wordt opgevangen.

Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en hetzelfde gewicht. Dan worden ze gelijkmatig bruin en blijven lekker mals. Leg de te grillen stukken rechtstreeks op het rooster.

Keer ze met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.

Bestrooi vlees pas na het grillen. Zout onttrekt water aan het vlees.

Aanwijzingen

- De grillverwarmingsstaven schakelen steeds weer in en uit. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

Aanbevolen instelwaarden

De instelwaarden gelden voor onge vuld vlees, braadklaar gevogelte en vlees en vis op koelkasttemperatuur, die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

In de tabel vindt u gegevens voor gevogelte, vlees en vis en voorgestelde gewichten. Wilt u zwaarder gevogelte, vlees of vis bereiden, gebruik dan in elk geval de lagere temperatuur. Om bij meerdere stukken de bereidingsduur te bepalen dient u uit te gaan van het gewicht van het zwaarste stuk. De stukken dienen ongeveer even groot te zijn.

Hoe groter het gevogelte, het vlees of de vis, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.

Keer gevogelte, vlees of de vis wanneer dit in de insteltablet is aangegeven.

Gevogelte

Prik bij eend of gans het vel onder de vleugels in. Zo kan het vet weglopen.

Snijd bij eendenborst het vel in. Keer de eendenborst niet.

Let er bij het keren van gevogelte op dat eerst de borstzijde resp. de kant van het vel onder ligt.

Vlees

Bestrijk mager vlees naar wens met vet of leg er reepjes spek op.

Voeg aan braadstukken van mager vlees een beetje vloeistof toe. In glazen vormen moet de bodem van de vorm net bedekt zijn.

Snij een zwaard kruisgewijs in.

Als het braadvlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte blijven liggen. Zo kan het vleessap zich beter verdelen. Wikkel het braadvlees evt. in aluminiumfolie. Bij de opgegeven bereidingstijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

Gevogelte

Gerecht	Vormen	Inschui- f-hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur	Grillstan- d	Magnetron- stand	Stoom- stand	Tijds- duur in min.	Aanwijzingen
Kip, heel, 1,3 kg, (koken)	Gesloten vorm	0		-	-	600	-	25-35	Halverwege de bereidingstijd keren.
Kip, heel, 1,3 kg (braden)	Open vorm	0	++	190	-	360	3	40-45	Met de borstzijde naar boven leggen. Niet keren. 5 min laten nasudderen.
Stukken kip, bijv. kwart kip, 800 g	Open vorm	0		190	-	180	-	20-35	Gaatjes in het vel prikken. Met de kant van het vel naar boven leggen. Niet keren.
Eendenborst, 500 g	Rooster + glazen braadslede	3+2	++	-	3	180	3	10-12	Met de kant van het vel naar boven leggen. Niet keren.
Ganzenborst, ganzenbout, 700-900 g	Open vorm	0	+	-	2	180	-	30-40	Hoge open vorm. Niet keren.

Braden en stoven in een vorm is comfortabeler. U kunt het braadvlees met de vorm eenvoudiger uit de binnenruimte nemen en de saus direct in de vorm bereiden.

De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees en het materiaal van de vormen en of u een deksel gebruikt. Wanneer u vlees in geëmailleerde of donkere braadvormen klaar maakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.

Tijdens het braden verdampt de vloeistof in de vorm. Voeg zo nodig voorzichtig wat vloeistof toe.

De afstand tussen het vlees en het deksel moet minstens 3 cm bedragen. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.

Voor het stoven braadt u het vlees naar wens eerst aan. Voeg er voor het braadsap water, wijn, azijn of iets soortgelijks aan toe. De bodem van de vorm dient ca 1-2 cm bedekt te zijn.

Vis

Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. De vis is gaar wanneer de rugvin gemakkelijk loslaat.

Wilt u vis klaarmaken op het rooster, bestrijk dit dan van tevoren met wat olie. Dan komt de vis later gemakkelijker los.

Vlees

Gerecht	Vormen	Inschui- fhoogte	Verwar- mingsme- thode	Stap- pen	Tempera- tuur	Grill- stan- d	Magnetron- stand	Stoom- stand	Tijds- duur in min.	Aanwijzingen
Runderstoof-vlees, 1 kg	Gesloten vorm	0	+ 	1	160-170	-	180	-	80-90	
Rosbief, kort gebakken, 1,5 kg	Open vorm	0	+ 	1	180-190	-	180	-	30-40	Halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Rundersteaks 2-3 cm dik, 2-3 stuks à 200 g	Rooster + Glazen braadslede	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Varkensvlees zonder zwoerd, 750 g, bijv. halsstuk	Open vorm	0	+ +	1	170-180	-	360	3	25-35	Tot slot 10 minuten laten rusten.
Varkensvlees met zwoerd, ca. 1 kg, bijv. schouder	Open vorm	0	+ +	1	170-180	-	180	3	60-80	Zwoerd insnijden. Tot slot 10 minuten laten rusten. Niet keren.
Varken-slende 500-600 g	Open vorm	0	+ 	1	180-190	-	180	-	35-40	Tot slot 10 minuten laten rusten.
Steaks van varkensnek 2-3 cm dik, 2-3 stuks, à 120 g	Rooster + glazen braadslede	3+1		1 2	-	2 2	- -	- -	15-20 10-15	
Grillworsten 4-6 stuks, à 150 g	Rooster + glazen braadslede	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Gebraden gehakt, 750 g	Open vorm	0	+ +	1	190	-	360	3	15-20	Tot slot 10 minuten laten rusten.

Vis

Gerecht	Vormen	Inschui- fhoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Grillsta- nd	Magnetron- stand	Stoom- stand	Tijdsduur in min.
Visfilet, vers 400 g	Glazen braadslede + stoombak	3		-	-	-	3	15-17
Stukken visfilet, diepvries, 400 g	Gesloten vorm	0		-	-	600	-	10-15
Stukken visfilet, diepvries, 800 g	Glazen braadslede + stoombak	3		-	-	-	3	23-25
Visfilet, gegratineerd, 500 g	Open vorm	0	+	-	3	600	-	10-15
Viskotelet 2-3 stuks, à 150 g	Rooster + glazen braadslede	3+1		-	3	-	-	8-12
Vis, heel, bijv. forellen, 2-3 stuks, à 300 g	Glazen braadslede + stoombak	3		-	-	-	3	18-22

Tips voor het braden en stoven.

Het braadvlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand en/of het braadvlees is te droog.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur. Kies de volgende keer een lagere temperatuur en verkort evt. de braadtijd.
De korst is te dun.	Verhoog de temperatuur of schakel na afloop van de braadtijd de grill even in.
Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei en voeg evt. meer vloeistof toe.
Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg evt. minder vloeistof toe.
Bij het stoven brandt het vlees aan.	Het deksel moet goed op de braadvorm passen en goed sluiten. Reduceer de temperatuur en voeg zo nodig nog wat vloeistof toe tijdens het stoven.

Groente en bijgerechten

Hier vindt u gegevens voor het snel en gezond bereiden van vele groentesoorten, rijst, aardappels en diepvries-aardappelproducten.

Magnetron

Maak groente altijd klaar in een gesloten, magnetronbestendige vorm. Gebruik geen hoge vorm met deksel voor het koken van rijst en voeg water toe zoals in de tabel aangegeven.

Stomen

Gebruik voor het stomen de glazen braadslede en de stoombak.

Houd u aan de stuksgrootten die in de insteltabel worden aangegeven. Bij kleinere stukken is de bereidingstijd korter en bij grotere stukken langer. De kwaliteit en graad van rijpheid hebben ook invloed op












de bereidingstijd. Daarom zijn de aangegeven instelwaarden slechts richtlijnen.

Verspreid de levensmiddelen altijd gelijkmatig in de vormen. Als de hoogte van de lagen verschillend is, wordt het bereidingsresultaat ongelijkmatig. Leg drukgevoelige levensmiddelen niet in te veel laagjes in de stoombak.

Vul de watertank tot de markering "MAX" met water. Wanneer de watertank tijdens het gebruik leegraakt, wordt het programma onderbroken. Op het display wordt u hierop opmerkzaam gemaakt.

Couscous

Voeg water of vloeistof in de aangegeven verhouding toe. Voeg bij een verhouding van 1:2 per 100 g couscous 200 ml vloeistof toe.

Gerecht	Vormen	Inschuif- hoogte	Verwar- mings- methode	Stappen	Tempera- tuur	Magnetron- stand	Stoom- stand	Tijdsduur in min.
Artisjokken, heel, vers	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	36-40
Bladspinazie, vers, 250 g	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	5-7
Bloemkool, heel, vers	Glazen braadslede + stoombak	2		1	-	-	3	28-35
Broccoli, heel, vers, 500 g	Glazen braadslede + stoombak	2		1	-	-	3	20-23
Broccolirosjes, diepvries, 500 g	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	14-16
Groente, vers, 250 g*	Gesloten vorm	0		1	-	600	-	6-10
Groente, vers, 500 g*	Gesloten vorm	0		1	-	600	-	10-15
Maïskolven, vers, 2 stuks	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	35-45
Gemengde groente, diepvries 250 g	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	12-15
Wortelen in plakjes stomen	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	18-20
Preiringen, vers, 500 g	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	10-12

*tussendoor omroeren

**Watertank moet tussendoor eventueel worden bijgevuld

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Stappen	Tempera- tuur	Magnetron- stand	Stoom- stand	Tijdsduur in min.
Groene bonen vers, 500 g	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	18-20
Rode bietjes, heel, 500 g	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	50-60
Asperges, groen, 250 g	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	15-18
Courgettes, in plakken, sto- men	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	12-14
Aardappels, in vieren gesne- den, 250 g	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	28-30
Aardappels, in vieren gesne- den, 500 g	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	30-32
Aardappels, in vieren gesne- den, 750 g**	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	32-35
Frites, diepvries	Glazen braadslede	2		1	180-210	-	-	30-40
Rösti, diepvries	Glazen braadslede	2		1	190-210	-	-	25-35
Kroketten, diepvries	Glazen braadslede	2		1	190-210	-	-	25-35
Rijst 125 g + 300 ml water	Gesloten vorm	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Rijst, 250 g + 500 ml water	Gesloten vorm	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18
Couscous, 1:2	Glazen braadslede	3		1	-	-	3	3-10
*tussendoor omroeren								
**Watertank moet tussendoor eventueel worden bijgevuld								

Desserts

Met uw apparaat kunt u snelle en fijne desserts bereiden.

Let op de aanwijzingen in de insteltabel.

Rijstepap

Voeg melk toe in de aangegeven verhouding. Voeg bijv. bij een verhouding van 1:2,5 per 100 g rijstepap 250 ml melk toe.

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Magnetron- stand	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Flan Caramel	Glazen braadslede	3		-	3	40-50
Gestoomde knoedels	Glazen braadslede	3		-	2	20-25
Rijstepap 1:2, 5	Gesloten vorm	3		-	3	30-40
Fruit, compote, 500 g	Gesloten vorm	3		-	3	9-12
Popcorn voor de magnetron, 1 zak à 100 g**	Gesloten vorm	0		600	-	3-5
Zoete gerechten, bijv. pudding (instant) 500 ml*	Gesloten vorm	0		600	-	6-8
*tussendoor omroeren						

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitting

klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood, fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten	
Algemeen	Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. Gerechten goudgeel, en niet te donker, laten worden. Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met hete lucht max. 180 °C Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Koekjes	Met hete lucht max. 180 °C Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	Gelijkmatig en in één laag over de accessoires verdelen. Minstens 400 g per keer bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen.

Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor onderzoeksinstituten om het controleren en testen van het apparaat te vergemakkelijken.





Volgens IEC 60350-1 bzw. IEC 60705.

Bakken

Aanwijzingen

- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

- Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabellen in acht. De instelwaarden gelden zonder snel voorverwarmen.
- Gebruik bij het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.
- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Bakvormen op het rooster plaatsen.

Gerecht	Vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Sprits	Glazen braadslede	2		160-170	30-35
Small cakes*	Glazen braadslede	2		160-170	20-25
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Bedekte appeltaart	Springvorm Ø 20 cm	2		170-190	80-100


*Oven 5 minuten voorverwarmen

Bereiding met magnetron




Gebruik voor de bereiding met de magnetron altijd een hittebestendige, magnetronbestendige vorm. Houd u

aan de aanwijzingen over magnetronbestendige vormen. → "De magnetron" op pagina 157

Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Gewicht	Stappen	Magnetronstand	Tijdsduur in min.
Vlees ontdooien	Open vorm	0		500 g	1	180	7
					2	90	8-12

Bereiden met de magnetron

Gerecht	Vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Gewicht	Stappen	Magnetronstand	Tijdsduur in min.
Eiercrème	Open vorm	0		1000 g	1	360	18-20
					2	180	18-22
Sponge cake	Open vorm	0		475 g	1	600	8-10
Vleesballetjes	Open vorm	0		900 g	1	600	20-25

Bereiding in combinatie met de magnetron

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Grillstand	Magnetron- stand	Tijdsduur in min.	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels	Open vorm	0	+	-	1	360	25-32	
Gebak, 700 g	Open vorm	1	+	190-200	-	180	20-27	
Kip	Open vorm	0	+	190	-	360	30-45	Kant van de borst naar beneden. Hoge vorm zonder deksel. Halverwege de bereidingstijd keren.

Stomen

Plaats de glazen braadslede met de stoombak op inschuifhoogte 3.

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- method e	Stoomstand	Tijdsduur in min.	Aanwijzingen
Erwten, diepvries	Glazen braadslede + stoombak	3		3	-	De test is beëindigd zodra de koudste plek een temperatuur van 85 °C bereikt heeft.
Broccoli, vers, 300 g	Glazen braadslede + stoombak	3		3	11-13	
Broccoli, vers, een bak	Glazen braadslede + stoombak	3		3	18-20	

Grillen

Plaats de glazen braadslede onder het rooster. De vloeistof wordt opgevangen en de binnenruimte blijft schoner.

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Grillstand	Tijdsduur in min.	Aanwijzingen
Toast roosteren	Rooster	3		3	4-5	
Beefburger, 12 stuks	Rooster + glazen braadslede	3+1		3	35-45	Halverwege de bereidingstijd keren



Constructa-Neff Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9001277224
970508