BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Microwave Oven

CPA565GS0 **CPA465GB0**

[de]	Gebrauchs- und Montageanleitung	2
[fr]	Manuel d'utilisation et notice d'installation	53
[it]	Manuale utente e istruzioni d'installazione	109
[nl]	Gebruikershandleiding en installatie-instructies	165

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1 Sicherheit ... 2
2 Sachschäden vermeiden ... 6
3 Umweltschutz und Sparen ... 7
4 Kennenlernen ... 7
5 Zubehör ... 12
6 Vor dem ersten Gebrauch ... 12
7 Grundlegende Bedienung ... 13
8 Mikrowelle ... 14
9 Mikrokombi ... 16
10 Grill ... 17
11 Dampf ... 17
12 Programmautomatik ... 21
13 Zeitfunktionen ... 24
14 Kindersicherung ... 25
15 Grundeinstellungen ... 26
16 Reinigen und Pflegen ... 27
17 Störungen beheben ... 31
18 Entsorgen ... 33
19 Kundendienst ... 33
20 So gelingt's ... 34

21 MONTAGEANLEITUNG ... 49
21.1 Sichere Montage ... 50

⚠ 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.
Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.
Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen wie beispielsweise: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung.

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

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

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

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

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
→ *"Zubehör", Seite 12*

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

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

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

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

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

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

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden.
- ▸ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

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

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

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

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- ▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▸ Schutzhandschuhe tragen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

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

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▸ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.

- Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- Den Kundendienst rufen. → *Seite 33*

⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!

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

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

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

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

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

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

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

1.5 Mikrowelle

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

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

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

Lebensmittel und deren Verpackungen und Behälter können sich entzünden.

- Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen.
- Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.
- Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten.
- Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.
- Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.

Speiseöl kann sich entzünden.

- Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

⚠ WARNUNG – Explosionsgefahr!

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

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

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

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

Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig.

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

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

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

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.

- Immer die Angaben auf der Verpackung beachten.

- Die Speisen immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- Nie die heißen Teile berühren.
- Kinder fernhalten.

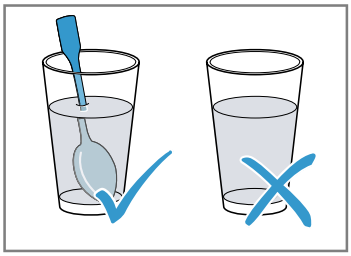
Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen.

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

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

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

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



⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

- Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

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

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

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

- Nie das Gehäuse entfernen.

⚠ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

- Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen.
- Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten.
  → *"Reinigen und Pflegen", Seite 27*

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

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

Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus.

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

1.6 Dampf

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie eine Dampf-Funktion verwenden.

⚠ 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 – Brandgefahr!

Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufsprin-

gen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.
- ▸ Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
- ▸ Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank.

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

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

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.
- ▸ Kondenswasser nach jedem Garen abwischen.
- ▸ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▸ Keine Speisen im Garraum lagern.

Das Auskühlen mit offener Gerätetür beschädigt mit der Zeit benachbarte Möbelfronten.
- ▸ Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- ▸ Nichts in die Gerätetür einklemmen.
- ▸ Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.

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

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

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.
- ▸ Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

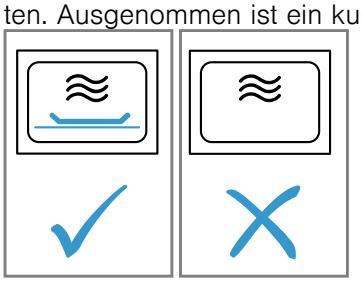
2.2 Mikrowelle

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie die Mikrowelle verwenden.

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

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

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



Die mehrfache Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn direkt hintereinander mit einer zu hohen Mikrowellenleistung kann zur Beschädigung des Garraums führen.
- ▸ Zwischen den Zubereitungen das Gerät mehrere Minuten abkühlen lassen.
- ▸ Nie eine zu hohe Mikrowellenleistung einstellen.
- ▸ Maximal 600 Watt verwenden.
- ▸ Die Popcorn-Tüte immer auf einen Glasteller legen.

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

2.3 Dampf

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie die Dampf-Funktion verwenden.

ACHTUNG!
Silikonbackformen sind für den kombinierten Betrieb mit Dampf nicht geeignet.
- ▸ Geschirr muss hitze- und dampfbeständig sein.

Geschirr mit Roststellen kann eine Korrosion im Garraum verursachen. Bereits kleinste Flecken können zur Korrosion führen.
- ▸ Kein Geschirr mit Roststellen verwenden.

Abtropfende Flüssigkeiten verschmutzen den Garraumboden.
- ▸ Beim Dämpfen mit einem gelochten Garbehälter immer das Backblech, die Universalpfanne oder den ungelochten Garbehälter darunter einschieben. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen.

Heißes Wasser im Wassertank kann das Dampfsystem beschädigen.
- ▸ Ausschließlich kaltes Wasser in den Wassertank füllen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschäden.
- ▸ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▸ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.
- ▸ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.
- ▸ Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- ▸ Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

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

3.2 Energie sparen

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

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

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

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

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

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

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

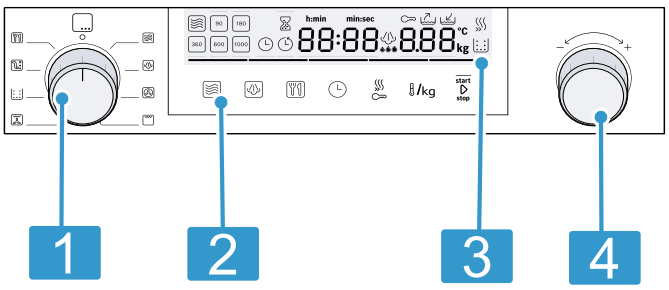
Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.
- ■ Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Hinweis:
Das Gerät benötigt:
- ■ im Betrieb mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- ■ im Betrieb mit ausgeschaltetem Display max 0,5 W

4 Kennenlernen

4.1 Bedienfeld

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



1	**Funktionswähler** Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Betriebsart oder weitere Funktionen ein.
2	**Touch-Felder** Mit den Touch-Feldern stellen Sie verschiedene Funktionen direkt ein.
3	**Display**
4	**Drehwähler** Den Drehwähler können Sie nach links oder rechts drehen.

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie Heizarten und weitere Funktionen ein. Bei manchen Gerätevarianten ist der Funktionswähler versenkbar. Wenn Sie den Funktionswähler von der Nullstellung auf eine Funktion drehen, vergehen wenige Sekunden, bis die jeweilige Funktion verfügbar ist.

Symbol	Einstellung	Verwendung
o	Nullstellung	Das Gerät ist ausgeschaltet und befindet sich im Energiesparmodus.
	Mikrowelle	Den 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	Diese Funktion entkalkt den Verdampfer und hält ihn funktionsfähig.
	Spülen	Die Rohre der Dampfeinheit werden mit Wasser gespült. Wir empfehlen, die Spülfunktion nach jedem Dampfbetrieb durchzuführen.
	Programme	Für viele Gerichte finden Sie bereits vorprogrammierte Einstellungen.

Touchfelder

Touch-Felder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion auszuwählen, auf das entsprechende Feld tippen.

Symbol	Touchfeld	Verwendung
	Mikrowelle	Leistungsstufen der Mikrowelle wählen oder Mikrowellenfunktion zur Grillfunktion oder Dampffunktion zuschalten.
	Dampf	Dampfstufe wählen oder Dampffunktion zu einer Heizart zuschalten.
	Programme	Programmauswahl aufrufen und mit dem Drehwähler die Programmnummer einstellen.
	Zeitfunktionen	Zeitfunktionen wählen und mit dem Drehwähler einstellen.
	Schnelles Vorheizen/Kindersicherung	Kurzes Drücken: Schnellvorheizen aktivieren oder deaktivieren. Langes Drücken: Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren.
	Temperatur/Gewicht	Temperatur oder Gewicht wählen und mit dem Drehwähler einstellen.
start ▷ stop	Start/Stop	Betrieb starten oder anhalten.

Display

Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte oder Auswahlmöglichkeiten.
Der Wert, den Sie gerade einstellen können, ist fokussiert.

Der Fokus wird durch einen roten Balken unter dem Einstellwert dargestellt.
Den Wert im Fokus können Sie direkt mit dem Drehwähler ändern.

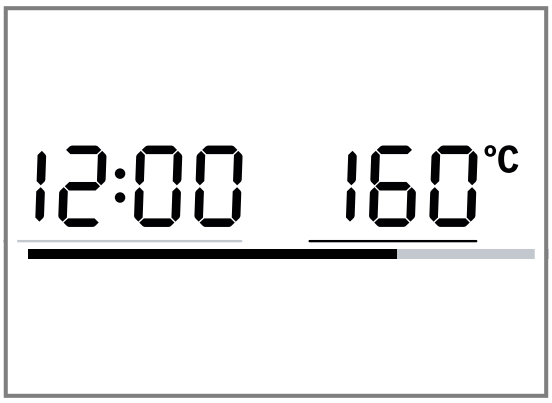
Display-Elemente

Im Folgenden finden Sie eine kurze Erklärung der verschiedenen Display-Elemente.

Symbol	Name	Bedeutung
	Wecker	Wenn das Symbol markiert ist, zeigt das Display die Weckerzeit an.
	Dauer	Wenn das Symbol markiert ist, zeigt das Display die Dauer an.
	Uhrzeit	Wenn das Symbol markiert ist, zeigt das Display die Uhrzeit an.
h:min	Stunden/Minuten	Die Dauer wird in Stunden und Minuten angezeigt.
min:sec	Minuten/Sekunden	Die Dauer wird in Minuten und Sekunden angezeigt.
	Kindersicherung	Wenn das Symbol leuchtet, ist die Kindersicherung aktiviert.
	Auffangbehälter	Das Symbol zeigt den Status des Auffangbehälters an. Das Symbol leuchtet und der Pfeil blinkt: ■ Der Auffangbehälter befindet sich im Tankschacht. ■ Der Auffangbehälter ist voll. ■ Den Auffangbehälter leeren. Das Symbol blinkt und der Pfeil blinkt nicht: ■ Der Auffangbehälter befindet sich nicht im Tankschacht. ■ Den Auffangbehälter in den Tankschacht schieben. Das Symbol leuchtet und der Pfeil leuchtet nicht: ■ Der Auffangbehälter befindet sich im Tankschacht. ■ Keine weitere Aktion nötig.
	Wassertank	Das Symbol zeigt den Status des Wassertanks an. Das Symbol leuchtet und der Pfeil blinkt: ■ Der Wassertank befindet sich im Tankschacht. ■ Der Wassertank ist leer. ■ Den Wassertank füllen. Das Symbol blinkt und der Pfeil blinkt nicht: ■ Der Wassertank befindet sich nicht im Tankschacht. ■ Den Wassertank in den Tankschacht schieben. Das Symbol leuchtet und der Pfeil leuchtet nicht: ■ Der Wassertank befindet sich im Tankschacht. ■ Keine weitere Aktion nötig.
	Schnellaufheizen	Wenn das Symbol leuchtet, ist das Schnellaufheizen aktiviert.
	Entkalken	Wenn das Symbol leuchtet, muss das Gerät entkalkt werden.

Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige zeigt den Fortschrift des Aufheizens an.



Der rote Balken im unteren Bereich des Displays zeigt an, dass das Gerät aufheizt. Wenn eine Heizart eingestellt ist, dann füllt sich der Balken von links nach rechts rot, je weiter der Garraum aufgeheizt ist. Bei Grill und Dampf leuchtet der Balken sofort vollständig rot. Bei der Mikrowellenfunktion leuchtet der Balken nicht. Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben Ihrer Speise erreicht, sobald alle fünf Felder der Linie rot gefüllt sind.
Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

Nachtmodus

Um Energie zu sparen, reduziert sich die Anzeigehelligkeit von 22 Uhr bis 5.59 Uhr automatisch auf einen niedrigeren Wert.

Drehwähler

Mit dem Drehwähler ändern Sie die Einstellwerte, die das Display anzeigt.
Bei den meisten Auswahllisten, z. B. Programmen, beginnt nach dem letzten Punkt wieder der erste Punkt. Bei einigen Auswahllisten, z. B. Dauer, drehen Sie den Drehwähler wieder zurück, wenn der minimale oder maximale Wert erreicht ist.

4.2 Betriebsarten

Das Menü ist in verschiedene Betriebsarten unterteilt.

Betriebsart	Verwendung
Heizarten	Für die optimale Zubereitung Ihrer Speisen gibt es verschiedene, fein abgestimmte Heizarten.
Mikrowelle	Mit der Mikrowelle können Sie Ihre Gerichte schneller garen, erhitzen oder auftauen.
Dampf	Speisen mit Dampf zubereiten. Für die optimale Zubereitung Ihrer Speisen gibt es verschiedene, fein abgestimmte Dampfstufen.
Mikrowellen-Kombibetrieb	Zusätzlich zur Dampffunktion oder Grillfunktion können Sie die Mikrowelle zuschalten.
Dampf-Kombibetrieb	Zusätzlich zur Mikrowellenfunktion oder Grillfunktion können Sie die Dampffunktion zuschalten.
Reinigen	Für die Reinigung gibt es verschiedene Reinigungsfunktionen: Entkalken und Spülen
Grundeinstellungen	Die Grundeinstellungen anpassen. → *"Grundeinstellungen", Seite 26*

4.3 Heizarten

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

Symbol	Name	Temperatur / Stufen	Verwendung
	Grill	Grillstufen: ■ 1 = schwach ■ 2 = mittel ■ 3 = stark	Flaches Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast grillen. Speisen gratinieren.
	Heißluft	40 °C 100-230 °C	Hefeteig gehen lassen, Sahnetorten auftauen. Auf einer Ebene backen oder braten.
	Umluftgrill	100-190 °C	Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken.

Hinweis: Zu jeder Heizart gibt das Gerät eine Vorschlagstemperatur an. Die Vorschlagstemperatur können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

4.4 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Garraumbeleuchtung

Die Garraumbeleuchtung leuchtet immer während des Betriebs. Wenn das Gerät den Betrieb beendet, schaltet sich das Gerät aus.

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein. Das hilft Ihnen z. B. bei der Reinigung Ihres Geräts. Nach ca. 15 Minuten schaltet sich die Garraumbeleuchtung automatisch aus.

Kühlgebläse

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

ACHTUNG!

Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.

- Lüftungsschlitze nicht abdecken.

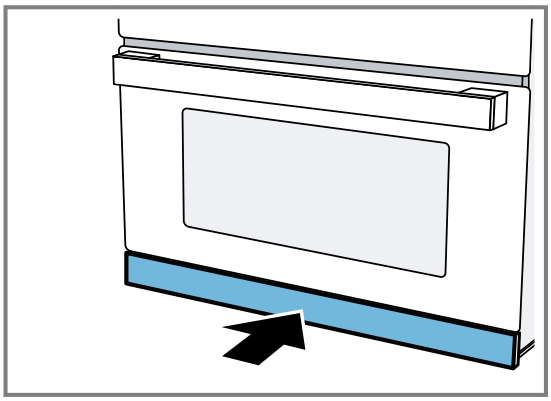
Damit der Garraum nach einem Betrieb schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach. Wenn das Gerät im Mikrowellenbetrieb läuft, bleibt das Gerät kalt, das Kühlgebläse schaltet sich dennoch ein. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen, auch wenn der Mikrowellenbetrieb bereits beendet ist.

Kondenswasser

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

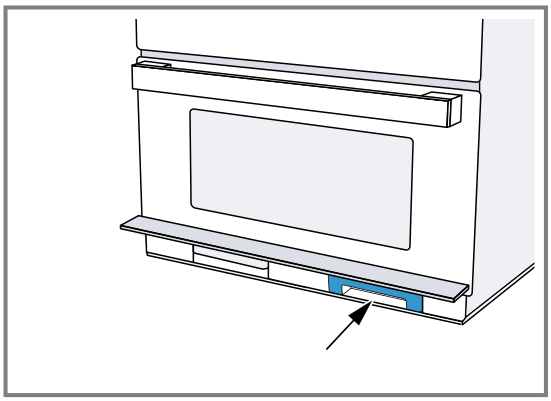
4.5 Tankblende

Die Tankblende befindet sich unter der Gerätetür und ermöglicht den Zugang zu Auffangbehälter und Wassertank.



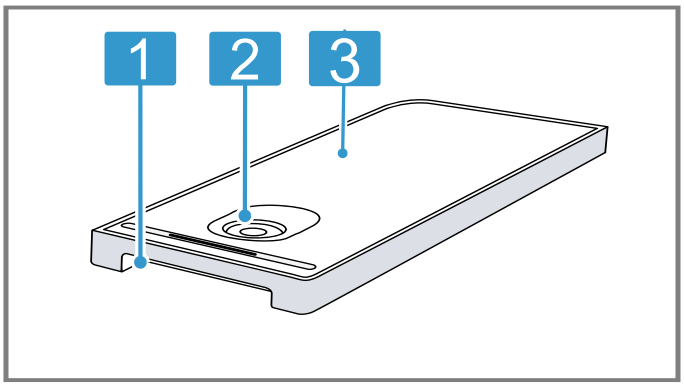
4.6 Wassertank

Der Wassertank befindet sich rechts hinter der Tankblende.



Für Betriebe mit Dampf füllen Sie den Wassertank mit Wasser.

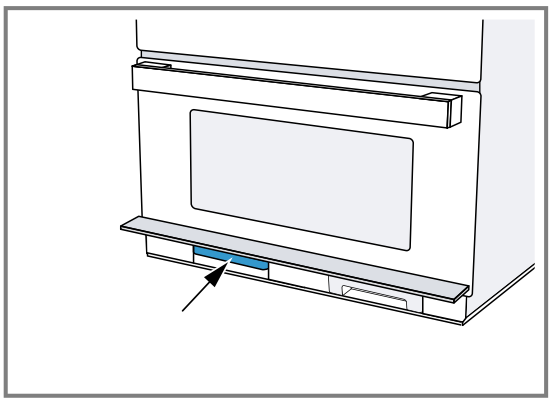
→ *"Wassertank füllen", Seite 19*



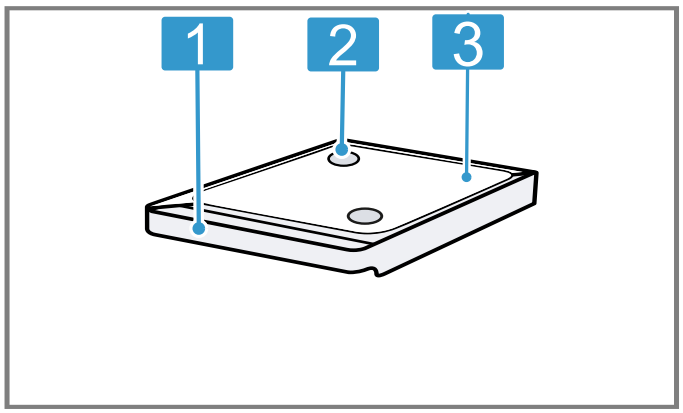
1	Griff zum Entnehmen und Einschieben
2	Öffnung zum Füllen und Leeren
3	Tankdeckel

4.7 Auffangbehälter

Der Auffangbehälter befindet sich links hinter der Tankblende.



Leeren Sie den Auffangbehälter vor und nach dem Ausführen der Reinigungsfunktionen → *Seite 29*.



1	Griff zum Entnehmen und Einschieben
2	Auffangöffnungen
3	Tankdeckel

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

Zubehör	Verwendung
Rost	■ Rost zum Backen und Braten im Backofenbetrieb. ■ Rost zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen oder Toast ■ Rost als Stellfläche, z. B. für Auflaufformen
Glaspfanne	■ Zum Garen von Speisen ■ Spritzschutz beim Grillen direkt auf dem Rost ■ Mikrowellengeeignet
Dampfgargeschirr	■ Zum Garen von Reis, Kartoffeln und Gemüse ■ Den Dampfgarbehälter in die Glaspfanne stellen, um mit den Betriebsarten Dampf oder Dampf mit Mikrowelle zu garen ■ Die Nahrungsmittel direkt auf den Dampfgarbehälter legen

5.1 Zusätzliches Zubehör

Je nach Gerätemodell liegt zusätzliches Zubehör bei.

Zubehör	Verwendung
Einlegerost	■ Rost zum Braten ■ Mit den Füßen nach unten in die Glaspfanne stellen ■ Sorgt dafür, dass Fett und Fleischsäfte in die Glaspfanne abtropfen ■ Nicht für Mikrowellenbetrieb oder Dampfbetrieb geeignet

5.2 Weiteres Zubehör

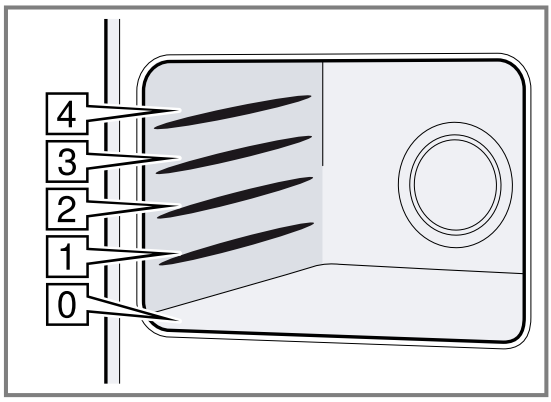
Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.
Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:
www.bosch-home.com
Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.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

Glasbräter

Verwendung
- Schmorgerichte
- Aufläufe

5.3 Einschubhöhen

Der Garraum hat 4 Einschubhöhen.
Die Einschubhöhen zählen Sie von unten nach oben.
Setzen Sie das Zubehör in die Führung und schieben Sie es vollständig ein.
Der Garraumboden auf Höhe 0 ist insbesondere für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Auf dem Garraumboden ist die Mikrowellenleistung am besten. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.



6 Vor dem ersten Gebrauch

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

6.1 Uhrzeit einstellen

Bei Inbetriebnahme ist die Zeitanzeige im Fokus. Auf dem Display blinkt 12:00 und ◷ leuchtet.

1. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
2. ◷ drücken.

✔ Die Uhrzeit ist eingestellt.

6.2 Wasserhärte einstellen

Voraussetzungen

- Bevor Sie die Wasserhärte einstellen, informieren Sie sich bei Ihrem Wasserversorger über die Wasserhärte Ihres Leitungswassers.
- Das Gerät ist ausgeschaltet.

1. ◷ einige Sekunden lang gedrückt halten.
✔ Auf dem Display erscheint die erste Grundeinstellung.
2. So oft ◷ drücken, bis *c05* erscheint.
3. Mit dem Drehwähler die Wasserhärte wählen.

   Tipp: Wenn Ihr Leitungswasser stark kalkhaltig ist, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser zu verwenden. Wenn Sie ausschließlich enthärtetes Wasser verwenden, stellen Sie den Wasserhärtebereich “enthärtet“ ein.

   Tipp: Wenn Sie Mineralwasser verwenden, dann stellen Sie den Wasserhärtebereich “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

4. Um Änderungen zu speichern, ◷ einige Sekunden lang gedrückt halten.

6.3 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

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

Voraussetzung: Im Garraum befinden sich keine Verpackungsreste, Zubehör oder andere Gegenstände.

1. Vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
2. Die Gerätetür schließen.
3. Solange das Gerät heizt, den Raum lüften.
4. Mit dem Funktionswähler einstellen.
5. Mit dem Drehwähler 180 °C einstellen.
6. start▷stop drücken.
✔ Das Gerät beginnt zu heizen.
7. Nach einer Stunde das Gerät mit start▷stop ausschalten.
8. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
9. Warten, bis der Garraum abgekühlt ist.

6.4 Zubehör reinigen

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

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

▸ Den Funktionswähler drehen, um das Gerät einzuschalten.
✔ Das Gerät ist betriebsbereit.
✔ Im Display erscheint ein Vorschlagswert.

Hinweis: Die Kindersicherung können Sie nur bei ausgeschaltetem Gerät einstellen. 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.

7.2 Gerät ausschalten

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

▸ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
✔ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.
✔ Das Display zeigt die Uhrzeit.
✔ Im Display bleiben einige Anzeigen auch bei ausgeschaltetem Gerät sichtbar.

Hinweis: Ob die Uhrzeit bei ausgeschaltetem Gerät angezeigt werden soll oder nicht, können Sie in den → *"Grundeinstellungen", Seite 26* festlegen.

7.3 Betriebsart einstellen

Voraussetzung: Das Gerät muss eingeschaltet sein.

1. Mit dem Funktionswähler die Betriebsart wählen.
   Wenn nötig, weitere Einstellungen vornehmen. Dazu auf das entsprechende Feld tippen und mit dem Drehwähler den Wert ändern.
2. start▷stop drücken.
✔ Das Gerät startet den Betrieb.

7.4 Heizart und Temperatur einstellen

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
✔ Im Display erscheint eine Vorschlagstemperatur.
2. Mit dem Drehwähler die Temperatur einstellen.
3. start▷stop drücken.
✔ Das Gerät beginnt zu heizen.
✔ Die LED start▷stop leuchtet.
✔ Die Temperaturanzeige füllt sich.

Hinweis: Sie können die Temperatur im laufenden Betrieb jederzeit mit dem Drehwähler ändern.
Nach dem Aufheizen sind je nach Heizart geringe Temperaturschwankungen normal.
Im laufenden Betrieb können Sie die Temperatur nicht auf 40 °C einstellen.

7.5 Dauer einstellen

1. Eine Betriebsart einstellen.
2. ◷ drücken, bis sich ◷ im Fokus befindet.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
4. start▷stop drücken.
✔ Das Gerät beginnt zu heizen.
✔ start▷stop leuchtet.

✔ Die Dauer läuft sichtbar ab.

7.6 Betrieb anhalten

1. start▷stop drücken oder die Gerätetür öffnen.
✔ Das Gerät stoppt den Betrieb.
✔ start▷stop blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. start▷stop drücken.
✔ Das Gerät setzt den Betrieb fort.
✔ start▷stop leuchtet.

7.7 Betrieb abbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.

▸ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
✔ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

7.8 Schnellaufheizung

Mit der Schnellaufheizung erreicht Ihr Gerät die eingestellte Temperatur besonders schnell. Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.
Bei diesen Heizarten ist die Schnellaufheizung möglich:

- Heißluft
- Umluftgrill

Hinweis: Für Heißluft 40 °C ist die Funktion Schnellaufheizung nicht möglich.

Schnellaufheizung aktivieren

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

1. Die Heizart und die Temperatur einstellen.
2. drücken.
✔ Auf dem Display leuchtet .
3. start▷stop drücken.
✔ Das Gerät beginnt zu heizen.
✔ start▷stop leuchtet.
✔ Wenn die Schnellaufheizung beendet ist, ertönt ein Signal. erlischt.
4. Das Gericht in den Garraum geben.
Das Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und der eingestellten Temperatur weiter.

Schnellaufheizung abbrechen

▸ drücken.
✔ auf dem Display erlischt.
✔ Das Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und der eingestellten Temperatur weiter.

Hinweis: Die Schnellaufheizung wird nach spätestens 15 Minuten automatisch deaktiviert.

7.9 Automatische Sicherheitabschaltung

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.

8 Mikrowelle

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

8.1 Mikrowellengeeignetes Geschirr und Zubehör

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

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

Mikrowellengeeignet

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

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

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

Nicht mikrowellengeeignet

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

8.2 Geschirr auf Mikrowelleneignung testen

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

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

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

8.3 Mikrowellenleistungen

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

Mikrowellenleistung in Watt	Verwendung
90	Empfindliche Speisen auftauen.
180	Speisen auftauen und weitergaren.
360	Fleisch und Fisch garen oder empfindliche Speisen erwärmen.
600	Speisen erhitzen und garen.
1000	Flüssigkeiten erhitzen.

Hinweise
- ■ Zu jeder Mikrowellenstufe schlägt das Gerät eine Dauer vor. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.
- ■ Die maximale Mikrowellenleistung ist nur zum Erhitzen von Flüssigkeiten vorgesehen. Zum Schutz des Geräts wird die Mikrowellenleistung in den ersten Minuten stufenweise auf 600 Watt reduziert. Die maximale Leistung steht nach einer Abkühlzeit zur Verfügung.

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

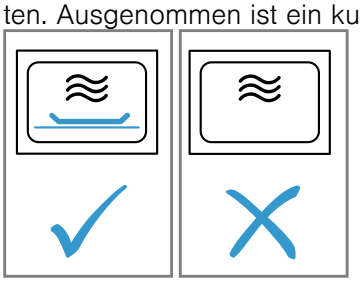
8.4 Intervalle der Zeiteinstellungen

Das Intervall beim Einstellen einer Dauer im Mikrowellenbetrieb verändert sich mit der Länge der Dauer.

Betriebsdauer	Intervall
0-1 Minuten	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

8.5 Mikrowelle einstellen

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



1. Die Sicherheitshinweise → *Seite 4* und die Hinweise zur Vermeidung von Sachschäden → *Seite 6* beachten.
2. Den Funktionswähler auf ≋ stellen.
✔ Das Gerät ist betriebsbereit. Auf dem Display wird als Vorschlagswert die maximale Mikrowellenleistung ≋ angezeigt.
3. Um die gewünschte Mikrowellenleistung einzustellen, auf ≋ drücken.
✔ Auf dem Display wird die Mikrowellenstufe markiert und eine Vorschlagsdauer angezeigt.
4. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
5. Den Betrieb mit start▷stop starten.
Sie können die Dauer jederzeit während des Betriebs mit dem Drehwähler ändern.
✔ Die Dauer läuft ab und der Mikrowellenbetrieb startet.
✔ Die LED start▷stop leuchtet.

Hinweis: Wenn die Dauer abgelaufen ist, beendet das Gerät den Mikrowellenbetrieb und ein Signal ertönt.

8.6 Dauer einstellen

1. Eine Betriebsart einstellen.
2. ◷ drücken, bis sich ⏱ im Fokus befindet.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
4. start▷stop drücken.
✔ Das Gerät beginnt zu heizen.

✔ start▷stop leuchtet.
✔ Die Dauer läuft sichtbar ab.

8.7 Mikrowellenleistung ändern

▸ Auf ▒ drücken, bis die gewünschte Stufe im Display gewählt ist.

Hinweis: Mehrfaches Tippen schaltet die Leistungsstufen von der höchsten zur niedrigsten Leistung durch. Wenn Sie die Mikrowellenfunktion erst nach dem Start hinzufügen, pausiert das Gerät. Starten Sie den Betrieb mit start▷stop.

8.8 Betrieb anhalten

1. start▷stop drücken oder die Gerätetür öffnen.
✔ Das Gerät stoppt den Betrieb.
✔ start▷stop blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. start▷stop drücken.
✔ Das Gerät setzt den Betrieb fort.
✔ start▷stop leuchtet.

8.9 Betrieb abbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.

▸ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
✔ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

8.10 Garraum erwärmen und trocknen

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

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Grobe Verschmutzungen im Garraum sofort entfernen.
3. Die Feuchtigkeit vom Garraumboden aufwischen.
4. Mit dem Funktionswähler 🌡 wählen.
5. Zwei Mal ◷ drücken.
✔ ◷ ist im Display markiert.
6. Mit dem Drehwähler eine Dauer von 15 Minuten einstellen.
7. Den Betrieb mit start▷stop starten.
✔ Das Trocknen startet und endet nach 15 Minuten.
8. Die Gerätetür für 1 bis 2 Minuten öffnen, damit der Wasserdampf entweicht.

8.11 Garraum von Hand trocknen

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

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Grobe Verschmutzungen im Garraum entfernen.
3. Den Garraum mit einem Schwamm trocknen.
4. Die Gerätetür eine Stunde geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

9 Mikrokombi

Sie können die Mikrowellenfunktion mit allen Heizarten und der Dampffunktion kombinieren.
Der Mikrokombi-Betrieb ist mit folgenden Funktionen möglich:

- Dampf
- Heißluft
- Grill
- 🌡 Umluftgrill

Ausnahmen:

- ▒ Mikrowellenstufe 1000 Watt
- Heißluft 40°C

9.1 Mikrokombi einstellen

Schalten Sie zu einer Heizart die Mikrowelle zu.

1. Den Funktionswähler auf eine kombinierbare Heizart stellen.
✔ Das Display zeigt einen Vorschlagswert für die Temperatur.
2. Die Temperatur mit dem Drehwähler einstellen.
3. Um die gewünschte Mikrowellenleistung einzustellen, ▒ drücken.
✔ Das Display zeigt einen Vorschlagswert für die Dauer.
4. Die Dauer mit dem Drehwähler einstellen.
5. Den Betrieb mit start▷stop starten.
✔ Die Dauer läuft ab und der Betrieb startet.
✔ Die Dauer läuft sichtbar ab.
✔ start▷stop leuchtet.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, beendet das Gerät den Betrieb und ein Signal ertönt.

9.2 Mikrowellenleistung ändern

▸ Auf ▒ drücken, bis die gewünschte Stufe im Display gewählt ist.

Hinweis: Mehrfaches Tippen schaltet die Leistungsstufen von der höchsten zur niedrigsten Leistung durch. Wenn Sie die Mikrowellenfunktion erst nach dem Start hinzufügen, pausiert das Gerät. Starten Sie den Betrieb mit start▷stop.

9.3 Betrieb anhalten

1. start▷stop drücken oder die Gerätetür öffnen.
✔ Das Gerät stoppt den Betrieb.
✔ start▷stop blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. start▷stop drücken.
✔ Das Gerät setzt den Betrieb fort.
✔ start▷stop leuchtet.

9.4 Betrieb abbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.

▸ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
✔ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

10 Grill

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

10.1 Grill einstellen

1. Den Funktionswähler auf ⊓ stellen.
2. Mit dem Drehwähler eine Grillstufe einstellen.
✔ Das Display zeigt die Grillstufe.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
4. start▷stop starten.
✔ Das Gerät beginnt zu heizen. Nach dem Aufheizen sind geringe Temperaturschwankungen normal.
✔ Die Temperaturanzeige leuchtet vollständig.

Hinweis: Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

Grillstufen

Folgende Grillstufen stehen Ihnen zur Verfügung.

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

10.2 Dauer einstellen

1. Eine Betriebsart einstellen.
2. ◷ drücken, bis sich ⏱ im Fokus befindet.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
4. start▷stop drücken.
✔ Das Gerät beginnt zu heizen.
✔ start▷stop leuchtet.
✔ Die Dauer läuft sichtbar ab.

10.3 Grillstufe ändern

Wenn die Grillfunktion gewählt ist oder der Betrieb bereits gestartet ist, können Sie die Grillstufe jederzeit ändern.

▸ Die Grillstufe mit dem Drehwähler ändern.
✔ Die Dauer bleibt unverändert.

10.4 Betrieb anhalten

1. start▷stop drücken oder die Gerätetür öffnen.
✔ Das Gerät stoppt den Betrieb.
✔ start▷stop blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. start▷stop drücken.
✔ Das Gerät setzt den Betrieb fort.
✔ start▷stop leuchtet.

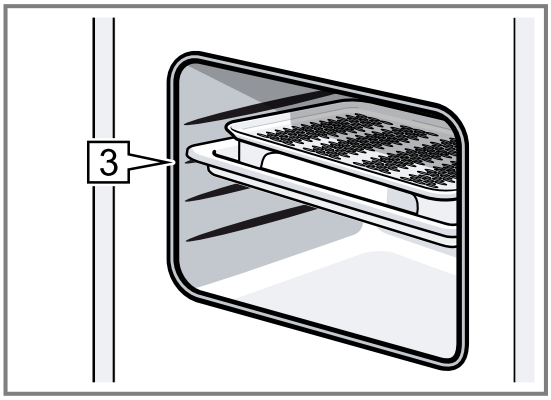
10.5 Betrieb abbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.

▸ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
✔ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

11 Dampf

Die Dampffunktion können Sie allein oder kombiniert mit der Grillfunktion und der Mikrowellenfunktion einsetzen. Um die Dampffunktion optimal zu verwenden, entfernen Sie den Rost. Schieben Sie die Glaspfanne auf Einschubhöhe 3 ein und stellen Sie den Dampfgarbehälter in die Glaspfanne.



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

11.1 Dampfstufen

Für die Dampffunktion stehen Ihnen verschiedene Intensitäten zur Verfügung.
Die Dampfstufen wählen Sie über ♨. Das Display zeigt die gewählte Dampfstufe.

Dampfstufe	Speisen
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

11.2 Dampf einstellen

Hinweis: Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwendet haben, führen Sie zunächst einen Spülgang 🚿 durch.
→ *"Spülen", Seite 29*

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

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.
- ▸ Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- ▸ Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.

1. Mit dem Funktionswähler wählen.
- ✔ Das Gerät ist betriebsbereit.
- ✔ Die maximale Dampfstufe und eine Dauer von 20 Minuten sind als Standardwerte eingestellt.
- ✔ Der Pfeil bei blinkt.

2. Den Wassertank entnehmen, mit frischem Wasser bis zu der Markierung MAX füllen und vollständig in den Tankschacht einschieben.
→ *"Wassertank füllen", Seite 19*

3. drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht ist.
- ✔ Das Display zeigt die gewählte Dampfstufe.

4. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
Sie können auch zuerst die Dauer und dann die Dampfstufe einstellen.

5. Den Betrieb mit start▷stop starten.
- ✔ Der Pfeil bei erlischt und das Symbol ohne Pfeil leuchtet.
- ✔ start▷stop leuchtet,
- ✔ Die Temperaturanzeige leuchtet vollständig.
- ✔ Im Display läuft die Dauer ab. Je nach Dampfstufe kann die Füllung des Wassertanks unterschiedlich lange ausreichen.

Hinweise
- Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
- Wenn der Wassertank während des Betriebs leer wird, wird der Betrieb unterbrochen und der Pfeil des Wassertank-Symbols blinkt. Den Wassertank mit frischem Wasser bis zur Markierung MAX füllen und den Betrieb mit start▷stop fortsetzen.
- Sie können die Dampfstufe im laufenden Betrieb jederzeit über ändern.
- Nach dem Garen mit Dampf die Tropfrinne und den Garraum auswischen.
→ *"Nach jedem Dampfbetrieb", Seite 20*

11.3 Dampf-Kombibetieb

Bei einigen Heizarten können Sie die Dampffunktion zuschalten. Beim Garen mit Dampfunterstützung gibt das Gerät Dampf in unterschiedlichen Abständen und Intensitäten in den Garraum. 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.

Der Dampf-Kombibetrieb ist mit folgenden Funktionen möglich:
- Mikrowelle
- Heißluft
- Grill
- Umluftgrill

Ausnahmen:
- Mikrowellen-Stufe 1000 Watt
- Heißluft 40 °C

Dampf-Kombibetrieb einstellen

Schalten Sie zu einer Heizart die Mikrowelle zu.

1. Den Funktionswähler auf eine kombinierbare Heizart stellen.
- ✔ Das Display zeigt einen Vorschlagswert für die Temperatur.

2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Stufe einstellen
3. drücken, bis die gewünschte Stufe im Display gewählt ist.
- ✔ Im Display erscheint das Wassertanksymbol .

4. Den Wassertank füllen.
5. Den Betrieb mit start▷stop starten.
- ✔ Die Dauer läuft ab und der Betrieb startet.
- ✔ Die Dauer läuft sichtbar ab.
- ✔ start▷stop leuchtet.
- ✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, beendet das Gerät den Betrieb und ein Signal ertönt.

Hinweise
- Wenn der Wassertank leer wird, läuft der Betrieb ohne die Dampfunterstützung weiter. Im Display erscheint keine Anzeige.
- Das Öffnen der Gerätetür beeinflusst das Garergebnis. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen.

Dampfstufe ändern

- ▸ drücken, bis die gewünschte Stufe im Display erscheint.

Hinweis: Durch mehrfaches Drücken schalten Sie die Stufen von der höchsten zur niedrigsten Stufe durch. Nach der niedrigsten Stufe wird die Dampffunktion deaktivert. Durch erneutes Drücken aktivieren Sie die Dampffunktion, beginnend bei der höchsten Stufe.

11.4 Betrieb anhalten

1. start▷stop drücken oder die Gerätetür öffnen.
- ✔ Das Gerät stoppt den Betrieb.
- ✔ start▷stop blinkt.

2. Die Gerätetür schließen.
3. start▷stop drücken.
- ✔ Das Gerät setzt den Betrieb fort.
- ✔ start▷stop leuchtet.

11.5 Betrieb abbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.
- ▸ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
- ✔ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

11.6 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.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▸ Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
- ▸ Füllen Sie ausschließlich Wasser oder die von uns empfohlene Entkalkerlösung in den Wassertank.

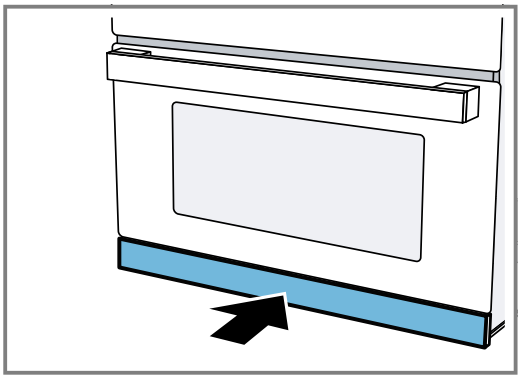
⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.

- ▸ Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- ▸ Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.

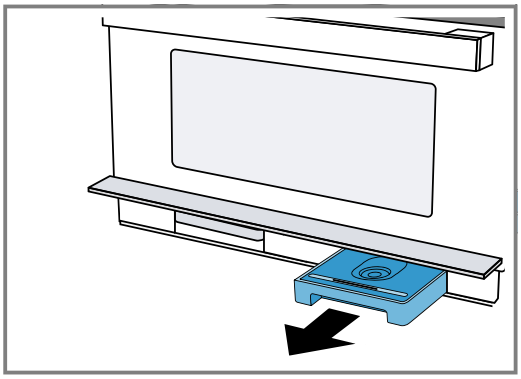
Voraussetzung: Die Wasserhärte ist richtig eingestellt.
→ *"Wasserhärte einstellen", Seite 13*

1. Auf die Mitte der Tankblende drücken.

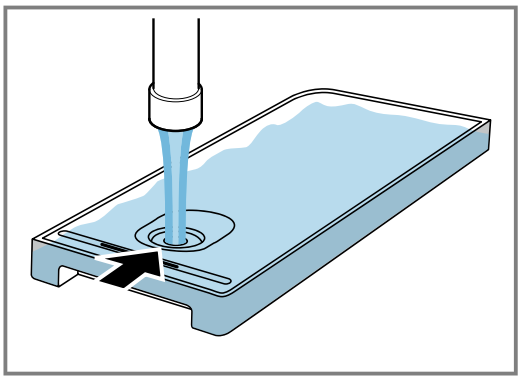


✔ Die Tankblende öffnet sich.

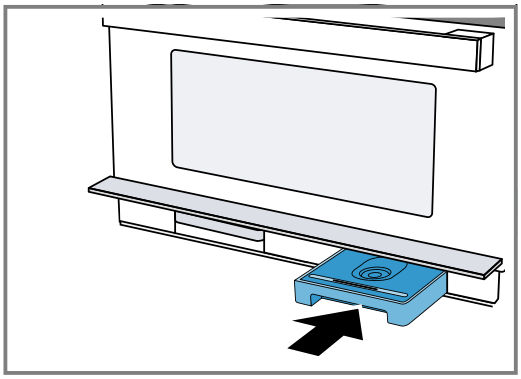
2. Den Wassertank aus dem Tankschacht ziehen.



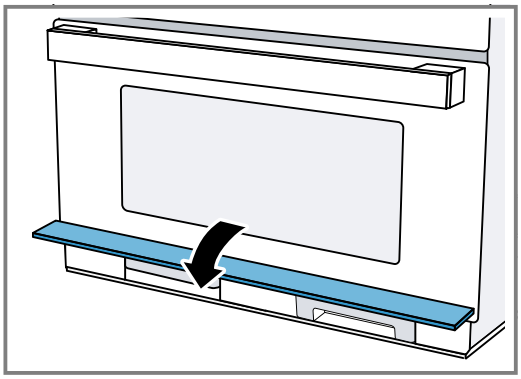
3. Den Wassertank bis zur Markierung “MAX” mit kaltem Wasser füllen.



4. Den Wassertank in den Tankschacht setzen und vollständig einschieben.



5. Die Tankblende schließen.



11.7 Wassertank nachfüllen

Hinweise

- Wenn der Wassertank im laufenden Betrieb leer ist, verhält sich das Gerät je nach Betriebsart unterschiedlich:
  - Dampfbetrieb: Das Gerät unterbricht den Betrieb. Das Display zeigt eine Meldung. Auf der höchsten Dampfstufe reicht eine Tankfüllung für ca. 30-40 Minuten, auf niedrigeren Dampfstufen deutlich länger.
  - Dampf mit Mikrowelle: Das Gerät unterbricht den Betrieb. Eine Tankfüllung reicht für ca. 50 Minuten.
  - Grill mit Dampf: Das Gerät setzt den Betrieb mit Grill fort. Das Display zeigt keine Meldung. Eine Tankfüllung reicht auf der höchsten Dampfstufe für ca. 3 Stunden Betrieb, auf niedrigeren Dampfstufen deutlich länger.
- Die angegebenen Zeiten können variieren.

1. Die Bedienblende öffnen.
2. Den Wassertank entnehmen.
3. Den Wassertank bis zur Markierung MAX füllen.
4. Den gefüllten Wassertank einsetzen und die Bedienblende schließen.

11.8 Nach jedem Dampfbetrieb

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

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

Gerät spülen

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

Hinweis: Nach dem Spülen können sich gelöste Kalkpartikel im Auffangbehälter befinden. Dies ist normal und beeinflusst die Funktion nicht.

1. Mit dem Funktionswähler wählen.
✔ Das Display zeigt die Dauer des Programms an. Sie können die Dauer nicht ändern.
2. Die Tankblende öffnen.
3. Den Auffangbehälter entnehmen und leeren.
4. Den leeren Auffangbehälter vollständig einschieben.
5. Den Wassertank entnehmen und mögliches Restwasser entleeren.
6. Den Wassertank gründlich ausspülen und mit frischem Wasser füllen.
7. Den Wassertank vollständig einschieben.
8. Die Tankblende schließen.
9. start▷stop drücken.
✔ Das Gerät pumpt Wasser durch die Rohre.
✔ Auf dem Display läuft die Dauer ab.
✔ Sobald die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
10. Den Auffangbehälter leeren.

Wassertank leeren

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.
- ▸ Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- ▸ Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.

ACHTUNG!
Die Reinigung des Wassertanks in der Spülmaschine verursacht Schäden.
- ▸ Wassertank nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- ▸ Wassertank mit einem weichen Tuch und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

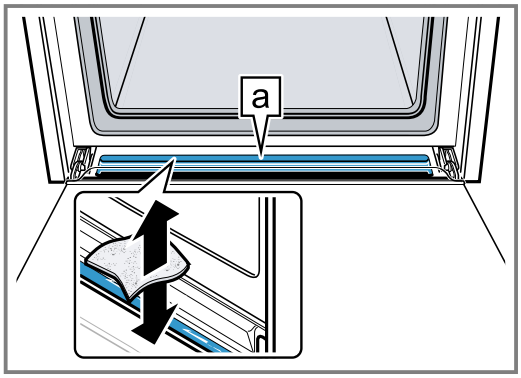
1. Mittig auf die Tankblende drücken.
✔ Die Tankblende klappt nach oben.
2. Den Wassertank herausziehen.
3. Den Deckel des Wassertanks vorsichtig abnehmen.
4. Den Wassertank leeren, mit einem Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
5. Alle Teile mit einem weichen Tuch trocknen.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

Tropfrinne trocknen

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- ▸ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.

1. Die Gerätetür öffnen.
2. Die Tankblende öffnen.
3. Den Wassertank und den Auffangbehälter entnehmen.
4. **Hinweis:**
Die Tropfrinne [a] befindet sich unterhalb des Garraums.



Das Wasser in der Tropfrinne [a] mit einem Schwammtuch aufsaugen und vorsichtig auswischen.

Garraum erwärmen und trocknen

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

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Grobe Verschmutzungen im Garraum sofort entfernen.
3. Die Feuchtigkeit vom Garraumboden aufwischen.
4. Mit dem Funktionswähler wählen.
5. Zwei Mal ◷ drücken.
✔ ◷ ist im Display markiert.
6. Mit dem Drehwähler eine Dauer von 15 Minuten einstellen.
7. Den Betrieb mit start▷stop starten.
✔ Das Trocknen startet und endet nach 15 Minuten.
8. Die Gerätetür für 1 bis 2 Minuten öffnen, damit der Wasserdampf entweicht.

Garraum von Hand trocknen

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

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Grobe Verschmutzungen im Garraum entfernen.
3. Den Garraum mit einem Schwamm trocknen.
4. Die Gerätetür eine Stunde geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

12 Programmautomatik

Die Programmautomatik unterstützt Sie bei der Zubereitung verschiedener Gerichte und wählt automatisch die optimalen Einstellungen aus.

12.1 Hinweise zu den Einstellungen für Gerichte

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

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

12.2 Übersicht der Gerichte

Das Gerät fordert Sie auf, das Gewicht anzugeben. Sie können nur Gewichte innerhalb des vorgesehenen Gewichtsbereichs einstellen.

Auftauen

Tipp: Kleben Sie den Programmsticker auf Ihr Gerät. Sie können so einfacher und schneller auf die Programme zugreifen.

Nr.	Speisen	Zubehör	Einschubhöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
P01	Hackfleisch vom Rind, Lamm oder Schwein[1, 2]	flaches, offenes Geschirr	0	0,10 - 1,20	Entfernen Sie nach dem Wenden bereits aufgetautes Fleisch.
P02	Fischfilet[1, 2]	flaches, offenes Geschirr	0	0,10 - 1,00	Filet vom Hecht, Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs, Zander
P03	Hähnchenteile mit Knochen[1, 2]	flaches, offenes Geschirr	0	0,15 - 1,20	Legen Sie die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten.
P04	Brotscheiben[1, 2]	flaches, offenes Geschirr	0	0,10 - 0,50	Weizenbrot, Weizenmischbrot, Vollkornbrot; Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Das Brot wird schnell altbacken. Trennen Sie die Brotscheiben, wenn möglich.

[1] Das Wendesignal beachten.
[2] Mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Geflügel, Fleisch, Fisch

Nr.	Speisen	Zubehör	Einschubhöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
P05	Hähnchenteile, frisch[1, 2]	Rost + Glaspfanne	3 + 2	0,15 - 1,00	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen Legen Sie die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten.
P06	Roastbeef, englisch	Glaspfanne	1	0,50 - 2,00	
P07	Roastbeef, rosa	Glaspfanne	1	0,50 - 2,00	
P08	Roastbeef, durch	Glaspfanne	1	0,50 - 2,00	
P09	Lammkeule mit Knochen, rosa	Glaspfanne	1	1,00 - 2,00	
P10	Lammkeule mit Knochen, durch	Glaspfanne	1	1,00 - 2,00	
P11	Fisch, ganz, frisch[3]	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,20 - 1,20	Beträufeln Sie die Innenseite mit Zitronensaft.
P12	Fisch-Filet, frisch[3]	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,20 - 0,50	
P13	Fisch-Filet, gefroren[3]	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,20 - 0,50	Verwenden Sie gleichmäßig flache Fisch-Filets.
P14	Eintopf aus frischen Zutaten[4, 2]	Geschirr mit Deckel	0	0,20 - 2,00	Verwenden Sie Fleisch, Gemüse und Brühe zu gleichen Teilen und geben Sie das Gesamtgewicht an.

[1] Das Wendesignal beachten.
[2] Mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
[3] Den Wassertank füllen.
[4] Das Umrührsignal beachten.

Gemüse, Beilagen

Nr.	Speisen	Zubehör	Einschubhöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
P15	Brokkoli, frisch[1]	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,10 - 1,00	
P16	Erbsen, gefroren[1]	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,10 - 1,00	
P17	Karottenscheiben, frisch[1]	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,10 - 0,75	Je dicker die Scheiben, desto bissfester das Ergebnis. Wenn Sie die Speise ganz durchgegart möchten, geben Sie ein höheres Gewicht ein. Hierdurch verlängert sich die Programmdauer.

[1] Den Wassertank füllen.
[2] Das Umrührsignal beachten.
[3] Mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Nr.	Speisen	Zubehör	Einschubhöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
P18	Grüner Spargel, frisch[1]	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,10 - 0,70	Nicht übereinanderlegen.
P19	Eier, weichgekocht[1]	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	2 - 10 Stück	Hühnereier, gekühlt
P20	Reis[2, 3]	hohes Geschirr mit Deckel	0	0,10 - 0,50	Verwenden Sie nur Langkornreis. Verwenden Sie keinen Kochbeutelreis. Geben Sie die 2-3-fache Menge Wasser zum Reis. Lassen Sie den Reis nach Programmende 5 - 10 min ruhen.
P21	Backofenkartoffeln	Rost	2	0,20 - 1,50	Mittelgroße Kartoffeln, ca. 250 g. Waschen und trocknen Sie die Kartoffeln. Stechen Sie die Schale mehrmals mit einer Gabel ein.
P22	Salzkartoffeln[3, 1]	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,20 - 0,50	Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden sie die Kartoffeln in Würfel. Je größer die Stücke, desto bissfester das Ergebnis.
P23	Fruchtkompott[3, 1, 2]	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,30 - 0,80	Geben Sie etwas Zucker und Zimt zu den Früchten. Bei Beerenkompott geben Sie Himbeeren und Erdbeeren erst beim Umrührsignal dazu.

[1] Den Wassertank füllen.
[2] Das Umrührsignal beachten.
[3] Mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Convenience

Nr.	Speisen	Zubehör	Einschubhöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
P24	Pommes frites, gefroren[1]	Glaspfanne	2	0,20 - 0,80	Nicht übereinanderlegen.
P25	Kroketten, gefroren[1]	Glaspfanne	2	0,25 - 0,80	Nicht übereinanderlegen.
P26	Pizza, vorgebacken, gekühlt	Rost	2	0,10 - 0,60	Pizza mit dünnem Boden.
P27	Pizza, vorgebacken, gefroren	Rost	1	0,10 - 0,50	Pizza mit dünnem Boden, Pizza-Baguette.

[1] Das Wendesignal beachten.

Nr.	Speisen	Zubehör	Einschubhöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
P28	Nudelauflauf, vorgekocht und gekühlt	Geschirr auf Glaspfanne	2	0,30 - 1,00	Lasagne, Cannelloni oder Nudelaufläufe mit vorgegarten Nudeln.
P29	Tellergericht erwärmen, gekühlt	flaches Geschirr auf Glaspfanne	3	0,20 - 0,50	
P30	Tellergericht erwärmen, gefroren	flaches Geschirr auf Glaspfanne	3	0,20 - 0,50	

[1] Das Wendesignal beachten.

12.3 Gericht einstellen

1. Funktionswähler auf stellen.
✔ Das Display zeigt die erste Gertichtnummer und einen Gewichtsvorschlag.
2. Mit dem Drehwähler das gewünschte Gericht einstellen.
3. drücken.
✔ Auf dem Display befindet sich die Gewichtseinstellung im Fokus.
4. Mit dem Drehwähler das Gewicht einstellen. Vor dem Start können Sie mit und zwischen dem Gericht und dem Gewicht wechseln.
✔ Das Gerät stellt automatisch die passende Dauer ein.
5. start▷stop drücken. Nach dem Start können Sie das Gericht und das Gewicht nicht mehr ändern. Mit können Sie das eingestellte Gewicht anzeigen.
✔ Das Gerät startet den Betrieb.
✔ start▷stop leuchtet.
✔ Die Dauer läuft sichtbar ab.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
6. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Hinweis: Vor dem Start können Sie über und zwischen den Programmen und dem Gewicht wechseln. Nach dem Start können Sie die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr ändern. Über können Sie das eingestellte Gewicht abfragen.

12.4 Gericht ändern

1. Für 4 Sekunden auf start▷stop drücken oder die Gerätetür öffnen.
✔ Das Gericht wird zurückgesetzt
2. Ein neues Gericht wählen.

12.5 Betrieb unterbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit anhalten.

1. start▷stop drücken oder die Gerätetür öffnen.
✔ Der Betrieb wird angehalten.
✔ start▷stop blinkt.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und start▷stop drücken.
✔ Der Betrieb wird fortgesetzt.
✔ start▷stop leuchtet.

12.6 Betrieb abbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.

▸ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
✔ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

13 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über Zeitfunktionen, mit denen Sie die Dauer des Betriebs sowie den Wecker einstellen können.

13.1 Übersicht der Zeitfunktionen

Ihr Gerät hat verschiedene Zeitfunktionen. Mit ◷ 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	Den Wecker können Sie unabhängig vom Betrieb einstellen. Er beeinflusst das Gerät nicht. Nach Ablauf einer Weckerzeit ertönt ein Signal.
Dauer ◷	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer beendet das Gerät automatisch den Betrieb. Erst nach dem Einstellen einer Heizart können Sie die Dauer mit ◷ aufrufen. Nach Ablauf einer Dauer ertönt ein Signal.
Uhrzeit ◷	Solange keine andere Funktion im Vordergrund läuft, zeigt Ihnen das Gerät die Uhrzeit im Display an.

Hinweis: Sie können das Signal vorzeitig beenden, indem Sie auf ◷ drücken. Wie lange ein Signal ertönt, können Sie in den Grundeinstellungen → *Seite 26* ändern.

13.2 Zeitfunktionen abfragen

Voraussetzung: Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole auf dem Display. Die Dauer läuft sichtbar ab. Im Betrieb sind Wecker und Dauer verfügbar. Im Standby sind Wecker und Uhrzeit verfügbar.

- ▸ ◷ drücken, bis sich ◷, oder ◷ im Fokus befindet.
- ✔ Auf dem Display wird der jeweilige Wert angezeigt.

13.3 Wecker einstellen

1. ◷ drücken.
- ✔ Auf dem Display leuchten ⧖ und die Zeitsymbole.
2. Mit dem Drehwähler die Weckerzeit einstellen.
- ✔ Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen.
- ✔ Der Wecker startet.
- ✔ Auf dem Display leuchtet ⧖ und die Weckerzeit läuft sichtbar ab. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.
- ✔ Nach abgelaufener Weckerzeit ertönt ein Signal. Auf dem Display steht --:--.
3. Mit einem beliebigen Feld können Sie den Wecker ausschalten.

13.4 Wecker ändern

- ▸ Die Weckerzeit mit dem Drehwähler ändern.
- ✔ Nach wenigen Sekunden zeigt das Gerät die eingestellte Weckerzeit an.

13.5 Wecker löschen

- ▸ Mit dem Drehwähler die Weckerzeit auf --:-- stellen.
- ✔ Der Wecker ist ausgeschaltet.

13.6 Dauer einstellen

1. Zweimal ◷ drücken.
- ✔ Das Display zeigt --:-- und die Zeitsymbole leuchten.
2. Mit dem Drehwähler eine Dauer einstellen.
3. start▷stop drücken.
- ✔ Das Gerät startet den Betrieb.
- ✔ Auf dem Display läuft die Dauer sichtbar ab und start▷stop leuchtet. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.
- ✔ Nach abgelaufener Dauer ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Auf dem Display steht --:--.
4. Mit ◷ das Signal beenden.
5. Um das Gerät auszuschalten, den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

13.7 Dauer ändern

- ▸ Die Dauer mit dem Drehwähler ändern.
- ✔ Nach wenigen Sekunden erscheint im Display die geänderte Dauer.
- ✔ Die Dauer läuft sichtbar ab.

13.8 Dauer löschen

Hinweis: Bei eingestellter Weckerfunktion müssen Sie zunächst ◷ drücken, um die Dauer zu ändern.

- ▸ Mit dem Drehwähler die Dauer auf --:-- stellen.
- ✔ Nach wenigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

13.9 Uhrzeit einstellen

Bei Inbetriebnahme ist die Zeitanzeige im Fokus. Auf dem Display blinkt 12:00 und ◷ leuchtet.

1. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
2. ◷ drücken.
- ✔ Die Uhrzeit ist eingestellt.

13.10 Uhrzeit ändern

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

1. Zweimal ◷ drücken.
- ✔ Das Display zeigt ◷ und die Uhrzeit.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
3. ◷ drücken.
- ✔ Die Uhrzeit ist eingestellt.

Hinweis: Wenn Sie nach dem Einstellen der Uhrzeit nicht ◷ drücken, übernimmt das Gerät den eingestellten Wert nach wenigen Sekunden automatisch.
Wenn Sie während der Einstellungen die Position des Funktionswählers verändert haben, können Sie das Gerät erst verwenden, wenn Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
Um den Standby-Verbrauch Ihres Geräts zu senken, können Sie die Uhrzeit ausblenden.

14 Kindersicherung

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

14.1 Kindersicherung aktivieren

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

- ▸ Ca. 4 Sekunden auf ♨ drücken.
- ✔ Das Bedienfeld ist gesperrt.
- ✔ Im Display erscheint ⚿.

Hinweis: Wenn Sie eine Weckerzeit ⧖ eingestellt haben, läuft diese weiter. Solange die Kindersicherung aktiv ist, können Sie die Weckerzeit nicht ändern. Signaltöne können Sie durch das Tippen auf ein beliebiges Feld beenden.

14.2 Kindersicherung deaktivieren

- ▸ Ca. 4 Sekunden auf ♨ drücken.
- ✔ Das Bedienfeld ist entsperrt.

15 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

15.1 Übersicht der Grundeinstellungen

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

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
c01	Signaldauer	1 = kurz = 10 Sekunden 2 = mittel = 30 Sekunden[1] 3 = lang = 2 Minuten	Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder des Weckers einstellen.
c02	Tastenton	0 = aus 1 = an[1]	Tastentöne einschalten oder ausschalten.
c03	Displayhelligkeit	1 = niedrig 2 = mittel[1] 3 = hoch	Displayhelligkeit einstellen.
c04	Zeitanzeige	0 = aus 1 = an[1]	Uhrzeit im Display anzeigen.
c05	Garraumbeleuchtung	0 = aus 1 = an[1]	Garraumbeleuchtung einschalten oder ausschalten.
c06	Wasserhärte	0 = enthärtet 1 = weich 2 = mittel 3 = hart 4 = sehr hart[1]	Wasserhärte einstellen → *Seite 13*.
c07	Werkseinstellung	0 = aus[1] 1 = an	Geänderte Einstellungen auf Werkseinstellungen zurücksetzen.
c08	Demomodus	0 = aus[1] 1 = an	Demomodus einschalten oder ausschalten. **Hinweis:** Der Demomodus ist nur während der ersten 5 Minuten nach Anschluss des Geräts sichtbar.

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

15.2 Grundeinstellungen ändern

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

1. ◷ einige Sekunden gedrückt halten.
✔ Das Display zeigt die erste Grundeinstellung an.
2. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung ändern.
3. ◷ drücken.
✔ Das Display zeigt die nächste Grundeinstellung an.
4. Mit ◷ alle gewünschten Grundeinstellungen wählen und die Werte ändern.
5. Um die Änderungen zu speichern, ◷ einige Sekunden gedrückt halten.

Hinweis: Nach einem Stromausfall bleiben die geänderten Grundeinstellungen erhalten.

15.3 Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

▸ Den Funktionswähler drehen.
✔ Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

16 Reinigen und Pflegen

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

16.1 Tipps zur Gerätepflege

Beachten Sie die Tipps zur Gerätepflege, um die Funktion Ihres Geräts dauerhaft zu erhalten.

Maßnahme	Vorteil
Das Gerät immer sauberhalten und Schmutz sofort entfernen. Den Garraum nach jedem Gebrauch reinigen.	Verschmutzungen setzen sich nicht fest und brennen nicht ein.
Flecken von Kalk, Fett, Stärke und Eiweiß sofort entfernen.	Korrosion vermeiden.
Bei sehr feuchten Kuchen die Glaspfanne verwenden.	Garraum verschmutzt nicht so stark.
Beim Braten geeignetes Geschirr verwenden, z. B. einen Bräter.	Garraum verschmutzt nicht so stark.
Wenn möglich, Heißluft verwenden.	Verschmutzung ist geringer

16.2 Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

ACHTUNG!
Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.
- ▸ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▸ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.
- ▸ Glasreiniger, Glasschaber oder Edelstahl-Pflegemittel nur verwenden, wenn diese in der Reinigungsanleitung zu dem entsprechenden Teil empfohlen werden.

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

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

16.3 Gerät reinigen

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

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

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

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

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → *Seite 27*
2. Die Hinweise zur Reinigung der Gerätekomponenten oder Oberflächen beachten.
3. Wenn nichts anderes angegeben ist:
   – Die Gerätekomponenten mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
   – Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

16.4 Gerätefront reinigen

ACHTUNG!
Unsachgemäße Reinigung kann die Gerätefront beschädigen.
- ▸ Keinen Glasreiniger, Metallschaber oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
- ▸ Um Korrosion auf Edelstahlfronten zu vermeiden, Kalkflecken, Fettflecken, Stärkeflecken und Eiweißflecken sofort entfernen.
- ▸ Bei Edelstahlflächen spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen verwenden.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → *Seite 27*
2. Die Gerätefront mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
   Hinweis: Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
3. Bei Edelstahl-Gerätefronten die Edelstahl-Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen. Die Edelstahl-Pflegemittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.
4. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

16.5 Bedienfeld reinigen

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

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → *Seite 27*
2. Das Bedienfeld mit einem Mikrofasertuch oder einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

16.6 Türscheiben reinigen

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

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → *Seite 27*
2. Die Türscheiben mit einem feuchten Spültuch und Glasreiniger reinigen.
   Hinweis: Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

16.7 Türgriff reinigen

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → *Seite 27*
2. Den Türgriff mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.
   Hinweis: Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

16.8 Türdichtung reinigen

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

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → *Seite 27*
2. Die Türdichtung mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

16.9 Edelstahlflächen reinigen

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → *Seite 27*
2. Mit einem Spültuch und heißer Spüllauge reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
4. Nach der Reinigung die Position der Türdichtung prüfen.

16.10 Garraum reinigen

ACHTUNG!
Unsachgemäße Reinigung kann den Garraum beschädigen.
- ▸ Kein Backofenspray, keine Scheuermittel oder andere aggressive Backofenreiniger verwenden.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → *Seite 27*
2. Mit heißer Spüllauge oder Essigwasser reinigen.
3. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
   Backofenreiniger nur im kalten Garraum verwenden.
   Tipp: Um unangenehme Gerüche zu beseitigen, eine Tasse Wasser mit ein paar Tropfen Zitronensaft für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellenleistung erhitzen. Um einen Siedeverzug zu vermeiden, immer einen Löffel in das Gefäß geben.
4. Den Garraum mit einem weichen Tuch auswischen.
5. Den Garraum mit geöffneter Tür trocknen lassen.

16.11 Zubehör reinigen

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → *Seite 27*
2. Eingebrannte Speisereste mit einem feuchten Spültuch und heißer Spüllauge aufweichen.
3. Das Zubehör mit heißer Spüllauge und einem Spültuch oder einer Spülbürste reinigen.
4. Den Rost mit Edelstahlreiniger oder im Geschirrspüler reinigen.
   Bei starker Verschmutzung eine Edelstahlspirale oder Backofenreiniger verwenden.
5. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

16.12 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. Daher müssen Sie diesen Bereich nicht reinigen.

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

Voraussetzung: Der Garraum ist abgekühlt.
- ▸ Bräunliche oder weißliche Rückstände mit Wasser und einem weichen Schwamm entfernen.

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.

16.13 Auffangbehälter reinigen

ACHTUNG!
Hitze kann den Auffangbehälter beschädigen.
- ▸ Den Auffangbehälter nicht im heißen Garraum trocknen.
- ▸ Den Auffangbehälter nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → *Seite 27*
2. Den Auffangbehälter mit einem Spültuch und heißer Spüllauge reinigen.
3. Mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
4. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
5. Den Auffangbehälter mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.
6. Die Dichtung am Deckel trocken reiben.

16.14 Wassertank reinigen

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → *Seite 27*
2. Den Wassertank mit einem Spültuch und heißer Spüllauge reinigen.
3. Mit klarem Wasser gründlich ausspülen.
4. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
5. Den Wassertank mit geöffnetem Deckel trocknen lassen.
6. Die Dichtung am Deckel trocken reiben.

16.15 Tankschacht reinigen

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → *Seite 27*
2. Den Tankschacht nach jedem Gebrauch trocken reiben.

16.16 Dampfauslass im Garraum reinigen

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → *Seite 27*
2. Den Dampfauslass im Garraum mit heißer Spüllauge und einem Reinigungsschwamm oder einer weichen Spülbürste reinigen.

16.17 Reinigungsfunktion

Verwenden Sie die Reinigungsfunktion, um das Gerät zu reinigen.

Entkalken

Damit Ihr Gerät funktionsfähig bleibt, entkalken Sie das Gerät regelmäßig.
Die Häufigkeit des Entkalkens ist abhängig von der Wasserhärte und der Anzahl der durchgeführten Dampfbetrieben. Das Gerät zeigt Ihnen über im Display an, sobald noch 5 oder weniger Betriebe mit Dampf möglich sind. Wenn Sie das Entkalken nicht durchführen, können Sie keinen Betrieb mehr mit Dampf einstellen.
Insgesamt dauert die Entkalkung ca. 32 Minuten. Die Entkalkung besteht aus zwei automatischen Schritten.
- ■ Entkalkung, Dauer ca. 31 Minuten
- ■ Spülgang nach Entkalkung, Dauer ca. 1 Minute

Führen Sie aus hygienischen Gründen das Entkalken vollständig durch.

Wenn Sie das Entkalken unterbrechen, können Sie keinen Betrieb mehr mit Dampf einstellen. Damit das Gerät wieder betriebsbereit ist, führen Sie den Spülgang durch.

Entkalken starten

Das Entkalken Ihres Geräts dauert ca. 31 Minuten.

ACHTUNG!
Nicht empfohlene Entkalkungsmittel können Schäden am Gerät verursachen
- ▸ Zum Entkalken ausschließlich das von uns empfohlene Entkalkungsmittel verwenden. Die Einwirkzeiten während des Entkalkens sind auf das Entkalkungsmittel abgestimmt.

Gelangt Entkalkerlösung auf das Bedienfeld oder andere empfindliche Oberflächen, werden sie beschädigt.
- ▸ Entkalkerlösung sofort mit Wasser entfernen.

1. Mit dem Funktionswähler wählen.
- ✔ Das Display zeigt die Dauer des Entkalkens an. Sie können die Dauer nicht ändern.
2. Die Tankblende öffnen.
3. Den Auffangbehälter entnehmen und leeren.
4. Den leeren Auffangbehälter vollständig einschieben.
5. Den Wassertank entnehmen.
6. Wasser und Entkalkungsmittel zu einer Entkalkerlösung mischen.
   - – 250 ml Wasser und 50 ml flüssiges Entkalkungsmittel zu einer Entkalkerlösung mischen oder eine Entkalkungstablette, Gewicht 18 g, 5 Minuten lang in 250 ml Wasser auflösen.
7. Die Entkalkerlösung in den Wassertank füllen und den Wassertank vollständig einschieben.
8. Die Tankblende schließen.
9. start▷stop drücken
- ✔ Das Gerät wird entkalkt.
- ✔ Im Display läuft die Restdauer ab.
- ✔ Sobald das Entkalken abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Das Gerät pausiert.
10. Die Tankblende öffnen.
11. Den Auffangbehälter entnehmen, leeren und einschieben.
12. Den Wassertank entnehmen, gründlich ausspülen, mit frischem Wasser füllen und einschieben.
13. Die Tankblende schließen.
14. start▷stop drücken
- ✔ Das Gerät spült zweimal automatisch. Sobald der Spülgang abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

Hinweis: Beachten Sie das Mischungsverhältnis des Entkalkungsmittels.
Entkalkungsmittel, flüssig (Bestellnummer 00311680): Mischungsverhältnis 1:5, 50 ml Entkalker mit 250 ml Wasser mischen.
Entkalkungstabletten (Bestellnummer 00311864): Eine Entkalkungstablette, Gewicht 18 g, 5 Minuten lang in 250 ml Wasser auflösen.

Spülen

Wenn Sie die Dampffunktion länger nicht verwendet haben, spülen Sie das Gerät.
Damit Ihr Gerät sauber bleibt, können Sie Wasser durch das Rohrsystem pumpen. Das Gerät lässt anschließend Wasser in den Auffangbehälter ab.

Hinweis: Nach dem Spülen können sich gelöste Kalkpartikel im Auffangbehälter befinden. Dies ist normal und beeinflusst die Funktion nicht.

Spülgang durchführen

1. Mit dem Funktionswähler wählen.
✔ Das Display zeigt die Dauer des Programms. Sie können die Dauer des Programms nicht ändern.
2. Die Tankblende öffnen.
3. Den Auffangbehälter entnehmen und leeren.
4. Den leeren Auffangbehälter vollständig einschieben.
5. Den Wassertank entnehmen und mögliches Restwasser entleeren.
6. Den Wassertank gründlich ausspülen und mit frischem Wasser füllen.
7. Den Wassertank vollständig einschieben.
8. Die Tankblende schließen.
9. start▷stop drücken.
✔ Wasser wird durch die Rohre gepumpt.
✔ Auf dem Display läuft die Dauer ab.
✔ Sobald die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

Nachreinigen

Nach jedem Entkalken oder Spülen müssen Sie folgende Schritte durchführen.

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

Auffangbehälter leeren

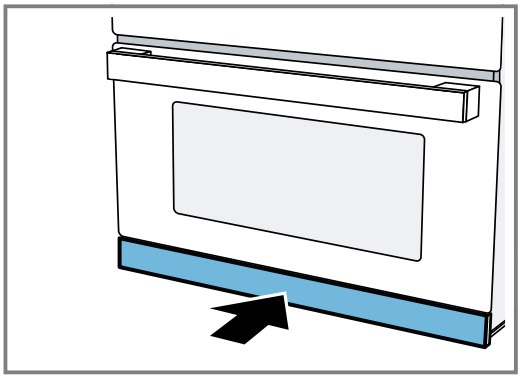
Bei den Reinigungsfunktionen wird das Restwasser im Auffangbehälter gesammelt. Leeren und trocknen Sie anschließend den Auffangbehälter.

ACHTUNG!

Hitze kann den Auffangbehälter beschädigen.

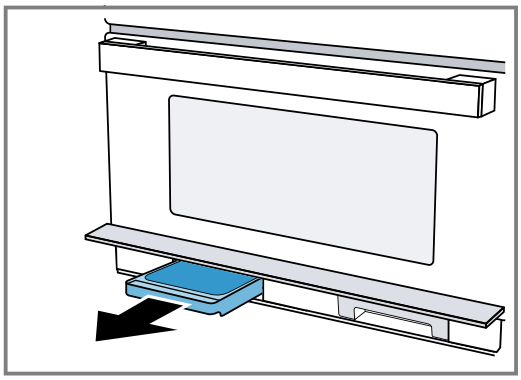
- Den Auffangbehälter nicht im heißen Garraum trocknen.
- Den Auffangbehälter nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

1. Kurz auf die Mitte der Tankblende drücken.

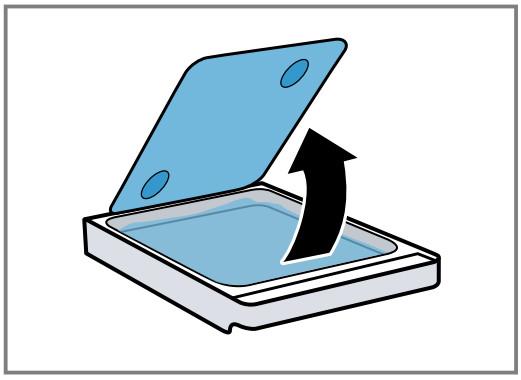


✔ Die Tankblende öffnet sich. Der Auffangbehälter und der Wassertank sind zugänglich.

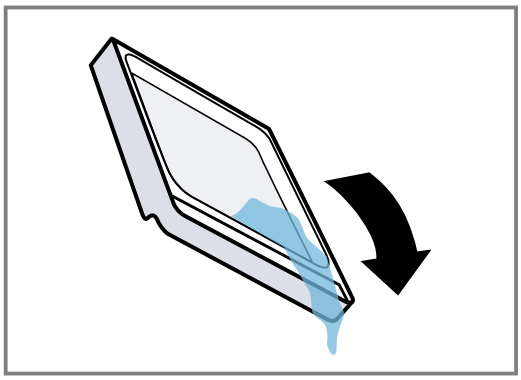
2. Den Auffangbehälter aus dem Tankschacht nehmen.



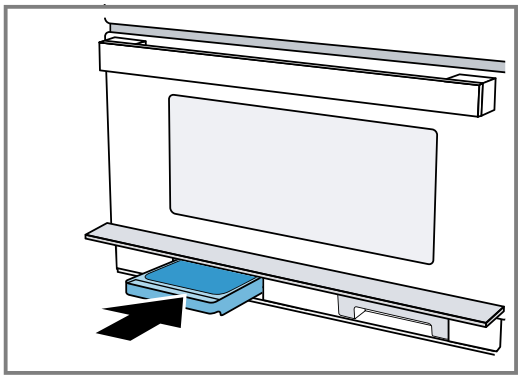
3. Den Deckel des Auffangbehälters öffnen.



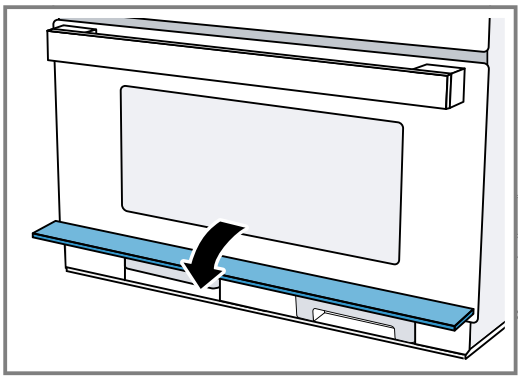
4. Den Auffangbehälter leeren.



5. Den Auffangbehälter in den Tankschacht einsetzen und vollständig einschieben.



6. Die Tankblende schließen.



✔ Das Gerät ist betriebsbereit.

17 Störungen beheben

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

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

17.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▸ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Funktionsstörung **1.** Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. **2.** Sicherung nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten. ✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. **3.** Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → *"Kundendienst", Seite 33*
	Tür ist nicht ganz geschlossen. ▸ Prüfen Sie, ob Speisereste oder Fremdkörper in der Tür klemmen.
Im Display leuchtet ⚿ und Gerät lässt sich nicht einstellen.	Kindersicherung ist aktiviert. ▸ Drücken Sie so lange auf ⚿, bis ⚿ erlischt.
Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	LED-Lampe ist defekt. ▸ Wenn dieser Fehler wiederholt auftritt, rufen Sie den Kundendienst.
Auf dem Display blinkt 12:00 und das Symbol ◷ leuchtet.	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. → *"Uhrzeit einstellen", Seite 25*
Das Gerät ist nicht in Betrieb. Auf dem Display steht eine Dauer.	start▷stop wurde nicht gedrückt. ▸ Drücken Sie start▷stop.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Mikrowelle funktioniert nicht.	Tür ist nicht ganz geschlossen. ▸ Prüfen Sie, ob Speisereste oder Fremdkörper in der Tür klemmen.
	start▷stop wurde nicht gedrückt. ▸ Drücken Sie start▷stop.
Speisen werden langsamer heiß als bisher.	Mikrowellenleistung ist zu gering eingestellt. ▸ Stellen Sie eine höhere Mikrowellenleistung ein. → *Seite 15*
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben. ▸ Stellen Sie eine längere Dauer ein. Für die doppelte Menge benötigen Sie die doppelte Zeit.
	Speisen sind kälter als sonst. ▸ Wenden Sie die Speisen oder rühren Sie die Speisen zwischendurch um.
Mikrowellenbetrieb bricht ab.	Gerät hat eine Störung. ▸ Wenn dieser Fehler wiederholt auftritt, rufen Sie den Kundendienst.
Gerät heizt nicht auf, im Display blinkt der Doppelpunkt.	Demo-Modus ist in den Grundeinstellungen aktiviert. **1.** Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten kurzzeitig ausschalten. **2.** Deaktivieren Sie den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen → *Seite 26*.
Symbole für Wassertank und Auffangbehälter blinken dauerhaft.	Technisches Problem **1.** Stellen Sie sicher, dass der Wassertank und der Auffangbehälter vollständig in den jeweiligen Tankschacht eingeschoben sind. **2.** Wenn die Symbole weiterhin dauerhaft blinken, rufen Sie den Kundendienst. **Hinweis:** Sie können das Gerät weiterhin verwenden, mit Ausnahme der Dampffunktion.
Die warme Luft oder Dampf entweicht über der Tür.	Kein Fehler. Kühllüfter des Geräts läuft. ▸ Keine Handlung notwendig. Lüfter läuft auch noch nach dem Betrieb eine kurze Zeit weiter. Das Gerät wird durch das Gebläse vor Überhitzung geschützt.
Kühllüfter läuft nach dem Betrieb weiter.	Gerät muss nach dem Betrieb gekühlt werden. ▸ Keine Handlung notwendig. Lüfter läuft auch noch nach dem Betrieb eine kurze Zeit weiter. Das Gerät wird durch das Gebläse vor Überhitzung geschützt.
Kühllüfter läuft bei geöffneter Tür.	Gerät muss während und nach dem Betrieb gekühlt werden. ▸ Keine Handlung notwendig. Alle Kochfunktionen werden beim Öffnen der Tür gestoppt.
Dampf ist nicht sichtbar im Heißluftbetrieb und Grillkombinationsbetrieb.	Dampf ist nicht in jedem Temperaturbereich sichtbar. Je heißer, desto weniger sichtbar ist der Dampf. ▸ Keine Handlung notwendig.
Auffangbehälter ist nach Dampfbetrieb leer.	Bei normalem Dampfbetrieb und Dampfkombibetrieb wird das Kondenswasser von der Glasplatte am Boden und der grauen Tropfrinne in der Bodenplatte aufgefangen. Es gelangt nicht in den Auffangbehälter. ▸ Keine Handlung notwendig. Der Auffangbehälter dient nur dem Spülvorgang und Entkalkungsvorgang, nicht dem normalen Dampfbetrieb und Dampfkombibetrieb.
Weiße Kalkpartikel sind im Auffangbehälter.	Während des Spülens oder Entkalkens lösen sich feine Kalkpartikel aus dem Boiler. **1.** Prüfen Sie die Einstellung der Wasserhärte. **2.** Führen Sie die Entkalkung in den angegebenen Intervallen durch. ▸ Entkalken Sie das Gerät gemäß der Gebrauchsanleitung Ihres Geräts.
Geringer Wasserverbrauch im Kombinationsbetrieb. Insbesondere bei Kombinationsbetrieb mit 3 Funktionen.	Im Dampf-Kombinationsbetrieb, insbesondere bei Kombinationsbetrieb mit 3 Funktionen, kann es sein, dass teilweise nur wenig Dampf eingesetzt wird. Somit wird nur wenig Wasser aus dem Frischwassertank verbraucht. ▸ Keine Handlung notwendig.

17.2 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Meldung E0532 erscheint im Display	Verschmutzungen auf dem Bedienfeld verursachen ein dauerhaft aktives Touchfeld. **1.** Schalten Sie das Gerät aus. **2.** Reinigen Sie das Bedienfeld. **3.** Schalten Sie das Gerät wieder ein. ▸ Wenn dieser Fehler unmittelbar nach dem Einschalten wieder auftritt, rufen Sie den Kundendienst.
Meldung E5005 erscheint im Display	Die Dampffunktion wurde bei leerem Wassertank mehrfach aktiviert. ▸ Stellen Sie vor erneutem Gebrauch sicher, dass der Wassertank mit kaltem Wasser gefüllt und vollständig in den Tankschacht eingeschoben ist. ▸ Wenn dieser Fehler wiederholt auftritt, rufen Sie den Kundendienst.

18 Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Altgeräte richtig entsorgen.

18.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

▸ Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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

19 Kundendienst

Wenn Sie Anwendungsfragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

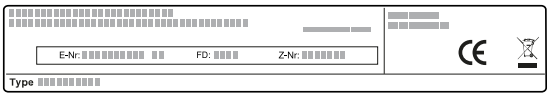
Hinweis: Der Einsatz des Kundendiensts ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

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

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

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



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

20 So gelingt's

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

20.1 So gehen Sie am besten vor

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

Hinweis: Für eine Auswahl an Gerichten hat Ihr Gerät programmierte Einstellungen. Wenn Sie sich vom Gerät leiten lassen wollen, verwenden Sie die Programmautomatik.
→ *"Programmautomatik", Seite 21*

1. Vor dem Gebrauch nicht benötigtes Geschirr aus dem Garraum entfernen.
2. Eine Speise aus den Einstellempfehlungen wählen.
3. Die Speise in ein geeignetes Geschirr geben.
   Verwenden Sie das Geschirr und Zubehör, das in den Einstellempfehlungen angegeben ist.
   Verwenden Sie Geschirr und Zubehör, das für die Zubereitungsart geeignet ist.
   → *"Mikrowellengeeignetes Geschirr und Zubehör", Seite 14*
   Verwenden Sie das Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.
4. **Tipp:** Wenn Sie von den Tabellen abweichende Mengen zubereiten möchten, stellen Sie für die doppelte Menge ungefähr die doppelte Dauer ein.
   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.
   Im Mikrowellenbetrieb stellen Sie die längste angegeben 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.

   Das Gerät entsprechend den Einstellempfehlungen einstellen.
   Die Temperaturangaben und Zeitangaben in den Tabellen sind von der Qualität, der Temperatur und der Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie zuerst die niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal einen höheren Wert ein.
5. Das Gericht entsprechend der Einschubhöhe in den Garraum geben.
6. **⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
   Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
   - ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.
   - ▸ Kinder fernhalten.

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

   Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät ausschalten.

20.2 Allgemeine Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten aller Speisen.

Kondensatbildung

Wenn Sie Lebensmittel im Garraum zubereiten, kann viel Wasserdampf im Garraum entstehen.
Da Ihr Gerät sehr energieeffizient ist, gelangt im Betrieb nur wenig Wärme nach außen. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen dem Geräteinnenraum und den äußeren Geräteteilen kann sich Kondenswasser an der Gerätetür, dem Bedienfeld oder benachbarten Möbelfronten absetzen. Die Bildung von Kondenswasser ist eine normale, physikalisch bedingte Erscheinung.
Wenn Sie das Gerät vorheizen oder die Tür vorsichtig öffnen, vermindern Sie die Kondensatbildung.
Zubereitungen mit der Dampfunterstützung oder mit einer Dampfheizart erfordern, dass viel Wasserdampf im Garraum entsteht. Wischen Sie den Garraum aus, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Backformen

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, prüfen Sie die Angaben des Herstellers auf Dampfeignung 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.

Backpapier

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

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

20.3 Tipps für acrylamidarme Zubereitung

Acrylamid ist gesundheitsschädlich und entsteht, wenn Sie Getreideprodukte und Kartoffelprodukte bei sehr großer Hitze zubereiten.

Gericht	Tipp
Allgemein	■ Die Garzeiten möglichst kurz halten ■ Gerichte goldgelb und nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut verwenden. Dieses enthält weniger Acrylamid.
Gebäck und Plätzchen	■ Die Temperatur bei Heißluft auf max. 180 °C einstellen. ■ Gebäck und Plätzchen mit Ei oder Eigelb bestreichen. Dies verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	■ Pommes frites gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. ■ Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes frites nicht austrocknen.

20.4 Tipps zum Auftauen und Erwärmen

Beachten Sie diese Tipps für gute Ergebnisse beim Auftauen und Erwärmen.

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

20.5 Tipps zum Auftauen und Erwärmen mit Mikrowelle

Wenn beim Autauen oder Erwärmen mit der Mikrowelle etwas nicht gelingt, finden Sie hier Tipps.

Anliegen	Tipp
Sie finden für die vorbereitete Speisenmenge keine Einstellangabe.	Die Garzeit verlängern oder verkürzen. Faustregel: doppelte Menge = fast doppelte Zeit, halbe Menge = halbe Zeit
Ihre Speise ist zu trocken geworden.	■ Die Garzeit verkürzen. Oder: ■ Eine niedrigere Mikrowellen-Leistung wählen. ■ Die Speise abdecken und mehr Flüssigkeit hinzugeben.
Ihre Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, nicht heiß oder nicht gar.	Die Garzeit verlängern.
Nach Ablauf der Garzeit ist Ihre Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.	■ Die Speise zwischendurch umrühren. ■ Beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer einstellen.
Nach dem Auftauen ist Ihr Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.	■ Beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung wählen. ■ Das Auftaugut bei großen Mengen mehrmals wenden.

20.6 Auftauen

Mit Ihrem Gerät können Sie tiefgefrorene Speisen auftauen.

Speisen auftauen

1. Die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Garraumboden stellen.
   Empfindliche Teile können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken, z. B. Unterkeulen und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten. Die Folie darf die Gerätewände nicht berühren.
2. Den Betrieb starten.
   Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.
3. **Hinweis:** Wenn Sie Fleisch und Geflügel auftauen, entsteht Flüssigkeit.
   Die Flüssigkeit beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
4. Die Speisen zwischendurch einmal bis zweimal wenden oder umrühren.
   Große Stücke mehrmals wenden.
5. Damit sich die Temperatur ausgleicht, die aufgetauten Speisen ca. 10 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Bei Geflügel können Sie die Innereien herausnehmen. Das Fleisch können Sie auch mit einem kleinen gefrorenen Kern weiterverarbeiten.

Einstellempfehlungen zum Auftauen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Mikrowellenstufe in W	Dauer in Min.
Fleisch im Ganzen, mit und ohne Knochen, 800 g	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15[1] **2.** 15-25[1]
Fleisch im Ganzen, mit und ohne Knochen, 1000 g	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15[1] **2.** 25-35[1]
Fleisch im Ganzen, mit und ohne Knochen, 1500 g	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20[1] **2.** 25-35[1]
Fleisch in Stücken oder Scheiben, 200 g	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[2] **2.** 4-6[2]
Fleisch in Stücken oder Scheiben, 500 g	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[2] **2.** 5-10[2]
Fleisch in Stücken oder Scheiben, 800 g	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[2] **2.** 10-15[2]
Hackfleisch, gemischt, 200 g[3]	Offenes Geschirr	0		90	15[1, 4]
Hackfleisch, gemischt, 500 g[3]	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[1, 5] **2.** 10-15[1, 5]
Hackfleisch, gemischt, 800 g[3]	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[1, 5] **2.** 15-20[1, 5]
Geflügel oder Geflügelteile, 600 g	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[6] **2.** 10-15[6]
Geflügel oder Geflügelteile, 1200 g	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[6] **2.** 20-25[6]
Ente, 2000 g	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20[1, 6] **2.** 30-40[1, 6]
Gans, 4500 g	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30[7, 6] **2.** 60-80[7, 6]
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben, 400 g	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[8] **2.** 10-15[8]
Fisch im Ganzen, 300 g	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10-15
Fisch im Ganzen, 600 g	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 15-25
Gemüse, z. B. Erbsen, 300 g	Offenes Geschirr	0		180	10-15[9]
Gemüse, z. B. Erbsen, 600 g	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[9] **2.** 9-15[9]
Obst, z. B. Himbeeren, 300 g	Offenes Geschirr	0		180	7-10[9, 8]
Obst, z. B. Himbeeren, 500 g	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[9, 8] **2.** 5-10[9, 8]
Butter, antauen, 125 g[10]	Offenes Geschirr	0		90	6-8

[1] Die Speise mehrmals wenden.
[2] Beim Wenden die Fleischstücke voneinander trennen.
[3] Die Speisen flach einfrieren.
[4] Das bereits aufgetaute Fleisch entfernen.
[5] Beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen.
[6] Die Auftauflüssigkeit entfernen.
[7] Die Speise alle 20 Minuten wenden.
[8] Die aufgetauten Teile voneinander trennen.
[9] Die Speise zwischendurch vorsichtig umrühren.
[10] Die Verpackung vollständig entfernen.
[11] Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelantine oder Creme auftauen.
[12] Die Kuchenstücke voneinander trennen.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Mikrowellen-stufe in W	Dauer in Min.
Butter, antauen, 250 g[10]	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2 **2.** 3-5
Brot, ganz, 500 g	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10-15
Brot, ganz, 1000 g	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15-25
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen, 500 g[11, 12]	Offenes Geschirr	0		90	10-15
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen, 750 g[11, 12]	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10-15
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen, 500 g[11]	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15-25
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen, 750 g[11]	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 15-25

[1] Die Speise mehrmals wenden.
[2] Beim Wenden die Fleischstücke voneinander trennen.
[3] Die Speisen flach einfrieren.
[4] Das bereits aufgetaute Fleisch entfernen.
[5] Beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen.
[6] Die Auftauflüssigkeit entfernen.
[7] Die Speise alle 20 Minuten wenden.
[8] Die aufgetauten Teile voneinander trennen.
[9] Die Speise zwischendurch vorsichtig umrühren.
[10] Die Verpackung vollständig entfernen.
[11] Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelantine oder Creme auftauen.
[12] Die Kuchenstücke voneinander trennen.

20.7 Erwärmen

Mit Ihrem Gerät können Sie Speisen erwärmen.

Tiefgefrorende Speisen erwärmen

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden.

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

1. Die Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen und in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben.
2. Die Speisen flach im Geschirr verteilen.
   Flache Speisen garen schneller als hohe. Lebensmittel nicht übereinanderschichten.
3. Die Speisen mit einem passenden Deckel, einem Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie abdecken.
4. Das Geschirr auf den Garraumboden stellen.
5. Den Betrieb starten.
6. Zwischendurch die Speisen 2-3-mal wenden oder umrühren.
   Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
7. Damit sich die Temperatur ausgleicht, die erwärmten Speisen 2-5 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Einstellempfehlungen zum Erwärmen tiefgefrorener Speisen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Mikrowellen-stufe in W	Dauer in Min.
Suppe, gefroren, 400 g	Geschlossenes Geschirr	0		600	8-15
Eintopf, gefroren, 500 g	Geschlossenes Geschirr	0		600	8-13
Eintopf, gefroren, 1000 g	Geschlossenes Geschirr	0		600	20-25
Menü, Tellergericht, Fertiggericht mit 2-3 Komponenten, gefroren, 300-400 g	Geschlossenes Geschirr	0		600	11-15

[1] Beim Umrühren die Fleischstücke voneinander trennen.
[2] Der Speise etwas Flüssigkeit zugeben.
[3] Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.
[4] Die Speise ohne Zugabe von Wasser garen.
[5] Die Speise zwischendurch umrühren.

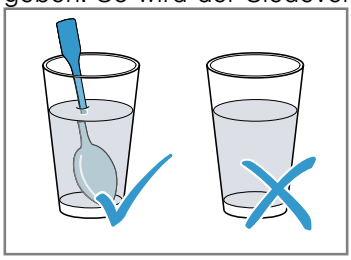
Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Mikrowellen-stufe in W	Dauer in Min.
Fleischscheiben oder Fleisch-stücke in Soße, z. B. Gulasch, gefroren, 500 g	Geschlossenes Geschirr	0		600	12-17[1]
Fleischscheiben oder Fleisch-stücke in Soße, z. B. Gulasch, gefroren, 1000 g	Geschlossenes Geschirr	0		600	25-30[1]
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannello-ni, gefroren, 450 g	Geschlossenes Geschirr	0		600	10-15
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln, ge-froren, 250 g[2]	Geschlossenes Geschirr	0		600	2-5
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln, ge-froren, 500 g[2]	Geschlossenes Geschirr	0		600	8-10
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Karotten, gefroren, 300 g[3]	Geschlossenes Geschirr	0		600	8-10
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Karotten, gefroren, 600 g[3]	Geschlossenes Geschirr	0		600	14-17
Rahmspinat, gefroren, 500 g[4]	Geschlossenes Geschirr	0		600	11-16[5]

[1] Beim Umrühren die Fleischstücke voneinander trennen.
[2] Der Speise etwas Flüssigkeit zugeben.
[3] Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.
[4] Die Speise ohne Zugabe von Wasser garen.
[5] Die Speise zwischendurch umrühren.

Speisen erwärmen

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

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



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

1. Die Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen und in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben.
2. Die Speisen flach im Geschirr verteilen.
   Flache Speisen garen schneller als hohe. Lebensmittel nicht übereinanderschichten.
3. Die Speisen mit einem passenden Deckel, einem Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie abdecken, wenn dies in der Tabelle angegeben ist.
4. Das Geschirr auf den Garraumboden stellen.
   Wenn Sie die Dampffunktion zuschalten, dann das Geschirr auf die Glaspfanne in Einschubhöhe 3 stellen und den Wassertank füllen.
5. Den Betrieb starten.
6. Zwischendurch die Speisen mehrmals wenden oder umrühren.
   Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
7. Die Temperatur kontrollieren.
8. Damit sich die Temperatur ausgleicht, die erwärmten Speisen 2-5 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Einstellempfehlungen zum Erwärmen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Mikrowellen-stufe in W	Dampf-stufe	Dauer in Min.
Babykost, z. B. Milch-fläschchen, 150 ml[1]	Offenes Geschirr	0		360	-	0,5-1,5[2, 3]
Getränke, 200 ml[4]	Offenes Geschirr	0		1000	-	1-2[5, 6]
Getränke, 500 ml[4]	Offenes Geschirr	0		1000	-	4-5[5, 6]
Suppe, 2 Tassen je 175 g	Offenes Geschirr	0		600	-	3-4
Suppe, 4 Tassen je 175 g	Offenes Geschirr	0		600	-	6-8
Fisch oder Fleischstücke in Soße, 500 g[7]	Geschlossenes Geschirr	0		600	-	7-10
Menü, Tellergericht, Fertiggericht mit 2-3 Komponenten, 400 g	Offenes Geschirr	0	+Dampf	360	3	9-14
Eintopf, 400 g	Geschlossenes Geschirr	3		600	-	6-8
Eintopf, 800 g	Geschlossenes Geschirr	0		600	-	8-11
Gemüse, 150 g	Offenes Geschirr	3	+Dampf	360	3	3-5
Gemüse, 300 g	Offenes Geschirr	3	+Dampf	360	3	4-7

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

20.8 Kuchen, Kleingebäck und Brot

Mit Ihrem Gerät können Sie Kuchen, Kleingebäck und Brot backen.
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.

Zubereitungshinweise zum Backen in Kombination mit Mikrowelle

- Wenn Sie in Kombination mit Mikrowelle backen, können Sie die Garzeit erheblich verkürzen.
- Verwenden Sie hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Im Kombinationsbetrieb können Sie gewöhnliche Backformen aus Metall verwenden.

Zubereitungshinweise zum Backen mit Dampfunterstützung

- Bestimmte Speisen werden mit Dampfunterstützung knuspriger. Sie erhalten eine glänzendere Oberfläche und trocknen weniger aus.
- Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung “MAX”. Wenn das Wasser aufgebraucht ist, wird das Gericht mit der eingestellten Heizart ohne Dampfzugabe weitergegart.

Zubereitungshinweise für Tiefkühlprodukte

- Nehmen Sie das Gericht vollständig aus der Verpackung.
- Entfernen Sie Eis an der Speise.
  Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte.
- Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

Zubereitungshinweise für Brot und Brötchen

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

- 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.

Einstellempfehlungen für Kuchen in Formen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellen-stufe in W	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach	Napform, Kranzform oder Kastenform	1		160-170	-	60-80[1]
Rührkuchen, fein, z. B. Sandkuchen	Napform, Kranzform oder Kastenform	1		150-160	-	60-70[1]
Nusskuchen	Springform Ø 26 cm	1	+	170-180	90	30-35
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	1		160-170	-	35-45
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Obsttorte oder Quarktorte aus Mürbeteig	Springform Ø 26 cm	2	+	150-160	360	40-50[1]
Obstkuchen, fein, aus Rührteig	Spring- oder Napfform	1	+	170-190	90	30-45
Pikante Kuchen, z. B. Quiche oder Zwiebelkuchen	Springform Ø 26 cm	2	+	160-180	90	50-70

[1] Den Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

Einstellempfehlungen für Kuchen auf dem Backblech

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellen-stufe in W	Dampf-stufe	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, gefroren	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

Einstellempfehlungen für Kleingebäck und Plätzchen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Plätzchen	Glaspfanne	2		150-170	20-35
Baiser	Glaspfanne	2		100	90-120
Makronen	Glaspfanne	2		110	35-45
Blätterteiggebäck	Glaspfanne	2		170-180	35-45

Einstellempfehlungen für Brot und Brötchen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Dampf-stufe	Dauer in Min.
Brot, 1 kg	Glaspfanne	1		**1.** 230 **2.** 190-200	**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** -	**1.** 10-15 **2.** 30-45
Brot, 1,5 kg	Kastenform	0		**1.** 230 **2.** 200-210	**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** -	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Brötchen. z. B. Weizenmehl-brötchen	Glaspfanne	1		200-210	-	3	25-35
Toastbrot, 12 Scheiben	Rost	3		-	3	-	3-6
Toastbrot, 4 Scheiben	Rost	3		-	3	-	3-6
Toast, überbacken, 2-4 Scheiben	Rost + Glaspfanne	3+1		-	3	-	8-10

Tipps zum Backen

Wenn beim Backen etwas nicht gelingt, finden Sie hier Tipps.

Anliegen	Tipp
Zwischen Form und Rost entstehen Funken.	■ Prüfen, ob die Form außen sauber ist. ■ Die Position der Form im Garraum ändern. ■ Ohne Mikrowelle weiter backen und die Backdauer verlängern.
Sie möchten feststellen, ob das Gebäck durchgebacken ist.	■ Mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in das Gebäck stechen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, dann ist das Gebäck fertig.
Ihr Gebäck fällt zusammen.	■ Die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept beachten. ■ Weniger Flüssigkeit verwenden. Oder: ■ Die Backtemperatur um 10 °C verringern und die Backzeit verlängern.
Ihr Gebäck ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	■ Nur den Boden der Springform einfetten. ■ Das Gebäck nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer lösen.
Ihr Kleingebäck klebt beim Backen aneinander.	■ Um jedes Gebäckstück einen Abstand von ca. 2 cm schaffen. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Ihr Gebäck ist insgesamt zu hell.	■ Die Einschubhöhe und das Zubehör prüfen. ■ Die Backtemperatur erhöhen. Oder: ■ Die Backzeit verlängern.
Ihr Gebäck in Form oder Kasten wird zu dunkel.	■ Die Backform mittig platzieren.
Ihr Gebäck ist zu dunkel.	■ Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern.
Ihr Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	■ Die Backtemperatur reduzieren. ■ Das Backpapier passend zuschneiden. ■ Die Backform mittig platzieren. ■ Kleine Gebäckstücke in gleichen Größen und Dicken formen.

Anliegen	Tipp
Ihr Gebäck ist innen noch nicht durchgebacken.	■ Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern. ■ Weniger Flüssigkeit hinzugeben. Bei Kuchen mit saftigem Belag: ■ Den Boden vorbacken. ■ Den gebackenen Boden mit Mandeln oder Paniermehl bestreuen. ■ Den Belag auf den Boden legen.
Ihr Gebäck löst sich nicht beim Stürzen.	■ Den Kuchen nach dem Backen 5 - 10 Minuten abkühlen lassen. ■ Den Kuchenrand vorsichtig mit einem Messer lockern. ■ Den Kuchen erneut stürzen und die Backform mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch bedecken. ■ Beim nächsten Backen die Backform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

20.9 Aufläufe und Gratins

Mit Ihrem Gerät können Sie Aufläufe und Gratins zubereiten.

Zubereitungshinweise für Aufläufe uns Gratins

- Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs.Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins eine 4 bis 5°cm hohe Auflaufform. In einem schmalen, hohen Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Verwenden Sie hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Halten Sie sich an die angegeben Einschubhöhen.
- Lassen Sie Aufläufe und Gratins 5°Minuten im abgeschalteten Backofen nachgaren.

Einstellempfehlungen für Aufläufe und Gratins

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenstufe in W	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. Nudelauflauf, 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

20.10 Geflügel, Fleisch und Fisch

Mit Ihrem Gerät können Sie Geflügel, Fleisch und Fisch zubereiten.

Zubereitungshinweise zum Garen im Geschirr

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Wenn heißes Glasgeschirr auf eine nasse oder kalte Unterlage abgestellt wird, kann das Glas zerspringen.

- ▸ Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen.

- 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.
  Geflügel, Fleisch und Fisch garen langsamer und bräunen weniger.
  Verwenden Sie zum konventionellen Garen eine höhere Temperatur und eine längere Garzeit.
- Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Geschirr.

Offenes Geschirr

- Zur Zubereitung von Geflügel, Fleisch und Fisch verwenden Sie am besten eine hohe Bratform.
- Stellen Sie die Form auf den Garraumboden.

- Wenn Sie die Dampfzugabe verwenden, 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.

Zubereitungshinweise zum Garen in Kombination mit Mikrowelle

- Wenn Sie in Kombination mit Mikrowelle garen, können Sie die Garzeit erheblich verkürzen.
- Die Gardauer richtet sich bei der Zubereitung mit Mikrowelle nach dem Gesamtgewicht.
  Wenn Sie eine andere als die angegebene Menge zubereiten wollen, hilft die Grundregel: "Eine doppelte Menge benötigt nahezu die doppelte Gardauer".
- Verwenden Sie hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Bratformen aus Metall oder ein Römertopf sind nur zum Braten ohne Mikrowelle geeignet.

Zubereitungshinweise zum Garen mit Dampfunterstützung

- Bestimmte Speisen werden mit Dampfunterstützung knuspriger. Sie erhalten eine glänzendere Oberfläche und trocknen weniger aus.
- Verwenden Sie offenes Geschirr.
- Verwenden Sie hitzebeständiges und dampfbeständiges Geschirr.
- Schalten Sie die Dampfunterstützung zu, wie in der Einstelltabelle angegeben.
- Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung “MAX”. Wenn das Wasser aufgebraucht ist, wird das Gericht mit der eingestellten Heizart ohne Dampfzugabe weitergegart.

Zubereitungshinweise zum Dämpfen auf dem Dampfgarbehälter

- 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, um die Gardauer zu verkürzen. Größere Stücke brauchen eine längere Gardauer. Fleischstücke müssen Sie nicht wenden.
- Für das Dämpfen von Geflügel, Fleisch oder Fisch legen Sie das Gargut auf den Dampfgarbehälter in der Glaspfanne und schieben diese in Einschubhöhe 3.
- Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung “MAX”. Wenn der Wassertank während des Betriebs leer wird, so wird der Betrieb unterbrochen. Darauf werden Sie im Display hingewiesen.

Zubereitungshinweise zum Grillen

- Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.
- Legen Sie das Grillgut direkt 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 diese gleichmäßig und bleiben schön saftig.
- 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.

Hinweis: 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.
- Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen diese gleichmäßig und bleiben schön saftig.
- 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 Einstelltabelle angegeben ist.

Zubereitungshinweise für 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 oder die Hautseite unten ist.

Zubereitungshinweise für 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 muss der Boden des Geschirrs knapp bedeckt sein.
- Schneiden Sie eine Schwarte kreuzweise ein.
- Wenn der Braten fertig ist, lassen Sie ihn noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. Wickeln Sie den Braten 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 muss 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 muss 1-2 cm hoch bedeckt sein.

Zubereitungshinweise für Fisch

- Einen ganzen Fisch müssen Sie nicht wenden.
- Wenn Sie Fisch auf dem Rost garen wollen, bestreichen Sie den Rost vorher mit etwas Öl, dann können Sie den Fisch später leichter lösen.
- Ob der Fisch gar ist, erkennen Sie, wenn sich die Rückenflosse leicht lösen lässt.

Einstellempfehlungen für Geflügel

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
Hähnchen, ganz, gekocht, 1,3 kg	Geschlossenes Geschirr	0		-	-	600	-	25-35[1]
Hähnchen, ganz, gebraten, 1,3 kg	Offenes Geschirr	0		190	-	360	3	40-45[2, 3, 4]
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel, 800 g	Offenes Geschirr	0		190	-	180	-	20-35[5, 6, 3]
Entenbrust, 500 g	Rost + Glaspfanne	3+2		-	3	180	3	10-12[6, 3]
Gänsebrust, Gänsekeulen, 700- 900 g	Offenes Geschirr	0		-	2	180	-	30-40[7, 3]

[1] Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.
[2] Mit der Brustseite nach oben legen.
[3] Die Speise nicht wenden.
[4] 5 Minuten nachziehen lassen.
[5] Die Haut einstechen.
[6] Mit der Hautseite nach oben legen.
[7] Ein hohes und offenes Geschirr verwenden.

Einstellempfehlungen für Fleisch

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
Rinderschmorbraten, 1 kg	Geschlossenes Geschirr	0		160-170	-	180	-	80-90
Roastbeef, englisch, 1,5 kg	Offenes Geschirr	0		180-190	-	180	-	30-40[1, 2]
Rindersteaks, 2-3 cm dick, 2-3 Stück, je 200 g	Rost + Glaspfanne	3+1		**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** 3	**1.** - **2.** -	**1.** - **2.** -	**1.** 10-15 **2.** 5-10
Schweinefleisch ohne Schwarte, z. B. Nacken, 750 g	Offenes Geschirr	0		170-180	-	360	3	25-35[2]

[1] Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.
[2] Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
[3] Die Schwarte einschneiden.
[4] Die Speise nicht wenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
Schweinefleisch mit Schwarte, z. B. Schulter, 1 kg[3]	Offenes Geschirr	0		170-80	-	180	3	60-80[4, 2]
Schweinelende 500-600 g	Offenes Geschirr	0		180-190	-	180	-	35-40[2]
Schweinenackensteaks, 2-3 cm dick, 2-3 Stück, je 120 g	Rost + Glaspfanne	3+1		**1.** - **2.** -	**1.** 2 **2.** 2	**1.** - **2.** -	**1.** - **2.** -	**1.** 15-20 **2.** 10-15
Grillwürste, 4-6 Stück, je 150 g	Rost + Glaspfanne	3+1		**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** 3	**1.** - **2.** -	**1.** - **2.** -	**1.** 10-15 **2.** 5-10
Hackbraten, 750 g	Offenes Geschirr	0		190	-	360	3	15-20[2]

[1] Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.
[2] Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
[3] Die Schwarte einschneiden.
[4] Die Speise nicht wenden.

Einstellempfehlungen für Fisch

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
Fischfilet, frisch, 400 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		-	-	-	3	15-17
Fischfilet-stücke, gefroren, 400 g	Geschlossenes Geschirr	3		-	-	-	3	18-20
Fischfilet-stücke, gefroren, 800 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		-	-	-	3	23-25
Fischfilet, überbacken, 500 g	Offenes Geschirr	0		-	3	600	-	10-15
Fischkoteletts, 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

Wenn beim Braten und Schmoren etwas nicht gelingt, finden Sie hier Tipps.

Anliegen	Tipp
Ihr Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	■ Prüfen, ob die richtige Einschubhöhe gewählt ist. ■ Eine niedrigere Temperatur wählen. ■ Die Bratdauer verkürzen.
Ihr Braten ist zu trocken.	■ Prüfen, ob die richtige Einschubhöhe gewählt ist. ■ Eine niedrigere Temperatur wählen. ■ Die Bratdauer verkürzen.

Anliegen	Tipp
Die Kruste Ihres Bratens ist zu dünn.	■ Die Temperatur erhöhen. Oder: ■ Nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz einschalten.
Ihre Bratensoße ist angebrannt.	■ Ein kleineres Geschirr wählen. ■ Beim Braten mehr Flüssigkeit zugeben.
Ihre Bratensoße ist zu hell und zu wässrig.	■ Damit mehr Flüssigkeit verdampft, ein größeres Geschirr wählen. ■ Beim Braten weniger Flüssigkeit zugeben.
Wenn Sie Fleisch schmoren, brennt das Fleisch an.	■ Prüfen, ob das Geschirr und der Deckel zusammenpassen und gut schließen. ■ Die Temperatur reduzieren. ■ Beim Schmoren Flüssigkeit zugeben.

20.11 Gemüse und Beilagen

Mit Ihrem Gerät können Sie Gemüse und Beilagen zubereiten.

Zubereitungshinweise für die Mikrowelle

- Verwenden Sie geschlossenes mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Verwenden Sie ein hohes Gefäß mit Deckel für das Kochen von Reis und geben Sie wie in der Tabelle angegeben Wasser dazu.

Zubereitungshinweise für das 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 sich diese.
- Qualität und Reifegrad beeinflussen die Garzeit auch. Daher sind die angegebenen Einstellwerte nur Richtlinien.
- Verteilen Sie die Lebensmittel immer gleichmäßig im Geschirr. Bei unterschiedlichen Schichthöhen garen diese ungleichmäßig.
- Schichten Sie druckempfindliche Lebensmittel nicht zu hoch im Dampfgarbehälter.
- Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung “MAX”. Wenn der Wassertank während des Betriebs leer wird, so wird der Betrieb unterbrochen. Darauf werden Sie im Display hingewiesen.

Zubereitungshinweise für Couscous

- Geben Sie Wasser oder Flüssigkeit im angegebenen Verhältnis zu. Geben Sie z.B. 200 ml Flüssigkeit bei einem Verhältnis von 1:2 je 100 g Couscous zu.

Einstellempfehlungen für Gemüse und Beilagen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
Artischocken, ganz, frisch	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		-	-	3	35-40
Blattspinat, frisch, 250 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		-	-	3	5-7
Blumenkohl, ganz, frisch	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	2		-	-	3	28-35
Brokkoli, ganz, frisch, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	2		-	-	3	20-23
Brokkoliröschen, gefroren, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		-	-	3	14-16
Gemüse, frisch, 250 g	Geschlossenes Geschirr	0		-	600	-	6-10[1]

[1] Die Speise zwischendurch umrühren.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
Gemüse, frisch, 500 g	Geschlossenes Geschirr	0		-	600	-	10-15[1]
Maiskolben, frisch, 2 Stück	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		-	-	3	25-35
Mischgemüse, gefroren, 250 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		-	-	3	12-15
Karotten, in Scheiben gedämpft, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		-	-	3	18-20
Lauchringe, frisch, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		-	-	3	10-12
Grüne Bohnen frisch, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		-	-	3	18-20
Rote Bete, ganz, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		-	-	3	50-60
Spargel, grün, 250 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		-	-	3	10-15
Zucchini in Scheiben, gedämpft, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		-	-	3	12-14
Kartoffeln, geviertelt, 250 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		-	-	3	28-30
Kartoffeln, geviertelt, 500 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		-	-	3	30-32
Kartoffeln, geviertelt, 750 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		-	-	3	32-35
Pommes Frites, gefroren	Glaspfanne	2		190-210	-	-	30-40
Rösti, gefroren	Glaspfanne	2		190-210	-	-	25-35
Kroketten, gefroren	Glaspfanne	2		190-210	-	-	25-35
Reis, 125 g + 300 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	0		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 4-6 **2.** 12-15
Reis, 250 g + 500 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	0		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 6-8 **2.** 15-18
Couscous, 1:2	Glaspfanne	3		-	-	3	3-10

[1] Die Speise zwischendurch umrühren.

20.12 Desserts

Mit Ihrem Gerät können Sie Desserts zubereiten.

Zubereitungshinweise für Milchreis

- Geben Sie Milch im angegebenen Verhältnis zu. Geben Sie z.B. 250 ml Milch bei einem Verhältnis von 1:2,5 je 100 g Milchreis zu.

Einstellempfehlungen für Desserts

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Mikrowellen-stufe in W	Dampf-stufe	Dauer in Min.
Flan Caramel	Glaspfanne + Soufflé- Förmchen	3		-	3	40-50
Dampfnudeln	Glaspfanne	3		-	2	20-25
Milchreis 1:2,5[1]	Glaspfanne	3		-	3	30-40
Obst, Kompott, 500 g	Glaspfanne	3		-	3	9-12
Popcorn für die Mikrowelle, 1 Tüte á 100 g	Geschlossenes Geschirr	0		600	-	3-5
Süßspeisen, z. B. Pudding,instant, 500 ml	Geschlossenes Geschirr	0		600	-	6-8[2]

[1] Milch im angegebenen Verhältnis zugeben.
[2] Die Speise zwischendurch umrühren.

20.13 Prüfgerichte

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

Backen

Beachten Sie diese Informationen beim Backen von Prüfgerichten.

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Einstellempfehlungen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.
- Stellen Sie Backformen auf den Rost.

Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	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

Zubereitung mit Mikrowelle

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten von Prüfgerichten mit Mikrowelle.

Verwenden Sie hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr.

Einstellempfehlungen zum Auftauen mit Mikrowelle

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Mikrowellen-stufe in W	Dauer in Min.
Auftauen von Fleisch, 500 g	Offenes Geschirr	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 8-12

Einstellempfehlungen zum Garen mit Mikrowelle

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Mikrowellen-stufe in W	Dauer in Min.
Eiercreme, 1000 g	Offenes Geschirr	0		**1.** 360 **2.** 180	**1.** 18-20 **2.** 18-22

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Mikrowellen-stufe in W	Dauer in Min.
Sponge Cake, 475 g	Offenes Geschirr	0		600	8-10
Fleischklops, 900 g	Offenes Geschirr	0		600	20-25

Einstellempfehlungen zum Garen mit Mikrowelle kombiniert

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Mikrowellen-stufe in W	Dauer in Min.
Kartoffelgratin	Offenes Geschirr	0	+	-	1	360	25-32
Kuchen, 700 g	Offenes Geschirr	1	+	190-200	-	180	20-27
Hähnchen	Offenes Geschirr	0	+	190	-	360	30-45[1, 2, 3]

[1] Mit der Brustseite nach unten legen.
[2] Ein hohes Geschirr ohne Deckel verwenden.
[3] Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.

Dämpfen

Beachten Sie diese Informationen beim Dämpfen von Prüfgerichten.

Stellen Sie die Glaspfanne mit dem Dampfgarbehälter auf Einschubhöhe 3.

Einstellempfehlungen zum Dämpfen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Dampf-stufe	Dauer in Min.
Erbsen, gefroren, 1000 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		3	-
Brokkoli, frisch, 300 g	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		3	10-12
Brokkoli, frisch, ein Behälter	Glaspfanne + Dampfgarbehälter	3		3	16-18

Grillen

Beachten Sie diese Informationen beim Grillen von Prüfgerichten.

- Schieben Sie die Glaspfanne unter den Rost ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Garraum bleibt sauberer.
- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.

Einstellempfehlungen zum Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Min.
Toast, gebräunt	Rost	3		3	4-5
Beefburger, 12 Stück	Rost + Glaspfanne	3+1		3	35-45[1]

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

21 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.

21.1 Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.

- Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 90 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 65 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

- ▸ Schutzhandschuhe tragen

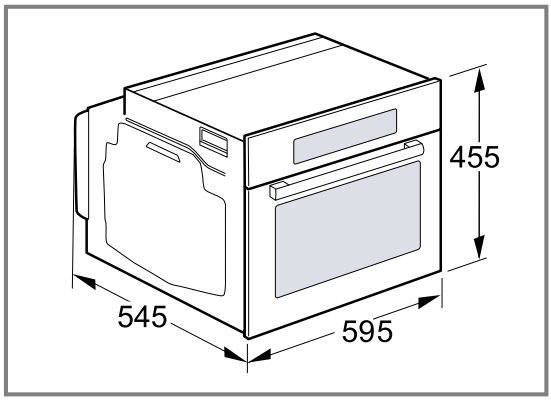
⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

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

- ▸ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.

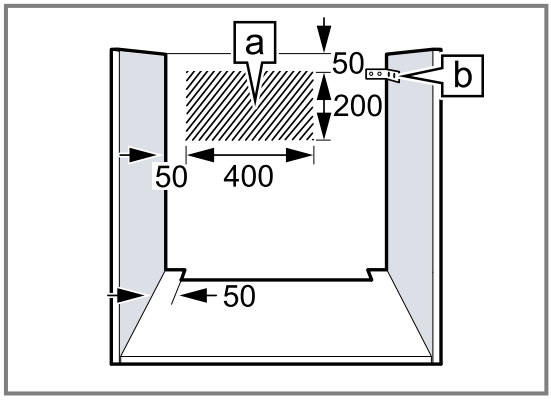
21.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



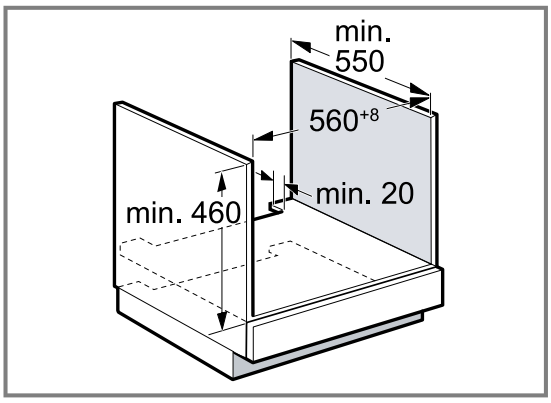
21.3 Einbaumöbel

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Dieses Gerät ist nicht als Tischgerät oder für den Gebrauch innerhalb eines Schranks bestimmt.
Sicherstellen, dass der Einbauschrank hinter dem Gerät keine Rückwand hat. Zwischen der Wand und dem Schrankboden oder der Rückwand des darüberliegenden Schranks einen Abstand von mindestens 35 mm einhalten.
Sicherstellen, dass der Einbauschrank an der Vorderseite über eine Lüftungsöffnung von 50 cm² verfügt. Für die Lüftungsöffnung die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.
Sicherstellen, dass Umbaumöbel ohne Lüftungsausschnitt im hinteren Bereich der Seitenwände eine Lüftungsöffnung von 200 cm² haben.
Die Lüftungsschlitze und die Ansaugöffnungen nicht verdecken.
Sicherstellen, dass die Anschlussdose sich im Bereich der schraffierten Fläche [a] oder außerhalb des Einbaurahmens befindet.
Nicht befestigte Möbel mit einem handelsüblichen Winkel [b] an der Wand befestigen.



21.4 Einbau unter einer Arbeitsplatte

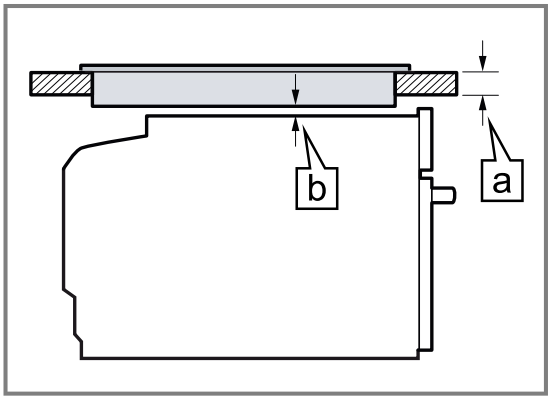
Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.
Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.



Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.

21.5 Einbau unter einem Kochfeld

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



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

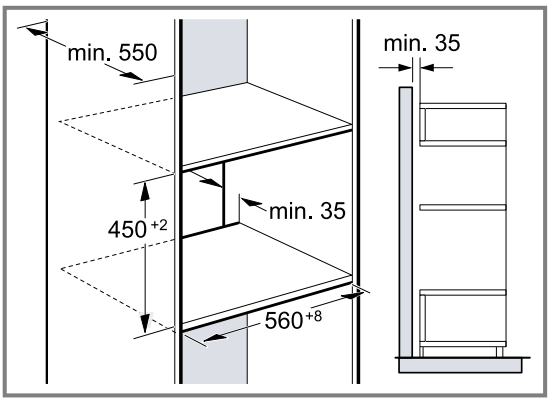
Kochfeldart	[a] **aufgesetzt in mm**	[a] **flächenbündig in mm**	[b] **in mm**
Induktionskochfeld	48	49	5
Vollflächen-Induktionskochfeld	58	59	5

Die Montageanleitung des Kochfelds beachten.

Hinweis: Nicht geeignet für den Einbau unter einem Gaskochfeld oder einem Elektrokochfeld.

21.6 Einbau in einen Hochschrank

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände im Hochschrank.
Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.



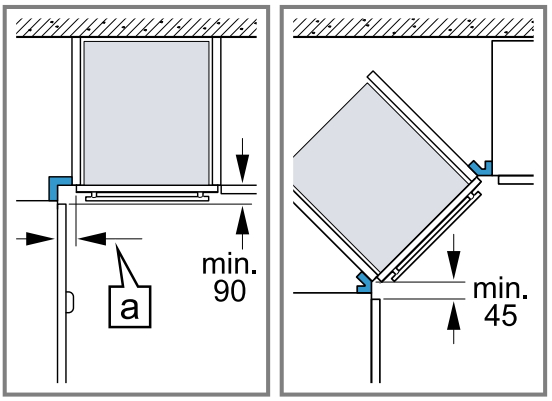
Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.
Das Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

21.7 Kombination mit einer Wärmeschublade

Zuerst die Wärmeschublade einbauen. Die Montageanleitung der Wärmeschublade beachten.
Das Gerät auf der Wärmeschublade in den Einbauschrank einschieben. Beim Einschieben die Blende der Wärmeschublade nicht beschädigen.

21.8 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände beim Eckeinbau.



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

21.9 Elektrischer Anschluss

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

⚠ **WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!**
Das Gerät enthält Permanentmagnete. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen.

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

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Eine beschädigte Anschlussleitung muss durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine vergleichbar qualifizierte Person ausgetauscht werden, um Gefahr zu vermeiden.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Gerät elektrisch anschließen

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

1. Den Kaltgerätestecker der Netzanschlussleitung am Gerät einstecken.
   Den Kaltgerätestecker auf festen Sitz prüfen.
2. Den Netzstecker des Geräts in eine Steckdose in der Nähe des Geräts stecken.
   Nach dem Einbau des Geräts sicherstellen, dass der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich ist. Wenn der Netzstecker der Netzanschlussleitung nicht frei zugänglich ist, in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen einbauen.

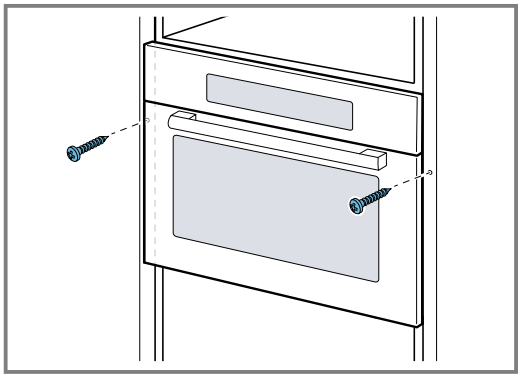
Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
In der festverlegten elektrischen Installation muss eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

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

21.10 Gerät einbauen

1. Das Gerät mit der Wasserwaage exakt waagerecht ausrichten.
2. Das Gerät ganz einschieben.
3. Das Gerät waagerecht und mittig ausrichten.
4. Das Gerät am Möbel festschrauben.



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

Hinweis: Den Spalt zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät nicht durch zusätzliche Leisten verschließen. An den Seitenwänden des Umbauschranks keine Wärmeschutzleisten anbringen.

21.11 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Befestigungsschrauben lösen.
3. Das Gerät leicht anheben und vollständig herausziehen.

Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1 Sécurité ... 53
2 Prévention des dégâts matériels ... 57
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie ... 58
4 Description de l'appareil ... 59
5 Accessoires ... 64
6 Avant la première utilisation ... 65
7 Utilisation ... 66
8 Micro-ondes ... 67
9 MicroCombi ... 69
10 Gril ... 69
11 Vapeur ... 70
12 Programmes automatiques ... 74
13 Fonctions de temps ... 78
14 Sécurité enfants ... 79
15 Réglages de base ... 79
16 Nettoyage et entretien ... 80
17 Dépannage ... 84
18 Mise au rebut ... 87
19 Service après-vente ... 87
20 Comment faire ... 87

21 INSTRUCTIONS DE MONTAGE ... 106
21.1 Installation en toute sécurité ... 106

⚠ 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

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

1.2 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter les instructions de montage spécifiques.
Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.
La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.
Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- dans un usage domestique et similaire tel que : dans les cuisines pour le personnel de magasins, bureaux et autres secteurs professionnels ; dans les exploitations agricoles ; par les clients des hôtels et autres établissements résidentiels ; dans les pensions servent le petit-déjeuner.
- à une hauteur maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.

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

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.
Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.4 Utilisation sûre

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.
→ *"Accessoires", Page 64*

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.
- ▸ N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▸ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.
- ▸ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Vous risquez de créer un courant d'air si vous ouvrez la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer.
- ▸ Ne posez jamais de papier sulfurisé non fixé sur un accessoire lors du préchauffage et pendant la cuisson.
- ▸ Coupez toujours le papier sulfurisé à la bonne taille et lestez-le avec un plat ou un moule de cuisson.

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

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.
- ▸ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud.
- ▸ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▸ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !
Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.
- ▸ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▸ Éloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.
- ▸ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▸ Éloignez les enfants.

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.
- ▸ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.
- ▸ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil, car ils peuvent rayer la surface.

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.
- ▸ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.
- ▸ Portez des gants de protection.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ Afin d'écarter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son ser-

vice après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

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

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

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

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

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

- ▸ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▸ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▸ Appelez le service après-vente. → *Page 87*

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influer sur des implants électroniques, p. ex. les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.

- ▸ Les porteurs d'un implant électronique doivent respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

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

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

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

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

1.5 Micro-ondes

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

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

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

- ▸ Ne jamais réchauffer des aliments dans leurs emballages qui conservent la chaleur.
- ▸ Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.
- ▸ Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation.
- ▸ Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.
- ▸ Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.

L'huile alimentaire peut s'enflammer.

- ▸ Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière

d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après.

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

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

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

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

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

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

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

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

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

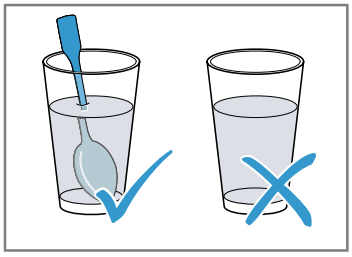
Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse. Par exemple, des pantoufles, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque 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. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. Le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

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



⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient.

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

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

- En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques.
- Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes ou le micro-ondes en combinaison avec un mode de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'appareil fonctionne avec une tension élevée.

- Ne jamais retirer le boîtier.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

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

- Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments.

- Veiller à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte restent toujours propres.
  → *"Nettoyage et entretien", Page 80*

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

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

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

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

1.6 Vapeur

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez une fonction vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

L'eau du réservoir d'eau peut devenir très chaude lorsque l'appareil continue de fonctionner.

- Videz 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 mettez pas la main dans le compartiment de cuisson pendant que l'appareil fonctionne à la vapeur.

Du liquide chaud peut se renverser lorsque vous enlevez des accessoires.

- Retirez les accessoires chauds avec précaution en utilisant des gants de cuisine.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les vapeurs de liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson à cause des surfaces chaudes (déflagration). La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- Ne versez aucun liquide inflammable (par exemple, des boissons alcoolisées) dans le réservoir d'eau.
- Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 De manière générale

ATTENTION !

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

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

La présence prolongée d'humidité dans le compartiment de cuisson entraîne la formation de corrosion.

- Essuyer l'eau de condensation après chaque cuisson.
- Ne pas conserver d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue période.
- Ne pas stocker de mets dans le compartiment de cuisson.

Le refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte endommage avec le temps les façades de meubles adjacents.

- Après un mode de fonctionnement à haute température, laisser refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.
- Ne rien coincer dans la porte de l'appareil.
- Laisser le compartiment de cuisson refroidir avec la porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.

- Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

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

- Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.
- Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

En fonction du modèle d'appareil, les accessoires risquent de griffer la vitre de la porte en refermant la porte de l'appareil.

- Toujours veiller à insérer les accessoires jusqu'à la butée dans le compartiment de cuisson.

2.2 Micro-ondes

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez le micro-ondes.

ATTENTION !

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

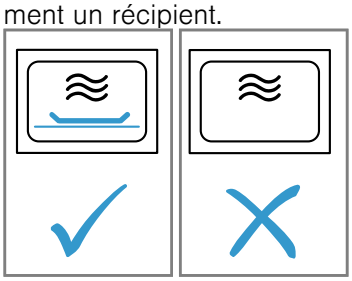
- Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Des barquettes en aluminium dans l'appareil peuvent provoquer des étincelles. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.

- Ne pas utiliser de barquettes en aluminium dans l'appareil.

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

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



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

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

Une vaisselle inadaptée peut entraîner des dommages.

- Lorsque vous utilisez le grill, le mode combiné micro-ondes ou la chaleur tournante, utilisez uniquement des plats capables de résister à des températures élevées.

2.3 Vapeur

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez la fonction vapeur.

ATTENTION !

Les moules en silicone ne sont pas adaptés au mode combiné avec la vapeur.

- Le récipient doit résister à la chaleur et à la vapeur.

Les récipients présentant des taches de rouille peuvent provoquer de la corrosion dans le compartiment de cuisson. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille.

- N'utilisez pas de récipient présentant des taches de rouille.

Les liquides qui s'égouttent salissent le fond du compartiment de cuisson.

- Lors de la cuisson à la vapeur avec un bac de cuisson perforé, insérez toujours en-dessous la plaque à pâtisserie, la lèchefrite ou le bac de cuisson non perforé. Le liquide qui s'égoutte est récupéré.

L'eau chaude du réservoir d'eau peut endommager le système de vapeur.

- Remplissez le réservoir d'eau exclusivement avec de l'eau froide.

L'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil à des températures supérieures à 120 °C endommage l'émail.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson.
- Essuyez l'eau du fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

Si la solution détartrante atteint le bandeau de commande ou d'autres surfaces délicates, ceux-ci risquent d'être endommagées.

- Éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

Le nettoyage du réservoir d'eau au lave-vaisselle provoque des dégâts.

- Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle.
- Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon doux et un produit à vaisselle usuel du commerce.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d’énergie

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

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.

- Ne pas préchauffer l'appareil vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés.

- Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant son fonctionnement.
- La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

Faites cuire plusieurs mets directement l'un après l'autre ou en parallèle.
- Le compartiment de cuisson est chauffé après la première cuisson. Le temps de cuisson diminue ainsi pour le gâteau suivant.

Si les temps de cuisson sont longs, éteignez l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- La chaleur résiduelle est suffisante pour terminer de cuire le plat.

Retirez les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.
- Les accessoires inutiles ne doivent pas être chauffés.

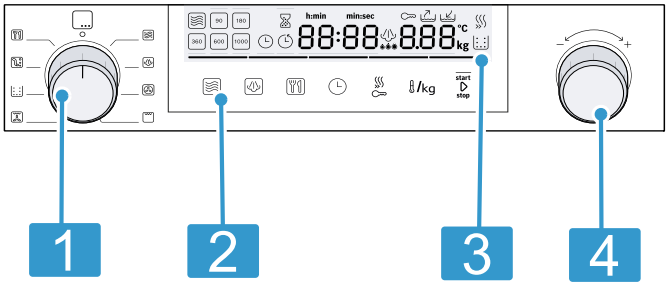
Laissez décongeler les plats surgelés avant de les préparer.
- Vous économisez ainsi l'énergie nécessaire pour décongeler les plats.

Remarque :
L'appareil consomme :
- max. 1 W en fonctionnement avec l'écran allumé
- max. 0,5 W en fonctionnement avec l'écran éteint

4 Description de l'appareil

4.1 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.
Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.



1	**Sélecteur de fonctions** Le sélecteur de fonctions vous permet de régler le mode de fonctionnement ou d'autres fonctions.
2	**Champs tactiles** Les champs tactiles vous permettent de régler directement différentes fonctions.
3	**Affichage**
4	**Sélecteur rotatif** Vous pouvez tourner le sélecteur rotatif vers la gauche ou la droite.

Sélecteur de fonctions

Le sélecteur de fonctions vous permet de régler les modes de cuisson et d'autres fonctions. Sur certaines variantes d'appareils, le sélecteur de fonctions est escamotable. Lorsque vous tournez le sélecteur de fonctions de la position zéro à une fonction, quelques secondes s'écoulent avant que la fonction concernée ne soit disponible.

Symbole	Réglage	Utilisation
○	Position zéro	L'appareil est éteint et se trouve en mode d'économie d'énergie.
	Micro-ondes	Sélectionner 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 circulaire située dans la paroi arrière.
	Gril	Toute la surface située sous les résistances chauffantes du gril est chauffée.

Symbole	Réglage	Utilisation
	Gril air pulsé	Le ventilateur fait tourbillonner l'air chaud de la résistance chauffante du gril autour du mets.
	Détartrer	Cette fonction détartre l'évaporateur et le maintient opérationnel.
	Rincer	Les tuyaux de l'unité de vapeur sont rincés avec de l'eau. Nous recommandons d'exécuter la fonction de rinçage après chaque fonctionnement à la vapeur.
	Programmes	Vous trouverez des réglages déjà pré-programmés pour de nombreux plats.

Champs tactiles

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

Symbole	Champ tactile	Utilisation
	Micro-ondes	Sélectionner les niveaux de puissance du micro-ondes ou activer la fonction micro-ondes pour la fonction gril ou vapeur.
	Vapeur	Sélectionner le niveau de vapeur ou enclencher la fonction vapeur pour un mode de cuisson.
	Programmes	Appeler une sélection de programme et régler le numéro de programme à l'aide du sélecteur rotatif.
	Fonctions de temps	Sélectionner les fonctions de temps et effectuer les réglages à l'aide du sélecteur rotatif.
	Préchauffage rapide/sécurité enfants	Pression brève : activer ou désactiver le préchauffage rapide. Pression longue : activer ou désactiver la sécurité enfants.
	Température/poids	Sélectionner la température ou le poids et régler à l'aide du sélecteur rotatif.
start ▷ stop	Démarrage/arrêt	Démarrer ou arrêter le fonctionnement.

Écran

L'écran affiche les valeurs de réglage actuelles ou les options de sélection.
La valeur que vous pouvez actuellement régler est mise en évidence.

Le focus est représenté par une barre rouge sous la valeur de réglage.
Vous pouvez modifier directement la valeur mise en évidence à l'aide du sélecteur rotatif.

Éléments d'affichage

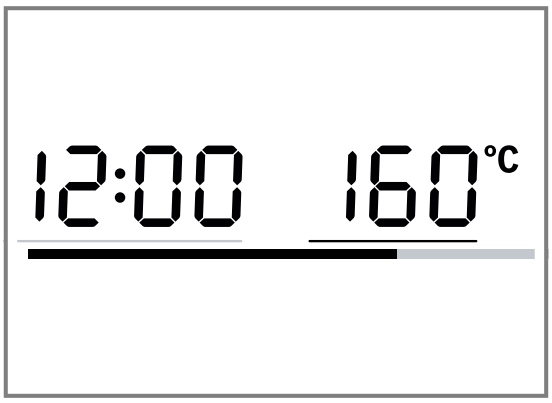
Vous trouverez ci-après une brève explication des différents éléments d'affichage.

Symbole	Nom	Signification
	Minuterie	Lorsque le symbole est coché, l'affichage indique le temps du minuteur.
	Durée	Lorsque le symbole est coché, l'affichage indique la durée.
	Heure	Lorsque le symbole est coché, l'affichage indique l'heure.

Symbole	Nom	Signification
h:min	Heures/minutes	La durée est affichée en heures et en minutes.
min:sec	Minutes/secondes	La durée est affichées en minutes et en secondes.
	Sécurité enfants	La sécurité enfants est activée si le symbole est allumé.
	Bac collecteur	Le symbole indique le statut du bac collecteur. Le symbole s'allume et la flèche clignote : ■ Le bac collecteur se trouve dans son logement. ■ Le bac collecteur est plein. ■ Vider le bac collecteur. Le symbole clignote et la flèche ne clignote pas : ■ Le bac collecteur ne se trouve pas dans son logement. ■ Pousser le bac collecteur dans son logement. Le symbole s'allume et la flèche ne s'allume pas : ■ Le bac collecteur se trouve dans son logement. ■ Aucune autre action n'est nécessaire.
	Réservoir d‘eau	Le symbole indique le statut du réservoir d'eau. Le symbole s'allume et la flèche clignote : ■ Le réservoir d'eau se trouve dans son logement. ■ Le réservoir est vide. ■ Remplir le réservoir d'eau. Le symbole clignote et la flèche ne clignote pas : ■ Le réservoir d'eau ne se trouve pas dans son logement. ■ Pousser le réservoir d'eau dans son logement. Le symbole s'allume et la flèche ne s'allume pas : ■ Le réservoir d'eau se trouve dans son logement. ■ Aucune autre action n'est nécessaire.
	Préchauffage rapide	Le chauffage rapide est activé si ce symbole est allumé.
	Détartrer	Si le symbole s’allume, il convient de détartrer l'appareil.

Affichage de la température

L'affichage de la température indique la progression de chauffe.



La barre rouge dans la zone inférieure de l'écran indique que l'appareil chauffe. Si un mode de chauffage est réglé, alors la barre se remplit en rouge de gauche à droite à mesure que le compartiment de cuisson continue à chauffer. Pour le gril et la cuisson vapeur, la barre s'allume complètement en rouge immédiatement. La barre ne s'allume pas pour la fonction micro-ondes. Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour enfourner votre mets est atteint dès que les cinq champs de la ligne rouge sont remplis.
En raison de l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle du compartiment de cuisson.

Mode nuit

Pour économiser de l'énergie, la luminosité du bandeau de commande se réduit automatiquement entre 22h et 5h59.

Sélecteur rotatif

Modifiez les valeurs de réglage affichées à l'aide du sélecteur rotatif.

Dans la plupart des listes de sélection, par exemple les programmes, le premier point réapparaît après le dernier. Pour certaines listes de sélection, par exemple la durée, ramenez le sélecteur rotatif en arrière lorsque la valeur minimale ou maximale est atteinte.

4.2 Modes de fonctionnement

Le menu est divisé en différents modes de fonctionnement.

Mode de fonctionnement	Utilisation
Modes de cuisson	Pour la préparation optimale de vos mets, vous disposez de différents modes de cuisson parfaitement adaptés.
Micro-ondes	Le micro-ondes vous permet de cuire, chauffer ou décongeler vos plats plus rapidement.
Vapeur	Préparer des mets à la vapeur. Pour la préparation optimale de vos mets, vous disposez de différents niveaux de vapeur parfaitement adaptés.
Fonctionnement combiné du micro-ondes	En plus de la fonction vapeur ou de la fonction gril, vous pouvez enclencher le micro-ondes.
Mode combiné vapeur	En plus de la fonction micro-ondes ou de la fonction gril, vous pouvez enclencher la fonction vapeur.
Nettoyage	Plusieurs fonctions de nettoyage existent pour le nettoyage : détartrage et rinçage
Réglages de base	Adapter les réglages de base. → *"Réglages de base", Page 79*

4.3 Modes de cuisson

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

Symbole	Nom	Température/niveaux	Utilisation
	Gril	Positions gril : ■ 1 = faible ■ 2 = moyenne ■ 3 = forte	Pour faire griller des mets peu épais comme des steaks, des saucisses ou des toasts. Gratiner des mets.
	Chaleur tournante	40 °C 100-230 °C	Faire lever de la pâte à la levure de boulanger, décongeler des tartes à la crème fraîche. Cuire ou rôtir sur un niveau.
	Gril air pulsé	100-190 °C	Pour le rôtissage de volaille, de poisson entier et de gros morceaux de viande.

Remarque : Pour chaque mode de cuisson, l'appareil indique une température de référence. Vous pouvez valider la température de référence ou la modifier dans la plage respective.

4.4 Compartiment de cuisson

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

Éclairage du compartiment de cuisson

L'éclairage de l'enceinte de cuisson est toujours allumé pendant le fonctionnement. L'appareil s'éteint lorsqu'il cesse de fonctionner.
Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'allume. Cela vous facilite les choses par ex. lors du nettoyage de votre appareil.
L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint automatiquement après environ 15 minutes.

Ventilateur de refroidissement

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

ATTENTION !

La couverture des fentes d'aération entraîne une surchauffe de l'appareil.

- Ne pas couvrir les fentes d'aération.

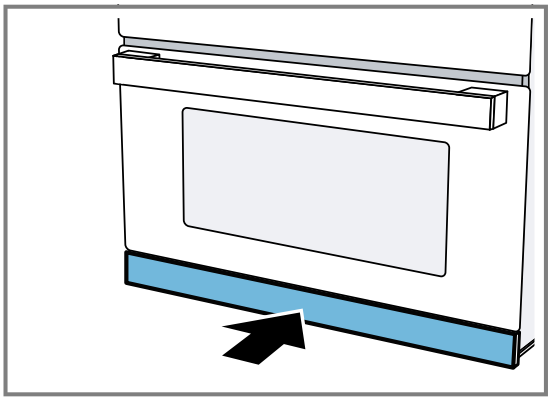
Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps. L'appareil reste froid lorsque l'appareil fonctionne en mode micro-ondes, le ventilateur de refroidissement se met cependant en marche. Le ventilateur de refroidissement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

Eau de condensation

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

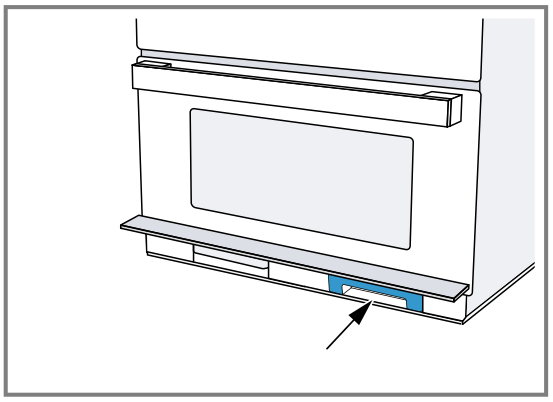
4.5 Bandeau du réservoir

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.

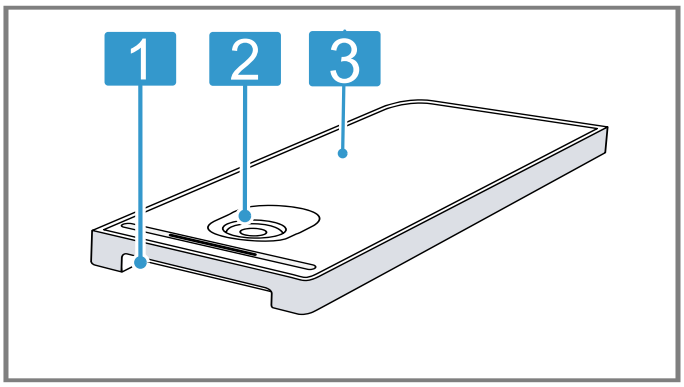


4.6 Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau se trouve à droite derrière le bandeau du réservoir.



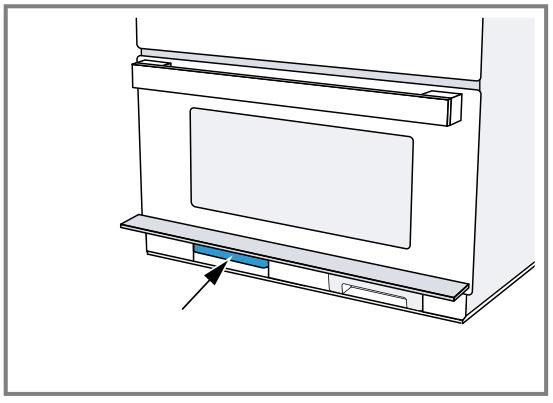
Pour les modes de cuisson à la vapeur, remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau.
→ *"Remplir le réservoir d'eau", Page 71*



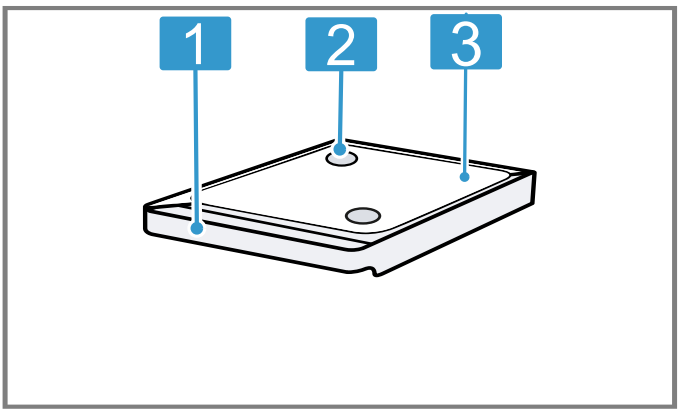
1	Poignée pour retirer et insérer
2	Ouverture pour remplir et vider
3	Couvercle du réservoir

4.7 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 → *Page 82*.



1	Poignée pour retirer et insérer
2	Ouvertures du bac
3	Couvercle du réservoir

5 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

Accessoires	Utilisation
Grille	■ Grille combinée pour cuir et rôtir en mode four. ■ Grille combinée pour les grillades, par ex. steaks, saucisses ou toast ■ Grille combinée comme surface de support, par ex. pour plats à gratin
Lèche frite en verre	■ Pour cuire des mets ■ Protection contre les éclaboussures lorsque vous faites des grillades directement sur la grille combinée ■ Convient au micro-ondes
Vaisselle pour cuisson à la vapeur	■ Pour la cuisson de riz, pommes de terre et légumes ■ Poser le récipient de cuisson à la vapeur dans la lèchefrite en verre pour cuire avec les modes de fonctionnement vapeur ou vapeur avec micro-ondes ■ Poser les aliments directement sur le récipient de cuisson à la vapeur

5.1 Accessoires supplémentaires

Des accessoires supplémentaires sont fournis en fonction du modèle de l'appareil.

Accessoires	Utilisation
Grille d'insertion	■ Grille combinée pour rôtir ■ Placer avec les pieds vers le bas dans la lèchefrite en verre ■ Assure que la graisse et les jus de viande s'égouttent dans la lèchefrite en verre ■ Pas adaptée au mode micro-ondes ni au mode vapeur

5.2 Autres accessoires

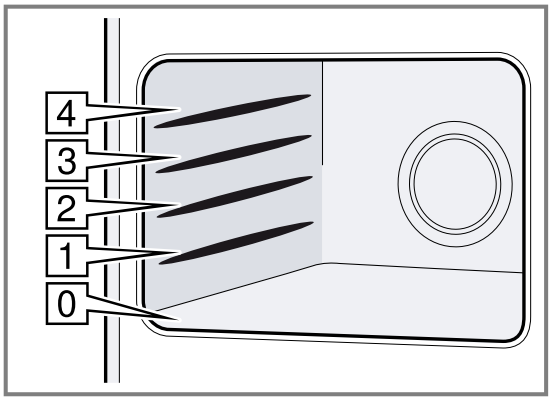
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.
Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures : www.bosch-home.com
Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez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

Cocotte en verre

Utilisation
- Ragouts
- Soufflés/gratins

5.3 Hauteurs d'enfournement

Le compartiment de cuisson possède 4 niveaux d'enfournement.
Vous comptez les hauteurs d'enfournement de bas en haut. Insérez l'accessoire dans le guide et poussez-le à fond.
Le fond du compartiment de cuisson à la hauteur 0 est particulièrement approprié pour le fonctionnement au micro-ondes. La meilleure puissance du micro-ondes se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Utilisez uniquement de la vaisselle conçue pour être utilisée au micro-ondes.



6 Avant la première utilisation

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

6.1 Réglage de l'heure

Lors de la mise en service, l'affichage du temps est mis en évidence. 12:00 clignote sur l'affichage et ◷ s'allume.

1. Régler l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Appuyer sur ◷.

✔ L'heure est réglée.

6.2 Régler la dureté de l'eau

Conditions

- Avant de régler la dureté de l'eau, informez-vous auprès de votre société de distribution d'eau pour connaître la dureté de l'eau de votre robinet.
- L'appareil est éteint.

1. Maintenir ◷ enfoncé pendant quelques secondes.

✔ Le premier réglage de base apparaît.

2. Appuyer plusieurs fois sur ◷ jusqu'à ce que cO6 apparaisse.
3. Sélectionner la dureté de l'eau à l'aide du sélecteur rotatif.

   Conseil : Si votre eau du robinet est fortement calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie. Si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie, vous pouvez régler la classe de dureté de l'eau « adoucie ».

   Conseil : Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la classe de dureté de l'eau sur « très dure ». Si vous utilisez de l'eau minérale, utilisez 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

4. Pour mémoriser les modifications, maintenir ◷ enfoncé pendant quelques secondes.

6.3 Nettoyage de l'appareil avant la première utilisation

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

Condition : Le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, ni d'accessoires ni d'autres objets.

1. Avant de faire chauffer votre appareil, essuyer les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
2. Fermer la porte de l'appareil.
3. Aérer la pièce tant que l'appareil chauffe.
4. Régler ⍟ à l'aide du sélecteur de fonctions.
5. Régler 180 °C à l'aide du sélecteur rotatif.
6. Appuyer sur start▷stop.

✔ L'appareil commence à chauffer.

7. Éteindre l'appareil au bout d'une heure à l'aide de start▷stop.
8. Tourner le sélecteur de fonctions sur la position zéro.
9. Patienter jusqu'à ce le compartiment de cuisson ait refroidi.

6.4 Nettoyage des accessoires

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

7 Utilisation

7.1 Enclenchement de l'appareil

- ▸ Tourner le sélecteur de fonctions pour allumer l'appareil.
- ✔ L'appareil est prêt à fonctionner.
- ✔ Une valeur de référence apparaît sur l'affichage.

Remarque : Vous ne pouvez régler la sécurité enfants que si 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, éteignez-le. Si vous n'effectuez aucun réglage pendant une longue période, l'appareil s'éteint automatiquement.

7.2 Coupure de l'appareil

Si vous n'utilisez pas l'appareil, éteignez-le. Si vous n'effectuez aucun réglage pendant une longue période, l'appareil s'éteint automatiquement.

- ▸ Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro.
- ✔ L'appareil interrompt les fonctions en cours.
- ✔ L'écran affiche l'heure.
- ✔ Certains affichages restent aussi visibles à l'écran même si l'appareil est éteint.

Remarque : Dans les
→ *"Réglages de base", Page 79*, vous pouvez déterminer si l'heure doit être affichée ou pas lorsque l'appareil est éteint.

7.3 Régler un mode de fonctionnement

Condition : L'appareil doit être allumé.

1. Sélectionner le mode de fonctionnement à l'aide du sélecteur de fonctions.
   Si nécessaire, procéder à d'autres réglages. Pour ce faire, effleurer le champ correspondant et modifier la valeur à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Appuyer sur start▷stop.

✔ L'appareil se met en marche.

7.4 Réglage du mode de cuisson et de la température

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.

✔ Une température de référence apparaît dans l'affichage.

2. Régler la température au moyen du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur start▷stop.

✔ L'appareil commence à chauffer.
✔ La LED start▷stop s'allume.
✔ L'affichage de la température se remplit.

Remarque : Vous pouvez modifier la température en cours de fonctionnement à tout moment au moyen du sélecteur rotatif.
Selon le mode de cuisson, de légères variations de température sont normales après la chauffe.
En cours de fonctionnement, vous ne pouvez pas régler la température sur 40 °C.

7.5 Régler la durée

1. Régler un mode de fonctionnement.
2. Appuyer sur ◷ jusqu'à ce que ◷ soit mis en évidence.
3. Régler la durée souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur start▷stop.

✔ L'appareil commence à chauffer.
✔ start▷stop s'allume.
✔ La durée s'écoule de manière visible.

7.6 Arrêter le fonctionnement

1. Appuyer sur start▷stop ou ouvrir la porte de l'appareil.

✔ L'appareil arrête de fonctionner.
✔ start▷stop clignote.

2. Fermer la porte de l'appareil.
3. Appuyer sur start▷stop.

✔ L'appareil poursuit son fonctionnement.
✔ start▷stop s'allume.

7.7 Annulation du fonctionnement

Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.

- ▸ Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro. Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.
- ✔ L'appareil interrompt les fonctions en cours.

7.8 Chauffage rapide

Avec le chauffage rapide, votre appareil atteint particulièrement vite la température réglée. Utilisez le chauffage rapide pour des températures réglées, supérieures à 100 °C.
Le chauffage rapide est pas possible pour les modes de cuisson :

- Chaleur tournante
- Gril air pulsé

Remarque : Pour la chaleur tournante 40 °C, la fonction chauffage rapide n'est pas possible.

Activer le chauffage rapide

Pour obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat dans le compartiment de cuisson seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Appuyer sur .

✔ s'allume sur l'affichage.

3. Appuyer sur start▷stop.

✔ L'appareil commence à chauffer.
✔ start▷stop s'allume.
✔ Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé. s'éteint.

4. Enfourner le plat dans le compartiment de cuisson.
   L'appareil continue à fonctionner selon le mode de cuisson et la température réglés.

Annuler le chauffage rapide

- ▸ Appuyer sur .

✔ disparaît de l'affichage.

✔ L'appareil continue à fonctionner selon le mode de cuisson et la température réglés.

Remarque : Le chauffage rapide est désactivé automatiquement au plus tard au bout de 15 minutes.

7.9 Coupure de sécurité automatique

La coupure de sécurité automatique est activée si l'appareil est en marche sur une période plus ou moins longue sans que vous ayez réglé une durée. L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 9 heures.

8 Micro-ondes

Le micro-ondes vous permet de faire mijoter, chauffer, cuire ou décongeler vos mets très rapidement. Vous pouvez utiliser le micro-ondes seul ou combiné avec un mode de cuisson.

8.1 Récipients et accessoires convenant pour le micro-ondes

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

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

Convient au micro-ondes

Récipients et accessoires	Motif
Récipient en matériau résistant à la chaleur et au micro-ondes : ■ Verre ■ Vitrocéramique ■ Porcelaine ■ Plastique résistant aux températures ■ Céramique entièrement émaillée sans fissures	Ces matières laissent passer les microondes. Les micro-ondes n'endommagent pas les récipients résistants à la chaleur.
Couverts en métal	**Remarque :** Pour éviter l'ébullition tardive, vous pouvez utiliser des couverts en métal, par ex. une cuillère dans un verre.

ATTENTION !

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

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

Ne convient pas au micro-ondes

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

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !**

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

▸ Ne jamais toucher les éléments chauds.
▸ Éloigner les enfants.

1. Placez le récipient vide dans le compartiment de cuisson.
2. Régler l'appareil à la puissance maximale pendant ½ - 1 minute.
3. Démarrer le fonctionnement à l'aide de start▷stop.
4. Contrôler le récipient plusieurs fois :
   – Si le récipient est froid ou tiède, il est appropriée pour le micro-ondes.
   – Si le récipient est chaud ou si des étincelles se produisent, interrompre le test de récipient. Le récipient n'est pas approprié pour le micro-ondes.

8.3 Puissances du micro-ondes

Vous trouverez ici un aperçu des puissances du micro-ondes et de leur utilisation.

Puissance du micro-ondes en Watts	Utilisation
90	Décongeler des mets délicats.
180	Décongeler et poursuivre la cuisson de mets.

Puissance du micro-ondes en Watts	Utilisation
360	Cuire du poisson et de la viande ou réchauffer des mets délicats.
600	Chauffer et cuire des mets.
1000	Chauffer des liquides.

Remarques
- L'appareil propose une durée pour chaque puissance du micro-ondes. Vous pouvez la valider ou la modifier dans la plage respective.
- La puissance maximale du micro-ondes n'est pas prévue que pour chauffer des liquides. Afin de protéger l'appareil, la puissance du micro-ondes est réduite graduellement dans les premières minutes à 600 Watts. La puissance maximale est disponible après un temps de refroidissement.

Valeurs de référence

Pour chaque puissance du micro-ondes, l'appareil propose une durée. Vous pouvez valider ou modifier la valeur de référence dans la plage respective.

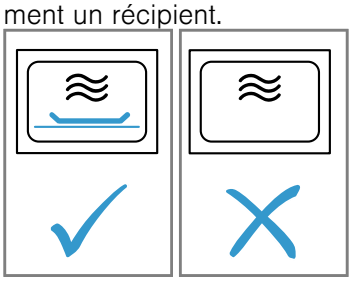
8.4 Intervalles des réglages de temps

L'intervalle lors du réglage d'une durée en mode micro-ondes se modifie avec la longueur de la durée.

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

8.5 Régler le micro-ondes

ATTENTION !
Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.
- ▸ Ne jamais démarrer le micro-ondes sans mets dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient.



1. Respecter les Consignes de sécurité → *Page 55* et les Remarques pour éviter des dommages matériels → *Page 58*.
2. Régler le sélecteur de fonctions sur ≋.
- ✔ L'appareil est prêt à fonctionner. La puissance maximale du micro-ondes ≋ s'affiche comme valeur de référence.
3. Pour régler la puissance du micro-ondes désirée, appuyer sur ≋.
- ✔ La puissance du micro-ondes et une durée de référence sont affichées.
4. Régler la durée souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Démarrer le fonctionnement à l'aide de start▷stop. Vous pouvez modifier la durée à tout moment pendant le fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif.
- ✔ La durée s'écoule et le mode micro-ondes démarre.
- ✔ La LED start▷stop s'allume.

Remarque : Lorsque la durée est écoulée, l'appareil met fin au mode micro-ondes et un signal sonore retentit.

8.6 Régler la durée

1. Régler un mode de fonctionnement.
2. Appuyer sur ◷ jusqu'à ce que ◷ soit mis en évidence.
3. Régler la durée souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur start▷stop.
- ✔ L'appareil commence à chauffer.
- ✔ start▷stop s'allume.
- ✔ La durée s'écoule de manière visible.

8.7 Modifier la puissance du micro-ondes

- ▸ Appuyer sur ≋ jusqu'à ce que le niveau souhaité soit sélectionné à l'affichage.

Remarque : Appuyer plusieurs fois pour passer du niveau de puissance le plus élevé à la puissance la plus faible.
Si vous ajoutez la fonction micro-ondes seulement après le démarrage, l'appareil se met en pause. Démarrez le fonctionnement à l'aide de start▷stop.

8.8 Arrêter le fonctionnement

1. Appuyer sur start▷stop ou ouvrir la porte de l'appareil.
- ✔ L'appareil arrête de fonctionner.
- ✔ start▷stop clignote.
2. Fermer la porte de l'appareil.
3. Appuyer sur start▷stop.
- ✔ L'appareil poursuit son fonctionnement.
- ✔ start▷stop s'allume.

8.9 Annulation du fonctionnement

Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.
- ▸ Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro. Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.
- ✔ L'appareil interrompt les fonctions en cours.

8.10 Réchauffement et séchage du compartiment de cuisson

Séchez le compartiment de cuisson après chaque fonctionnement afin qu'il ne subsiste pas d'humidité.
1. Laisser l'appareil refroidir.
2. Éliminer immédiatement les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.

3. Essuyer l'humidité du fond du compartiment de cuisson.
4. Sélectionner à l'aide du sélecteur de fonctions.
5. Appuyer deux fois sur .
✔ est coché dans l'affichage.
6. Régler une durée de 15 minutes à l'aide du sélecteur rotatif.
7. Démarrer le fonctionnement à l'aide de start▷stop.
✔ Le séchage est lancé et se termine au bout de 15 minutes.
8. Ouvrir la porte de l'appareil pendant 1 à 2 minutes pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper.

8.11 Séchage du compartiment de cuisson à la main

Séchez le compartiment de cuisson après chaque fonctionnement afin qu'il ne subsiste pas d'humidité.

1. Laisser l'appareil refroidir.
2. Éliminer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
3. Sécher le compartiment de cuisson à l'aide d'une éponge.
4. Laisser la porte de l'appareil ouverte pendant une heure pour que le compartiment de cuisson sèche complètement.

9 MicroCombi

Vous pouvez combiner la fonction micro-ondes à tous les modes de cuisson et à la fonction vapeur.
Le mode MicroCombi est possible avec les fonctions suivantes :

- Vapeur
- Chaleur tournante
- Gril
- Gril air pulsé

Exceptions :

- puissance du micro-ondes 1000 Watts
- Chaleur tournante 40 °C

9.1 Régler le MicroCombi

Allumez le micro-ondes sur un mode de cuisson.

1. Régler le sélecteur de fonctions sur un mode de cuisson combinable.
✔ L'écran affiche une valeur de référence pour la température.
2. Régler la température au moyen du sélecteur rotatif.
3. Pour régler la puissance micro-ondes désirée, appuyer sur .
✔ L'écran affiche une valeur de référence pour la durée.
4. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.
5. Démarrer le fonctionnement à l'aide de start▷stop.
✔ La durée s'écoule et le mode de fonctionnement démarre.
✔ La durée s'écoule de manière visible.
✔ start▷stop s'allume.
✔ Lorsque la durée est écoulée, l'appareil met fin fonctionnement et un signal sonore retentit.

9.2 Modifier la puissance du micro-ondes

▸ Appuyer sur jusqu'à ce que le niveau souhaité soit sélectionné à l'affichage.

Remarque : Appuyer plusieurs fois pour passer du niveau de puissance le plus élevé à la puissance la plus faible.
Si vous ajoutez la fonction micro-ondes seulement après le démarrage, l'appareil se met en pause. Démarrez le fonctionnement à l'aide de start▷stop.

9.3 Arrêter le fonctionnement

1. Appuyer sur start▷stop ou ouvrir la porte de l'appareil.
✔ L'appareil arrête de fonctionner.
✔ start▷stop clignote.
2. Fermer la porte de l'appareil.
3. Appuyer sur start▷stop.
✔ L'appareil poursuit son fonctionnement.
✔ start▷stop s'allume.

9.4 Annulation du fonctionnement

Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.

▸ Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro. Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.
✔ L'appareil interrompt les fonctions en cours.

10 Gril

Avec le gril vous pouvez faire dorer ou gratiner vos mets. Vous pouvez utiliser le gril, soit seul, soit combiné aux micro-ondes.

10.1 Régler le gril

1. Régler le sélecteur de fonctions sur .
2. Régler une position gril à l'aide du sélecteur rotatif.
✔ L'écran affiche la position gril.
3. Régler la durée souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Démarrer le fonctionnement à l'aide de start▷stop.
✔ L'appareil commence à chauffer. De faibles variations de température sont normales après la chauffe.
✔ L'affichage de la température s'allume entièrement.

Remarque : Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.

Positions gril

Les positions gril suivantes sont disponibles.

Position gril	Mets
1 (faible)	■ Soufflés/gratins hauts ■ Soufflés
2 (moyenne)	■ Soufflés/gratins plats ■ Poisson
3 (puissante)	■ Saucisses ■ Toast

10.2 Régler la durée

1. Régler un mode de fonctionnement.
2. Appuyer sur ◷ jusqu'à ce que ◷ soit mis en évidence.
3. Régler la durée souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur start▷stop.

✔ L'appareil commence à chauffer.
✔ start▷stop s'allume.
✔ La durée s'écoule de manière visible.

10.3 Modifier la position gril

Si la fonction gril est sélectionnée ou si le fonctionnement a déjà démarré, vous pouvez modifier la position gril à tout moment.

▸ Modifier la position gril à l'aide du sélecteur rotatif.
✔ La durée reste inchangée.

10.4 Arrêter le fonctionnement

1. Appuyer sur start▷stop ou ouvrir la porte de l'appareil.

✔ L'appareil arrête de fonctionner.
✔ start▷stop clignote.

2. Fermer la porte de l'appareil.
3. Appuyer sur start▷stop.

✔ L'appareil poursuit son fonctionnement.
✔ start▷stop s'allume.

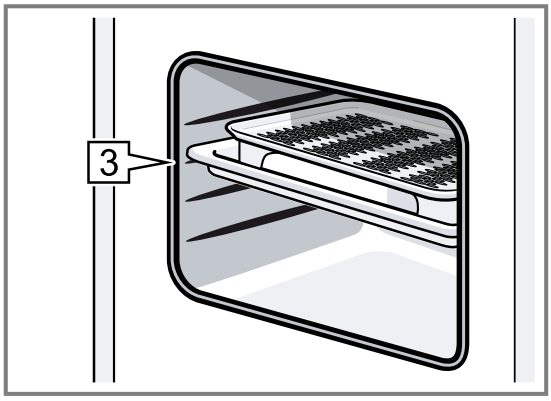
10.5 Annulation du fonctionnement

Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.

▸ Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro. Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.
✔ L'appareil interrompt les fonctions en cours.

11 Vapeur

Vous pouvez utiliser la fonction vapeur seule ou combinée avec la fonction gril et la fonction micro-ondes. Pour utiliser la fonction vapeur de manière optimale, retirez la grille combinée. Insérez la lèchefrite en verre au niveau 3 et placez le récipient de cuisson à la vapeur dans la lèchefrite en verre.



Remarque : Vous entendez un bruit de bourdonnement pendant le fonctionnement. Ce bruit provient du fonctionnement de la pompe. Il s'agit d'un bruit de fonctionnement normal.

11.1 Niveaux de vapeur

Vous disposez de plusieurs intensités pour la fonction vapeur.
Vous sélectionnez les niveaux de vapeur via ♨. L'affichage indique le niveau de vapeur sélectionné.

Niveau de vapeur	Plats
1 (faible)	Pour décongeler des légumes, de la viande, du poisson et des fruits
2 (moyenne)	Pour la préparation de desserts, de poisson et de saucisses
3 (puissante)	Pour cuire des légumes, du poisson, des garnitures, pour extraire du jus et pour blanchir

11.2 Régler la vapeur

Remarque : Si vous n'avez pas utilisé l'appareil pendant une longue période, effectuez d'abord un cycle de rinçage 🚿.
→ *"Rincer", Page 83*

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !
De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !
Le réservoir d'eau peut devenir chaud lorsque l'appareil fonctionne.

▸ Lorsque l'appareil vient de fonctionner, patientez jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit refroidi.
▸ Retirez le réservoir d'eau de son logement.

1. Sélectionner ♨ à l'aide du sélecteur de fonctions.

✔ L'appareil est prêt à fonctionner.

✔ Le niveau de vapeur maximal et une durée de 20 minutes sont réglés comme valeur standard.
✔ La flèche près de clignote.
2. Retirer le réservoir d'eau, le remplir d'eau fraîche jusqu'au repère MAX, puis l'introduire entièrement dans son logement.
→ *"Remplir le réservoir d'eau", Page 71*
3. Appuyer sur jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité soit atteint.
✔ L'affichage indique le niveau de vapeur sélectionné.
4. Régler la durée souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
Vous pouvez également d'abord régler la durée, puis le niveau de vapeur.
5. Démarrer le fonctionnement à l'aide de start▷stop.
✔ La flèche près de disparaît et le symbole s'allume sans flèche.
✔ start▷stop s'allume,
✔ L'affichage de la température s'allume entièrement.
✔ La durée s'écoule à l'affichage. Selon le niveau de vapeur, le remplissage du réservoir d'eau peut durer plus ou moins longtemps.

Remarques
- Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.
- Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement, ce dernier est interrompu et la flèche du symbole du réservoir d'eau clignote. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au repère MAX et poursuivre le fonctionnement à l'aide de start▷stop.
- Vous pouvez modifier à tout moment le niveau de vapeur en cours de fonctionnement au moyen de .
- Essuyer la gouttière et le compartiment de cuisson après la cuisson.
→ *"Après chaque fonctionnement à la vapeur", Page 73*

11.3 Cuisson mixte vapeur

Lors de certains modes de cuisson, vous pouvez activer en plus la fonction vapeur. Lors de la cuisson avec la fonction vapeur, l'appareil libère de la vapeur dans le compartiment de cuisson à différents intervalles et selon différentes intensités. Cela permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson.
Votre plat cuisiné
- obtient une croûte croustillante.
- obtient un aspect brillant.
- est juteux et fondant à l'intérieur.
- réduit peu en volume.

La cuisson mixte vapeur est possible avec les fonctions suivantes :
- Micro-ondes
- Chaleur tournante
- Gril
- Gril air pulsé

Exceptions :
- Puissance de micro-ondes 1000 Watts
- Chaleur tournante 40 °C

Régler la cuisson mixte vapeur

Allumez le micro-ondes sur un mode de cuisson.
1. Régler le sélecteur de fonctions sur un mode de cuisson combinable.
✔ L'écran affiche une valeur de référence pour la température.
2. Régler la puissance souhaitée au moyen du sélecteur rotatif
3. Appuyer sur jusqu'à ce que le niveau souhaité soit sélectionné à l'affichage.
✔ Le symbole du réservoir d'eau apparaît.
4. Remplir le réservoir d'eau.
5. Démarrer le fonctionnement à l'aide de start▷stop.
✔ La durée s'écoule et le mode de fonctionnement démarre.
✔ La durée s'écoule de manière visible.
✔ start▷stop s'allume.
✔ Lorsque la durée est écoulée, l'appareil met fin fonctionnement et un signal sonore retentit.

Remarques
- Si le réservoir d'eau est vide, le fonctionnement se poursuit sans la fonction vapeur. Aucune indication n'apparaît sur l'écran.
- L'ouverture de la porte de l'appareil influence le résultat de cuisson. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson.

Modifier le niveau de vapeur

▸ Appuyer sur jusqu'à ce que le niveau souhaité apparaisse sur l'affichage.

Remarque : Appuyer 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. Appuyer de nouveau pour activer la fonction vapeur, en commençant par le niveau le plus élevé.

11.4 Arrêter le fonctionnement

1. Appuyer sur start▷stop ou ouvrir la porte de l'appareil.
✔ L'appareil arrête de fonctionner.
✔ start▷stop clignote.
2. Fermer la porte de l'appareil.
3. Appuyer sur start▷stop.
✔ L'appareil poursuit son fonctionnement.
✔ start▷stop s'allume.

11.5 Annulation du fonctionnement

Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.
▸ Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro. Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.
✔ L'appareil interrompt les fonctions en cours.

11.6 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 commencer une cuisson avec de la vapeur, ouvrez le bandeau du réservoir et remplissez le réservoir d'eau.

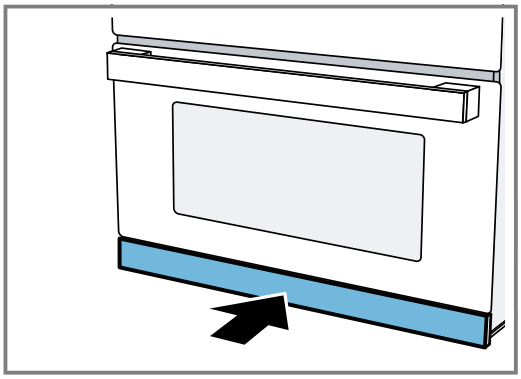
⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**
Les vapeurs de liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson à cause des surfaces chaudes (déflagration). La porte de l'appareil

peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.
- ▸ Ne versez aucun liquide inflammable (par exemple, des boissons alcoolisées) dans le réservoir d'eau.
- ▸ Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

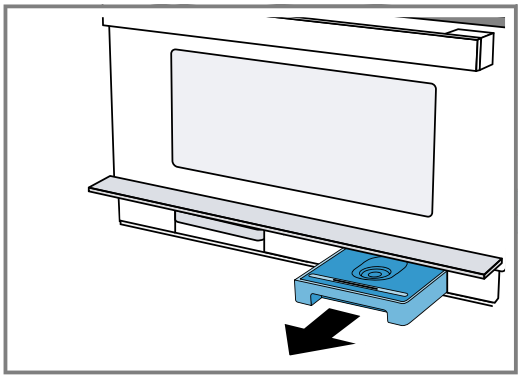
⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !
Le réservoir d'eau peut devenir chaud lorsque l'appareil fonctionne.
- ▸ Lorsque l'appareil vient de fonctionner, patientez jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit refroidi.
- ▸ Retirez le réservoir d'eau de son logement.

Condition : La dureté de l'eau est correctement réglée.
→ *"Régler la dureté de l'eau", Page 65*

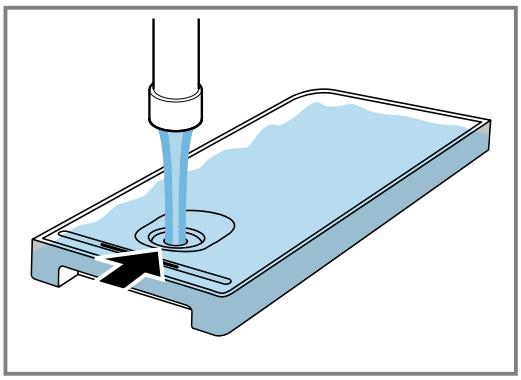
1. Appuyer au milieu du bandeau du réservoir.



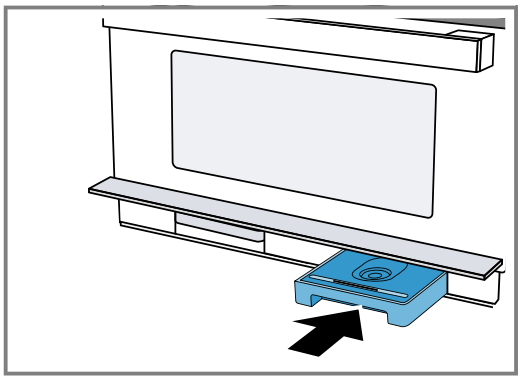
✔ Le bandeau du réservoir s'ouvre.
2. Tirer le réservoir d'eau hors de son logement.



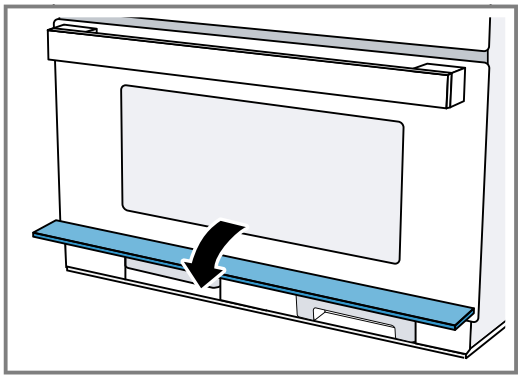
3. Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au repère « MAX ».



4. Placer le réservoir d'eau dans le logement et l'insérer complètement.



5. Fermer le bandeau du réservoir.



11.7 Remplir le réservoir d'eau

Remarques
- ■ Lorsque le réservoir d'eau est vide en cours de fonctionnement, l'appareil se comporte différemment en fonction du mode de fonctionnement :
  - – Mode vapeur : l'appareil interrompt le fonctionnement. L'écran affiche un message. Au plus haut niveau de vapeur, le réservoir rempli suffit pendant 30-40 minutes, mais beaucoup plus longtemps avec des niveaux de vapeur plus faibles.
  - – Vapeur avec micro-ondes : l'appareil interrompt le fonctionnement. Un réservoir rempli suffit pour env. 50 min. de fonctionnement.
  - – Gril avec vapeur : l'appareil poursuit le fonctionnement avec le gril. L'écran n'affiche aucun message. Au plus haut niveau de vapeur, le réservoir rempli suffit pendant env. 3 heures, mais beaucoup plus longtemps avec des niveaux de vapeur plus faibles.
- ■ Les temps indiqués peuvent varier.

1. Ouvrir le bandeau de commande.
2. Retirer le réservoir d'eau.
3. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère MAX.
4. Insérer le réservoir d'eau rempli et fermer le bandeau de commande.

11.8 Après chaque fonctionnement à la vapeur

De l'humidité subsiste dans le compartiment de cuisson. Essuyez la gouttière et le compartiment de cuisson avec précaution.
Après chaque utilisation avec de la vapeur, nous recommandons d'exécuter la fonction de nettoyage Rinçage. Ensuite, vider le réservoir d'eau et le bac collecteur et les sécher.

Remarque : Éliminer les taches de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux.

Rincer l'appareil

Pour que votre appareil reste propre, vous pouvez pomper l'eau via le système de tuyauterie. L'appareil évacue ensuite l'eau dans le bac collecteur.

Remarque : Après le rinçage, des particules de calcaire dissoutes peuvent se trouver dans le bac collecteur. Ceci est normal et n'influence pas le fonctionnement.

1. Sélectionner à l'aide du sélecteur de fonctions.
✔ L'écran affiche la durée du programme. Vous ne pouvez pas modifier la durée.
2. Ouvrir le bandeau du réservoir.
3. Retirer le bac collecteur et le vider.
4. Insérer complètement le bac collecteur vide.
5. Retirer le réservoir d'eau et le vider de son éventuelle eau résiduelle.
6. Rincer soigneusement le réservoir d'eau et le remplir d'eau fraîche.
7. Insérer complètement le réservoir d'eau.
8. Fermer le bandeau du réservoir.
9. Appuyer sur start▷stop.
✔ L'appareil pompe l'eau par les tuyaux.
✔ La durée s'écoule à l'affichage.
✔ Un signal retentit dès que la durée est écoulée.
10. Vider le bac collecteur.

Vider le réservoir d'eau

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !
Le réservoir d'eau peut devenir chaud lorsque l'appareil fonctionne.
- ▸ Lorsque l'appareil vient de fonctionner, patientez jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit refroidi.
- ▸ Retirez le réservoir d'eau de son logement.

ATTENTION !
Le nettoyage du réservoir d'eau au lave-vaisselle provoque des dégâts.
- ▸ Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle.
- ▸ Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon doux et un produit à vaisselle usuel du commerce.

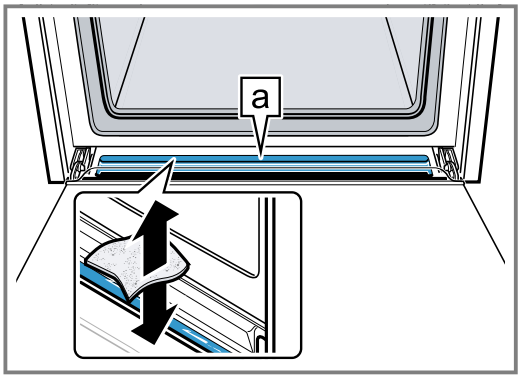
1. Appuyer au centre du bandeau du réservoir.
✔ Le bandeau du réservoir se replie vers le haut.
2. Extraire le réservoir d'eau.
3. Retirer avec précaution le couvercle du réservoir d'eau.
4. Vider le réservoir d'eau, le nettoyer avec du produit à vaisselle et le rincer soigneusement à l'eau claire.
5. Sécher toutes les pièces avec un chiffon doux.
6. Essuyer le joint au niveau du couvercle pour le sécher.
7. Laisser sécher le réservoir d'eau avec le couvercle ouvert.
8. Placer le couvercle sur le réservoir d'eau et appuyer dessus.
9. Insérer complètement le réservoir d'eau.
10. Fermer le bandeau du réservoir et appuyer brièvement au milieu.
✔ Le bandeau du réservoir est verrouillé.

Sécher la gouttière

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !
L'appareil devient chaud pendant son utilisation.
- ▸ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Condition : Le compartiment de cuisson est refroidi.

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Ouvrir le bandeau du réservoir.
3. Retirer le réservoir d'eau et le bac collecteur.
4. **Remarque :**
La gouttière [a] se trouve en dessous du compartiment de cuisson.



Absorber l'eau dans la gouttière [a] à l'aide d'une lavette éponge et l'essuyer avec précaution.

Réchauffement et séchage du compartiment de cuisson

Séchez le compartiment de cuisson après chaque fonctionnement afin qu'il ne subsiste pas d'humidité.

1. Laisser l'appareil refroidir.
2. Éliminer immédiatement les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
3. Essuyer l'humidité du fond du compartiment de cuisson.
4. Sélectionner à l'aide du sélecteur de fonctions.
5. Appuyer deux fois sur .
✔ est coché dans l'affichage.
6. Régler une durée de 15 minutes à l'aide du sélecteur rotatif.
7. Démarrer le fonctionnement à l'aide de start▷stop.
✔ Le séchage est lancé et se termine au bout de 15 minutes.
8. Ouvrir la porte de l'appareil pendant 1 à 2 minutes pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper.

Séchage du compartiment de cuisson à la main

Séchez le compartiment de cuisson après chaque fonctionnement afin qu'il ne subsiste pas d'humidité.

1. Laisser l'appareil refroidir.
2. Éliminer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
3. Sécher le compartiment de cuisson à l'aide d'une éponge.

4. Laisser la porte de l'appareil ouverte pendant une heure pour que le compartiment de cuisson sèche complètement.

12 Programmes automatiques

La fonction de programmes automatiques vous aide à préparer de différents plats et sélectionne automatiquement les réglages optimaux.

12.1 Remarques concernant les réglages pour mets

Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, respectez ces consignes.

- Utiliser uniquement des aliments de qualité irréprochable.
- Utiliser uniquement de la viande à la température du réfrigérateur.
- Utiliser uniquement des plats surgelés sortant directement du congélateur.
- Retirez les aliments de leur emballage et pesez-les. Si vous ne pouvez pas régler le poids exact sur l'appareil, arrondissez le poids vers le plus ou vers le moins.
- Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid.
- Utiliser uniquement des récipients appropriés au micro-ondes, résistants à la chaleur, par ex. en verre ou en céramique.

12.2 Vue d'ensemble des plats

L'appareil vous invite à indiquer le poids. Vous pouvez régler des poids uniquement dans la fourchette de poids prévue.

Décongeler

Conseil : Collez l'autocollant de programme sur votre appareil. Vous pouvez ainsi accéder plus facilement et plus rapidement aux programmes.

N°	Plats	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Fourchette de poids en kg	Remarques
P01	Viande hachée de bœuf, d'agneau ou de porc[1, 2]	Récipient ouvert, plat	0	0,10 - 1,20	Enlevez la viande déjà décongelée lorsque vous la retourner.
P02	Filet de poisson[1, 2]	Récipient ouvert, plat	0	0,10 - 1,00	Filet de brochet, cabillaud, sébaste, colin, sandre
P03	Morceaux de poulet avec os[1, 2]	Récipient ouvert, plat	0	0,15 - 1,20	Placez les morceaux de poulet, côté peau vers le bas.
P04	Tranches de pain[1, 2]	Récipient ouvert, plat	0	0,10 - 0,50	Décongeler uniquement la quantité nécessaire de pain de froment, de pain bis de froment, de pain complet et de pain. Le pain rassit très vite. Séparez les tranches de pain, si possible.

[1] Observez le signal pour retourner la préparation.
[2] Utilisez de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

Volaille, viande, poisson

N°	Plats	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Fourchette de poids en kg	Remarques
P05	Poulet en morceaux, frais[1, 2]	Grille combinée + lèchefrite en verre	3 + 2	0,15 - 1,00	Cuisses de poulet, demi-poulets Placez les morceaux de poulet, côté peau vers le bas.
P06	Rosbif, saignant	Lèche frite en verre	1	0,50 - 2,00	
P07	Rosbif, à point	Lèche frite en verre	1	0,50 - 2,00	
P08	Rosbif, bien cuit	Lèche frite en verre	1	0,50 - 2,00	
P09	Gigot d'agneau avec os, à point	Lèche frite en verre	1	1,00 - 2,00	
P10	Gigot d'agneau avec os, bien cuit	Lèche frite en verre	1	1,00 - 2,00	
P11	Poisson, entier, frais[3]	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	0,20 - 1,20	Arrosez l'intérieur de jus de citron.
P12	Filet de poisson, frais[3]	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	0,20 - 0,50	
P13	Filet de poisson, surgelé[3]	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	0,20 - 0,50	Utilisez des filets de poisson uniformément plats.
P14	Ragoût/potée à partir d'ingrédients frais[4, 2]	Récipient avec couvercle	0	0,20 - 2,00	Utilisez la viande, les légumes et le bouillon en quantités égales et indiquez le poids total.

[1] Observez le signal pour retourner la préparation.
[2] Utilisez de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.
[3] Remplissez le réservoir d'eau.
[4] Observez le signal pour remuer la préparation.

Légumes, accompagnements

N°	Plats	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Fourchette de poids en kg	Remarques
P15	Brocoli, frais[1]	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	0,10 - 1,00	
P16	Petits pois, surgelés[1]	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	0,10 - 1,00	
P17	Rondelles de carottes, fraîches[1]	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	0,10 - 0,75	Plus les tranches sont épaisses, plus le résultat est ferme. Si vous désirez que le plat soit bien cuit à cœur, programmez un poids plus élevé. Cela prolonge la durée du programme.

[1] Remplissez le réservoir d'eau.
[2] Observez le signal pour remuer la préparation.
[3] Utilisez de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

N°	Plats	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Fourchette de poids en kg	Remarques
P18	Asperges vertes, fraîches[1]	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	0,10 - 0,70	Ne pas superposer.
P19	Œufs à la coque[1]	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	2 - 10 pièces	Œufs de poule réfrigérés
P20	Riz[2, 3]	Récipient haut avec couvercle	0	0,10 - 0,50	Utilisez uniquement du riz long grain. N'utilisez pas de riz en sachet. Ajoutez les 2/3 de la quantité d'eau au riz. Laissez reposer le riz 5 - 10 min après la fin du programme.
P21	Pommes de terre au four	Grille combinée	2	0,20 - 1,50	Pommes de terre de taille moyenne, env. 250 g. Lavez et séchez les pommes de terre. Piquez la peau plusieurs fois avec une fourchette.
P22	Pommes de terre à l'anglaise[3, 1]	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	0,20 - 0,50	Épluchez les pommes de terre et découpez-les en dés. Plus les morceaux sont gros, plus le résultat est ferme.
P23	Compote de fruits[3, 1, 2]	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	0,30 - 0,80	Ajoutez un peu de sucre et de cannelle aux fruits. Pour une compote de fruits rouges, n'ajoutez les framboises et les fraises qu'au moment du signal qui vous invite à remuer.

[1] Remplissez le réservoir d'eau.
[2] Observez le signal pour remuer la préparation.
[3] Utilisez de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

Commodité

N°	Plats	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Fourchette de poids en kg	Remarques
P24	Frites, surgelées[1]	Lèche frite en verre	2	0,20 - 0,80	Ne pas superposer.
P25	Croquettes, surgelées[1]	Lèche frite en verre	2	0,25 - 0,80	Ne pas superposer.
P26	Pizza, précuite, réfrigérée	Grille combinée	2	0,10 - 0,60	Pizza à pâte fine.
P27	Pizza, précuite, surgelée	Grille combinée	1	0,10 - 0,50	Pizza à pâte fine, pizza-baguette.

[1] Observez le signal pour retourner la préparation.

N°	Plats	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Fourchette de poids en kg	Remarques
P28	Gratin de pâtes, précuit et réfrigéré	Récipient sur la lèchefrite en verre	2	0,30 - 1,00	Lasagnes, cannelloni ou gratin de pâtes avec pâtes précuites.
P29	Réchauffer un plat, réfrigéré	Récipient plat sur la lèchefrite en verre	3	0,20 - 0,50	
P30	Réchauffer un plat, surgelé	Récipient plat sur la lèchefrite en verre	3	0,20 - 0,50	

[1] Observez le signal pour retourner la préparation.

12.3 Réglage d'un plat

1. Placer le sélecteur de fonctions sur .
✔ L'affichage indique le premier numéro de plat et un poids de référence.
2. Régler le plat souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur .
✔ Le réglage du poids apparaît en évidence.
4. Régler le poids à l'aide du sélecteur rotatif.
Avant de démarrer, vous pouvez commuter, à l'aide de et , entre le plat et le poids.
✔ L'appareil règle automatiquement la durée adaptée au poids.
5. Appuyer sur start▷stop.
Après le démarrage, vous ne pouvez plus modifier le plat ni le poids. permet d'afficher le poids réglé.
✔ L'appareil se met en marche.
✔ start▷stop s'allume.
✔ Le temps de cuisson s'écoule de manière visible.
✔ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.
6. Tourner le sélecteur de fonctions sur la position zéro.

Remarque : Avant de démarrer, vous pouvez commuter, à l'aide de et , entre les programmes et le poids.
Après le démarrage, vous ne pouvez plus modifier le numéro de programme ni le poids. Vous pouvez interroger le poids réglé via le champ .

12.4 Modifier un plat

1. Appuyer sur start▷stop pendant 4 secondes ou ouvrir la porte de l'appareil.
✔ Le plat est réinitialisé
2. Sélectionner un nouveau plat.

12.5 Interruption du fonctionnement

Vous pouvez arrêter le fonctionnement à tout moment.

1. Appuyer sur start▷stop ou ouvrir la porte de l'appareil.
✔ Le fonctionnement s'arrête.
✔ start▷stop clignote.
2. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur start▷stop.
✔ Le fonctionnement se poursuit.
✔ start▷stop s'allume.

12.6 Annulation du fonctionnement

Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.

▸ Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro.
Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.
✔ L'appareil interrompt les fonctions en cours.

13 Fonctions de temps

Votre appareil est doté de fonctions de temps qui vous permettent de régler la durée de fonctionnement ainsi que la minuterie.

13.1 Vue d'ensemble des fonctions de temps

Votre appareil possède différentes fonctions de temps. À l'aide de ◷, vous appelez le menu et commutez entre les différentes fonctions. Les symboles des fonctions disponibles s'allument à l'écran, la fonction qui vient d'être sélectionnée est mise en évidence.

Fonction de temps	Utilisation
Minuterie ⧖	Vous pouvez régler la minuterie indépendamment du programme. Elle n'influence pas l'appareil. Un signal retentit après l'écoulement d'un temps réglé.
Durée ◴	Après écoulement d'une durée réglée, l'appareil s'arrête automatiquement de fonctionner. Vous pouvez appeler la durée à l'aide de ◷ uniquement après le réglage d'un mode de cuisson. Un signal retentit après écoulement d'une durée.
Heure ◷	Tant qu'aucune autre fonction n'est en cours en arrière-plan, l'appareil affiche l'heure.

Remarque : Vous pouvez couper le signal prématurément en appuyant sur ◷. Dans les Réglages de base → *Page 79*, vous pouvez modifier le temps de retentissement du signal.

13.2 Interroger les fonctions de temps

Condition : Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés à l'écran. La durée s'écoule de manière visible. La minuterie et la durée sont disponibles en cours de fonctionnement. La minuterie et l'heure sont disponibles en mode veille.

- ▸ Appuyer sur ◷ jusqu'à ce que ◷, ou ◴ soit mis en évidence.
- ✔ La valeur respective est indiquée sur l'affichage.

13.3 Régler la minuterie

1. Appuyer sur ◷.
- ✔ Sur l'affichage, ⧖ et les symboles de temps s'allument.
2. Régler le temps de la minuterie à l'aide du sélecteur rotatif.
- ✔ Le temps réglé est validé au bout de quelques secondes.
- ✔ 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.
- ✔ Un signal retentit après le temps de la minuterie écoulé. L'écran affiche --:--.
3. Vous pouvez désactiver la minuterie en effleurant un champ quelconque.

13.4 Modification de la minuterie

- ▸ Modifier le temps de la minuterie à l'aide du sélecteur rotatif.
- ✔ L'appareil affiche le temps de minuterie réglé au bout de quelques secondes.

13.5 Suppression de la minuterie

- ▸ À l'aide du sélecteur rotatif, régler le temps de la minuterie sur --:--.
- ✔ La minuterie est désactivée.

13.6 Régler la durée

1. Appuyer deux fois sur ◷.
- ✔ L'affichage indique --:-- et les symboles de temps d'allument.
2. Régler une durée au moyen du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur start▷stop.
- ✔ L'appareil se met en marche.
- ✔ La durée s'écoule visiblement sur l'affichage et start▷stop s'allume. Les autres symboles de temps disparaissent.
- ✔ Un signal retentit après la durée écoulée. L'appareil cesse de chauffer. L'écran affiche --:--.
4. Arrêter le signal au moyen de ◷.
5. Pour éteindre l'appareil, tourner le sélecteur de fonctions sur la position zéro.

13.7 Modification de la durée

- ▸ Modifier la durée à l'aide du sélecteur rotatif.
- ✔ La durée modifiée apparaît sur l'affichage au bout de quelques secondes.
- ✔ Le temps de cuisson s'écoule de manière visible.

13.8 Supprimer la durée

Remarque : Si la fonction minuterie est réglée, vous devez d'abord appuyer sur ◷ pour modifier la durée.

- ▸ À l'aide du sélecteur rotatif, régler la durée sur --:--.
- ✔ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

13.9 Réglage de l'heure

Lors de la mise en service, l'affichage du temps est mis en évidence. 12:00 clignote sur l'affichage et ◷ s'allume.

1. Régler l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Appuyer sur ◷.
- ✔ L'heure est réglée.

13.10 Modifier l'heure

Condition : L'appareil est éteint.

1. Appuyer deux fois sur ◷.
- ✔ L'écran affiche ◷ et l'heure.

2. Régler l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur ◷.

✔ L'heure est réglée.

Remarque : Si vous n'appuyez pas sur ◷ après avoir réglé l'heure, l'appareil valide automatiquement la valeur réglée au bout de quelques secondes.

Si vous avez modifié la position du sélecteur de fonctions pendant les réglages, vous ne pouvez utiliser l'appareil que lorsque vous tournez le sélecteur de fonctions sur la position zéro.
Pour réduire la consommation de votre appareil en mode veille, vous pouvez masquer l'heure.

14 Sécurité enfants

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

14.1 Activation de la sécurité enfants

Condition : L'appareil est éteint.

▸ Appuyer environ 4 secondes sur ♨.

✔ Le bandeau de commande est verrouillé.

✔ ⊶ apparaît à l'écran.

Remarque : Si vous avez réglé un temps de minuterie ⧖, celui-ci continue à s'écouler. Tant que la sécurité enfants est activée, il est impossible de modifier le temps de la minuterie.
Vous pouvez arrêter les signaux sonores en effleurant un champ quelconque.

14.2 Désactivation de la sécurité enfants

▸ Appuyer environ 4 secondes sur ♨.

✔ Le bandeau de commande est déverrouillé.

15 Réglages de base

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

15.1 Vue d'ensemble des réglages de base

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

Affichage	Réglage de base	Sélection	Description
c01	Durée du signal	1 = court = 10 secondes 2 = moyen = 30 secondes[1] 3 = long = 2 minutes	Régler la durée de signal après écoulement d'une durée ou de la minuterie.
c02	Tonalité des touches	0 = arrêt 1 = marche[1]	Activer ou désactiver les tonalités de touches.
c03	Luminosité de l'affichage	1 = faible 2 = moyenne[1] 3 = élevé	Réglage de la luminosité de l'affichage.
c04	Affichage de l'heure	0 = arrêt 1 = marche[1]	Afficher l'heure.
c05	Éclairage de l'enceinte de cuisson	0 = arrêt 1 = marche[1]	Allumer ou éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson.
c06	Dureté de l'eau	0 = adoucie 1 = douce 2 = moyenne 3 = dure 4 = très dure[1]	Régler la dureté de l'eau → *Page 65*.

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

Affichage	Réglage de base	Sélection	Description
c07	Réglage usine	0 = arrêt[1] 1 = marche	Réinitialiser les réglages modifiés sur les réglages usine.
c08	Mode Démo	0 = arrêt[1] 1 = marche	Activer ou désactiver le mode Démo. **Remarque :** Le mode Démo est uniquement visible pendant les 5 premières minutes suivant la connexion de l'appareil.

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

15.2 Modification des réglages de base

Condition : L'appareil est éteint.

1. Maintenir ◷ enfoncé pendant quelques secondes.
✔ L'affichage indique le premier réglage de base.
2. Modifier le réglage de base à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur ◷.
✔ L'affichage indique le réglage de base suivant.
4. À l'aide de ◷, sélectionner tous les réglages de base souhaités et modifier les valeurs.
5. Pour mémoriser les modifications, maintenir ◷ enfoncé pendant quelques secondes.

Remarque : Les réglages de base modifiés sont maintenus après une panne de courant.

15.3 Annulation de la modification des réglages de base

- Tourner le sélecteur de fonctions.
✔ Toutes les modifications seront rejetées et ne seront pas mémorisées.

16 Nettoyage et entretien

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

16.1 Conseils d'entretien

Voici quelques conseils d'entretien qui vous permettront de profiter de votre appareil à long terme.

Solution	Avantage
Maintenir l'appareil toujours propre et éliminer immédiatement la saleté. Nettoyer le compartiment de cuisson après chaque utilisation.	Les salissures ne s'attachent pas et ne brûlent pas.
Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf.	Éviter la corrosion.
Utiliser la lèchefrite en verre pour faire cuire des gâteaux très humides.	Le compartiment de cuisson se salit moins.
Pour le rôtissage, utiliser un récipient approprié, par ex. un faitout.	Le compartiment de cuisson se salit moins.
Utiliser si possible le mode Chaleur tournante.	La salissure est plus faible

16.2 Produits de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

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

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

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.
- N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.
- Utilisez uniquement des nettoyants pour vitres, des racloirs à verre ou des produits d'entretien pour acier inox si ceux-ci sont recommandés dans les instructions de nettoyage de la pièce correspondante.

Les lavettes éponges neuves contiennent des résidus de la fabrication.

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

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

16.3 Nettoyage de l'appareil

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

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

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 80*
2. Respecter les indications concernant le nettoyage des surfaces ou des composants de l'appareil.
3. Sauf indication contraire :
   – Nettoyer les composants de l'appareil à l'aide d'un produit de nettoyage chaud et d'une lavette.
   – Sécher ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

16.4 Nettoyage de la face avant de l'appareil

ATTENTION !

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

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

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 80*
2. Nettoyer la face avant de l'appareil à l'aide d'un produit de nettoyage chaud et d'une lavette.

   Remarque : De légères différences de teintes apparaissent sur la face avant de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique ou le métal.
3. Pour les parties avant de l'appareil en acier inox, appliquer une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox avec un chiffon doux.
   Vous pouvez vous procurer les produits d'entretien pour acier inox auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
4. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

16.5 Nettoyage du bandeau de commande

ATTENTION !

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

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

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 80*
2. Nettoyer le bandeau de commande avec un chiffon microfibres ou un chiffon doux, humide.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

16.6 Nettoyage des vitres de porte

ATTENTION !

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

- Ne pas utiliser de racloir pour verre.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 80*
2. Nettoyer les vitres de porte à l'aide d'une lavette humide et d'un nettoyant pour vitres.

   Remarque : Des ombres ressemblant à des stries sur les vitres de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

16.7 Nettoyer la poignée de porte

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 80*
2. Nettoyer la poignée de porte avec un produit de nettoyage chaud et une lavette douce.

   Remarque : Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon, ces taches ne pourront plus être enlevées.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

16.8 Nettoyage du joint de porte

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le joint de porte.

- Ne pas utiliser de racloir pour métal ou pour verre pour le nettoyage.
- Ne pas utiliser de détergent abrasif.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 80*
2. Nettoyer le joint de porte avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

16.9 Nettoyer les surfaces en inox

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 80*
2. Nettoyer avec un produit de nettoyage chaud et une lavette.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.
4. Vérifier le positionnement du joint de porte après le nettoyage.

16.10 Nettoyage du compartiment de cuisson

ATTENTION !
Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le compartiment de cuisson.
- ▸ Ne pas utiliser d'aérosol pour four, de nettoyants abrasif ou d'autres nettoyants agressifs pour four.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 80*
2. Nettoyer avec un produit de nettoyage chaud ou de l'eau vinaigrée.
3. En cas de fort encrassement, utilisez un nettoyant pour four.
   Utiliser le produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le compartiment de cuisson est froid.
   Conseil : Pour éliminer les odeurs désagréables, chauffer une tasse d'eau additionnée de quelques gouttes de jus de citron pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale. Pour éviter une ébullition tardive, toujours placer une cuillère dans le récipient.
4. Essuyer le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
5. Laisser sécher le compartiment de cuisson avec la porte ouverte.

16.11 Nettoyage des accessoires

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 80*
2. Faire ramollir les restes d'aliments carbonisés à l'aide d'une lavette humide et de produit de nettoyage chaud.
3. Nettoyer les accessoires avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce ou une brosse douce.
4. Nettoyer la grille combinée avec un produit de nettoyage pour acier inox ou dans le lave-vaisselle.
   En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer ou un produit de nettoyage pour four.
5. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

16.12 Nettoyer les surfaces auto-nettoyantes

L'arrière du compartiment de cuisson est doté d'un revêtement catalytique auto-nettoyant. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement de l'appareil. Vous ne devez donc pas nettoyer cette zone.
ATTENTION !
Les nettoyants pour four endommagent les surfaces autonettoyantes.
- ▸ N'utilisez pas de produit de nettoyage pour four sur les surfaces autonettoyantes. Si du produit de nettoyage pour four se retrouvait toutefois sur ces surfaces, épongez immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne frottez pas et n'utilisez pas d'accessoires de nettoyage abrasifs.

Condition : Le compartiment de cuisson est refroidi.
- ▸ Nettoyer les résidus de couleur brun ou blanc 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 de danger pour la santé et ne compromettent pas la capacité de nettoyage des surfaces auto-nettoyantes.

16.13 Nettoyer le bac collecteur

ATTENTION !
La chaleur peut endommager le bac collecteur.
- ▸ Ne pas faire sécher le bac collecteur dans le compartiment de cuisson chaud.
- ▸ Ne pas nettoyer le bac collecteur au lave-vaisselle.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 80*
2. Nettoyer le bac collecteur avec un produit de nettoyage chaud et une lavette.
3. Rincer soigneusement à l'eau claire.
4. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.
5. Laisser sécher le bac collecteur avec le couvercle ouvert.
6. Essuyer le joint au niveau du couvercle pour le sécher.

16.14 Nettoyer le réservoir d'eau

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 80*
2. Nettoyer le réservoir d'eau avec un produit de nettoyage chaud et une lavette.
3. Rincer soigneusement à l'eau claire.
4. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.
5. Laisser sécher le réservoir d'eau avec le couvercle ouvert.
6. Essuyer le joint au niveau du couvercle pour le sécher.

16.15 Nettoyer le logement

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 80*
2. Bien essuyer le logement du réservoir après chaque utilisation.

16.16 Nettoyer l'évacuation de vapeur dans le compartiment de cuisson

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 80*
2. Nettoyer l'évacuation de vapeur du compartiment de cuisson avec du produit de nettoyage chaud et une éponge de nettoyage ou une brosse douce.

16.17 Fonction de nettoyage

Utiliser la fonction de nettoyage pour nettoyer l'appareil.

Détartrer

Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, détartrez-le régulièrement.
La fréquence du détartrage dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence des modes vapeur utilisés. Par le biais de dans la fichage l'appareil vous indique quand 5 utilisations ou moins avec de la vapeur sont

encore possibles. Si vous ne procédez pas au détartrage, vous ne pouvez plus régler aucun mode avec de la vapeur.
Au total, le détartrage dure env. 32 minutes. Le détartrage comprend deux étapes automatiques.
- Détartrage, durée env. 31 minutes
- Rinçage après détartrage, durée env. 1 minute

Pour des raisons d'hygiène, exécutez un détartrage complet.
Si vous interrompez détartrage, vous ne pouvez plus régler aucun mode avec de la vapeur. Pour que l'appareil soit de nouveau prêt à fonctionner, exécutez le cycle de rinçage.

Démarrer le détartrage

Le détartrage de votre appareil prend environ 31 minutes.

ATTENTION !

Les détartrants non recommandés peuvent endommager l'appareil

▸ Utiliser exclusivement le détartrant liquide que nous vous recommandons pour le détartrage. Les temps d'action pendant le détartrage dépendent du détartrant utilisé.

Si la solution détartrante atteint le bandeau de commande ou d'autres surfaces délicates, ceux-ci risquent d'être endommagées.

▸ Éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

1. Sélectionner à l'aide du sélecteur de fonctions.
✔ L'écran affiche la durée du détartrage. Vous ne pouvez pas modifier la durée.
2. Ouvrir le bandeau du réservoir.
3. Retirer le bac collecteur et le vider.
4. Insérer complètement le bac collecteur vide.
5. Retirer le réservoir d'eau.
6. Mélanger de l'eau avec du produit détartrant liquide pour obtenir une solution détartrante.
   – Mélanger 250 ml d'eau et 50 ml de produit détartrant liquide pour obtenir une solution détartrante ou dissoudre une pastille de détartrage, poids 18 g, pendant 5 minutes dans 250 ml d'eau.
7. Verser la solution de détartrage dans le réservoir d'eau, puis réinsérer ce dernier entièrement.
8. Fermer le bandeau du réservoir.
9. Appuyer sur start▷stop
✔ L'appareil est en cours de détartrage.
✔ La durée restante s'écoule à l'écran.
✔ Un signal retentit dès que le détartrage est terminé. L'appareil se met en pause.
10. Ouvrir le bandeau du réservoir.
11. Retirer, vider et insérer le bac collecteur.
12. Retirer le réservoir d'eau, le rincer soigneusement, le remplir d'eau fraîche et le remettre en place.
13. Fermer le bandeau du réservoir.
14. Appuyer sur start▷stop
✔ L'appareil effectue deux fois un rinçage automatiquement. Un signal retentit dès que le rinçage est terminé.

Remarque : Respectez le rapport de mélange du produit détartrant.
Produit détartrant liquide (référence 00311680) : rapport de mélange 1:5, mélanger 50 ml de détartrant avec 250 ml d'eau.
Pastilles de détartrage (référence 00311864) : dissoudre une pastille de détartrage, poids 18 g, pendant 5 minutes dans 250 ml d'eau.

Rincer

Si vous n'avez pas utilisé la fonction vapeur pendant une période prolongée, rincer l'appareil.
Pour que votre appareil reste propre, vous pouvez pomper l'eau via le système de tuyauterie. L'appareil évacue ensuite l'eau dans le bac collecteur.

Remarque : Après le rinçage, des particules de calcaire dissoutes peuvent se trouver dans le bac collecteur. Ceci est normal et n'influence pas le fonctionnement.

Effectuer un cycle de rinçage

1. Sélectionner à l'aide du sélecteur de fonctions.
✔ L'écran affiche la durée du programme. Vous ne pouvez pas modifier la durée du programme.
2. Ouvrir le bandeau du réservoir.
3. Retirer le bac collecteur et le vider.
4. Insérer complètement le bac collecteur vide.
5. Retirer le réservoir d'eau et le vider de son éventuelle eau résiduelle.
6. Rincer soigneusement le réservoir d'eau et le remplir d'eau fraîche.
7. Insérer complètement le réservoir d'eau.
8. Fermer le bandeau du réservoir.
9. Appuyer sur start▷stop.
✔ L'eau est pompée via les tuyaux.
✔ La durée s'écoule à l'affichage.
✔ Un signal retentit dès que la durée est écoulée.

Nettoyage de finition

Après chaque détartrage ou rinçage, vous devez exécuter les étapes suivantes.

1. Ouvrir le bandeau du réservoir.
2. Vider le bac collecteur et le réservoir d'eau, les nettoyer et les sécher.
3. Tourner le sélecteur de fonctions sur la position zéro.
✔ L'opération est terminée et l'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.

Vider le bac collecteur

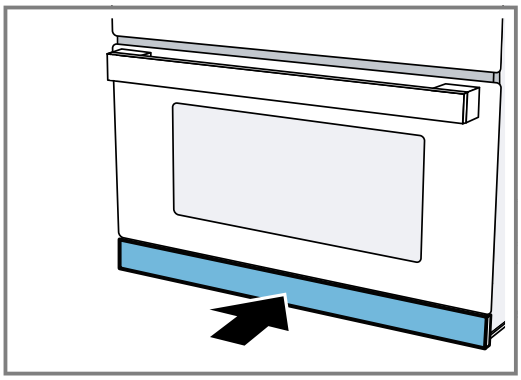
Lors des fonctions de nettoyage, l'eau résiduelle est recueillie dans le bac collecteur. Videz et séchez ensuite le bac collecteur.

ATTENTION !

La chaleur peut endommager le bac collecteur.

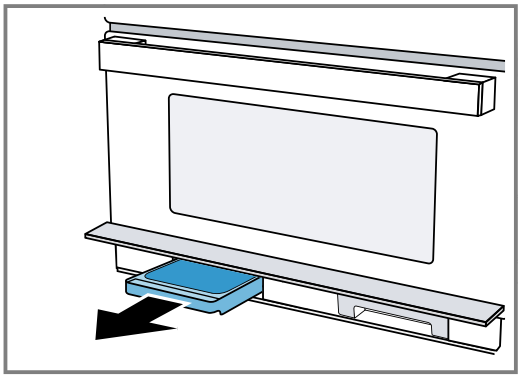
▸ Ne pas faire sécher le bac collecteur dans le compartiment de cuisson chaud.
▸ Ne pas nettoyer le bac collecteur au lave-vaisselle.

1. Appuyer brièvement au milieu du bandeau du réservoir.

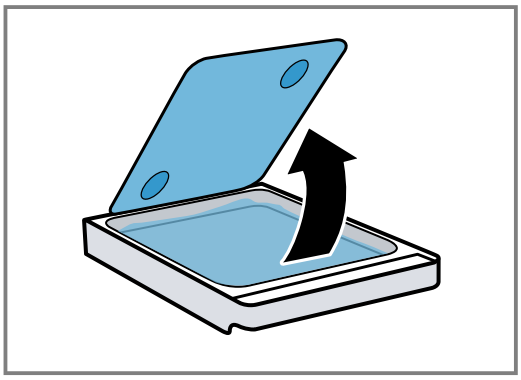


✔ Le bandeau du réservoir s'ouvre. Le réservoir d'eau et le bac collecteur sont accessibles.

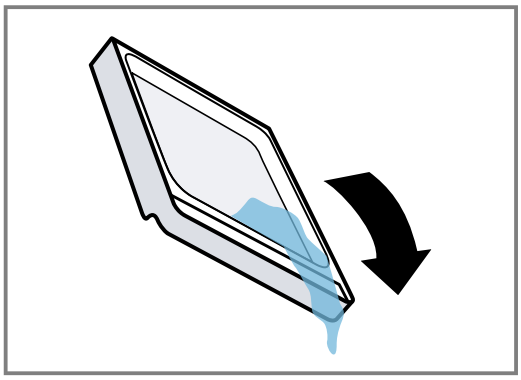
2. Retirer le bac collecteur de son logement.



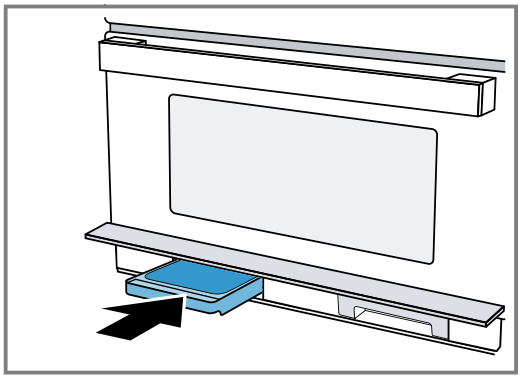
3. Ouvrir le couvercle du bac collecteur.



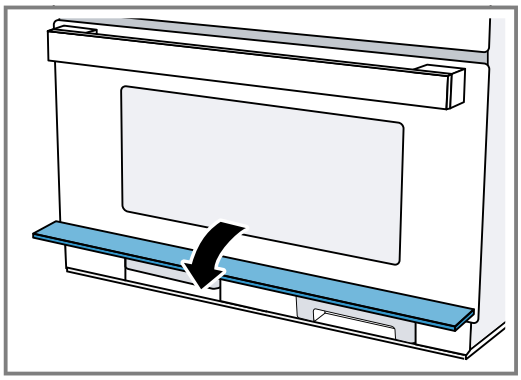
4. Vider le bac collecteur.



5. Remettre en place le bac collecteur dans son logement et l'insérer entièrement.



6. Fermer le bandeau du réservoir.



✔ L'appareil est prêt à fonctionner.

17 Dépannage

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

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

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

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

17.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▸ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▸ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▸ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
	Dysfonctionnement **1.** Désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. **2.** Le réarmer au bout d'environ 10 secondes. ✔ Si le défaut ne s'est présenté qu'une seule fois, le message disparaît. **3.** Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → *"Service après-vente", Page 87*
	La porte n'est pas complètement fermée. ▸ Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.
Le symbole ⚿ s'allume et il est impossible de régler l'appareil.	La sécurité enfants est activée. ▸ Appuyer sur ⚿ jusqu'à ce que ⚿ disparaisse.
L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas.	La lampe LED est défectueuse. ▸ Si cette erreur se répète, appelez le service après-vente.
Sur l'affichage, 12:00 clignote et le symbole ◷ s'allume.	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▸ Réglez à nouveau l'heure. → *"Réglage de l'heure", Page 78*
L'appareil n'est pas en marche. Un temps de cuisson est indiqué sur l'affichage.	start▷stop n'a pas été enfoncée. ▸ Appuyez sur start▷stop.
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.
	start▷stop n'a pas été enfoncée. ▸ Appuyez sur start▷stop.
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	La puissance du micro-ondes est réglée trop faible. ▸ Réglez une puissance micro-ondes plus élevée. → *Page 68*
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude. ▸ Réglez une durée plus longue. La quantité double requiert le double de temps.
	Les mets sont plus froids que d'habitude. ▸ Retournez les aliments ou remuez les de temps en temps.
Le fonctionnement du micro-ondes s'interrompt.	L'appareil présente un dérangement. ▸ Si cette erreur se répète, appelez le service après-vente.
L'appareil ne chauffe pas, deux points clignotent dans l'affichage.	Le mode Démo est activé dans les réglages de base. **1.** Débranchez l'appareil du réseau électrique, en désarmant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. **2.** Dans les Réglages de base → *Page 79*, désactivez le mode démonstration dans les 3 minutes.
Les symboles du réservoir d'eau et du bac collecteur clignotent en permanence.	Problème technique **1.** Assurez-vous que le réservoir d'eau et le bac collecteur sont entièrement insérés dans leur logement respectif. **2.** Si les symboles continuent à clignoter, appelez le service après-vente. **Remarque :** Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil, à l'exception de la fonction vapeur.

Défaut	Cause et dépannage
De l'air chaud ou de la vapeur s'échappe au-dessus de la porte.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Le ventilateur de refroidissement de l'appareil tourne. ▸ Aucune action nécessaire. Le ventilateur continue de tourner pendant une courte période même après le fonctionnement. L'appareil est protégé contre le risque de surchauffe par la soufflerie.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner après le fonctionnement.	L'appareil doit être refroidi après utilisation. ▸ Aucune action nécessaire. Le ventilateur continue de tourner pendant une courte période même après le fonctionnement. L'appareil est protégé contre le risque de surchauffe par la soufflerie.
Le ventilateur de refroidissement tourne lorsque la porte est ouverte.	L'appareil doit être refroidi pendant et après son fonctionnement. ▸ Aucune action nécessaire. Toutes les fonctions de cuisson s'arrêtent à l'ouverture de la porte.
La vapeur n'est pas visible en mode combiné chaleur tournante/gril.	La vapeur n'est pas visible dans chaque plage de température. Plus la vapeur est chaude, moins elle est visible. ▸ Aucune action nécessaire.
Le bac collecteur est vide après le mode vapeur.	En mode vapeur normal et en mode combiné vapeur, l'eau de condensation est recueillie par la plaque de verre sur le fond et la gouttière grise dans la plaque du bas. Elle ne pénètre pas dans le bac collecteur. ▸ Aucune action nécessaire. Le bac collecteur sert uniquement pour le rinçage et le détartrage, et non pour le mode vapeur normal et le mode vapeur combiné.
Des particules blanches de calcaire se trouvent dans le bac collecteur.	Pendant le rinçage ou le détartrage, de fines particules de calcaire se détachent du chauffe-eau. **1.** Vérifiez le réglage de la dureté de l'eau. **2.** Effectuer le détartrage aux intervalles indiqués. ▸ Détartrer l'appareil en suivant les instructions du mode d'emploi de l'appareil.
Faible consommation d'eau en mode combiné. En particulier en mode combiné avec 3 fonctions.	Avec le mode combiné vapeur, notamment en mode combiné avec 3 fonctions, il se peut que peu de vapeur soit utilisée. De cette manière, peu d'eau est prélevée dans le réservoir d'eau fraîche. ▸ Aucune action nécessaire.

17.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Le message E0532 apparaît sur l'affichage	Les salissures sur le bandeau de commande rendent les champs tactiles actifs en permanence. **1.** Éteignez l'appareil. **2.** Nettoyez le bandeau de commande. **3.** Rallumez l'appareil. ▸ Si cette erreur se reproduit immédiatement après la remise en marche, appelez le service après-vente.
Le message E5005 apparaît sur l'affichage	La fonction vapeur a été activée plusieurs fois alors que le réservoir d'eau était 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 répète, appelez le service après-vente.

18 Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

18.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

- Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.
  Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.

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

19 Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui affecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.
Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.
Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.
Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

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

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

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.
Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.

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

20 Comment faire

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

20.1 La meilleure façon de procéder

Vous découvrirez ici comment procéder au mieux étape par étape, pour pouvoir utiliser les recommandations de réglage de manière idéale. Vous obtiendrez des indications pour de nombreux mets avec des informations et des conseils sur la façon d'utiliser et de régler l'appareil de manière idéale.

Remarque : Votre appareil possède des réglages programmés pour un certain nombre de plats. Si vous souhaitez vous laisser guider par l'appareil, utilisez le programme automatique.
→ *"Programmes automatiques", Page 74*

1. Avant toute utilisation, retirer du compartiment de cuisson les récipients non nécessaires.
2. Sélectionner un mets dans les recommandations de réglage.
3. Placer les mets dans un récipient adapté.
   Utilisez le récipient et les accessoires indiqués dans les recommandations de réglage.
   Utilisez des récipients et des accessoires adaptés au mode de préparation.
   → *"Récipients et accessoires convenant pour le micro-ondes", Page 67*
   Utilisez les accessoires d'origine de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment de cuisson et aux modes de fonctionnement.
4. **Conseil :** Si vous voulez préparer des quantités qui diffèrent des tableaux, réglez environ deux fois la durée pour deux fois la quantité.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement des plats dans le compartiment de cuisson froid.
Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et est indiqué dans le tableau. Enfournez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.
Certains mets 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.
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.

Régler l'appareil conformément aux réglages recommandés.
Les indications de température et de temps figurant dans les tableaux dépendent de la qualité, de la température et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Essayez tout d'abord les valeurs les plus basses. Si nécessaire, réglez une valeur plus élevée lors de la prochaine cuisson.

5. Enfournez le plat dans le compartiment de cuisson en fonction du niveau d'enfournement.
6. ⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de brûlure!**
De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.
   - ▸ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
   - ▸ Éloignez les enfants.

   ⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de brûlures!**
Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.
   - ▸ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire du compartiment de cuisson.

   Lorsque le plat est prêt, éteindre l'appareil.

20.2 Conseils généraux de préparation

Respectez ces informations pour la préparation de tous les plats.

Formation de condensation

La préparation d'aliments dans le compartiment de cuisson peut générer une importante quantité de vapeur d'eau dans le compartiment de cuisson.
Votre appareil étant très économe en énergie, il laisse très peu de chaleur s'échapper pendant son fonctionnement. En raison des grandes différences de température entre l'espace intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la vapeur d'eau condensée peut se déposer sur la porte de l'appareil, le bandeau de commande ou les habillages de porte meuble avoisinants. La formation d'eau de condensation est un phénomène physique normal.
Lorsque vous préchauffez l'appareil ou que vous ouvrez prudemment la porte, vous réduisez la formation de condensation.

Les préparations avec la fonction vapeur ou avec un mode de cuisson à la vapeur exigent que beaucoup de vapeur soit générée dans le compartiment de cuisson. Essuyez le compartiment de cuisson une fois que l'appareil a refroidi.

Moules

Pour un résultat de cuisson optimal, 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.

Papier de cuisson

Utilisez uniquement du papier cuisson adapté à la température choisie. Découpez le papier de cuisson aux bonnes dimensions.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**
Vous risquez de créer un courant d'air si vous ouvrez la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer.

- ▸ Ne posez jamais de papier sulfurisé non fixé sur un accessoire lors du préchauffage et pendant la cuisson.
- ▸ Coupez toujours le papier sulfurisé à la bonne taille et lestez-le avec un plat ou un moule de cuisson.

20.3 Conseils pour la préparation pauvre en acrylamides

L'acrylamide est nocif pour la santé et se forme lorsque vous préparez des produits à base de céréales et de pommes de terre à très haute température.

Mets	Conseil
Généralités	■ Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible ■ Faites uniquement dorer légèrement les plats, sans trop les brunir. ■ Utiliser des aliments volumineux et épais. Ils contiennent moins d'acrylamide.

Mets	Conseil
Pâtisseries et petits gâteaux secs	■ Régler la température avec chaleur tournante sur max. 180 °C. ■ Badigeonner les pâtisseries et petits gâteaux secs avec de l'œuf ou du jaune d'œuf. Ceci réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	■ Répartir les frites uniformément et en une seule couche sur la plaque. ■ Cuire au moins 400 g par plaque afin que les frites ne se dessèchent pas.

20.4 Conseils pour décongeler et réchauffer

Respectez les conseils pour obtenir de bons résultats en mode décongélation et de réchauffement.

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

20.5 Conseils pour décongeler et réchauffer avec le micro-ondes

Si la décongélation ou le réchauffage avec le micro-ondes ne réussit pas, voici quelques conseils.

Problème	Conseil
Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité d'aliments préparée.	Prolonger ou réduire le temps de cuisson. Règle générale : double de la quantité = presque le double du temps, moitié de la quantité = moitié du temps
Vos mets sont devenus trop secs.	■ Réduire le temps de cuisson. Ou : ■ Choisir une puissance de micro-ondes plus faible. ■ Couvrir les mets et ajouter plus de liquide.
Après écoulement du temps, vos mets ne sont pas encore décongelés, ni chauds ni cuits.	Prolonger le temps de cuisson.
Après écoulement du temps de cuisson, vos mets sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu.	■ Remuer le mets de temps en temps. ■ La prochaine fois, régler une plus faible puissance et une durée plus longue.
Après la décongélation, votre volaille ou viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu.	■ La prochaine fois, choisir une plus faible puissance micro-ondes. ■ Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retourner plusieurs fois les aliments à décongeler.

20.6 Décongélation

Avec votre appareil, vous pouvez décongeler des mets surgelés.

Décongeler des mets

1. Disposer les aliments surgelés dans un récipient non fermé et placé 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 peut pas toucher les parois de l'appareil.
2. Démarrer le fonctionnement.
   À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.
3. **Remarque :** Du liquide se forme lorsque vous décongelez de la viande et de la volaille.
   En retournant les aliments, éliminer le liquide et ne l'utiliser en aucun par la suite ni le mettre en contact avec d'autres aliments.

4. Pendant la décongélation, remuez ou retournez les mets une à deux fois.
   Retourner les gros morceaux plusieurs fois.
5. Afin que la température s'égalise, laisser reposer les aliments décongelés pendant 10 à 60 minutes à température ambiante.

Si vous décongelez de la volaille, vous pouvez alors retirer les abats. Vous pouvez continuer à transformer la viande même si elle est encore légèrement congelée au cœur.

Recommandations de réglage pour décongeler

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Viande en un seul morceau, avec et sans os, 800 g	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15[1] **2.** 15-25[1]
Viande en un seul morceau, avec et sans os, 1000 g	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15[1] **2.** 25-35[1]
Viande en un seul morceau, avec et sans os, 1500 g	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20[1] **2.** 25-35[1]
Viande en morceaux ou en tranches, 200 g	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[2] **2.** 4-6[2]
Viande en morceaux ou en tranches, 500 g	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[2] **2.** 5-10[2]
Viande en morceaux ou en tranches, 800 g	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[2] **2.** 10-15[2]
Viande hachée, mixte, 200°g[3]	Récipient ouvert	0		90	15[1, 4]
Viande hachée, mixte, 500°g[3]	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[1, 5] **2.** 10-15[1, 5]
Viande hachée, mixte, 800°g[3]	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[1, 5] **2.** 15-20[1, 5]
Volaille ou morceaux de volaille, 600 g	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[6] **2.** 10-15[6]
Volaille ou morceaux de volaille, 1200 g	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[6] **2.** 20-25[6]
Canard, 2000 g	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20[1, 6] **2.** 30-40[1, 6]
Oie, 4500 g	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30[7, 6] **2.** 60-80[7, 6]
Filets, darnes ou tranches de poisson, 400 g	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[8] **2.** 10-15[8]
Poisson entier, 300 g	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10-15
Poisson entier, 600 g	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 15-25
Légumes, par ex. petits pois, 300 g	Récipient ouvert	0		180	10-15[9]
Légumes, par ex. petits pois, 600 g	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[9] **2.** 9-15[9]
Fruits, par ex. framboises, 300 g	Récipient ouvert	0		180	7-10[9, 8]

[1] Retournez plusieurs fois les aliments.
[2] Séparez les morceaux de viande en les retournant.
[3] Congelez les aliments à plat.
[4] Enlever la viande déjà décongelée.
[5] En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.
[6] Retirez le liquide de décongélation.
[7] Retournez le mets toutes les 20 minutes.
[8] Séparez les pièces décongelées.
[9] Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.
[10] Retirez complètement l'emballage.
[11] Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.
[12] Séparez les morceaux de gâteau.

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Fruits, par ex. framboises, 500 g	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[9, 8] **2.** 5-10[9, 8]
Beurre, dégeler, 125 g[10]	Récipient ouvert	0		90	6-8
Beurre, dégeler, 250 g[10]	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2 **2.** 3-5
Pain, entier, 500 g	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10-15
Pain, entier, 1000 g	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15-25
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts, 500 g[11, 12]	Récipient ouvert	0		90	10-15
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts, 750 g[11, 12]	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10-15
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc, 500 g[11]	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15-25
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc, 750 g[11]	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 15-25

[1] Retournez plusieurs fois les aliments.
[2] Séparez les morceaux de viande en les retournant.
[3] Congelez les aliments à plat.
[4] Enlever la viande déjà décongelée.
[5] En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.
[6] Retirez le liquide de décongélation.
[7] Retournez le mets toutes les 20 minutes.
[8] Séparez les pièces décongelées.
[9] Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.
[10] Retirez complètement l'emballage.
[11] Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.
[12] Séparez les morceaux de gâteau.

20.7 Réchauffer

Avec votre appareil, vous pouvez réchauffer des mets.

Réchauffer des plats surgelés

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**
Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

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

1. Retirer les plats cuisinés de leur emballage et les placer dans un récipient adapté au micro-ondes.
2. Répartir les mets à plat dans le récipient.
   Les mets plats cuisent plus vite que les mets hauts. Ne pas superposer les aliments les uns sur les autres.
3. Recouvrir les mets d'un couvercle approprié, d'une assiette ou d'un film spécial pour micro-ondes.
4. Placer le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
5. Démarrer le fonctionnement.
6. Retourner ou remuer les mets 2 à 3 fois.
   Les différents ingrédients du met peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
7. Afin que la température s'égalise, laisser reposer les mets réchauffés de 2 à 5 minutes à température ambiante.

Recommandations de réglage pour réchauffer des plats surgelés

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Soupe, surgelée, 400 g	Récipient fermé	0		600	8-15

[1] Séparez les morceaux de viande en remuant.
[2] Ajoutez un peu de liquide aux aliments.
[3] Ajoutez de l'eau dans le récipient de façon à recouvrir le fond.
[4] Faites cuire les aliments sans ajouter d'eau.
[5] Remuez le mets de temps en temps.

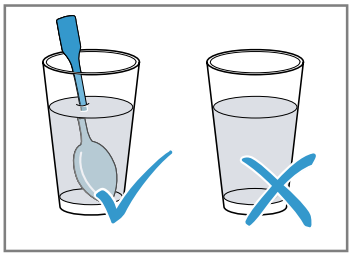
Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Ragoût/potée, surgelé(e), 500 g	Récipient fermé	0		600	8-13
Ragoût/potée, surgelé(e), 1000 g	Récipient fermé	0		600	20-25
Menu, plat sur assiette, plat cuisiné avec 2-3 composants, surgelé, 300-400 g	Récipient fermé	0		600	11-15
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch, surgelés, 500 g	Récipient fermé	0		600	12-17[1]
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch, surgelés, 1000 g	Récipient fermé	0		600	25-30[1]
Gratins, par ex. lasagnes, cannelloni,surgelés, 450 g	Récipient fermé	0		600	10-15
Garnitures,par ex. riz, pâtes, surgelés, 250 g[2]	Récipient fermé	0		600	2-5
Garnitures,par ex. riz, pâtes, surgelés, 500 g[2]	Récipient fermé	0		600	8-10
Légumes,par ex. petits pois, brocolis, carottes, surgelés, 300 g[3]	Récipient fermé	0		600	8-10
Légumes,par ex. petits pois, brocolis, carottes, surgelés, 600 g[3]	Récipient fermé	0		600	14-17
Épinards à la crème, surgelés, 500 g[4]	Récipient fermé	0		600	11-16[5]

[1] Séparez les morceaux de viande en remuant.
[2] Ajoutez un peu de liquide aux aliments.
[3] Ajoutez de l'eau dans le récipient de façon à recouvrir le fond.
[4] Faites cuire les aliments sans ajouter d'eau.
[5] Remuez le mets de temps en temps.

Réchauffer des mets

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !
Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.
- Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire du compartiment de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque 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. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. Le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.
- Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



ATTENTION !
Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.
- Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

1. Retirer les plats cuisinés de leur emballage et les placer dans un récipient adapté au micro-ondes.
2. Répartir les mets à plat dans le récipient.
   Les mets plats cuisent plus vite que les mets hauts. Ne pas superposer les aliments les uns sur les autres.
3. Recouvrir les mets d'un couvercle approprié, d'une assiette ou d'un film spécial pour micro-ondes, si cela est indiqué dans le tableau.
4. Placer le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
   Si vous activez la fonction vapeur, placez alors le récipient sur la lèchefrite en verre à la hauteur d'enfournement 3 et remplissez le réservoir d'eau.
5. Démarrer le fonctionnement.
6. Retourner ou remuer les mets de temps en temps.
   Les différents ingrédients du met peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
7. Contrôler la température.

8. Afin que la température s'égalise, laisser reposer les mets réchauffés de 2 à 5 minutes à température ambiante.

Recommandations de réglage pour réchauffer

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait, 150 ml[1]	Récipient ouvert	0		360	-	0,5-1,5[2, 3]
Boissons, 200 ml[4]	Récipient ouvert	0		1000	-	1-2[5, 6]
Boissons, 500 ml[4]	Récipient ouvert	0		1000	-	4-5[5, 6]
Potage, 2 tasses de 175 g	Récipient ouvert	0		600	-	3-4
Potage, 4 tasses de 175 g	Récipient ouvert	0		600	-	6-8
Poisson ou morceaux de viande en sauce, 500 g[7]	Récipient fermé	0		600	-	7-10
Menu, plat sur assiette, plat cuisiné à 2 ou3 composants, 400 g	Récipient ouvert	0	+	360	3	9-14
Ragoût/potée, 400 g	Récipient fermé	3		600	-	6-8
Ragoût/potée, 800 g	Récipient fermé	0		600	-	8-11
Légumes, 150 g	Récipient ouvert	3	+	360	3	3-5
Légumes, 300 g	Récipient ouvert	3	+	360	3	4-7

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

20.8 Gâteaux, petites pâtisseries et pain

Votre appareil vous permet de cuire des gâteaux, des petites pâtisseries et du pain.
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.

Conseils de préparation pour cuire de la pâtisserie en combinaison avec le micro-ondes

- Si vous cuisez de la pâtisserie en combinaison avec le micro-ondes, vous pouvez considérablement raccourcir le temps de cuisson.
- Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes.
- En mode combiné, vous pouvez utiliser les moules usuels en métal.

Conseils de préparation pour cuire avec la fonction vapeur

- Certains plats seront plus croustillants avec la fonction vapeur. Leur surface devient plus brillante et ils se dessèchent 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.

Conseils de préparation pour produits surgelés

- Retirez entièrement le plat de son emballage.
- Retirez la glace des mets.
  N'utilisez pas de produits congelés fortement glacés.
- Les produits surgelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

Conseils de préparation pour pain et petits pains

ATTENTION !
La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

- ▸ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- Mettez en marche la fonction vapeur pour la chaleur tournante.

- Les valeurs de réglage pour la pâte à pain s'appliquent aussi bien pour la pâte cuite sur la plaque à pâtisserie que pour la pâte cuite dans un moule à cake.

Recommandations de réglage pour gâteaux dans des moules

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Gâteau quatre-quarts, simple	Moule en forme de cuvette, à savarin ou moule à cake	1		160-170	-	60-80[1]
Gâteau quatre-quarts fin, par ex. gâteau sablé	Moule en forme de cuvette, à savarin ou moule à cake	1		150-160	-	60-70[1]
Gâteau aux noix	Moule démontable Ø 26 cm	1	+	170-180	90	30-35
Fond de tarte en pâte à cake	Moule à tarte	1		160-170	-	35-45
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Tarte aux fruits ou au fromage blanc en pâte brisée	Moule démontable Ø 26 cm	2	+	150-160	360	40-50[1]
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake	Moule démontable ou à kouglof	1	+	170-190	90	30-45
Gâteaux salés, par ex. quiche ou tarte à l'oignon	Moule démontable Ø 26 cm	2	+	160-180	90	50-70

[1] Laisser refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four.

Recommandations de réglage pour gâteaux cuits sur plaque à pâtisserie

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche	Lèche frite 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	Lèche frite en verre	1		160-170	-	-	30-45
Brioche tressée avec 500 g de farine	Lèche frite en verre	1	+	170-180	-	3	35-45
Strudel farci aux fruits, précuit, surgelé	Lèche frite en verre	1	+	180-200	-	2	40-50
Pizza	Lèche frite en verre	2		210-230	-	-	25-35

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Pizza, précuite, surgelée	Grille	2		180-190	180	-	8-15
Baguette-pizza, précuite, surgelée	Grille	2		190-210	180	-	12-15

Recommandations de réglage pour petites pâtisseries et petits gâteaux secs

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Petits gâteaux secs	Lèche frite en verre	2		150-170	20-35
Meringue	Lèche frite en verre	2		100	90-120
Macarons	Lèche frite en verre	2		110	35-45
Feuilletés	Lèche frite en verre	2		170-180	35-45

Recommandations de réglage pour pain et petits pains

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Niveau de vapeur	Durée en min.
Pain, 1 kg	Lèche frite en verre	1		**1.** 230 **2.** 190-200	**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** -	**1.** 10-15 **2.** 30-45
Pain, 1,5 kg	Moule à cake	0		**1.** 230 **2.** 200-210	**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** -	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Petits pains, par ex. petits pains blancs	Lèche frite en verre	1		200-210	-	3	25-35
Pain de mie, 12 tranches	Grille	3		-	3	-	3-6
Pain de mie, 4 tranches	Grille	3		-	3	-	3-6
Gratiner des toasts, 2 à 4 tranches	Grille + Lèche frite en verre	3+1		-	3	-	8-10

Conseils pour la pâtisserie

Si la cuisson ne donne pas les résultats escomptés, voici quelques conseils.

Problème	Conseil
Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.	■ Vérifier si l'extérieur du moule est propre. ■ Modifier la position du moule dans le compartiment de cuisson. ■ Continuer la cuisson sans micro-ondes et allonger la durée de cuisson.
Vous souhaitez vérifier si la pâtisserie est cuite ?	■ Piquer 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.

Problème	Conseil
Votre pâtisserie s'affaisse.	■ Vérifier les ingrédients ajoutés et suivez les conseils de préparation figurant dans la recette. ■ Utiliser moins de liquide. Ou : ■ Réduire la température de cuisson de 10 °C et prolonger le temps de cuisson.
Votre pâtisserie est plus haute au centre et plus basse sur les bords.	■ Graisser uniquement le fond du moule démontable. ■ Après la cuisson, démouler avec précaution la pâtisserie à l'aide d'un couteau.
Vos petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson.	■ Laisser un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce de pâtisserie. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pâtisseries lèvent et dorent de tous les côtés.
Votre pâtisserie est trop claire dans l'ensemble.	■ Vérifier la hauteur d'enfournement et l'accessoire. ■ Augmenter la température de cuisson. Ou : ■ Allonger le temps de cuisson.
Votre pâtisserie en moule ou en moule à cake est plus foncée à l'arrière.	■ Placer le moule au centre.
Votre pâtisserie est trop foncée.	■ Réduire la température de cuisson et prolonger le temps de cuisson.
Vôtre gâteau a doré de manière irrégulière.	■ Réduire la température de cuisson. ■ Découper le papier de cuisson aux bonnes dimensions. ■ Placer le moule au centre. ■ Former des petites pâtisseries de même taille et de même épaisseur.

Problème	Conseil
Votre pâtisserie n'est pas encore cuite à l'intérieur.	■ Réduire la température de cuisson et prolonger le temps de cuisson. ■ Ajouter moins de liquide. Pour un gâteau avec une garniture fondante : ■ Précuire le fond. ■ Parsemer le fond cuit d'amandes ou de chapelure. ■ Placer la garniture sur le fond.
Votre pâtisserie ne se démoule pas une fois renversée.	■ Après la cuisson, laisser refroidir le gâteau pendant 5 - 10 minutes. ■ Détacher les bords du gâteau avec précaution à l'aide d'un couteau. ■ Renverser à nouveau le gâteau et couvrir le moule plusieurs fois d'une serviette humide et froide. ■ La prochaine fois, graisser le moule et saupoudrer de chapelure.

20.9 Soufflés et gratins

Vous pouvez préparer des soufflés et des gratins dans votre appareil.

Conseils de préparation pour soufflés et gratins

- L'état de cuisson d'un soufflé dépend de la taille du récipient et de la hauteur du soufflé. Pour des soufflés et gratins, utilisez un plat à gratin d'une hauteur de 4 à 5 cm. Dans un récipient étroit et haut, les mets mettront plus de temps à cuire et seront plus foncés sur le dessus.
- Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes.
- Référez-vous aux niveaux d'enfournement indiqués.
- Laisser continuer les soufflés et gratins cuire encore 5 minutes dans le four éteint.

Recommandations de réglage pour soufflés et gratins

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	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

20.10 Volaille, viande et poisson

Votre appareil vous permet de préparer de la volaille, de la viande et du poisson.

Conseils de préparation de cuisson dans un récipient

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Si un récipient en verre chaud est placé sur une surface humide ou froide, le verre peut se briser.

- ▸ Posez le récipient en verre chaud sur un support sec.

- Utilisez uniquement un récipient adapté à l'utilisation que vous en faites.
  Des récipients en verre sont les plus appropriés.
  Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.
- Les faitouts lisses en acier inox ou aluminium ne conviennent pas pour une utilisation au micro-ondes.
  Dans une application conventionnelle, les faitouts lisses réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptés que dans certaines conditions.
  La volaille, la viande et le poisson cuit lentement et dore moins.
  Utilisez une température plus élevée et un temps de cuisson plus long pour une cuisson conventionnelle.
- Respectez les indications du fabricant de votre récipient.

Récipient ouvert

- Pour préparer de la volaille, de la viande et du poisson, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut.
- Placez le plat sur la sole du compartiment de cuisson.
- Si vous utilisez 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 combinée.

Conseils de préparation pour cuire en combinaison avec le micro-ondes

- Si vous cuisez en combinaison avec le micro-ondes, vous pouvez considérablement raccourcir le temps de cuisson.
- Le temps de cuisson pour la cuisson au micro-ondes dépend du poids total.
  Si vous souhaitez préparer une quantité différente de celle indiquée, la règle de base est utile : « une quantité double nécessite presque deux fois plus de temps de cuisson ».
- Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes.
- Les plats à rôtir en métal ou les cocottes ovales en terre cuite ne conviennent que pour frire sans micro-ondes.

Conseils de préparation pour cuire avec la fonction vapeur

- Certains plats seront plus croustillants avec la fonction vapeur. Leur surface devient plus brillante et ils se dessèchent moins.
- Utilisez un récipient ouvert.
- Utilisez un récipient résistants 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.

Conseils de préparation pour cuire à la vapeur sur 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 pour réduire le temps de cuisson. Les morceaux plus gros demandent une durée de cuisson plus longue. Vous ne devez pas 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 sera interrompu. Vous en serez informé sur l'affichage.

Conseils de préparation pour griller

- Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais se servir du gril avec la porte de l'appareil ouverte.
- Placez la pièce à griller directement sur la grille combinée. Insérez par ailleurs la lèchefrite en verre en-dessous de la grille combinée. Cela permettra de recueillir la graisse.
- Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien juteux.
- Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince pour grillade. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et se dessèchera.
- Salez la viande uniquement une fois grillée. Le sel absorbe l'eau de la viande.

Remarque : Les barres de l'élément chauffant du gril s'allument et s'éteignent sans cesse, 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 farci(e) et prêt(e) à cuire, qui sort 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.
- Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien juteux.
- Plus une volaille, une viande ou un poisson est gros(se), plus la température doit être basse et plus long le temps de cuisson.
- Retournez la volaille, la viande et le poisson lorsque le tableau des réglages vous le recommande.

Conseils de préparation pour 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.

Conseils de préparation pour 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 dans du papier aluminium. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans le temps de cuisson indiqué.
- Il est plus commode de préparer des rôtis et des viandes braisées dans un récipient. Vous pouvez retirer le rôti et le récipient plus facilement 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 avec précaution.
- La distance 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. Pour le fond de cuisson, ajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou similaire. Le fond du récipient doit être recouvert de 1 à 2 cm de haut.

Conseils de préparation pour poisson

- Vous n'avez pas besoin de retourner un poisson entier.
- Si vous souhaitez cuire du poisson sur la grille combinée, badigeonnez-la auparavant d'un peu d'huile, cela permettra de retirer le poisson plus facilement.
- Vous saurez que le poisson est cuit lorsque la nageoire dorsale se détache facilement.

Recommandations de réglage pour volaille

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Poulet entier, cuit, 1,3 kg	Récipient fermé	0	≋	-	-	600	-	25-35[1]

[1] Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.
[2] Placez le côté blanc vers le haut.
[3] Ne retournez pas les aliments.
[4] Laissez reposer 5 minutes.
[5] Piquez la peau.
[6] Placez le coté peau vers le haut.
[7] Utilisez un récipient haut et ouvert.

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Poulet entier, rôti, 1,3 kg	Récipient ouvert	0	+++	190	-	360	3	40-45[2, 3, 4]
Morceaux de poulet, par ex. quarts de poulet, 800 g	Récipient ouvert	0	++	190	-	180	-	20-35[5, 6, 3]
Magret de canard, 500 g	Grille + Lèche frite en verre	3+2	++	-	3	180	3	10-12[6, 3]
Magret d'oie, cuisses d'oie, 700-900 g	Récipient ouvert	0	++	-	2	180	-	30-40[7, 3]

[1] Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.
[2] Placez le côté blanc vers le haut.
[3] Ne retournez pas les aliments.
[4] Laissez reposer 5 minutes.
[5] Piquez la peau.
[6] Placez le coté peau vers le haut.
[7] Utilisez un récipient haut et ouvert.

Recommandations de réglage pour viande

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Rôti de bœuf à braiser, 1 kg	Récipient fermé	0	++	160-170	-	180	-	80-90
Rosbif, saignant, 1,5 kg	Récipient ouvert	0	++	180-190	-	180	-	30-40[1, 2]
Steaks de bœuf, 2-3 cm d'épaisseur, 2-3 pièces, chacune de 200 g	Grille + Lèche frite en verre	3+1	+	**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** 3	**1.** - **2.** -	**1.** - **2.** -	**1.** 10-15 **2.** 5-10
Viande de porc sans couenne, par ex. échine, 750 g	Récipient ouvert	0	+++	170-180	-	360	3	25-35[2]
Viande de porc avec couenne, par ex. épaule, 1 kg[3]	Récipient ouvert	0	+++	170-80	-	180	3	60-80[4, 2]
Filet de porc 500-600 g	Récipient ouvert	0	++	180-190	-	180	-	35-40[2]

[1] Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.
[2] Pour finir, laissez reposer 10 minutes.
[3] Incisez la couenne.
[4] Ne retournez pas les aliments.

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Steak d'échine de porc, 2-3 cm d'épaisseur, 2-3 pièces, chacune de 120 g	Grille + Lèche frite en verre	3+1		**1.** - **2.** -	**1.** 2 **2.** 2	**1.** - **2.** -	**1.** - **2.** -	**1.** 15-20 **2.** 10-15
Saucisses à griller 4-6 pièces, chacune de 150 g	Grille + Lèche frite en verre	3+1		**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** 3	**1.** - **2.** -	**1.** - **2.** -	**1.** 10-15 **2.** 5-10
Rôti de viande hachée, 750 g	Récipient ouvert	0	+ +	190	-	360	3	15-20[2]

[1] Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.
[2] Pour finir, laissez reposer 10 minutes.
[3] Incisez la couenne.
[4] Ne retournez pas les aliments.

Recommandations de réglage pour poisson

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Filet de poisson, frais 400 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	-	3	15-17
Filets de poisson, surgelés, 400 g	Récipient fermé	3		-	-	-	3	18-20
Filets de poisson, surgelés, 800 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	-	3	23-25
Filet de poisson, gratiné, 500 g	Récipient ouvert	0	+	-	3	600	-	10-15
Darnes de poisson, 2-3 pièces, chacune de 150 g	Grille + Lèche frite en verre	3+1		-	3	-	-	8-12
Poisson entier, par ex. truites, 2-3 pièces, chacune de 300 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	-	3	18-22

Astuces pour rôtir et braiser

Si le rôtissage et le braisage ne réussit pas tout de suite, voici quelques conseils.

Problème	Conseil
Votre rôti est trop cuit et la croûte est brûlée par endroits.	■ Vérifier si le bon niveau d'enfournement est sélectionné. ■ Régler une température inférieure. ■ Réduire la durée de cuisson.
Votre rôti est trop sec.	■ Vérifier si le bon niveau d'enfournement est sélectionné. ■ Régler une température inférieure. ■ Réduire la durée de cuisson.
La croûte de votre rôti est trop fine.	■ Augmenter la température. Ou : ■ Après la fin de la durée de cuisson, allumer brièvement le gril.
La sauce de votre rôti est brûlée.	■ Choisir un récipient plus petit. ■ Ajouter plus de liquide lors du rôtissage.
La sauce de votre rôti est trop claire et aqueuse.	■ Choisir un récipient plus grand pour une évaporation plus importante de liquide. ■ Ajouter moins de liquide lors du rôtissage.
Lorsque vous braisez de la viande, celle-ci brûle.	■ Vérifier si le récipient et le couvercle sont compatibles et se ferment bien. ■ Diminuer la température. ■ Ajouter du liquide pendant le braisage.

20.11 Légumes et garnitures

Votre appareil vous permet de préparer des légumes et des garnitures.

Conseils de préparation pour le micro-ondes

- Utilisez 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.

Conseils de préparation pour la cuisson à la vapeur

- Pour la cuisson à la vapeur, utilisez la lèchefrite en verre et le récipient de cuisson à la vapeur.
- Regardez les tailles de pièces indiquées dans le tableau des réglages. En cas de pièces plus petites, le temps de cuisson est plus court, il est plus long si les pièces sont plus grosses.
- La qualité et le degré de maturation influencent également le temps de cuisson. Les valeurs données ne sont donc que des lignes directrices.
- Répartissez toujours les aliments uniformément dans le récipient. Si les couches sont de hauteur différente, elles 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 sera interrompu. Vous en serez informé sur l'affichage.

Conseils de préparation pour couscous

- Ajoutez de l'eau ou un autre liquide suivant les proportions indiquées. Par exemple, rajoutez 200 ml de liquide selon un rapport de 1:2, pour 100 g de couscous, .

Recommandations de réglage pour légumes et garnitures

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Artichauts, entiers, frais	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	3	35-40
Épinards en branches, frais, 250 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	3	5-7

[1] Remuez le mets de temps en temps.

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Chou-fleur, entier, frais	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	2		-	-	3	28-35
Brocolis, entier, frais, 500 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	2		-	-	3	20-23
Fleurs de brocoli, surgelées, 500 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	3	14-16
Légumes, frais, 250 g	Récipient fermé	0		-	600	-	6-10[1]
Légumes, frais, 500 g	Récipient fermé	0		-	600	-	10-15[1]
Épis de maïs, frais, 2 pièces	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	3	25-35
Macédoine de légumes, surgelée, 250 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	3	12-15
Carottes en rondelles cuites à la vapeur, 500 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	3	18-20
Rondelles de poireau, fraîches, 500 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	3	10-12
Haricots verts, frais, 500 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	3	18-20
Betterave rouge entière, 500 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	3	50-60

[1] Remuez le mets de temps en temps.

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Asperges, vertes, 250 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	3	10-15
Courgettes, en rondelles, cuite à la vapeur, 500 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	3	12-14
Pommes de terre, coupées en quartiers, 250 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	3	28-30
Pommes de terre, coupées en quartiers, 500 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	3	30-32
Pommes de terre, coupées en quartiers, 750 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	3	32-35
Frites, surgelées	Lèche frite en verre	2		190-210	-	-	30-40
Röstis, surgelés	Lèche frite en verre	2		190-210	-	-	25-35
Croquettes, surgelées	Lèche frite en verre	2		190-210	-	-	25-35
Riz 125 g + 300 ml d'eau	Récipient fermé	0		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 4-6 **2.** 12-15
Riz 250 g + 500 ml d'eau	Récipient fermé	0		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 6-8 **2.** 15-18
Couscous, 1:2	Lèche frite en verre	3		-	-	3	3-10

[1] Remuez le mets de temps en temps.

20.12 Desserts

Avec votre appareil, vous pouvez préparer des desserts.

Conseils de préparation pour riz au lait

- Versez du lait dans les proportions indiquées. Rajoutez par ex. 250 ml de lait selon un rapport de 1:2,5 pour 100 g de riz au lait.

Recommandations de réglage pour desserts

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Flan au caramel	Lèche frite en verre + Ramequins à soufflé	3		-	3	40-50
Petits pains blancs à la vapeur	Lèche frite en verre	3		-	2	20-25
Riz au lait 1:2,5[1]	Lèche frite en verre	3		-	3	30-40
Fruits, compote, 500 g	Lèche frite en verre	3		-	3	9-12
Pop-corn pour micro-ondes, 1 sachet de 100 g	Récipient fermé	0		600	-	3-5
Entremets, par ex. flan instantané, 500 ml	Récipient fermé	0		600	-	6-8[2]

[1] Ajoutez du lait dans les proportions indiquées.
[2] Remuez le mets de temps en temps.

20.13 Plats tests

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

Cuire des pâtisseries

Veuillez tenir compte de ces informations lorsque vous cuisinez des plats tests.

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Veuillez noter les indications de préchauffage figurant dans les recommandations de réglage. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Pour la cuisson, réglez d'abord la plus faible des températures indiquées.
- Placez les moules sur la grille combinées.

Recommandations de réglage pour cuisson de pâtisserie

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur 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

Préparation au micro-ondes

Veuillez tenir compte de ces informations lorsque vous préparez des plats tests au micro-ondes.

Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes.

Recommandations de réglage pour décongeler au micro-ondes

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Décongélation de viande, 500 g	Récipient ouvert	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 8-12

Recommandations de réglage pour cuire au micro-ondes

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Crème aux œufs, 1000 g	Récipient ouvert	0		**1.** 360 **2.** 180	**1.** 18-20 **2.** 18-22

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Génoise, 475 g	Récipient ouvert	0		600	8-10
Boulettes de viande, 900 g	Récipient ouvert	0		600	20-25

Recommandations de réglage pour cuire au micro-ondes combiné

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Gratin de pommes de terre	Récipient ouvert	0	+	-	1	360	25-32
Gâteau, 700 g	Récipient ouvert	1	+	190-200	-	180	20-27
Poulet	Récipient ouvert	0	+	190	-	360	30-45[1, 2, 3]

[1] Placez le côté blanc vers le bas.
[2] Utilisez un récipient haut sans couvercle.
[3] Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.

Cuire à la vapeur

Veuillez tenir compte de ces informations lorsque vous faites cuire des plats tests à la vapeur.

Placez la lèchefrite en verre avec le récipient de cuisson à la vapeur au niveau 3.

Recommandations de réglage pour cuire à la vapeur

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Niveau de vapeur	Durée en min.
Petits pois, surgelés, 1000 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		3	-
Brocoli, frais, 300 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		3	10-12
Brocoli, frais, un récipient	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		3	16-18

Griller

Veuillez tenir compte de ces informations lorsque vous faites griller des plats tests.

- Insérez la lèchefrite en verre en-dessous de la grille combinée. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste plus propre.
- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.

Recommandations de réglage pour griller

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Position gril	Durée en min.
Toast, doré	Grille	3		3	4-5
Hamburger de bœuf, 12 pièces	Grille + Lèche frite en verre	3+1		3	35-45[1]

[1] Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.

21 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.

21.1 Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

- La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.
- Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries dues au transport.
- Avant la mise en service, retirer le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.
- Respecter la notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 90 °C, la façade des meubles adjacents jusqu'à 65 °C.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte de meuble nid derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.
- Réaliser des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlever les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

- ▸ Portez des gants de protection

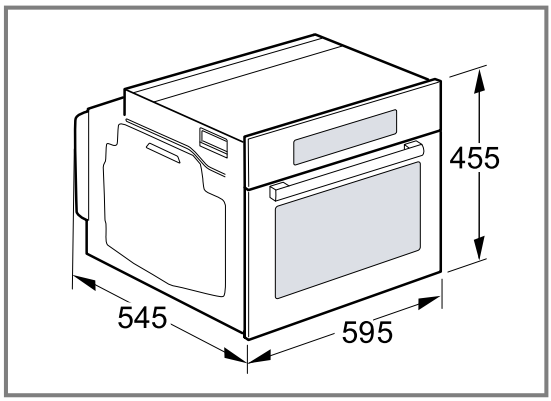
⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

- ▸ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.

21.2 Dimensions de l'appareil

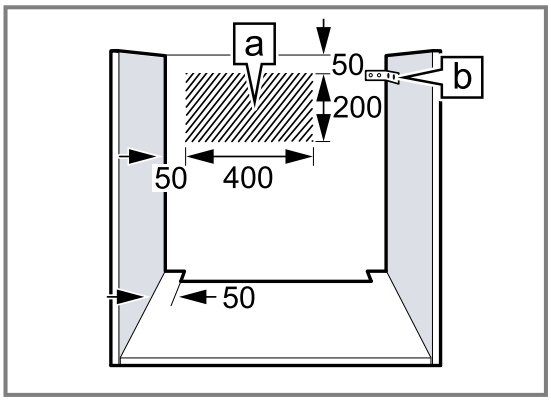
Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



21.3 Meuble d'encastrement

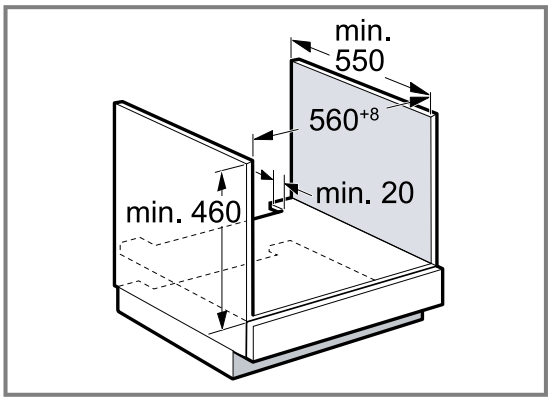
Cet appareil est conçu uniquement pour être encastré. Cet appareil n'est pas conçu comme appareil de table ni pour être utilisé à l'intérieur d'une armoire.
Assurez-vous que le meuble d'encastrement n'a pas de paroi derrière l'appareil. Maintenir une distance d'au moins 35 mm entre le mur et le plancher de l'armoire ou bien la paroi arrière de l'armoire située au-dessus.
Assurez-vous que le meuble d'encastrement dispose sur le devant d'un orifice d'aération de 50 cm ². Pour l'orifice d'aération, découper le bandeau du socle ou fixer une grille de ventilation.
S'assurer que le meuble d'encastrement sans découpe de ventilation dispose d'un orifice de ventilation de 200 cm² au niveau arrière des panneaux de côté.
Ne pas couvrir les fentes d'aération ni les orifices d'aspiration.
S'assurer que la prise de raccordement se trouve dans la zone de la surface hachurée [a] ou à l'extérieur du cadre d'encastrement.

Les meubles non fixés doivent être fixés au mur au moyen d'une équerre usuelle du commerce [b].



21.4 Installation sous un plan de travail

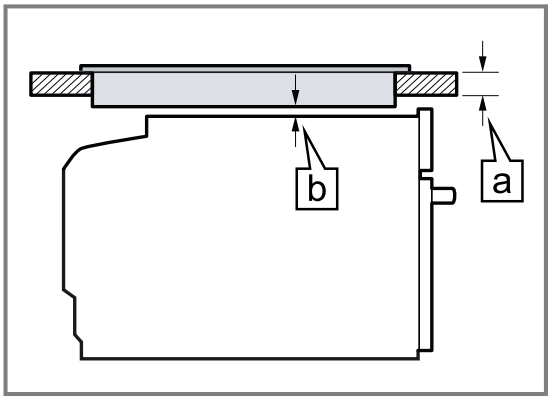
Observez les cotes d'encastrement et les distances de sécurité lors de l'installation sous un plan de travail. Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation.



Le plan de travail doit être fixé sur le meuble d'encastrement.

21.5 Installation sous une table de cuisson

Si l'appareil est encastré sous une table de cuisson, les dimensions minimales doivent être respectées, y compris la sous-structure si nécessaire.



En raison de la distance minimale nécessaire [b], l'épaisseur minimale du plan de travail qui en découle est [a].

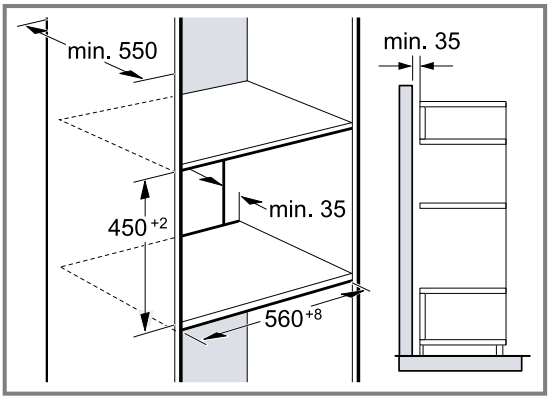
Type de table de cuisson	[a] monté en mm	[a] affleurant en mm	[b] en mm
Table de cuisson induction	48	49	5
Table de cuisson induction pleine surface	58	59	5

Respecter les instructions de montage de la table de cuisson.

Remarque : Non adapté pour une installation sous une table gaz ou une table électrique.

21.6 Installation dans un meuble haut

Respectez les cotes d'encastrement et les distances de sécurité dans le placard vertical.
Pour la ventilation de l'appareil, les planchers intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation.



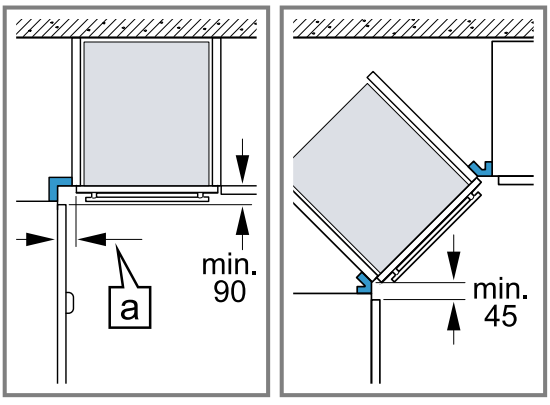
Si le meuble haut possède un panneau arrière en plus des panneaux arrière préfabriqués, celui-ci doit être enlevé.
Encastrez l'appareil uniquement à une hauteur permettant de retirer sans problème les accessoires.

21.7 Combinaison avec tiroir chauffant

Montez d'abord le tiroir chauffant. Respectez les instructions de montage du tiroir chauffant.
Introduisez l'appareil dans le meuble d'encastrement sur le tiroir chauffant. En l'introduisant, n'endommagez pas le bandeau du tiroir chauffant.

21.8 Installation dans un angle

Respecter les cotes d'encastrement et les distances de sécurité lors d'une installation dans un angle.



Afin de pouvoir ouvrir la porte de l'appareil, respectez les dimensions minimales en cas d'installation dans un angle. La dimension [a] dépend de l'épaisseur de la façade du meuble et de la poignée.

21.9 Branchement électrique

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

⚠ **AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !**
L'appareil contient des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influer sur des implants électroniques, par exemple des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.

- Les personnes portant un implant électronique doivent donc respecter une distance minimum de 10 cm avec l'appareil.

- L'appareil est conforme à la classe de protection I et ne peut utilisé qu'avec une prise à conducteur de protection.
- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance figurant sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.
- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.
- Afin d'éviter les risques, un cordon d'alimentation secteur endommagé doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou une personne qualifiée comparable.
- L'installation doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

Raccordement électrique de l'appareil

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

1. Raccorder le connecteur du cordon d'alimentation secteur à l'appareil.
   Vérifier le bon positionnement du connecteur de l'appareil.
2. Brancher la fiche secteur de l'appareil dans une prise de courant proche de l'appareil.
   Après le montage de l'appareil, s'assurer que la prise du cordon d'alimentation secteur est librement accessible. Si la fiche du cordon d'alimentation secteur n'est pas librement accessible, un dispositif de sectionnement tous pôles doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux réglementations d'installation.

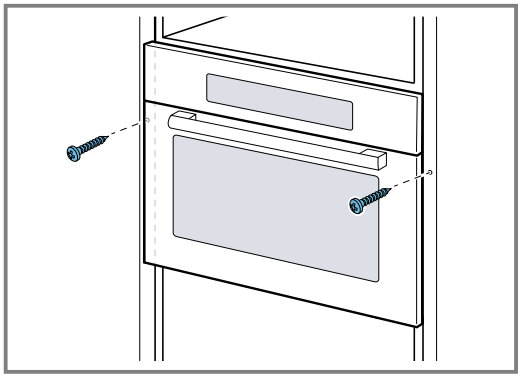
Raccordement électrique de l'appareil sans connecteur à fiche de contact de sécurité

Remarque : Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.
Un dispositif de sectionnement tous pôles doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

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

21.10 Installation de l'appareil

1. Aligner l'appareil exactement à l'horizontale en utilisant le niveau à bulle.
2. Pousser l'appareil jusqu'au fond.
3. Aligner l'appareil horizontalement et au centre.
4. Visser l'appareil au meuble.



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

Remarque : Ne pas obstruer l'écart entre le plan de travail et l'appareil par des baguettes supplémentaires. Ne pas fixer de baguettes de protection thermique sur les panneaux de côté du meuble d'encastrement.

21.11 Dépose de l'appareil

1. Mettre l'appareil hors tension.
2. Desserrer les vis de fixation.
3. Soulever légèrement l'appareil et le retirer complètement.

Indice

MANUALE UTENTE

1 Sicurezza 109
2 Prevenzione di danni materiali 113
3 Tutela dell'ambiente e risparmio 114
4 Conoscere l'apparecchio 115
5 Accessori 120
6 Prima del primo utilizzo 121
7 Comandi di base 121
8 Microonde 123
9 MicroCombi 125
10 Grill 125
11 Vapore 126
12 Programmazione automatica 130
13 Funzioni durata 134
14 Sicurezza bambini 135
15 Impostazioni di base 135
16 Pulizia e cura 136
17 Sistemazione guasti 140
18 Smaltimento 143
19 Servizio di assistenza clienti 143
20 Funziona così 143

21 ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO 162
21.1 Montaggio sicuro 162

⚠ 1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.
L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.
La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio.
L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.
Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- Nelle abitazioni private o in situazioni simili come ad esempio: nelle cucine per i collaboratori che lavorano in negozi, uffici e altri settori commerciali; nei poderi agricoli; da parte di clienti di alberghi e altre soluzioni abitative; nei bed & breakfast.
- fino a un'altitudine di massimo 2000m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- con un timer esterno o un comando a distanza separato.

Questo apparecchio soddisfa la norma EN 55011 o CISPR 11. Si tratta di un prodotto del Gruppo 2, Classe B. Gruppo 2 significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento di alimenti. Classe B indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.
→ *"Accessori", Pagina 120*

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi.
- ▸ Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura.
- ▸ Se si riscontra del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare la presa e mantenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme eventualmente presenti.

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.
- ▸ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

All'apertura dello sportello dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco.
- ▸ Durante il preriscaldamento e la cottura non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata.
- ▸ Fermare sempre la carta da forno, che deve essere tagliata in modo idoneo, con una stoviglia o una teglia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.
- ▸ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▸ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.
- ▸ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.

I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco.
- ▸ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- ▸ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.
- ▸ Non toccare mai le parti roventi.
- ▸ Tenere lontano i bambini.

Aprendo lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.
- ▸ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- ▸ Tenere lontano i bambini.

La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore.
- ▸ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.
- ▸ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello dell'apparecchio, poiché possono graffiare la superficie.

Aprendo e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.
- ▸ Non toccare mai la zona delle cerniere.

I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.
- ▸ Indossare guanti protettivi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.
- ▸ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▸ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▸ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.
- ▸ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.

- ▸ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- ▸ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▸ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▸ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▸ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▸ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 143*

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti che possono interferire con gli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina.

- ▸ I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▸ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▸ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▸ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▸ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

1.5 Microonde

LEGGERE ATTENTAMENTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E CONSERVARLE PER UN UTILIZZO FUTURO

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso e può causare danni. Ad esempio pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore.

- ▸ Non essiccare gli alimenti e non asciugare gli indumenti utilizzando l'apparecchio.
- ▸ Non riscaldare pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili con l'apparecchio.
- ▸ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.

Gli alimenti, i loro imballaggi e contenitori possono prendere fuoco.

- ▸ Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche.
- ▸ Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.
- ▸ Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
- ▸ Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde.
- ▸ Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.

L'olio può prendere fuoco.

- ▸ Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere facilmente.

- ▸ Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento.

- ▸ Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode.
- ▸ Non cuocere mai molluschi e crostacei.
- ▸ In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo.
- ▸ In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.

Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme.
- ▸ Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio.
- ▸ Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella.
- ▸ Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura.
- ▸ Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.
- ▸ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

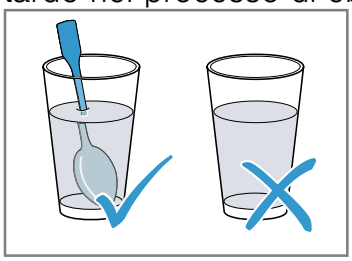
Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere.
- ▸ Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione.
- ▸ Servirsi sempre delle presine per estrarre i piatti dal vano di cottura.

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.
- ▸ Non toccare mai le parti ad alta temperatura.
- ▸ Tenere lontano i bambini.

L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso. Ad esempio pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili surriscaldati possono provocare ustioni.
- ▸ Non essiccare gli alimenti e non asciugare gli indumenti utilizzando l'apparecchio.
- ▸ Non riscaldare pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili con l'apparecchio.
- ▸ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente è vietato, per motivi di sicurezza. Il liquido caldo può traboccare o schizzare all'improvviso.
- ▸ Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaio nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Le stoviglie non adatte si possono spaccare. Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare.
- ▸ Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.

Stoviglie e recipienti in metallo o con guarnizioni in metallo possono causare la formazione di scintille, in caso di funzionamento esclusivamente a microonde. L'apparecchio viene danneggiato.
- ▸ In caso di funzionamento esclusivamente a microonde non utilizzare mai recipienti in metallo.
- ▸ Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde oppure usare il microonde in combinazione con un tipo di riscaldamento.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.
- ▸ Non rimuovere mai il rivestimento esterno.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!

Una scarsa pulizia può danneggiare le superfici dell'apparecchio, ridurre la durata di impiego e portare a situazioni di pericolo, come ad esempio la fuoriuscita dell'energia a microonde.
- ▸ Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze.
- ▸ Tenere sempre puliti vano cottura, guarnizione dello sportello, sportello e fermasportello.
  → *"Pulizia e cura", Pagina 136*

Se lo sportello del vano di cottura o la guarnizione dello sportello sono danneggiati, l'apparecchio non deve essere messo in funzione.

Si potrebbe originare dell'energia a microonde.
- ▸ Non utilizzare mai l'apparecchio se lo sportello del vano cottura, la guarnizione dello sportello o l'intelaiatura in plastica sono danneggiati.
- ▸ La riparazione deve essere esclusivamente di competenza del servizio di assistenza clienti.

Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde.
- ▸ Non rimuovere mai il rivestimento esterno.
- ▸ In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

1.6 Vapore

Osservare le presenti indicazioni se si utilizza la funzione a vapore.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

L'acqua presente nel serbatoio può surriscaldarsi molto durante il successivo azionamento dell'apparecchio.
- ▸ Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni azionamento dell'apparecchio con vapore.

Nel vano cottura si sviluppa del vapore caldo.
- ▸ Durante l'azionamento dell'apparecchio con vapore non toccare il vano cottura.

Rimuovendo l'accessorio può traboccare del liquido caldo.
- ▸ Rimuovere con cautela l'accessorio caldo indossando sempre un guanto da forno.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Nel vano di cottura, i vapori che si generano dai liquidi infiammabili potrebbero prendere fuoco entrando in contatto con le superfici calde (deflagrazione). Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria, se fuoriescono vapori molto caldi o fiammate.
- ▸ Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche).
- ▸ Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata.

2 Prevenzione di danni materiali

2.1 In generale

ATTENZIONE!

La presenza di acqua nel vano cottura caldo può causare la formazione di vapore. A causa della variazione di temperatura possono verificarsi danni.
- ▸ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.
- ▸ Una volta terminata ogni fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.
- ▸ Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- ▸ Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.

Con il passare del tempo, raffreddare tenendo lo sportello dell'apparecchio aperto danneggia i mobili adiacenti.
- ▸ Dopo il funzionamento ad alte temperatura, il raffreddamento del vano cottura deve avvenire esclusivamente con lo sportello chiuso.
- ▸ Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.
- ▸ Solo dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano cottura per farlo asciugare.

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio lo sportello non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- ▸ Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- ▸ Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiarsi se utilizzato come superficie d'appoggio o per sedersi.
- ▸ Non stare in piedi, sedersi, appendersi o appoggiarsi allo sportello dell'apparecchio.
- ▸ Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.

A seconda del tipo di apparecchio, gli accessori possono graffiare il pannello durante la chiusura dello sportello.
- ▸ Inserire sempre gli accessori nel vano cottura fino all'arresto.

2.2 Microonde

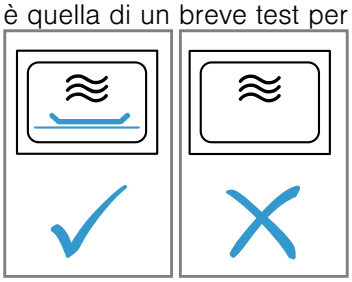
Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo del microonde.

ATTENZIONE!

Se il metallo entra in contatto con la parete del vano cottura, si verificano scintille che possono danneggiare l'apparecchio oppure distruggere il vetro interno dello sportello.
- ▸ I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

Le vaschette di alluminio nell'apparecchio possono provocare scintille. L'apparecchio si danneggia a causa della formazione di scintille.
- ▸ Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio.

Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano cottura comporta un sovraccarico.
- ▸ Non avviare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie.



Più preparazioni consecutive di popcorn per microonde a una potenza troppo elevata può comportare danni al vano cottura.
- ▸ Tra una preparazione e l'altra lasciare raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti.
- ▸ Non impostare mai una potenza del microonde troppo elevata.
- ▸ Utilizzare al massimo 600 watt.
- ▸ Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro.

Le stoviglie non adatte possono causare danni all'apparecchio.
- ▸ Con l'utilizzo del grill, della modalità combinata dei microonde o dell'aria calda, utilizzare solo stoviglie resistenti alle alte temperature.

2.3 Vapore

Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo della funzione a vapore.

ATTENZIONE!

Gli stampi in silicone non sono indicati per il funzionamento combinato a vapore.
- ▸ Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore.

Una stoviglia che presenta dei punti arrugginiti può corrodere il vano cottura. Anche le macchie più piccole possono corrodere il vano cottura.
- ▸ Non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti.

I liquidi che gocciolano sporcano il fondo del vano cottura.
- ▸ Per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia, la leccarda universale smaltata o il recipiente di cottura non forato sotto quello forato in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

L'acqua calda nel relativo serbatoio può danneggiare il sistema del vapore.
- ▸ Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua fredda.

L'acqua sul fondo del vano di cottura, durante il funzionamento dell'apparecchio a temperature superiori a 120 °C, può causare danni alla superficie smaltata.
- ▸ Non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua.
- ▸ Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano cottura.

Il pannello di controllo o le altre superfici delicate vengono danneggiati se la soluzione decalcificante entra in contatto con essi.
- ▸ Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

Il lavaggio del serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie causa dei danni.
- ▸ Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie.
- ▸ Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno morbido e un detergente di uso comune.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.
- ▸ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Preriscaldare l'apparecchio solo se previsto dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate.
- ■ Non preriscaldare l'apparecchio significa risparmiare fino al 20% di energia.

Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera.
- ■ Questo tipo di stampi assorbe bene il calore.

Durante la cottura, aprire il meno possibile lo sportello dell'apparecchio.
- ■ La temperatura all'interno del vano cottura viene mantenuta e un riscaldamento successivo dell'apparecchio non è necessario.

Cuocere molteplici pietanze direttamente una dietro l'altra o parallelamente.
- ■ Il vano cottura è riscaldato dopo la prima cottura. In questo modo si riduce il tempo di cottura per il dolce successivo.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.
- ■ Il calore residuo è sufficiente a ultimare la cottura.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.
- ■ Non è necessario riscaldare gli accessori in eccesso.

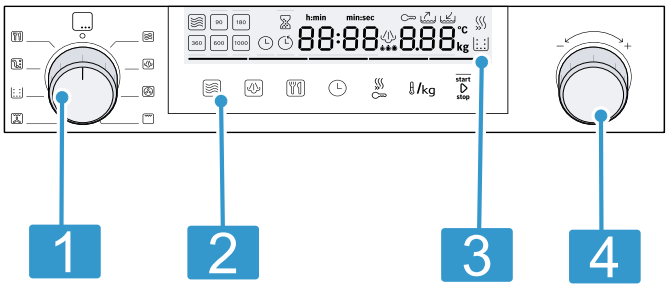
Lasciar scongelare le pietanze surgelate prima della preparazione.
- L'energia viene risparmiata per scongelare le pietanze.

Nota:
L'apparecchio,
- nel funzionamento con display attivato, necessita al massimo di 1 W
- nel funzionamento con display disattivato, necessita al massimo di 0,5 W

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Pannello di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.
I particolari illustrati nell'immagine possono variare In base al tipo di apparecchio, ad es. colore e forma.



1	**Selettore funzioni** Con il selettore funzioni è possibile impostare la modalità di funzionamento o ulteriori funzioni.
2	**Campi tattili** Con i campi touch si impostano direttamente le diverse funzioni.
3	**Display**
4	**Selettore girevole** Il selettore girevole può essere ruotato verso destra o verso sinistra.

Selettore funzioni

Con il selettore funzioni è possibile impostare i tipi di riscaldamento e ulteriori funzioni. In alcune varianti dell'apparecchio è possibile abbassare il selettore funzioni. Se si gira il selettore funzioni dalla posizione zero su una funzione, sono necessari alcuni secondi prima che la funzione scelta sia disponibile.

Simbolo	Impostazione	Utilizzo
○	Posizione zero	L'apparecchio è disattivato e si trova in modalità risparmio energetico.
	Microonde	Selezionare il funzionamento Microonde.
	Vapore	Nel vano cottura viene immesso vapore bollente.
	Aria calda	La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore.
	Grill	Si riscalda l'intera superficie al di sotto degli elementi grill.
	Grill ventilato	La ventola avvolge le pietanze con l'aria calda emessa dall'elemento grill.
	Decalcificazione	Questa funzione decalcifica l'evaporatore e lo mantiene in ottime condizioni.

Simbolo	Impostazione	Utilizzo
	Risciacquo	I tubi dell'unità a vapore vengono risciacquati con l'acqua. Si consiglia di azionare la funzione di risciacquo dopo ogni funzionamento a vapore.
	Programmi	Per molte ricette è già possibile trovare impostazioni preprogrammate.

Campi touch

I campi touch sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, toccare il campo corrispondente.

Simbolo	Campo touch	Utilizzo
	Microonde	Selezionare i livelli di potenza del microonde oppure attivare la funzione microonde in aggiunta alla funzione Grill o alla funzione Vapore.
	Vapore	Selezionare il livello vapore o la funzione Vapore e attivarli in aggiunta ad un tipo di funzionamento.
	Programmi	Richiamare la selezione dei programmi e impostare il numero del programma, servendosi del selettore girevole.
	Funzioni durata	Selezionare le funzioni di durata e impostarle con il selettore girevole.
	Preriscaldamento rapido/sicurezza bambini	Premendo brevemente: attivazione/disattivazione del preriscaldamento rapido. Premendo a lungo: attivazione/disattivazione della sicurezza bambini.
	Temperatura/peso	Selezionare la temperatura o il peso e impostarla/o con il selettore girevole.
start▷stop	Start/stop	Avviare o arrestare il funzionamento.

Display

Sul display vengono visualizzati i valori di impostazione aggiornati o le opzioni di selezione.

Il valore che si desidera impostare al momento viene messo in evidenza
con una linea rossa sotto il valore da impostare;
È possibile modificare direttamente il valore in evidenza utilizzando il selettore girevole.

Elementi del display

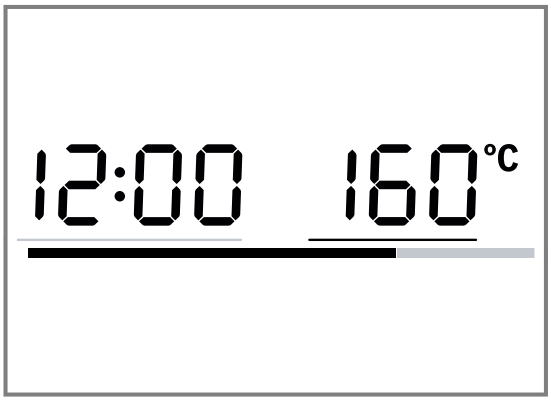
Di seguito è riportata una breve spiegazione dei diversi elementi del display.

Simbolo	Nome	Significato
	Contaminuti	Se il simbolo è contrassegnato, sul display viene visualizzato il tempo del contaminuti.
	Durata	Se il simbolo è contrassegnato, sul display viene visualizzata la durata.
	Ora	Se il simbolo è contrassegnato, sul display viene visualizzato l'orario.
h:min	Ore/minuti	La durata viene indicata in ore e minuti.
min:sec	Minuti/secondi	La durata viene indicata in minuti e secondi.
	Sicurezza bambini	Se il simbolo si illumina, la sicurezza bambini è attiva.

Simbolo	Nome	Significato
	Contenitore di raccolta	Il simbolo indica lo stato del contenitore di raccolta. Il simbolo è acceso e la freccia lampeggia: ■ Il contenitore di raccolta si trova nel vano serbatoio. ■ Il contenitore di raccolta è pieno. ■ Svuotare il contenitore di raccolta. Il simbolo lampeggia e la freccia no: ■ Il contenitore di raccolta non si trova nel vano serbatoio. ■ Spostare il contenitore di raccolta nel vano serbatoio. Il simbolo è acceso e la freccia non si illumina: ■ Il contenitore di raccolta si trova nel vano serbatoio. ■ Non è necessario eseguire nessun'altra operazione.
	Serbatoio dell'acqua	Il simbolo indica lo stato del serbatoio dell'acqua. Il simbolo è acceso e la freccia lampeggia: ■ il serbatoio dell'acqua si trova nel vano serbatoio. ■ Il serbatoio dell'acqua è vuoto. ■ Riempire il serbatoio dell'acqua. Il simbolo lampeggia e la freccia no: ■ il serbatoio dell'acqua non si trova nel vano serbatoio. ■ Spostare il serbatoio dell'acqua nell'apposito vano. Il simbolo è acceso e la freccia non si illumina: ■ il serbatoio dell'acqua si trova nel vano serbatoio. ■ Non è necessario eseguire nessun'altra operazione.
	Riscaldamento rapido	Se il simbolo si illumina, il riscaldamento rapido è attivato.
	Decalcificazione	Quando il simbolo si illumina, l'apparecchio deve essere decalcificato.

Indicatore della temperatura

L'indicatore della temperatura mostra l'avanzamento del riscaldamento.



La linea rossa nella parte inferiore del display indica che l'apparecchio sta scaldando. Se è impostato un tipo di riscaldamento, la linea si colora di rosso da sinistra a destra, man mano che il vano cottura si scalda. Quando è impostato il grill o il vapore la linea si illumina subito completamente di rosso. Con la funzione Microonde, la linea non si illumina. Quando si preriscalda, il momento giusto per introdurre la pietanza nel forno è quando tutti i cinque campi della linea sono rossi. Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano cottura.

Modalità Notte

Per risparmiare energia, dalle ore 22 alle ore 5.59 la luminosità dell'indicatore si riduce automaticamente ad un valore più basso.

Selettore girevole

Con il selettore girevole modificare i parametri di impostazione visualizzati sul display.

Per la maggior parte degli elenchi di selezione, ad es. i programmi, dopo l'ultimo punto si ricomincia dall'inizio. In alcuni elenchi di selezione, ad es. la durata, riportare indietro nuovamente il selettore girevole quando è stato raggiunto il valore minimo o massimo.

4.2 Modalità di funzionamento

Il menu è suddiviso in diverse modalità di funzionamento.

Modalità di funzionamento	Utilizzo
Tipi di riscaldamento	Per preparare al meglio le pietanze sono disponibili vari tipi di riscaldamento che si addicono alla perfezione.
Microonde	Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare o scongelare più rapidamente.
Vapore	Preparare le pietanze al vapore. Per preparare i cibi al meglio sono disponibili vari livelli di vapore che si addicono alla perfezione.
Modalità combinata microonde	Oltre al funzionamento Vapore o Grill, si può attivare in aggiunta il microonde.
Funzionamento combinato Vapore	Oltre al funzionamento Microonde o Grill, si può attivare in aggiunta la funzione Vapore.
Pulizia	Per la pulizia sono disponibili diverse funzioni: decalcificazione e risciacquo
Impostazioni di base	Adattare le impostazioni di base. → *"Impostazioni di base", Pagina 135*

4.3 Tipi di riscaldamento

Qui si trova una panoramica dei tipi di riscaldamento. Vengono forniti consigli sull'utilizzo dei tipi di riscaldamento.

Simbolo	Nome	Temperatura/livelli	Utilizzo
	Grill	Livelli grill: ■ 1 = ridotto ■ 2 = medio ■ 3 = elevato	Grigliare alimenti piani, quali bistecche, salsicce o toast. Gratinare le pietanze.
	Aria calda	40 °C 100-230 °C	Far lievitare un impasto, scongelare torte alla panna. Cuocere o arrostire a un livello.
	Grill ventilato	100-190 °C	Per la cottura arrosto di pollame, pesci interi e grosse porzioni di carne.

Nota: Per ogni tipo di riscaldamento l'apparecchio indica una temperatura predefinita che può essere accettata o modificata nella rispettiva area.

4.4 Vano cottura

Alcune funzioni nel vano cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio.

Illuminazione del vano cottura

Il vano cottura è sempre illuminato durante il funzionamento. Quando l'apparecchio termina il funzionamento, si spegne.
Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, l'illuminazione del vano cottura si attiva. Ciò è utile, ad esempio, per la pulizia dell'apparecchio. Dopo circa 15 minuti l'illuminazione interna si spegne automaticamente.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce dalle fessure di aerazione attraverso lo sportello dell'apparecchio.

ATTENZIONE!

La copertura delle fessure di aerazione causa un surriscaldamento dell'apparecchio.

▸ Non coprire le fessure di aerazione.

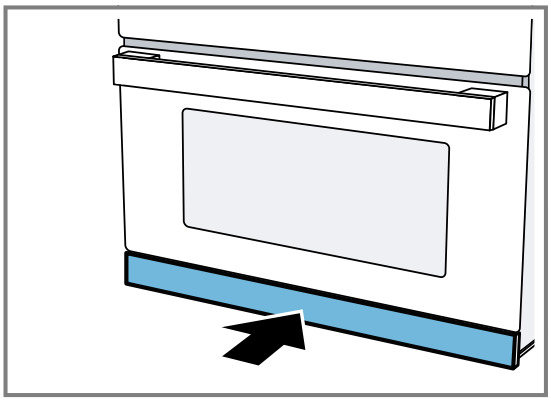
Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido del vano cottura. Quando è attivo il funzionamento microonde, l'apparecchio rimane freddo, ma la ventola di raffreddamento si accende e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è già terminato.

Acqua di condensa

Durante la cottura, nel vano cottura e sullo sportello dell'apparecchio può presentarsi dell'acqua di condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

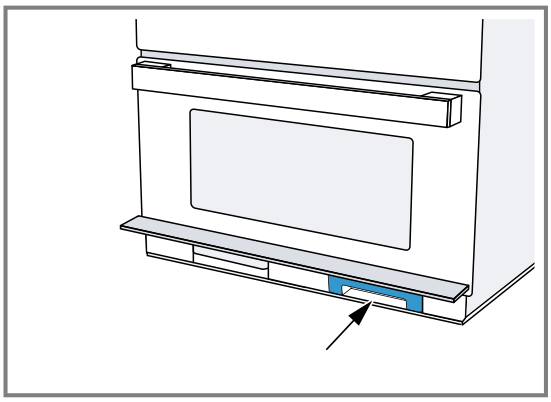
4.5 Pannello di copertura del serbatoio

Il pannello di copertura del serbatoio si trova sotto lo sportello dell'apparecchio e permette di accedere al contenitore di raccolta e al serbatoio dell'acqua.

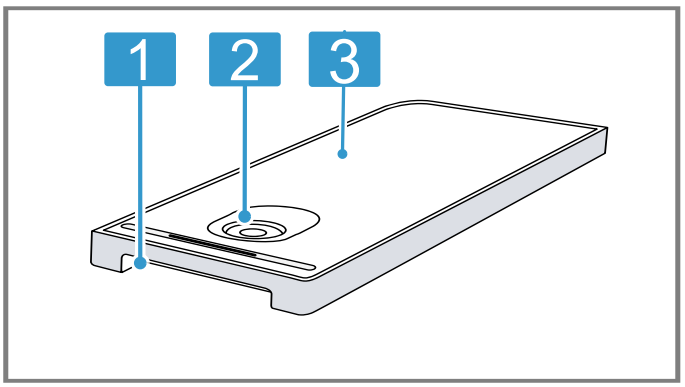


4.6 Serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua si trova a destra dietro al pannello di copertura del serbatoio.



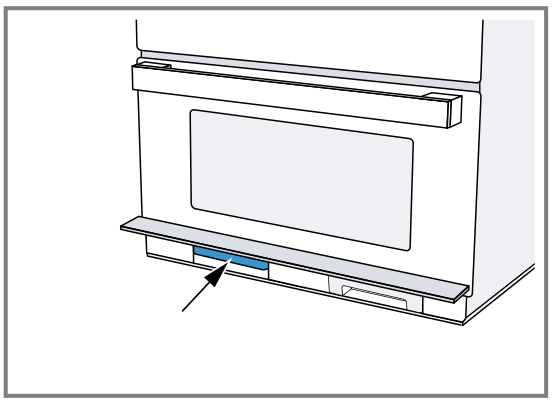
Per i programmi con il vapore riempire il serbatoio con acqua.
→ *"Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 127*



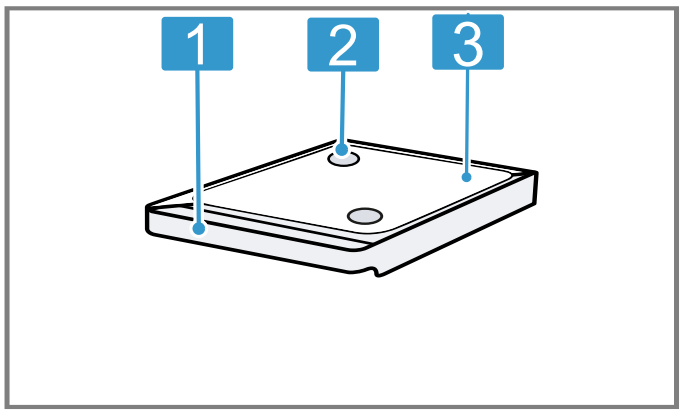
1	Impugnatura per prelievo e inserimento
2	Apertura per riempimento e svuotamento
3	Coperchio del serbatoio

4.7 Contenitore di raccolta

Il contenitore di raccolta dell'acqua si trova a sinistra dietro al pannello di copertura del serbatoio.



Svuotare il contenitore di raccolta prima e dopo aver eseguito le funzioni di pulizia → *Pagina 138*.



1	Impugnatura per prelievo e inserimento
2	Aperture di raccolta
3	Coperchio del serbatoio

5 Accessori

Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio.

Accessori	Utilizzo
Griglia	■ Griglia per cuocere e arrostire nel funzionamento forno. ■ Griglia per grigliare ad es. bistecche, salsicce o toast. ■ Griglia come superficie d'appoggio, ad es. per casseruole poco profonde.
Tegame di vetro	■ Per cuocere le pietanze ■ Protezione antispruzzo per la cottura diretta sulla griglia ■ Adatta al microonde
Stoviglia per la cottura a vapore	■ Per la cottura di riso, patate e verdure ■ Inserire il contenitore per la cottura a vapore nel tegame di vetro per cuocere con le modalità di funzionamento Vapore o Vapore con microonde ■ Disporre gli alimenti direttamente nel contenitore per cottura a vapore

5.1 Accessorio supplementare

A seconda del modello dell'apparecchio, possono essere presenti ulteriori accessori.

Accessori	Utilizzo
Griglia inseribile	■ Griglia per arrostire ■ Posizionare con i piedini verso il basso nel tegame di vetro ■ Garantisce che il grasso e i succhi della carne sgocciolino nel tegame di vetro ■ Non adatta per il funzionamento a microonde o a vapore

5.2 Altri accessori

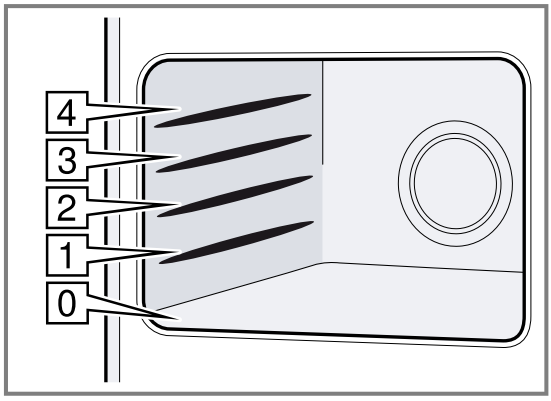
Gli altri accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet.
Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei nostri cataloghi o su Internet:
www.bosch-home.com
Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (cod. E) dell'apparecchio.
Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il punto vendita online o il servizio clienti.

Tegame in vetro

Utilizzo
- Brasati
- Sformati

5.3 Livelli di inserimento

Il vano cottura è provvisto di 4 livelli di inserimento.
I livelli di inserimento si contano dal basso verso l'alto.
Inserire l'accessorio nella guida e inserirlo completamente.
Il fondo del vano di cottura all'altezza 0 è particolarmente adatto per il funzionamento a microonde. La potenza microonde è migliore sul fondo del vano cottura.
Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.



6 Prima del primo utilizzo

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. Pulire l'apparecchio e gli accessori.

6.1 Impostazione dell'ora

Al momento della messa in funzione la visualizzazione dell'orario è evidenziata. Sul display lampeggia 12:00 e ◷ si illumina.

1. Impostare l'ora servendosi del selettore.
2. Premere ◷.

✔ L'ora è impostata.

6.2 Impostazione della durezza dell'acqua

Requisiti

- Prima di impostare la durezza dell'acqua, richiedere le informazioni circa la durezza dell'acqua della propria zona presso l'ente di approvvigionamento idrico competente.
- L'apparecchio è spento.

1. Tenere premuto ◷ per alcuni secondi.

✔ Sul display compare la prima impostazione di base.

2. Premere ◷ finché non viene visualizzato c06.
3. Selezionare la durezza dell'acqua con il selettore girevole.

   Consiglio: Se l'acqua del rubinetto risulta molto calcarea, si consiglia l'uso di acqua addolcita. Se si utilizza esclusivamente acqua addolcita, impostare il campo relativo alla durezza dell'acqua su "addolcita".

   Consiglio: Se si utilizza acqua minerale, impostare la durezza dell'acqua su "molto dura". Se si utilizza acqua minerale, quest'ultima non deve essere gassata.

Range della durezza dell'acqua	Impostazione
0	0 addolcita
1 (fino a 1,3 mmol/l)	1 dolce
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 media
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 dura
4 (superiore a 3,8 mmol/l)	4 molto dura

4. Per salvare le modifiche, tenere premuto ◷ per alcuni secondi.

6.3 Pulizia dell'apparecchio prima di usarlo la prima volta

Prima di preparare per la prima volta le pietanze nell'apparecchio, pulire il vano cottura e gli accessori.

Requisito: Nel vano cottura non sono presenti residui di imballaggio, accessori o altri oggetti.

1. Prima di riscaldare, pulire le superfici lisce nel vano cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Arieggiare l'ambiente durante il riscaldamento dell'apparecchio.
4. Impostare ⍾ con il selettore funzioni.
5. Con il selettore girevole impostare 180 °C.
6. Premere start▷stop.

✔ L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

7. Trascorsa un'ora disattivare l'apparecchio con start▷stop.
8. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.
9. Attendere fino a quando il vano cottura non si è raffreddato.

6.4 Pulizia degli accessori

▸ Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

7 Comandi di base

7.1 Accensione dell'apparecchio

▸ Ruotare il selettore funzioni per accendere l'apparecchio.

✔ L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

✔ Sul display compare un valore proposto.

Nota: Solo ad apparecchio spento è possibile impostare la sicurezza bambini. Alcune visualizzazione restano visibili sul display anche ad apparecchio spento.
Se l'apparecchio non serve, spegnerlo. Se per un tempo prolungato non viene eseguita alcuna impostazione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

7.2 Spegnimento dell'apparecchio

Se l'apparecchio non viene utilizzato, spegnerlo. Se per un tempo prolungato non viene eseguita alcuna impostazione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

▸ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

✔ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.

✔ Sul display viene visualizzata l'ora.

✔ Alcune indicazioni restano visibili sul display anche ad apparecchio spento.

Nota: Nelle
→ *"Impostazioni di base", Pagina 135* è possibile determinare se deve essere visualizzata o meno l'ora quando l'apparecchio è spento.

7.3 Impostazione della modalità di funzionamento

Requisito: L'apparecchio deve essere acceso.

1. Selezionare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.
   Se necessario, effettuare ulteriori impostazioni. A tale scopo, premere sul rispettivo campo e modificare il valore con il selettore girevole.

2. Premere start▷stop.
✔ L'apparecchio si avvia.

7.4 Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

1. Impostare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.
✔ Sul display viene visualizzata una temperatura predefinita.
2. Servendosi del selettore, impostare la temperatura.
3. Premere start▷stop.
✔ L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
✔ Il LED start▷stop si illumina.
✔ La barra che indica la temperatura si colora.

Nota: Durante il funzionamento, la temperatura può essere modificata in qualsiasi momento servendosi del selettore.
Terminato il riscaldamento, è normale che si verifichino lievi oscillazioni di temperatura, a seconda del tipo di riscaldamento.
Durante il funzionamento non è possibile impostare la temperatura a 40 °C.

7.5 Impostazione della durata

1. Impostare una modalità di funzionamento.
2. Premere ◷ fino a quando ◷ è in evidenza.
3. Servendosi del selettore, impostare la durata desiderata.
4. Premere start▷stop.
✔ L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
✔ start▷stop si accende.
✔ Viene visualizzato lo scorrere della durata.

7.6 Funzione Pausa

1. Premere start▷stop o aprire lo sportello dell'apparecchio.
✔ L'apparecchio si arresta.
✔ start▷stop lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere start▷stop.
✔ L'apparecchio prosegue il funzionamento.
✔ start▷stop si accende.

7.7 Sospensione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in ogni momento.

▸ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.
Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.
✔ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.

7.8 Riscaldamento rapido

Con il riscaldamento rapido l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata in modo particolarmente rapido. Utilizzare il riscaldamento rapido a temperature impostate oltre i 100 °C.
Il riscaldamento rapido è possibile per questi tipi di riscaldamento:
- Aria calda
- Grill ventilato

Nota: Per l'aria calda a 40 °C, la funzione Riscaldamento rapido non è possibile.

Attivazione del riscaldamento rapido

Per ottenere un risultato di cottura uniforme, inserire la pietanza nel vano cottura soltanto al termine della fase di riscaldamento rapido.

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.
2. Premere .
✔ Sul display si accende .
3. Premere start▷stop.
✔ L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
✔ start▷stop si accende.
✔ Quando il riscaldamento rapido è terminato, viene emesso un segnale acustico. si spegne.
4. Introdurre la pietanza nel vano cottura.
Il funzionamento dell'apparecchio prosegue con il tipo di riscaldamento e la temperatura impostati.

Interruzione del riscaldamento rapido

▸ Premere .
✔ sul display si spegne.
✔ Il funzionamento dell'apparecchio prosegue con il tipo di riscaldamento e la temperatura impostati.

Nota: Il riscaldamento rapido viene disattivato automaticamente dopo massimo 15 minuti.

7.9 Spegnimento automatico di sicurezza

Lo Spegnimento di sicurezza automatico viene attivato se l'apparecchio resta in funzione per troppo tempo senza che sia stata impostata una durata.
Dopo 9 ore l'apparecchio si spegne automaticamente.

8 Microonde

Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare, cuocere al forno o scongelare in modo particolarmente rapido le pietanze. Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento a un altro tipo di riscaldamento.

8.1 Stoviglie e accessori adatti al microonde

Per riscaldare uniformemente le pietanze e non danneggiare l'apparecchio, utilizzare stoviglie e accessori adatti.

Nota: Prima di utilizzare la stoviglia per il microonde, osservare le istruzioni del produttore. Nel dubbio, eseguire un test per la stoviglia.

Adatto al microonde

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Stoviglia di materiale resistente al calore e adatto all'uso nel microonde: ■ vetro ■ vetroceramica ■ porcellana ■ plastica resistente alle alte temperature ■ ceramica completamente invetriata senza crepe	Questi materiali sono permeabili alle microonde. Le microonde non danneggiano le stoviglie refrattarie.
Posate di metallo	**Nota:** Per evitare un ritardo di ebollizione, si possono utilizzare posate di metallo, ad esempio un cucchiaio nel bicchiere.

ATTENZIONE!
Se il metallo entra in contatto con la parete del vano cottura, si verificano scintille che possono danneggiare l'apparecchio oppure distruggere il vetro interno dello sportello.

- I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

Non adatto al microonde

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Stoviglia in metallo	Il metallo non è permeabile alle microonde. Le pietanze non si riscaldano.
Stoviglie con decorazioni dorate o argentate	Le microonde possono danneggiare le decorazioni dorate o argentate. **Consiglio:** Utilizzare le stoviglie esclusivamente nel caso in cui il costruttore garantisce che sono adatte all'uso nel forno a microonde.

8.2 Test di compatibilità delle stoviglie con il microonde

Mediante un test, verificare che la stoviglia sia compatibile con il microonde. È consentito usare l'apparecchio nel funzionamento a microonde senza pietanze soltanto durante un test delle stoviglie.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!
Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- Non toccare mai le parti roventi.
- Tenere lontano i bambini.

1. Introdurre la stoviglia vuota nel vano cottura.
2. Impostare l'apparecchio alla massima potenza per ½ - 1 minuto.
3. Avviare il funzionamento con start▷stop.
4. Verificare più volte la stoviglia:
   – se è fredda o tiepida, è adatta al microonde.
   – Se è calda o sono presenti scintille, interrompere il test. La stoviglia non è adatta al microonde.

8.3 Potenze microonde

Qui è possibile trovare una panoramica delle potenze microonde e il relativo utilizzo.

Potenza microonde in watt	Utilizzo
90	Scongelare le pietanze delicate.
180	Scongelare e continuare la cottura delle pietanze.
360	Cuocere la carne e il pesce e riscaldare cibi delicati.
600	Riscaldare e cuocere le pietanze.
1000	Riscaldare i liquidi.

Note

- Per ogni livello del microonde, l'apparecchio propone una durata, che può essere accettata o modificata nella rispettiva area.
- La potenza massima del microonde è prevista solo per riscaldare i liquidi. Per proteggere l'apparecchio, la potenza del microonde viene gradualmente ridotta a 600 W nei primi minuti. La potenza massima è di nuovo disponibile dopo un tempo di raffreddamento.

Valori predefiniti

Per ogni potenza microonde, l'apparecchio propone una durata, che può essere accettata o modificata nella rispettiva area.

8.4 Intervalli delle impostazioni di tempo

L'intervallo nella regolazione della durata di funzionamento a microonde cambia in base a quanto tempo dura il funzionamento.

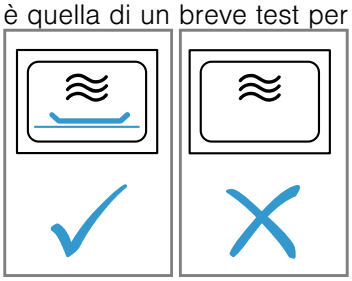
Durata di funzionamento	Intervallo
0-1 minuti	5 secondi

Durata di funzionamento	Intervallo
1-3 minuti	10 secondi
3-15 minuti	30 secondi
15 minuti - 1 ora	1 minuto
1 ora - 1 ora e 30 minuti	5 minuti

8.5 Impostazione microonde

ATTENZIONE!
Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano cottura comporta un sovraccarico.

- Non avviare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie.



1. Rispettare le avvertenze di sicurezza → *Pagina 111* e le indicazioni per evitare danni materiali → *Pagina 113*.
2. Portare il selettore funzioni su .
✔ L'apparecchio è pronto per il funzionamento. Come valore predefinito, sul display viene visualizzata la potenza microonde massima .
3. Per impostare la potenza microonde desiderata premere su .
✔ Sul display viene contrassegnato il livello del microonde e viene visualizzata una durata predefinita.
4. Servendosi del selettore, impostare la durata desiderata.
5. Avviare il funzionamento con start▷stop.
La durata può essere modificata in qualunque momento durante il funzionamento servendosi del selettore.
✔ Il tempo scorre e il funzionamento a microonde si avvia.
✔ Il LED start▷stop si illumina.

Nota: Una volta trascorso il tempo, l'apparecchio termina il funzionamento a microonde e viene emesso un segnale acustico.

8.6 Impostazione della durata

1. Impostare una modalità di funzionamento.
2. Premere ◷ fino a quando ◷ è in evidenza.
3. Servendosi del selettore, impostare la durata desiderata.
4. Premere start▷stop.
✔ L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
✔ start▷stop si accende.
✔ Viene visualizzato lo scorrere della durata.

8.7 Modifica della potenza microonde

- Premere su , fino a quando sul display è selezionato il livello desiderato.

Nota: Premendo più volte, il livello di potenza passa dal massimo al minimo.
Se la funzione Microonde viene aggiunta solo dopo l'avvio, l'apparecchio si ferma per una pausa. Avviare il funzionamento con start▷stop.

8.8 Funzione Pausa

1. Premere start▷stop o aprire lo sportello dell'apparecchio.
✔ L'apparecchio si arresta.
✔ start▷stop lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere start▷stop.
✔ L'apparecchio prosegue il funzionamento.
✔ start▷stop si accende.

8.9 Sospensione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in ogni momento.

- Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.
Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.
✔ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.

8.10 Riscaldamento e asciugatura del vano cottura

Asciugare il vano cottura dopo ogni uso, affinché non rimanga umidità al suo interno.

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Eliminare immediatamente lo sporco più intenso dal vano cottura.
3. Asciugare l'umidità dal fondo del vano cottura.
4. Con il selettore funzioni selezionare .
5. Premere due volte ◷.
✔ Sul display è evidenziato ◷.
6. Impostare una durata di 15 minuti servendosi del selettore.
7. Avviare il funzionamento con start▷stop.
✔ L'asciugatura si avvia e termina dopo 15 minuti.
8. Aprire lo sportello dell'apparecchio per 1-2 minuti, in modo che il vapore possa fuoriuscire.

8.11 Asciugatura manuale del vano cottura

Asciugare il vano cottura dopo ogni uso, affinché non rimanga umidità al suo interno.

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Eliminare lo sporco più intenso dal vano cottura.
3. Asciugare il vano cottura con una spugna.
4. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per un'ora, in modo tale che il vano cottura si asciughi completamente.

9 MicroCombi

La funzione Microonde può essere abbinata con tutti i tipi di riscaldamento e con la funzione Vapore.
Il funzionamento MicroCombi è possibile con le funzioni seguenti:
- Vapore
- Aria calda
- Grill
- Grill ventilato

Eccezioni:
- Livello microonde 1000 Watt
- Aria calda 40 °C

9.1 Impostazione della funzione MicroCombi

In aggiunta a un tipo di funzionamento, attivare il microonde.

1. Portare il selettore funzioni su un tipo di riscaldamento combinabile.
✔ Sul display compare il valore suggerito per la temperatura.
2. Servendosi del selettore girevole, impostare la temperatura.
3. Premere per impostare la potenza microonde desiderata.
✔ Sul display compare il valore suggerito per la durata.
4. Impostare la durata servendosi del selettore girevole.
5. Avviare il funzionamento con start▷stop.
✔ La durata scorre e il funzionamento si avvia.
✔ Viene visualizzato lo scorrere della durata.
✔ start▷stop si accende.
✔ Se il tempo impostato è trascorso, l'apparecchio termina il funzionamento e viene emesso un segnale acustico.

9.2 Modifica della potenza microonde

▸ Premere su , fino a quando sul display è selezionato il livello desiderato.

Nota: Premendo più volte, il livello di potenza passa dal massimo al minimo.
Se la funzione Microonde viene aggiunta solo dopo l'avvio, l'apparecchio si ferma per una pausa. Avviare il funzionamento con start▷stop.

9.3 Funzione Pausa

1. Premere start▷stop o aprire lo sportello dell'apparecchio.
✔ L'apparecchio si arresta.
✔ start▷stop lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere start▷stop.
✔ L'apparecchio prosegue il funzionamento.
✔ start▷stop si accende.

9.4 Sospensione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in ogni momento.

▸ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.
Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.
✔ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.

10 Grill

Con il grill è possibile far dorare o arrostire le pietanze. È possibile utilizzare la funzione grill da sola o combinata con la funzione microonde.

10.1 Impostazione del grill

1. Portare il selettore funzioni su .
2. Servendosi del selettore girevole, impostare un livello grill.
✔ Il display indica il livello grill.
3. Servendosi del selettore, impostare la durata desiderata.
4. Avviare il funzionamento con start▷stop.
✔ L'apparecchio inizia a riscaldarsi. Terminato il riscaldamento, è normale che si verifichino lievi oscillazioni di temperatura.
✔ L'indicazione della temperatura è completamente illuminata.

Nota: Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico.

Livelli grill

Sono disponibili i livelli grill seguenti.

Livello grill	Pietanze
1 (ridotta)	■ Sformati alti ■ Soufflé
2 (media)	■ Sformati piatti ■ Pesce
3 (elevata)	■ Salsicce ■ Toast

10.2 Impostazione della durata

1. Impostare una modalità di funzionamento.
2. Premere fino a quando è in evidenza.
3. Servendosi del selettore, impostare la durata desiderata.
4. Premere start▷stop.
✔ L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
✔ start▷stop si accende.
✔ Viene visualizzato lo scorrere della durata.

10.3 Modifica del livello grill

Se è selezionata la funzione Grill oppure se il funzionamento è già avviato, è possibile modificare il livello grill in qualsiasi momento.

- ▸ Modificare il livello grill con il selettore girevole.
- ✔ La durata rimane invariata.

10.4 Funzione Pausa

1. Premere start▷stop o aprire lo sportello dell'apparecchio.
- ✔ L'apparecchio si arresta.
- ✔ start▷stop lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere start▷stop.
- ✔ L'apparecchio prosegue il funzionamento.
- ✔ start▷stop si accende.

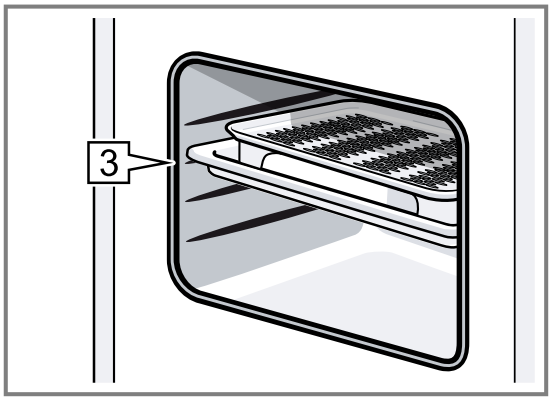
10.5 Sospensione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in ogni momento.

- ▸ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.
- ✔ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.

11 Vapore

La funzione Vapore può essere utilizzata da sola oppure in abbinamento alla funzione Grill e Microonde. Per utilizzare la funzione Vapore al meglio, rimuovere la griglia. Inserire il tegame di vetro al livello di inserimento 3 e posizionare il contenitore per la cottura a vapore nel tegame di vetro.



Nota: Durante il funzionamento si sente un rumore simile a un ronzio, causato dal funzionamento della pompa. Si tratta di un normale rumore di funzionamento.

11.1 Livelli di vapore

Per la funzione Vapore sono disponibili diverse intensità.
Selezionare i livelli di vapore mediante ♨. Il display indica il livello di vapore selezionato.

Livello vapore	Pietanze
1 (basso)	Per scongelare verdure, carne, pesce e frutta
2 (medio)	Per preparare dessert, pesce e salsicce
3 (elevato)	Per cuocere verdure, pesce, contorni, per estrarre succhi e sbollentare

11.2 Impostazione Vapore

Nota: Se l'apparecchio non è stato utilizzato per un lungo periodo, eseguire prima di tutto un ciclo di lavaggio 🧼.
→ *"Risciacquo", Pagina 139*

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!
Aprendo lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▸ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- ▸ Tenere lontano i bambini.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!
Durante il funzionamento dell'apparecchio, il serbatoio dell'acqua può riscaldarsi.

- ▸ Al termine del funzionamento precedente dell'apparecchio, attendere finché il serbatoio dell'acqua si sia raffreddato.
- ▸ Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.

1. Con il selettore funzioni selezionare ♨.
- ✔ L'apparecchio è pronto per il funzionamento.
- ✔ Come valori standard sono impostati il livello Vapore massimo e una durata di 20 minuti.
- ✔ La freccia vicina a 🜄 lampeggia.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua pulita fino all'indicazione MAX e spingerlo completamente nell'apposito vano.
→ *"Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 127*
3. Premere ♨ finché non si raggiunge il livello di potenza desiderato.
- ✔ Il display indica il livello di vapore selezionato.
4. Servendosi del selettore, impostare la durata desiderata.
È anche possibile impostare dapprima la durata e, successivamente, il livello vapore.
5. Avviare il funzionamento con start▷stop.
- ✔ La freccia vicina a 🜄 si spegne e lampeggia il simbolo senza freccia.
- ✔ start▷stop si accende.
- ✔ L'indicazione della temperatura è completamente illuminata.
- ✔ La durata scorre sul display. A seconda del livello di vapore, la quantità di acqua con cui è riempito il serbatoio può durare per un tempo più o meno lungo.

Note

- ■ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico.

- Se il serbatoio dell'acqua viene svuotato durante il funzionamento, il sistema si arresta e la freccia del simbolo del serbatoio lampeggia. Riempire il serbatoio con acqua pulita fino all'indicazione MAX e proseguire il funzionamento premendo start▷stop.
- È sempre possibile modificare il livello di vapore durante il funzionamento, utilizzando .
- Dopo la cottura con vapore pulire la canalina di scolo e il vano cottura.
  → *"Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 128*

11.3 Funzionamento combinato vapore

In alcuni tipi di riscaldamento è possibile attivare la funzione Vapore. Con il supporto della funzione vapore viene immesso vapore nel vano cottura a diversi intervalli e diverse intensità. In questo modo si raggiunge un migliore risultato di cottura.
La pietanza
- ha una crosta croccante
- conserva una superficie lucida
- all'interno è succosa e morbida
- e il suo volume si riduce di pochissimo.

Il funzionamento combinato vapore è possibile con le funzioni seguenti:
- Microonde
- Aria calda
- Grill
- Grill ventilato

Eccezioni:
- Livello microonde 1000 watt
- Aria calda 40 °C

Impostazione del funzionamento combinato vapore

In aggiunta a un tipo di funzionamento, attivare il microonde.

1. Portare il selettore funzioni su un tipo di riscaldamento combinabile.
✔ Sul display compare il valore suggerito per la temperatura.
2. Servendosi del selettore, impostare il livello desiderato.
3. Premere finché sul display non è selezionato il livello desiderato.
✔ Sul display compare il simbolo del serbatoio dell'acqua .
4. Riempire il serbatoio dell'acqua.
5. Avviare il funzionamento con start▷stop.
✔ La durata scorre e il funzionamento si avvia.
✔ Viene visualizzato lo scorrere della durata.
✔ start▷stop si accende.
✔ Se il tempo impostato è trascorso, l'apparecchio termina il funzionamento e viene emesso un segnale acustico.

Note
- Se il serbatoio dell'acqua si svuota, il funzionamento prosegue senza l'ausilio del vapore. Non compare alcuna indicazione sul display.
- L'apertura dello sportello compromette il risultato di cottura. Durante la cottura tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio.

Modifica del livello vapore

▸ Premere , finché sul display non viene visualizzato il livello desiderato.

Nota: Premendo più volte, il livello passa dal massimo al minimo. Dopo il livello più basso, la funzione Vapore viene disattivata. Premendo nuovamente, viene attivata la funzione Vapore a partire dal livello più alto.

11.4 Funzione Pausa

1. Premere start▷stop o aprire lo sportello dell'apparecchio.
✔ L'apparecchio si arresta.
✔ start▷stop lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere start▷stop.
✔ L'apparecchio prosegue il funzionamento.
✔ start▷stop si accende.

11.5 Sospensione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in ogni momento.

▸ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.
✔ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.

11.6 Riempimento del serbatoio dell'acqua

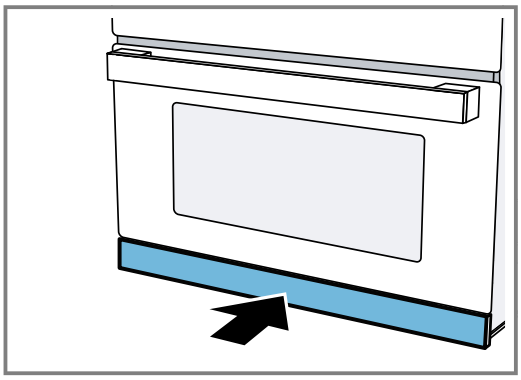
Il serbatoio dell'acqua si trova a destra, dietro al relativo pannello al di sotto dello sportello dell'apparecchio. Prima di avviare un funzionamento con il vapore, aprire il pannello di copertura e riempire il serbatoio di acqua.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!
Nel vano di cottura, i vapori che si generano dai liquidi infiammabili potrebbero prendere fuoco entrando in contatto con le superfici calde (deflagrazione). Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria, se fuoriescono vapori molto caldi o fiammate.
▸ Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche).
▸ Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata.

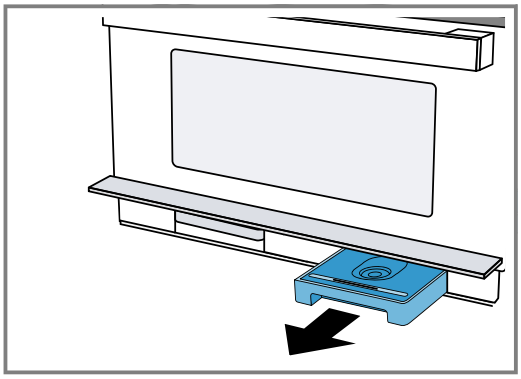
⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!
Durante il funzionamento dell'apparecchio, il serbatoio dell'acqua può riscaldarsi.
▸ Al termine del funzionamento precedente dell'apparecchio, attendere finché il serbatoio dell'acqua si sia raffreddato.
▸ Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.

Requisito: La durezza dell'acqua è impostata correttamente.
→ *"Impostazione della durezza dell'acqua", Pagina 121*

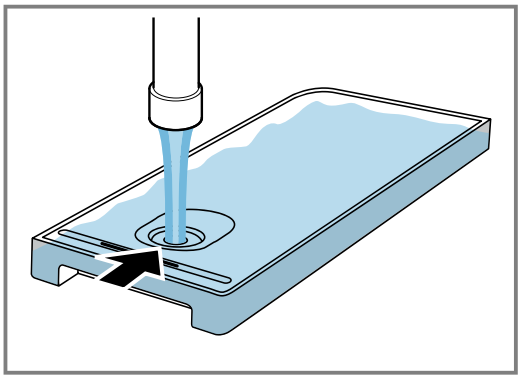
1. Premere nel centro del pannello di copertura.



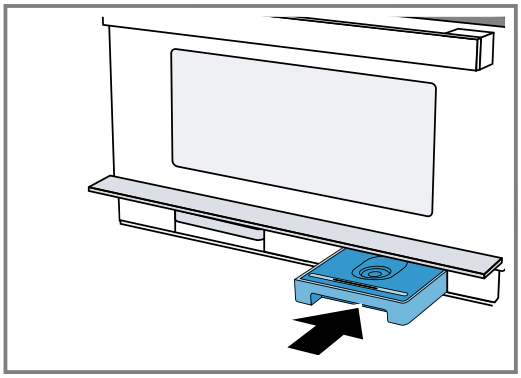
✔ Il pannello si apre.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'apposito vano.



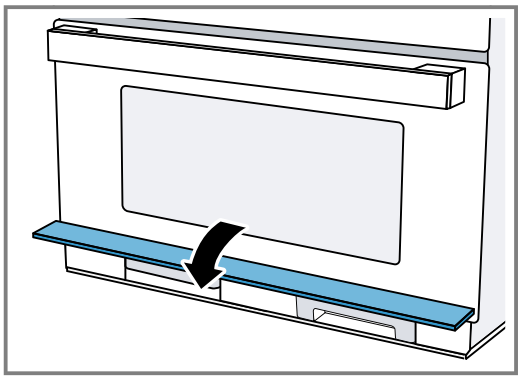
3. Riempire il serbatoio con acqua pulita fino all'indicazione “MAX”.



4. Posizionare il serbatoio nell'apposito vano e spingerlo completamente all'interno.



5. Abbassare il pannello di copertura del serbatoio.



11.7 Come rabboccare il serbatoio dell'acqua

Note

- Se il serbatoio dell'acqua nel funzionamento in corso è vuoto, l'apparecchio si comporta in modo diverso a seconda della modalità di funzionamento:
  - Funzionamento con vapore: l'apparecchio interrompe il funzionamento. Viene visualizzato un messaggio sul display. Un pieno del serbatoio al livello vapore maggiore dura ca. 30-40 minuti, a livelli vapore inferiori dura decisamente più a lungo.
  - Vapore con microonde: l'apparecchio interrompe il funzionamento. Un pieno del serbatoio basta per ca. 50 minuti.
  - Grill con vapore: l'apparecchio prosegue il funzionamento con grill. Non vengono visualizzati messaggi sul display. Un pieno del serbatoio, al livello vapore maggiore dura per ca. 3 ore di funzionamento, a livelli vapore inferiori dura decisamente più a lungo.
- I tempi indicati possono variare.

1. Aprire il pannello di comando.
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua.
3. Riempire il serbatoio dell'acqua fino all'indicazione MAX.
4. Inserire il serbatoio pieno d'acqua e chiudere il pannello di comando.

11.8 Dopo ogni funzionamento con vapore

Nel vano cottura rimangono tracce di umidità. Pulire con cura la canalina di scolo e il vano cottura.
Dopo ogni funzionamento con vapore è consigliabile eseguire la funzione di pulizia Risciacquo . Infine svuotare il serbatoio dell'acqua e il contenitore di raccolta e asciugarli.

Nota: Eliminare le macchie di calcare utilizzando un panno imbevuto di aceto, sciacquare con acqua e asciugare con un panno morbido.

Risciacquo dell'apparecchio

Per fare in modo che l'apparecchio rimanga pulito, è possibile pompare acqua attraverso il sistema di tubi. L'acqua viene poi rilasciata dall'apparecchio nel contenitore di raccolta.

Nota: Dopo il risciacquo, nel contenitore di raccolta possono trovarsi particelle di calcare sciolte. È normale e non influisce sul funzionamento.

1. Con il selettore funzioni selezionare .
✔ Il display indica la durata del programma. Non è possibile modificare la durata.
2. Aprire il pannello di copertura del serbatoio.
3. Rimuovere e svuotare il contenitore di raccolta.
4. Inserire completamente il contenitore di raccolta vuoto.
5. Estrarre il serbatoio dell'acqua ed eliminare l'eventuale acqua residua.
6. Sciacquare a fondo il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua pulita.
7. Inserire completamente il serbatoio dell'acqua.
8. Abbassare il pannello di copertura del serbatoio.
9. Premere start▷stop.
✔ L'apparecchio pompa l'acqua attraverso i tubi.
✔ La durata scorre sul display.
✔ Non appena è trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico.
10. Svuotare il contenitore di raccolta.

Svuotamento del serbatoio dell'acqua

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento dell'apparecchio, il serbatoio dell'acqua può riscaldarsi.

- Al termine del funzionamento precedente dell'apparecchio, attendere finché il serbatoio dell'acqua si sia raffreddato.
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.

ATTENZIONE!

Il lavaggio del serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie causa dei danni.

- Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie.
- Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno morbido e un detergente di uso comune.

1. Premere nel centro del pannello di copertura del serbatoio.
✔ Il pannello di copertura del serbatoio si solleva verso l'alto.
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua.
3. Rimuovere con cautela il coperchio del serbatoio dell'acqua.
4. Svuotare il serbatoio dell'acqua, pulirlo con del detergente e risciacquarlo a fondo con acqua pulita.
5. Asciugare tutti i componenti con un panno morbido.
6. Asciugare bene la guarnizione del coperchio.
7. Lasciare asciugare il serbatoio con il coperchio aperto.
8. Collocare e premere il coperchio sul serbatoio dell'acqua.
9. Inserire completamente il serbatoio dell'acqua.
10. Chiudere il pannello di copertura del serbatoio e premerlo brevemente al centro.
✔ Il pannello del serbatoio è bloccato.

Asciugatura della canalina di scolo

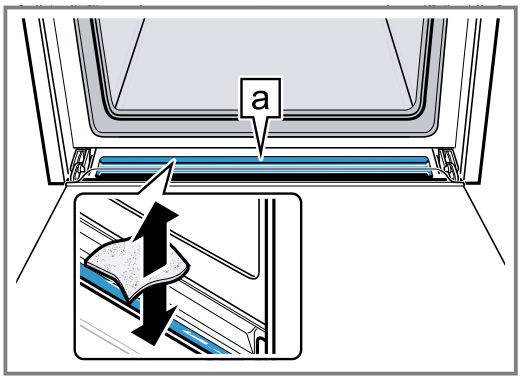
⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

Requisito: Il vano cottura è raffreddato.

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
2. Aprire il pannello di copertura del serbatoio.
3. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e il contenitore di raccolta.
4. **Nota:**
La canalina di scolo [a] si trova al di sotto del vano cottura.



Eliminare l'acqua dalla canalina di scolo [a] con un panno spugna e pulire con attenzione.

Riscaldamento e asciugatura del vano cottura

Asciugare il vano cottura dopo ogni uso, affinché non rimanga umidità al suo interno.

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Eliminare immediatamente lo sporco più intenso dal vano cottura.
3. Asciugare l'umidità dal fondo del vano cottura.
4. Con il selettore funzioni selezionare .
5. Premere due volte .
✔ Sul display è evidenziato .
6. Impostare una durata di 15 minuti servendosi del selettore.
7. Avviare il funzionamento con start▷stop.
✔ L'asciugatura si avvia e termina dopo 15 minuti.
8. Aprire lo sportello dell'apparecchio per 1-2 minuti, in modo che il vapore possa fuoriuscire.

Asciugatura manuale del vano cottura

Asciugare il vano cottura dopo ogni uso, affinché non rimanga umidità al suo interno.

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Eliminare lo sporco più intenso dal vano cottura.
3. Asciugare il vano cottura con una spugna.
4. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per un'ora, in modo tale che il vano cottura si asciughi completamente.

12 Programmazione automatica

La programmazione automatica fornisce supporto durante la preparazione di diversi piatti e seleziona in automatico le impostazioni ottimali.

12.1 Indicazioni sulle impostazioni per le pietanze

Per ottenere un risultato di cottura ottimale, osservare le presenti indicazioni.

- Utilizzare soltanto alimenti integri.
- Usare soltanto carne a temperatura di frigorifero.
- Utilizzare soltanto pietanze surgelate tolte direttamente dal congelatore.
- Togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Se non è possibile impostare il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.
- Introdurre gli alimenti nel vano cottura freddo.
- l'impiegare stoviglie resistenti al calore, adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro o ceramica.

12.2 Panoramica dei piatti

L'apparecchio richiede di indicare il peso. È possibile impostare pesi soltanto entro l'intervallo previsto.

Scongelamento

Consiglio: Incollare gli sticker dei programmi sull'apparecchio. Così si accede più facilmente e più rapidamente ai programmi.

N.	Pietanze	Accessori	Livello di inserimento	Intervallo dei parametri di peso in kg	Avvertenza
P01	Carne tritata di manzo, agnello o maiale[1, 2]	Stoviglia bassa senza coperchio	0	0,10 - 1,20	Estrarre la carne già scongelata dopo averla girata.
P02	Filetto di pesce[1, 2]	Stoviglia bassa senza coperchio	0	0,10 - 1,00	Filetto di luccio, merluzzo, scorfano, merlano, luccioperca
P03	Pollo a pezzi con osso[1, 2]	Stoviglia bassa senza coperchio	0	0,15 - 1,20	Disporre le porzioni di pollo con la pelle rivolta verso il basso.
P04	Fette di pane[1, 2]	Stoviglia bassa senza coperchio	0	0,10 - 0,50	Pane di frumento, pane di frumento misto, pane integrale; si consiglia di far scongelare soltanto la quantità di pane realmente necessaria, in quanto il pane diventa presto raffermo. Separare le fette di pane, se possibile.

[1] Prestare attenzione al segnale che indica quando girare.
[2] Utilizzare stoviglie adatte al microonde.

Pollame, carne, pesce

N.	Pietanze	Accessori	Livello di inserimento	Intervallo dei parametri di peso in kg	Avvertenza
P05	Porzioni di pollo, fresco[1, 2]	Griglia + tegame di vetro	3 + 2	0,15 - 1,00	Cosce di pollo, metà pollo Disporre le porzioni di pollo con la pelle rivolta verso il basso.
P06	Roastbeef, all'inglese	Tegame di vetro	1	0,50 - 2,00	
P07	Roastbeef, al sangue	Tegame di vetro	1	0,50 - 2,00	
P08	Roastbeef, ben cotto	Tegame di vetro	1	0,50 - 2,00	
P09	Cosciotto d'agnello con l'osso, al sangue	Tegame di vetro	1	1,00 - 2,00	
P10	Cosciotto d'agnello con l'osso, ben cotto	Tegame di vetro	1	1,00 - 2,00	
P11	Pesce, intero, fresco[3]	Contenitore per la cottura a vapore + tegame di vetro	3	0,20 - 1,20	Irrorare la parte interna con succo di limone.
P12	Filetto di pesce, fresco[3]	Contenitore per la cottura a vapore + tegame di vetro	3	0,20 - 0,50	
P13	Filetto di pesce, surgelato[3]	Contenitore per la cottura a vapore + tegame di vetro	3	0,20 - 0,50	Utilizzare filetti di pesce piatti e uniformi.
P14	Minestrone con ingredienti freschi[4, 2]	Stoviglia con coperchio	0	0,20 - 2,00	Utilizzare carne, verdure e brodo in parti uguali e indicare il peso totale.

[1] Prestare attenzione al segnale che indica quando girare.
[2] Utilizzare stoviglie adatte al microonde.
[3] Riempire il serbatoio dell'acqua.
[4] Prestare attenzione ai segnali che indicano quando mescolare.

Verdure, contorni

N.	Pietanze	Accessori	Livello di inserimento	Intervallo dei parametri di peso in kg	Avvertenza
P15	Broccoli, freschi[1]	Contenitore per la cottura a vapore + tegame di vetro	3	0,10 - 1,00	
P16	Piselli, congelati[1]	Contenitore per la cottura a vapore + tegame di vetro	3	0,10 - 1,00	

[1] Riempire il serbatoio dell'acqua.
[2] Prestare attenzione ai segnali che indicano quando mescolare.
[3] Utilizzare stoviglie adatte al microonde.

N.	Pietanze	Accessori	Livello di inserimento	Intervallo dei parametri di peso in kg	Avvertenza
P17	Carote a rondelle, fresche[1]	Contenitore per la cottura a vapore + tegame di vetro	3	0,10 - 0,75	Maggiore è lo spessore delle rondelle, più croccante sarà il risultato. Se si preferisce una cottura maggiore, impostare un peso più elevato. In questo modo, la durata del programma viene prolungata.
P18	Asparagi verdi, freschi[1]	Contenitore per la cottura a vapore + tegame di vetro	3	0,10 - 0,70	Non disporre uno sopra l'altro.
P19	Uova alla coque[1]	Contenitore per la cottura a vapore + tegame di vetro	3	2-10 pezzi	Uova di gallina refrigerate
P20	Riso[2, 3]	Stoviglia alta con coperchio	0	0,10 - 0,50	Utilizzare solo riso a chicchi lunghi. Non utilizzare riso da cuocere negli appositi sacchetti. Aggiungere al riso la doppia o tripla quantità di acqua. Al termine del programma, lasciare riposare il riso per 5-10 minuti.
P21	Patate al forno	Griglia	2	0,20 - 1,50	Lavare 250 g di patate di media grandezza e asciugarle. Perforare più volte la buccia con una forchetta.
P22	Patate lesse in acqua salata[3, 1]	Contenitore per la cottura a vapore + tegame di vetro	3	0,20 - 0,50	Sbucciare le patate e tagliarle a dadini. Più grandi sono i pezzi, più croccante sarà il risultato.
P23	Composta di frutta[3, 1, 2]	Contenitore per la cottura a vapore + tegame di vetro	3	0,30 - 0,80	Aggiungere un po' di zucchero e di cannella alla frutta. Per la composta di frutti di bosco, aggiungere lamponi e fragole soltanto dopo il segnale di mescolamento.

[1] Riempire il serbatoio dell'acqua.
[2] Prestare attenzione ai segnali che indicano quando mescolare.
[3] Utilizzare stoviglie adatte al microonde.

Cibi semipronti

N.	Pietanze	Accessori	Livello di inserimento	Intervallo dei parametri di peso in kg	Avvertenza
P24	Patate fritte, surgelate[1]	Tegame di vetro	2	0,20 - 0,80	Non disporre una sopra l'altra.
P25	Crocchette, surgelate[1]	Tegame di vetro	2	0,25 - 0,80	Non disporre una sopra l'altra.
P26	Pizza, precotta, refrigerata	Griglia	2	0,10 - 0,60	Pizza con fondo sottile.
P27	Pizza, precotta, surgelata	Griglia	1	0,10 - 0,50	Pizza con pasta sottile, pizza-baguette.
P28	Sformato di pasta, precotto e refrigerato	Stoviglia su tegame di vetro	2	0,30 - 1,00	Lasagne, cannelloni o sformati di pasta con pasta precotta.
P29	Riscaldare piatto pronto, refrigerato	Stoviglia bassa su tegame di vetro	3	0,20 - 0,50	
P30	Riscaldare piatto pronto, surgelato	Stoviglia bassa su tegame di vetro	3	0,20 - 0,50	

[1] Prestare attenzione al segnale che indica quando girare.

12.3 Impostazione delle pietanze

1. Portare il selettore funzioni su .
✔ Sul display compare il primo numero di pietanza e un peso predefinito.
2. Impostare la pietanza desiderata servendosi del selettore girevole.
3. Premere .
✔ Sul display è messa in evidenza l'impostazione del peso.
4. Impostare il peso servendosi del selettore.
Prima dell'avvio, è possibile passare dalla pietanza al peso utilizzando e .
✔ L'apparecchio imposta automaticamente la durata adatta.
5. Premere start▷stop.
Dopo l'avvio non è più possibile modificare la pietanza e il peso. È possibile visualizzare il peso impostato premendo .
✔ L'apparecchio si avvia.
✔ start▷stop si accende.
✔ Viene visualizzato lo scorrere della durata.
✔ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico.
6. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Nota: Prima dell'avvio è possibile passare dai programmi e al peso mediante e .
Dopo l'avvio non è più possibile modificare il codice del programma e il peso. consente di visualizzare il peso impostato.

12.4 Modifica della pietanza

1. Premere start▷stop per 4 secondi o aprire lo sportello dell'apparecchio.
✔ La pietanza viene resettata.
2. Selezionare una nuova pietanza.

12.5 Interruzione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in qualsiasi momento.

1. Premere start▷stop o aprire lo sportello dell'apparecchio.
✔ Il funzionamento si arresta.
✔ start▷stop lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere start▷stop per proseguire il funzionamento.
✔ Il funzionamento prosegue.
✔ start▷stop si accende.

12.6 Sospensione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in ogni momento.

▸ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.
Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.
✔ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.

13 Funzioni durata

L'apparecchio dispone di funzioni temporali, con cui è possibile impostare la durata del funzionamento e il contaminuti.

13.1 Panoramica delle funzioni durata

L'apparecchio è dotato di varie funzioni durata. Con ◷ è possibile aprire il menu e spostarsi da una funzione all'altra. Sul display si illuminano i simboli delle funzioni disponibili e la funzione selezionata viene messa in evidenza.

Funzione durata	Utilizzo
Timer ⧖	Indipendentemente dal funzionamento è possibile impostare il timer in qualsiasi momento. Non influisce sul funzionamento dell'apparecchio. Una volta trascorso il tempo impostato risuona un segnale acustico.
Durata ◷	Al termine di una durata impostata l'apparecchio interrompe automaticamente il funzionamento. È possibile richiamare la durata con ◷ solo dopo aver impostato un tipo di riscaldamento. Una volta trascorsa una durata, viene emesso un segnale acustico.
Ora ◷	Finché non scorre nessun'altra funzione in primo piano, l'apparecchio mostra l'ora sul display.

Nota: È possibile disattivare anticipatamente il segnale, premendo ◷. Nelle impostazioni di base → *Pagina 135* è possibile modificare la durata del segnale acustico.

13.2 Richiamare le funzioni durata

Requisito: Se sono state impostate varie funzioni durata, sul display compaiono i simboli corrispondenti. Viene visualizzato lo scorrere della durata. Durante il funzionamento sono disponibili contaminuti e durata. Quando l'apparecchio è in standby sono disponibili contaminuti e orario.

- ▸ Premere ◷, fin quando ◷, o ◷ sono messi in evidenza.
- ✔ Sul display compare il relativo valore.

13.3 Impostazione del contaminuti

1. Premere ◷.
- ✔ Sul display si accendono ⧖ e i simboli del tempo.
2. Impostare il tempo del contaminuti servendosi del selettore.
- ✔ Dopo alcuni secondi viene acquisito il tempo impostato.
- ✔ Il contaminuti si avvia.
- ✔ Sul display si illumina ⧖ e viene visualizzato il tempo che scorre. Gli altri simboli di tempo si spengono.
- ✔ Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Sul display compare --:--.
3. Un campo qualsiasi consente di disattivare il contaminuti.

13.4 Modifica del contaminuti

- ▸ Modificare il tempo del contaminuti servendosi del selettore girevole.
- ✔ Dopo pochi secondi l'apparecchio mostra il tempo impostato.

13.5 Eliminazione del contaminuti

- ▸ Con il selettore impostare il tempo del contaminuti a --:--.
- ✔ Il contaminuti è disattivato.

13.6 Impostazione della durata

1. Premere due volte su ◷.
- ✔ Sul display viene visualizzato --:-- e si accendono i simboli di tempo.
2. Impostare la durata servendosi del selettore.
3. Premere start▷stop.
- ✔ L'apparecchio si avvia.
- ✔ Sul display viene visualizzato il tempo che scorre e start▷stop si illumina. Gli altri simboli di tempo si spengono.
- ✔ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare --:--.
4. Terminare il segnale con ◷.
5. Per spegnere l'apparecchio, portare il selettore funzioni in posizione zero.

13.7 Modifica della durata

- ▸ Modificare la durata con il selettore.
- ✔ Dopo alcuni secondi sul display compare la durata modificata.
- ✔ Viene visualizzato lo scorrere della durata.

13.8 Cancellazione della durata

Nota: Quando la funzione del contaminuti è impostata, è necessario dapprima premere ◷ per modificare la durata.

- ▸ Impostare la durata su --:-- servendosi del selettore.
- ✔ Dopo pochi secondi, l'apparecchio accetta la modifica.

13.9 Impostazione dell'ora

Al momento della messa in funzione la visualizzazione dell'orario è evidenziata. Sul display lampeggia 12:00 e ◷ si illumina.

1. Impostare l'ora servendosi del selettore.
2. Premere ◷.
- ✔ L'ora è impostata.

13.10 Modifica dell'ora

Requisito: L'apparecchio è spento.

1. Premere due volte su ◷.
- ✔ Sul display vengono visualizzati ◷ e l'ora.
2. Impostare l'ora servendosi del selettore.

3. Premere ◷.
✔ L'ora è impostata.

Nota: Se dopo aver impostato l'ora non si preme ◷, l'apparecchio acquisisce automaticamente il valore impostato dopo alcuni secondi.

Se durante le impostazioni è stata modificata la posizione del selettore funzioni, è possibile utilizzare l'apparecchio solo quando si porta il selettore in posizione zero.
È possibile nascondere l'ora al fine di ridurre il consumo in stand-by dell'apparecchio.

14 Sicurezza bambini

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, assicurare il proprio apparecchio.

14.1 Attivazione della sicurezza bambino

Requisito: L'apparecchio è spento.
▸ Premere 🔒 per circa 4 secondi.
✔ Il pannello di comando è bloccato.
✔ Sul display compare ⚷.

Nota: Se è stato impostato il tempo del contaminuti ⧖, questo continua a scorrere. Finché la sicurezza bambini è attiva, non è possibile modificare il tempo del contaminuti.
I segnali acustici possono essere terminati premendo su un campo qualsiasi.

14.2 Disattivazione della protezione bambini

▸ Premere 🔒 per circa 4 secondi.
✔ Il pannello di comando è sbloccato.

15 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

15.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e delle impostazioni di fabbrica. Le impostazioni di base dipendono dall'equipaggiamento dell'apparecchio.

Indicatore	Impostazione di base	Selezione	Descrizione
c01	Durata segnale	1 = breve = 10 secondi 2 = medio = 30 secondi[1] 3 = lungo = 2 minuti	Impostare la durata del segnale acustico una volta terminato il tempo del contaminuti o del parametro di durata.
c02	Tono tasti	0 = off 1 = on[1]	Attivare o disattivare i toni dei tasti.
c03	Luminosità display	1 = bassa 2 = media[1] 3 = alta	Impostare la luminosità display.
c04	Indicazione dell'ora	0 = off 1 = on[1]	Visualizzare l'ora sul display.
c05	Illuminazione del vano cottura	0 = off 1 = on[1]	Attivare o disattivare l'illuminazione del vano cottura.
c06	Durezza acqua	0 = addolcita 1 = dolce 2 = media 3 = dura 4 = molto dura[1]	Impostare la durezza dell'acqua → *Pagina 121*.

[1] Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

Indicatore	Impostazione di base	Selezione	Descrizione
c07	Impostazione di fabbrica	0 = off[1] 1 = on	Ripristinare le impostazioni modificate a quelle di fabbrica.
c08	Modalità demo	0 = off[1] 1 = on	Attivare o disattivare la modalità demo. **Nota:** La modalità demo è visibile soltanto entro i primi 5 minuti dopo l'allacciamento dell'apparecchio.

[1] Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

15.2 Modifica delle impostazioni di base

Requisito: L'apparecchio è spento.

1. Tenere premuto ◷ per alcuni secondi.
✔ Il display indica la prima impostazione di base.
2. Modificare l'impostazione di base servendosi del selettore.
3. Premere ◷.
✔ Il display indica l'impostazione di base successiva.
4. Utilizzando ◷, selezionare tutte le impostazioni di base desiderate e modificare i valori.
5. Per salvare le modifiche, tenere premuto ◷ per alcuni secondi.

Nota: A seguito di un'interruzione di corrente, le impostazioni di base modificate vengono mantenute.

15.3 Annullamento delle modifiche dele impostazioni di base

- Ruotare il selettore funzioni.
✔ Tutte le modifiche vengono cancellate e non si salvano.

16 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

16.1 Consigli per la cura dell'apparecchio

Per conservare la funzionalità dell'apparecchio a lungo, seguire i consigli per la cura dell'apparecchio.

Provvedimento	Vantaggio
Tenere sempre l'apparecchio pulito e rimuovere immediatamente lo sporco. Pulire il vano cottura dopo ogni utilizzo.	Lo sporco non si fissa e non brucia.
Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume.	Evitare la corrosione.
In caso di dolci morbidi e molto farciti, utilizzare il tegame di vetro.	Il vano cottura non si sporca molto.
Per la cottura arrosto utilizzare stoviglie adatte, ad es. tegame.	Il vano cottura non si sporca molto.
Se possibile, utilizzare aria calda.	La quantità di sporco è ridotta.

16.2 Detergenti

Utilizzare solo detergenti adatti.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**
L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

ATTENZIONE!
I detersivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.

- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol.
- Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
- Non utilizzare detergenti speciali per la pulizia a caldo.
- Utilizzare detergenti per i vetri, raschietti o prodotti per l'acciaio inox solo se consigliati all'interno delle indicazioni per la pulizia del rispettivo pezzo.

I panni spugna nuovi contengono ancora residui di produzione.

- Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

Per conoscere quali detergenti sono adatti a ciascuna superficie e ad ogni componente, consultare le singole istruzioni di pulizia.

16.3 Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio come indicato, in modo da non danneggiare le diverse superfici e i diversi componenti eseguendo una pulizia errata o utilizzando detergenti non idonei.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!
Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.
- ▸ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▸ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!
I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.
- ▸ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!
Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.
- ▸ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello dell'apparecchio, poiché possono graffiare la superficie.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 136*
2. Osservare le indicazioni di pulizia dei componenti dell'apparecchio o delle superfici.
3. Se non indicato diversamente:
   - pulire i componenti dell'apparecchio con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
   - Asciugare con un panno morbido.

16.4 Pulizia del lato frontale dell'apparecchio

ATTENZIONE!
Una pulizia non conforme può danneggiare la parte frontale dell'apparecchio.
- ▸ Non utilizzare per la pulizia né detergenti per vetro, né raschietti per metallo né raschietti per vetro.
- ▸ Per evitare punti di corrosione sul lato frontale in acciaio inox, togliere subito le macchie di calcare, grasso, amido e albume.
- ▸ In caso di superfici in acciaio inox utilizzare prodotti specifici per superfici calde.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 136*
2. Pulire il lato frontale dell'apparecchio con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
   Nota: Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
3. Stendere uno strato sottile di detergente per acciaio inox con un panno morbido sul lato frontale dell'apparecchio in acciaio inox.
   I prodotti per acciaio inox sono disponibili presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati.
4. Asciugare con un panno morbido.

16.5 Pulizia del pannello di comando

ATTENZIONE!
Una pulizia non conforme può danneggiare il pannello di comando.
- ▸ Non bagnare mai il pannello di comando.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 136*
2. Pulire il pannello di comando con un panno in microfibra o un panno morbido e umido.
3. Asciugare con un panno morbido.

16.6 Pulizia dei pannelli dello sportello

ATTENZIONE!
Una pulizia non conforme può danneggiare i pannelli dello sportello.
- ▸ Non utilizzare raschietti per vetro.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 136*
2. Pulire i pannelli dello sportello con un panno spugna umido e un detergente per vetri.
   Nota: Eventuali ombreggiature sui pannelli dello sportello, simili a striature, sono dovute al riflesso dell'illuminazione interna del vano cottura.
3. Asciugare con un panno morbido.

16.7 Pulizia della maniglia

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 136*
2. Pulire la maniglia con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna morbido.
   Nota: Se l'anticalcare entra in contatto con la maniglia dello sportello, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.
3. Asciugare con un panno morbido.

16.8 Pulizia della guarnizione dello sportello

ATTENZIONE!
Una pulizia non conforme può danneggiare la guarnizione dello sportello.
- ▸ Non utilizzare per la pulizia né raschietti per metallo né raschietti per vetro.
- ▸ Non utilizzare detergenti abrasivi.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 136*
2. Pulire la guarnizione dello sportello con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna morbido.
3. Asciugare con un panno morbido.

16.9 Pulizia delle superfici in acciaio inox

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 136*
2. Pulire con un panno spugna e una soluzione di lavaggio calda.
3. Asciugare con un panno morbido.
4. Dopo la pulizia controllare la posizione della guarnizione dello sportello.

16.10 Pulizia del vano cottura

ATTENZIONE!
Una pulizia non conforme può danneggiare il vano cottura.
- Non utilizzare uno spray per forno, altri detergenti per forno aggressivi o abrasivi.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 136*
2. Pulire con una soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto.
3. In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.
   Utilizzare il detergente per forno soltanto nel vano cottura freddo.
   Consiglio: Per eliminare odori indesiderati, riscaldare una tazza di acqua con un paio di gocce di succo di limone per 1-2 minuti alla potenza microonde massima. Inserire sempre un cucchiaio nel recipiente, per evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione.
4. Pulire il vano cottura con un panno morbido
5. e farlo asciugare, lasciando lo sportello aperto.

16.11 Pulizia degli accessori

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 136*
2. Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno spugna umido e una soluzione di lavaggio calda.
3. Pulire gli accessori con una soluzione di lavaggio calda e con un panno spugna o una spazzola.
4. Lavare la griglia in lavastoviglie oppure utilizzare un detergente per acciaio inox.
   In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.
5. Asciugare con un panno morbido.

16.12 Pulizia delle superfici autopulenti

La parte posteriore del vano cottura dispone di un rivestimento catalizzatore dei fumi autopulente, in grado di assorbire e neutralizzare gli spruzzi prodotti durante la cottura, mentre l'apparecchio è in funzione. Non è pertanto necessario pulire questa zona.

ATTENZIONE!
Un detergente per forno applicato sulle superfici autopulenti danneggia le superfici.
- Non utilizzare detergenti per forno sulle superfici autopulenti. Se il detergente per forno entra in contatto con queste superfici, sciacquarlo immediatamente con l'acqua e tamponare con un panno spugna. Non raschiare e non utilizzare pagliette o spugne abrasive.

Requisito: Il vano cottura è raffreddato.
- I residui di colore scuro o chiaro possono essere eliminati con un po' di acqua e una spugna morbida.

Nota: Durante il funzionamento possono formarsi delle macchie rossicce sulle superfici. Non si tratta di ruggine, ma di residui di cibo. Tali macchie non sono dannose per la salute e non limitano la capacità di pulizia delle superfici autopulenti.

16.13 Pulizia del contenitore di raccolta

ATTENZIONE!
Il calore può danneggiare il contenitore di raccolta.
- Non asciugare il contenitore di raccolta acqua nel vano cottura caldo.
- Non lavare il contenitore di raccolta in lavastoviglie.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 136*
2. Pulirlo con un panno spugna e una soluzione di lavaggio calda.
3. Sciacquare a fondo con acqua pulita.
4. Asciugare con un panno morbido.
5. Tenere aperto il coperchio per fare asciugare il contenitore di raccolta.
6. Asciugare bene la guarnizione del coperchio.

16.14 Pulizia del serbatoio d'acqua

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 136*
2. Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno spugna e una soluzione di lavaggio calda.
3. Sciacquare a fondo con acqua pulita.
4. Asciugare con un panno morbido.
5. Lasciare asciugare il serbatoio con il coperchio aperto.
6. Asciugare bene la guarnizione del coperchio.

16.15 Pulizia del vano serbatoio

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 136*
2. Dopo ogni utilizzo asciugare il vano serbatoio con un panno morbido.

16.16 Pulizia dello scarico del vapore nel vano cottura

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 136*
2. Pulire lo scarico del vapore nel vano cottura con una soluzione di lavaggio calda e con una spugna o una spazzola morbida.

16.17 Funzione pulizia

Utilizzare la funzione pulizia per pulire l'apparecchio.

Decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo regolarmente.
La frequenza della decalcificazione dipende dalla durezza dell'acqua e dal numero di funzionamenti eseguiti con vapore. Sul display dell'apparecchio viene visualizzato mediante , non appena sono ancora possibili 5 o meno funzionamenti con vapore. Se non si esegue la decalcificazione, non si può più impostare alcun funzionamento con il vapore.
La decalcificazione dura complessivamente circa 32 minuti. La decalcificazione consiste in due fasi automatiche.
- Decalcificazione, durata: ca. 31 minuti
- Risciacquo dopo la decalcificazione, durata ca. 1 minuto

Per motivi igienici la decalcificazione deve essere eseguita completamente.
Se si interrompe la decalcificazione, non è più possibile impostare alcun funzionamento con il vapore. Affinché l'apparecchio sia di nuovo pronto per l'uso, eseguire il risciacqui.

Avvio della decalcificazione

La decalcificazione dell'apparecchio dura ca. 31 minuti.
ATTENZIONE!
Detergenti anticalcare non consigliati potrebbero danneggiare l'apparecchio.
- ▸ Per la decalcificazione, utilizzare esclusivamente l'anticalcare da noi consigliato. I tempi di azione del trattamento di decalcificazione sono definiti sull'anticalcare.

Il pannello di controllo o le altre superfici delicate vengono danneggiati se la soluzione decalcificante entra in contatto con essi.
- ▸ Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

1. Con il selettore funzioni selezionare .
- ✔ Il display indica la durata della decalcificazione. Non è possibile modificare la durata.
2. Aprire il pannello di copertura del serbatoio.
3. Rimuovere e svuotare il contenitore di raccolta.
4. Inserire completamente il contenitore di raccolta vuoto.
5. Estrarre il serbatoio dell'acqua.
6. Per preparare una soluzione decalcificante, mescolare acqua con anticalcare.
   - – Per preparare una soluzione decalcificante, mescolare 250 ml di acqua con 50 ml di decalcificante liquido oppure sciogliere in 250 ml di acqua una pastiglia da 18 g per 5 minuti.
7. Riempire il serbatoio dell'acqua con la soluzione decalcificante e reinserirlo completamente.
8. Abbassare il pannello di copertura del serbatoio.
9. Premere start▷stop
- ✔ L'apparecchio viene decalcificato.
- ✔ La durata residua scorre sul display.
- ✔ Non appena si conclude la decalcificazione, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio è in pausa.

10. Aprire il pannello di copertura del serbatoio.
11. Rimuovere il contenitore di raccolta, svuotarlo e inserirlo.
12. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, sciacquarlo a fondo, riempirlo con acqua pulita e reinserirlo.
13. Abbassare il pannello di copertura del serbatoio.
14. Premere start▷stop
- ✔ L'apparecchio esegue automaticamente il risciacquo due volte. Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico.

Nota: Osservare il rapporto di miscela dell'anticalcare.
Anticalcare liquido (numero d'ordine 00311680): rapporto di miscela 1:5, mescolare 50 ml di decalcificante con 250 ml di acqua.
Pastiglia decalcificante (numero d'ordine 00311864): sciogliere una pastiglia da 18 g per 5 minuti in 250 ml di acqua.

Risciacquo

Se la funzione Vapore non viene utilizzata per un lungo periodo, lavare l'apparecchio.

Per fare in modo che l'apparecchio rimanga pulito, è possibile pompare acqua attraverso il sistema di tubi. L'acqua poi viene rilasciata dall'apparecchio nel contenitore di raccolta.
Nota: Dopo il risciacquo, nel contenitore di raccolta possono trovarsi particelle di calcare sciolte. È normale e non influisce sul funzionamento.

Esecuzione del risciacquo

1. Con il selettore funzioni selezionare .
- ✔ Il display indica la durata del programma. Non è possibile modificare la durata del programma.
2. Aprire il pannello di copertura del serbatoio.
3. Rimuovere e svuotare il contenitore di raccolta.
4. Inserire completamente il contenitore di raccolta vuoto.
5. Estrarre il serbatoio dell'acqua ed eliminare l'eventuale acqua residua.
6. Sciacquare a fondo il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua pulita.
7. Inserire completamente il serbatoio dell'acqua.
8. Abbassare il pannello di copertura del serbatoio.
9. Premere start▷stop.
- ✔ L'acqua viene pompata attraverso i tubi.
- ✔ La durata scorre sul display.
- ✔ Non appena è trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico.

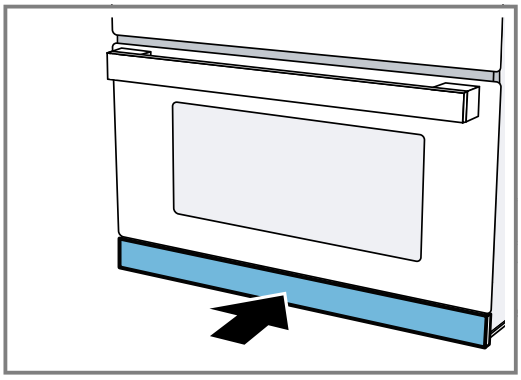
Pulizia successiva

Dopo ogni decalcificazione o lavaggio eseguire le seguenti operazioni.
1. Aprire il pannello di copertura del serbatoio.
2. Svuotare, pulire e asciugare il contenitore di raccolta e il serbatoio dell'acqua.
3. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.
- ✔ Il processo è terminato e l'apparecchio è di nuovo pronto per l'uso.

Svuotamento del contenitore di raccolta

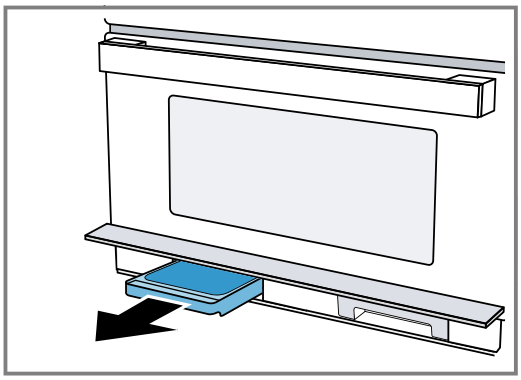
Durante le funzioni di pulizia l'acqua residua viene raccolta nell'apposito contenitore. Infine svuotare e asciugare il contenitore di raccolta.
ATTENZIONE!
Il calore può danneggiare il contenitore di raccolta.
- ▸ Non asciugare il contenitore di raccolta acqua nel vano cottura caldo.
- ▸ Non lavare il contenitore di raccolta in lavastoviglie.

1. Premere brevemente nel centro del pannello di copertura.

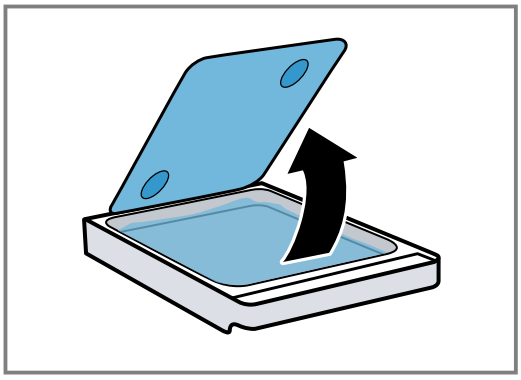


- ✔ Il pannello si apre. È quindi possibile accedere al contenitore di raccolta e al serbatoio dell'acqua.

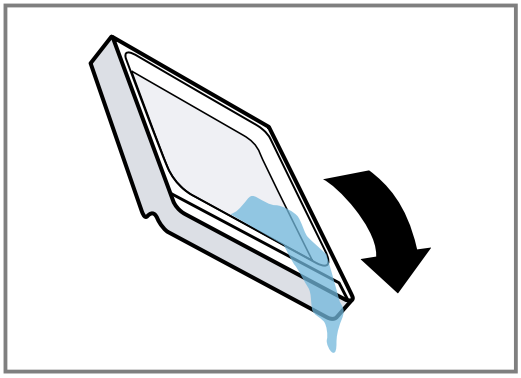
2. Rimuovere il contenitore di raccolta dal vano serbatoio.



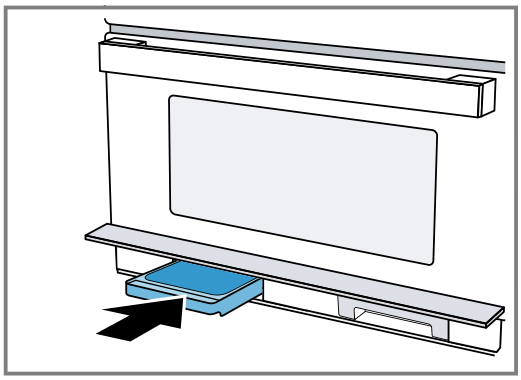
3. Aprire il coperchio del contenitore di raccolta.



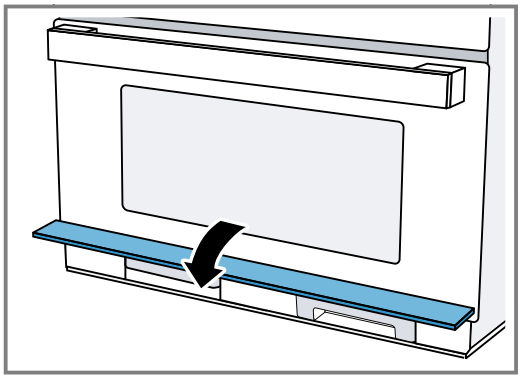
4. Svuotare il contenitore di raccolta.



5. Inserire il contenitore di raccolta nel vano serbatoio e spingerlo completamente all'interno.



6. Abbassare il pannello di copertura del serbatoio.



✔ L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

17 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▸ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▸ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▸ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▸ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▸ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

17.1 Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita nella rete elettrica. ▸ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
	Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato. ▸ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.
	Alimentazione di corrente guasta. ▸ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.
	Anomalia di funzionamento **1.** Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. **2.** Riattivarlo dopo circa 10 secondi. ✔ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. **3.** Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → *"Servizio di assistenza clienti", Pagina 143*
	Lo sportello non è completamente chiuso. ▸ Accertarsi che lo sportello non sia bloccato da residui di cibo o da un corpo estraneo.
Sul display si accende ⚿ e non è possibile eseguire le impostazioni sull'apparecchio.	È attivata la sicurezza bambini. ▸ Premere su ⚿, finché ⚿ non si spegne.
L'illuminazione del vano di cottura non funziona.	La lampadina a LED è guasta. ▸ Se si ripresenta questo errore, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Sul display lampeggia 12:00 e si illumina il simbolo ◷.	Alimentazione di corrente guasta. ▸ Impostare nuovamente l'ora. → *"Impostazione dell'ora", Pagina 134*
L'apparecchio non è in funzione. Sul display compare una durata.	start▷stop non è stato premuto. ▸ Premere start▷stop.
Il forno microonde non funziona.	Lo sportello non è completamente chiuso. ▸ Accertarsi che lo sportello non sia bloccato da residui di cibo o da un corpo estraneo.
	start▷stop non è stato premuto. ▸ Premere start▷stop.
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	La potenza microonde è impostata troppo bassa. ▸ Impostare una potenza microonde più alta. → *Pagina 124*
	È stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito. ▸ Impostare una durata più lunga. Una quantità raddoppiata richiede tempo raddoppiato.
	Le pietanze sono più fredde del solito. ▸ Girare le pietanze o mescolarle di tanto in tanto.
Il funzionamento a microonde si interrompe.	L'apparecchio presenta un guasto. ▸ Se si ripresenta questo errore, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
L'apparecchio non riscalda, sul display lampeggiano due punti.	La modalità demo è attivata nelle impostazioni di base. **1.** Staccare l'apparecchio dalla corrente disattivando brevemente il fusibile all'interno della scatola. **2.** Disattivare la modalità demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base → *Pagina 135*.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
I simboli del serbatoio dell'acqua e del contenitore di raccolta lampeggiano continuamente.	Problema tecnico **1.** Accertarsi che il serbatoio dell'acqua e il contenitore di raccolta siano inseriti completamente nel relativo vano serbatoio. **2.** Se i simboli continuano a lampeggiare, contattare il servizio assistenza clienti. **Nota:** È possibile continuare ad utilizzare l'apparecchio, ad eccezione della funzione Vapore.
L'aria calda o il vapore fuoriescono attraverso lo sportello.	Nessun guasto. La ventola di raffreddamento è in funzione. ▸ Nessun trattamento necessario. Una volta terminato il funzionamento, la ventola continua a funzionare ancora per un breve periodo. Grazie alla ventola, l'apparecchio viene protetto dal surriscaldamento.
La ventola di raffreddamento continua a funzionare dopo il funzionamento.	Dopo il suo funzionamento, l'apparecchio deve essere raffreddato. ▸ Nessun trattamento necessario. Una volta terminato il funzionamento, la ventola continua a funzionare ancora per un breve periodo. Grazie alla ventola, l'apparecchio viene protetto dal surriscaldamento.
La ventola di raffreddamento funziona con lo sportello aperto.	L'apparecchio deve essere raffreddato sia durante il suo funzionamento sia dopo. ▸ Nessun trattamento necessario. All'apertura dello sportello vengono arrestate tutte le funzioni di cottura.
Il vapore non è visibile nel funzionamento aria calda e combinazione grill.	Il vapore non è visibile a ogni intervallo di temperatura. Più il vapore è caldo, meno è visibile. ▸ Nessun trattamento necessario.
Dopo il funzionamento a vapore, il contenitore di raccolta è vuoto.	In caso di normale funzionamento a vapore e a vapore combinato, l'acqua di condensa viene raccolta sul fondo dalla piastra in vetro e dalla canalina di scolo grigia nella piastra di base. Non viene incanalata nel contenitore di raccolta. ▸ Nessun trattamento necessario. Il contenitore di raccolta serve solo per il processo di risciacquo e di decalcificazione, non per il normale funzionamento a vapore e a vapore combinato.
Le particelle bianche di calcare si trovano all'interno del contenitore di raccolta.	Durante il risciacquo o la decalcificazione le minuscole particelle di calcare provenienti dal boiler si sciolgono. **1.** Verificare l'impostazione della durezza dell'acqua. **2.** Eseguire la decalcificazione nei periodi indicati. ▸ Decalcificare l'apparecchio come descritto nelle istruzioni per l'uso dell'apparecchio stesso.
Consumo d'acqua inferiore nel funzionamento combinato. In particolare nel funzionamento combinato con 3 funzioni.	Nel funzionamento combinato con vapore, in particolare nel funzionamento combinato con 3 funzioni, può capitare che a volte venga impiegato soltanto poco vapore. In questo caso si consuma solo poca acqua del serbatoio dell'acqua pulita. ▸ Nessun trattamento necessario.

17.2 Indicazioni sul display

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Sul display compare il messaggio E0532	Il pannello di comando sporco può causare l'attività continua di un campo tattile. **1.** Spegnere l'apparecchio. **2.** Pulire il pannello di comando. **3.** Riaccendere l'apparecchio. ▸ Se questa anomalia si manifesta di nuovo dopo la riaccensione, contattare il servizio di assistenza clienti.
Sul display compare il messaggio E5005	La funzione Vapore è stata attivata più volte con il serbatoio dell'acqua vuoto. ▸ Prima di riutilizzare questa funzione, verificare che il serbatoio sia pieno di acqua fredda e che sia inserito completamente nel vano serbatoio. ▸ Se si ripresenta questo errore, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

18 Smaltimento

Di seguito sono indicate informazioni sul corretto smaltimento degli apparecchi dismessi.

18.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

- Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

19 Servizio di assistenza clienti

In caso di domande sull'applicazione, se non si riesce a sistemare un guasto in autonomia o se l'apparecchio deve essere riparato, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.
I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

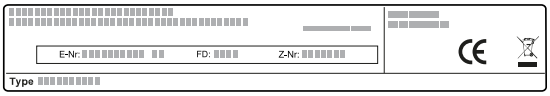
Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet.
Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.
Il prodotto è dotato di sorgenti luminose con classe di efficienza energetica D. Tali sorgenti sono disponibili come componente di ricambio e devono essere sostituite esclusivamente da personale qualificato.

19.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.
La targhetta con i numeri si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.



Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

20 Funziona così

Qui è possibile trovare le impostazioni adatte, gli accessori e le stoviglie migliori per diverse pietanze. Abbiamo adattato i suggerimenti in modo ottimale all'apparecchio.

20.1 Il miglior modo di procedere

Qui viene riportato come procedere passaggio dopo passaggio per riuscire ad utilizzare al meglio le impostazioni consigliate. Vengono forniti dati per molte pietanze con informazioni e consigli, come impostare e utilizzare al meglio l'apparecchio.

Nota: Per la selezione delle pietanze l'apparecchio dispone di impostazioni programmate. Se si desidera lasciarsi guidare dall'apparecchio, utilizzare la programmazione automatica.
→ *"Programmazione automatica", Pagina 130*

1. Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano cottura le stoviglie non necessarie.
2. Selezionare una pietanza dalle impostazioni consigliate.
3. Introdurre le pietanze in una stoviglia adatta.
   Utilizzare stoviglie e accessori indicati nelle impostazioni consigliate.
   Utilizzare solo stoviglie e accessori adatti per il tipo di preparazione.
   → *"Stoviglie e accessori adatti al microonde", Pagina 123*
   Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, poiché sono ideati appositamente per il vano cottura e le modalità di funzionamento.
4. **Consiglio:** Se si desidera preparare quantità che si discostano da quanto riportato nelle tabelle, per una quantità doppia impostare circa il doppio della durata.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano cottura freddo.
Le pietanze per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalate nella tabella. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano cottura soltanto dopo il preriscaldamento.
Alcuni cibi riescono meglio se cotti al forno in più riprese. Sono indicati nella tabella.
Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella. Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli riportata in appendice alle tabelle.
Nel funzionamento Microonde impostare il maggiore tempo indicato e controllare la pietanza una volta trascorso il tempo più breve.
In caso di utilizzo di funzioni con il vapore, accertarsi fin dall'inizio che il serbatoio dell'acqua sia pieno.

Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.
Le indicazioni di temperatura e i tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi che dipendono dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se necessario, la volta successiva impostare un valore più alto.

5. Introdurre la pietanza nel vano cottura secondo il livello di inserimento.
6. ⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**
Aprendo lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.
   - ▸ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
   - ▸ Tenere lontano i bambini.

   ⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**
Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.
   - ▸ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

   Quando la pietanza è pronta, disattivare l'apparecchio.

20.2 Istruzioni generali per la preparazione

Attenersi a queste informazioni durante la preparazione di tutte le pietanze.

Formazione della condensa

Quando si cuociono gli alimenti, all'interno del vano cottura si può formare molto vapore acqueo.
Dato che l'apparecchio ha un'elevata efficienza energetica, durante il funzionamento emana all'esterno solo una piccola quantità di calore. A causa delle elevate differenze di temperatura tra l'interno e le parti esterne dell'apparecchio può depositarsi condensa sullo sportello, sul pannello di comando o sui pannelli dei mobili vicini. La formazione della condensa rappresenta un evento fisico normale.
Se si preriscalda l'apparecchio o se si apre attentamente lo sportello, si riduce la formazione della condensa.

Preparazioni con il supporto della funzione vapore o che richiedono un tipo di riscaldamento con vapore presuppongono la formazione di molto vapore acqueo nel vano cottura. Pulire il vano cottura, dopo che l'apparecchio si è raffreddato.

Stampi per dolci

Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare stampi da forno scuri in metallo.
Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica e in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una doratura uniforme.
Se si utilizzano stampi in silicone, controllare le indicazioni del produttore relative alla possibilità di utilizzo con la cottura a vapore o nel microonde e regolarsi secondo le indicazioni e le ricette del produttore. Spesso, gli stampi in silicone sono più piccoli di quelli normali. Di conseguenza, le dosi e le ricette possono variare.

Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Perciò tagliare la carta da forno nella misura giusta.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**
All'apertura dello sportello dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco.

- ▸ Durante il preriscaldamento e la cottura non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata.
- ▸ Fermare sempre la carta da forno, che deve essere tagliata in modo idoneo, con una stoviglia o una teglia.

20.3 Suggerimenti per preparazione a basso tenore di acrilamide

L'acrilamide è dannoso per la salute e si sprigiona quando i prodotti a base di cereali e di patate vengono preparati a una temperatura molto alta.

Pietanza	Consiglio
Generale	■ Impostare valori minimi per i tempi di cottura. ■ Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. ■ Utilizzare alimenti spessi e di grandi dimensioni. Questi contengono meno acrilamide.

Pietanza	Consiglio
Dolcetti e biscotti	■ Impostare la temperatura a massimo 180 °C con aria calda. ■ Spennellare dolcetti e biscotti con l'uovo o con il tuorlo. Ciò riduce la formazione di acrilamide.
Patate fritte al forno	■ Distribuire in modo uniforme nella teglia, formando uno strato unico. ■ Far cuocere almeno 400 g su ogni teglia, in modo che le patatine non secchino.

20.4 Consigli per lo scongelamento e del riscaldamento

Osservare tali consigli per ottenere buoni risultati di scongelamento e di riscaldamento.

Richiesta	Consiglio
Al termine della durata impostata, la pietanza dovrebbe essere scongelata, calda o cotta.	Impostare una durata maggiore. Grandi quantità e alimenti più spessi necessitano di tempi più lunghi.
Al termine della durata impostata il cibo si è surriscaldato ai bordi e la parte centrale non è ancora pronta.	■ Girare di tanto in tanto la pietanza. ■ Impostare una potenza microonde inferiore e una durata maggiore.
Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato.	■ Impostare una potenza del microonde più bassa. ■ Girare più volte l'alimento da scongelare se la quantità è elevata.
La pietanza non deve essere troppo asciutta.	■ Impostare una potenza del microonde più bassa. ■ Impostare una durata più breve. ■ Coprire la pietanza. ■ Aggiungere più liquido.

20.5 Consigli per lo scongelamento e il riscaldamento con microonde

Se qualcosa non funziona durante lo scongelamento o il riscaldamento con il microonde, qui sono riportati dei consigli.

Richiesta	Consiglio
Non sono indicate le impostazioni da effettuare relativamente alla quantità di cibo che si intende preparare.	Prolungare o accorciare il tempo di cottura. Regola generale: doppia quantità = quasi doppio del tempo, metà quantità = quasi metà del tempo
Il cibo si è asciugato troppo.	■ Accorciare il tempo di cottura. Oppure: ■ Selezionare una potenza microonde inferiore. ■ Coprire la pietanza e aggiungere maggiore quantità di liquido.
Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora scongelato, caldo o cotto.	Prolungare il tempo di cottura.
Al termine del tempo impostato la pietanza si è surriscaldata ai bordi, ma la parte centrale non è ancora cotta.	■ Girare di tanto in tanto la pietanza. ■ La volta successiva impostare una potenza inferiore e un tempo di cottura più lungo.
Dopo lo scongelamento la parte esterna del pollame o della carne risulta cotta, mentre il nucleo centrale è ancora surgelato.	■ La volta successiva selezionare una potenza microonde inferiore. ■ Girare più volte l'alimento da scongelare se la quantità è elevata.

20.6 Scongelamento

Scongelare le pietanze surgelate con l'apparecchio.

Scongelamento delle pietanze

1. Posizionare gli alimenti surgelati in un contenitore aperto sul fondo del vano cottura.
   Le parti delicate, quali sovracosce e ali del pollo o le parti grasse dell'arrosto, possono essere coperte con pezzettini di pellicola di alluminio. Evitare che questa pellicola entri in contatto con le pareti interne dell'apparecchio.
2. Avviare il funzionamento.
   Trascorsa la metà del tempo di scongelamento, è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.
3. **Nota:** Se si scongela la carne o il pollame, fuoriesce del liquido.
   Quando si gira il cibo in cottura, eliminare il liquido che ha prodotto, che non deve essere riutilizzato in alcun caso, né messo a contatto con altri alimenti.
4. Girare o mescolare gli alimenti una o due volte.
   Girare più volte le porzioni di maggiori dimensioni.

5. Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10-60 minuti a temperatura ambiente in modo da stabilizzare la temperatura.

Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora. La carne può essere preparata anche se il nucleo centrale non è ancora del tutto scongelato.

Impostazioni consigliate per lo scongelamento

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello microonde in w	Durata in min.
Carne intera disossata o con osso, 800 g	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15[1] **2.** 15-25[1]
Carne intera disossata o con osso, 1000 g	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15[1] **2.** 25-35[1]
Carne intera disossata o con osso, 1500 g	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20[1] **2.** 25-35[1]
Pezzi o fettine di carne, 200 g	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[2] **2.** 4-6[2]
Pezzi o fettine di carne, 500 g	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[2] **2.** 5-10[2]
Pezzi o fettine di carne, 800 g	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[2] **2.** 10-15[2]
Carne tritata, mista, 200 g[3]	Stoviglia senza coperchio	0		90	15[1, 4]
Carne tritata, mista, 500 g[3]	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[1, 5] **2.** 10-15[1, 5]
Carne tritata, mista, 800 g[3]	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[1, 5] **2.** 15-20[1, 5]
Pollame o pezzi di pollo, 600 g	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[6] **2.** 10-15[6]
Pollame o pezzi di pollo, 1200 g	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[6] **2.** 20-25[6]
Anatra, 2000 g	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20[1, 6] **2.** 30-40[1, 6]
Oca, 4500 g	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30[7, 6] **2.** 60-80[7, 6]
Filetto, cotoletta o fette di pesce, 400 g	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[8] **2.** 10-15[8]
Pesce intero, 300 g	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10-15
Pesce intero, 600 g	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 15-25
Verdure, ad es. piselli, 300 g	Stoviglia senza coperchio	0		180	10-15[9]
Verdure, ad es. piselli, 600 g	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[9] **2.** 9-15[9]
Frutta, ad es. lamponi, 300 g	Stoviglia senza coperchio	0		180	7-10[9, 8]

[1] Girare ripetutamente la pietanza.
[2] Separare i pezzi di carne girandoli.
[3] Surgelare le pietanze in posizione piana.
[4] Rimuovere la carne già scongelata.
[5] Separare le parti scongelate girando gli alimenti.
[6] Rimuovere il liquido formatosi durante lo scongelamento.
[7] Girare la pietanza ogni 20 minuti.
[8] Separare le parti scongelate.
[9] Di tanto in tanto mescolare la pietanza con cautela.
[10] Rimuovere completamente la confezione.
[11] Scongelare solo dolci senza glassa, panna, gelatina o crema.
[12] Separare le porzioni di dolce l'una dall'altra.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello microonde in w	Durata in min.
Frutta, ad es. lamponi, 500 g	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[9, 8] **2.** 5-10[9, 8]
Burro, sciogliere, 125 g[10]	Stoviglia senza coperchio	0		90	6-8
Burro, sciogliere, 250 g[10]	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2 **2.** 3-5
Pane, intero, 500 g	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10-15
Pane, intero, 1000 g	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15-25
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide, 500 g[11, 12]	Stoviglia senza coperchio	0		90	10-15
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide, 750 g[11, 12]	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10-15
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di quark, 500 g[11]	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15-25
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di quark, 750 g[11]	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 15-25

[1] Girare ripetutamente la pietanza.
[2] Separare i pezzi di carne girandoli.
[3] Surgelare le pietanze in posizione piana.
[4] Rimuovere la carne già scongelata.
[5] Separare le parti scongelate girando gli alimenti.
[6] Rimuovere il liquido formatosi durante lo scongelamento.
[7] Girare la pietanza ogni 20 minuti.
[8] Separare le parti scongelate.
[9] Di tanto in tanto mescolare la pietanza con cautela.
[10] Rimuovere completamente la confezione.
[11] Scongelare solo dolci senza glassa, panna, gelatina o crema.
[12] Separare le porzioni di dolce l'una dall'altra.

20.7 Riscaldamento

Con l'apparecchio è possibile riscaldare le pietanze.

Riscaldamento delle pietanze surgelate

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!
Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.

- Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

1. Togliere i piatti pronti dalla confezione e collocare la pietanza in una stoviglia adatta al microonde.
2. Distribuire le pietanze nella stoviglia in piano.
   Le pietanze collocate in modo orizzontale si scaldano più rapidamente. Non disporre gli alimenti a strati, uno sopra l'altro.
3. Coprire le pietanze con un coperchio adatto, un piatto o una speciale pellicola adatta al microonde.
4. Collocare la stoviglia sul fondo del vano cottura.
5. Avviare il funzionamento.
6. Nel frattempo girare o mescolare 2-3 volte gli alimenti.
   I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
7. Lasciare riposare il cibo riscaldato per 2-5 minuti a temperatura ambiente in modo da stabilizzare la temperatura.

Impostazioni consigliate per riscaldare le pietanze surgelate

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello microonde in w	Durata in min.
Minestra, congelata, 400 g	Stoviglia con coperchio	0		600	8-15

[1] Separare i pezzi di carne girandoli.
[2] Aggiungere un po' di liquido alla pietanza.
[3] Versare dell'acqua nella stoviglia fino a coprirne il fondo.
[4] Cuocere la pietanza senza aggiungere acqua.
[5] Girare di tanto in tanto la pietanza.

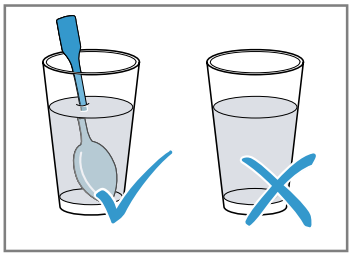
Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello microonde in w	Durata in min.
Pasticcio, congelato, 500 g	Stoviglia con coperchio	0		600	8-13
Pasticcio, congelato, 1000 g	Stoviglia con coperchio	0		600	20-25
Menu, piatti pronti o precotti con 2-3 componenti, congelati, 300-400 g	Stoviglia con coperchio	0		600	11-15
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad es. gulasch, congelati, 500 g	Stoviglia con coperchio	0		600	12-17[1]
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad es. gulasch, congelati, 1000 g	Stoviglia con coperchio	0		600	25-30[1]
Sformati, ad es. lasagne, cannelloni, congelati, 450 g	Stoviglia con coperchio	0		600	10-15
Contorni, ad es. riso, pasta, congelati, 250 g[2]	Stoviglia con coperchio	0		600	2-5
Contorni, ad es. riso, pasta, congelati, 500 g[2]	Stoviglia con coperchio	0		600	8-10
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote, congelate, 300 g[3]	Stoviglia con coperchio	0		600	8-10
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote, congelate, 600 g[3]	Stoviglia con coperchio	0		600	14-17
Spinaci alla panna, congelati, 500 g[4]	Stoviglia con coperchio	0		600	11-16[5]

[1] Separare i pezzi di carne girandoli.
[2] Aggiungere un po' di liquido alla pietanza.
[3] Versare dell'acqua nella stoviglia fino a coprirne il fondo.
[4] Cuocere la pietanza senza aggiungere acqua.
[5] Girare di tanto in tanto la pietanza.

Riscaldamento delle pietanze

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!
Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.
- Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!
Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente è vietato, per motivi di sicurezza. Il liquido caldo può traboccare o schizzare all'improvviso.
- Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaio nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



ATTENZIONE!
Se il metallo entra in contatto con la parete del vano cottura, si verificano scintille che possono danneggiare l'apparecchio oppure distruggere il vetro interno dello sportello.
- I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

1. Togliere i piatti pronti dalla confezione e collocare la pietanza in una stoviglia adatta al microonde.
2. Distribuire le pietanze nella stoviglia in piano.
   Le pietanze collocate in modo orizzontale si scaldano più rapidamente. Non disporre gli alimenti a strati, uno sopra l'altro.
3. Coprire le pietanze con un coperchio adatto, un piatto o una speciale pellicola adatta al microonde, se indicato nella tabella.
4. Collocare la stoviglia sul fondo del vano cottura.
   Se si attiva la funzione a vapore, disporre la stoviglia sul tegame di vetro al livello di inserimento 3 e riempire il serbatoio dell'acqua.
5. Avviare il funzionamento.
6. Nel frattempo mescolare o girare più volte le pietanze.
   I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
7. Controllare la temperatura.

8. Lasciare riposare il cibo riscaldato per 2-5 minuti a temperatura ambiente in modo da stabilizzare la temperatura.

Impostazioni consigliate per il riscaldamento

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Alimenti per bambini, ad es. biberon, 150 ml[1]	Stoviglia senza coperchio	0		360	-	0,5-1,5[2, 3]
Bevande, 200 ml[4]	Stoviglia senza coperchio	0		1000	-	1-2[5, 6]
Bevande, 500 ml[4]	Stoviglia senza coperchio	0		1000	-	4-5[5, 6]
Minestra, 2 tazze da 175 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio	0		600	-	3-4
Minestra, 4 tazze da 175 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio	0		600	-	6-8
Pesce o pezzi di carne con sugo, 500 g[7]	Stoviglia con coperchio	0		600	-	7-10
Menu, piatti pronti, piatti precotti con 2-3 componenti, 400 g	Stoviglia senza coperchio	0	+Hot Air	360	3	9-14
Pasticcio, 400 g	Stoviglia con coperchio	3		600	-	6-8
Pasticcio, 800 g	Stoviglia con coperchio	0		600	-	8-11
Verdura, 150 g	Stoviglia senza coperchio	3	+Hot Air	360	3	3-5
Verdura, 300 g	Stoviglia senza coperchio	3	+Hot Air	360	3	4-7

[1] Riscaldare gli alimenti per la prima infanzia senza tettarella o coperchio.
[2] Una volta terminato il riscaldamento, scuotere sempre con cura.
[3] Controllare assolutamente la temperatura.
[4] Mettere un cucchiaio nel bicchiere.
[5] Non riscaldare troppo le bevande alcoliche.
[6] Controllare di tanto in tanto la pietanza.
[7] Separare le fettine di carne l'una dall'altra.

20.8 Dolci, pasticcini e pane

L'apparecchio consente di cuocere dolci, pasticcini e pane.
Per fare lievitare la pasta, coprire la ciotola dell'impasto con una pellicola o un panno, collocarla sul fondo del vano cottura e impostare aria calda a 40 °C.

Istruzioni per la preparazione della cottura al forno combinata con microonde

- Utilizzando la cottura combinata con microonde è possibile ridurre considerevolmente il tempo di cottura.
- Utilizzare stoviglie refrattarie adatte al microonde.
- Con la cottura combinata si possono usare i comuni stampi da forno in metallo.

Istruzioni per la preparazione della cottura al forno con l'ausilio del vapore

- Determinati cibi diventano più croccanti se vengono cotti con l'ausilio del vapore. Sviluppano una superficie più brillante e seccano meno.
- Riempire d'acqua il serbatoio fino all'indicazione “MAX”. Se l'acqua è esaurita, la pietanza continuerà la propria cottura con il tipo di riscaldamento impostato ma senza l'emissione di vapore.

Istruzioni per la preparazione di prodotti surgelati

- Rimuovere completamente la pietanza dall'imballaggio.
- Rimuovere il ghiaccio attorno alla pietanza.
  Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati.
- Prodotti surgelati sono precotti in parte in maniera non uniforme. La doratura non uniforme può mantenersi anche al termine della cottura al forno.

Istruzioni per la preparazione di pane e pagnotte

ATTENZIONE!
La presenza di acqua nel vano cottura caldo può causare la formazione di vapore. A causa della variazione di temperatura possono verificarsi danni.

- ▸ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.
- Attivare la funzione a vapore con aria calda.

- I valori di impostazione relativi agli impasti per pane valgono sia per gli impasti in teglia sia per quelli in stampo a cassetta.

Impostazioni consigliate per la cottura in stampi

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello microonde in w	Durata in min.
Torta morbida, semplice	Stampo da budino, a ciambella o rettangolare	1		160-170	-	60-80[1]
Torta morbida, delicata, ad es. torta margherita	Stampo da budino, a ciambella o rettangolare	1		150-160	-	60-70[1]
Torta di noci	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		170-180	90	30-35
Base per torta a impasto morbido	Stampo basso per torta	1		160-170	-	35-45
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Torte alla frutta o torte alla ricotta di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50[1]
Dolce alla frutta delicato, impasto morbido	Stampo a cerniera o da budino	1		170-190	90	30-45
Torte salate, ad es. quiche o torta di cipolle	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-180	90	50-70

[1] Lasciar raffreddare il dolce per ca. 20 minuti nel forno.

Impostazioni consigliate per dolci sulla teglia

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Torta morbida con copertura asciutta	Tegame di vetro	2		160-170	-	-	30-40
Torta lievitata con copertura umida, ad es. pasta lievitata cosparsa da streusel alle mele	Tegame di vetro	1		160-170	-	-	30-45
Treccia lievitata con 500 g di farina	Tegame di vetro	1		170-180	-	3	35-45
Strudel con copertura di mele, precotto, congelato	Tegame di vetro	1		180-200	-	2	40-50
Pizza	Tegame di vetro	2		210-230	-	-	25-35

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Pizza, precotta, surgelata	Griglia	2	+	180-190	180	-	8-15
Pizza-baguette, precotta, surgelata	Griglia	2	+	190-210	180	-	12-15

Impostazioni consigliate per i pasticcini e i biscottini

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Biscottini	Tegame di vetro	2		150-170	20-35
Meringhe	Tegame di vetro	2		100	90-120
Amaretti	Tegame di vetro	2		110	35-45
Dolci di pasta sfoglia	Tegame di vetro	2		170-180	35-45

Impostazioni consigliate per pane e pagnotte

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Livello vapore	Durata in min.
Pane, 1 kg	Tegame di vetro	1	+	**1.** 230 **2.** 190-200	**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** -	**1.** 10-15 **2.** 30-45
Pane, 1,5 kg	Stampo a cassetta	0	+	**1.** 230 **2.** 200-210	**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** -	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Panini, ad es. panini con farina di frumento	Tegame di vetro	1	+	200-210	-	3	25-35
12 fette di pane in cassetta	Griglia	3		-	3	-	3-6
4 fette di pane in cassetta	Griglia	3		-	3	-	3-6
Gratinare i toast, 2-4 fette	Griglia + Tegame di vetro	3+1		-	3	-	8-10

Consigli per la cottura al forno

Se qualcosa non funziona durante la cottura, qui sono riportati dei consigli.

Richiesta	Consiglio
Tra lo stampo e la griglia si generano delle scintille.	■ Verificare che le superfici esterne dello stampo siano pulite. ■ Modificare la posizione dello stampo nel vano cottura. ■ Proseguire la cottura senza microonde e prolungare la durata.
Per sapere se un dolce è ben cotto,	■ infilzare un bastoncino di legno nel punto più alto del dolce. Se la pasta non aderisce al legno, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	■ Rispettare scrupolosamente gli ingredienti e le istruzioni per la preparazione della ricetta. ■ Utilizzare meno liquido. Oppure: ■ ridurre la temperatura di 10 °C e prolungare il tempo di cottura.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non ai bordi.	■ Imburrare solo il fondo dello stampo a cerniera. ■ A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.

Richiesta	Consiglio
Durante la cottura, i pasticcini si attaccano l'uno all'altro.	■ Disporli a una distanza di circa 2 cm, in modo che abbiano spazio sufficiente per lievitare e dorare su tutti i lati.
Il dolce non si è dorato.	■ Verificare il livello di inserimento e gli accessori. ■ Aumentare la temperatura. Oppure: ■ prolungare il tempo di cottura.
Il dolce nello stampo o nello stampo a cassetta diventa troppo scuro.	■ Posizionare al centro lo stampo.
Il dolce è troppo scuro.	■ Ridurre la temperatura e prolungare il tempo di cottura.
Il dolce ha una doratura non uniforme.	■ Ridurre la temperatura di cottura. ■ Tagliare in modo adeguato la carta da forno. ■ Posizionare al centro lo stampo. ■ Formare i biscotti in modo che abbiano dimensioni e spessore uguali.
Il dolce all'interno non è ancora cotto bene.	■ Ridurre la temperatura e prolungare il tempo di cottura. ■ Aggiungere meno liquido. Per dolci con farcitura succosa: ■ precuocere il fondo. ■ Cospargere con mandorle o pangrattato il fondo cotto. ■ Aggiungere la farcitura sul fondo.
Il dolce non si stacca capovolgendolo.	■ Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per 5 - 10 minuti. ■ Separarlo con cautela dai bordi con un coltello. ■ Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire ripetutamente lo stampo con un panno bagnato e freddo. ■ La volta successiva ungere lo stampo e spargere del pangrattato.

20.9 Sformati e gratin

Con l'apparecchio è possibile preparare sformati e gratin.

Istruzioni per la preparazione di sformati e gratin

- Il grado di cottura di uno sformato dipende dal suo spessore e dalle dimensioni della stoviglia. Per gli sformati e i gratin utilizzare uno stampo alto 4-5 cm. Nelle stoviglie strette e alte, gli alimenti necessitano infatti di un tempo di cottura maggiore e la parte superiore diventa più scura.
- Utilizzare stoviglie refrattarie adatte al microonde.
- Rispettare i livelli di inserimento indicati.
- Dopo aver disattivato il forno, lasciare proseguire la cottura degli sformati e dei gratin per altri 5 minuti.

Impostazioni consigliate per sformati e gratin

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello microonde in w	Durata in min.
Sformati dolci, ad es. sformato di quark con frutta, 1,5 kg	Stampo per sformato	0		130-150	180	25-35

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello microonde in w	Durata in min.
Sformati salati, con ingredienti già cotti, ad es. sformato di pasta, 1 kg	Stampo per sformato	0	🍳+≋	180-190	600	12-17
Sformati salati, con ingredienti crudi, ad es. gratin di patate, 1,1 kg	Stampo per sformato	0	🍳+≋	170-180	600	20-30

20.10 Pollame, carne e pesce

Con l'apparecchio è possibile preparare pollame, carne e pesce.

Istruzioni per la preparazione per la cottura nella stoviglia

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**
Se viene posizionata una stoviglia calda su un ripiano bagnato o freddo, il vetro può spaccarsi.

- ▸ Deporre i contenitori in vetro caldi su un sottopentola asciutto.

- Utilizzare solo stoviglie adatte al loro scopo.
  La soluzione migliore è utilizzare stoviglie in vetro.
  Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.
- Tegami riflettenti in acciaio o alluminio non sono adatti per l'utilizzo nel microonde.
  Nel loro utilizzo convenzionale i tegami lucidi riflettono il calore come uno specchio e si addicono pertanto solo in parte.
  Il pollame, la carne e il pesce cuociono più lentamente e diventano poco dorati.
  Per una cottura convenzionale, impostare una temperatura più elevata e un tempo di cottura più lungo.
- Rispettare le istruzioni del produttore della stoviglia utilizzata.

Stoviglia senza coperchio

- Per preparare il pollame, la carne e il pesce è consigliabile utilizzare una teglia alta.
- Disporre lo stampo sul fondo del vano cottura.
- Se si utilizza l'emissione di vapore, impiegare una stoviglia senza coperchio.
- Se non si dispone di una stoviglia adatta, utilizzare la un tegame di vetro.

Stoviglia con coperchio

- Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del contenitore e chiuda bene.
- Collocare la stoviglia sulla griglia.

Istruzioni per la preparazione della cottura combinata con microonde

- Utilizzando la cottura combinata con microonde è possibile ridurre considerevolmente il tempo di cottura.
- La durata di cottura si adegua al peso complessivo, in caso di preparazione con microonde.
  Se si desidera utilizzare una quantità diversa da quella indicata, la regola di base può essere d'aiuto: "una quantità doppia necessita pressoché del doppio del tempo di cottura".
- Utilizzare stoviglie refrattarie adatte al microonde.
- I tegami di metallo o terracotta non sono adatti per la cottura arrosto senza microonde.

Istruzioni per la preparazione della cottura con l'ausilio del vapore

- Determinati cibi diventano più croccanti se vengono cotti con l'ausilio del vapore. Sviluppano una superficie più brillante e seccano meno.
- Utilizzare un contenitore senza coperchio.
- Utilizzare stoviglie refrattarie e resistenti al vapore.
- Attivare l'ausilio del vapore secondo quanto indicato nella tabella.
- Riempire d'acqua il serbatoio fino all'indicazione “MAX”. Se l'acqua è esaurita, la pietanza continuerà la propria cottura con il tipo di riscaldamento impostato ma senza l'emissione di vapore.

Istruzioni per la preparazione della cottura a vapore nell'apposito contenitore

- A differenza della cottura con l'ausilio del vapore, con la funzione di cottura a vapore la carne viene cotta in modo più delicato, senza formare la crosta. Rimane particolarmente succosa.
- Per variare il gusto è possibile rosolare i pezzi di carne prima della cottura a vapore, al fine di ridurre il tempo di cottura. I pezzi più grandi richiedono tempi di cottura più lunghi. Le fette di carne più grosse non vanno girate.
- Per la cottura a vapore di pollo, carne o pesce disporre la pietanza nel contenitore per la cottura a vapore e posizionarlo nel tegame di vetro che deve essere inserito al livello di inserimento 3.
- Riempire d'acqua il serbatoio fino all'indicazione “MAX”. Se durante il funzionamento il serbatoio dell'acqua si svuota, il funzionamento si arresta. Sul display compare questa indicazione.

Istruzioni per la preparazione alla griglia

- Durante la cottura al grill tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con lo sportello dell'apparecchio aperto.
- Collocare la pietanza da grigliare direttamente sulla griglia. Inserire inoltre il tegame di vetro sotto la griglia in modo da raccogliere il grasso che fuoriesce.

- Scegliere pezzi il più uniformi possibile, di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e non seccano.
- Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza per griglia. Bucandola con una forchetta, la carne perde la sua parte liquida e risulterà asciutta.
- Si consiglia di salare la carne soltanto dopo la cottura al grill. Il sale elimina l'acqua dalla carne.

Nota: Le resistenze del grill si accendono e si spengono di continuo ed è una situazione normale. La frequenza con cui ciò accade dipende dal livello grill impostato.
Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Impostazioni consigliate

- I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano cottura freddo di pollame, carne o pesce non ripieni e pronti per la cottura a temperatura di frigorifero.
- Nella tabella è indicato il pollame, la carne e il pesce con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa, anche per preparare pezzi più grandi di pollame, carne o pesce. Per cuocere più pezzi, basarsi sul peso del pezzo più pesante per determinare la durata della cottura. I singoli pezzi dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.
- Scegliere pezzi il più uniformi possibile, di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e non seccano.
- Più grande è il pollame, la carne o il pesce, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.
- Girare il pollo, la carne e il pesce se è indicato nella tabella delle impostazioni.

Istruzioni per la preparazione di pollame

- Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali. In questo modo si consente al grasso di colare.
- Per il petto d'anatra incidere la pelle.
- Non girare il petto d'anatra.
- Quando si gira il pollame, accertarsi che la prima parte a stare sotto sia quella del petto o della pelle.

Istruzioni per la preparazione della carne

- Cospargere con grasso la carne magra oppure rivestirla con striscioline di speck.
- Se la carne per la cottura arrosto è troppo magra, aggiungere un po' di liquido. Nelle stoviglie di vetro, il fondo deve essere leggermente ricoperto.
- Incidere la cotenna a croce.
- Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel vano cottura spento e chiuso. Così il sugo della carne si distribuisce meglio. Eventualmente avvolgere l'arrosto in un foglio di alluminio. La durata indicata non comprende il tempo di riposo consigliato.
- La cottura di arrosti e brasati in pentola è più comoda. La cottura in pentola consente di estrarre l'arrosto più facilmente dal vano cottura e di preparare la salsa direttamente nella stoviglia.
- La quantità di liquido dipende dal tipo di carne, dal materiale della stoviglia e dall'utilizzo o meno di un coperchio. Se si prepara la carne in un contenitore di metallo scuro o smaltato, occorre aggiungere un po' di liquido in più rispetto alla cottura in un contenitore in vetro.
- Durante la cottura il liquido evapora. Se necessario, aggiungere con cautela altro liquido.
- La distanza tra la carne e il coperchio non deve essere inferiore a 3 cm in quanto durante la cottura la carne può aumentare di volume.
- Per i brasati, se necessario far rosolare prima la carne. Aggiungere acqua, vino, aceto o simili per il brodo del brasato. Il fondo della pentola deve essere ricoperto di circa 1-2 cm.

Istruzioni per la preparazione del pesce

- Non è necessario girare un pesce intero.
- Se si desidera cuocere il pesce sulla griglia, cospargere prima la griglia con dell'olio, così alla fine della cottura risulterà più facile staccare il pesce.
- Il pesce è cotto quando la pinna dorsale si stacca facilmente.

Impostazioni consigliate per pollame

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Pollo, intero, cotto, 1,3 kg	Stoviglia con coperchio	0		-	-	600	-	25-35[1]
Pollo, intero, arrostito, 1,3 kg	Stoviglia senza coperchio	0	+ +	190	-	360	3	40-45[2, 3, 4]
Porzioni di pollo, ad es. quarti di pollo, 800 g	Stoviglia senza coperchio	0	+	190	-	180	-	20-35[5, 6, 3]

[1] Girare l pietanza dopo 1/2 del tempo totale di cottura.
[2] Infornare con la parte della petto rivolta verso l'alto.
[3] Non girare la pietanza.
[4] Fare riposare 5 minuti.
[5] Forare la pelle.
[6] Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto.
[7] Utilizzare una stoviglia alta e senza coperchio.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Petto d'anatra, 500 g	Griglia + Tegame di vetro	3+2		-	3	180	3	10-12[6, 3]
Petto d'oca, cosce d'oca, 700-900 g	Stoviglia senza coperchio	0		-	2	180	-	30-40[7, 3]

[1] Girare l pietanza dopo 1/2 del tempo totale di cottura.
[2] Infornare con la parte della petto rivolta verso l'alto.
[3] Non girare la pietanza.
[4] Fare riposare 5 minuti.
[5] Forare la pelle.
[6] Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto.
[7] Utilizzare una stoviglia alta e senza coperchio.

Impostazioni consigliate per la carne

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Brasato di manzo, 1 kg	Stoviglia con coperchio	0		160-170	-	180	-	80-90
Roastbeef, all'inglese, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	0		180-190	-	180	-	30-40[1, 2]
Bistecche di manzo, spessore di 2-3 cm, 2-3 pezzi, da 200 g ciascuno	Griglia + Tegame di vetro	3+1		**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** 3	**1.** - **2.** -	**1.** - **2.** -	**1.** 10-15 **2.** 5-10
Carne di maiale senza cotenna ad es. collo, 750 g	Stoviglia senza coperchio	0		170-180	-	360	3	25-35[2]
Carne di maiale con cotenna, ad es. spalla, 1 kg[3]	Stoviglia senza coperchio	0		170-80	-	180	3	60-80[4, 2]
Lombata di maiale 500-600 g	Stoviglia senza coperchio	0		180-190	-	180	-	35-40[2]
Bistecche di capocollo di maiale, spessore 2-3 cm, 2-3 pezzi, da 120 g ciascuno	Griglia + Tegame di vetro	3+1		**1.** - **2.** -	**1.** 2 **2.** 2	**1.** - **2.** -	**1.** - **2.** -	**1.** 15-20 **2.** 10-15

[1] Girare l pietanza dopo 1/2 del tempo totale di cottura.
[2] Alla fine, lasciare riposare per 10 minuti.
[3] Forare la cotenna.
[4] Non girare la pietanza.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Salsicce alla griglia, 4-6 pezzi, da 150 g ciascuno	Griglia + Tegame di vetro	3+1		**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** 3	**1.** - **2.** -	**1.** - **2.** -	**1.** 10-15 **2.** 5-10
Polpettone, 750 g	Stoviglia senza coperchio	0	+ +	190	-	360	3	15-20[2]

[1] Girare l pietanza dopo 1/2 del tempo totale di cottura.
[2] Alla fine, lasciare riposare per 10 minuti.
[3] Forare la cotenna.
[4] Non girare la pietanza.

Impostazioni consigliate per il pesce

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Filetto di pesce, fresco, 400 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	-	3	15-17
Porzioni di filetto di pesce, congelate, 400 g	Stoviglia con coperchio	3		-	-	-	3	18-20
Porzioni di filetto di pesce, congelate, 800 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	-	3	23-25
Filetto di pesce al gratin, 500 g	Stoviglia senza coperchio	0	+	-	3	600	-	10-15
Cotolette di pesce, 2-3 porzioni, da 150 g ciascuno	Griglia + Tegame di vetro	3+1		-	3	-	-	8-12
Pesce, intero ad es. trote, 2-3 porzioni, da 300 g ciascuna	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	-	3	18-22

Consigli per arrosti e stufati

Se durante la cottura arrosto o a fuoco lento qualcosa non funziona, qui sono riportati dei consigli.

Richiesta	Consiglio
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.	■ Verificare di aver selezionato il livello di inserimento corretto. ■ Selezionare una temperatura inferiore. ■ Ridurre la durata di cottura.
L'arrosto risulta troppo asciutto.	■ Verificare di aver selezionato il livello di inserimento corretto. ■ Selezionare una temperatura inferiore. ■ Ridurre la durata di cottura.

Richiesta	Consiglio
La crosta è troppo sottile.	■ Aumentare la temperatura. Oppure: ■ accendere brevemente il grill dopo la fine del tempo di cottura.
Il sugo dell'arrosto è bruciato.	■ Selezionare una stoviglia più piccola. ■ Aggiungere una quantità maggiore di liquido in cottura.
Il sugo dell'arrosto è troppo chiaro e troppo acquoso.	■ Selezionare una stoviglia più grande per far evaporare maggiormente il liquido. ■ Aggiungere meno liquido in cottura.
La carne dello stufato si attacca.	■ Verificare che la stoviglia sia delle stesse dimensioni del coperchio e chiuda bene. ■ Ridurre la temperatura. ■ Aggiungere liquido allo stufato.

20.11 Verdure e contorni

Con l'apparecchio è possibile preparare verdure e contorni.

Istruzioni per la preparazione per il microonde

- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio.
- Utilizzare un contenitore alto con il coperchio per la cottura del riso e aggiungere l'acqua indicata nella tabella.

Istruzioni per la preparazione per la cottura a vapore

- Per la cottura a vapore utilizzare il contenitore apposito e il tegame di vetro.
- Prendere nota delle dimensioni dei pezzi indicate nella tabella. Per porzioni più piccole il tempo di cottura si riduce, per porzioni più grandi si prolunga.
- Anche la qualità e il grado di maturazione influiscono sul tempo di cottura. Pertanto i valori riportati sono soltanto indicativi.
- Distribuire sempre gli alimenti nelle stoviglie in modo uniforme. Qualora gli strati presenti abbiano dimensioni differenti, la cottura non sarà uniforme.
- Per gli alimenti delicati, evitare un numero eccessivo di strati all'interno del contenitore per la cottura a vapore.
- Riempire d'acqua il serbatoio fino all'indicazione “MAX”. Se durante il funzionamento il serbatoio dell'acqua si svuota, il funzionamento si arresta. Sul display compare questa indicazione.

Istruzioni per la preparazione del cous cous

- Aggiungere acqua o del liquido nelle proporzioni indicate. Ad esempio, per ogni 100 g di cous cous aggiungere 200 ml di liquido mantenendo un rapporto di 1:2.

Impostazioni consigliate per verdura e contorni

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Carciofi interi al vapore, freschi	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	35-40
Spinaci in foglia, freschi, 250 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	5-7
Cavolfiore, intero, fresco	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	2		-	-	3	28-35

[1] Girare di tanto in tanto la pietanza.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Broccoli, interi, freschi, 500 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	2		-	-	3	20-23
Rosette di broccoli, congelate, 500 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	14-16
Verdura, fresca, 250 g	Stoviglia con coperchio	0		-	600	-	6-10[1]
Verdura, fresca, 500 g	Stoviglia con coperchio	0		-	600	-	10-15[1]
Pannocchie, fresche, 2 pezzi	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	25-35
Verdure miste, congelate, 250 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	12-15
Carote, a rondelle al vapore, 500 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	18-20
Anelli di porro, freschi, 500 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	10-12
Fagiolini freschi, 500 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	18-20
Barbabietole rosse intere, 500 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	50-60
Asparagi, verdi, 250 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	10-15

[1] Girare di tanto in tanto la pietanza.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Zucchine a rondelle, al vapore, 500 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	12-14
Patate, tagliate in quarti, 250 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	28-30
Patate, tagliate in quarti, 500 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	30-32
Patate, tagliate in quarti, 750 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	32-35
Patate fritte, surgelate	Tegame di vetro	2		190-210	-	-	30-40
Rösti di patate, congelato	Tegame di vetro	2		190-210	-	-	25-35
Crocchette, surgelate	Tegame di vetro	2		190-210	-	-	25-35
Riso, 125 g + 300 ml di acqua	Stoviglia con coperchio	0		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 4-6 **2.** 12-15
Riso, 250 g + 500 ml di acqua	Stoviglia con coperchio	0		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 6-8 **2.** 15-18
Cous cous, 1:2	Tegame di vetro	3		-	-	3	3-10

[1] Girare di tanto in tanto la pietanza.

20.12 Dessert

Con l'apparecchio è possibile preparare i dessert.

Istruzioni per la preparazione del riso al latte

- Aggiungere latte nelle proporzioni indicate. Ad esempio, per ogni 100 g di riso al latte aggiungere 250 ml di latte mantenendo un rapporto di 1:2,5.

Impostazioni consigliate per dessert

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Flan Caramel	Tegame di vetro + Stampini per soufflé	3		-	3	40-50
Dampfnudeln (gnocchi dolci al vapore)	Tegame di vetro	3		-	2	20-25
Riso al latte 1:2,5[1]	Tegame di vetro	3		-	3	30-40
Frutta, composta, 500 g	Tegame di vetro	3		-	3	9-12
Popcorn per il microonde, 1 sacchetto da 100 g	Stoviglia con coperchio	0		600	-	3-5
Dolci, ad es. budino, istantaneo, 500 ml	Stoviglia con coperchio	0		600	-	6-8[2]

[1] Aggiungere del latte nelle proporzioni indicate.
[2] Girare di tanto in tanto la pietanza.

20.13 Pietanze sperimentate

Queste panoramiche sono state create per gli enti di controllo, al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi secondo EN 60350-1:2013 e IEC 60350-1:2011 e a norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cottura al forno

Osservare queste informazioni per la cottura al forno delle pietanze sperimentate.

- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.
- Osservare le avvertenze contenute nelle impostazioni consigliate relative al preriscaldamento. I valori indicati non si riferiscono al riscaldamento rapido.
- Per la cottura al forno utilizzare inizialmente la temperatura più bassa tra quelle indicate.
- Posizionare gli stampi sulla griglia.

Impostazioni consigliate per la cottura al forno

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Biscotti siringati	Tegame di vetro	2		160-170	30-35
Cupcake	Tegame di vetro	2		160-170	20-25
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Torta di mele coperta	Stampo a cerniera Ø 20 cm	2		170-190	80-100

Preparazione con microonde

Osservare queste informazioni per la preparazione delle pietanze sperimentate con il microonde.

Utilizzare stoviglie refrattarie adatte al microonde.

Impostazioni consigliate per lo scongelamento con il microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello microonde in w	Durata in min.
Scongelamento della carne, 500 g	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 8-12

Impostazioni consigliate per la cottura con il microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello microonde in w	Durata in min.
Crema all'uovo, 1000 g	Stoviglia senza coperchio	0		**1.** 360 **2.** 180	**1.** 18-20 **2.** 18-22

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello microonde in w	Durata in min.
Sponge Cake, 475 g	Stoviglia senza coperchio	0		600	8-10
Polpettine di carne, 900 g	Stoviglia senza coperchio	0		600	20-25

Impostazioni consigliate per la cottura combinata con il microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Livello microonde in w	Durata in min.
Gratin di patate	Stoviglia senza coperchio	0	+	-	1	360	25-32
Dolci, 700 g	Stoviglia senza coperchio	1	+	190-200	-	180	20-27
Pollo	Stoviglia senza coperchio	0	+	190	-	360	30-45[1, 2, 3]

[1] Infornare con la parte della petto rivolta verso il basso.
[2] Utilizzare una stoviglia con bordo alto e senza coperchio.
[3] Girare l pietanza dopo 1/2 del tempo totale di cottura.

Cottura a vapore

Osservare queste informazioni per la cottura a vapore delle pietanze sperimentate.

Disporre il tegame di vetro con il contenitore per la cottura a vapore sul livello di inserimento 3.

Impostazioni consigliate per la cottura a vapore

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello vapore	Durata in min.
Piselli, congelati, 1000 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		3	-
Broccoli, freschi, 300 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		3	10-12
Broccoli, freschi, un contenitore	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		3	16-18

Grigliare

Osservare queste informazioni per la cottura al grill delle pietanze sperimentate.

- Inserire il tegame di vetro sotto la griglia. In questo modo, viene raccolto il liquido e il vano cottura resta più pulito.
- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.

Impostazioni consigliate per la cottura al grill

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata in min.
Toast, dorato	Griglia	3		3	4-5
Hamburger, 12 pezzi	Griglia + Tegame di vetro	3+1		3	35-45[1]

[1] Girare l pietanza dopo 1/2 del tempo totale di cottura.

21 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.

21.1 Montaggio sicuro

Osservare le presenti avvertenze di sicurezza durante il montaggio dell'apparecchio.

- La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.
- Osservare la guida di montaggio per i componenti degli accessori.
- I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 90 °C e i mobili adiacenti fino a 65 °C.
- Non montare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.
- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
- L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Le parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite e causare ferite da taglio.

▸ Indossare guanti protettivi

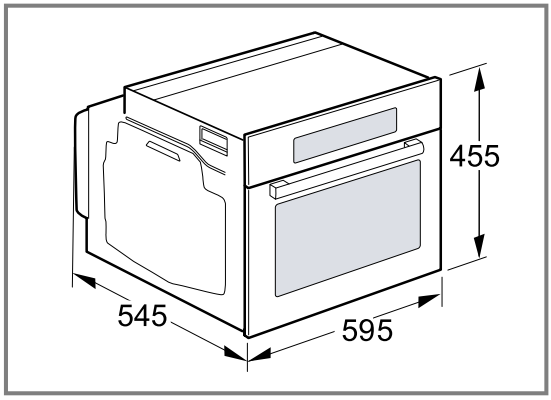
⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.

▸ Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.

21.2 Dimensioni apparecchio

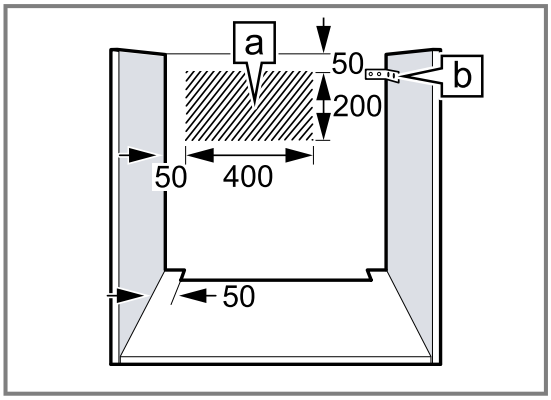
Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



21.3 Mobile da incasso

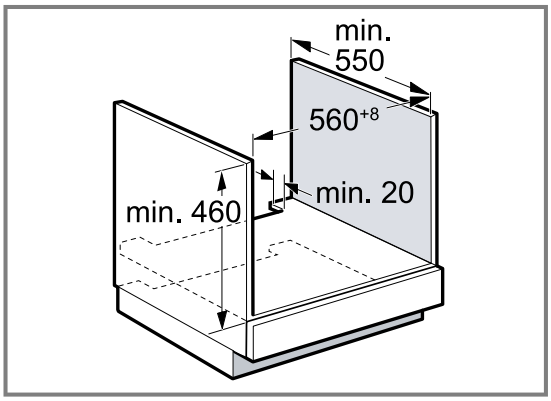
Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Questo apparecchio non è pensato come sistema da tavolo o per l'utilizzo all'interno del mobile. Assicurarsi che il mobile ad incasso dietro l'apparecchio sia privo di parete posteriore. Fra la parete e il fondo del mobile o la parete posteriore del mobile superiore deve esservi una distanza di almeno 35 mm.

Assicurarsi che il lato anteriore del mobile ad incasso disponga di un foro di ventilazione di 50 cm². Per l'apertura di ventilazione, accorciare lo zoccolo o montare una griglia di ventilazione.
Assicurarsi che i mobili ad incasso privi di fessura di ventilazione presentino un'apertura di 200 cm² nella parte posteriore delle pareti laterali.
Non coprire le fessure di ventilazione e le prese d'aria.
Assicurarsi che la presa di collegamento si trovi all'interno dell'area tratteggiata [a] o all'esterno della cornice d'incasso.
Fissare il mobile alla parete con un angolare disponibile in commercio [b].



21.4 Montaggio sotto un piano di lavoro

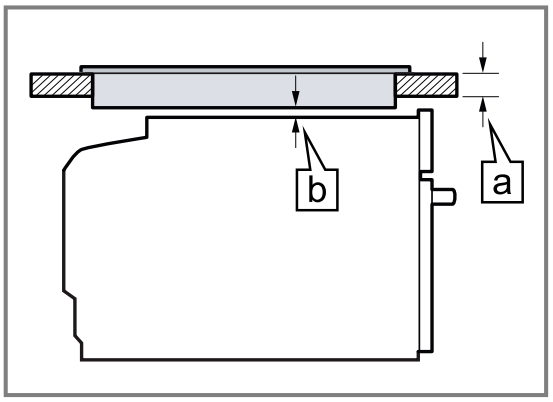
Per il montaggio sotto un piano di lavoro, osservare le dimensioni e le distanze di sicurezza.
Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nel ripiano intermedio.



Fissare il piano di lavoro al mobile da incasso.

21.5 Montaggio sotto un piano cottura

Se l'apparecchio viene incassato sotto un piano cottura, vanno rispettate le seguenti misure minime, eventualmente inclusa sottostruttura.



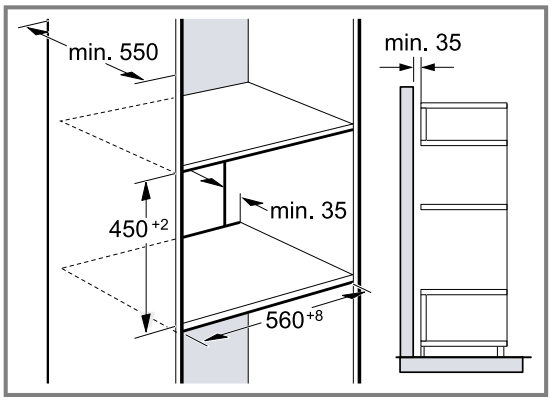
Sulla base della distanza minima necessaria [b] risulta lo spessore minimo necessario del piano di lavoro [a].

Tipo di piano cottura	**[a] rialzato in mm**	**[a] a filo in mm**	**[b] in mm**
Piano cottura a induzione	48	49	5
Piano di cottura con sistema a induzione sull'intera superficie	58	59	5

Rispettare le istruzioni di montaggio del piano cottura.
Nota: Non adatto per l'incasso sotto un piano cottura a gas o un piano cottura elettrico.

21.6 Montaggio in un mobile a colonna

Osservare le misure d'incasso e le distanze di sicurezza nel mobile a colonna.
Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nei doppifondi.



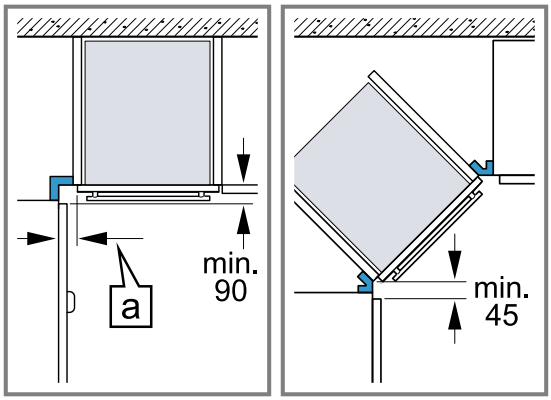
Se oltre ai pannelli posteriori dell'elemento, il mobile alto ha un ulteriore pannello posteriore, quest'ultimo deve essere rimosso.
Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

21.7 Combinazione con uno scaldavivande

Prima montare lo scaldavivande. Prestare attenzione alle istruzioni per il montaggio dello scaldavivande. Inserire l'apparecchio nel mobile ad incasso sopra lo scaldavivande. In fase di inserimento prestare attenzione a non danneggiare il pannello dello scaldavivande.

21.8 Montaggio angolare

Per il montaggio angolare osservare le misure d'incasso e le distanze di sicurezza.



Per permettere l'apertura dello sportello, tenere conto delle dimensioni minime del montaggio angolare. La misura [a] dipende dallo spessore del frontale del mobile e della maniglia.

21.9 Allacciamento elettrico

Per eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio in sicurezza, osservare le presenti avvertenze.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!**

L'apparecchio contiene magneti permanenti che possono interferire con gli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina.

- ▸ I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dall'apparecchio.

- L'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può funzionare solo se dotato di un conduttore di terra.
- La protezione avviene secondo l'indicazione di potenza sulla targhetta di identificazione e nel rispetto delle disposizioni locali.
- Durante tutte le operazioni di montaggio l'apparecchio deve essere privo tensione.
- Per evitare pericoli, il cavo di allacciamento danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale provvisto di analoga qualifica.
- La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.

Collegamento elettrico dell'apparecchio

Nota: L'apparecchio può essere collegato solamente a una presa con messa a terra installata secondo le istruzioni.

1. Collegare la spina del cavo di allacciamento alla rete all'apparecchio.
   Verificare che la spina per applicazioni fredde sia ben inserita.
2. Inserire la spina di alimentazione dell'apparecchio in una presa nei pressi dell'apparecchio.
   Dopo il montaggio dell'apparecchio, assicurarsi che la spina di alimentazione del collegamento alla rete sia liberamente accessibile. Se non è possibile accedere liberamente alla spina di alimentazione del cavo di collegamento alla rete elettrica, nell'impianto elettrico fisso montare un dispositivo di separazione onnipolare conformemente alle norme di installazione.

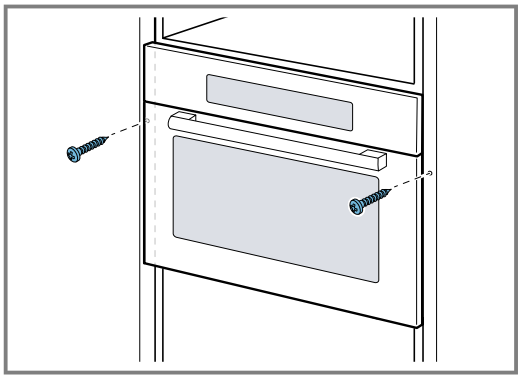
Collegamento elettrico dell'apparecchio senza spina con messa a terra

Nota: L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.
Nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione onnipolare conformemente alle norme di installazione.

1. Nella presa di collegamento, individuare un conduttore di fase e uno neutro ("zero").
   Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportarne il danneggiamento.
2. Attenersi allo schema di allacciamento.
   Per la tensione, vedere la targhetta di identificazione.
3. Collegare i fili del collegamento di rete rispettando l'attribuzione dei colori:
   - Verde-giallo = conduttore di terra ⏚
   - Blu = conduttore neutro ("zero")
   - Marrone = fase (conduttore esterno)

21.10 Montaggio dell'apparecchio

1. Mettere l'apparecchio perfettamente in piano servendosi di una livella a bolla d'aria.
2. Inserire l'apparecchio fino in fondo.
3. Posizionare l'apparecchio al centro e in piano.
4. Fissare l'apparecchio al mobile.



5. Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello.

Nota: Non chiudere lo spazio tra il piano di lavoro e l'apparecchio con ulteriori listelli.
Sulle pareti laterali del mobile convertibile non applicare alcun listello di isolamento termico.

21.11 Smontaggio dell'apparecchio

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Svitare le viti di fissaggio.
3. Sollevare leggermente l'apparecchio ed estrarlo completamente.

Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1 Veiligheid ... 165
2 Materiële schade vermijden ... 169
3 Milieubescherming en besparing ... 170
4 Uw apparaat leren kennen ... 171
5 Accessoires ... 176
6 Voor het eerste gebruik ... 176
7 De Bediening in essentie ... 177
8 Magnetron ... 178
9 CombiSpeed ... 180
10 Grill ... 181
11 Stoom ... 181
12 Automatische programma's ... 185
13 Tijdfuncties ... 189
14 Kinderslot ... 190
15 Basisinstellingen ... 190
16 Reiniging en onderhoud ... 191
17 Storingen verhelpen ... 195
18 Afvoeren ... 197
19 Servicedienst ... 197
20 Zo lukt het ... 198

21 MONTAGEHANDLEIDING ... 214
21.1 Veilige montage ... 214

⚠ 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

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

1.2 Bestemming van het apparaat

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

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- In het huishouden en soortgelijke toepassingen zoals bijvoorbeeld: in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële omgevingen, in boerderijen; van klanten in hotels en andere verblijven, in bed and breakfasts.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe timer of een separate afstandsbediening.

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

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.
→ *"Accessoires", Pagina 176*

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten.
- ▸ Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de binnenruimte.
- ▸ Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet de deur gesloten worden gehouden om eventueel optredende vlammen te doven.

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.
- ▸ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

Bij het openen van de apparaatdeur ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten.
- ▸ Plaats nooit bakpapier bij het voorverwarmen en tijdens het bereiden los op het accessoire.
- ▸ Bakpapier altijd op maat maken en verzwaren met een vorm.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

Accessoires of vormen worden zeer heet.
- ▸ Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

In de hete binnenruimte kunnen alcoholdampen vlam vatten.
- ▸ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▸ Open de apparaatdeur voorzichtig.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.
- ▸ Apparaatdeur voorzichtig openen.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.
- ▸ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.
- ▸ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de apparaatdeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.
- ▸ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.
- ▸ Draag veiligheidshandschoenen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

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

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.
- ▸ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.

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

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

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

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- Contact opnemen met de servicedienst. → *Pagina 197*

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!

In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden.

- Dragers van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

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

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

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

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

1.5 Magnetron

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG LEZEN EN VOOR HET VERDERE GEBRUIK BEWAREN

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

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

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

Levensmiddelen en de verpakkingen ervan kunnen ontbranden.

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

Spijsolie kan vlam vatten.

- Nooit uitsluitend spijsolie opwarmen met de magnetron.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op explosie!

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

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

Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.
- ▸ Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

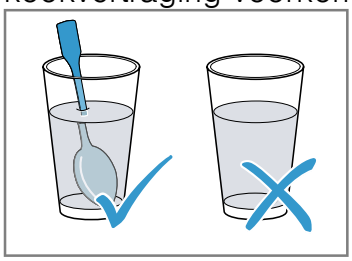
De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan knappen.
- ▸ Houd altijd de opgaven op de verpakking aan.
- ▸ Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

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

Het onjuiste gebruik van het apparaat is gevaarlijk. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussen, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben.
- ▸ Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- ▸ Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- ▸ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij een kleine schok van het recipiënt is voorzichtigheid geboden. De hete vloeistof kan plots overkoken en wegspatten.
- ▸ Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een holle ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen.
- ▸ Alleen servies gebruiken dat geschikt is voor de magnetron.

Bij gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat wordt dan beschadigd.
- ▸ Gebruik nooit metalen vormen bij gebruik van uitsluitend de magnetron.
- ▸ Alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Het apparaat werkt met hoogspanning.
- ▸ Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!

Gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het apparaat vernietigen, de gebruiksduur verkorten en tot gevaarlijke situaties leiden, zoals bijvoorbeeld naar buiten komende magnetronenergie.
- ▸ Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen.
- ▸ Houd de binnenruimte, deurafdichting, deur en deuraanslag altijd schoon.
  → *"Reiniging en onderhoud", Pagina 191*

Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen.
- ▸ Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte, de deurafdichting of de kunststof omlijsting van de deur beschadigd is.

- Alleen door de servicedienst laten repareren.

Bij apparaten waarvan de behuizing niet is afgedekt komt energie van microgolven vrij.

- De afdekking van de behuizing nooit verwijderen.
- Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantenservice.

1.6 Stoom

Houd deze instructie aan wanneer een een stoomfunctie gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt kan het water in de tank sterk worden verhit.

- 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 accessoires kan hete vloeistof over de rand stromen.

- Hete accessoires voorzichtig verwijderen, met de ovenwant.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

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.

- Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank.
- Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing.

2 Materiële schade vermijden

2.1 Algemeen

LET OP!

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

- Giet nooit water in de hete binnenruimte.

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

- Veeg het condenswater na elk bereiding af.
- Geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte bewaren.
- Geen eten in de binnenruimte bewaren.

Wanneer er wordt afgekoeld terwijl de apparaatdeur open staat, raken aangrenzende meubelfronten op den duur beschadigd.

- Na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte alleen met gesloten deur laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt.
- Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte met open deur laten drogen.

Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.

- Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.
- Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

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

- Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.
- Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.

Afhankelijk van het apparaattype kunnen de accessoires krassen veroorzaken op de ruit dan de apparaatdeur wanneer deze gesloten wordt.

- Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen.

2.2 Magnetron

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de magnetron gebruikt.

LET OP!

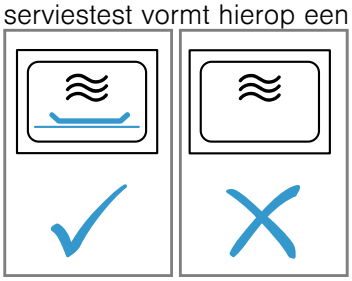
Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

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

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

- Gebruik geen vormen van aluminium in het apparaat.

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



De meervoudige bereiding van magnetron-popcorn direct na elkaar met een te hoog magnetronvermogen kan leiden tot beschadiging van de binnenruimte.
- ▸ Laat tussen de bereidingen het apparaat meerdere minuten afkoelen.
- ▸ Stel nooit een te hoog magnetronvermogen in.
- ▸ Gebruik maximaal 600 Watt.
- ▸ Het popcornzakje altijd op een glazen bord leggen.

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

2.3 Stoom

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de stoomfunctie gebruikt.

LET OP!

Bakvormen van silicone zijn niet geschikt voor gecombineerd gebruik met stoom.
- ▸ De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn.

Vormen met roestplekken kunnen corrosie veroorzaken in de binnenruimte. De kleinste plekken kunnen al corrosie in de binnenruimte veroorzaken.
- ▸ Gebruik geen vormen die roestplekken vertonen.

Door afdruipende vloeistof raakt de bodem van de binnenruimte vervuild.
- ▸ Plaats bij het stomen met een bak met gaatjes altijd de bakplaat, de braadslede of de bak zonder gaatjes eronder. Lekkende vloeistof wordt opgevangen.

Heet water in de watertank kan het stoomsysteem beschadigen.
- ▸ Vul de watertank uitsluitend met koud water.

Water op de bodem van de binnenruimte bij temperaturen boven de 120°C leidt tot schade aan het emaille.
- ▸ Geen programma starten wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt.
- ▸ Voor gebruik het water van de bodem van de binnenruimte opnemen.

Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terechtkomt raken deze beschadigd.
- ▸ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

Wanneer de watertank in de vaatwasser wordt gereinigd veroorzaakt dit schade.
- ▸ De watertank niet reinigen in de vaatwasmachine.
- ▸ Reinig de watertank met een zachte doek en een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.
- ▸ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

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

Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.
- ■ Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u tot 20 % energie.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.
- ■ Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.
- ■ De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na te verwarmen.

Meerdere gerechten direct achter elkaar of parallel bakken.
- ■ De binnenruimte is na de eerste keer bakken opgewarmd. Hierdoor is de baktijd voor het gebak dat vervolgens wordt gebakken korter.

Bij langere bereidingstijden het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.
- ■ De restwarmte is voldoende om het gerecht verder te bereiden.

Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.
- ■ Overtollige accessoires hoeven niet verwarmd te worden.

Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.
- ■ Hierdoor wordt bespaard op de energie om het voedsel te ontdooien.

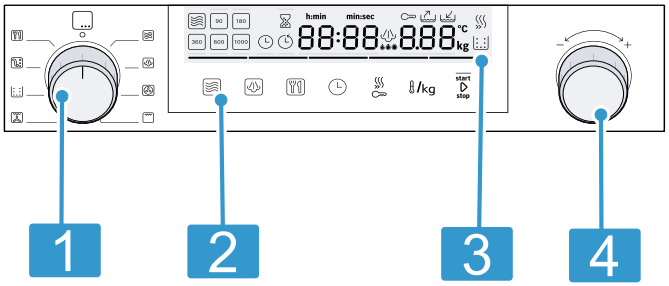
Opmerking:

Het apparaat verbruikt:
- ■ in gebruik met ingeschakeld display max. 1 W
- ■ in gebruik met uitgeschakeld display max. 0,5 W

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Bedieningspaneel

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.
Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.



1	**Functiekeuzeknop** Met de functiekeuzeknop stelt u de modus of andere functies in.
2	**Touch-velden** Met de touchvelden stelt u verschillende functies direct in.
3	**Display**
4	**Draaiknop** U kunt de draaiknop naar rechts of naar links draaien.

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethoden en overige functies in. Bij vele apparaatuitvoeringen kan de functiekeuzeknop worden verzonken. Als u de functiekeuzeknop van de nulstand naar een functie draait, duurt het enkele seconden tot de betreffende functie beschikbaar is.

Symbool	Instelling	Gebruik
○	Nulstand	Het apparaat is uitgeschakeld en bevindt zich in de energiebesparingsmodus.
	Magnetron	De 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	Deze functie ontkalkt de verdamper en houdt deze in functionerende staat.
	Spoelen	De buizen van de stoomeenheid worden met water gespoeld. We adviseren om na het gebruik van de stoomfunctie altijd te spoelen.
	Programma's	Voor veel gerechten vindt u al voorgeprogrammeerde instellingen.

Touchvelden

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

Symbool	Tiptoets	Gebruik
	Magnetron	Vermogensstanden van de magnetron kiezen of magnetronfunctie samen met de grillfunctie of stoomfunctie inschakelen.
	Stoom	Stoomstand kiezen of stoomfunctie samen met een verwarmingsmethode inschakelen.
	Programma's	Programmakeuze opvragen en met de draaiknop het gewenste programmanummer instellen.
	Tijdfuncties	Tijdfuncties kiezen en instellen met de draaiknop.
	Snel voorverwarmen / kinderslot	Kort drukken: snel voorverwarmen activeren of deactiveren. Lang drukken: kinderslot activeren of deactiveren.
	Temperatuur/Gewicht	Temperatuur of gewicht kiezen en met de draaiknop instellen.
start ▷ stop	Start/Stop	Werking starten of onderbreken.

Display

Op het display ziet u de actuele instelwaarden of keuzemogelijkheden.
De waarde die u kunt instellen staat in de focus.

De focus wordt weergegeven door een rode balk onder de instelwaarde.
De waarde in de focus kunt u direct met de draaiknop wijzigen.

Display-Elementen

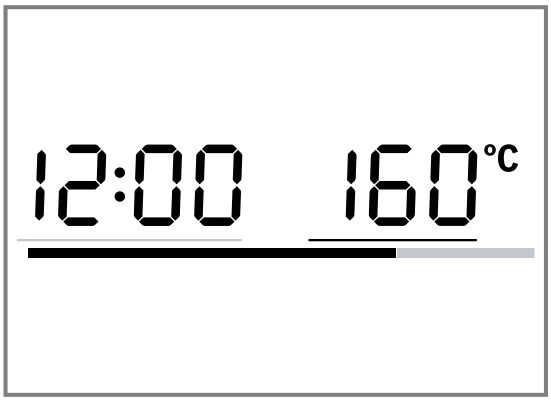
Hierna vindt u een korte uitleg bij de verschillende display-elementen.

Symbool	Naam	Betekenis
	Timer	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan geeft het display de timertijd aan.
	Tijdsduur	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan geeft het display de tijdsduur aan.
	Tijd	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan geeft het display de tijd aan.
h:min	Uren/minuten	De duur wordt in uren en minuten weergegeven.
min:sec	Minuten/seconden	De duur wordt in minuten en seconden weergegeven.
	Kinderslot	Als het symbool brandt, is het kinderslot geactiveerd.

Symbool	Naam	Betekenis
	Opvangbakje	Het symbool toont de status van het opvangbakje. Het symbool brandt en de pijl knippert: ■ Het opvangbakje bevindt zich in de tankschacht. ■ Het opvangbakje is vol. ■ Het opvangbakje leegmaken. Het symbool knippert en de pijl knippert niet: ■ Het opvangbakje bevindt zich in de tankschacht. ■ Het opvangbakje in de tankschacht schuiven. Het symbool brandt en de pijl knippert niet: ■ Het opvangbakje bevindt zich in de tankschacht. ■ Geen verdere actie nodig.
	Watertank	Het symbool toont de status van de watertank. Het symbool brandt en de pijl knippert: ■ De watertank bevindt zich in de tankschacht. ■ De watertank is leeg. ■ De watertank vullen. Het symbool knippert en de pijl knippert niet: ■ De watertank bevindt zich niet in de tankschacht. ■ De watertank in de tankschacht schuiven. Het symbool brandt en de pijl knippert niet: ■ De watertank bevindt zich in de tankschacht. ■ Geen verdere actie nodig.
	Snel voorverwarmen	Als het symbool brandt, is het snel voorverwarmen geactiveerd.
	Ontkalken	Als het symbool brandt, moet het apparaat ontkalkt worden.

Temperatuurindicatie

De temperatuurindicatie geeft de voortgang van het opwarmen aan.



Aan de rode balk onderaan het display kunt u zien dat het apparaat opwarmt. Is er een verwarmingsmethode ingesteld, dan raakt de balk van links naar rechts rood gevuld, naarmate de binnenruimte opwarmt . Bij de grill- en stoomfunctie is de balk direct helemaal rood verlicht. Bij de magnetronfunctie is de balk niet verlicht. Wanneer u voorverwarmt, is het optimale tijdstip voor het inschuiven van het gerecht bereikt zodra alle vijf velden van de lijn rood gevuld zijn.
Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Nachtmodus

Om energie te besparen wordt de displayhelderheid van 22.00 tot 5.59 uur automatisch gereduceerd.

Draaiknop

Met de draaiknop wijzigt u de instelwaarden die het display toont.

Bij de meeste keuzelijsten, bijv. programma's, begint na het laatste punt het eerste weer. Bij enkele keuzelijsten, bijv. tijdsduur, moet u de draaiknop weer terugdraaien wanneer de minimale of maximale waarde bereikt is.

4.2 Functies

Het menu is onderverdeeld in verschillende functies.

Functie	Gebruik
Verwarmingsmethoden	Er zijn verschillende fijn afgestemde verwarmingsmethoden voor een optimale bereiding van uw gerechten.
Magnetron	Met de magnetron kunt u de gerechten sneller bereiden, verwarmen of ontdooien.
Stoom	Gerechten bereiden met stoom. Er zijn verschillende fijn afgestemde stoomstanden voor een optimale bereiding van uw gerechten.
Magnetron-combi	Naast de stoomfunctie of grillfunctie kunt u de magnetron inschakelen.
Stoom-combi-functie	Naast de magnetronfunctie of grillfunctie kunt u de stoomfunctie inschakelen.
Reinigen	Er zijn verschillende functies voor de reiniging: Ontkalken en Spoelen
Basisinstellingen	De basisinstellingen aanpassen. → *"Basisinstellingen", Pagina 190*

4.3 Verwarmingsmethoden

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

Symbool	Naam	Temperatuur / standen	Gebruik
	Grill	Grillstanden: ■ 1 = zwak ■ 2 = gemiddeld ■ 3 = sterk	Platte grill-producten, zoals steaks, worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren.
	Hete lucht	40°C 100-230°C	Gistdeeg laten rijzen, slagroomtaarten ontdooien. Op één niveau bakken of braden.
	Circulatiegrill	100-190°C	Voor het bakken van gevogelte, volledige vissen en grotere stukken vlees.

Opmerking: Bij elke verwarmingsmethode geeft het apparaat een voorgestelde temperatuur weer. De voorgestelde temperatuur kunt u overnemen of in het betreffende bereik wijzigen.

4.4 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Verlichting van de binnenruimte

De verlichting van de binnenruimte is tijdens het gebruik altijd aan. Als het apparaat de functie beëindigt, schakelt het apparaat uit.
Wanneer u de apparaatdeur opent, gaat de verlichting van de binnenruimte aan. Dit helpt u bijv. bij de reiniging van uw apparaat. Na ca. 15 minuten gaat de verlichting van de binnenruimte automatisch uit.

Koelventilator

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

LET OP!

Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.

▸ Dek de ventilatiesleuven niet af.

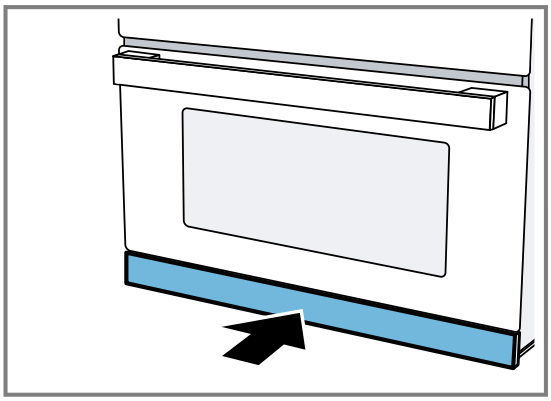
De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt. Wanneer het apparaat in de magnetronfunctie wordt gebruikt, blijft het apparaat koud, de koelventilator schakelt niettemin in. De koelventilator kan blijven draaien, ook wanneer het gebruik van de magnetron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

Condenswater

Bij het bereiden kan in de binnenruimte en op de deur van het apparaat condensvorming optreden. Condens is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Veeg na het bereiden het condens af.

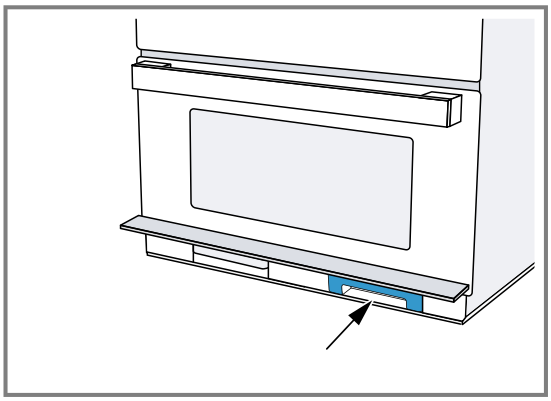
4.5 Tankafdekking

De tankafdekking zit onder de apparaatdeur en maakt toegang tot het opvangbakje en de watertank mogelijk.

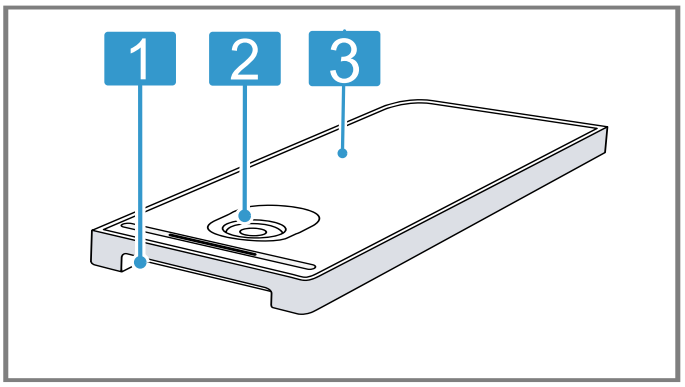


4.6 Watertank

De watertank bevindt zich rechts achter de tankafdekking.



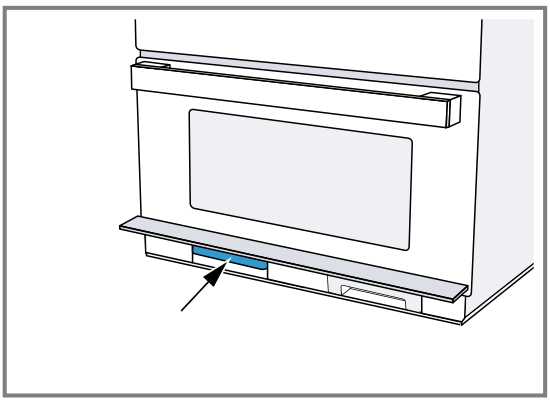
Voor gebruik met stoom vult u de watertank met water. → *"Watertank vullen", Pagina 183*



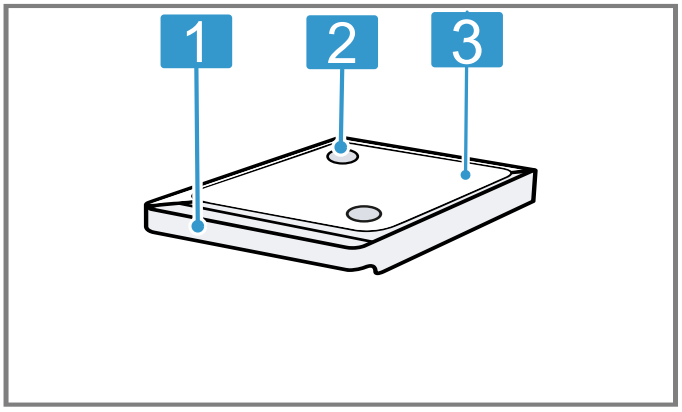
1	Handgreep voor het verwijderen en inschuiven
2	Opening voor het vullen en leegmaken
3	Tankdeksel

4.7 Opvangbakje

Het opvangbakje zit links achter de tankafdekking.



Maak voor en na het uitvoeren van de reinigingsfuncties → *Pagina 193* het opvangbakje leeg.



1	Handgreep voor het verwijderen en inschuiven
2	Opvangopeningen
3	Tankdeksel

5 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd.

Accessoires	Gebruik
Rooster	■ Rooster voor het bakken en braden bij ovenmodus. ■ Rooster voor het grillen, bijv. van steaks, worstjes of toast ■ Rooster als opstelvlak, bijv. voor ovenschotels
Glazen braadslede	■ Voor het garen van gerechten ■ Spatbescherming bij het grillen direct op het rooster ■ Geschikt voor de magnetron
Vormen voor de bereiding met stoom	■ Voor het bereiden van rijst, aardappels en groente ■ De stoombak in de glazen braadslede zetten voor de bereiding met de functies stoom of stoom met magnetron. ■ De voedingsmiddelen direct in de stoombak leggen

5.1 Extra accessoires

Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat kunnen extra accessoires meegeleverd zijn.

Accessoires	Gebruik
Inzetrooster	■ Rooster om te bakken ■ Met de voetjes naar beneden in de glazen braadslede plaatsen ■ Zorgt ervoor dat vet en vleessappen in de glazen braadslede druppelen ■ Niet geschikt voor gebruik met magnetron of met stoom.

5.2 Meer accessoires

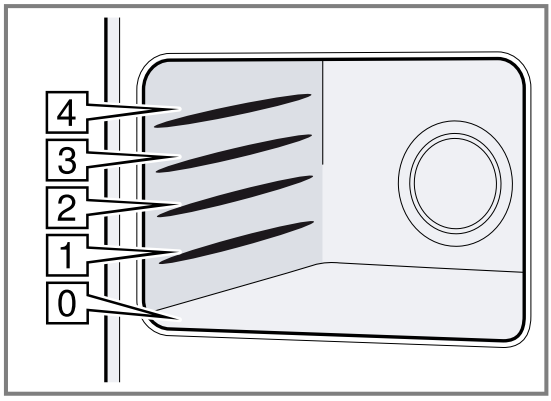
Meer accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of op het internet.
U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:
www.bosch-home.com
Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding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

Glazen braadpan

Gebruik
- Stoofgerechten
- Ovenschotels

5.3 Inschuifhoogtes

De binnenruimte heeft 4 inschuifhoogtes.
De inschuifhoogtes telt u van beneden naar boven. Zet de accessoires in de geleiding en schuif ze volledig in. De bodem van de binnenruimte op hoogte 0 is vooral voor het gebruik met magnetron geschikt. Op de bodem van de binnenruimte is het magnetronvermogen het best. Alleen servies gebruiken dat geschikt is voor de magnetron.



6 Voor het eerste gebruik

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

6.1 Tijd instellen

Bij ingebruikname staat de tijdsweergave in de focus. Op het display knippert 12:00 en ◷ brandt.

1. Met de draaiknop de tijd instellen.
2. Druk op ◷.

✔ De tijd is ingesteld.

6.2 Waterhardheid instellen

Vereisten

- Informeer voordat u de waterhardheid instelt bij uw waterbedrijf wat de waterhardheid is van uw leidingwater.
- Het apparaat is uitgeschakeld.

1. ◷ enkele seconden lang ingedrukt houden.
✔ Op het display verschijnt de eerste basisinstelling.
2. Zo vaak op ◷ drukken tot *c06* verschijnt.
3. Met de draaiknop de waterhardheid kiezen.

   Tip: Wanneer uw leidingwater sterk kalkhoudend is, adviseren wij u onthard water te gebruiken. Gebruikt u uitsluitend onthard water, stel dan het waterhardheidbereik in op "onthard".

   Tip: Gebruikt u mineraalwater, stel dan waterhardheid op “zeer hard“ in. Gebruikt u mineraalwater, gebruik dan uitsluitend mineraalwater zonder koolzuur.

Waterhardheidbereik	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

4. Om de wijzigingen op te slaan, ◷ enkele seconden lang ingedrukt houden.

6.3 Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

Voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de accessoires te reinigen.

Vereiste: In de binnenruimte bevinden zich geen verpakkingsresten, accessoires of andere voorwerpen.

1. Vóór het verwarmen de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek afvegen.
2. Sluit de apparaatdeur.
3. Zolang het apparaat opwarmt, de ruimte ventileren.
4. Met de functiekeuzeknop instellen.
5. Met de draaiknop 180 °C instellen.
6. Druk op start▷stop.
✔ Het apparaat begint op te warmen.
7. Na een uur het apparaat met start▷stop uitschakelen.
8. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
9. Wachten tot de binnenruimte is afgekoeld.

6.4 Accessoires reinigen

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

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat inschakelen

▸ Draai aan de functiekeuzeknop om het apparaat in te schakelen.
✔ Het apparaat is klaar voor gebruik.
✔ Op het display verschijnt een voorgestelde waarde.

Opmerking: Het kinderslot kunt u alleen bij een uitgeschakeld apparaat instellen. 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 wordt ingesteld, gaat het apparaat automatisch uit.

7.2 Apparaat uitschakelen

Schakel het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt. Wanneer er langere tijd niets wordt ingesteld, gaat het apparaat automatisch uit.

▸ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
✔ Het apparaat breekt de lopende functies af.
✔ Het display geeft de tijd weer.
✔ Sommige indicaties blijven ook te zien op het display wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

Opmerking: Of de tijd bij een uitgeschakeld apparaat moet worden weergegeven of niet, kunt u in de → *"Basisinstellingen", Pagina 190* vastleggen.

7.3 Functie instellen

Vereiste: Het apparaat moet ingeschakeld zijn.

1. Met de functiekeuzeknop de functie kiezen.
Voer nodig andere instellingen uit. Hiervoor op het betreffende veld tippen en met de draaiknop de waarde veranderen.
2. Druk op start▷stop.
✔ Het programma wordt gestart.

7.4 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
✔ Op het display verschijnt een voorgestelde temperatuur.
2. Met de draaiknop de temperatuur instellen.
3. Druk op start▷stop.
✔ Het apparaat begint op te warmen.
✔ De LED start▷stop brandt.
✔ De temperatuurindicatie wordt gevuld.

Opmerking: U kunt op elk moment met de draaiknop de temperatuur veranderen.
Na het opwarmen zijn geringe temperatuurschommelingen normaal, afhankelijk van de verwarmingsmethode. Bij lopend bedrijf kunt u de temperatuur niet op 40 °C instellen.

7.5 Tijdsduur instellen

1. Een functie instellen.
2. Druk op ◷ totdat ⏱ is benadrukt.
3. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
4. Druk op start▷stop.
✔ Het apparaat begint op te warmen.

✔ start▷stop brandt.
✔ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

7.6 Werking onderbreken

1. Druk op start▷stop of open de deur van het apparaat.
✔ Het apparaat stopt de werking.
✔ start▷stop knippert.
2. Sluit de apparaatdeur.
3. Druk op start▷stop.
✔ Het apparaat zet de functie voort.
✔ start▷stop brandt.

7.7 Bedrijf afbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

▸ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
✔ Het apparaat breekt de lopende functies af.

7.8 Snel voorverwarmen

Met de functie Snel voorverwarmen bereikt uw apparaat de ingestelde temperatuur bijzonder snel. Gebruik de Snel voorverwarmen bij een ingestelde temperatuur boven 100 °C.
Bij deze verwarmingsmethodes is het snel voorverwarmen mogelijk:

- Hete lucht
- Circulatiegrill

Opmerking: Voor hete lucht 40 °C is de functie snel voorverwarmen niet mogelijk.

Snel voorverwarmen activeren

Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te krijgen, plaatst u het gerecht pas in de binnenruimte wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

1. De verwarmingsmethode en de temperatuur instellen.
2. Druk op .
✔ Op het display brandt .
3. Druk op start▷stop.
✔ Het apparaat begint op te warmen.
✔ start▷stop brandt.
✔ Wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is, klinkt er een signaal. verdwijnt.
4. Het gerecht in de ovenruimte plaatsen.
Het apparaat loopt met de ingestelde verwarmingsmethode en de ingestelde temperatuur verder.

Snelvoorverwarming afbreken

▸ Druk op .
✔ op het display gaat uit.
✔ Het apparaat loopt met de ingestelde verwarmingsmethode en de ingestelde temperatuur verder.

Opmerking: Het snel voorverwarmen wordt na ten laatste 15 minuten automatisch gedeactiveerd.

7.9 Automatische veiligheidsuitschakeling

De automatische veiligheidsuitschakeling wordt geactiveerd wanneer het apparaat gedurende langere tijd zonder ingestelde tijdsduur in gebruik is.
Na 9 uur schakelt het apparaat automatisch uit.

8 Magnetron

Met de magnetron kunt u bijzonder snel gerechten bereiden, verwarmen, bakken of ontdooien. U kunt de magnetron alleen, of in combinatie met een andere verwarmingsmethode gebruiken.

8.1 Vormen en accessoires die geschikt zijn voor de magnetron

Om uw gerechten gelijkmatig op te warmen en het apparaat niet te beschadigen, dient u geschikte vormen en accessoires te gebruiken.

Opmerking: Voordat u vormen voor de magnetron gebruikt dient u de informatie van de fabrikant in acht te nemen. Voer bij twijfel een serviestest uit.

Geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van hitte- en magnetronbestendig materiaal: ■ Glas ■ Glaskeramiek ■ Porselein ■ Temperatuurbestendige kunststof ■ Volledig geglaceerd keramiek zonder barsten	Deze materialen laten microgolven door. Microgolven beschadigen hittebestendige vormen niet.
Bestek van metaal	**Opmerking:** Om kookvertraging te voorkomen kunt u metalen bestek gebruiken, bijv. een lepel in een glas.

LET OP!
Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.
- ▸ Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Niet geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van metaal	Metaal laat geen microgolven door. De gerechten warmen nauwelijks op.
Servies met goud- of zilverdecor	Microgolven kunnen gouddecor en zilverdecor beschadigen. **Tip:** Wanneer door de fabrikant wordt gegarandeerd dat de vorm geschikt is voor de magnetron, kunt u de vorm gebruiken.

8.2 Vormen testen op hun magnetronbestendigheid

Controleer m.b.v. een serviestest of vormen geschikt zijn voor de magnetron. Het apparaat mag alleen bij een serviestest met gebruik van de magnetronfunctie zonder gerechten worden gebruikt.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.
- ▸ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

1. De lege vorm in de binnenruimte plaatsen.
2. Het apparaat gedurende ½ - 1 minuut instellen op de maximale vermogensstand.
3. In werking stellen met start▷stop.
4. De vorm meerdere keren controleren:
   – Wanneer de vorm koud of handwarm is, dan is deze geschikt voor de magnetron.
   – Wanneer de vorm heet is of er vonken ontstaan, dan de serviestest afbreken. De vorm is dan niet geschikt voor de magnetron.

8.3 Magnetronvermogen

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

Magnetronvermogen in watt	Gebruik
90	Gevoelige gerechten ontdooien.
180	Gerechten ontdooien en verder bereiden.
360	Vlees en vis klaarmaken of gevoelige gerechten opwarmen.
600	Gerechten verwarmen en bereiden.
1000	Verwarmen van vloeistoffen.

Opmerkingen
- Bij elke magnetronstand stelt het apparaat een duur voor. U kunt deze overnemen of in het betreffende bereik wijzigen.
- Het maximale magnetronvermogen is alleen voor het verwarmen van vloeistoffen bestemd. Ter bescherming van het apparaat wordt het maximale vermogen van de magnetron gedurende de eerste minuten trapsgewijs tot 600 W gereduceerd. Het maximale vermogen is na een afkoelperiode beschikbaar.

Voorgestelde waarden

Bij elk magnetronvermogen stelt het apparaat een tijdsduur voor. U kunt de voorgestelde waarde overnemen of in het betreffende bereik wijzigen.

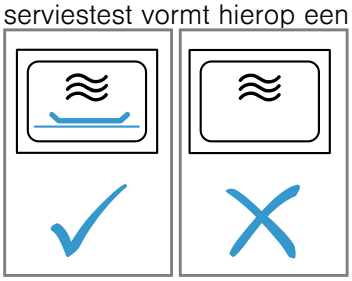
8.4 Intervallen van de tijdinstellingen

Het interval bij het instellen van een tijdsduur bij magnetronfunctie wijzigt zich met de lengte van de tijdsduur.

Gebruiksduur	Interval
0-1 minuten	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

8.5 Magnetron instellen

LET OP!
Het gebruik van het apparaat zonder gerechten in de binnenruimte leidt tot overbelasting.
- ▸ Start nooit de magnetron zonder dat er zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering.



1. De Veiligheidsinstructies → *Pagina 167* en de aanwijzingen ter voorkoming van materiële schade → *Pagina 169* in acht nemen.
2. Zet de functiekeuzeknop op ≋.

✔ Het apparaat is klaar voor gebruik. Op het display wordt als voorgestelde waarde het maximale magnetronvermogen ≋ weergegeven.

3. Druk op ▤ om het gewenste magnetronvermogen in te stellen.
✔ Op het display wordt de magnetronstand gemarkeerd en wordt een voorgestelde duur weergegeven.
4. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
5. In werking stellen met start▷stop.
U kunt de tijdsduur te allen tijde tijdens het bedrijf met de draaiknop wijzigen.
✔ De tijdsduur loopt af en de magnetronfunctie start.
✔ De LED start▷stop brandt.

Opmerking: Als de duur verstreken is, beëindigt het apparaat de magnetronfunctie en er klinkt een signaal.

8.6 Tijdsduur instellen

1. Een functie instellen.
2. Druk op ◷ totdat ⏱ is benadrukt.
3. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
4. Druk op start▷stop.
✔ Het apparaat begint op te warmen.
✔ start▷stop brandt.
✔ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

8.7 Magnetronvermogen wijzigen

▸ Op ▤ drukken tot de gewenste stand op het display is gekozen.

Opmerking: Door meerdere keren te tippen worden de vermogensstanden van de hoogste naar de laagste doorlopen.
Als u de magnetronfunctie pas na het starten toevoegt, pauzeert het apparaat. Start de werking met start▷stop.

8.8 Werking onderbreken

1. Druk op start▷stop of open de deur van het apparaat.
✔ Het apparaat stopt de werking.
✔ start▷stop knippert.
2. Sluit de apparaatdeur.
3. Druk op start▷stop.
✔ Het apparaat zet de functie voort.
✔ start▷stop brandt.

8.9 Bedrijf afbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

▸ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
✔ Het apparaat breekt de lopende functies af.

8.10 Binnenruimte verwarmen en drogen

Droog de binnenruimte na elk gebruik, zodat er geen vocht achterblijft.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder direct grove verontreiniging uit de binnenruimte.
3. Het vocht van de bodem van de binnenruimte afnemen.
4. Kies ⁂ met de functiekeuzeknop.
5. Druk tweemaal op ◷.
✔ ⏱ is in het display gemarkeerd.
6. Stel met de draaiknop een tijdsduur van 15 minuten in.
7. Start de werking met start▷stop.
✔ Het drogen start en eindigt na 15 minuten.
8. De apparaatdeur gedurende 1 tot 2 minuten openen, zodat de waterdamp ontsnapt.

8.11 Droog de binnenruimte handmatig

Droog de binnenruimte na elk gebruik, zodat er geen vocht achterblijft.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder grove verontreiniging uit de binnenruimte.
3. Droog de binnenruimte met een spons.
4. Laat de deur van het apparaat één uur geopend, zodat de binnenruimte helemaal droog wordt.

9 CombiSpeed

U kunt de magnetronfunctie combineren met alle verwarmingsmethoden en de stoomfunctie.
De functie CombiSpeed is mogelijk met de volgende functies:

- Stoom
- Hete lucht
- Grill
- ⁂ Circulatiegrill

Uitzonderingen:

- ▤ Magnetronstand 1000 watt
- Hete lucht 40 °C

9.1 CombiSpeed instellen

Schakel bij een verwarmingsmethode ook de magnetron in.

1. Zet de functiekeuzeknop op een combineerbare verwarmingsmethode.
✔ Het display toont een voorgestelde waarde voor de temperatuur.
2. Stel de temperatuur in met de draaiknop.
3. Druk op ▤ om het gewenste magnetronvermogen in te stellen.
✔ Het display toont een voorgestelde waarde voor de duur.
4. Stel de tijdsduur in met de draaiknop.
5. Start de werking met start▷stop.
✔ De duur loopt af en de functie start.
✔ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.
✔ start▷stop brandt.
✔ Als de duur is verstreken, beëindigt het apparaat de functie en er klinkt een signaal.

9.2 Magnetronvermogen wijzigen

▸ Op ▤ drukken tot de gewenste stand op het display is gekozen.

Opmerking: Door meerdere keren te tippen worden de vermogensstanden van de hoogste naar de laagste doorlopen.

Als u de magnetronfunctie pas na het starten toevoegt, pauzeert het apparaat. Start de werking met start▷stop.

9.3 Werking onderbreken

1. Druk op start▷stop of open de deur van het apparaat.
✔ Het apparaat stopt de werking.
✔ start▷stop knippert.
2. Sluit de apparaatdeur.
3. Druk op start▷stop.
✔ Het apparaat zet de functie voort.
✔ start▷stop brandt.

9.4 Bedrijf afbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

▸ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
✔ Het apparaat breekt de lopende functies af.

10 Grill

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

10.1 Grill instellen

1. Zet de functiekeuzeknop op ⌸.
2. Met de draaiknop een grillstand instellen.
✔ Het display toont de grillstand.
3. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
4. Start de werking met start▷stop.
✔ Het apparaat begint op te warmen. Na het opwarmen zijn geringe temperatuurschommelingen normaal.
✔ De temperatuurindicatie is volledig verlicht.

Opmerking: Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.

Grillstanden

U kunt kiezen uit de volgende grillstanden.

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

10.2 Tijdsduur instellen

1. Een functie instellen.
2. Druk op ◷ totdat ⏱ is benadrukt.
3. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
4. Druk op start▷stop.
✔ Het apparaat begint op te warmen.
✔ start▷stop brandt.
✔ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

10.3 Grillstand wijzigen

Als de grillfunctie is gekozen of de functie al is gestart, kunt u de grillstand altijd wijzigen.

▸ De grillstand met de draaiknop wijzigen.
✔ De tijdsduur blijft ongewijzigd.

10.4 Werking onderbreken

1. Druk op start▷stop of open de deur van het apparaat.
✔ Het apparaat stopt de werking.
✔ start▷stop knippert.
2. Sluit de apparaatdeur.
3. Druk op start▷stop.
✔ Het apparaat zet de functie voort.
✔ start▷stop brandt.

10.5 Bedrijf afbreken

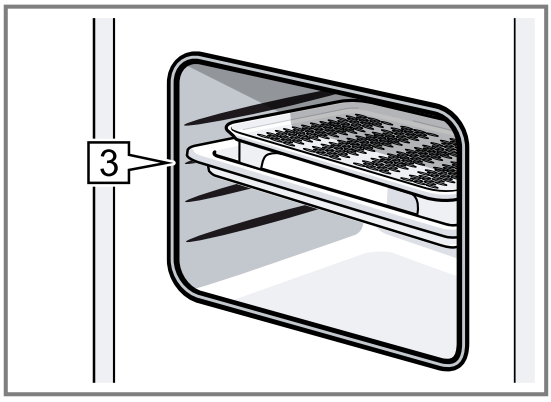
U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

▸ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
✔ Het apparaat breekt de lopende functies af.

11 Stoom

De stoomfunctie kunt u alleen of gecombineerd met de grillfunctie 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.



Opmerking: Tijdens het gebruik hoort u een brommend geluid. Het geluid ontstaat door de werking van de pomp. Dit is normaal.

11.1 Stoomstanden

Bij de stoomfunctie kunt u kiezen uit verschillende intensiteiten.
De stoomstanden kiest u via . Het display toont de gekozen stoomstand.

Stoomstand	Gerechten
1 (gering)	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

11.2 Stoom instellen

Opmerking: Als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, voer dan eerst een spoelcyclus uit.
→ *"Spoelen", Pagina 194*

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.
- ▸ Apparaatdeur voorzichtig openen.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
Tijdens het gebruik van het apparaat kan de watertank heet worden.
- ▸ Heeft u het apparaat zojuist gebruikt, wacht dan tot de watertank is afgekoeld.
- ▸ Neem de watertank uit de tankschacht.

1. Kies met de functiekeuzeknop.
- ✔ Het apparaat is klaar voor gebruik.
- ✔ De maximale stoomstand en een duur van 20 minuten zijn als standaardwaarden ingesteld.
- ✔ De pijl bij knippert.

2. De watertank verwijderen, tot de markering MAX vullen met vers water en volledig in de tankschacht schuiven.
→ *"Watertank vullen", Pagina 183*
3. indrukken tot de gewenste vermogensstand is bereikt.
- ✔ Het display toont de gekozen stoomstand.

4. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen. U kunt ook eerst de duur en dan de stoomstand instellen.
5. Start de werking met start▷stop.
- ✔ De pijl bij gaat uit en het symbool zonder pijl brandt.
- ✔ start▷stop brandt,
- ✔ De temperatuurindicatie is volledig verlicht.
- ✔ Op het display loopt de tijdsduur af. Het tijdstip waarop de watertank leegraakt, is afhankelijk van de stoomstand.

Opmerkingen
- Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
- Wanneer de watertank tijdens het gebruik leegraakt, wordt het programma onderbroken en knippert de pijl van het watertanksymbool . De watertank tot de markering MAX vullen met vers water en de werking met start▷stop voortzetten.
- U kunt de stoomstand tijdens het gebruik altijd met wijzigen.
- Na de bereiding met stoom de druipgoot en de binnenruimte afnemen.
→ *"Na elk gebruik met stoom", Pagina 184*

11.3 Stoom-combifunctie

Bij enkele verwarmingsmethoden kunt u de stoomfunctie erbij inschakelen. Bij het bereiden met stoom brengt het apparaat met verschillende tussenpozen en intensiteiten stoom in de binnenruimte. 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.

De stoom-combifunctie is met volgende functies mogelijk:
- Magnetron
- Hete lucht
- Grill
- Circulatiegrill

Uitzonderingen:
- Magnetronstand 1000 watt
- Hete lucht 40 °C

Stoom-combifunctie instellen

Schakel bij een verwarmingsmethode ook de magnetron in.
1. Zet de functiekeuzeknop op een combineerbare verwarmingsmethode.
- ✔ Het display toont een voorgestelde waarde voor de temperatuur.

2. Met de draaiknop de gewenste stand instellen.

3. indrukken tot de gewenste stand op het display is gekozen.
✔ Op het display verschijnt het watertanksymbool.
4. De watertank vullen.
5. Start de werking met start▷stop.
✔ De duur loopt af en de functie start.
✔ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.
✔ start▷stop brandt.
✔ Als de duur is verstreken, beëindigt het apparaat de functie en er klinkt een signaal.

Opmerkingen

- Als de watertank leeg is, wordt de werking zonder de stoomfunctie voortgezet. Er verschijnt geen indicatie op het display.
- Het openen van de apparaatdeur beïnvloedt het kookresultaat. Houd de deur van het apparaat tijdens de bereiding gesloten.

Stoomstand wijzigen

▸ indrukken tot de gewenste stand op het display verschijnt.

Opmerking: Door meerdere keren indrukken worden de standen van de hoogste tot de laagste doorlopen. Na de laagste stand wordt de stoomfunctie gedeactiveerd. Door het opnieuw indrukken activeert u de stoomfunctie, beginnend bij de hoogste stand.

11.4 Werking onderbreken

1. Druk op start▷stop of open de deur van het apparaat.
✔ Het apparaat stopt de werking.
✔ start▷stop knippert.
2. Sluit de apparaatdeur.
3. Druk op start▷stop.
✔ Het apparaat zet de functie voort.
✔ start▷stop brandt.

11.5 Bedrijf afbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

▸ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
✔ Het apparaat breekt de lopende functies af.

11.6 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.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

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.

- ▸ Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank.
- ▸ Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing.

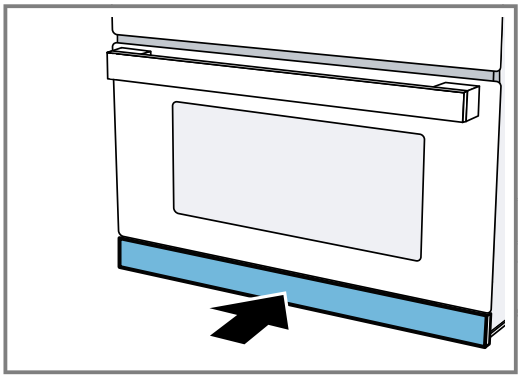
⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik van het apparaat kan de watertank heet worden.

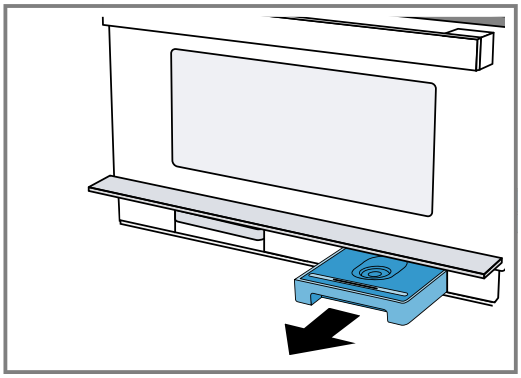
- ▸ Heeft u het apparaat zojuist gebruikt, wacht dan tot de watertank is afgekoeld.
- ▸ Neem de watertank uit de tankschacht.

Vereiste: De waterhardheid is correct ingesteld.
→ *"Waterhardheid instellen", Pagina 177*

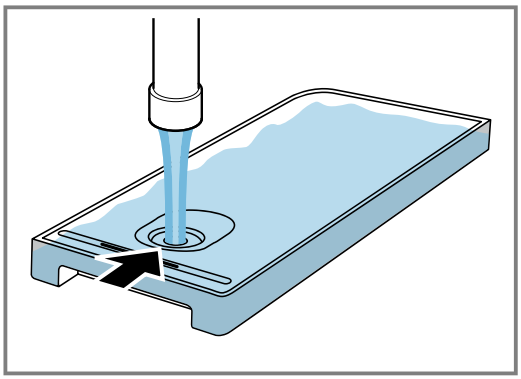
1. Op het midden van de tankafdekking drukken.



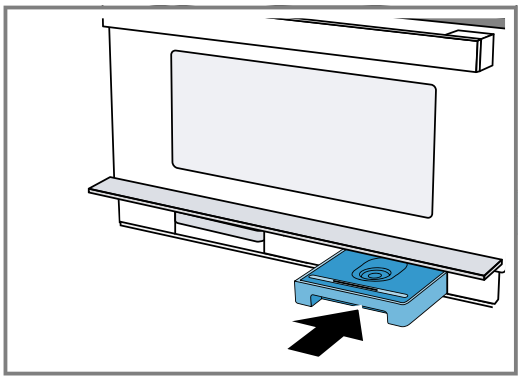
✔ De tankafdekking gaat open.
2. De watertank uit de tankschacht trekken.



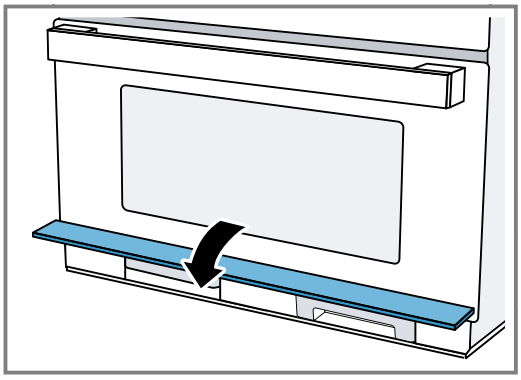
3. De watertank tot de markering "MAX" vullen met koud water.



4. De watertank in de tankschacht plaatsen en deze volledig inschuiven.



5. De tankafdekking sluiten.



11.7 Watertank bijvullen

Opmerkingen

- Wanneer de watertank tijdens gebruik leegloopt, is de reactie van het apparaat afhankelijk van de functie:
  - Stoomfunctie: het apparaat onderbreekt de werking. Het display geeft een melding weer. 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 apparaat onderbreekt de werking. Eén tankvulling is voldoende voor ca. 50 minuten.
  - Grill met stoom: het apparaat zet de werking met grill voort: het display toont geen melding. Bij de hoogste stoomstand is één tankvulling voldoende voor ca. 3 uur en bij lagere stoomstanden voor een duidelijk langere tijd.
- De aangegeven tijden kunnen variëren.

1. Open het bedieningspaneel.
2. De watertank eruit nemen.
3. De watertank tot aan de markering MAX vullen.
4. De gevulde watertank inzetten en het bedieningspaneel sluiten.

11.8 Na elk gebruik met stoom

In de binnenruimte blijft vocht achter. Neem de druipgoot 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.

Opmerking: Kalkvlekken verwijderen met een in azijn gedrenkte doek, afnemen met helder water en drogen met een zachte doek.

Apparaat spoelen

Om uw apparaat schoon te houden, kunt u water door het buissysteem pompen. Het apparaat laat vervolgens het water in het opvangbakje lopen.

Opmerking: Na het spoelen kunnen er zich opgeloste kalkdeeltjes in het opvangbakje bevinden. Dit is normaal en beïnvloedt de werking niet.

1. Kies met de functiekeuzeknop.
✔ Het display geeft de duur van het programma weer. U kunt de tijdsduur niet wijzigen.
2. De tankafdekking openen.
3. Het opvangbakje verwijderen en leegmaken.
4. Het lege opvangbakje er volledig inschuiven.
5. De watertank verwijderen en eventueel restwater verwijderen.
6. De watertank grondig uitspoelen en met vers water vullen.
7. De watertank volledig inschuiven.
8. De tankafdekking sluiten.
9. Druk op start stop.
✔ Het apparaat pompt water door de buizen.
✔ De tijdsduur loopt af op het display.
✔ Zodra de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal.
10. Het opvangbakje leegmaken.

Watertank legen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
Tijdens het gebruik van het apparaat kan de watertank heet worden.
▸ Heeft u het apparaat zojuist gebruikt, wacht dan tot de watertank is afgekoeld.
▸ Neem de watertank uit de tankschacht.

LET OP!
Wanneer de watertank in de vaatwasser wordt gereinigd veroorzaakt dit schade.
▸ De watertank niet reinigen in de vaatwasmachine.
▸ Reinig de watertank met een zachte doek en een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel.

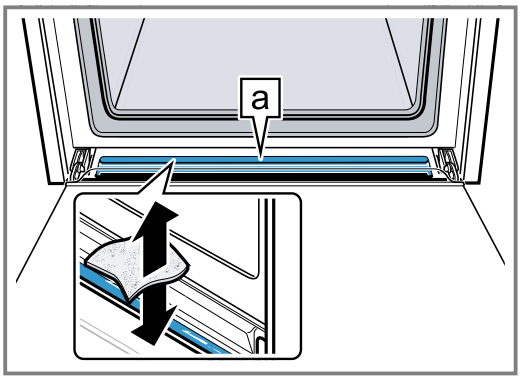
1. In het midden op de tankafdekking drukken.
✔ De tankafdekking klapt naar boven.
2. De watertank er uit trekken.
3. Verwijder het deksel van de watertank voorzichtig.
4. De watertank legen, met een afwasmiddel reinigen en met schoon water grondig uitspoelen.
5. Droog alle onderdelen met een zachte doek.
6. Wrijf de afdichting van het deksel droog.
7. Laat de watertank drogen met geopend deksel.
8. Plaats het deksel op de watertank en druk het aan.
9. De watertank volledig inschuiven.
10. De tankafdekking sluiten en kort in het midden drukken.
✔ De tankafdekking is vergrendeld.

Lekgoot droogmaken

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.
▸ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. Open de apparaatdeur.
2. De tankafdekking openen.
3. De watertank en het opvangbakje verwijderen.
4. **Opmerking:**
   De druipgoot [a] bevindt zich onder de binnenruimte.



   Het water in de druipgoot [a] met een sponsdoekje opzuigen en voorzichtig opnemen.

Binnenruimte verwarmen en drogen

Droog de binnenruimte na elk gebruik, zodat er geen vocht achterblijft.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder direct grove verontreiniging uit de binnenruimte.
3. Het vocht van de bodem van de binnenruimte afnemen.
4. Kies [symbol] met de functiekeuzeknop.
5. Druk tweemaal op ◷.
✔ ◷ is in het display gemarkeerd.
6. Stel met de draaiknop een tijdsduur van 15 minuten in.
7. Start de werking met start▷stop.
✔ Het drogen start en eindigt na 15 minuten.
8. De apparaatdeur gedurende 1 tot 2 minuten openen, zodat de waterdamp ontsnapt.

Droog de binnenruimte handmatig

Droog de binnenruimte na elk gebruik, zodat er geen vocht achterblijft.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder grove verontreiniging uit de binnenruimte.
3. Droog de binnenruimte met een spons.
4. Laat de deur van het apparaat één uur geopend, zodat de binnenruimte helemaal droog wordt.

12 Automatische programma's

De automatische programma's ondersteunen u bij het bereiden van verschillende gerechten en kiest automatisch de optimale instellingen.

12.1 Aanwijzingen bij de instellingen voor gerechten

Volg deze aanwijzingen op om een optimaal bereidingsresultaat te krijgen.

- Gebruik alleen levensmiddelen van onberispelijke kwaliteit.
- Gebruik alleen vlees dat op koelkasttemperatuur is.
- Gebruik alleen diepvriesgerechten die direct uit de diepvries komen.
- Neem de levensmiddelen uit hun verpakking en weeg de levensmiddelen af. Wanneer u het exacte gewicht op het apparaat niet kunt instellen, dan rondt u het gewicht naar boven af.
- Zet de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte.
- Gebruik uitsluitend vormen voor magnetrongeschikt krasbestendige vormen, bijv. van glas of keramiek.

12.2 Overzicht van de gerechten

Het apparaat vraagt u het gewicht op te geven. U kunt alleen gewichten binnen het betreffende gewichtsgebied instellen.

Ontdooien

Tip: Plak de programmasticker op uw apparaat. Zo kunt u gemakkelijker en sneller terugvallen op de programma's.

Nr.	Gerechten	Toebehoren	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
P01	Gehakt van rund-, lams- of varkensvlees[1, 2]	Vlakke open vorm	0	0,10 - 1,20	Verwijder vlees dat al is ontdooid na het keren.
P02	Visfilet[1, 2]	Vlakke open vorm	0	0,10 - 1,00	Filet van snoek, kabeljauw, roodbaars, koolvis, snoekbaars

[1] Let op het keersignaal.
[2] Gebruik servies dat geschikt is voor de magnetron.

Nr.	Gerechten	Toebehoren	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
P03	Stukken kip met been[1, 2]	Vlakke open vorm	0	0,15 - 1,20	Leg de stukken kip met de kant van het vel naar onderen.
P04	Sneetjes brood[1, 2]	Vlakke open vorm	0	0,10 - 0,50	Tarwebrood, gemengd tarwebrood, volkorenbrood; brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Het boord wordt snel oudbakken. Maak indien mogelijk de sneetjes brood los van elkaar.

[1] Let op het keersignaal.
[2] Gebruik servies dat geschikt is voor de magnetron.

Gevogelte, vlees, vis

Nr.	Gerechten	Toebehoren	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
P05	Stukken kip, vers[1, 2]	Rooster + glazen braadslede	3 + 2	0,15 - 1,00	Kippenpoten, halve kippen Leg de stukken kip met de kant van het vel naar onderen.
P06	Rosbief, kort gebakken	Glazen braadslede	1	0,50 - 2,00	
P07	Rosbief, rosé	Glazen braadslede	1	0,50 - 2,00	
P08	Rosbief, doorbakken	Glazen braadslede	1	0,50 - 2,00	
P09	Lamsbout met been, rosé	Glazen braadslede	1	1,00 - 2,00	
P10	Lamsbout met been, doorbakken	Glazen braadslede	1	1,00 - 2,00	
P11	Vis, heel, vers[3]	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,20 - 1,20	Citroensap aan de binnenkant druppelen.
P12	Visfilet, vers[3]	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,20 - 0,50	
P13	Visfilet, diepvries[3]	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,20 - 0,50	Gebruik gelijkmatig vlakke visfilets.
P14	Eenpansgerecht met verse ingrediënten[4, 2]	Vorm met deksel	0	0,20 - 2,00	Gebruik gelijke delen vlees, groente en bouillon en geef het totaalgewicht aan.

[1] Let op het keersignaal.
[2] Gebruik servies dat geschikt is voor de magnetron.
[3] Vul de watertank.
[4] Let op het roersignaal.

Groente, bijgerechten

Nr.	Gerechten	Toebehoren	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
P15	Broccoli, vers[1]	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,10 - 1,00	
P16	Erwten, diepvries[1]	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,10 - 1,00	
P17	Plakjes wortel, vers[1]	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,10 - 0,75	Hoe dikker de plakken, des te beetvaster het resultaat. Als u de gerechten helemaal gaar wilt, voert u een hoger gewicht in. Hierdoor wordt de programmaduur verlengd.
P18	Groene asperges, vers[1]	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,10 - 0,70	Niet over elkaar heen leggen.
P19	Eieren, zachtgekookt[1]	Stoomschaal + glazen braadslede	3	2 - 10 stuks	Kippeneieren, gekoeld
P20	Rijst[2, 3]	hoge vorm met deksel	0	0,10 - 0,50	Gebruik alleen rijst met lange korrel. Gebruik geen rijst in kookzakjes. Doe 2-3 keer zoveel water bij de rijst. Laat de rijst na het einde van het programma 5 - 10 min rusten.
P21	Aardappels in de oven	Rooster	2	0,20 - 1,50	Middelgrote aardappelen, ca. 250 g. Was en droog de aardappelen. Prik meerdere keren met een vork in de pel.
P22	Gekookte aardappelen[3, 1]	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,20 - 0,50	Schil de aardappelen en snijd de aardappelen in blokjes. Hoe groter de stukken, hoe beetvaster het resultaat.
P23	Vruchtencompote[3, 1, 2]	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,30 - 0,80	Doe wat suiker en kaneel bij de vruchten. Bij een compote van kleinfruit frambozen en aardbeien pas toevoegen na het roersignaal.

[1] Vul de watertank.
[2] Let op het roersignaal.
[3] Gebruik servies dat geschikt is voor de magnetron.

Convenience

Nr.	Gerechten	Toebehoren	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
P24	Frites, diepvries[1]	Glazen braadslede	2	0,20 - 0,80	Niet over elkaar heen leggen.
P25	Kroketten, diepvries[1]	Glazen braadslede	2	0,25 - 0,80	Niet over elkaar heen leggen.
P26	Pizza, voorgebakken, gekoeld	Rooster	2	0,10 - 0,60	Pizza met dunne bodem.
P27	Pizza, voorgebakken, diepvries	Rooster	1	0,10 - 0,50	Pizza, dunne bodem, pizza-baguette.
P28	Pastaschotel, voorgekookt en gekoeld	Vorm op de glazen braadslede	2	0,30 - 1,00	Lasagne, cannelloni of pastaschotels met voorgegaarde pasta.
P29	Bordgerecht opwarmen, gekoeld	vlakke vorm op de glazen braadslede	3	0,20 - 0,50	
P30	Bordgerecht opwarmen, diepvries	vlakke vorm op de glazen braadslede	3	0,20 - 0,50	

[1] Let op het keersignaal.

12.3 Gerecht instellen

1. De functiekeuzeknop op zetten.
✔ Het display toont het eerste gerechtnummer en een gewichtsvoorstel.
2. Stel met de draaiknop het gewenste gerecht in.
3. Druk op .
✔ Op het display staat de gewichtsinstelling in de focus.
4. Stel met de draaiknop het gewicht in.
Vóór het starten kunt u met en tussen het gerecht en het gewicht wisselen.
✔ Het apparaat stelt automatische de bijpassende tijdsduur in.
5. Druk op start▷stop.
Na de start kunt u het gerecht en het gewicht niet meer wijzigen. Met kunt u het ingestelde gewicht weergeven.
✔ Het programma wordt gestart.
✔ start▷stop brandt.
✔ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.
✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
6. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Opmerking: Vóór de start kunt u met en tussen de programma's en het gewicht wisselen.
Na de start kunt u het programmanummer en het gewicht niet meer wijzigen. Met kunt u het ingestelde gewicht opvragen.

12.4 Gerecht wijzigen

1. Gedurende 4 seconden op start▷stop drukken of de apparaatdeur openen.
✔ Het gerecht wordt teruggezet
2. Een nieuw gerecht kiezen.

12.5 Bedrijf onderbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde stoppen.
1. Druk op start▷stop of open de deur van het apparaat.
✔ De werking wordt onderbroken.
✔ start▷stop knippert.
2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op start▷stop.
✔ De werking wordt voortgezet.
✔ start▷stop brandt.

12.6 Bedrijf afbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.
▸ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
✔ Het apparaat breekt de lopende functies af.

13 Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over tijdfuncties waarmee u de tijdsduur alsmede de timer kunt instellen.

13.1 Overzicht van de tijdfuncties

Uw apparaat heeft verschillende tijdfuncties Met ◷ roept 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
Timer ⧖	De timer kunt u onafhankelijk van de werking instellen. Hij beïnvloedt het apparaat niet. Na het verstrijken van een wekkertijd klinkt een signaal.
Tijdsduur ◷	Na afloop van een ingestelde tijdsduur eindigt de werking automatisch. Pas na het instellen van een verwarmingsmethode, kunt u de tijdsduur met ◷ opvragen. Na het verstrijken van een duur klinkt een signaal.
Tijd ◷	Zolang er geen andere functie op de voorgrond loopt, wordt de tijd op het display aangegeven.

Opmerking: U kunt het signaal voortijdig beëindigen door op ◷ te drukken. Hoe lang een signaal klinkt, kunt u in de Basisinstellingen → *Pagina 190* wijzigen.

13.2 Tijdfuncties opvragen

Vereiste: Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen. Tijdens de werking zijn timer en tijdsduur beschikbaar. Tijdens sluimerstand zijn timer en tijd beschikbaar.

- ▸ Druk op ◷, totdat ◷, of ◷ is benadrukt.
- ✔ Op het display wordt de betreffende waarde weergegeven.

13.3 Timer instellen

1. Druk op ◷.
- ✔ Op het display branden ⧖ en de tijdsymbolen.
2. Met de draaiknop de wekkertijd instellen.
- ✔ Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.
- ✔ De timer start.
- ✔ Op het display brandt ⧖ en de wekkertijd loopt zichtbaar af. De andere tijdsymbolen verdwijnen.
- ✔ Na het einde van de wekkertijd klinkt een signaal. Op het display staat `--:--`.
3. Met een willekeurig veld kunt u de wekker uitschakelen.

13.4 Timer wijzigen

- ▸ Wijzig de timertijd met behulp van de draaiknop.
- ✔ Na enkele seconden toont het apparaat de ingestelde timertijd.

13.5 Timer wissen

- ▸ Zet met de draaiknop de timertijd op `--:--`.
- ✔ De timer is uitgeschakeld.

13.6 Tijdsduur instellen

1. Twee keer op ◷ drukken.
- ✔ Het display toont `--:--` en de tijdsymbolen branden.
2. Met de draaiknop een tijdsduur instellen.
3. Druk op start▷stop.
- ✔ Het programma wordt gestart.
- ✔ Op het display loopt de duur zichtbaar af en start▷stop brandt. De andere tijdsymbolen verdwijnen.
- ✔ Na het aflopen van de duur klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat `--:--`.
4. Met ◷ het signaal beëindigen.
5. Om het apparaat uit te schakelen, de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

13.7 Tijdsduur wijzigen

- ▸ Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.
- ✔ Naar enkele seconden verschijnt de gewijzigde tijdsduur op het display.
- ✔ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

13.8 Tijdsduur wissen

Opmerking: Bij een ingestelde wekkerfunctie moet u eerst op ◷ drukken om de duur te wijzigen.

- ▸ Zet met de draaiknop de tijdsduur op `--:--`.
- ✔ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

13.9 Tijd instellen

Bij ingebruikname staat de tijdsweergave in de focus. Op het display knippert *12:00* en ◷ brandt.

1. Met de draaiknop de tijd instellen.
2. Druk op ◷.
- ✔ De tijd is ingesteld.

13.10 Tijd wijzigen

Vereiste: Het apparaat is uitgeschakeld.

1. Twee keer op ◷ drukken.
- ✔ Het display geeft ◷ en de tijd weer.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
3. Druk op ◷.
- ✔ De tijd is ingesteld.

Opmerking: Als u na het instellen van de tijd niet op ◷ drukt, neemt het apparaat de ingestelde waarde na enkele seconden automatisch over.
Als u tijdens de instellingen de positie van de functiekeuzeknop hebt veranderd, kunt u het apparaat pas gebruiken als u de functiekeuzeknop op de nulstand draait.
Om het stand-byverbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.

14 Kinderslot

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

14.1 Kinderslot activeren

Vereiste: Het apparaat is uitgeschakeld.

- ▸ Druk ca. 4 seconden op .
- ✔ Het bedieningspaneel is geblokkeerd.
- ✔ Op het display verschijnt .

Opmerking: Als u een wekkertijd hebt ingesteld, dan loopt deze door. Zolang het kinderslot actief is, kunt u de wekkertijd niet wijzigen.
Geluidssignalen kunt u beëindigen door op een willekeurig veld te drukken.

14.2 Kinderslot deactiveren

- ▸ Druk ca. 4 seconden op .
- ✔ Het bedieningspaneel is ontgrendeld.

15 Basisinstellingen

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

15.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basis- en fabrieksinstellingen. De basisinstellingen zijn afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.

Indicatie	Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
c01	Signaalduur	1 = kort = 10 seconden 2 = gemiddeld = 30 seconden[1] 3 = lang = 2 minuten	Signaalduur van het verstrijken van een tijdsduur of de timer instellen.
c02	Toetssignaal	0 = uit 1 = aan[1]	Toetssignalen in- of uitschakelen.
c03	Displayhelderheid	1 = laag 2 = gemiddeld[1] 3 = hoog	Helderheid van display instellen.
c04	Tijdsweergave	0 = uit 1 = aan[1]	Tijd op het display weergeven.
c05	Verlichting van de binnenruimte	0 = uit 1 = aan[1]	Verlichting van de binnenruimte in- of uitschakelen.
c06	Waterhardheid	0 = onthard 1 = zacht 2 = gemiddeld 3 = hard 4 = zeer hard[1]	Waterhardheid instellen → *Pagina 177*.
c07	Fabrieksinstelling	0 = uit[1] 1 = aan	Gewijzigde instellingen terugzetten naar de fabrieksinstellingen.
c08	Demonstratiemodus	0 = uit[1] 1 = aan	Demomodus in- of uitschakelen. **Opmerking:** De demonstratiemodus is alleen zichtbaar tijdens de eerste 5 minuten na aansluiting van het apparaat.

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

15.2 Basisinstellingen wijzigen

Vereiste: Het apparaat is uitgeschakeld.

1. Houd ◷ enkele seconden ingedrukt.
- ✔ Het display geeft de eerste basisinstellingen weer.
2. Wijzig de basisinstelling met de draaiknop.
3. Druk op ◷.
- ✔ Het display geeft de volgende basisinstelling weer.
4. Met ◷ alle gewenste basisinstellingen selecteren en de waarden wijzigen.
5. Houd om de wijzigingen op te slaan, ◷ enkele seconden ingedrukt houden.

Opmerking: Na een stroomonderbreking blijven de gewijzigde basisinstellingen behouden.

15.3 Het wijzigen van de basisinstellingen afbreken

- ▸ Draai de functiekeuzeknop.
- ✔ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

16 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

16.1 Tips voor apparaatonderhoud

Neem de tips voor apparaatonderhoud in acht om de werking van het apparaat lang in stand te houden.

Maatregel	Voordeel
Het apparaat altijd schoon houden en vuil direct verwijderen. Maak de binnenruimte na elk gebruik schoon.	Dan zet het vuil zich niet vast en brandt het niet in.
Vlekken van kalk, vet, zetmeel en eiwit onmiddellijk verwijderen.	Corrosie voorkomen.
Bij erg vochtig gebak de glazen braadslede gebruiken.	De binnenruimte wordt dan niet zo vuil.
Gebruik voor het braden een geschikte vorm, bijv. een braadslede.	De binnenruimte wordt dan niet zo vuil.
Indien mogelijk hete lucht gebruiken.	Verontreiniging is geringer

16.2 Reinigingsmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!
Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.
- ▸ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

LET OP!
Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.
- ▸ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ▸ Gebruik geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
- ▸ Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.
- ▸ Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.
- ▸ Glasreinigers, schrapers of onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal alleen gebruiken wanneer deze in de gebruiksaanwijzing voor het betreffende onderdeel worden aanbevolen.

Nieuwe vaatdoekjes bevatten resten van de productie.
- ▸ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

In de verschillende reinigingshandleidingen kunt u lezen welke reinigingsmiddelen geschikt zijn voor de verschillende oppervlakken en onderdelen.

16.3 Apparaat reinigen

Maak het apparaat schoon zoals voorgeschreven, zodat de verschillende onderdelen en oppervlakken niet door een verkeerde reiniging of ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigd raken.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!
Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.
- ▸ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.
- ▸ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de apparaatdeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 191*
2. De aanwijzingen voor de reiniging van de onderdelen en oppervlakken van het apparaat in acht nemen.
3. Indien niet anders vermeld:
   – De verschillende onderdelen van het apparaat reinigen met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje.
   – Droog na met een zachte doek.

16.4 Voorzijde van het apparaat reinigen

LET OP!
Ondeskundige reiniging kan de voorzijde van het apparaat beschadigen.
- ▸ Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
- ▸ Om corrosie op RVS-fronten te vermijden, kalkvlekken, vetvlekken, zetmeelvlekken en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen.

- Bij RVS-oppervlakken speciale RVS-reinigingsmiddelen voor warme oppervlakken gebruiken.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 191*
2. De voorkant van het apparaat met heet zeepsop en een vaatdoek reinigen.
   Opmerking: Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
3. Bij RVS-apparaatfronten het RVS-reinigingsmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
   Het RVS-reinigingsmiddel is verkrijgbaar bij de klantenservice of in de vakhandel.
4. Met een zachte doek nadrogen.

16.5 Bedieningspaneel reinigen

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

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 191*
2. Het bedieningspaneel met een microvezeldoek of een zachte, vochtige doek reinigen.
3. Met een zachte doek nadrogen.

16.6 Ruiten van de deur schoonmaken

LET OP!
Ondeskundige reiniging kan de deurruiten beschadigen.
- Geen schraper gebruiken.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 191*
2. Reinig de deurruiten met een vochtige vaatdoek een glasreiniger.
   Opmerking: Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflecties van de verlichting van de binnenruimte.
3. Met een zachte doek nadrogen.

16.7 Deurgreep reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 191*
2. De deurgreep met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje reinigen.
   Opmerking: Als er ontkalkingsmiddel op de deurgreep komt, direct afnemen. Anders ontstaan er mogelijk vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden.
3. Met een zachte doek nadrogen.

16.8 Deurafdichting reinigen

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

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 191*
2. Reinig de deurafdichting met heet zeepsop en een zachte vaatdoek.
3. Met een zachte doek nadrogen.

16.9 Roestvrijstalen oppervlakken reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 191*
2. Met een schoonmaakdoekje en warm zeepsop reinigen.
3. Met een zachte doek nadrogen.
4. Na de reiniging de positie van de deurdichting controleren.

16.10 Binnenruimte reinigen

LET OP!
Ondeskundige reiniging kan de binnenruimte beschadigen.
- Gebruik geen ovenspray, geen schuurmiddelen of andere agressieve reinigingsproducten voor de oven.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 191*
2. Met warm zeepsop of azijnwater reinigen.
3. Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger. Ovenreiniger uitsluitend in een koude binnenruimte gebruiken.
   Tip: Om onaangename geuren te verhelpen, een kopje water met een paar druppels citroensap gedurende 1 tot 2 minuten met maximaal magnetronvermogen verwarmen. Om kookvertraging te vermijden altijd een lepel er in plaatsen.
4. De binnenruimte met een zachte doek afnemen.
5. De binnenruimte met geopende deur laten drogen.

16.11 Accessoires reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 191*
2. Ingebrande etensresten met een vochtige vaatdoek en heet zeepsop losweken.
3. De accessoires met heet zeepsop en een vaatdoek of een afwasborstel reinigen.
4. De roest met RVS-reiniger of in de vaatwasser reinigen.
   Gebruik bij sterke verontreiniging een RVS-spiraalspons of ovenreiniger.
5. Met een zachte doek nadrogen.

16.12 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 hoeft u dit gedeelte niet te reinigen.

LET OP!

Ovenspray op de zelfreinigende oppervlakken beschadigt de oppervlakken.

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

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

- ▸ Bruine of witte resten dan met water en een zachte spons verwijderen.

Opmerking: 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.

16.13 Opvangbakje reinigen

LET OP!

Hitte kan het opvangbakje beschadigen.

- ▸ Het opvangbakje niet in de hete binnenruimte drogen.
- ▸ Het opvangbakje niet in de vaatwasmachine reinigen.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 191*
2. Het opvangbakje met een schoonmaakdoekje en warm zeepsop reinigen.
3. Grondig met helder water uitspoelen.
4. Met een zachte doek nadrogen.
5. Het opvangbakje met geopend deksel laten drogen.
6. Wrijf de afdichting van het deksel droog.

16.14 Watertank reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 191*
2. De watertank met een schoonmaakdoekje en warm zeepsop reinigen.
3. Grondig met helder water uitspoelen.
4. Met een zachte doek nadrogen.
5. Laat de watertank drogen met geopend deksel.
6. Wrijf de afdichting van het deksel droog.

16.15 Tankschacht reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 191*
2. De tankschacht na elk gebruik droogwrijven.

16.16 Stoomuitlaat in de binnenruimte reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 191*
2. De stoomuitlaat in de binnenruimte met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte afwasborstel reinigen.

16.17 Reinigingsfunctie

Gebruik de reinigingsfunctie om het apparaat te reinigen.

Ontkalken

Voor een goede werking dient u het apparaat regelmatig te ontkalken.

Hoe vaak het ontkalkt moet worden is afhankelijk van de waterhardheid en het aantal keren dat er stoom is gebruikt. Het apparaat toont u via op het display als de stoomfunctie nog 5 keer of minder kan worden gebruikt. Als u het ontkalken niet uitvoert, kunt u geen werking met stoom meer instellen.

Het ontkalken duurt in het totaal ca. 32 minuten. Het ontkalken gebeurt in twee automatische stappen.

- Ontkalking, duur ca. 31 minuten
- Spoelcyclus na ontkalking, duur ca. 1 minuut

Voer om hygiënische redenen het ontkalken volledig uit.

Als u het ontkalken onderbreekt, kunt u geen werking met stoom meer instellen. Om ervoor te zorgen dat het apparaat weer klaar is voor gebruik dient u een spoelcyclus uit te voeren.

Ontkalken starten

Het ontkalken van uw apparaat duurt ca. 31 minuten.

LET OP!

Niet aanbevolen ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken

- ▸ Gebruik voor het ontkalken uitsluitend het door ons aanbevolen ontkalkingsmiddel. De inwerkingstijden tijdens het ontkalken zijn afgestemd op het ontkalkingsmiddel.

Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terechtkomt raken deze beschadigd.

- ▸ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

1. Kies met de functiekeuzeknop.
- ✔ Op het display wordt de duur van het ontkalken weergegeven. U kunt de tijdsduur niet wijzigen.
2. De tankafdekking openen.
3. Het opvangbakje verwijderen en leegmaken.
4. Het lege opvangbakje er volledig inschuiven.
5. De watertank eruit nemen.
6. Water en ontkalkingsmiddel mengen tot een ontkalkingsoplossing.
   - – 250 ml water en 50 ml vloeibaar ontkalkingsmiddel tot een ontkalkingsoplossing mengen of een ontkalkingstablet, gewicht 18 g, 5 minuten lang in 250 ml water oplossen.
7. De ontkalkingsoplossing in de watertank doen en de watertank geheel inschuiven.
8. De tankafdekking sluiten.
9. Druk op start▷stop
- ✔ Het apparaat wordt ontkalkt.
- ✔ De resterende tijdsduur loopt af op het display.
- ✔ Zodra het ontkalken beëindigd is, klinkt er een signaal. Het apparaat pauzeert.

10. De tankafdekking openen.

11. Het opvangbakje verwijderen, leegmaken en erin schuiven.
12. De watertank verwijderen, grondig omspoelen, vullen met koud water en erin schuiven.
13. De tankafdekking sluiten.
14. Druk op start▷stop
✔ Het apparaat spoelt twee keer automatisch. Zodra het spoelen beëindigd is, klinkt er een signaal.

Opmerking: Neem de mengverhouding van het ontkalkingsmiddel in acht.
Ontkalkingsmiddel, vloeibaar (bestelnummer 00311680): mengverhouding 1:5, 50 ml ontkalker met 250 ml water mengen.
Ontkalkingstabletten (bestelnummer 00311864): een ontkalkingstablet, gewicht 18 g, 5 minuten lang in 250 ml water oplossen.

Spoelen

Als u de stoomfunctie langere tijd niet hebt gebruikt, spoel dan het apparaat.
Om uw apparaat schoon te houden, kunt u water door het buissysteem pompen. Het apparaat laat vervolgens het water in het opvangbakje lopen.

Opmerking: Na het spoelen kunnen er zich opgeloste kalkdeeltjes in het opvangbakje bevinden. Dit is normaal en beïnvloedt de werking niet.

Spoelcyclus uitvoeren

1. Kies met de functiekeuzeknop.
✔ Het display geeft de duur van het programma weer. U kunt de duur van het programma niet wijzigen.
2. De tankafdekking openen.
3. Het opvangbakje verwijderen en leegmaken.
4. Het lege opvangbakje er volledig inschuiven.
5. De watertank verwijderen en eventueel restwater verwijderen.
6. De watertank grondig uitspoelen en met vers water vullen.
7. De watertank volledig inschuiven.
8. De tankafdekking sluiten.
9. Druk op start▷stop.
✔ Water wordt door de buizen gepompt.
✔ De tijdsduur loopt af op het display.
✔ Zodra de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal.

Nareinigen

Na het ontkalken of spoelen moet u de volgende stappen uitvoeren.

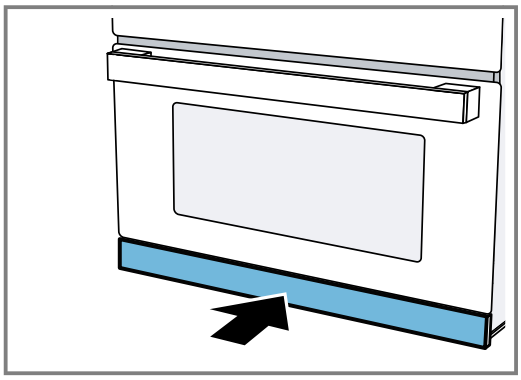
1. De tankafdekking openen.
2. Het opvangbakje en de watertank leegmaken, reinigen en drogen.
3. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
✔ De procedure is afgesloten en het apparaat is klaar voor gebruik.

Opvangbakje leegmaken

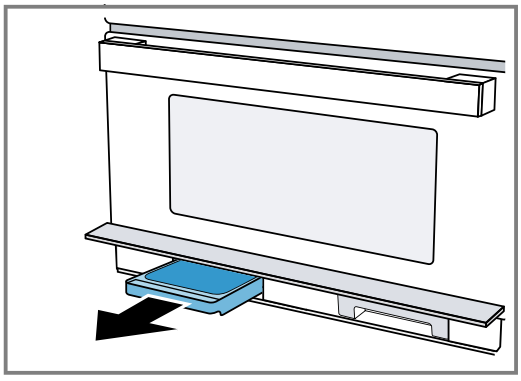
Bij de reinigingsfuncties wordt het restwasser verzameld in het opvangbakje. Maak het opvangbakje leeg en droog het.

LET OP!
Hitte kan het opvangbakje beschadigen.
- Het opvangbakje niet in de hete binnenruimte drogen.
- Het opvangbakje niet in de vaatwasmachine reinigen.

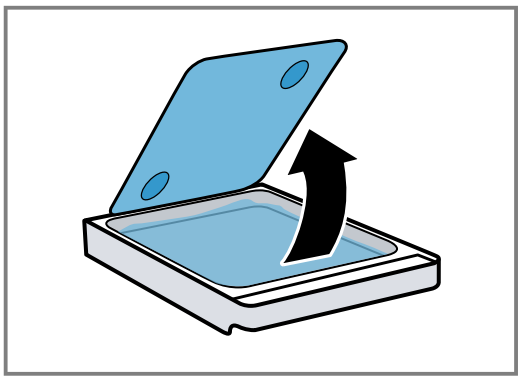
1. Kort op het midden van de tankafdekking drukken.



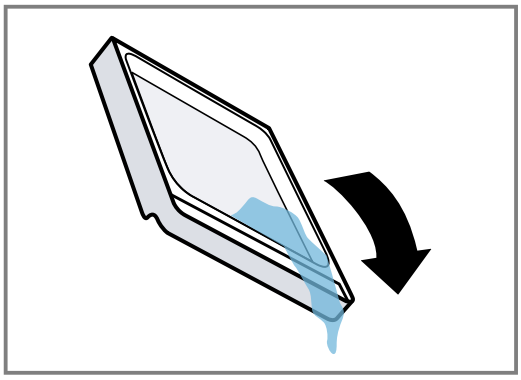
✔ De tankafdekking gaat open. Het opvangbakje en de watertank zijn toegankelijk.
2. Het opvangbakje uit de tankschacht nemen.



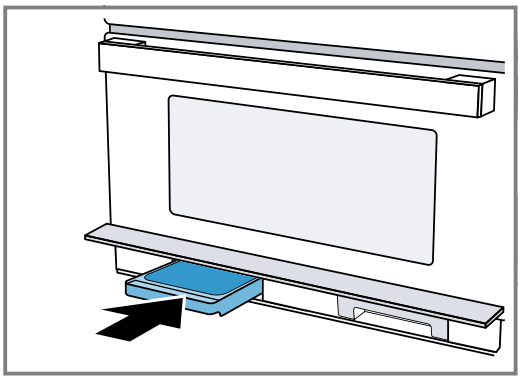
3. Het deksel van het opvangbakje openen.



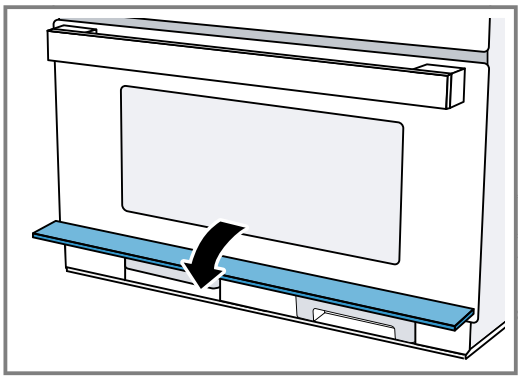
4. Het opvangbakje leegmaken.



5. Het opvangbakje weer in de tankschacht plaatsen en volledig inschuiven.



6. De tankafdekking sluiten.



✔ Het apparaat is klaar voor gebruik.

17 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- ▸ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▸ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- ▸ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▸ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▸ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

17.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ▸ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▸ Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▸ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
	Storing **1.** Zekering in zekeringkast uitschakelen. **2.** Zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen. ✔ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. **3.** Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → *"Servicedienst", Pagina 197*
	Deur is niet helemaal gesloten. ▸ Controleer of er resten van een gerecht of vreemde voorwerpen tussen de deur klem zitten.
Op het display brandt ⚿ en het apparaat kan niet worden ingesteld.	Kinderslot is geactiveerd. ▸ Druk zo lang op ⚿ tot ⚿ uitgaat.
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	LED-lampje is defect. ▸ Als deze storing zich meerdere keren voordoet, neem dan contact op met de servicedienst.
Op het display knippert 12:00 en het symbool ◷ brandt.	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▸ Stel de tijd opnieuw in. → *"Tijd instellen", Pagina 189*

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Het toestel is niet in gebruik. Op het display wordt een tijdsduur weergegeven.	start▷stop werd niet ingedrukt. ▸ Druk op start▷stop.
De magnetron werkt niet.	Deur is niet helemaal gesloten. ▸ Controleer of er resten van een gerecht of vreemde voorwerpen tussen de deur klem zitten.
	start▷stop werd niet ingedrukt. ▸ Druk op start▷stop.
De gerechten worden langzamer warm dan voorheen.	Magnetronvermogen is te laag ingesteld. ▸ Stel een hoger magnetronvermogen in. → *Pagina 179*
	Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het toestel gedaan. ▸ Stel een langere tijdsduur in. Voor de dubbele hoeveelheid hebt u twee keer zoveel tijd nodig.
	Gerechten zijn kouder dan gewoonlijk. ▸ Keer de gerechten of roer de gerechten tussendoor om.
Magnetronfunctie breekt af.	Apparaat heeft een storing. ▸ Als deze storing zich meerdere keren voordoet, neem dan contact op met de servicedienst.
Het apparaat warmt niet op, op het display knippert de dubbele punt.	De demonstratiemodus is geactiveerd in de basisinstellingen. **1.** Haal de stroom van het apparaat door de zekering in de meterkast kort uit te schakelen. **2.** Deactiveer de demo-modus binnen 3 minuten in de basisinstellingen → *Pagina 190*.
Symbolen voor watertank en opvangbakje knipperen voortdurend.	Technisch probleem **1.** Zorg ervoor dat de watertank en het opvangbakje volledig in de betreffende tankschacht zijn geschoven. **2.** Blijven de symbolen knipperen, bel dan de servicedienst. **Opmerking:** U kunt het apparaat verder gebruiken, behalve de stoomfunctie.
De warme lucht of stoom ontsnapt via de deur.	Geen storing. Koelventilator van het apparaat draait. ▸ Geen handeling vereist. Ventilator draait ook na het gebruik nog een korte periode na. Het apparaat wordt door de ventilator beschermd tegen oververhitting.
Koelventilator draait ook na het gebruik na.	Apparaat moet na het gebruik worden gekoeld. ▸ Geen handeling vereist. Ventilator draait ook na het gebruik nog een korte periode na. Het apparaat wordt door de ventilator beschermd tegen oververhitting.
Koelventilator draait bij geopende deur.	Apparaat moet tijdens en na het gebruik worden gekoeld. ▸ Geen handeling vereist. Alle kookfuncties worden bij het openen van de deur gestopt.
Stoom is niet zichtbaar in de heteluchtfunctie en grill-combinatiefunctie.	Stoom is niet in elk temperatuurbereik zichtbaar. Hoe heter de stoom is, des te minder deze zichtbaar is. ▸ Geen handeling vereist.
Opvangbakje is na stoomfunctie leeg.	Bij normale stoomfunctie en stoomcombifunctie wordt het condenswater van de glasplaat op de bodem en in de grijze druipgoot in de bodemplaat opgevangen. Dit komt niet in het opvangbakje. ▸ Geen handeling vereist. Het opvangbakje dient alleen voor de spoelprocedure en de ontkalkingsprocedure, niet voor de gewone stoomfunctie en stoomcombifunctie.
Er zitten witte kalkdeeltjes in het opvangbakje.	Tijdens het spoelen of ontkalken komen kleine kalkdeeltjes uit de boiler los. **1.** Controleer de instelling van de waterhardheid. **2.** Voer de ontkalking in de opgegeven intervallen uit. ▸ Ontkalk het apparaat zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing van het apparaat.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Laag waterverbruik in de combinatiefunctie. In het bijzonder bij combinatiefunctie met 3 functies.	In de stoom combinatiefunctie, met name bij combinatiefunctie met 3 functies, kan het voorkomen dat er deels slechts weinig stoom wordt gebruikt. Zodoende wordt er slechts weinig water uit de schoonwatertank verbruikt. ▸ Geen handeling vereist.

17.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Melding E0532 verschijnt op het display	Door vuil op het bedieningspaneel is het touchveld voortdurend actief. **1.** Schakel het apparaat uit. **2.** Reinig het bedieningspaneel. **3.** Schakel het apparaat weer in. ▸ Als deze fout onmiddellijk na het inschakelen weer optreedt, neem dan contact op met de servicedienst.
Melding E5005 verschijnt op het display	De stoomfunctie werd bij het legen van de watertank meerdere malen geactiveerd. ▸ 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. ▸ Als deze storing zich meerdere keren voordoet, neem dan contact op met de servicedienst.

18 Afvoeren

Wij leggen u hier uit hoe u afgedankte apparaten op de juiste manier afvoert.

18.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

▸ Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

19 Servicedienst

Als u vragen hebt over het gebruik, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.
Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

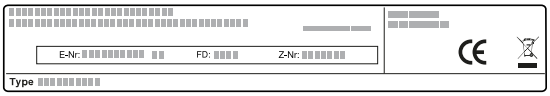
Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.
Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.
De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

Dit product bevat lichtbronnen van de energieklasse D. De lichtbronnen zijn leverbaar als reserveonderdeel en mogen uitsluitend door een hiervoor getrainde monteur worden vervangen.

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

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.
Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.



Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

20 Zo lukt het

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

20.1 Zo kunt u het best te werk gaan

Hier vertellen we u hoe u als beste stap voor stap optimaal kunt profiteren van het insteladvies. U krijgt informatie over vele gerechten met informatie en tips, zoals hoe u het apparaat handmatig ideaal kunt gebruiken en instellen.

Opmerking: Voor een selectie van gerechten beschikt uw apparaat geprogrammeerde instellingen. Wanneer u zich door het apparaat wilt laten leiden, gebruik dan de automatische programma's.
→ *"Automatische programma's", Pagina 185*

1. Vóór het gebruik niet benodigde vormen uit de binnenruimte verwijderen.
2. Een gerecht uit de insteladviezen kiezen.
3. Doe het gerecht in een geschikte vorm.
   Gebruik de vormen en accessoires welke in het insteladvies zijn aangegeven.
   Gebruik kookgerei en accessoires die geschikt zijn voor het type bereiding.
   → *"Vormen en accessoires die geschikt zijn voor de magnetron", Pagina 178*
   Gebruik de originele accessoires die bij uw apparaat horen. Deze zijn optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.
4. **Tip:** Als u van de tabellen afwijkende hoeveelheden wilt bereiden, stel dan voor de dubbele hoeveelheid ongeveer de dubbele tijdsduur in.
   De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.
   Voor bepaalden gerechten is het nodig om voor te verwarmen, 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. Aanvullende informatie vindt u onder de tips na de insteltabellen.
   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.

   Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
   De temperatuurgegevens en de tijdsopgaven in de tabellen zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen. Daarom zijn instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Stel de volgende keer zo nodig een hogere waarde in.
5. Het gerecht overeenkomstig de inschuifhoogte in de binnenruimte plaatsen.
6. ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
   Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.
   - Apparaatdeur voorzichtig openen.
   - Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

   ⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
   Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.
   - Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

   Schakel het apparaat uit wanneer het gerecht klaar is.

20.2 Algemene aanwijzingen voor de bereiding

Houd deze informatie aan bij het bereiden van alle gerechten.

Condensvorming

Bij de bereiding van levensmiddelen kan er veel waterdamp ontstaan in de binnenruimte.
Omdat het apparaat zeer energie-efficiënt is, komt er tijdens het gebruik slechts weinig warmte naar buiten.
Door de hoge temperatuurverschillen tussen de binnenruimte van het apparaat en de buitenste apparaatonderdelen kan condensvorming optreden bij de apparaatdeur, het bedieningspaneel of aangrenzende meubelfronten. De vorming van condens is een normaal natuurkundig verschijnsel.
Als u het apparaat voorverwarmt of de deur voorzichtig opent, vermindert u de condensvorming.
Bereiding met gebruik van stoom of met een stoomverwarmingsmethode leidt tot veel waterdamp in de binnenruimte. Veeg de binnenruimte droog nadat het apparaat is afgekoeld.

Bakvormen

Voor een optimaal bereidingsresultaat raden wij u aan donkere bakvormen van metaal te gebruiken.
Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en de producten bruinen 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. Vormen van silicone zijn vaak kleiner dan normale vormen. De hoeveelheid- en receptgegevens kunnen afwijken.

Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd op maat.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brand!**
Bij het openen van de apparaatdeur ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten.
- Plaats nooit bakpapier bij het voorverwarmen en tijdens het bereiden los op het accessoire.
- Bakpapier altijd op maat maken en verzwaren met een vorm.

20.3 Tips voor een acrylamide-arme bereiding

Acrylamide is schadelijk voor de gezondheid en ontstaat wanneer u graanproducten en aardappelproducten bij zeer grote hitte bereidt.

Gerecht	Tip
Algemeen	■ Houd de bereidingstijden zo kort mogelijk ■ Gerechten goudbruin en niet een te donkere kleur laten krijgen. ■ Gebruik grote, dikke producten. Deze bevatten minder acrylamide.
Gebak en koekjes	■ De temperatuur bij hete lucht op max. 180°C instellen. ■ Gebak en koekjes met ei of eigeel bestrijken. Dit vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	■ Frites gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. ■ Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.

20.4 Tips om te ontdooien en op te warmen

Neem deze tips in acht voor goede resultaten bij het ontdooien en opwarmen.

Vraag	Tip
Het gerecht moet na het verstrijken van de tijdsduur ontdooid, heet of gaar zijn.	Stel een langere tijdsduur in. Bij grotere hoeveelheden en hogere gerechten is meer tijd nodig.
Het gerecht mag na het verstrijken van de tijdsduur aan de rand niet oververhit zijn en in moet in het midden gaar zijn.	■ Het gerecht tussendoor omroeren. ■ Een lager magnetronvermogen en een langere tijdsduur instellen.
Gevogelte of vlees mag na het ontdooien niet alleen van buiten gebakken, maar in het midden nog bevroren zijn.	■ Een lager magnetronvermogen instellen. ■ Het te ontdooien gerecht bij grote hoeveelheden meerdere malen keren.
Het gerecht mag niet te droog zijn.	■ Een lager magnetronvermogen instellen. ■ Een kortere tijdsduur instellen. ■ Gerecht afdekken. ■ Meer vloeistof toevoegen.

20.5 Tips om te ontdooien en op te warmen met magnetron

Als bij het ontdooien of opwarmen met de magnetron iets niet lukt, dan vindt u hier tips.

Vraag	Tip
U vindt geen instelgegevens voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.	De bereidingstijd verlengen of verkorten. Vuistregel: dubbele hoeveelheid = bijna dubbel tijd, halve hoeveelheid = halve tijd
Uw gerecht is te droog geworden.	■ De bereidingstijd verkorten. Of: ■ Een lager magnetronvermogen selecteren. ■ Het gerecht afdekken en meer vloeistof toevoegen.
Uw gerecht is na afloop van de tijd nog niet ontdooid, niet warm of niet gaar.	De bereidingstijd verlengen.
Na afloop van de bereidingstijd is uw gerecht aan de rand oververhit, maar in het midden nog niet gaar.	■ Roer het gerecht tussendoor om. ■ De volgende keer een lager vermogen en een langere duur instellen.
Na het ontdooien is uw gevogelte of vlees van buiten gebakken maar in het midden nog niet ontdooid.	■ De volgende keer een lager magnetronvermogen kiezen. ■ Het te ontdooien gerecht bij grote hoeveelheden meerdere malen keren.

20.6 Ontdooien

Met uw apparaat kunt u diepvriesproducten ontdooien.

Gerechten ontdooien

1. De bevroren levensmiddelen in een open vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen.
   Gevoelige delen kunt u met een klein stuk aluminiumfolie afdekken, bijv. kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken. De folie mag de wanden van het apparaat niet raken.
2. In werking stellen.
   Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.
3. **Opmerking:** Als u vlees en gevogelte ontdooit, ontstaat vloeistof.
   De vloeistof tijdens het keren verwijderen en in geen geval verder gebruiken of met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
4. De gerechten tussendoor één tot twee keer omroeren of keren.
   Grote stukken meerdere malen keren.
5. Om ervoor te zorgen dat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld, de ontdooide gerechten ca. 10 tot 60 minuten bij kamertemperatuur laten rusten.

Bij gevogelte kunt u de ingewanden verwijderen.
Het vlees kunt u ook met een kleine bevroren kern verder verwerken.

Insteladviezen voor het ontdooien

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Magnetronstand in W	Tijdsduur in min.
Vlees in zijn geheel, met en zonder been, 800 g	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15[1] **2.** 15-25[1]
Vlees in zijn geheel, met en zonder been, 1000 g	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15[1] **2.** 25-35[1]
Vlees in zijn geheel, met en zonder been, 1500 g	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20[1] **2.** 25-35[1]
Vlees in stukken of plakken, 200 g	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[2] **2.** 4-6[2]
Vlees in stukken of plakken, 500 g	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[2] **2.** 5-10[2]
Vlees in stukken of plakken, 800 g	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[2] **2.** 10-15[2]
Gehakt, gemengd, 200 g[3]	Open vorm	0		90	15[1, 4]
Gehakt, gemengd, 500 g[3]	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[1, 5] **2.** 10-15[1, 5]
Gehakt, gemengd, 800 g[3]	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[1, 5] **2.** 15-20[1, 5]
Gevogelte of stukken gevogelte, 600 g	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[6] **2.** 10-15[6]
Gevogelte of stukken gevogelte, 1200 g	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[6] **2.** 20-25[6]
Eend, 2000 g	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20[1, 6] **2.** 30-40[1, 6]
Gans, 4500 g	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30[7, 6] **2.** 60-80[7, 6]
Visfilet, viskotelet of plakken, 400 g	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[8] **2.** 10-15[8]
Hele vis, 300 g	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10-15
Hele vis, 600 g	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 15-25
Groente, bijv. erwten, 300 g	Open vorm	0		180	10-15[9]
Groente, bijv. erwten, 600 g	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[9] **2.** 9-15[9]
Fruit, bijv. frambozen, 300 g	Open vorm	0		180	7-10[9, 8]
Fruit, bijv. frambozen, 500 g	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[9, 8] **2.** 5-10[9, 8]
Boter ontdooien, 125 g[10]	Open vorm	0		90	6-8

[1] Het voedsel herhaaldelijk keren.
[2] Maak bij het keren de stukken vlees van elkaar los.
[3] Het voedsel vlak invriezen.
[4] Het reeds ontdooide vlees verwijderen.
[5] Tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden.
[6] Verwijder de ontdooivloeistof.
[7] Keer de voedingswaar elke 20 minuten.
[8] Maak de ontdooide delen van elkaar los.
[9] Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.
[10] De verpakking volledig verwijderen.
[11] Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.
[12] De stukken gebak van elkaar scheiden.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Magnetronstand in W	Tijdsduur in min.
Boter ontdooien, 250 g[10]	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2 **2.** 3-5
Brood, heel, 500 g	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10-15
Brood, heel, 1000 g	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15-25
Gebak, droog, bijv. cake, 500 g[11, 12]	Open vorm	0		90	10-15
Gebak, droog, bijv. cake, 750 g[11, 12]	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10-15
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart, 500 g[11]	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15-25
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart, 750 g[11]	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 15-25

[1] Het voedsel herhaaldelijk keren.
[2] Maak bij het keren de stukken vlees van elkaar los.
[3] Het voedsel vlak invriezen.
[4] Het reeds ontdooide vlees verwijderen.
[5] Tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden.
[6] Verwijder de ontdooivloeistof.
[7] Keer de voedingswaar elke 20 minuten.
[8] Maak de ontdooide delen van elkaar los.
[9] Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.
[10] De verpakking volledig verwijderen.
[11] Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.
[12] De stukken gebak van elkaar scheiden.

20.7 Opwarmen

Met uw apparaat kunt u gerechten opwarmen.

Diepgevroren gerechten opwarmen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

1. De kant-en-klaargerechten uit de verpakking nemen en in een vorm doen die geschikt is voor de magnetron.
2. De gerechten vlak in de vorm verdelen.
   Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge. Levensmiddelen niet over elkaar heen leggen.
3. De gerechten met een passend deksel, een bord of speciale folie voor de magnetron afdekken.
4. Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
5. In werking stellen.
6. Tussendoor de gerechten 2-3 keer keren of omroeren.
   De snelheid waarmee de verschillende componenten van de gerechten warm worden kan verschillen.
7. Om ervoor te zorgen dat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld, de opgewarmde gerechten 2-5 minuten bij kamertemperatuur laten rusten.

Insteladviezen voor het opwarmen van diepgevroren gerechten

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Magnetronstand in W	Tijdsduur in min.
Soep, diepvries, 400 g	Gesloten servies	0		600	8-15
Eenpansgerecht, diepvries, 500 g	Gesloten servies	0		600	8-13
Eenpansgerecht, diepvries, 1000 g	Gesloten servies	0		600	20-25

[1] Bij het doorroeren de stukken vlees van elkaar losmaken.
[2] Een beetje vloeistof bij het voedsel doen.
[3] Water toevoegen, zodat de bodem van de vorm wordt bedekt.
[4] Het voedsel bereiden zonder toevoeging van water.
[5] Roer het gerecht tussendoor om.

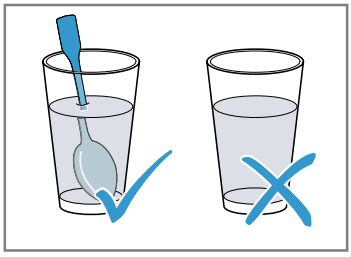
Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Magnetron-stand in W	Tijdsduur in min.
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar-gerecht met 2-3 componenten, diepvries, 300-400 g	Gesloten servies	0		600	11-15
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash, diepvries, 500 g	Gesloten servies	0		600	12-17[1]
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash, diepvries, 1000 g	Gesloten servies	0		600	25-30[1]
Ovenschotels, bijv. lasagne of cannelloni, diepvries, 450 g	Gesloten servies	0		600	10-15
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta, diepvries, 250 g[2]	Gesloten servies	0		600	2-5
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta, diepvries, 500 g[2]	Gesloten servies	0		600	8-10
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortelen, diepvries, 300 g[3]	Gesloten servies	0		600	8-10
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortelen, diepvries, 600 g[3]	Gesloten servies	0		600	14-17
Spinazie à la crème, diepvries, 500 g[4]	Gesloten servies	0		600	11-16[5]

[1] Bij het doorroeren de stukken vlees van elkaar losmaken.
[2] Een beetje vloeistof bij het voedsel doen.
[3] Water toevoegen, zodat de bodem van de vorm wordt bedekt.
[4] Het voedsel bereiden zonder toevoeging van water.
[5] Roer het gerecht tussendoor om.

Gerechten opwarmen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.
- Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij een kleine schok van het recipiënt is voorzichtigheid geboden. De hete vloeistof kan plots overkoken en wegspatten.
- Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



LET OP!
Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.
- Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

1. De kant-en-klaargerechten uit de verpakking nemen en in een vorm doen die geschikt is voor de magnetron.
2. De gerechten vlak in de vorm verdelen.
   Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge. Levensmiddelen niet over elkaar heen leggen.
3. De gerechten met een passend deksel, een bord of speciale folie voor de magnetron afdekken als dit in de tabel is vermeld.
4. Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
   Als u de stoomfunctie inschakelt, dan het kookgerei op de glazen braadslede in inschuifhoogte 3 plaatsen en de watertank vullen.
5. In werking stellen.
6. De gerechten tussendoor meerdere malen keren of omroeren.
   De snelheid waarmee de verschillende componenten van de gerechten warm worden kan verschillen.
7. Controleer de temperatuur.
8. Om ervoor te zorgen dat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld, de opgewarmde gerechten 2-5 minuten bij kamertemperatuur laten rusten.

Insteladviezen voor het opwarmen

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Magnetron-stand in W	Stoom-stand	Tijdsduur in min.
Babyvoeding, bijv. flesjes melk, 150 ml[1]	Open vorm	0		360	-	0,5-1,5[2, 3]
Dranken, 200 ml[4]	Open vorm	0		1000	-	1-2[5, 6]
Dranken, 500 ml[4]	Open vorm	0		1000	-	4-5[5, 6]
Soep, 2 koppen à 175 g	Open vorm	0		600	-	3-4
Soep, 4 koppen à 175 g	Open vorm	0		600	-	6-8
Stukken vis of vlees in saus, 500 g[7]	Gesloten servies	0		600	-	7-10
Menu, bordgerecht, kant-en-klaargerecht met 2-3 componenten, 400 g	Open vorm	0	+Hot Air	360	3	9-14
Eenpansgerecht, 400 g	Gesloten servies	3		600	-	6-8
Eenpansgerecht, 800 g	Gesloten servies	0		600	-	8-11
Groente, 150 g	Open vorm	3	+Hot Air	360	3	3-5
Groente, 300 g	Open vorm	3	+Hot Air	360	3	4-7

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

20.8 Gebak, klein gebak en brood

Met uw apparaat kunt u gebak, klein gebak en brood bakken.
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.

Bereidingsadviezen voor het bakken in combinatie met magnetron

- Wanneer u bakt in combinatie met de magnetron, kunt u de bereidingstijd aanzienlijk verkorten.
- Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.
- In de combistand kunt u doorgaans normale bakvormen van metaal gebruiken.

Aanwijzingen voor het bakken met stoom

- Bepaalde gerechten worden bij de bereiding met stoom knapperiger. Zij krijgen een glanzend oppervlak en droger minder uit.
- Vul de watertank tot de markering "MAX" met water. Als het water opgebruikt is, wordt het gerecht met de ingestelde verwarmingsmethode zonder toevoeging van stoom verder gegaard.

Bereidingsadviezen voor diepvriesproducten

- Neem het gerecht volledig uit de verpakking.
- Verwijder het ijs van het gerecht.
  Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten.
- Diepvriesproducten zijn ten dele ongelijkmatig voorgebakken. De ongelijkmatige bruine kleur blijft ook na het bakken bestaan.

Bereidingsadviezen voor brood en broodjes

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

- 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.

Insteladviezen voor gebak in vormen

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronstand in W	Tijdsduur in min.
Cake, eenvoudig	Napvorm, kransvorm of rechthoekige vorm	1		160-170	-	60-80[1]
Cake, fijn bijv. zandgebak	Napvorm, kransvorm of rechthoekige vorm	1		150-160	-	60-70[1]
Notentaart	Springvorm Ø 26 cm	1	+	170-180	90	30-35
Taartbodem van beslag	Taartbodemvorm	1		160-170	-	35-45
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Vruchten- of kwarktaart van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2	+	150-160	360	40-50[1]
Vruchtentaart, fijn, van roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm	1	+	170-190	90	30-45
Hartig gebak, bijv. quiche of uientaart	Springvorm Ø 26 cm	2	+	160-180	90	50-70

[1] Het gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

Insteladviezen voor gebak op de plaat

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronstand in W	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Cake met droge bedekking	Glazen braadslede	2		160-170	-	-	30-40
Gistdeeggebak met vochtige bedekking, bijv. gistdeeg met appelkruimel	Glazen braadslede	1		160-170	-	-	30-45
Broodvlecht van 500 g bloem	Glazen braadslede	1	+	170-180	-	3	35-45
Strudel met vruchtenvulling, voorgebakken, diepvries	Glazen braadslede	1	+	180-200	-	2	40-50
Pizza	Glazen braadslede	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, voorgebakken, diepvries	Rooster	2	+	180-190	180	-	8-15
Pizza-baguette, voorgebakken, diepvries	Rooster	2	+	190-210	180	-	12-15

Insteladviezen voor klein gebak en koekjes

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Koekjes	Glazen braadslede	2		150-170	20-35
Schuimgebak	Glazen braadslede	2		100	90-120

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Macarons	Glazen braadslede	2		110	35-45
Bladerdeeggebak	Glazen braadslede	2		170-180	35-45

Insteladviezen voor brood en broodjes

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Grillstand	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Brood, 1 kg	Glazen braadslede	1	+	**1.** 230 **2.** 190-200	**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** -	**1.** 10-15 **2.** 30-45
Brood, 1,5 kg	Langwerpige bakvorm	0	+	**1.** 230 **2.** 200-210	**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** -	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Broodjes, bijv. tarwebroodjes	Glazen braadslede	1	+	200-210	-	3	25-35
Geroosterd brood, 12 sneetjes	Rooster	3		-	3	-	3-6
Geroosterd brood, 4 sneetjes	Rooster	3		-	3	-	3-6
Toast gegratineerd, 2-4 sneetjes	Rooster + Glazen braadslede	3+1		-	3	-	8-10

Tips voor het bakken

Wanneer er bij het bakken iets niet lukt, dan vindt u hier tips.

Vraag	Tip
Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.	■ Controleer of de vorm van buiten schoon is. ■ De positie van de vorm in de binnenruimte wijzigen. ■ Bak zonder magnetronfunctie verder en verleng de bakduur.
U wilt vaststellen of het gebak doorbakken is.	■ Met een houten prikker op de hoogste plaats in het gebak prikken. Zit er geen deeg meer aan de prikker, dan is het gebak klaar.
Uw gebak stort in.	■ Houd de opgegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept aan. ■ Gebruik minder vloeistof. Of: ■ Verlaag de baktemperatuur met 10°C en verleng de baktijd.
Uw gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	■ Vet alleen de bodem van de springvorm in. ■ Het gebak na het bakken voorzichtig met een mes losmaken.
Uw klein gebak plakt bij het bakken aan elkaar.	■ Rond elk stuk gebak een afstand van ca. 2 cm vrijhouden. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Uw gebak is over het geheel te licht.	■ Controleer de inschuifhoogte en de accessoires. ■ De baktemperatuur verhogen. Of: ■ Verleng de baktijd.
Uw gebak in een (langwerpige) vorm wordt te donker aan de achterkant.	■ Plaats de bakvorm in het midden.
Uw gebak is te donker.	■ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd.
Uw gebak is onregelmatig gebruind.	■ Verlaag de baktemperatuur. ■ Knip het bakpapier in de juiste afmetingen. ■ Plaats de bakvorm in het midden. ■ Kleine stukken gebak qua grootte en dikte zoveel mogelijk eenvormig maken.

Vraag	Tip
Uw gebak is van binnen nog niet doorbakken.	■ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd. ■ Minder vloeistof toevoegen. Bij gebak met vochtige bedekking: ■ De bodem voorbakken. ■ Bestrooi de gebakken bodem met amandelen of paneermeel. ■ Leg de bedekking op de bodem.
Uw gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	■ Laat het gebak na het bakken 5 - 10 minuten afkoelen. ■ Maak de rand van het gebak 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 deze met paneermeel.

20.9 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Met uw apparaat kunt u ovenschotels en gegratineerde gerechten bereiden.

Bereidingsadviezen voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

- De bereidingstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van het kookgerei en de hoogte van de ovenschotel. Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een 4 tot 5 cm hoge ovenvorm. In een smalle, hoge vorm hebben de gerechten meer tijd nodig en worden ze donkerder aan de bovenkant.
- Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.
- Neem de opgegeven inschuifhoogtes in acht.
- Laat ovenschotels en gegratineerde gerechten nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven nagaren.

Insteladviezen voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronstand in W	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

20.10 Gevogelte, vlees en vis

Met uw apparaat kunt u gevogelte, vlees en vis bereiden.

Bereidingsadviezen voor het bereiden in de vorm

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer hete vormen van glas op een koude of natte ondergrond worden geplaatst, kan het glas barsten.

▸ Plaats hete glazen vormen op een droge onderzetter.

- Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor uw toepassing.
  Het meest geschikt zijn vormen van glas.
  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 garen langzamer en bruinen minder.
  Houd bij de conventionele bereiding een hogere temperatuur en een langere bereidingstijd aan.

- Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van uw vormen.

Open vorm

- Voor het klaarmaken van gevogelte, vlees en vis kunt u het best een hoge vorm gebruiken.
- Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
- Als u de stoomfunctie gebruikt, 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.

Bereidingsadviezen voor het bereiden in combinatie met magnetron

- Wanneer u bereidt in combinatie met de magnetron, kunt u de bereidingstijd aanzienlijk verkorten.
- De bereidingsduur bij gebruik van de magnetron is gebaseerd op het totaalgewicht.
  Wilt u een andere dan de opgegeven hoeveelheid klaarmaken, dan helpt de basisregel: "Bij een dubbele hoeveelheid is bijna de dubbele bereidingsduur nodig".
- Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.
- Braadvormen van metaal en een Römertopf zijn alleen geschikt voor het braden zonder magnetron.

Adviezen voor het bereiden met stoom

- Bepaalde gerechten worden bij de bereiding met stoom knapperiger. Zij krijgen een glanzend oppervlak en droger minder uit.
- Gebruik een open vorm.
- Gebruik een hittebestendige en stoombestandige vorm.
- Schakel de stoomfunctie in zoals aangegeven in de insteltabel.
- Vul de watertank tot de markering "MAX" met water. Als het water opgebruikt is, wordt het gerecht met de ingestelde verwarmingsmethode zonder toevoeging van stoom verder gegaard.

Bereidingsadviezen voor het stomen op 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 om de bereidingsduur te verkorten. Voor grotere stukken is een langere bereidingsduur nodig. Stukken vlees hoeft u niet te keren.
- 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.
- Vul de watertank tot de markering "MAX" met water. Wanneer de watertank tijdens het gebruik leegraakt, wordt de werking onderbroken. Op het display wordt u hierop opmerkzaam gemaakt.

Bereidingsadviezen voor het grillen

- Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.
- Leg het product altijd direct op het rooster. Plaats ook de glazen braadslede onder het rooster. Zo wordt afdruipend vet opgevangen.
- Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en hetzelfde gewicht. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals.
- Keer ze met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.
- Zoute het vlees pas na het grillen. Zout onttrekt water aan het vlees.

Opmerking: 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 ongevuld 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. Ga bij meerdere stukken uit van het gewicht van het zwaarste stuk om de bereidingsduur te bepalen. De afzonderlijke stukken dienen ongeveer even groot te zijn.
- Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en hetzelfde gewicht. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals.
- 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 insteltabel is aangegeven.

Bereidingsadviezen voor 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 of de kant van het vel onder ligt.

Bereidingsadviezen voor 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 zwoerd kruisgewijs in.
- Als het braadstuk klaar is, laat u het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte liggen. Zo kan het vleessap zich beter verdelen. Wikkel het braadvlees in aluminiumfolie. Bij de opgegeven bereidingstijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.
- Het braden en stoven in een vorm is handiger. 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, het materiaal van de vormen en het gebruik van een deksel. Wanneer u vlees in geëmailleerde of donkere braadvormen klaarmaakt, 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 dergelijks aan toe. De bodem van de vorm dient ca 1-2 cm hoog bedekt te zijn.

Bereidingsadviezen voor vis

- Een vis op zijn geheel hoeft u niet te keren.
- Wilt u vis klaarmaken op het rooster, bestrijk dit dan van tevoren met wat olie, dan kunt u de vis later gemakkelijker losmaken.
- De vis is gaar wanneer de rugvin gemakkelijk loslaat.

Insteladviezen voor gevogelte

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Grillstand	Magnetronstand in W	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Kip, heel, gekookt, 1,3 kg	Gesloten servies	0		-	-	600	-	25-35[1]
Kip, heel, gebraden, 1,3 kg	Open vorm	0	+ +	190	-	360	3	40-45[2, 3, 4]
Stukken kip, bijv. kwart kip, 800 g	Open vorm	0	+	190	-	180	-	20-35[5, 6, 3]
Eendenborst, 500 g	Rooster + Glazen braadslede	3+2	+ +	-	3	180	3	10-12[6, 3]
Ganzenborst, ganzenbouten, 700-900 g	Open vorm	0	+	-	2	180	-	30-40[7, 3]

[1] Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.
[2] Met de borstzijde naar boven leggen.
[3] Keer het voedsel niet.
[4] Laat 5 minuten nasudderen.
[5] Prik gaatjes in het vel.
[6] Leg het met de kant van het vel naar boven.
[7] Gebruik een hoge en open vorm.

Insteladviezen voor vlees

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Grillstand	Magnetronstand in W	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Gestoofd rundvlees, 1 kg	Gesloten servies	0	+	160-170	-	180	-	80-90
Rosbief, kort gebakken, 1,5 kg	Open vorm	0	+	180-190	-	180	-	30-40[1, 2]
Rindersteaks, 2-3 cm dik, 2-3 stuks, à 200 g	Rooster + Glazen braadslede	3+1		**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** 3	**1.** - **2.** -	**1.** - **2.** -	**1.** 10-15 **2.** 5-10

[1] Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.
[2] Laat het tot slot 10 minuten rusten.
[3] Snij het zwoerd in.
[4] Keer het voedsel niet.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Grillstand	Magnetronstand in W	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 750 g	Open vorm	0		170-180	-	360	3	25-35[2]
Varkensvlees met zwoerd, bijv. schouder, 1 kg[3]	Open vorm	0		170-80	-	180	3	60-80[4, 2]
Varkenslende 500-600 g	Open vorm	0		180-190	-	180	-	35-40[2]
Steaks van varkensnek, 2-3 cm dik, 2-3 stuks, à 120 g	Rooster + Glazen braadslede	3+1		**1.** - **2.** -	**1.** 2 **2.** 2	**1.** - **2.** -	**1.** - **2.** -	**1.** 15-20 **2.** 10-15
Grillworsten, 4-6 stuks, à 150 g	Rooster + Glazen braadslede	3+1		**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** 3	**1.** - **2.** -	**1.** - **2.** -	**1.** 10-15 **2.** 5-10
Gehakt, 750 g	Open vorm	0		190	-	360	3	15-20[2]

[1] Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.
[2] Laat het tot slot 10 minuten rusten.
[3] Snij het zwoerd in.
[4] Keer het voedsel niet.

Insteladviezen voor vis

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Grillstand	Magnetronstand in W	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Visfilet, vers 400 g	Glazen braadslede + Stoombak	3		-	-	-	3	15-17
Stukken visfilet, diepvries, 400 g	Gesloten servies	3		-	-	-	3	18-20
Stukken visfilet, diepvries, 800 g	Glazen braadslede + Stoombak	3		-	-	-	3	23-25
Visfilet, gegratineerd, 500 g	Open vorm	0		-	3	600	-	10-15
Viskoteletten, 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

Wanneer er bij het braden en stoven een keer iets niet lukt, dan vindt u hier tips.

Vraag	Tip
Uw braadstuk is te donker en de korst op sommige plekken verbrand.	■ Controleer of de juiste inschuifhoogte is gekozen. ■ Kies een lagere temperatuur. ■ Verkort de braadduur.
Uw braadstuk is te droog.	■ Controleer of de juiste inschuifhoogte is gekozen. ■ Kies een lagere temperatuur. ■ Verkort de braadduur.
De korst van uw braadstuk is te dun.	■ Verhoog de temperatuur. Of: ■ Schakel na het einde van de braadduur kort de grill in.
Uw braadsaus is aangebrand.	■ Kies een kleinere vorm. ■ Bij het braden meer vloeistof toevoegen.
Uw braadsaus is te licht en te waterig.	■ Kies een grotere vorm om ervoor te zorgen dat er meer vloeistof verdampt. ■ Bij het braden minder vloeistof toevoegen.
Wanneer u vlees stooft, brandt het vlees aan.	■ Controleer of de vorm en het deksel bij elkaar passen en goed sluiten. ■ Verlaag de temperatuur. ■ Bij het stoven vloeistof toevoegen.

20.11 Groente en bijgerechten

Met uw apparaat kunt u groente en bijgerechten bereiden.

Bereidingsadviezen voor de magnetron

- Gebruik gesloten vormen die geschikt zijn voor de magnetron.
- Gebruik een hoge vorm met deksel voor het koken van rijst en voeg water toe zoals in de tabel aangegeven.

Bereidingsadviezen voor het 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.
- Kwaliteit en rijpheid beïnvloeden de bereidingstijd ook. 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 de werking onderbroken. Op het display wordt u hierop opmerkzaam gemaakt.

Bereidingsadviezen voor couscous

- Voeg water of vloeistof in de aangegeven verhouding toe. Voeg bijv. 200 ml vloeistof bij een verhouding van 1:2 per 100 g couscous toe.

Insteladviezen voor groente en bijgerechten

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronstand in W	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Artisjokken, heel, vers	Glazen braadslede + Stoombak	3		-	-	3	35-40
Bladspinazie, vers, 250 g	Glazen braadslede + Stoombak	3		-	-	3	5-7
Bloemkool, heel, vers	Glazen braadslede + Stoombak	2		-	-	3	28-35
Broccoli, heel, vers, 500 g	Glazen braadslede + Stoombak	2		-	-	3	20-23

[1] Roer het gerecht tussendoor om.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Magnetron-stand in W	Stoom-stand	Tijdsduur in min.
Broccoliroosjes, diepvries, 500 g	Glazen braad-slede + Stoombak	3		-	-	3	14-16
Groente, vers, 250 g	Gesloten ser-vies	0		-	600	-	6-10[1]
Groente, vers, 500 g	Gesloten ser-vies	0		-	600	-	10-15[1]
Maïskolven, vers, 2 stuks	Glazen braad-slede + Stoombak	3		-	-	3	25-35
Gemengde groente, diep-vries 250 g	Glazen braad-slede + Stoombak	3		-	-	3	12-15
Wortelen, in plakjes ge-stoomd, 500 g	Glazen braad-slede + Stoombak	3		-	-	3	18-20
Preiringen, vers, 500 g	Glazen braad-slede + Stoombak	3		-	-	3	10-12
Groene bonen vers, 500 g	Glazen braad-slede + Stoombak	3		-	-	3	18-20
Rode bietjes, heel, 500 g	Glazen braad-slede + Stoombak	3		-	-	3	50-60
Asperges, groen, 250 g	Glazen braad-slede + Stoombak	3		-	-	3	10-15
Courgettes in plakken, ge-stoomd, 500 g	Glazen braad-slede + Stoombak	3		-	-	3	12-14
Aardappels, in vieren gesne-den, 250 g	Glazen braad-slede + Stoombak	3		-	-	3	28-30
Aardappels, in vieren gesne-den, 500 g	Glazen braad-slede + Stoombak	3		-	-	3	30-32
Aardappels, in vieren gesne-den, 750 g	Glazen braad-slede + Stoombak	3		-	-	3	32-35
Frites, diepvries	Glazen braad-slede	2		190-210	-	-	30-40
Rösti, diepvries	Glazen braad-slede	2		190-210	-	-	25-35

[1] Roer het gerecht tussendoor om.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Magnetron-stand in W	Stoom-stand	Tijdsduur in min.
Kroketten, diep-vries	Glazen braad-slede	2		190-210	-	-	25-35
Rijst 125 g + 300 ml water	Gesloten ser-vies	0		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 4-6 **2.** 12-15
Rijst, 250 g + 500 ml water	Gesloten ser-vies	0		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 6-8 **2.** 15-18
Couscous, 1:2	Glazen braad-slede	3		-	-	3	3-10

[1] Roer het gerecht tussendoor om.

20.12 Desserts

Met uw apparaat kunt u desserts bereiden.

Bereidingsadviezen voor rijstepap

- Voeg melk toe in de aangegeven verhouding. Voeg bijv. 250 ml melk met een verhouding van 1:2,5 per 100 g rijstepap toe.

Insteladviezen voor desserts

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mings-methode	Magnetron-stand in W	Stoom-stand	Tijdsduur in min.
Flan Caramel	Glazen braadslede + Soufflé-vormpjes	3		-	3	40-50
Gestoomde pasta	Glazen braadslede	3		-	2	20-25
Rijstepap 1:2,5[1]	Glazen braadslede	3		-	3	30-40
Fruit, compote, 500 g	Glazen braadslede	3		-	3	9-12
Popcorn voor de magne-tron, 1 zak à 100 g	Gesloten servies	0		600	-	3-5
Zoete gerechten, bijv. pudding, instant, 500 ml	Gesloten servies	0		600	-	6-8[2]

[1] Voeg melk toe in de aangegeven verhouding.
[2] Roer het gerecht tussendoor om.

20.13 Testgerechten

Deze overzichten werden voor testinstituten gemaakt, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011 en volgens de norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 te vergemakkelijken.

Bakken

Houd deze informatie aan bij het bereiden van testgerechten.

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in het insteladvies in acht. De instelwaarden gelden zonder snel voorverwarmen.
- Gebruik bij het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.
- Plaats de bakvormen op het rooster.

Insteladviezen voor het bakken

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Spritskoekjes	Glazen braadslede	2		160-170	30-35
Kleine cakes	Glazen braadslede	2		160-170	20-25

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Bedekte appeltaart	Springvorm Ø 20 cm	2		170-190	80-100

Bereiding met magnetron

Houd deze informatie aan bij het bereiden van testgerechten met de magnetron.

Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.

Insteladviezen voor het ontdooien met magnetron

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Magnetronstand in W	Tijdsduur in min.
Ontdooien van vlees, 500 g	Open vorm	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 8-12

Insteladviezen voor het bereiden met magnetron

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Magnetronstand in W	Tijdsduur in min.
Eiercrème, 1000 g	Open vorm	0		**1.** 360 **2.** 180	**1.** 18-20 **2.** 18-22
Sponge cake, 475 g	Open vorm	0		600	8-10
Vleesballetjes, 900 g	Open vorm	0		600	20-25

Insteladviezen voor het bereiden met magnetron gecombineerd

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Grillstand	Magnetronstand in W	Tijdsduur in min.
Aardappelgratin	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[1, 2, 3]

[1] Met de borstzijde naar onder leggen.
[2] Gebruik een hoge vorm zonder deksel.
[3] Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.

Stomen

Houd deze informatie aan bij het stomen van testgerechten.

Plaats de glazen braadslede met de stoombak op inschuifhoogte 3.

Insteladviezen voor het stomen

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Erwten, diepvries, 1000 g	Glazen braadslede + Stoombak	3		3	-
Broccoli, vers, 300 g	Glazen braadslede + Stoombak	3		3	10-12
Broccoli, vers, een bak	Glazen braadslede + Stoombak	3		3	16-18

Grillen

Houd deze informatie aan bij het grillen van testgerechten.

- Plaats de glazen braadslede onder het rooster. De vloeistof wordt opgevangen en de binnenruimte blijft schoner.
- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.

Insteladviezen bij het grillen

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in min.
Toast, gebruind	Rooster	3		3	4-5
Beefburgers, 12 stuks	Rooster + Glazen braadslede	3+1		3	35-45[1]

[1] Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.

21 Montagehandleiding

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

21.1 Veilige montage

Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

- De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.
- Het apparaat na het uitpakken controleren. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur van maximaal 90 °C, aangrenzende voorzijden van meubels tegen een temperatuur van maximaal 65 °C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeur. Er bestaat gevaar van oververhitting.
- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Onderdelen die tijdens de montage toegankelijk zijn, kunnen scherp zijn en tot snijletsels leiden.

▸ Draag veiligheidshandschoenen

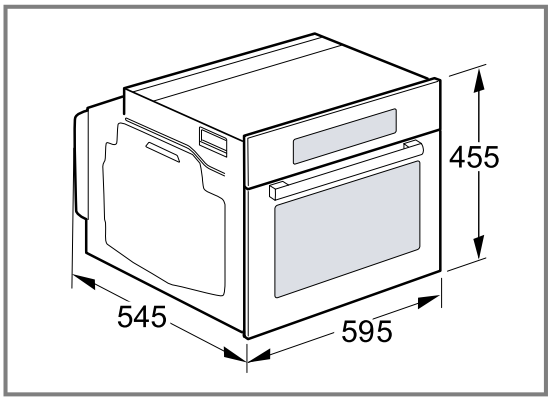
⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

▸ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.

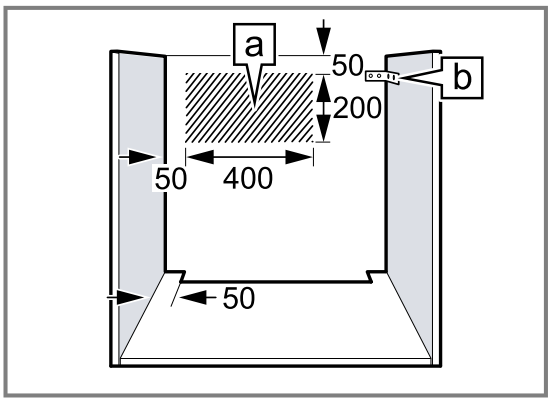
21.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



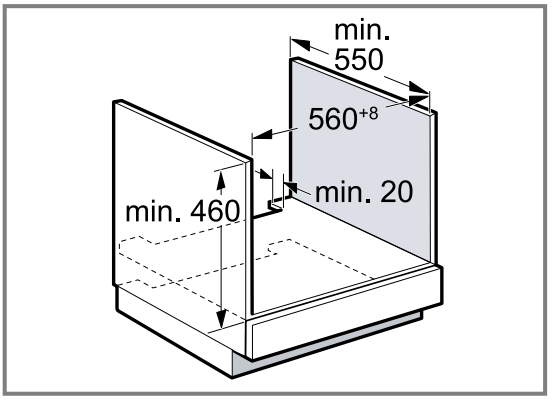
21.3 Inbouwmeubel

Dit apparaat is uitsluitend voor inbouw bedoeld. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op tafel of in een kast.
Controleren of de inbouwkast achter het apparaat geen achterwand heeft. Tussen de wand en de bodem van de kast of de achterwand van de kast erboven een afstand van minstens 35 mm in acht nemen.
Ervoor zorgen dat de inbouwkast aan de voorkant over een ventilatieopening van 50 cm² beschikt. Voor de ventilatieopening de sokkelplaat bijsnijden of een ventilatierooster aanbrengen.
Ervoor zorgen dat ombouwmeubels zonder ventilatieuitsparing in het achterste deel van de zijwanden een ventilatieopening van 200 cm² hebben.
De ventilatiesleuven en de aanzuigopeningen niet afdekken.
Ervoor zorgen dat het stopcontact zich in het bereik van het gearceerde vlak [a] of buiten het inbouwframe bevindt.
Niet-bevestigde meubels met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare montagehoek [b] aan de wand bevestigen.



21.4 Inbouw onder een werkblad

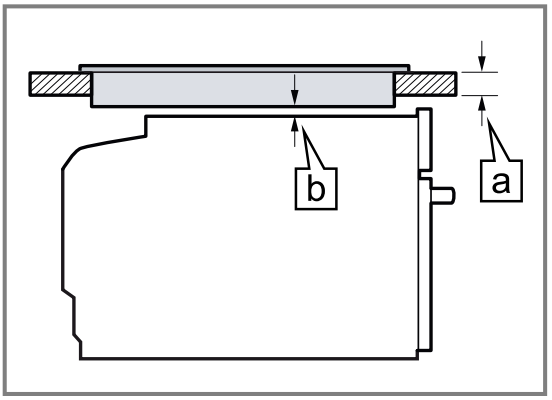
Neem de inbouwmaten en de veiligheidsafstanden bij de inbouw onder een werkblad in acht.
Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatie-opening.



Het werkblad moet aan het inbouwmeubel worden bevestigd.

21.5 Inbouw onder een kookplaat

Wordt het apparaat onder een kookplaat ingebouwd, dan moeten de minimale afmetingen in acht worden genomen, eventueel inclusief onderbouw.



Op basis van de vereiste minimale afstand [b] wordt de minimaal vereiste dikte van het werkblad [a] berekend.

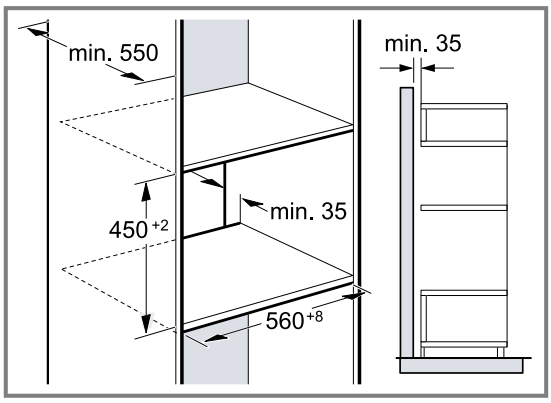
Type kookplaat	[a] **opbouw in mm**	[a] **vlak gemonteerd in mm**	[b] **in mm**
Inductiekookplaat	48	49	5
Inductiekookplaat met doorlopend kookoppervlak	58	59	5

De montagehandleiding van de kookplaat in acht nemen.

Opmerking: Niet geschikt voor de inbouw onder een gaskookplaat of een elektrische kookplaat.

21.6 Inbouw in een hoge kast

Neem de inbouwafmetingen en de veiligheidsafstanden in de hoge kast in acht.
Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatie-opening.



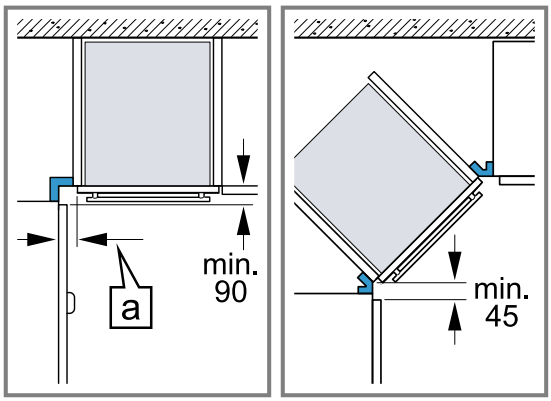
Wanneer de bovenkast naast de element-achterwanden nog een achterwand heeft, dient deze verwijderd te worden.
Het apparaat slechts zo hoog inbouwen, dat de accessoires er zonder probleem uitgehaald kunnen worden.

21.7 Combinatie met een warmhoudlade

Eerst de warmhoudlade inbouwen. Houd het het installatievoorschrift van de warmhoudlade aan.
Het apparaat op de warmhoudlade in de inbouwkast schuiven. Beschadig de plaat van de warmhoudlade niet bij het inschuiven.

21.8 Hoekinbouw

Neem de inbouwafmetingen en de veiligheidsafstanden bij hoekinbouw in acht.



Houd om ervoor te zorgen dat de ovendeur kan worden geopend, bij de hoekinbouw de minimum afmetingen aan. De maat [a] is afhankelijk van de dikte van het meubelfront en de greep.

21.9 Elektrische aansluiting

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

⚠ **WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!**
Het apparaat bevat permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden.

- ▸ Personen met elektronische implantaten dienen minimaal een afstand van 10 cm tot het apparaat aan te houden.

- Het apparaat voldoet aan beveiligingsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- De zekering dient in overeenstemming te zijn met de vermogensopgave op het typeplaatje en de lokale voorschriften.
- Het apparaat moet bij alle montagewerkzaamheden spanningsloos zijn.
- Een beschadigde aansluitkabel moet door de fabrikant, de servicedienst of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaar te vermijden.
- De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.

Apparaat elektrisch aansluiten

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

1. De apparaatstekker van het aansluitsnoer aan het apparaat aansluiten.
   De apparaatstekker op vastheid controleren.
2. De stekker van het apparaat in een stopcontact in de omgeving van het apparaat steken.
   Na het inbouwen van het apparaat ervoor zorgen dat de netstekker van de netaansluitkabel vrij toegankelijk is. Als de netstekker van de netaansluitkabel niet vrij toegankelijk is, moet in de vast geplaatste elektrische installatie een alpolige scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.

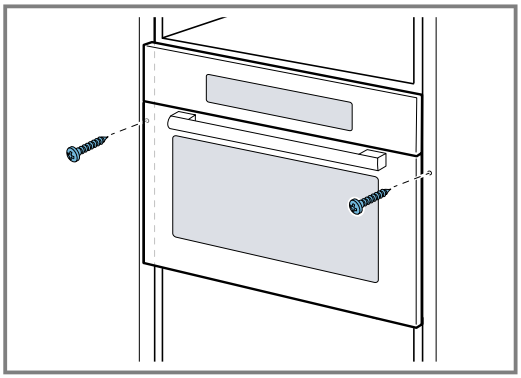
Apparaat zonder geaarde stekker elektrisch aansluiten

Opmerking: Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.
In de vast geplaatste elektrische installatie moet een alpolige scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.

1. Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren.
   Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
2. Volgens het aansluitschema aansluiten.
   Zie voor de spanning het typeplaatje.
3. De aders van de elektrische aansluitleiding dienen overeenkomstig de kleurcodering te worden aangesloten:
   – groen-geel = aarddraad ⏚
   – blauw = neutraal- ("nul-") leiding
   – bruin = fase (buitendraad)

21.10 Apparaat inbouwen

1. Het apparaat met de waterpas exact horizontaal uitlijnen.
2. Schuif het apparaat er helemaal in.
3. Het apparaat horizontaal en centraal uitlijnen.
4. Schroef het apparaat op het meubel vast.



5. Verwijder verpakkingsmateriaal en plakfolie uit de binnenruimte en van de deur.

Opmerking: De spleet tussen het werkblad en het apparaat niet met extra deklatten afsluiten.
Aan de zijwanden van de ombouwkast geen isolatieprofielen aanbrengen.

21.11 Apparaat demonteren

1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. Draai de bevestigingsschroeven los.
3. Het apparaat iets optillen en volledig naar buiten trekken.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001686067 (020124)
de, fr, it, nl