

# ***Constructa***

Mikrowelle  
Microwave Oven  
Micro-ondes  
Magnetron

CC4P86660

de	Gebrauchs- und Montage- anleitung	2
en	User manual and installation in- structions	52
fr	Manuel d'utilisation et notice d'installation	103
nl	Gebruikershandleiding en installa- tie-instructies	159

# Inhaltsverzeichnis

## GEBRAUCHSANLEITUNG

1	<b>Sicherheit</b> .....	2
2	<b>Sachschäden vermeiden</b> .....	6
3	<b>Umweltschutz und Sparen</b> .....	7
4	<b>Kennenlernen</b> .....	7
5	<b>Zubehör</b> .....	12
6	<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	12
7	<b>Grundlegende Bedienung</b> .....	13
8	<b>Mikrowelle</b> .....	14
9	<b>Mikrokombi</b> .....	16
10	<b>Grill</b> .....	17
11	<b>Dampf</b> .....	17
12	<b>Programmautomatik</b> .....	20
13	<b>Zeitfunktionen</b> .....	24
14	<b>Kindersicherung</b> .....	25
15	<b>Grundeinstellungen</b> .....	25
16	<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	26
17	<b>Störungen beheben</b> .....	30
18	<b>Entsorgen</b> .....	32
19	<b>Kundendienst</b> .....	33
20	<b>So gelingt's</b> .....	33
21	<b>MONTAGEANLEITUNG</b> .....	49
21.1	<b>Sichere Montage</b> .....	49

## 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.

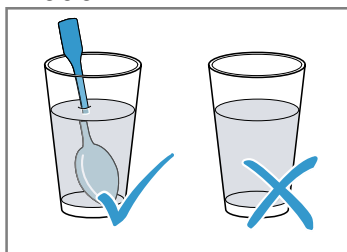
Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen.

- ▶ 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 26

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 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.

## 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.

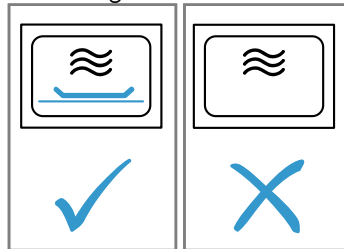
#### **ACHTUNG!**

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.







### 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
○	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	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 eine Klammer um den 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.

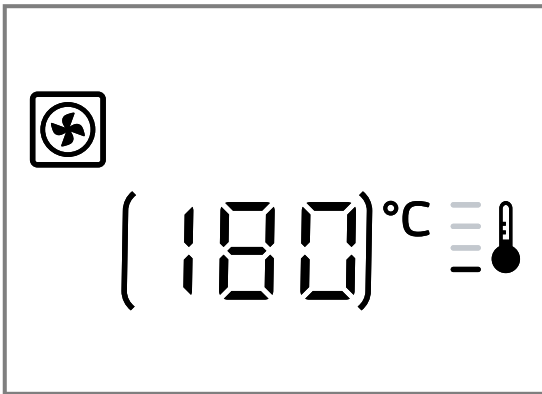
Symbol	Name	Bedeutung
	Wecker	Wenn das Symbol markiert ist, zeigt das Display die Weckerzeit an.



<b>Symbol</b>	<b>Name</b>	<b>Bedeutung</b>
	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:s	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: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Der Auffangbehälter befindet sich im Tankschacht.</li> <li>▪ Der Auffangbehälter ist voll.</li> <li>▪ Den Auffangbehälter leeren.</li> </ul> Das Symbol blinkt und der Pfeil blinkt nicht: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Der Auffangbehälter befindet sich nicht im Tankschacht.</li> <li>▪ Den Auffangbehälter in den Tankschacht schieben.</li> </ul> Das Symbol leuchtet und der Pfeil leuchtet nicht: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Der Auffangbehälter befindet sich im Tankschacht.</li> <li>▪ Keine weitere Aktion nötig.</li> </ul>
	Wassertank	Das Symbol zeigt den Status des Wassertanks an. Das Symbol leuchtet und der Pfeil blinkt: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Der Wassertank befindet sich im Tankschacht.</li> <li>▪ Der Wassertank ist leer.</li> <li>▪ Den Wassertank füllen.</li> </ul> Das Symbol blinkt und der Pfeil blinkt nicht: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Der Wassertank befindet sich nicht im Tankschacht.</li> <li>▪ Den Wassertank in den Tankschacht schieben.</li> </ul> Das Symbol leuchtet und der Pfeil leuchtet nicht: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Der Wassertank befindet sich im Tankschacht.</li> <li>▪ Keine weitere Aktion nötig.</li> </ul>
	Schnellaufheizen	Wenn das Symbol leuchtet, ist das Schnellaufheizen aktiviert.
	Entkalken	Wenn das Symbol leuchtet, muss das Gerät entkalkt werden.

## Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige zeigt den Fortschritt des Aufheizens an.



Das gelbe Thermometer rechts unten im Display zeigt an, dass das Gerät aufheizt. Wenn eine Heizart eingestellt ist, dann füllen sich die Balken von unten nach oben gelb, je weiter der Garraum aufgeheizt ist. Bei Grill und Dampf leuchten die Balken sofort vollständig. Bei der Mikrowellenfunktion leuchten die Balken nicht. Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben Ihrer Speise erreicht, sobald alle vier Linien gelb leuchten. 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 25

## 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.

### 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.

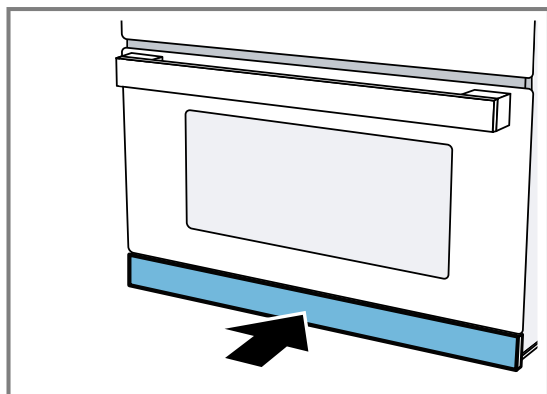
Damit der Garraum nach einem Betrieb schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach. Wenn das Gerät im Mikrowellenbetrieb läuft, bleibt das Gerät kalt, das Kühlgebläse schaltet sich dennoch ein. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen, auch wenn der Mikrowellenbetrieb bereits beendet ist.

**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.

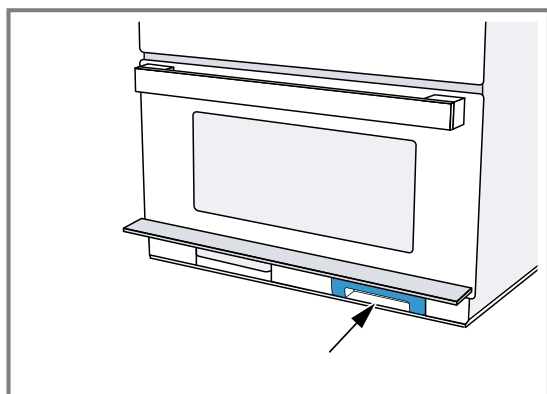
**4.5 Tankblende**

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



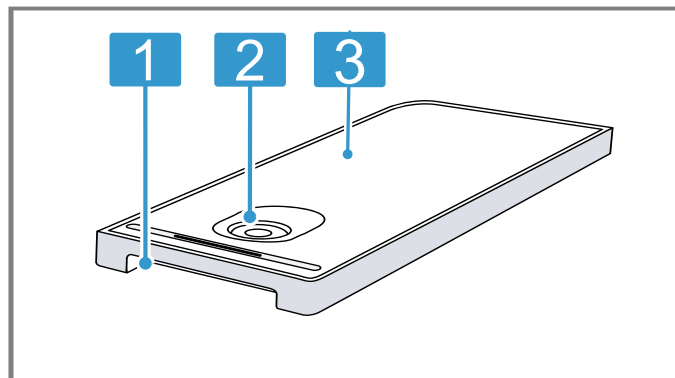
**4.6 Wassertank**

Der Wassertank befindet sich rechts hinter der Tankblende.



Für Betriebe mit Dampf füllen Sie den Wassertank mit Wasser.

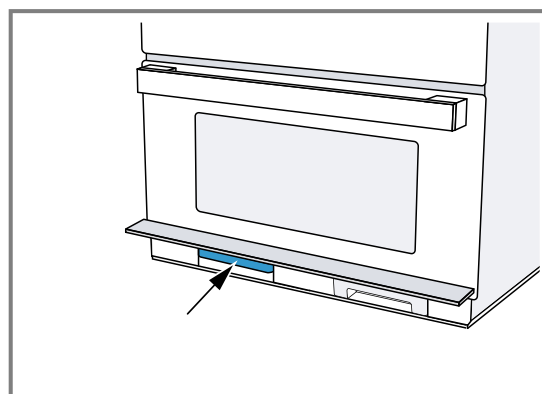
→ "Wassertank füllen", Seite 18



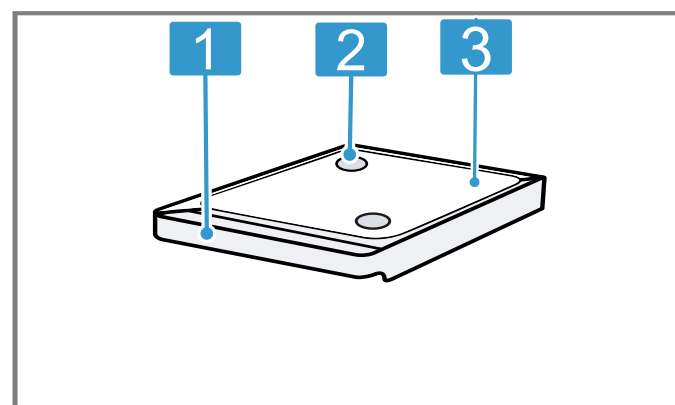
- 1 Griff zum Entnehmen und Einschieben
- 2 Öffnung zum Füllen und Leeren
- 3 Tankdeckel

**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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rost zum Backen und Braten im Backofenbetrieb.</li> <li>▪ Rost zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen oder Toast</li> <li>▪ Rost als Stellfläche, z. B. für Auflaufformen</li> </ul>
Glaspfanne	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zum Garen von Speisen</li> <li>▪ Spritzschutz beim Grillen direkt auf dem Rost</li> <li>▪ Mikrowelleneeignet</li> </ul>
Dampfgargeschirr	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zum Garen von Reis, Kartoffeln und Gemüse</li> <li>▪ Den Dampfgarbehälter in die Glaspfanne stellen, um mit den Betriebsarten Dampf oder Dampf mit Mikrowelle zu garen</li> <li>▪ Die Nahrungsmittel direkt auf den Dampfgarbehälter legen</li> </ul>

### 5.1 Zusätzliches Zubehör

Je nach Gerätemodell liegt zusätzliches Zubehör bei.

Zubehör	Verwendung
Einlegerost	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rost zum Braten</li> <li>▪ Mit den Füßen nach unten in die Glaspfanne stellen</li> <li>▪ Sorgt dafür, dass Fett und Fleischsäfte in die Glaspfanne abtropfen</li> <li>▪ Nicht für Mikrowellenbetrieb oder Dampfbetrieb geeignet</li> </ul>

### 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.constructa.com](http://www.constructa.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

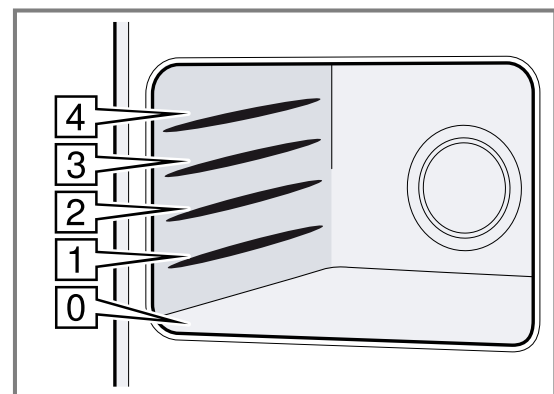
- Schmorgerichte
- Aufläufe

### 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 mikrowelleneeignetes 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.  $\ominus$  einige Sekunden lang gedrückt halten.
  - ✓ Auf dem Display erscheint die erste Grundeinstellung.
  2. So oft  $\ominus$  drücken, bis  $\text{c} \overline{\text{DS}}$  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

Wasserhärtebereich	Einstellung
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 hart
4 (über 3,8 mmol/l)	4 sehr hart

4. Um Änderungen zu speichern,  $\ominus$  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  $\boxtimes$  einstellen.
5. Mit dem Drehwähler 180 °C einstellen.
6.  $\blacktriangleright$  II drücken.
  - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen.
7. Nach einer Stunde das Gerät mit  $\blacktriangleright$  II 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 25 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.  $\blacktriangleright$  II 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.  $\blacktriangleright$  II drücken.
  - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen.
  - ✓ Die LED  $\blacktriangleright$  II 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.  $\ominus$  drücken, bis sich  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  im Fokus befindet.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
4.  $\blacktriangleright$  II drücken.
  - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen.
  - ✓  $\blacktriangleright$  II leuchtet.

- ✓ Die Dauer läuft sichtbar ab.

## 7.6 Betrieb anhalten

1. ▶|| drücken oder die Gerätetür öffnen.
  - ✓ Das Gerät stoppt den Betrieb.
  - ✓ ▶|| blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. ▶|| drücken.
  - ✓ Das Gerät setzt den Betrieb fort.
  - ✓ ▶|| 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. ▶|| drücken.
  - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen.
  - ✓ ▶|| 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Glas</li> <li>■ Glaskeramik</li> <li>■ Porzellan</li> <li>■ Temperaturfester Kunststoff</li> <li>■ Vollständig glasierte Keramik ohne Risse</li> </ul>	Diese Materialien lassen Mikrowellen durch. Mikrowellen beschädigen hitzebeständiges Geschirr nicht.
Metallbesteck	<b>Hinweis:</b> 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 Golddekor und Silberdekor beschädigen. <b>Tipp:</b> 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 ►|| 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.

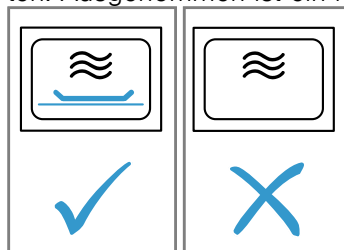
Betriebsdauer	Intervall
0-1 Minuten	5 Sekunden
1-3 Minuten	10 Sekunden
3-15 Minuten	30 Sekunden
15 Minuten - 1 Stunde	1 Minute
1 Stunde - 1 Stunde 30 Minuten	5 Minuten

## 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 ►|| starten.
  - Sie können die Dauer jederzeit während des Betriebs mit dem Drehwähler ändern.
  - ✓ Die Dauer läuft ab und der Mikrowellenbetrieb startet.
  - ✓ Die LED ►|| 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. ►|| drücken.
  - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen.

- ✓ ▶II 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 ▶II.

## 8.8 Betrieb anhalten

1. ▶II drücken oder die Gerätetür öffnen.
  - ✓ Das Gerät stoppt den Betrieb.
  - ✓ ▶II blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. ▶II drücken.
  - ✓ Das Gerät setzt den Betrieb fort.
  - ✓ ▶II 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 ▶II 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 ▶II starten.
  - ✓ Die Dauer läuft ab und der Betrieb startet.
  - ✓ Die Dauer läuft sichtbar ab.
  - ✓ ▶II 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 ▶II.

## 9.3 Betrieb anhalten

1. ▶II drücken oder die Gerätetür öffnen.
  - ✓ Das Gerät stoppt den Betrieb.
  - ✓ ▶II blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. ▶II drücken.
  - ✓ Das Gerät setzt den Betrieb fort.
  - ✓ ▶II 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. Den Betrieb mit  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.

### 10.2 Dauer einstellen

1. Eine Betriebsart einstellen.
2.  drücken, bis sich  im Fokus befindet.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
4.  drücken.
  - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen.
  - ✓  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.  drücken oder die Gerätetür öffnen.
  - ✓ Das Gerät stoppt den Betrieb.
  - ✓  blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3.  drücken.
  - ✓ Das Gerät setzt den Betrieb fort.
  - ✓  leuchtet.

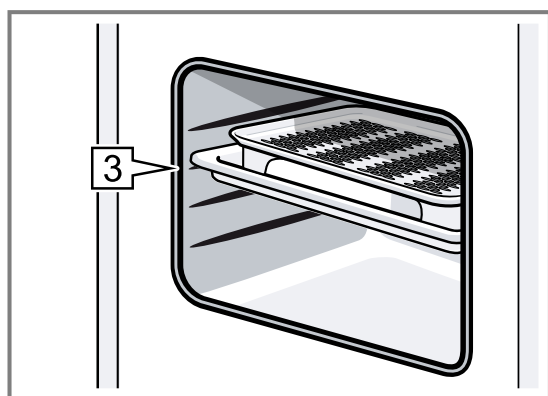
### 10.5 Betrieb abbrechen

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 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 18

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 ►II starten.
- ✓ Der Pfeil bei  erlischt und das Symbol ohne Pfeil leuchtet.
- ✓ ►II 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 ►II 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 19

## 11.2 Dampf-Kombibetrieb

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
-  HeiBluft
-  Grill
-  Umluftgrill

Ausnahmen:

-  Mikrowellen-Stufe 1000 Watt
-  HeiBluft 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 ►II starten.
- ✓ Die Dauer läuft ab und der Betrieb startet.
- ✓ Die Dauer läuft sichtbar ab.

- ✓ ►II 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 deaktiviert. Durch erneutes Drücken aktivieren Sie die Dampffunktion, beginnend bei der höchsten Stufe.

## 11.3 Betrieb anhalten

1. ►II drücken oder die Gerätetür öffnen.
- ✓ Das Gerät stoppt den Betrieb.
- ✓ ►II blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. ►II drücken.
- ✓ Das Gerät setzt den Betrieb fort.
- ✓ ►II leuchtet.

## 11.4 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.

## 11.5 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.

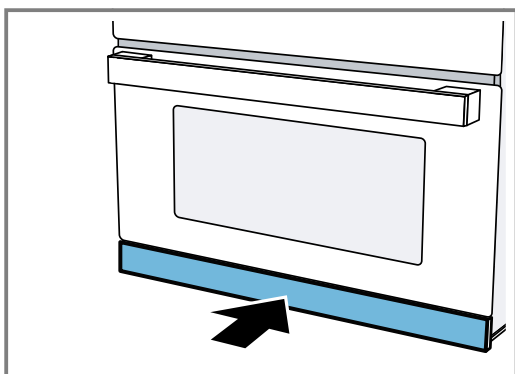
#### **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gerätebetriebs kann sich der Wassertank erhitzen.

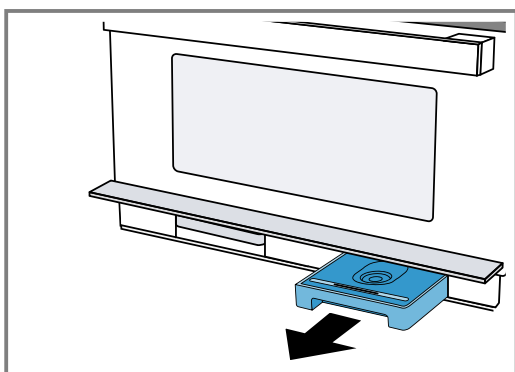
- ▶ Nach einem vorherigen Gerätebetrieb abwarten, bis der Wassertank abgekühlt ist.
- ▶ Den Wassertank aus dem Tankschacht nehmen.

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

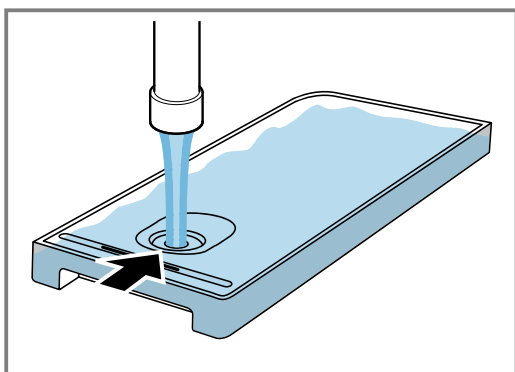
1. Auf die Mitte der Tankblende drücken.



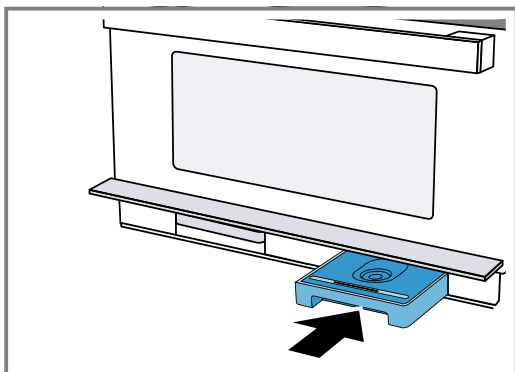
- ✓ Die Tankblende öffnet sich.
2. Den Wassertank aus dem Tankschacht ziehen.



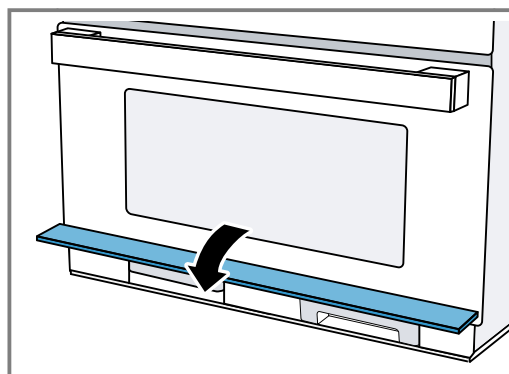
3. Den Wassertank bis zur Markierung "MAX" mit kaltem Wasser füllen.



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



5. Die Tankblende schließen.




## 11.6 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.

## 11.7 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. ►|| 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

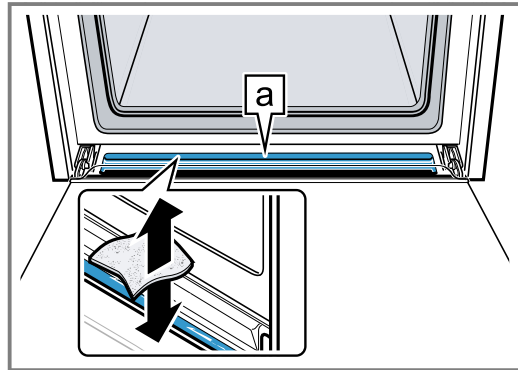
#### ⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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 [F] wählen.
5. Zwei Mal ⊖ drücken.
  - ✓ |→| ist im Display markiert.
6. Mit dem Drehwähler eine Dauer von 15 Minuten einstellen.
7. Den Betrieb mit ►|| 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 Programmatematik

Die Programmatematik 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 mikrowellene geeignetes, 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
<i>PD1</i>	Hackfleisch vom Rind, Lamm oder Schwein <sup>1,2</sup>	flaches, offenes Geschirr	0	0,10 - 1,20	Entfernen Sie nach dem Wenden bereits aufgetautes Fleisch.
<i>PD2</i>	Fischfilet <sup>1,2</sup>	flaches, offenes Geschirr	0	0,10 - 1,00	Filet vom Hecht, Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs, Zander
<i>PD3</i>	Hähnchenteile mit Knochen <sup>1,2</sup>	flaches, offenes Geschirr	0	0,15 - 1,20	Legen Sie die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten.
<i>PD4</i>	Brotscheiben <sup>1,2</sup>	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.

<sup>1</sup> Das Wendesignal beachten.

<sup>2</sup> Mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

### Geflügel, Fleisch, Fisch

Nr.	Speisen	Zubehör	Einschubhöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
<i>PD5</i>	Hähnchenteile, frisch <sup>1,2</sup>	Rost + Glaspfanne	3 + 2	0,15 - 1,00	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen Legen Sie die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten.
<i>PD6</i>	Roastbeef, englisch	Glaspfanne	1	0,50 - 2,00	
<i>PD7</i>	Roastbeef, rosa	Glaspfanne	1	0,50 - 2,00	
<i>PD8</i>	Roastbeef, durch	Glaspfanne	1	0,50 - 2,00	
<i>PD9</i>	Lammkeule mit Knochen, rosa	Glaspfanne	1	1,00 - 2,00	
<i>PD10</i>	Lammkeule mit Knochen, durch	Glaspfanne	1	1,00 - 2,00	

<sup>1</sup> Das Wendesignal beachten.

<sup>2</sup> Mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

<sup>3</sup> Den Wassertank füllen.

<sup>4</sup> Das Umrührsignal beachten.

Nr.	Speisen	Zubehör	Einschubhöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
P11	Fisch, ganz, frisch <sup>3</sup>	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,20 - 1,20	Beträufeln Sie die Innenseite mit Zitronensaft.
P12	Fisch-Filet, frisch <sup>3</sup>	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,20 - 0,50	
P13	Fisch-Filet, gefroren <sup>3</sup>	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,20 - 0,50	Verwenden Sie gleichmäßig flache Fisch-Filets.
P14	Eintopf aus frischen Zutaten <sup>4,2</sup>	Geschirr mit Deckel	0	0,20 - 2,00	Verwenden Sie Fleisch, Gemüse und Brühe zu gleichen Teilen und geben Sie das Gesamtgewicht an.

<sup>1</sup> Das Wendesignal beachten.

<sup>2</sup> Mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

<sup>3</sup> Den Wassertank füllen.

<sup>4</sup> Das Umrührsignal beachten.

### Gemüse, Beilagen

Nr.	Speisen	Zubehör	Einschubhöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
P15	Brokkoli, frisch <sup>1</sup>	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,10 - 1,00	
P16	Erbsen, gefroren <sup>1</sup>	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,10 - 1,00	
P17	Karottenscheiben, frisch <sup>1</sup>	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.
P18	Grüner Spargel, frisch <sup>1</sup>	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	0,10 - 0,70	Nicht übereinanderlegen.
P19	Eier, weichgekocht <sup>1</sup>	Dampfbehälter + Glaspfanne	3	2 - 10 Stück	Hühnereier, gekühlt
P20	Reis <sup>2,3</sup>	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.

<sup>1</sup> Den Wassertank füllen.

<sup>2</sup> Das Umrührsignal beachten.

<sup>3</sup> Mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Nr.	Speisen	Zubehör	Einschubhöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
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 <sup>3, 1</sup>	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 <sup>3, 1, 2</sup>	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.

<sup>1</sup> Den Wassertank füllen.

<sup>2</sup> Das Umrührsignal beachten.



<sup>3</sup> Mikrowellene geeignetes Geschirr verwenden.

### Convenience

Nr.	Speisen	Zubehör	Einschubhöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
P24	Pommes frites, gefroren <sup>1</sup>	Glaspfanne	2	0,20 - 0,80	Nicht übereinanderlegen.
P25	Kroketten, gefroren <sup>1</sup>	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.
P28	Nudelaufguss, vorgekocht und gekühlt	Geschirr auf Glaspfanne	2	0,30 - 1,00	Lasagne, Cannelloni oder Nudelaufgüsse 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	

<sup>1</sup> Das Wendesignal beachten.

### 12.3 Gericht einstellen

1. Funktionswähler auf  stellen.
  - ✓ Das Display zeigt die erste Gerichtnummer 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. 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.
- ✓ 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 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. drücken oder die Gerätetür öffnen.
- ✓ Der Betrieb wird angehalten.
- ✓ blinkt.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und drücken.
- ✓ Der Betrieb wird fortgesetzt.
- ✓ 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 25 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  $\ominus$  drücken.
  - ✓ Das Display zeigt --:-- und die Zeitsymbole leuchten.
2. Mit dem Drehwähler eine Dauer einstellen.
3.  $\blacktriangleright$  drücken.
  - ✓ Das Gerät startet den Betrieb.
  - ✓ Auf dem Display läuft die Dauer sichtbar ab und  $\blacktriangleright$  leuchtet. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.
  - ✓ Nach abgelaufener Dauer ertönt ein Signal. Das Gerät hört auf zu heizen. Auf dem Display steht --:--.
4. Mit  $\ominus$  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  $\ominus$  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  $\ominus$  leuchtet.

1. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
  2.  $\ominus$  drücken.
- ✓ Die Uhrzeit ist eingestellt.

## 13.10 Uhrzeit ändern

**Voraussetzung:** Das Gerät ist ausgeschaltet.

1. Zweimal  $\ominus$  drücken.
  - ✓ Das Display zeigt  $\ominus$  und die Uhrzeit.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
3.  $\ominus$  drücken.
  - ✓ Die Uhrzeit ist eingestellt.

**Hinweis:** Wenn Sie nach dem Einstellen der Uhrzeit nicht  $\ominus$  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  $\text{☞}$  drücken.
- ✓ Das Bedienfeld ist gesperrt.
- ✓ Im Display erscheint  $\rightarrow$ .

**Hinweis:** Wenn Sie eine Weckerzeit  $\triangle$  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  $\text{☞}$  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
$\text{c01}$	Signaldauer	1 = kurz = 10 Sekunden 2 = mittel = 30 Sekunden <sup>1</sup> 3 = lang = 2 Minuten	Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder des Weckers einstellen.
$\text{c02}$	Tastenton	0 = aus 1 = an <sup>1</sup>	Tastentöne einschalten oder ausschalten.

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
c03	Displayhelligkeit	1 = niedrig 2 = mittel <sup>1</sup> 3 = hoch	Displayhelligkeit einstellen.
c04	Zeitanzeige	0 = aus 1 = an <sup>1</sup>	Uhrzeit im Display anzeigen.
c05	Garraumbeleuchtung	0 = aus 1 = an <sup>1</sup>	Garraumbeleuchtung einschalten oder ausschalten.
c06	Wasserhärte	0 = enthärtet 1 = weich 2 = mittel 3 = hart 4 = sehr hart <sup>1</sup>	Wasserhärte einstellen → Seite 13.
c07	Werkseinstellung	0 = aus <sup>1</sup> 1 = an	Geänderte Einstellungen auf Werkseinstellungen zurücksetzen.
c08	Demomodus	0 = aus <sup>1</sup> 1 = an	Demomodus einschalten oder ausschalten. <b>Hinweis:</b> Der Demomodus ist nur während der ersten 5 Minuten nach Anschluss des Geräts sichtbar.

<sup>1</sup> Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

## 15.2 Grundeinstellungen ändern

**Voraussetzung:** Das Gerät ist ausgeschaltet.

- ⊖ 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.

Maßnahme	Vorteil
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 26
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, Stärkelflecken und Eiweißflecken sofort entfernen.
- ▶ Bei Edelstahlflächen spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen verwenden.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.  
→ Seite 26

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 26
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 26
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 26

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 26
  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 26
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 26
  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 26
2. Eingebrennte 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 26
  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 26
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 26
2. Den Tankschacht nach jedem Gebrauch trocken reiben.

## 16.16 Dampfauslass im Garraum reinigen


1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → Seite 26
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. ►|| 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. ►|| 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. ►|| 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

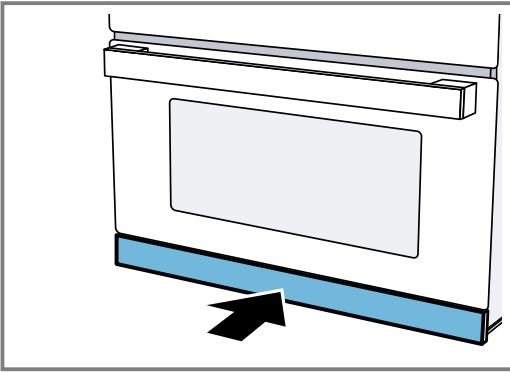
Bei den Reinigungsfunktionen wird das Restwasser im Auffangbehälter gesammelt. Leeren und trocknen Sie anschließend den Auffangbehälter.

#### **ACHTUNG!**

Hitze kann den Auffangbehälter beschädigen.

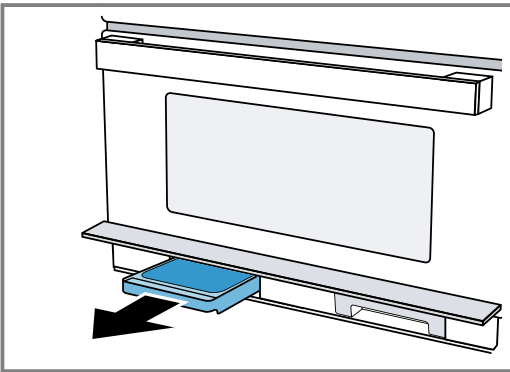
- ▶ Den Auffangbehälter nicht im heißen Garraum trocknen.
- ▶ Den Auffangbehälter nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

1. Kurz auf die Mitte der Tankblende drücken.

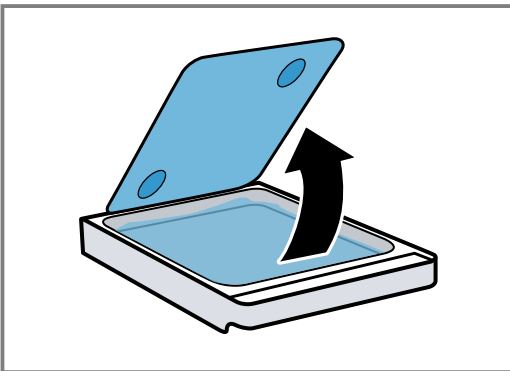


✓ Die Tankblende öffnet sich. Der Auffangbehälter und der Wassertank sind zugänglich.

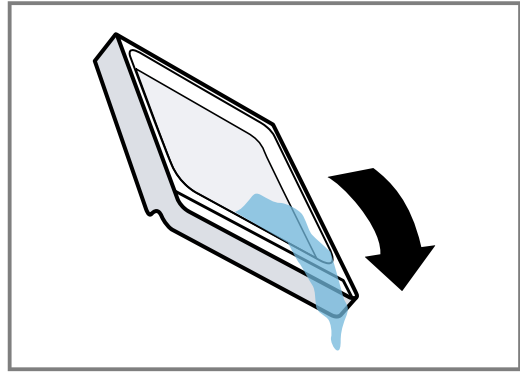
2. Den Auffangbehälter aus dem Tankschacht nehmen.



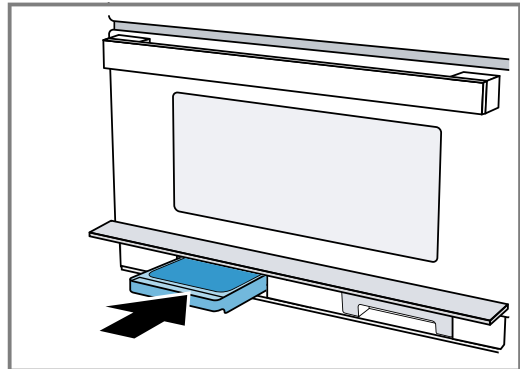
3. Den Deckel des Auffangbehälters öffnen.



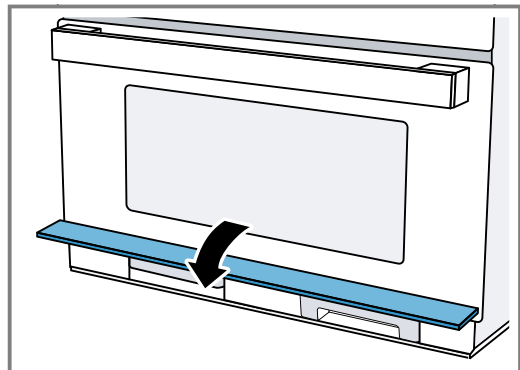
4. Den Auffangbehälter leeren.



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.	<p>Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.</li> </ul> <p>Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.</li> </ul> <p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.</li> </ul> <p>Funktionsstörung</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.</li> <li>2. Sicherung nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten.</li> <li>✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung.</li> <li>3. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 33</li> </ol> <p>Tür ist nicht ganz geschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie, ob Speisereste oder Fremdkörper in der Tür klemmen.</li> </ul>
Im Display leuchtet ∞ und Gerät lässt sich nicht einstellen.	<p>Kindersicherung ist aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Drücken Sie so lange auf ∞, bis ∞ erlischt.</li> </ul>
Garraumbelichtung funktioniert nicht.	<p>LED-Lampe ist defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wenn dieser Fehler wiederholt auftritt, rufen Sie den Kundendienst.</li> </ul>
Auf dem Display blinkt 12:00 und das Symbol ☀ leuchtet.	<p>Stromversorgung ist ausgefallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. → "Uhrzeit einstellen", Seite 25</li> </ul>
Das Gerät ist nicht in Betrieb. Auf dem Display steht eine Dauer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>▶  </b> wurde nicht gedrückt.</li> <li>▶ Drücken Sie <b>▶  </b>.</li> </ul>
Mikrowelle funktioniert nicht.	<p>Tür ist nicht ganz geschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfen Sie, ob Speisereste oder Fremdkörper in der Tür klemmen.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>▶  </b> wurde nicht gedrückt.</li> <li>▶ Drücken Sie <b>▶  </b>.</li> </ul>
Speisen werden langsamer heiß als bisher.	<p>Mikrowellenleistung ist zu gering eingestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stellen Sie eine höhere Mikrowellenleistung ein. → Seite 15</li> </ul> <p>Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stellen Sie eine längere Dauer ein. Für die doppelte Menge benötigen Sie die doppelte Zeit.</li> </ul> <p>Speisen sind kälter als sonst.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wenden Sie die Speisen oder rühren Sie die Speisen zwischendurch um.</li> </ul>
Mikrowellenbetrieb bricht ab.	<p>Gerät hat eine Störung.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wenn dieser Fehler wiederholt auftritt, rufen Sie den Kundendienst.</li> </ul>
Gerät heizt nicht auf, im Display blinkt der Doppelpunkt.	<p>Demo-Modus ist in den Grundeinstellungen aktiviert.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten kurzzeitig ausschalten.</li> <li>2. Deaktivieren Sie den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen → Seite 25.</li> </ol>
Symbole für Wassertank und Auffangbehälter blinken dauerhaft.	<p>Technisches Problem</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stellen Sie sicher, dass der Wassertank und der Auffangbehälter vollständig in den jeweiligen Tankschacht eingeschoben sind.</li> <li>2. Wenn die Symbole weiterhin dauerhaft blinken, rufen Sie den Kundendienst.</li> </ol> <p><b>Hinweis:</b> Sie können das Gerät weiterhin verwenden, mit Ausnahme der Dampffunktion.</p>
Die warme Luft oder Dampf entweicht über der Tür.	<p>Kein Fehler. Kühllüfter des Geräts läuft.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Keine Handlung notwendig. Lüfter läuft auch noch nach dem Betrieb eine kurze Zeit weiter. Das Gerät wird durch das Gebläse vor Überhitzung geschützt.</li> </ul>

Störung	Ursache und Störungsbehebung
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.
Weißer 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.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.

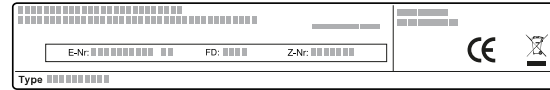
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes 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 20

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 angegebene Zeit ein und prüfen Sie ihr Gericht nach der kürzesten Zeit.

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

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Garzeiten möglichst kurz halten</li> <li>▪ Gerichte goldgelb und nicht zu dunkel bräunen.</li> <li>▪ Großes, dickes Gargut verwenden. Dieses enthält weniger Acrylamid.</li> </ul>

Gericht	Tipp
Gebäck und Plätzchen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Temperatur bei Heißluft auf max. 180 °C einstellen.</li> <li>▪ Gebäck und Plätzchen mit Ei oder Eigelb bestreichen. Dies verringert die Bildung von Acrylamid.</li> </ul>
Backofen Pommes frites	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pommes frites gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen.</li> <li>▪ Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes frites nicht austrocknen.</li> </ul>

## 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Speise zwischendurch umrühren.</li> <li>▪ Eine niedrigere Mikrowellenleistung und eine längere Dauer einstellen.</li> </ul>
Geflügel oder Fleisch soll nach dem Auftauen nicht nur außen angegart und in der Mitte noch gefroren sein.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eine niedrigere Mikrowellenleistung einstellen.</li> <li>▪ Das Auftaugut bei großen Mengen mehrmals wenden.</li> </ul>
Die Speise soll nicht zu trocken sein.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eine niedrigere Mikrowellenleistung einstellen.</li> <li>▪ Eine kürzere Dauer einstellen.</li> <li>▪ Speise abdecken.</li> <li>▪ Mehr Flüssigkeit dazugeben.</li> </ul>

## 20.5 Tipps zum Auftauen und Erwärmen mit Mikrowelle

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

Anliegen	Tipp
Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe.	Die Garzeit verlängern oder verkürzen. Faustregel: doppelte Menge = fast doppelte Zeit, halbe Menge = halbe Zeit

Anliegen	Tipp
Ihre Speise ist zu trocken geworden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Garzeit verkürzen. Oder:</li> <li>■ Eine niedrigere Mikrowellen-Leistung wählen.</li> <li>■ Die Speise abdecken und mehr Flüssigkeit hinzugeben.</li> </ul>
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Speise zwischendurch umrühren.</li> <li>■ Beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer einstellen.</li> </ul>
Nach dem Auftauen ist Ihr Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung wählen.</li> <li>■ Das Auftaugut bei großen Mengen mehrmals wenden.</li> </ul>










## 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 <sup>1</sup> 2. 15-25 <sup>1</sup>
Fleisch im Ganzen, mit und ohne Knochen, 1000 g	Offenes Geschirr	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Fleisch im Ganzen, mit und ohne Knochen, 1500 g	Offenes Geschirr	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Fleisch in Stücken oder Scheiben, 200 g	Offenes Geschirr	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>2</sup> 2. 4-6 <sup>2</sup>
Fleisch in Stücken oder Scheiben, 500 g	Offenes Geschirr	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 5-10 <sup>2</sup>
Fleisch in Stücken oder Scheiben, 800 g	Offenes Geschirr	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 10-15 <sup>2</sup>
Hackfleisch, gemischt, 200 g <sup>3</sup>	Offenes Geschirr	0		90	15 <sup>1,4</sup>
Hackfleisch, gemischt, 500 g <sup>3</sup>	Offenes Geschirr	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1,5</sup> 2. 10-15 <sup>1,5</sup>
Hackfleisch, gemischt, 800 g <sup>3</sup>	Offenes Geschirr	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>1,5</sup> 2. 15-20 <sup>1,5</sup>

<sup>1</sup> Die Speise mehrmals wenden.

<sup>2</sup> Beim Wenden die Fleischstücke voneinander trennen.

<sup>3</sup> Die Speisen flach einfrieren.

<sup>4</sup> Das bereits aufgetaute Fleisch entfernen.

<sup>5</sup> Beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen.

<sup>6</sup> Die Auftauflüssigkeit entfernen.

<sup>7</sup> Die Speise alle 20 Minuten wenden.




















<sup>8</sup> Die aufgetauten Teile voneinander trennen.

<sup>9</sup> Die Speise zwischendurch vorsichtig umrühren.

<sup>10</sup> Die Verpackung vollständig entfernen.

<sup>11</sup> Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelantine oder Creme auftauen.

<sup>12</sup> Die Kuchenstücke voneinander trennen.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Mikrowellenstufe in W	Dauer in Min.
Geflügel oder Geflügelteile, 600 g	Offenes Geschirr	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>6</sup> 2. 10-15 <sup>6</sup>
Geflügel oder Geflügelteile, 1200 g	Offenes Geschirr	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>6</sup> 2. 20-25 <sup>6</sup>
Ente, 2000 g	Offenes Geschirr	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1,6</sup> 2. 30-40 <sup>1,6</sup>
Gans, 4500 g	Offenes Geschirr	0		1. 180 2. 90	1. 30 <sup>7,6</sup> 2. 60-80 <sup>7,6</sup>
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben, 400 g	Offenes Geschirr	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>8</sup> 2. 10-15 <sup>8</sup>
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 <sup>9</sup>
Gemüse, z. B. Erbsen, 600 g	Offenes Geschirr	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>9</sup> 2. 9-15 <sup>9</sup>
Obst, z. B. Himbeeren, 300 g	Offenes Geschirr	0		180	7-10 <sup>9,8</sup>
Obst, z. B. Himbeeren, 500 g	Offenes Geschirr	0		1. 180 2. 90	1. 8 <sup>9,8</sup> 2. 5-10 <sup>9,8</sup>
Butter, antauen, 125 g <sup>10</sup>	Offenes Geschirr	0		90	6-8
Butter, antauen, 250 g <sup>10</sup>	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 <sup>11,12</sup>	Offenes Geschirr	0		90	10-15
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen, 750 g <sup>11,12</sup>	Offenes Geschirr	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen, 500 g <sup>11</sup>	Offenes Geschirr	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen, 750 g <sup>11</sup>	Offenes Geschirr	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

<sup>1</sup> Die Speise mehrmals wenden.

<sup>2</sup> Beim Wenden die Fleischstücke voneinander trennen.

<sup>3</sup> Die Speisen flach einfrieren.

<sup>4</sup> Das bereits aufgetaute Fleisch entfernen.

<sup>5</sup> Beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen.

<sup>6</sup> Die Auftauflüssigkeit entfernen.

<sup>7</sup> Die Speise alle 20 Minuten wenden.

<sup>8</sup> Die aufgetauten Teile voneinander trennen.

<sup>9</sup> Die Speise zwischendurch vorsichtig umrühren.

<sup>10</sup> Die Verpackung vollständig entfernen.

<sup>11</sup> Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelatine oder Creme auftauen.

<sup>12</sup> Die Kuchenstücke voneinander trennen.

## 20.7 Erwärmen

Mit Ihrem Gerät können Sie Speisen erwärmen.

### Tiefgefrorene 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	Einschubhöhe	Heizart	Mikrowellenstufe 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
Fleischscheiben oder Fleischstücke in Soße, z. B. Gulasch, gefroren, 500 g	Geschlossenes Geschirr	0		600	12-17 <sup>1</sup>
Fleischscheiben oder Fleischstücke in Soße, z. B. Gulasch, gefroren, 1000 g	Geschlossenes Geschirr	0		600	25-30 <sup>1</sup>
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni, gefroren, 450 g	Geschlossenes Geschirr	0		600	10-15
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln, gefroren, 250 g <sup>2</sup>	Geschlossenes Geschirr	0		600	2-5
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln, gefroren, 500 g <sup>2</sup>	Geschlossenes Geschirr	0		600	8-10
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Karotten, gefroren, 300 g <sup>3</sup>	Geschlossenes Geschirr	0		600	8-10
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Karotten, gefroren, 600 g <sup>3</sup>	Geschlossenes Geschirr	0		600	14-17
Rahmspinat, gefroren, 500 g <sup>4</sup>	Geschlossenes Geschirr	0		600	11-16 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Beim Umrühren die Fleischstücke voneinander trennen.

<sup>2</sup> Der Speise etwas Flüssigkeit zugeben.

<sup>3</sup> Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.

<sup>4</sup> Die Speise ohne Zugabe von Wasser garen.

<sup>5</sup> Die Speise zwischendurch umrühren.

### Speisen erwärmen

#### **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

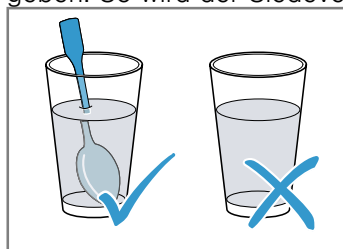
Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden.

- 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 mikrowelleneignetes 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	Einschubhöhe	Heizart	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
Babykost, z. B. Milchfläschchen, 150 ml <sup>1</sup>	Offenes Geschirr	0		360	-	0,5-1,5 <sup>2, 3</sup>
Getränke, 200 ml <sup>4</sup>	Offenes Geschirr	0		1000	-	1-2 <sup>5, 6</sup>
Getränke, 500 ml <sup>4</sup>	Offenes Geschirr	0		1000	-	4-5 <sup>5, 6</sup>
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 <sup>7</sup>	Geschlossenes Geschirr	0		600	-	7-10
Menü, Tellergericht, Fertiggericht mit 2-3 Komponenten, 400 g	Offenes Geschirr	0	+	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	+	360	3	3-5
Gemüse, 300 g	Offenes Geschirr	3	+	360	3	4-7

<sup>1</sup> Babykost ohne Sauger oder Deckel erwärmen.

<sup>2</sup> Nach dem Erhitzen die Speise immer gut schütteln.

<sup>3</sup> Unbedingt die Temperatur kontrollieren.

<sup>4</sup> Einen Löffel in das Glas geben.

<sup>5</sup> Alkoholische Getränke nicht überhitzen.

<sup>6</sup> Die Speise zwischendurch kontrollieren.

<sup>7</sup> 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 mikrowelleneignetes 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 Dampfgabe 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	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenstufe in W	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach	Napfform, Kranzform oder Kastenform	1		160-170	-	60-80 <sup>1</sup>
Rührkuchen, fein, z. B. Sandkuchen	Napfform, Kranzform oder Kastenform	1		150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
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 <sup>1</sup>
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

<sup>1</sup> Den Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

### Einstellempfehlungen für Kuchen auf dem Backblech

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
Rührkuchen mit trockenem Belag	Glaspfanne	2		160-170	-	-	30-40
Hefekuchen mit saftigem Belag, z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel	Glaspfanne	1		160-170	-	-	30-45
Hefezopf mit 500 g Mehl	Glaspfanne	1		170-180	-	3	35-45
Strudel mit Obstfüllung, vorgebacken, 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	Einschubhöhe	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	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Dampfstufe	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. Weizenmehlbrötchen	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prüfen, ob die Form außen sauber ist.</li> <li>■ Die Position der Form im Garraum ändern.</li> <li>■ Ohne Mikrowelle weiter backen und die Backdauer verlängern.</li> </ul>
Sie möchten feststellen, ob das Gebäck durchgebacken ist.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in das Gebäck stechen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, dann ist das Gebäck fertig.</li> </ul>
Ihr Gebäck fällt zusammen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept beachten.</li> <li>■ Weniger Flüssigkeit verwenden. Oder:</li> <li>■ Die Backtemperatur um 10 °C verringern und die Backzeit verlängern.</li> </ul>

### Anliegen

Ihr Gebäck ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.

Ihr Kleingebäck klebt beim Backen aneinander.

Ihr Gebäck ist insgesamt zu hell.

Ihr Gebäck in Form oder Kasten wird zu dunkel.

Ihr Gebäck ist zu dunkel.

### Tipp

- Nur den Boden der Springform einfetten.
- Das Gebäck nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer lösen.

- Um jedes Gebäckstück einen Abstand von ca. 2 cm schaffen. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.

- Die Einschubhöhe und das Zubehör prüfen.
- Die Backtemperatur erhöhen. Oder:
- Die Backzeit verlängern.

- Die Backform mittig platzieren.

- Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern.



Anliegen	Tipps
Ihr Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Backtemperatur reduzieren.</li> <li>■ Das Backpapier passend zuschneiden.</li> <li>■ Die Backform mittig platzieren.</li> <li>■ Kleine Gebäckstücke in gleichen Größen und Dicken formen.</li> </ul>
Ihr Gebäck ist innen noch nicht durchgebacken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern.</li> <li>■ Weniger Flüssigkeit hinzugeben.</li> </ul> <p>Bei Kuchen mit saftigem Belag:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Den Boden vorbacken.</li> <li>■ Den gebackenen Boden mit Mandeln oder Paniermehl bestreuen.</li> <li>■ Den Belag auf den Boden legen.</li> </ul>
Ihr Gebäck löst sich nicht beim Stürzen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Den Kuchen nach dem Backen 5 - 10 Minuten abkühlen lassen.</li> <li>■ Den Kuchenrand vorsichtig mit einem Messer lockern.</li> <li>■ Den Kuchen erneut stürzen und die Backform mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch bedecken.</li> <li>■ Beim nächsten Backen die Backform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.</li> </ul>




## 20.9 Aufläufe und Gratins

Mit Ihrem Gerät können Sie Aufläufe und Gratins zubereiten.

### Zubereitungshinweise für Aufläufe und 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 angegebenen 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. Nudelaufbau, 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 <sup>1</sup>
Hähnchen, ganz, gebraten, 1,3 kg	Offenes Geschirr	0		190	-	360	3	40-45 <sup>2, 3, 4</sup>
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel, 800 g	Offenes Geschirr	0		190	-	180	-	20-35 <sup>5, 6, 3</sup>
Entenbrust, 500 g	Rost + Glaspfanne	3+2		-	3	180	3	10-12 <sup>6, 3</sup>
Gänsebrust, Gänsekeulen, 700- 900 g	Offenes Geschirr	0		-	2	180	-	30-40 <sup>7, 3</sup>

<sup>1</sup> Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.

<sup>2</sup> Mit der Brustseite nach oben legen.

<sup>3</sup> Die Speise nicht wenden.

<sup>4</sup> 5 Minuten nachziehen lassen.

<sup>5</sup> Die Haut einstechen.

<sup>6</sup> Mit der Hautseite nach oben legen.

<sup>7</sup> 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

<sup>1</sup> Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.

<sup>2</sup> Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.

<sup>3</sup> Die Schwarte einschneiden.

<sup>4</sup> Die Speise nicht wenden.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
Roastbeef, englisch, 1,5 kg	Offenes Geschirr	0		180-190	-	180	-	30-40 <sup>1,2</sup>
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 <sup>2</sup>
Schweinefleisch mit Schwarte, z. B. Schulter, 1 kg <sup>3</sup>	Offenes Geschirr	0		170-80	-	180	3	60-80 <sup>4,2</sup>
Schweinelenade 500-600 g	Offenes Geschirr	0		180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>
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 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Das Gericht nach 1/2 der Gesamtzeit wenden.

<sup>2</sup> Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.

<sup>3</sup> Die Schwarte einschneiden.

<sup>4</sup> 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
Fischfiletstücke, gefroren, 400 g	Geschlossenes Geschirr	3		-	-	-	3	18-20
Fischfiletstücke, 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prüfen, ob die richtige Einschubhöhe gewählt ist.</li> <li>■ Eine niedrigere Temperatur wählen.</li> <li>■ Die Bratdauer verkürzen.</li> </ul>
Ihr Braten ist zu trocken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prüfen, ob die richtige Einschubhöhe gewählt ist.</li> <li>■ Eine niedrigere Temperatur wählen.</li> <li>■ Die Bratdauer verkürzen.</li> </ul>
Die Kruste Ihres Bratens ist zu dünn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Temperatur erhöhen. Oder:</li> <li>■ Nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz einschalten.</li> </ul>
Ihre Bratensoße ist angebrannt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ein kleineres Geschirr wählen.</li> <li>■ Beim Braten mehr Flüssigkeit zugeben.</li> </ul>
Ihre Bratensoße ist zu hell und zu wässrig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Damit mehr Flüssigkeit verdampft, ein größeres Geschirr wählen.</li> <li>■ Beim Braten weniger Flüssigkeit zugeben.</li> </ul>
Wenn Sie Fleisch schmoren, brennt das Fleisch an.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prüfen, ob das Geschirr und der Deckel zusammenpassen und gut schließen.</li> <li>■ Die Temperatur reduzieren.</li> <li>■ Beim Schmoren Flüssigkeit zugeben.</li> </ul>

## 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

<sup>1</sup> Die Speise zwischendurch umrühren.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
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 <sup>1</sup>
Gemüse, frisch, 500 g	Geschlossenes Geschirr	0		-	600	-	10-15 <sup>1</sup>
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

<sup>1</sup> Die Speise zwischendurch umrühren.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
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

<sup>1</sup> 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	Einschubhöhe	Heizart	Mikrowellenstufe in W	Dampfstufe	Dauer in Min.
Flan Caramel	Glaspfanne + Soufflé- Förmchen	3		-	3	40-50
Dampfnudeln	Glaspfanne	3		-	2	20-25
Milchreis 1:2,5 <sup>1</sup>	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 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Milch im angegebenen Verhältnis zugeben.

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

## 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	Einschubhöhe	Heizart	Mikrowellenstufe 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	Einschubhöhe	Heizart	Mikrowellenstufe in W	Dauer in Min.
Eiercreme, 1000 g	Offenes Geschirr	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
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	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Grillstufe	Mikrowellenstufe 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 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Mit der Brustseite nach unten legen.

<sup>2</sup> Ein hohes Geschirr ohne Deckel verwenden.




<sup>3</sup> 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	Einschubhöhe	Heizart	Dampfstufe	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	Einschubhöhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Min.
Toast, gebräunt	Rost	3		3	4-5
Beefburger, 12 Stück	Rost + Glaspfanne	3+1		3	35-45 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> 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

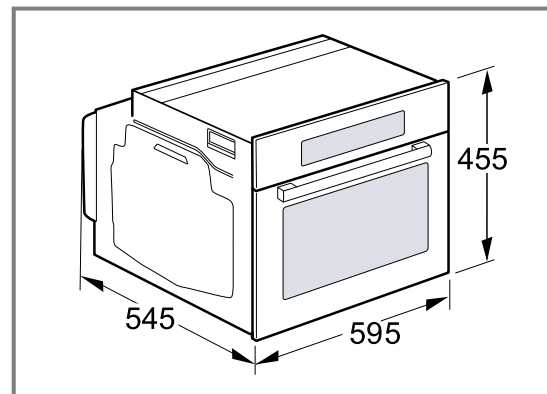
### **WARNUNG – Brandgefahr!**

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

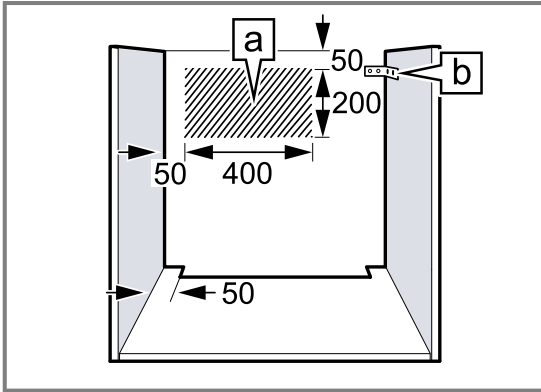
Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Dieses Gerät ist nicht als Tischgerät oder für den Gebrauch innerhalb eines Schrankes bestimmt.

Sicherstellen, dass der Einbauschränk hinter dem Gerät keine Rückwand hat. Zwischen der Wand und dem Schrankboden oder der Rückwand des darüberliegenden Schrankes einen Abstand von mindestens 35 mm einhalten.

Sicherstellen, dass der Einbauschränk an der Vorderseite über eine Lüftungsöffnung von 50 cm<sup>2</sup> verfügt. Für die Lüftungsöffnung die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.

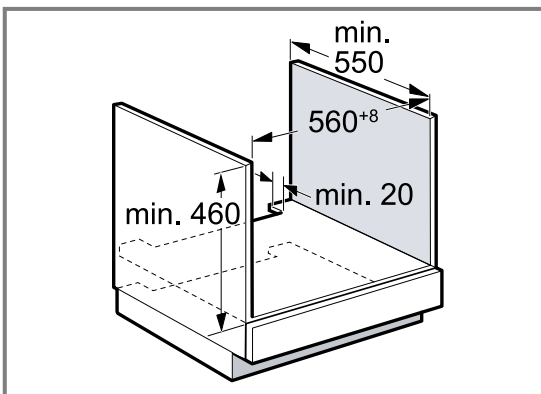
Sicherstellen, dass Umbaumöbel ohne Lüftungsausschnitt im hinteren Bereich der Seitenwände eine Lüftungsöffnung von 200 cm<sup>2</sup> haben.

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

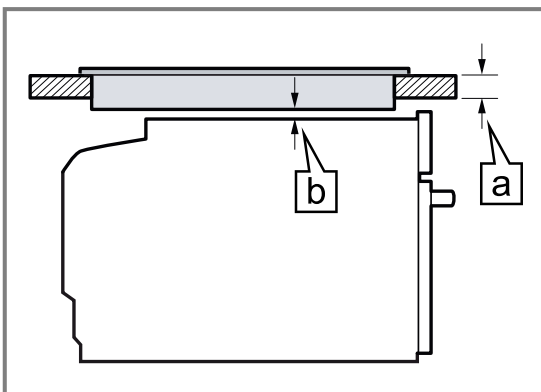
Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände beim Einbau unter einer Arbeitsplatte. Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.



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].

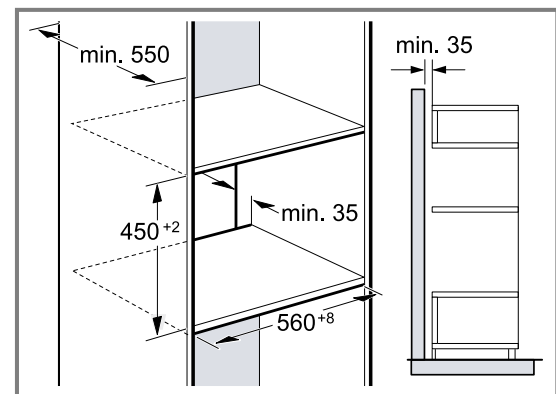
Kochfeldart	[a] aufgesetzt in mm	[a] flächenbündig in mm	[b] in mm
Induktionskochfeld	48	49	5
Vollflächen-Induktionskochfeld	58	59	5

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.

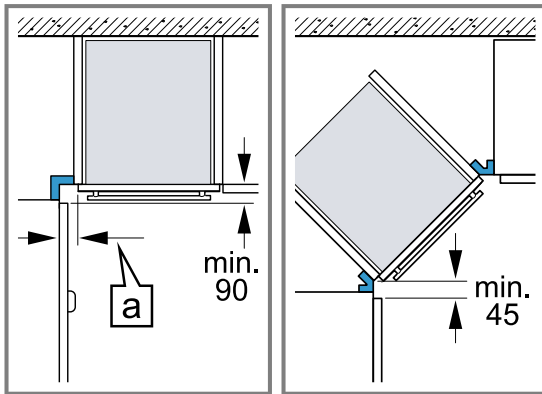
Das Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

### 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  $\boxed{a}$  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

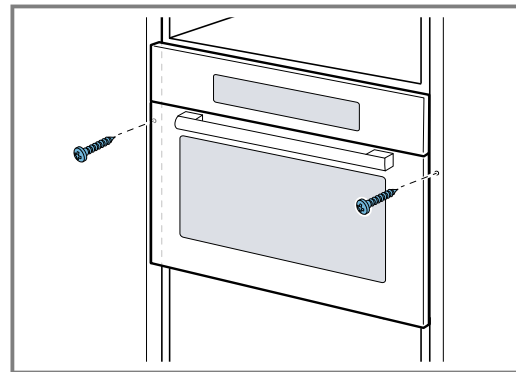
**Hinweis:** Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

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  $\oplus$
  - blau = Neutral- ("Null-") Leiter
  - braun = Phase (Außenleiter)

## 21.10 Gerät einbauen

1. Das Gerät mit der Wasserwaage exakt waagrecht ausrichten.
2. Das Gerät ganz einschieben.
3. Das Gerät waagrecht 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 of contents

## USER MANUAL

1	<b>Safety</b> .....	52
2	<b>Preventing material damage</b> .....	56
3	<b>Environmental protection and saving energy</b> .....	57
4	<b>Familiarising yourself with your appliance</b> .....	57
5	<b>Accessories</b> .....	62
6	<b>Before using for the first time</b> .....	63
7	<b>Basic operation</b> .....	63
8	<b>Microwave</b> .....	64
9	<b>MicroCombi</b> .....	66
10	<b>Grill</b> .....	67
11	<b>Steam</b> .....	67
12	<b>Automatic programmes</b> .....	71
13	<b>Time-setting options</b> .....	74
14	<b>Childproof lock</b> .....	75
15	<b>Basic settings</b> .....	75
16	<b>Cleaning and servicing</b> .....	76
17	<b>Troubleshooting</b> .....	80
18	<b>Disposal</b> .....	82
19	<b>Customer Service</b> .....	83
20	<b>How it works</b> .....	83
21	<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	99
21.1	<b>Safe installation</b> .....	99



## 1 Safety

Observe the following safety instructions.

### 1.1 General information

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

### 1.2 Intended use

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

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

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

Only use this appliance:

- To prepare meals and drinks.
- Under supervision. Never leave the appliance unattended when cooking for short periods.
- For household use and similar applications, such as: In kitchens for employees in shops, offices and other commercial sectors; in agriculture; by customers in hotels and other residential facilities; in bed and breakfasts.
- Up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

Do not use the appliance:

- With an external timer or a separate remote control.

This appliance complies with the standards EN 55011 and CISPR 11. It is a group 2, class B product. Group 2 means that microwaves are produced for the purpose of heating food. Class B means that the appliance is suitable for private households.

### 1.3 Restriction on user group

This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

Do not let children play with the appliance.

Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

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

## 1.4 Safe use

Always place accessories in the cooking compartment the right way round.

→ "Accessories", Page 62

### **⚠ WARNING – Risk of fire!**

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

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

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

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

Opening the appliance door creates a draught. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire.

- ▶ Never place greaseproof paper loosely over accessories when preheating the appliance and while cooking.
- ▶ Always cut greaseproof paper to size and use a plate or baking tin to hold it down.

### **⚠ WARNING – Risk of burns!**

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

Accessories and cookware get very hot.

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

When the cooking compartment is hot, any alcoholic vapours inside may catch fire.

- ▶ Only use small quantities of drinks with a high alcohol content in food.
- ▶ Open the appliance door carefully.

### **⚠ WARNING – Risk of scalding!**

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

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

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

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

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

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

### **⚠ WARNING – Risk of injury!**

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

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

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

- ▶ Keep your hands away from the hinges. Components inside the appliance door may have sharp edges.
- ▶ Wear protective gloves.

### **⚠ WARNING – Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous.

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

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

- ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord.

An ingress of moisture can cause an electric shock.

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

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

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▶ Call customer services. → Page 83

**⚠ WARNING – Danger: Magnetism!**

Permanent magnets are used in the control panel or in the controls. These may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps.

- ▶ Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

**⚠ WARNING – Risk of suffocation!**

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

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

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

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

## 1.5 Microwave

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

**⚠ WARNING – Risk of fire!**

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

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

Food and its packaging and containers may catch fire.

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

Cooking oil may catch fire.

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

**⚠ WARNING – Risk of explosion!**

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

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

**⚠ WARNING – Risk of burns!**

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

- ▶ Never cook eggs in their shell or heat hard-boiled eggs in their shell.
- ▶ Never cook shellfish or crustaceans.
- ▶ Always prick the yolk of eggs before microwaving.
- ▶ The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.

Heat is not distributed evenly through baby food.

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

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

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

Airtight packaging may burst when food is heated.

- ▶ Always follow the instructions on the packaging.
  - ▶ Always use oven gloves to remove the dishes from the cooking compartment.
- The accessible parts of the appliance become hot during operation.

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

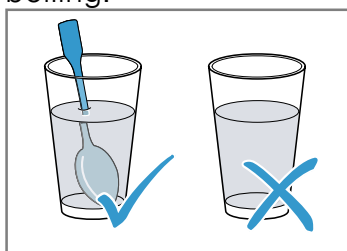
Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous. This is because, for instance, overheated slippers, pillows filled with grain or cereal, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.

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

### **⚠ WARNING – Risk of scalding!**

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

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



### **⚠ WARNING – Risk of injury!**

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

- ▶ Only use microwave-safe cookware.

Cookware and containers made from metal or cookware with metal edging may lead to sparks being formed during simple microwave operation. The appliance is damaged.

- ▶ Never use metal containers during microwave-only operation.
- ▶ Only use microwave-safe cookware or use the microwave in combination with a type of heating.

### **⚠ WARNING – Risk of electric shock!**

The appliance uses a high voltage.

- ▶ Never remove the casing.

### **⚠ WARNING – Risk of serious harm to health!**

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

- ▶ Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately.
- ▶ Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean.  
→ "Cleaning and servicing", Page 76

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

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

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

- ▶ Never remove the casing.
- ▶ Contact our after-sales service if maintenance or repair work is needed.

## **1.6 Steam**

Follow these instructions when using a steam function.

### **⚠ WARNING – Risk of scalding!**

The water in the water tank may become very hot if you operate the appliance for long periods.

- ▶ Always empty the water tank after using the steam function.

Hot steam is generated in the cooking compartment.

- ▶ Do not reach into the cooking compartment when using steam.

Hot liquid may spill over the sides of the accessory when it is removed from the cooking compartment.

- ▶ Remove hot accessories with care and always wear oven gloves.

### **⚠ WARNING – Risk of fire!**

Due to the hot surfaces, vapours from flammable liquids may catch fire in the cooking compartment (explosion). The appliance door may spring open. Hot steam and jets of flame may escape.

- ▶ Do not pour flammable liquids (e.g. alcoholic drinks) into the water tank.
- ▶ Only fill the water tank with water or with the descaling solution we have recommended.

## **2 Preventing material damage**

### **2.1 General**

#### **ATTENTION!**

When the cooking compartment is hot, any water inside it will create steam. The change in temperature may cause damage.

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

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

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

Leaving the appliance to cool down with the door open will damage the front of neighbouring kitchen units over time.

- ▶ Always allow the cooking compartment to cool down with the door closed after cooking at high temperatures.
- ▶ Take care not to trap anything in the appliance door.
- ▶ Only leave the cooking compartment to dry with the door open if a lot of moisture was produced during operation.

If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. This may damage the front of adjacent kitchen units.

- ▶ Keep the seal clean at all times.
- ▶ Never operate the appliance if the seal is damaged or missing.

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

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

With certain models, accessories may scratch the door pane when closing the appliance door.

- ▶ Always push accessories fully into the cooking compartment.

### **2.2 Microwave**

Follow these instructions when using the microwave.

#### **ATTENTION!**

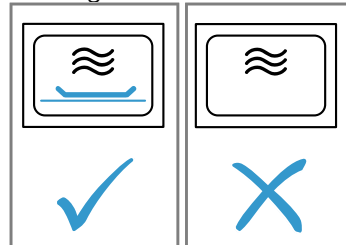
Metal touching the wall of the cooking compartment will cause sparks, which may damage the appliance or the inner door pane.

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

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

Do not use aluminium containers in the appliance. Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading.

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



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

- ▶ Leave the appliance to cool down for several minutes between each use.
  - ▶ Never set a microwave power level that is too high.
  - ▶ Use a maximum microwave output of 600 watts.
  - ▶ Always place the popcorn bag on a glass plate.
- Using unsuitable cookware may result in damage.
- ▶ When using the grill, the microwave combi mode or the hot air, only use tableware that can withstand the high temperatures.



## 2.3 Steam

Follow these instructions when using the steam function.

### ATTENTION!

Silicone bakeware is not suitable for combined operation with steam.

- ▶ Cookware must be heat- and steam-resistant. Using cookware with rust spots may cause corrosion in the cooking compartment. Even the smallest spots of rust can cause corrosion.
- ▶ Do not use cookware with rust spots. Dripping liquids make the cooking compartment floor dirty.
- ▶ When steaming with a perforated cooking container, always place the baking tray, the universal pan or the unperforated cooking container underneath. This will catch any liquid that drips down.

Hot water in the water tank may damage the steam system.

- ▶ Only fill the water tank with cold water. If there is water on the cooking compartment floor when operating the appliance at temperatures above 120 °C, this will damage the enamel.
- ▶ Do not use the appliance if there is water on the cooking compartment floor.
- ▶ Wipe away any water on the cooking compartment floor before operation.

If descaling solution comes into contact with the control panel or other delicate surfaces, it will damage them.

- ▶ Remove descaling solution immediately with water. Cleaning the water tank in the dishwasher will damage it.
- ▶ Do not clean the water tank in the dishwasher.
- ▶ Clean the water tank with a soft cloth and standard washing-up liquid.

# 3 Environmental protection and saving energy

## 3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

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

## 3.2 Saving energy

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

Only preheat the appliance if the recipe or the recommended settings tell you to do so.

- Not preheating the appliance can reduce the energy used by up to 20%.

Use dark-coloured, black-coated or enamelled baking tins.

- These types of baking tin absorb the heat particularly well.

Open the appliance door as little as possible during operation.

- This maintains the temperature in the cooking compartment and eliminates the need for the appliance to reheat.

When baking multiple dishes, do so in succession or in parallel.

- The cooking compartment is heated after baking the first dish. This reduces the baking time for the second cake.

If the cooking time is relatively long, you can switch the appliance off 10 minutes before the cooking time ends.

- There will be enough residual heat to finish cooking the dish.

Remove any accessories that are not being used from the cooking compartment.

- Accessories that are not being used do not need to be heated.

Allow frozen food to defrost before cooking.

- This saves the energy that would otherwise be required to defrost it.

### Note:

The appliance requires:

- A maximum of 1 W when the appliance is in operation with the display switched on
- A maximum of 0.5 W when the appliance is in operation with the display switched off

# 4 Familiarising yourself with your appliance










## 4.1 Control panel

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

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








### Function selector

Use the function selector to set the types of heating and other functions. On some product variants, the function selector can be pushed in. If you turn the function selector from the zero setting to a function, it takes a few seconds for the relevant function to be available.

Symbol	Setting	Use
	Zero setting	The appliance is switched off and is in energy-saving mode.
	Microwave	Select microwave operation.
	Steam	Hot steam is fed into the cooking compartment.
	Hot air	The fan distributes the heat from the ring-shaped heating element in the back wall evenly around the cooking compartment.
	Grill	The entire area below the grill elements becomes hot.
	Hot air grill	The fan circulates the hot air from the grill elements around the food.
	Descal	This function descales the evaporator and ensures it remains fully functioning.
	Rinse	The pipes in the steam unit are rinsed with water. We recommend using the rinsing function after every steam operation.
	Programmes	This gives you access to preprogrammed settings for many dishes.

## Touch fields

Touch fields are touch-sensitive surfaces. To select a function, touch the relevant field.

Symbol	Touch field	Use
	Microwave	Select the microwave power levels or switch on the microwave function for grilling or steaming.
	Steam	Select a steam setting or switch on the steam function for a type of heating.
	Programmes	Call up the programme selection and use the rotary selector to set the programme number.
	Time-setting options	Select the "Time-setting options" symbol and use the rotary selector to set the time-setting options you require.
	Rapid preheating/childproof lock	Press briefly: Activate/deactivate rapid preheating. Press and hold: Activate or deactivate the childproof lock.
	Temperature/weight	Use the rotary selector to select and set the temperature or weight.
	Start/stop	Start or pause the operation.


## Display








You can see the current setting values or options in the display.

The value that you can currently set is highlighted. It is highlighted by brackets around the set value. You can use the rotary selector to change the highlighted value directly.

## Display elements

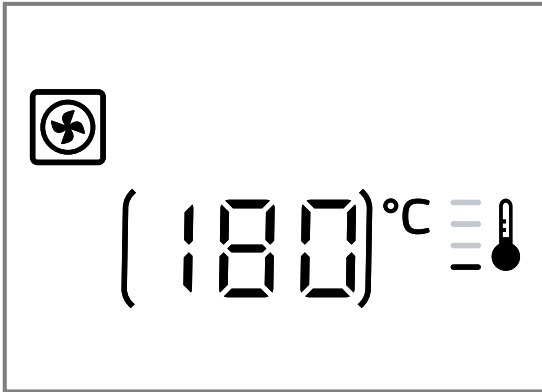
You can find a brief explanation of the different display elements below.

Symbol	Name	Meaning
	Timer	If the symbol is highlighted, the timer appears on the display.

Symbol	Name	Meaning
	Cooking time	If the symbol is highlighted, the cooking time appears on the display.
	Clock	If the symbol is highlighted, the clock appears on the display.
h:min	Hours/minutes	The cooking time is displayed in hours and minutes.
min:s	Minutes/seconds	The cooking time is displayed in minutes and seconds.
	Childproof lock	If the symbol lights up, the childproof lock is activated.
	Drip tray	<p>The symbol indicates the status of the drip tray.</p> <p>The symbol lights up and the arrow flashes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ The drip tray is in the tank recess.</li> <li>■ The drip tray is full.</li> <li>■ Empty the drip tray.</li> </ul> <p>The symbol flashes and the arrow does not flash:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ The drip tray is not in the tank recess.</li> <li>■ Insert the drip tray into the tank recess.</li> </ul> <p>The symbol lights up and the arrow does not light up:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ The drip tray is in the tank recess.</li> <li>■ No further action necessary.</li> </ul>
	Water tank	<p>The symbol indicates the status of the water tank.</p> <p>The symbol lights up and the arrow flashes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ The water tank is in the tank recess.</li> <li>■ The water tank is empty.</li> <li>■ Fill the water tank.</li> </ul> <p>The symbol flashes and the arrow does not flash:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ The water tank is not in the tank recess.</li> <li>■ Insert the water tank into the tank recess.</li> </ul> <p>The symbol lights up and the arrow does not light up:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ The water tank is in the tank recess.</li> <li>■ No further action necessary.</li> </ul>
	Rapid heat-up	If this symbol lights up, rapid heat-up is activated.
	Descale	If this symbol lights up, the appliance must be descaled.

### Temperature display

The temperature display shows the heating progress.



The yellow thermometer at the bottom right of the display indicates that the appliance is heating up. If a type of heating is set, the bars turn yellow from bottom to top as the cooking compartment heats up. If you are using the grill or steam mode, all the bars light up immediately. The bars do not light up when the microwave function is in use. When you are preheating the appliance, the optimal time to place your food in the cooking compartment is as soon as all four lines have turned yellow.

Due to thermal inertia, the temperature that is displayed may differ slightly from the actual temperature inside the cooking compartment.

### Night mode

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

### Rotary selector

You can use the rotary selector to change the adjustment values shown on the display.

For most selection lists, e.g. programmes, the first point begins again following the last point. For some selection lists, e.g. cooking time, rotate the rotary selector back again once the minimum or maximum value has been reached.

## 4.2 Operating modes

The menu is divided into different operating modes.

Operating mode	Use
Types of heating	There are various finely tuned types of heating that will allow you to cook your food to perfection.
Microwave	You can use the microwave to cook, heat up or defrost your food more quickly.
Steam	Cook food with steam. There are various finely tuned steam settings that will allow you to cook your food to perfection.
Microwave combined operation	In addition to the steam function or grill function, you can also switch on the microwave.
Steam combined operation	In addition to the microwave function or grill function, you can also switch on the steam function.
Cleaning	Different cleaning functions are available: Descaling and rinsing
Basic settings	Adjust the basic settings. → "Basic settings", Page 75

## 4.3 Types of heating

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

Symbol	Name	Temperature/ settings	Use
	Grill	Grill settings: ■ 1 = low ■ 2 = medium ■ 3 = high	Grill flat items such as steak, sausages or bread. Gratinated food.
	Hot air	40 °C 100-230 °C	Prove yeast dough, defrost cream cakes. For baking and roasting on one level.
	Hot air grill	100-190 °C	For roasting poultry, whole fish and larger pieces of meat.

**Note:** For each type of heating, the appliance specifies a default temperature. You can accept this default temperature or change it in the relevant area.

## 4.4 Cooking compartment

The functions in the cooking compartment make your appliance easier to use.

### Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes through the ventilation slots above the appliance door.

**ATTENTION!**

Covering the ventilation slots will cause the appliance to overheat.

- ▶ Do not cover the ventilation slots.

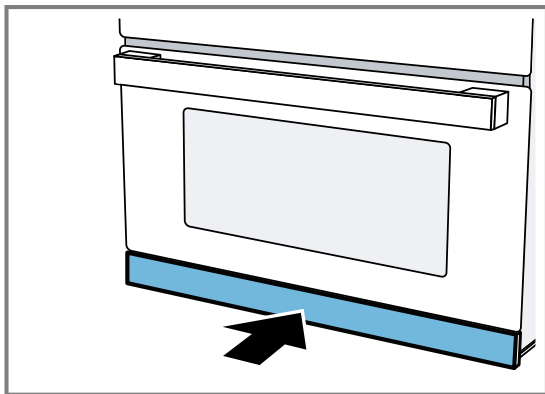
To cool the cooking compartment more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards. If the appliance is running in microwave operation, the appliance remains cool, but the cooling fan still switches on. The cooling fan may continue to run even when microwave operation has ended.

**Condensation**

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

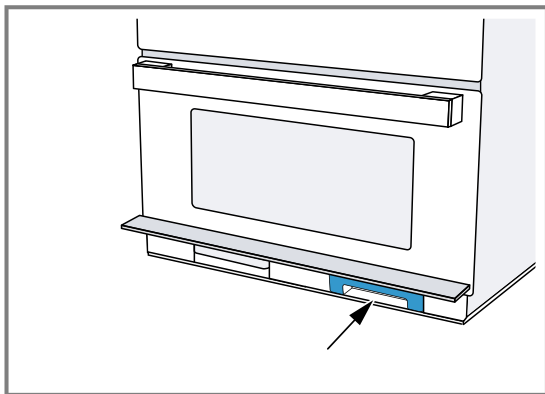
**4.5 Tank cover**

The tank cover is located below the appliance door and allows for access to the drip tray and water tank.



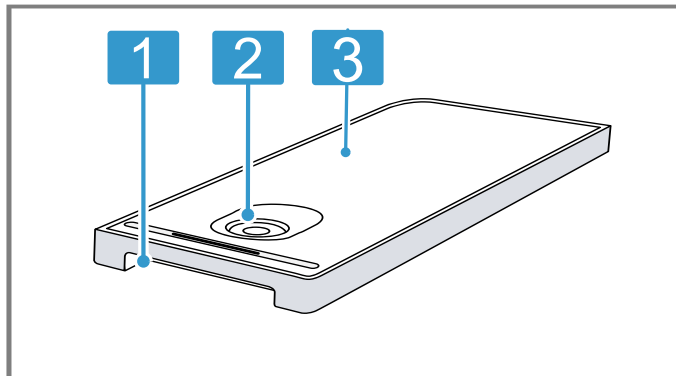
**4.6 Water tank**

The water tank is located to the right behind the tank cover.



Fill the water tank with water to operate the appliance using steam modes.

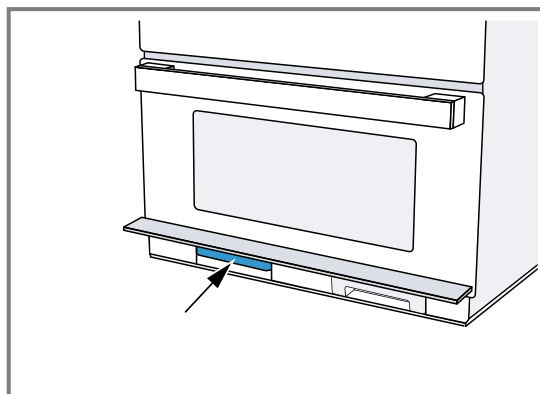
→ "Filling the water tank", Page 69



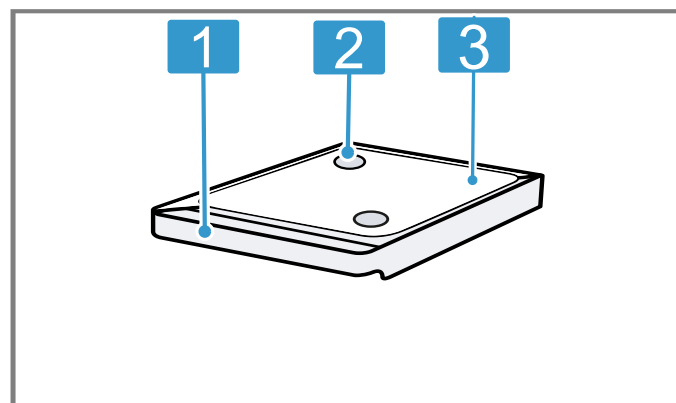
- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Handle for removing and inserting |
| 2 | Opening for filling and emptying  |
| 3 | Tank cover                        |

**4.7 Drip tray**

The drip tray is located to the left behind the tank cover.



Empty the drip tray before and after running the cleaning functions → Page 79.



**1** Handle for removing and inserting

**2** Collection openings

**3** Tank cover

## 5 Accessories

Use original accessories. These have been made especially for your appliance.

Accessories	Use
Wire rack	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wire rack for baking and roasting in oven operation.</li> <li>Wire rack for grilling, e.g. steaks, sausages and bread</li> <li>Wire rack as a storage space, e.g. for flat ovenproof dishes</li> </ul>
Glass pan	<ul style="list-style-type: none"> <li>For cooking food</li> <li>Splash guard when grilling directly on the wire rack</li> <li>Microwave-safe</li> </ul>
Steam cookware	<ul style="list-style-type: none"> <li>For cooking rice, potatoes and vegetables</li> <li>Place the steam container into the glass tray in order to cook with the "Steam" or "Steam with microwave" operating modes</li> <li>Place the food directly onto the steam container</li> </ul>

### 5.1 Additional accessories

Additional accessories may be enclosed depending on the appliance model.

Accessories	Use
Wire insert	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wire rack for roasting</li> <li>Insert into the glass tray with its feet to the bottom</li> <li>Ensures that fat and meat juices drip into the glass tray</li> <li>Not suitable for use in microwave operation or steam mode</li> </ul>

### 5.2 Other accessories

You can purchase other accessories from our after-sales service, specialist retailers or online. You will find a comprehensive range of products for your appliance in our brochures and online: [www.constructa.com](http://www.constructa.com)

Accessories vary from one appliance to another. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E no.) of your appliance.

You can find out which accessories are available for your appliance in our online shop or from our after-sales service.

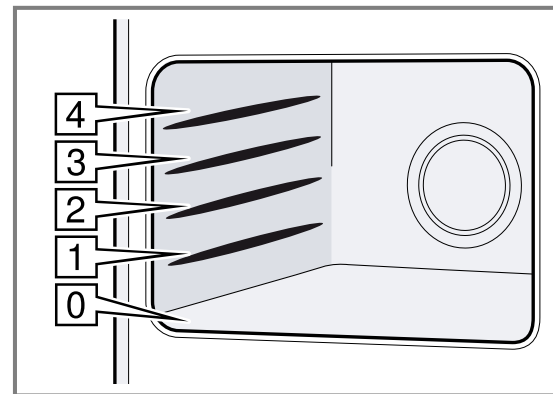
#### Glass roasting dish

Use

- Stews
- Bakes

### 5.3 Shelf positions

The cooking compartment has 4 shelf positions. The shelf positions are numbered from bottom to top. Insert the accessory into the guide and slide it in fully. The cooking compartment floor at position 0 is particularly suitable for microwave operation. The microwave output is best on the cooking compartment floor. Only use microwave-safe cookware.



## 6 Before using for the first time

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

### 6.1 Setting the time

During initial use, the time display is highlighted. 12:00 flashes on the display and ☉ lights up.

1. Set the time using the rotary selector.
2. Press ☉.

✓ The time is set.

### 6.2 Setting the water hardness

#### Requirements

- Before you set the water hardness, ask your water supplier about the hardness of your tap water.
- The appliance is switched off.

1. Press and hold ☉ for a few seconds.
- ✓ The first basic setting appears on the display.
2. Press ☉ repeatedly until **005** appears.
3. Use the rotary selector to select the water hardness.

**Tip:** If your tap water is very hard, we recommend that you use softened water. If you use only softened water, you can set your appliance to the "softened" water hardness range.

**Tip:** If you use mineral water, set the water hardness range to "very hard". If you use mineral water, you must only use non-carbonated mineral water.

Water hardness range	Setting
0	0 softened
1 (up to 1.3 mmol/l)	1 soft
2 (1.3 - 2.5 mmol/l)	2 moderately hard

Water hardness range	Setting
3 (2.5 - 3.8 mmol/l)	3 hard
4 (above 3.8 mmol/l)	4 very hard

4. To save the changes, press and hold ☉ for a few seconds.

### 6.3 Cleaning the appliance before using it for the first time

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

**Requirement:** Ensure that there is no leftover packaging, accessories or other objects in the cooking compartment.

1. Before heating, wipe the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, damp cloth.
2. Close the appliance door.
3. Ventilate the room while the appliance is heating.
4. Use the function selector to set **☒**.
5. Use the rotary selector to set to 180 °C.
6. Press **▶II**.
- ✓ The appliance starts heating.
7. Use **▶II** to switch off the appliance after one hour.
8. Turn the function selector to the zero setting.
9. Wait until the cooking compartment has cooled down.

### 6.4 Cleaning the accessories

- ▶ Clean the accessory thoroughly with soapy water and a soft dish cloth.

## 7 Basic operation

### 7.1 Switching on the appliance

- ▶ Turn the function selector to switch on the appliance.
- ✓ The appliance is ready to use.
- ✓ A default value appears in the display.

**Note:** You can set the childproof lock only when the appliance is switched off. Some indicators also remain visible on the display when the appliance has been switched off.

Switch off your appliance when it is not being used. If no settings are applied for an extended period, the appliance switches itself off automatically.

### 7.2 Switching off the appliance

Switch your appliance off when you are not using it. If no settings are applied for an extended period, the appliance switches itself off automatically.

- ▶ Turn the function selector to the off position.
- ✓ The appliance stops any ongoing functions.
- ✓ The display shows the time.

- ✓ Some indicators also remain visible on the display when the appliance has been switched off.

**Note:** In the

→ "Basic settings", Page 75, you can set whether or not the time should be displayed when the appliance is switched off.

### 7.3 Setting an operating mode

**Requirement:** The appliance must be switched on.

1. Use the function selector to select the operating mode.  
If required, implement additional settings. To do this, touch the appropriate field and use the rotary selector to change the value.
2. Press **▶II**.
- ✓ The appliance starts the operation.

### 7.4 Setting the type of heating and temperature

1. Use the function selector to set the type of heating.
- ✓ A default temperature appears on the display.

2. Set the temperature using the rotary selector.
3. Press ►II.
- ✓ The appliance starts heating.
- ✓ The ►II LED lights up.
- ✓ The length of the bar on the temperature indicator gradually increases.

**Note:** You can use the rotary selector to change the temperature at any time when the appliance is in operation.

After heating up, slight deviations in temperature are normal, depending on the type of heating. When the appliance is in operation, you cannot set the temperature to 40 °C.

## 7.5 Setting the cooking time

1. Set an operating mode.
2. Press ⊖ until I→I is highlighted.
3. Use the rotary selector to set the required cooking time.
4. Press ►II.
- ✓ The appliance starts heating.
- ✓ ►II lights up.
- ✓ You can see the cooking time counting down.

## 7.6 Pausing the operation

1. Press ►II or open the appliance door.
- ✓ The appliance stops the operation.
- ✓ ►II flashes.
2. Close the appliance door.
3. Press ►II.
- ✓ The appliance continues the operation.
- ✓ ►II lights up.

## 7.7 Stopping operation

You can stop operation at any time.

- ▶ Turn the function selector to the off position. The fan may continue to run after operation has been paused or stopped.
- ✓ The appliance stops any ongoing functions.

## 7.8 Rapid heat-up

With rapid heat-up, your appliance reaches the set temperature particularly quickly. Use rapid heat-up when temperatures above 100 °C are selected.

Rapid heat-up is available for these types of heating:

- Hot air ☒
- Hot air grill ☒

**Note:** For Hot air 40 °C, the rapid heat-up function is not available.

### Activating rapid heat-up

To achieve an even cooking result, do not place your food into the cooking compartment until rapid heat-up is complete.

1. Set the type of heating and the temperature.
2. Press ☒.
- ✓ ☒ lights up on the display.
3. Press ►II.
- ✓ The appliance starts heating.
- ✓ ►II lights up.
- ✓ When rapid heat-up is complete, a signal sounds. ☒ goes out.
4. Place your food in the cooking compartment. The appliance continues to run with the set type of heating and at the set temperature.

### Cancelling rapid heat-up

- ▶ Press ☒.
- ✓ ☒ disappears from the display.
- ✓ The appliance continues to run with the set type of heating and at the set temperature.

**Note:** Rapid heat-up is automatically deactivated after 15 minutes at the latest.

## 7.9 Automatic safety switch-off function

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

The appliance automatically switches off after 9 hours.

# 8 Microwave

You can use the microwave to cook, heat up, bake or defrost food very quickly. The microwave can be used on its own or in combination with a type of heating.

## 8.1 Microwave-safe cookware and accessories

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

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

### Microwave-safe

Cookware and accessories	Reason
Cookware made from heat-resistant, microwave-safe material: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Glass</li> <li>■ Glass ceramic</li> <li>■ Porcelain</li> <li>■ Temperature-resistant plastic</li> <li>■ Fully glazed ceramic without cracks</li> </ul>	These materials allow microwaves to pass through. Microwaves do not damage heat-resistant cookware.
Metal cutlery	<b>Note:</b> You can use metal cutlery, e.g. place a spoon in a glass, to prevent delayed boiling.



**ATTENTION!**

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

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

**Not microwave-safe**

Cookware and accessories	Reason
Metal cookware	Metal does not allow microwaves to pass through. The food hardly heats up.
Cookware with gold or silver decoration	Microwaves can damage gold and silver decoration. <b>Tip:</b> You can only use this kind of cookware if the manufacturer guarantees that it is microwave-safe.

**8.2 Testing cookware for microwave suitability**

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

**⚠ WARNING – Risk of scalding!**

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

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

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

**8.3 Microwave output settings**

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

Microwave output in watts	Use
90	Defrost delicate foods.
180	Defrost food and continue cooking.
360	Cook meat and fish or heat delicate foods.
600	Heat and cook food.
1000	Heat liquids.

**Notes**

- The appliance suggests a cooking time for each microwave setting. You can accept this value or change it in the relevant area.
- The maximum microwave output setting is not designed for heating liquids. To protect the appliance, the microwave output is gradually reduced to 600 watts during the first few minutes. Maximum output is made available after a cooling period.

**Default settings**

The appliance suggests a cooking time for each microwave power setting. You can accept this value or change it in the relevant area.

**8.4 Intervals for the time settings**

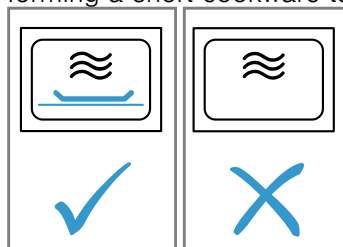
The interval for setting a cooking time in microwave operation changes with the length of the cooking time.

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

**8.5 Configuring the microwave settings****ATTENTION!**

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





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




1. Read the safety instructions → Page 54 and the section on how to prevent material damage → Page 56.
2. Set the function selector to .
  - ✓ The appliance is ready to use. The display shows the maximum microwave output as a default value.
3. To set the required microwave output setting, press .
- ✓ The microwave output setting is highlighted and a default cooking time is shown on the display.
4. Use the rotary selector to set the required cooking time.
5. Press ►|| to start.
  - You can change the cooking time at any time during operation using the rotary selector.
  - ✓ The cooking time starts to count down and the microwave starts.
  - ✓ The ►|| LED lights up.


**Note:** Once the cooking time has elapsed, the appliance stops the microwave operation and a signal sounds.

## 8.6 Setting the cooking time





1. Set an operating mode.
  2. Press  until  is highlighted.
  3. Use the rotary selector to set the required cooking time.
  4. Press .
- ✓ The appliance starts heating.
  - ✓  lights up.
  - ✓ You can see the cooking time counting down.

## 8.7 Changing the microwave output setting

- ▶ Press  until the required setting is selected on the display.

**Note:** Touching it several times switches the output settings from the highest to the lowest level. If the microwave function is only added after starting, the appliance pauses. Press  to start.

## 8.8 Pausing the operation

1. Press  or open the appliance door.
- ✓ The appliance stops the operation.
  - ✓  flashes.
2. Close the appliance door.
  3. Press .
- ✓ The appliance continues the operation.
  - ✓  lights up.

## 8.9 Stopping operation

You can stop operation at any time.





- ▶ Turn the function selector to the off position.

The fan may continue to run after operation has been paused or stopped.

- ✓ The appliance stops any ongoing functions.

## 8.10 Heating and drying the cooking compartment

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

1. Allow the appliance to cool down.
  2. Remove the worst of the food residues from the cooking compartment immediately.
  3. Wipe away any moisture from the cooking compartment floor.
  4. Use the function selector to select .
  5. Press  twice.
- ✓  is highlighted on the display.
6. Use the rotary selector to set a time of 15 minutes.
  7. Press  to start.
- ✓ The drying process starts and ends after 15 minutes.
8. Open the appliance door for 1 to 2 minutes to allow the steam to escape.

## 8.11 Drying the cooking compartment by hand

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



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

# 9 MicroCombi

You can combine the microwave function with all types of heating and the steam function. MicroCombi mode can be used with the following functions:

-  Steam
-  Hot air
-  Grill
-  Hot air grill




Exceptions:

-  Microwave output of 1000 watts
-  Hot air 40 °C


## 9.1 Setting MicroCombi


Switch on microwave mode in addition to a type of heating.

1. Set the function selector to a combinable type of heating.
- ✓ The display shows a default value for the temperature.
2. Use the rotary selector to set the temperature.

3. To set the required microwave output setting, press .
- ✓ The display shows a default value for the cooking time.
4. Use the rotary selector to set the cooking time.
  5. Press  to start.
- ✓ The cooking time counts down and the operation starts.
  - ✓ You can see the cooking time counting down.
  - ✓  lights up.
  - ✓ Once the cooking time has elapsed, the appliance stops the operation and a signal sounds.

## 9.2 Changing the microwave output setting

- ▶ Press  until the required setting is selected on the display.

**Note:** Touching it several times switches the output settings from the highest to the lowest level. If the microwave function is only added after starting, the appliance pauses. Press  to start.

### 9.3 Pausing the operation

1. Press ►|| or open the appliance door.
  - ✓ The appliance stops the operation.
  - ✓ ►|| flashes.
2. Close the appliance door.
3. Press ►||.
  - ✓ The appliance continues the operation.
  - ✓ ►|| lights up.

### 9.4 Stopping operation

You can stop operation at any time.

- ▶ Turn the function selector to the off position. The fan may continue to run after operation has been paused or stopped.
- ✓ The appliance stops any ongoing functions.

## 10 Grill

You can brown or gratinate your food using the grill. You can use the grill on its own or in combination with the microwave.

### 10.1 Setting the grill

1. Set the function selector to ☐.
2. Set a grill setting using the rotary selector.
  - ✓ The display shows the grill setting.
3. Use the rotary selector to set the required cooking time.
4. Press ►|| to start.
  - ✓ The appliance starts heating. Once the appliance has heated up, slight fluctuations in temperature are normal.
  - ✓ The temperature display lights up completely.

**Note:** When the time has elapsed, a signal sounds.

### 10.2 Setting the cooking time

1. Set an operating mode.
2. Press ⊖ until I→ is highlighted.
3. Use the rotary selector to set the required cooking time.
4. Press ►||.
  - ✓ The appliance starts heating.
  - ✓ ►|| lights up.

- ✓ You can see the cooking time counting down.

### 10.3 Changing the grill setting

Once the grill function has been selected or the operation has been started, you can still change the grill setting at any time.

- ▶ Use the rotary selector to change the grill setting.
- ✓ The cooking time remains unchanged.

### 10.4 Pausing the operation

1. Press ►|| or open the appliance door.
  - ✓ The appliance stops the operation.
  - ✓ ►|| flashes.
2. Close the appliance door.
3. Press ►||.
  - ✓ The appliance continues the operation.
  - ✓ ►|| lights up.

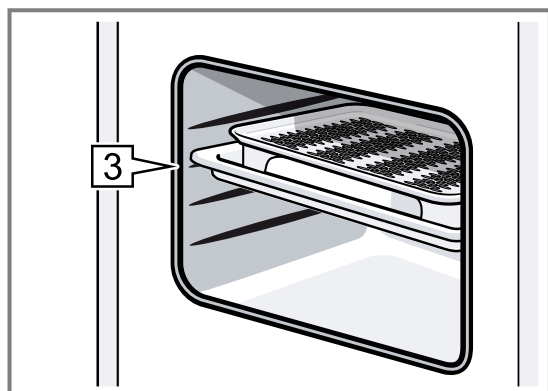
### 10.5 Stopping operation

You can stop operation at any time.

- ▶ Turn the function selector to the off position. The fan may continue to run after operation has been paused or stopped.
- ✓ The appliance stops any ongoing functions.

## 11 Steam

You can use the steam function on its own or in combination with the grill function and the microwave function. To ensure optimum use of the steam function, remove the wire rack. Insert the glass tray at shelf position 3 and insert the steam container into the glass tray.



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

### 11.1 Setting the steam

**Note:** If you have not used the appliance for an extended period, start by running a rinse cycle ☐. → "Rinsing", Page 79




#### ⚠ WARNING – Risk of scalding!


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

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



**⚠ WARNING – Risk of burns!**

The water tank may heat up while the appliance is in operation.

- ▶ Wait until the water tank has cooled down from the previous operation.
  - ▶ Remove the water tank from the tank recess.
1. Use the function selector to select .
    - ✓ The appliance is ready to use.
    - ✓ The maximum steam setting and a cooking time of 20 minutes are set as the default values.
    - ✓ The arrow next to  flashes.
  2. Remove the water tank, fill with fresh water up to the "MAX" mark and insert fully in the tank recess.  
→ "Filling the water tank", Page 69
  3. Press  until the required power level is reached.
    - ✓ The display shows the selected steam setting.
  4. Use the rotary selector to set the required cooking time.
 

You can also adjust the cooking time first and then the steam setting.
  5. Press **▶||** to start.
    - ✓ The arrow for  goes out and the symbol without the arrow lights up.
    - ✓ **▶||** lights up,
    - ✓ The temperature display lights up completely.
    - ✓ The cooking time counts down on the display. The amount of time a tankful of water will last varies depending on the steam setting.

**Notes**

- When the time has elapsed, a signal sounds.
- If the water tank runs out of water while the appliance is in operation, the appliance is paused and the arrow of the water tank symbol  flashes. Fill the water tank with fresh water up to the "MAX" mark and press **▶||** to resume operation.
- You can use  to change the steam setting at any time when the appliance is in operation.
- After cooking with steam, wipe out the drip trough and the cooking compartment.  
→ "After using steam operation", Page 70

**11.2 Steam combined operation**

With some types of heating, you can switch on the steam function. When you cook with added steam, the appliance introduces steam into the cooking compartment at various intervals and with varying degrees of intensity. This gives you a better cooking result.



Your food

- becomes crispy on the outside.
- develops a glossy surface.
- is succulent and tender on the inside.
- only undergoes a minimal reduction in volume.

Steam combined operation can be used with the following functions:



-  Microwave
-  Hot air
-  Grill
-  Hot air grill

Exceptions:

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

**Setting the steam combined operation**


Switch on microwave mode in addition to a type of heating.

1. Set the function selector to a combinable type of heating.
  - ✓ The display shows a default value for the temperature.
2. Use the rotary selector to set the required setting
3. Press  until the required setting is selected on the display.
  - ✓ The water tank symbol  appears on the display.
4. Fill the water tank.
5. Press **▶||** to start.
  - ✓ The cooking time counts down and the operation starts.
  - ✓ You can see the cooking time counting down.
  - ✓ **▶||** lights up.
  - ✓ Once the cooking time has elapsed, the appliance stops the operation and a signal sounds.

**Notes**

- If the water tank is empty, the appliance continues to operate but without added steam. Nothing appears on the display.
- Opening the appliance door affects the cooking result. Always keep the appliance door closed when cooking.

**Changing the steam setting**

- ▶ Press  until the required setting appears on the display.

**Note:** Repeatedly pressing this switches through the settings, from the highest to the lowest setting. After the lowest setting, the steam function is deactivated. Press again to activate the steam function, starting at the highest setting.

**11.3 Pausing the operation**

1. Press **▶||** or open the appliance door.
  - ✓ The appliance stops the operation.
  - ✓ **▶||** flashes.
2. Close the appliance door.
3. Press **▶||**.
  - ✓ The appliance continues the operation.
  - ✓ **▶||** lights up.

**11.4 Stopping operation**

You can stop operation at any time.

- ▶ Turn the function selector to the off position.
 

The fan may continue to run after operation has been paused or stopped.
- ✓ The appliance stops any ongoing functions.

## 11.5 Filling the water tank

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

### ⚠ WARNING – Risk of fire!

Due to the hot surfaces, vapours from flammable liquids may catch fire in the cooking compartment (explosion). The appliance door may spring open. Hot steam and jets of flame may escape.

- ▶ Do not pour flammable liquids (e.g. alcoholic drinks) into the water tank.
- ▶ Only fill the water tank with water or with the descaling solution we have recommended.

### ⚠ WARNING – Risk of burns!

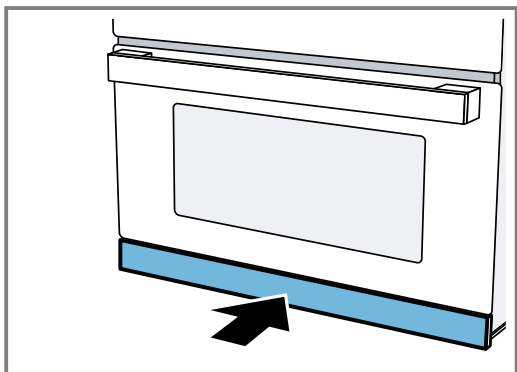
The water tank may heat up while the appliance is in operation.

- ▶ Wait until the water tank has cooled down from the previous operation.
- ▶ Remove the water tank from the tank recess.

**Requirement:** The water hardness must be set correctly.

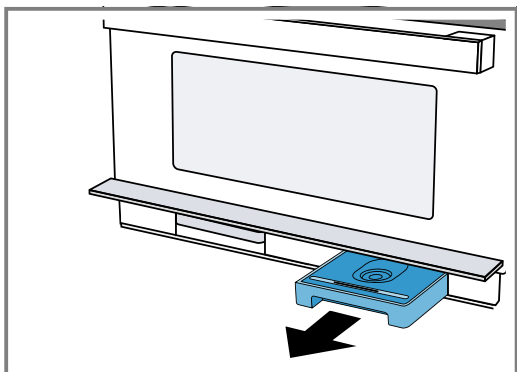
→ "Setting the water hardness", Page 63

1. Press on the centre of the tank cover.

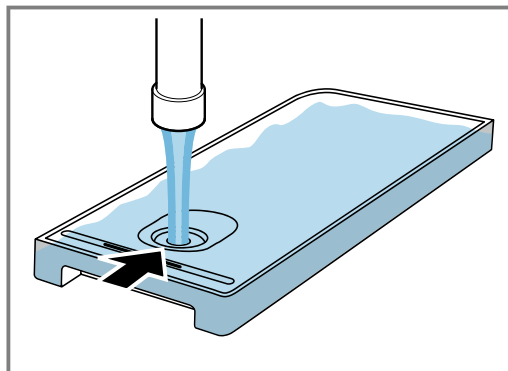


✓ The tank cover opens.

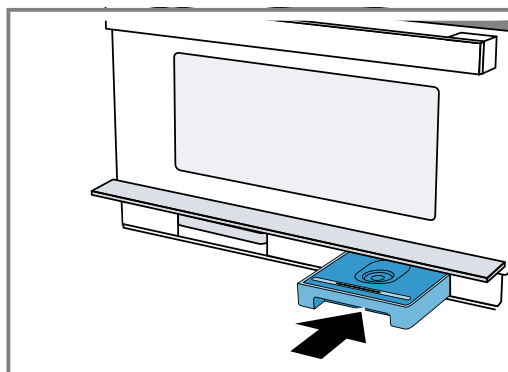
2. Remove the water tank from the tank recess.



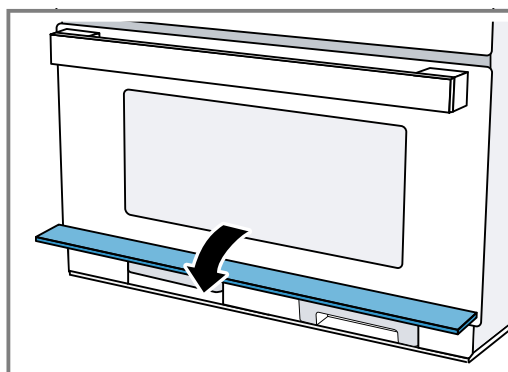
3. Fill the water tank with cold water up to the "MAX" mark.



4. Place the water tank into the tank recess and slide it in fully.



5. Close the tank cover.



## 11.6 Refilling the water tank


### Notes

- The way the appliance responds if the water tank runs dry when the appliance is in operation depends on what operating mode it is in:
  - Steam operation: The appliance interrupts the operation. The display shows a message. At the highest steam setting, a tankful of water will last around 30-40 minutes; at the lower steam settings, it will last much longer.
  - Steam with microwave: The appliance interrupts the operation. A tankful of water will last around 50 minutes.
  - Grill with steam: The appliance continues to operate using the grill. No message appears on the display. At the highest steam setting, a tankful of water will last around 3 hours; at the lower steam settings, it will last much longer.
- Actual times may vary from those specified.

1. Open the control panel.
2. Remove the water tank.
3. Fill the water tank up to the "MAX" mark.
4. Insert the full water tank and close the control panel.

### 11.7 After using steam operation

Moisture will remain in the cooking compartment. Carefully wipe out the drip trough and the cooking compartment.


Each time you cook using steam, we recommend that you run the Rinse  cleaning function. Then empty and dry the water tank and drip tray.

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

#### Rinsing the appliance

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

**Note:** After running the rinse cycle, loosened limescale particles may be in the collecting container. This is normal and does not affect operation.

1. Use the function selector to select .
  - ✓ The display shows the programme duration. You cannot change the duration.
2. Open the tank cover.
3. Remove the drip tray and empty it.
4. Slide the empty drip tray in fully.
5. Remove and empty the water tank and drain any residual water.
6. Rinse out the water tank thoroughly and fill it with fresh water.
7. Slide the water tank in fully.
8. Close the tank cover.
9. Press **▶II**.
  - ✓ The appliance pumps water through the pipes.
  - ✓ The time remaining counts down in the display.
  - ✓ An audible signal sounds once this time has elapsed.
10. Empty the drip tray.

#### Emptying the water tank

##### **WARNING – Risk of burns!**

The water tank may heat up while the appliance is in operation.

- ▶ Wait until the water tank has cooled down from the previous operation.
- ▶ Remove the water tank from the tank recess.

##### **ATTENTION!**

Cleaning the water tank in the dishwasher will damage it.

- ▶ Do not clean the water tank in the dishwasher.
- ▶ Clean the water tank with a soft cloth and standard washing-up liquid.

1. Press on the centre of the tank opening.
  - ✓ The tank cover hinges upwards.
2. Pull out the water tank.
3. Carefully remove the lid of the water tank.
4. Empty the water tank, clean it with detergent and then rinse it thoroughly with clean water.
5. Dry all parts with a soft cloth.

6. Rub the seal on the lid until dry.
7. Leave the water tank to dry with the lid open.
8. Place the lid on the water tank and push down on it.
9. Slide the water tank in fully.
10. Close the tank cover and briefly press on the centre of it.
  - ✓ The tank cover is locked.


#### Drying the drip trough

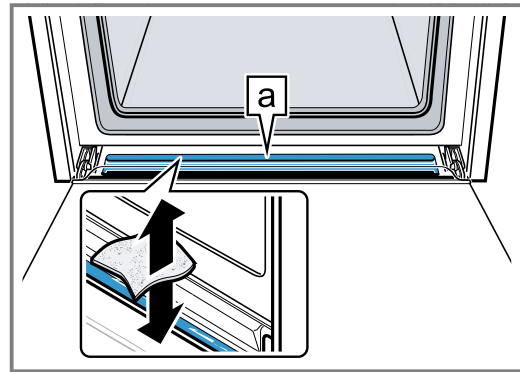
##### **WARNING – Risk of burns!**


The appliance becomes hot during operation.

- ▶ Allow the appliance to cool down before cleaning.

**Requirement:** The cooking compartment has cooled down.




1. Open the appliance door.
2. Open the tank cover.
3. Remove the water tank and drip tray.
4. **Note:**  
The drip trough  is underneath the cooking compartment.



Soak up the water in the drip trough  with a sponge cloth and wipe it carefully.

#### Heating and drying the cooking compartment

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

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove the worst of the food residues from the cooking compartment immediately.
3. Wipe away any moisture from the cooking compartment floor.
4. Use the function selector to select .
5. Press  twice.
  - ✓  is highlighted on the display.
6. Use the rotary selector to set a time of 15 minutes.
7. Press **▶II** to start.
  - ✓ The drying process starts and ends after 15 minutes.
8. Open the appliance door for 1 to 2 minutes to allow the steam to escape.

#### Drying the cooking compartment by hand

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

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

## 12 Automatic programmes

Automatic programmes can help you prepare different dishes by selecting the optimal settings automatically.

### 12.1 Tips on configuring the settings for dishes

Follow these tips to achieve optimal cooking results.

- Only use food that is in perfect condition.

- Only use meat at refrigerator temperature.
- Only use frozen food straight from the freezer.
- Take the food out of its packaging and weigh it. If you cannot set the exact weight on the appliance, round the weight up or down.
- Place the food in the cold cooking compartment.
- Always use microwave-safe, heat-resistant cookware, for example made of glass or ceramic.

### 12.2 Overview of dishes

The appliance prompts you to enter the weight. You can only enter weights within the intended weight range.

#### Defrost

**Tip:** Stick the programme sticker to your appliance.

You can therefore access the programmes faster and more easily.

No.	Food	Accessories	Shelf position	Weight range in kg	Information
<i>PD1</i>	Minced beef, lamb or pork <sup>1,2</sup>	Shallow cookware without lid	0	0.10 - 1.20	After turning, remove any meat that has already defrosted.
<i>PD2</i>	Fish fillet <sup>1,2</sup>	Shallow cookware without lid	0	0.10 - 1.00	Fillet of pike, cod, ocean perch, pollock, pike-perch
<i>PD3</i>	Chicken pieces on the bone <sup>1,2</sup>	Shallow cookware without lid	0	0.15 - 1.20	Arrange the chicken portions skin-side down.
<i>PD4</i>	Bread slices <sup>1,2</sup>	Shallow cookware without lid	0	0.10 - 0.50	Wheat bread, wheat-rye bread, wholemeal bread; bread should only be defrosted in the required amounts. Bread quickly becomes stale. If possible, separate the slices of bread.

<sup>1</sup> Observe the signals given when it is time to turn the food.

<sup>2</sup> Use microwave-safe cookware.

#### Poultry, meat, fish

No.	Food	Accessories	Shelf position	Weight range in kg	Information
<i>PD5</i>	Chicken portions, fresh <sup>1,2</sup>	Wire rack + glass tray	3 + 2	0.15 - 1.00	Chicken thigh, half chicken Arrange the chicken portions skin-side down.
<i>PD6</i>	Sirloin, rare	Glass tray	1	0.50 - 2.00	

<sup>1</sup> Observe the signals given when it is time to turn the food.

<sup>2</sup> Use microwave-safe cookware.

<sup>3</sup> Fill the water tank.

<sup>4</sup> Observe the signals given when it is time to stir the food.

No.	Food	Accessories	Shelf position	Weight range in kg	Information
<i>P07</i>	Sirloin, medium rare	Glass tray	1	0.50 - 2.00	
<i>P08</i>	Sirloin, well done	Glass tray	1	0.50 - 2.00	
<i>P09</i>	Leg of lamb on the bone, medium rare	Glass tray	1	1.00 - 2.00	
<i>P10</i>	Leg of lamb, with bone, well done	Glass tray	1	1.00 - 2.00	
<i>P11</i>	Fish, whole, fresh <sup>3</sup>	Steam container + glass tray	3	0.20 - 1.20	Drizzle the inside with lemon juice.
<i>P12</i>	Fish fillet, fresh <sup>3</sup>	Steam container + glass tray	3	0.20 - 0.50	
<i>P13</i>	Fish fillet, frozen <sup>3</sup>	Steam container + glass tray	3	0.20 - 0.50	Use fish fillets of equal thickness.
<i>P14</i>	Casserole, made with fresh ingredients <sup>4,2</sup>	Cookware with lid	0	0.20 - 2.00	Use equal quantities of meat, vegetables and stock and enter the total weight.

<sup>1</sup> Observe the signals given when it is time to turn the food.

<sup>2</sup> Use microwave-safe cookware.

<sup>3</sup> Fill the water tank.

<sup>4</sup> Observe the signals given when it is time to stir the food.

#### Vegetables, side dishes

No.	Food	Accessories	Shelf position	Weight range in kg	Information
<i>P15</i>	Broccoli, fresh <sup>1</sup>	Steam container + glass tray	3	0.10 - 1.00	
<i>P16</i>	Peas, frozen <sup>1</sup>	Steam container + glass tray	3	0.10 - 1.00	
<i>P17</i>	Sliced carrots, fresh <sup>1</sup>	Steam container + glass tray	3	0.10 - 0.75	The thicker the slices, the firmer the result. If you want the meal to be cooked right through, enter a higher weight. This extends the programme duration.
<i>P18</i>	Green asparagus, fresh <sup>1</sup>	Steam container + glass tray	3	0.10 - 0.70	Do not place on top of each other.
<i>P19</i>	Eggs, soft-boiled <sup>1</sup>	Steam container + glass tray	3	2 - 10	Hen's eggs, chilled

<sup>1</sup> Fill the water tank.

<sup>2</sup> Observe the signals given when it is time to stir the food.

<sup>3</sup> Use microwave-safe cookware.



<b>No.</b>	<b>Food</b>	<b>Accessories</b>	<b>Shelf position</b>	<b>Weight range in kg</b>	<b>Information</b>
<i>P20</i>	Rice <sup>2,3</sup>	Deep cookware with lid	0	0.10 - 0.50	Only use long grain rice. Do not use any boil-in-the-bag rice. Add 2 to 3 parts water to one part rice. After the programme has ended, leave the rice to stand for 5 - 10 minutes.
<i>P21</i>	Baked potatoes	Wire rack	2	0.20 - 1.50	Medium-sized potatoes, approx. 250 g. Wash and dry the potatoes. Prick the skin several times with a fork.
<i>P22</i>	Boiled potatoes <sup>3,1</sup>	Steam container + glass tray	3	0.20 - 0.50	Peel and dice the potatoes. The larger the pieces, the firmer the result.
<i>P23</i>	Fruit compote <sup>3,1,2</sup>	Steam container + glass tray	3	0.30 - 0.80	Add some sugar and cinnamon to the fruit. For berry compotes, do not add raspberries and strawberries until you are prompted to stir the fruit.

<sup>1</sup> Fill the water tank.

<sup>2</sup> Observe the signals given when it is time to stir the food.

<sup>3</sup> Use microwave-safe cookware.

### Convenience

<b>No.</b>	<b>Food</b>	<b>Accessories</b>	<b>Shelf position</b>	<b>Weight range in kg</b>	<b>Information</b>
<i>P24</i>	Chips, frozen <sup>1</sup>	Glass tray	2	0.20 - 0.80	Do not place on top of each other.
<i>P25</i>	Croquettes, frozen <sup>1</sup>	Glass tray	2	0.25 - 0.80	Do not place on top of each other.
<i>P26</i>	Pizza, pre-baked, chilled	Wire rack	2	0.10 - 0.60	Thin-crust pizza.
<i>P27</i>	Pizza, pre-baked, frozen	Wire rack	1	0.10 - 0.50	Thin-crust pizza, pizza baguette.
<i>P28</i>	Pasta bake, pre-cooked and chilled	Cookware on glass tray	2	0.30 - 1.00	Lasagne, cannelloni or pasta bakes using pre-cooked pasta.
<i>P29</i>	Reheat plated meal, chilled	Shallow cookware on glass tray	3	0.20 - 0.50	
<i>P30</i>	Reheat plated meal, frozen	Shallow cookware on glass tray	3	0.20 - 0.50	

<sup>1</sup> Observe the signals given when it is time to turn the food.

## 12.3 Applying settings for dishes

1. Set the function selector to .
  - ✓ The display shows the first dish number and a default value for the weight.
2. Use the rotary selector to set the required weight.
3. Press .
  - ✓ The weight setting is highlighted on the display.
4. Turn the rotary selector to set the weight.
  - Before starting, you can use and to switch between the dish and the weight.
  - ✓ The appliance automatically sets the right cooking time.
5. Press .
  - Once you have started the programme, you can no longer change the dish or the weight. You can use to display the set weight.
  - ✓ The appliance starts.
  - ✓ lights up.
  - ✓ You will see the cooking time counting down.
  - ✓ When the time has elapsed, a signal sounds.
6. Turn the function selector to the zero setting.
  - Note:** Before starting, you can use and to switch between programmes and weight.
  - Once you have started the programme, you can no longer change the programme number or the weight. You can check the set weight using .

## 12.4 Changing the dish

1. Press for 4 seconds or open the appliance door.
  - ✓ The dish is reset
2. Select a new dish.

## 12.5 Pausing operation

You can pause operation at any time.

1. Press or open the appliance door.
  - ✓ Operation is paused.
  - ✓ flashes.
2. To continue operation, close the appliance door and press .
  - ✓ Operation continues.
  - ✓ lights up.

## 12.6 Stopping operation

You can stop operation at any time.

- ▶ Turn the function selector to the off position.
  - The fan may continue to run after operation has been paused or stopped.
- ✓ The appliance stops any ongoing functions.

# 13 Time-setting options

Your appliance features time-setting options that you can use to set the cooking time and the timer.

## 13.1 Overview of the time-setting options

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

Time-setting option	Use
Timer	You can set the timer to run independently of the appliance during operation. It does not affect the appliance. A signal sounds once a timer duration has elapsed.
Cooking time	Once the set cooking time has elapsed, the appliance will automatically stop heating. You can only call up the cooking time using  after setting a type of heating. An audible signal sounds once the time has elapsed.
Clock	When no other function is running in the foreground, the appliance shows you the time of day on the display.

**Note:** You can cancel the audible signal early by pressing . You can change how long the audible signal sounds for in the basic settings → Page 75.

## 13.2 Checking the time-setting options

**Requirement:** If several time-setting options are set, the corresponding symbols light up on the display. You can see the cooking time counting down. During operation, the timer and cooking time are available. In standby, the timer and the time are available.

- ▶ Press until or is highlighted.
- ✓ The respective value is shown on the display.

## 13.3 Setting the timer

1. Press .
  - ✓ and the time symbols light up on the display.
2. Use the rotary selector to set the timer duration.
  - ✓ After a few seconds, the time setting is adopted.
  - ✓ The timer starts.
  - ✓ lights up on the display and the timer counts down. The other time symbols go out.
  - ✓ An audible signal sounds once the timer duration has elapsed. --:-- is shown on the display.
3. You can use any field to switch off the timer.

## 13.4 Changing the timer

- ▶ Use the rotary selector to change the timer duration.
- ✓ After a few seconds, the appliance displays the set timer duration.

## 13.5 Cancelling the timer

- ▶ Use the rotary selector to set the timer duration to --:--.
- ✓ The timer is switched off.

## 13.6 Setting the cooking time

1. Press  $\ominus$  twice.
  - ✓  $--:--$  is shown on the display and the time symbols light up.
2. Set a cooking time using the rotary selector.
3. Press  $\blacktriangleright$  II.
  - ✓ The appliance starts the operation.
  - ✓ The cooking time counts down on the display and  $\blacktriangleright$  II lights up. The other time symbols go out.
  - ✓ An audible signal sounds once the cooking time has elapsed. The appliance stops heating.  $--:--$  is shown on the display.
4. Press  $\ominus$  to stop the signal.
5. To switch off the appliance, turn the function selector to the zero setting.

## 13.7 Changing the cooking time

- ▶ Change the cooking time using the rotary selector.
- ✓ After a few seconds, the display shows the changed cooking time.
- ✓ You will see the cooking time counting down.

## 13.8 Clearing the cooking time

**Note:** With the timer function set, you must first press  $\ominus$  to change the cooking time.

- ▶ Use the rotary selector to set the cooking time to  $--:--$ .
- ✓ The appliance applies the change after a few seconds.

## 13.9 Setting the time

During initial use, the time display is highlighted.  $12:00$  flashes on the display and  $\ominus$  lights up.

1. Set the time using the rotary selector.
2. Press  $\ominus$ .
  - ✓ The time is set.

## 13.10 Changing the time

**Requirement:** The appliance is switched off.

1. Press  $\ominus$  twice.
  - ✓ The display shows  $\ominus$  and the time.
2. Set the time using the rotary selector.
3. Press  $\ominus$ .
  - ✓ The time is set.

**Note:** If you do not press  $\ominus$  after setting the time, the appliance automatically applies the set value after a few seconds.

If you have changed the position of the function selector while configuring the settings, you can only use the appliance once you turn the function selector to the zero setting.

To reduce the standby consumption of your appliance, you can hide the clock.

# 14 Childproof lock

You can secure your appliance to prevent children from accidentally switching it on or changing the settings.

## 14.1 Activating the childproof lock

**Requirement:** The appliance is switched off.

- ▶ Press and hold  $\text{⏏}$  for approximately 4 seconds.
- ✓ The control panel is locked.

- ✓  $\text{⏏}$  appears on the display.

**Note:** If you have set a timer duration  $\Delta$ , this continues to count down. While the childproof lock is active, the timer duration cannot be changed.

You can end the signal tones by touching any field.

## 14.2 Deactivating the childproof lock

- ▶ Press and hold  $\text{⏏}$  for approximately 4 seconds.
- ✓ The control panel is unlocked.

# 15 Basic settings

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

## 15.1 Overview of the basic settings

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

Display	Basic setting	Selection	Description
$\text{c01}$	Signal duration	$1$ = short = 10 seconds $2$ = medium = 30 seconds <sup>1</sup> $3$ = long = 2 minutes	Set the signal duration for after a cooking time elapses or the timer reaches zero.

<sup>1</sup> Factory setting (may vary according to model)

Display	Basic setting	Selection	Description
c02	Button tone	0 = off 1 = on <sup>1</sup>	Switch the button tones on or off.
c03	Display brightness	1 = low 2 = medium <sup>1</sup> 3 = high	Set the brightness of the display.
c04	Time indicator	0 = off 1 = on <sup>1</sup>	Show the clock time in the display.
c05	Interior lighting	0 = off 1 = on <sup>1</sup>	Switch the interior lighting on or off.
c06	Water hardness	0 = softened 1 = soft 2 = moderate 3 = hard 4 = very hard <sup>1</sup>	Set the water hardness → Page 63.
c07	Factory setting	0 = off <sup>1</sup> 1 = on	Reset the changed settings to the factory settings.
c08	Demo mode	0 = off <sup>1</sup> 1 = on	Switch demo mode on or off. <b>Note:</b> Demo mode is only visible in the first 5 minutes after connecting the appliance to the mains.

<sup>1</sup> Factory setting (may vary according to model)

## 15.2 Changing the basic settings

**Requirement:** The appliance is switched off.

- Press and hold ☹ for a few seconds.
  - ✓ The first basic setting is shown on the display.
- Use the rotary selector to change the basic setting.
- Press ☹.
  - ✓ The next basic setting is shown on the display.
- Use ☹ to select all of the required basic settings and change the values.

- To save the changes, press and hold ☹ for a few seconds.

**Note:** The changes to the basic settings will be retained even after a power cut.

## 15.3 Discarding changes to the basic settings

- ▶ Turn the function selector.
- ✓ All changes are discarded and not saved.

# 16 Cleaning and servicing

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

## 16.1 Tips on caring for your appliance

Follow the tips on appliance care to make sure your appliance functions properly at all times.

Measure	Advantage
Always keep the appliance clean and remove dirt immediately. Always clean the cooking compartment after use.	Prevents dirt from accumulating and burning on.
Remove limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) stains immediately.	Prevents corrosion.
Use the glass tray for baking very moist cakes.	Keeps the cooking compartment cleaner.

Measure	Advantage
Use suitable cookware for roasting, e.g. a roasting dish.	Keeps the cooking compartment cleaner.
Use hot air if possible.	Less soiling

## 16.2 Cleaning products

Only use suitable cleaning agents.

### **WARNING – Risk of electric shock!**

An ingress of moisture can cause an electric shock.

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

**ATTENTION!**

Unsuitable cleaning agents damage the surfaces of the appliance.

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

New sponge cloths contain residues from production.

- ▶ Wash new sponge cloths thoroughly before use.

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

**16.3 Cleaning the appliance**

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

**⚠ WARNING – Risk of burns!**

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

**⚠ WARNING – Risk of fire!**

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

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

**⚠ WARNING – Risk of injury!**

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

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

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 76
2. Observe the information on cleaning the appliance components or surfaces.
3. Unless otherwise specified:
  - Clean the components of the appliance with hot soapy water and a dish cloth.
  - Dry with a soft cloth.

**16.4 Cleaning the front of the appliance****ATTENTION!**

Incorrect cleaning may damage the front of the appliance.

- ▶ Do not use glass cleaner, metal scrapers or glass scrapers for cleaning.
- ▶ To prevent corrosion on stainless steel fronts, remove any limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) stains immediately.
- ▶ On stainless steel surfaces, use special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces.

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 76
2. Clean the front of the appliance using hot soapy water and a dish cloth.  
**Note:** Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
3. For stainless steel appliance fronts, apply a thin layer of the stainless steel cleaning product with a soft cloth.  
You can obtain the stainless steel cleaning products from the after-sales service or the online shop.
4. Dry with a soft cloth.

**16.5 Cleaning the control panel****ATTENTION!**

Incorrect cleaning may damage the control panel.

- ▶ Never wipe the control panel with a wet cloth.

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 76
2. Clean the control panel using a microfibre cloth or a soft, damp cloth.
3. Dry with a soft cloth.

**16.6 Cleaning the door panels****ATTENTION!**

Incorrect cleaning may damage the door panes.

- ▶ Do not use a glass scraper.

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 76
2. Clean the door panels with a soft dish cloth and glass cleaner.  
**Note:** Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
3. Dry with a soft cloth.

**16.7 Cleaning the door handle**

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 76
2. Clean the door handle with hot soapy water and a soft dish cloth.  
**Note:** If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, it will no longer be possible to remove these stains.
3. Dry with a soft cloth.

## 16.8 Cleaning the door seal

### ATTENTION!

Incorrect cleaning may damage the door seal.

- ▶ Do not use metal scrapers or glass scrapers for cleaning.
  - ▶ Do not use abrasive cleaning agents.
1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 76
  2. Clean the door seal with hot soapy water and a soft dish cloth.
  3. Dry with a soft cloth.

## 16.9 Cleaning the stainless steel surfaces

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 76
2. Clean using a dish cloth and hot soapy water.
3. Dry with a soft cloth.
4. Check the position of the door seal after cleaning it.

## 16.10 Cleaning the cooking compartment

### ATTENTION!

Incorrect cleaning may damage the cooking compartment.

- ▶ Do not use oven spray, abrasive materials or other aggressive oven cleaners.
1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 76
  2. Clean with hot soapy water or a vinegar solution.
  3. Use oven cleaner to remove very heavy soiling. Only use oven cleaner when the cooking compartment is cold.  
**Tip:** To eliminate unpleasant odours, heat up a cup of water with a few drops of lemon juice for 1 to 2 minutes at maximum microwave power setting. Always place a spoon in the container to prevent delayed boiling.
  4. Wipe out the cooking compartment with a soft cloth.
  5. Leave the cooking compartment to dry with the door open.

## 16.11 Cleaning the accessories

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 76
2. Soften baked-on food remnants with a damp dish cloth and hot soapy water.
3. Clean the accessory with hot soapy water and a soft dish cloth or a scrubbing brush.
4. Clean the wire rack with stainless steel cleaner or in the dishwasher.  
Use steel wool or oven cleaner to remove very heavy soiling.
5. Dry with a soft cloth.

## 16.12 Cleaning self-cleaning surfaces

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

### ATTENTION!

Using oven cleaner on the self-cleaning surfaces damages the surfaces.

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

**Requirement:** The cooking compartment has cooled down.

- ▶ Brownish or whitish residues can be removed with water and a soft sponge.

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

## 16.13 Cleaning the drip tray

### ATTENTION!

Heat may damage the drip tray.

- ▶ Do not dry the drip tray in the hot cooking compartment.
  - ▶ Do not clean the drip tray in the dishwasher.
1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 76
  2. Clean the drip tray using a dish cloth and hot soapy water.
  3. Rinse thoroughly with clean water.
  4. Dry with a soft cloth.
  5. Leave the drip tray to dry with the lid open.
  6. Rub the seal on the lid until dry.

## 16.14 Cleaning the water tank

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 76
2. Clean the water tank using a dish cloth and hot soapy water.
3. Rinse thoroughly with clean water.
4. Dry with a soft cloth.
5. Leave the water tank to dry with the lid open.
6. Rub the seal on the lid until dry.

## 16.15 Cleaning the tank recess

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 76
2. Wipe the tank recess dry after every use.

## 16.16 Cleaning the steam outlet in the cooking compartment


1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 76
2. Clean the steam outlet in the cooking compartment with hot soapy water and a cleaning sponge or soft washing-up brush.

## 16.17 Cleaning function

You can use the cleaning function to clean the appliance.

### Descaling

To ensure that your appliance continues to operate correctly, it must be descaled regularly.

How frequently you need to run the descaling programme depends on the water hardness and how many times you have used the steam-assisted operations. By showing  on the display, the appliance indicates when only another 5 or fewer steam-assisted operations are possible. If you do not carry out descaling, you can no longer set any operation with steam. Descaling will take around 32 minutes in total.

Descaling consists of two automatic steps.

- Descaling, duration approx. 31 minutes
- Rinse cycle after descaling, duration approx. 1 minute

For reasons of hygiene, the descaling programme must be run in full.

If you interrupt the descaling programme, you can no longer set any operation with steam. To ensure that the appliance is ready for operation again, run the rinse cycle.


### Starting the descaling process

It takes around 31 minutes to descale your appliance.

#### ATTENTION!

Using non-recommended descaler may damage the appliance

- ▶ Only use the descaler recommended by us for the descaling programme. The length of time for which the descaler is left to work is based on this product.
- If descaling solution comes into contact with the control panel or other delicate surfaces, it will damage them.
- ▶ Remove descaling solution immediately with water.

1. Use the function selector to select .
- ✓ The display shows the duration of the descaling programme. You cannot change the duration.
2. Open the tank cover.
3. Remove the drip tray and empty it.
4. Slide the empty drip tray in fully.
5. Remove the water tank.
6. Mix water with descaler to make a descaling solution.
  - Mix 250 ml water with 50 ml liquid descaler to make a descaling solution, or dissolve a descaling tablet, weight 18 g, in 250 ml water for 5 minutes.
7. Pour the descaling solution into the water tank and slide the water tank in fully.
8. Close the tank cover.
9. Press ►||
  - ✓ The appliance is descaled.
  - ✓ The remaining time counts down on the display.
  - ✓ Once the descaling programme has run through to the end, an audible signal sounds. The appliance pauses.
10. Open the tank cover.
11. Remove the drip tray, empty it and slide it in.
12. Remove the water tank, rinse it thoroughly, fill it with fresh water and slide it in.
13. Close the tank cover.

### 14. Press ►||

- ✓ The appliance is rinsed automatically twice. Once the rinse cycle has run through to the end, an audible signal sounds.

**Note:** Observe the mixing ratio for the descaler.

Liquid descaler (order number 00311680): Mixing ratio of 1:5, mix 50 ml descaler with 250 ml water.

Descaling tablets (order number 00311864): Dissolve one descaling tablet, weight 18 g, in 250 ml water for 5 minutes.


### Rinsing

If you have not used the steam function for a long time, rinse the appliance.

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

**Note:** After running the rinse cycle, loosened limescale particles may be in the collecting container. This is normal and does not affect operation.

### Running the rinse cycle

1. Use the function selector to select .
- ✓ The display shows the programme duration. You cannot change the programme duration.
2. Open the tank cover.
3. Remove the drip tray and empty it.
4. Slide the empty drip tray in fully.
5. Remove and empty the water tank and drain any residual water.
6. Rinse out the water tank thoroughly and fill it with fresh water.
7. Slide the water tank in fully.
8. Close the tank cover.
9. Press ►||
  - ✓ Water is pumped through the pipes.
  - ✓ The time remaining counts down in the display.
  - ✓ An audible signal sounds once this time has elapsed.

### Subsequent cleaning

Carry out the following steps after every descaling programme or rinse cycle.

1. Open the tank cover.
2. Empty, clean and dry the drip tray and water tank.
3. Turn the function selector to the zero setting.
  - ✓ The process is complete and the appliance is ready for use.

### Emptying the drip tray

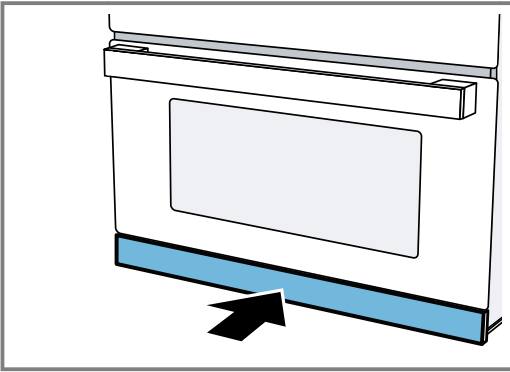
With the cleaning functions, the residual water is collected in the drip tray. Then empty and dry the drip tray.

#### ATTENTION!

Heat may damage the drip tray.

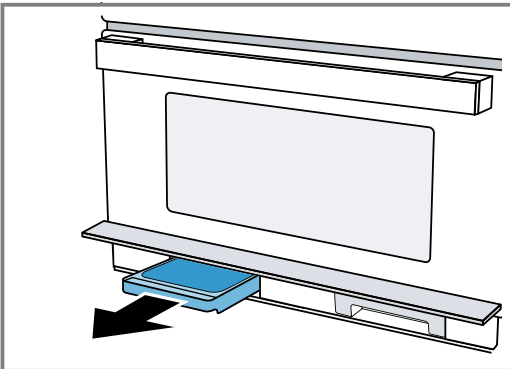
- ▶ Do not dry the drip tray in the hot cooking compartment.
- ▶ Do not clean the drip tray in the dishwasher.

1. Briefly press on the centre of the tank cover.

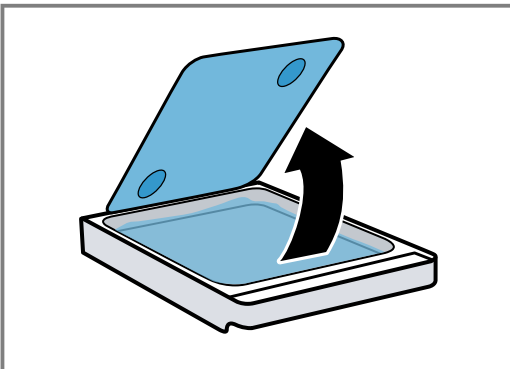


✓ The tank cover opens. The drip tray and water tank can now be accessed.

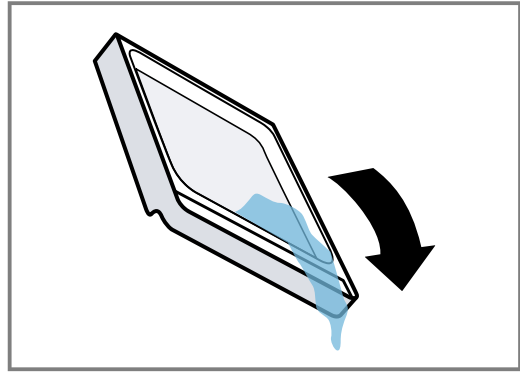
2. Remove the drip tray from the tank recess.



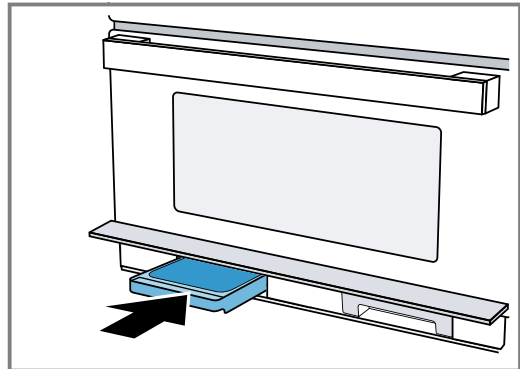
3. Open the lid for the drip tray.



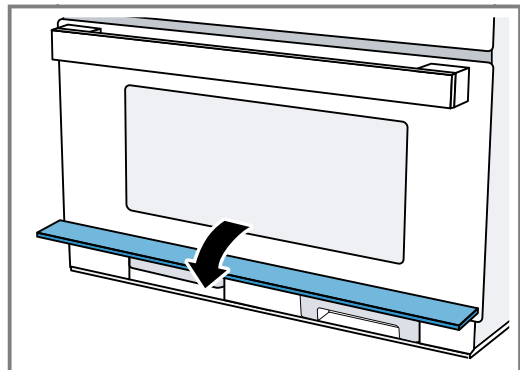
4. Empty the drip tray.



5. Insert the drip tray into the tank shaft and slide it in fully.



6. Close the tank cover.



✓ The appliance is ready to use.

## 17 Troubleshooting

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

### **⚠ WARNING – Risk of injury!**

Improper repairs are dangerous.

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

### **⚠ WARNING – Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous.

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



## 17.1 Malfunctions

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug of the power cord is not plugged in. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Connect the appliance to the power supply.</li> </ul> The circuit breaker in the fuse box has tripped. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check the circuit breaker in the fuse box.</li> </ul> There has been a power cut. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check whether the lighting in your kitchen or other appliances are working.</li> </ul>
	Malfunction <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the fuse in the fuse box.</li> <li>2. Switch the fuse back on after approx. 10 seconds.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ If the fault was a one-off, the message disappears.</li> </ul> </li> <li>3. If the message appears again, call the after-sales service. Please specify the exact error message when calling.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Customer Service", Page 83</li> </ul> </li> </ol> Door is not fully closed. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check whether food remains or foreign material are trapped in the door.</li> </ul>
∞ lights up in the display and no settings can be made on the appliance.	Childproof lock is activated. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Press and hold ∞ until ∞ goes out.</li> </ul>
The interior lighting is not working.	The LED lamp is defective. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ If this fault recurs, call the after-sales service.</li> </ul>
12:00 flashes in the display and the ⌚ symbol lights up.	There has been a power cut. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Reset the time.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Setting the time", Page 75</li> </ul> </li> </ul>
The appliance is not in operation. A cooking time is shown in the display.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>▶  </b> has not been pressed.</li> <li>▶ Press <b>▶  </b>.</li> </ul>
Microwave not working.	Door is not fully closed. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check whether food remains or foreign material are trapped in the door.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>▶  </b> has not been pressed.</li> <li>▶ Press <b>▶  </b>.</li> </ul>
Food takes longer than usual to heat up.	The microwave power setting is set too low. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Set a higher microwave power setting. → Page 65</li> </ul> You have placed a larger amount of food than normal in the appliance. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Set a longer cooking time.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>You need double the time when you have double the amount.</li> </ul> </li> </ul> The food is colder than usual. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Turn or stir the food from time to time during cooking.</li> </ul>
Microwave mode is cancelled.	Appliance has a fault. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ If this fault recurs, call the after-sales service.</li> </ul>
Appliance is not heating, colon is flashing in the display.	Demo mode is activated in the basic settings. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disconnect the appliance from power supply by briefly switching off the circuit breaker in the fuse box.</li> <li>2. Go to the basic settings → Page 75 and deactivate Demo mode within the next 3 minutes.</li> </ol>
The water tank and drip tray symbols are flashing continuously.	Technical problem <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Make sure that the water tank and drip tray are fully inserted in the relevant tank recess.</li> <li>2. If the symbols continue to flash, call our customer service.</li> </ol> <p><b>Note:</b> You can continue to use the appliance, except for the steam function.</p>

<b>Fault</b>	<b>Cause and troubleshooting</b>
Hot air or steam escapes above the door.	Not a fault. The appliance's cooling fan is running. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ No action required.</li> </ul> The fan continues to run briefly even after the operation has ended. The fan protects the appliance from overheating.
Cooling fan continues to run after the operation has ended.	The appliance must be cooled down after the operation has ended. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ No action required.</li> </ul> The fan continues to run briefly even after the operation has ended. The fan protects the appliance from overheating.
Cooling fan runs while the door is open.	The appliance must be cooled during and after operation. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ No action required.</li> </ul> All cooking functions are stopped when the door is opened.
Steam is not visible in Hot air mode and grill combined operation.	Steam is not visible in every temperature range. The hotter the steam, the less visible it is. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ No action required.</li> </ul>
Drip tray is empty after steam operation.	In normal steam operation and steam combined operation, the condensation is collected by the glass plate on the bottom and the grey drip trough in the bottom plate. It will not get into the drip tray. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ No action required.</li> </ul> The drip tray is used only for the rinse cycle and descaling process, not for normal steam operation and steam combined operation.
White limescale particles are in the drip tray.	During rinsing and descaling, fine limescale particles are loosened from the boiler. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check the water hardness setting.</li> <li>2. Run the descaling programme at the specified intervals.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Descal the appliance as described in the instruction manual for your appliance.</li> </ul>
Low water consumption in combined operation. Especially when combining 3 functions.	In steam combined operation, especially when combining 3 functions, only a small amount of steam is used in some cases. This means that only a small amount of water is used from the fresh water tank. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ No action required.</li> </ul>

## 17.2 Information on display panel

<b>Fault</b>	<b>Cause and troubleshooting</b>
The message E0532 appears on the display	Dirt on the control panel is causing a touch field to be permanently active. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the appliance.</li> <li>2. Clean the control panel.</li> <li>3. Switch the appliance back on.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ If this fault recurs immediately after switching back on, call our customer service.</li> </ul>
The message E5005 appears on the display	The steam function has been activated multiple times with an empty water tank. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Before next use, make sure that the water tank is filled with cold water and fully inserted in the tank recess.</li> <li>▶ If this fault recurs, call the after-sales service.</li> </ul>

# 18 Disposal

Find out here how to dispose of old appliances correctly.

## 18.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

- ▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner. Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



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

## 19 Customer Service

If you have any queries on use, are unable to rectify faults on the appliance yourself or if your appliance needs to be repaired, contact Customer Service. Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website. If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance. The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website. This product contains light sources from energy efficiency class D. These light sources are available as a spare part and should only be replaced by trained specialist staff.

### 19.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate. You will see the rating plate with these numbers if you open the appliance door.



Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

## 20 How it works

Here, you can find the ideal settings for various dishes as well as the best accessories and cookware. We have tailored these recommendations to your appliance.

### 20.1 What is the best way to proceed?

In this section, you will find out the best way to proceed step-by-step in order to be able to make optimum use of the recommended settings. You will get information on many meals, with details and tips on how to best use and set your appliance.

**Note:** Your appliance has programmed settings for a selection of dishes. If you want to be guided by the appliance, use the automatic programmes.

→ "Automatic programmes", Page 71

1. Before using the appliance, remove all unnecessary cookware from the cooking compartment.
2. Select a type of food from the recommended settings.
3. Place the food in suitable cookware. Use the cookware and accessories listed in the recommended settings. Use cookware and accessories that are suitable for the cooking method.  
→ "Microwave-safe cookware and accessories", Page 64  
Use genuine accessories for your appliance. These have been tailored to the cooking compartment and the operating modes of your appliance.
4. **Tip:** If you want to cook quantities that deviate from those specified in the tables, set approximately double the time for double the amount. The setting values apply to food placed in the cooking compartment while the cooking compartment is still cold. Preheating is necessary for selected types of food – this is indicated in the table. Do not place your food and accessory into the cooking compartment until it has finished preheating. Some types of food turn out best if they are cooked in multiple stages. These are indicated in the table.

If you wish to follow one of your own recipes, you should use the settings listed in the table for similar food as reference. Additional information can be found in the tips listed after the settings tables. When using the microwave, always set the longest specified time but check your meal after the shortest specified time.

Before cooking with steam, ensure that the water tank is full.

Set the appliance according to the recommended settings.

The temperatures and times given in the tables are guidelines and depend on the quality, temperature and consistency of the food. Settings ranges are specified for this reason. Try using the lower values to start with. You can increase the temperature next time if necessary.

5. Place your food in the cooking compartment in the appropriate shelf position.
6. **⚠ WARNING – Risk of scalding!**  
Hot steam may escape when you open the appliance door. Steam may not be visible, depending on the temperature.
  - ▶ Open the appliance door carefully.
  - ▶ Keep children at a safe distance.**⚠ WARNING – Risk of burns!**  
Heated food gives off heat. The cookware may become hot.
  - ▶ Always use oven gloves to remove cookware or accessories from the cooking compartment.
 When the dish is ready, switch off the appliance.

### 20.2 General cooking tips

Take note of the following information when cooking all types of food.

#### Condensation

When you are cooking food in the cooking compartment, a lot of steam may form in the cooking compartment.

Since your appliance is extremely energy-efficient, only a small amount of heat escapes during operation. Due to the significant differences in temperature between the appliance interior and the external parts of the appliance, condensation may build up on the appliance door, the control panel or the front panels of adjacent kitchen units. The formation of condensation is a normal physical phenomenon.

When you preheat the appliance or open the door carefully, you reduce the build-up of condensation. Both added-steam cooking and cooking with a type of steam heating necessitate the production of large amounts of steam in the cooking compartment. Wipe the cooking compartment down once the appliance has cooled down.

### Baking tins

For best results, we recommend using dark-coloured metal baking tins.

Tinplate baking tins, ceramic dishes and glass dishes extend the baking time and prevent the baked item from browning evenly.

If you are using silicone moulds, check the manufacturer's instructions to see whether they are suitable for use with microwaves or steam-assisted cooking. Use the manufacturer's instructions and recipes as a guide. Silicone moulds are often smaller than normal tins. The given quantities and recipes may vary.

### Greaseproof paper

Only use greaseproof paper that is suitable for the selected temperature. Always cut the greaseproof paper to size.

#### **WARNING – Risk of fire!**

Opening the appliance door creates a draught. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire.

- ▶ Never place greaseproof paper loosely over accessories when preheating the appliance and while cooking.
- ▶ Always cut greaseproof paper to size and use a plate or baking tin to hold it down.

## 20.3 Tips for keeping acrylamide levels low during cooking

Acrylamide is harmful to your health and is produced when you cook cereal and potato products at very high temperatures.

Dish	Tip
General	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Keep cooking times as short as possible.</li> <li>▪ Brown dishes until they are golden brown and not too dark.</li> <li>▪ Use large, thick pieces of food. These contain less acrylamide.</li> </ul>

Dish	Tip
Baked items and biscuits	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Set the temperature for hot air to max. 180 °C.</li> <li>▪ Brush baked items and biscuits with egg or egg yolk. This reduces the production of acrylamide.</li> </ul>
Oven chips	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Spread the chips out evenly and in a single layer on the baking tray.</li> <li>▪ Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.</li> </ul>

## 20.4 Tips for defrosting and heating

Follow these tips for good results when defrosting and heating.

Issue	Tip
The food should be defrosted, hot or cooked once the time has elapsed.	Set a longer cooking time. Larger quantities and food which is piled high require longer times.
Once the time has elapsed, the food should not be overheated at the edge and cooked in the middle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stir the food occasionally.</li> <li>▪ Set a lower microwave power setting and a longer cooking time.</li> </ul>
After defrosting, poultry or meat should not be defrosted on the outside only but still frozen in the middle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Set a lower microwave power setting.</li> <li>▪ If you are defrosting a large quantity, turn it several times.</li> </ul>
The food should not be too dry.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Set a lower microwave power setting.</li> <li>▪ Set a shorter cooking time.</li> <li>▪ Cover the food.</li> <li>▪ Add more liquid.</li> </ul>

## 20.5 Tips for defrosting and heating with the microwave

If something goes wrong when defrosting or heating food with the microwave, you can find some tips here.

Issue	Tip
You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.	<p>Increase or reduce the cooking time.</p> <p>Rule of thumb: Double the quantity = almost double the time; half the quantity = almost half the time</p>

Issue	Tip
Your food has become too dry.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reduce the cooking time. Or:</li> <li>■ Select a lower microwave output setting.</li> <li>■ Cover the food and add more liquid.</li> </ul>
The time has elapsed but your food is not defrosted, not hot or not cooked.	Increase the cooking time.
The time has elapsed but your food is overheated at the edge but not done in the middle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stir the food occasionally.</li> <li>■ Next time, set a lower output setting and a longer cooking time.</li> </ul>
After defrosting, your poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Next time, select a lower microwave output setting.</li> <li>■ If you are defrosting a large quantity, turn it several times.</li> </ul>










## 20.6 Defrosting

With your appliance you can defrost frozen food.

### Defrosting food

1. Place the frozen food in an uncovered container on the bottom of the cooking compartment. Delicate parts such as the drumsticks and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the walls of the appliance.
2. Start the operation. You can remove the foil halfway through the defrosting time.
3. **Note:** Liquid is produced when you defrost meat and poultry. Drain off any liquid when turning and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
4. Redistribute the food or turn it once or twice as it defrosts. Turn large pieces of food several times.
5. To even out the temperature, leave the defrosted food to stand at room temperature for approx. 10–60 minutes. You can remove the giblets from poultry at this point. You can continue to cook the meat even if a small section of it is still frozen in the centre.

### Recommended settings for defrosting food

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Microwave setting in W	Cooking time in mins
Whole pieces of meat, on the bone or boned, 800 g	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 15-25 <sup>1</sup>
Whole pieces of meat, on the bone or boned, 1000 g	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Whole pieces of meat, on the bone or boned, 1500 g	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Meat in pieces or slices, 200 g	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>2</sup> 2. 4-6 <sup>2</sup>
Meat in pieces or slices, 500 g	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 5-10 <sup>2</sup>
Meat in pieces or slices, 800 g	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 10-15 <sup>2</sup>
Minced meat, mixed, 200 g <sup>3</sup>	Cookware without lid	0		90	15 <sup>1,4</sup>
Minced meat, mixed, 500 g <sup>3</sup>	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1,5</sup> 2. 10-15 <sup>1,5</sup>
Minced meat, mixed, 800 g <sup>3</sup>	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>1,5</sup> 2. 15-20 <sup>1,5</sup>

<sup>1</sup> Turn the food several times.

<sup>2</sup> When turning the pieces of meat, separate them.

<sup>3</sup> Freeze the food flat.

<sup>4</sup> Remove any meat that has already defrosted.

<sup>5</sup> Separate any defrosted parts when turning.

<sup>6</sup> Remove the liquid that escapes during defrosting.

<sup>7</sup> Turn the food every 20 minutes.




















<sup>8</sup> Separate any defrosted parts from each other.

<sup>9</sup> Carefully stir the food occasionally.

<sup>10</sup> Remove all packaging.

<sup>11</sup> Only defrost cakes without icing, whipped cream, gelatine or custard.

<sup>12</sup> Separate the pieces of cake.

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Microwave setting in W	Cooking time in mins
Poultry or poultry portions, 600 g	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>6</sup> 2. 10-15 <sup>6</sup>
Poultry or poultry portions, 1200 g	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>6</sup> 2. 20-25 <sup>6</sup>
Duck, 2000 g	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1,6</sup> 2. 30-40 <sup>1,6</sup>
Goose, 4500 g	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 30 <sup>7,6</sup> 2. 60-80 <sup>7,6</sup>
Fish fillet, fish steak or slices, 400 g	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>8</sup> 2. 10-15 <sup>8</sup>
Whole fish, 300 g	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Whole fish, 600 g	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Vegetables, e.g. peas, 300 g	Cookware without lid	0		180	10-15 <sup>9</sup>
Vegetables, e.g. peas, 600 g	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>9</sup> 2. 9-15 <sup>9</sup>
Fruit, e.g. raspberries, 300 g	Cookware without lid	0		180	7-10 <sup>9,8</sup>
Fruit, e.g. raspberries, 500 g	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 8 <sup>9,8</sup> 2. 5-10 <sup>9,8</sup>
Butter, defrosting, 125 g <sup>10</sup>	Cookware without lid	0		90	6-8
Butter, defrosting, 250 g <sup>10</sup>	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Bread, loaf, 500 g	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Bread, loaf, 1000 g	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Cakes, plain, e.g. sponge cake, 500 g <sup>11,12</sup>	Cookware without lid	0		90	10-15
Cakes, plain, e.g. sponge cake, 750 g <sup>11,12</sup>	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake, 500 g <sup>11</sup>	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake, 750 g <sup>11</sup>	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

<sup>1</sup> Turn the food several times.

<sup>2</sup> When turning the pieces of meat, separate them.

<sup>3</sup> Freeze the food flat.

<sup>4</sup> Remove any meat that has already defrosted.

<sup>5</sup> Separate any defrosted parts when turning.

<sup>6</sup> Remove the liquid that escapes during defrosting.

<sup>7</sup> Turn the food every 20 minutes.

<sup>8</sup> Separate any defrosted parts from each other.

<sup>9</sup> Carefully stir the food occasionally.

<sup>10</sup> Remove all packaging.

<sup>11</sup> Only defrost cakes without icing, whipped cream, gelatine or custard.

<sup>12</sup> Separate the pieces of cake.

## 20.7 Heating

With your appliance you can heat food.

### Heating frozen food

#### **WARNING – Risk of burns!**













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

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

1. Take ready meals out of the packaging and place in microwave-safe cookware.
2. Distribute the food flat in the cookware. Food that is in contact with the bottom will cook more quickly than food that is piled up. Do not layer pieces of food on top of each other.
3. Cover the food with a suitable lid, a plate or special microwave foil.
4. Place the cookware on the bottom of the cooking compartment.

5. Start the operation.
6. Turn or stir the food 2 to 3 times during this time. The speed at which different components of the meal heat up may vary.
7. To even out the temperature, leave the heated food to stand at room temperature for approx. 2 to 5 minutes.

### Recommended settings for heating frozen food

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Microwave setting in W	Cooking time in mins
Soup, frozen, 400 g	Cookware with lid	0		600	8-15
Stew, frozen, 500 g	Cookware with lid	0		600	8-13
Stew, frozen, 1000 g	Cookware with lid	0		600	20-25
Menu, plated meal, ready meal with 2-3 components, frozen, 300-400 g	Cookware with lid	0		600	11-15
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash, frozen, 500 g	Cookware with lid	0		600	12-17 <sup>1</sup>
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash, frozen, 1000 g	Cookware with lid	0		600	25-30 <sup>1</sup>
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni, frozen, 450 g	Cookware with lid	0		600	10-15
Side dishes, e.g. rice, pasta, frozen, 250 g <sup>2</sup>	Cookware with lid	0		600	2-5
Side dishes, e.g. rice, pasta, frozen, 500 g <sup>2</sup>	Cookware with lid	0		600	8-10
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots, frozen, 300 g <sup>3</sup>	Cookware with lid	0		600	8-10
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots, frozen, 600 g <sup>3</sup>	Cookware with lid	0		600	14-17
Creamed spinach, frozen, 500 g <sup>4</sup>	Cookware with lid	0		600	11-16 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Separate the pieces of meat when stirring.

<sup>2</sup> Add a little liquid to the food.

<sup>3</sup> Pour water into the dish so that it covers the base.

<sup>4</sup> Cook the food without any additional water.

<sup>5</sup> Stir the food occasionally.

### Heating food

#### WARNING – Risk of burns!

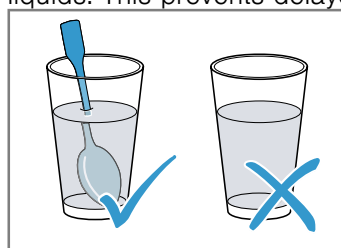
Heated food gives off heat. The cookware may become hot.

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

#### WARNING – Risk of scalding!

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

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



**ATTENTION!**















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

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

1. Take ready meals out of the packaging and place in microwave-safe cookware.
2. Distribute the food flat in the cookware. Food that is in contact with the bottom will cook more quickly than food that is piled up. Do not layer pieces of food on top of each other.

3. Cover the food with a suitable lid, a plate or special microwave foil, if this is specified in the table.
4. Place the cookware on the bottom of the cooking compartment. If you are using the steam function, place your cookware on the glass tray in shelf position 3 and fill the water tank.
5. Start the operation.
6. Turn or stir the food several times during cooking. The speed at which different components of the meal heat up may vary.
7. Check the temperature.
8. To even out the temperature, leave the heated food to stand at room temperature for approx. 2 to 5 minutes.

**Recommended settings for heating food**

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Microwave setting in W	Steam setting	Cooking time in mins
Baby food, e.g. baby bottles, 150 ml <sup>1</sup>	Cookware without lid	0		360	-	0.5-1.5 <sup>2,3</sup>
Drinks, 200 ml <sup>4</sup>	Cookware without lid	0		1000	-	1-2 <sup>5,6</sup>
Drinks, 500 ml <sup>4</sup>	Cookware without lid	0		1000	-	4-5 <sup>5,6</sup>
Soup, 2 cups, 175 g each	Cookware without lid	0		600	-	3-4
Soup, 4 cups, 175 g each	Cookware without lid	0		600	-	6-8
Fish or pieces of meat in sauce, 500 g <sup>7</sup>	Cookware with lid	0		600	-	7-10
Menu, plated meal, ready meal with 2-3 components, frozen, 400 g	Cookware without lid	0	 + 	360	3	9-14
Stew, 400 g	Cookware with lid	3		600	-	6-8
Stew, 800 g	Cookware with lid	0		600	-	8-11
Vegetables, 150 g	Cookware without lid	3	 + 	360	3	3-5
Vegetables, 300 g	Cookware without lid	3	 + 	360	3	4-7

<sup>1</sup> Heat up baby food without the teat or lid.

<sup>2</sup> Always shake the food well after heating.

<sup>3</sup> Always check the temperature.

<sup>4</sup> Place a spoon in the glass.

<sup>5</sup> Do not overheat alcoholic drinks.

<sup>6</sup> Check the food occasionally.

<sup>7</sup> Separate the slices of meat.

**20.8 Cakes, small baked items and bread**

You can use your appliance to bake cakes, small baked items and bread.

To prove dough, place the dough in a bowl and cover it with film or a tea towel. Place this on the bottom of the cooking compartment and then set the appliance to Hot air 40 °C.

**Tips for baking in combination with the microwave**

- Baking in combination with the microwave mode considerably reduces the cooking time.
- Use heat-resistant, microwave-safe cookware.
- In combined operation, you can use conventional metal baking tins.

**Tips for baking with added steam**

- Certain dishes become crispier if cooked using added steam. Their surface becomes glossier and they dry out less.
- Fill the water tank up to the "MAX" mark. If the appliance runs out of water, it will continue to cook your meal with the selected type of heating but without added steam.

**Tips for cooking frozen products**

- Carefully take the food out of the packaging.
- Remove any ice on the food. Do not use frozen products that are covered with a thick layer of ice.
- Some frozen products may be unevenly pre-baked. Uneven browning may remain even after baking.



## Tips for baking bread and bread rolls

### ATTENTION!

When the cooking compartment is hot, any water inside it will create steam. The change in temperature may cause damage.

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

- Switch on the steam function for hot air.
- The setting values for bread dough apply to both dough placed on a baking tray and dough placed in a loaf tin.

## Recommended settings for cakes in tins

Food	Accessories/cook-ware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Microwave setting in W	Cooking time in mins
Sponge cake, simple	Bundt tin, ring tin or loaf tin	1		160-170	-	60-80 <sup>1</sup>
Sponge cake, delicate, e.g. sand cake	Bundt tin, ring tin or loaf tin	1		150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
Nut cake	Springform cake tin, diameter 26 cm	1	+	170-180	90	30-35
Sponge flan base	Flan base tin	1		160-170	-	35-45
3-egg fatless sponge cake	Springform cake tin, diameter 26 cm	1		160-170	-	40-50
Fruit tart or cheese-cake with shortcrust pastry	Springform cake tin, diameter 26 cm	2	+	150-160	360	40-50 <sup>1</sup>
Fruit cake, delicate, made of sponge	Springform/ring tin	1	+	170-190	90	30-45
Savoury bakes, e.g. quiche or onion tart	Springform cake tin, diameter 26 cm	2	+	160-180	90	50-70

<sup>1</sup> Allow cakes to cool in the oven for approx. 20 minutes.

## Recommended settings for tray bakes

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Microwave setting in W	Steam setting	Cooking time in mins
Sponge cake with dry topping	Glass tray	2		160-170	-	-	30-40
Yeast cake with moist topping, e.g. yeast dough with apple crumble	Glass tray	1		160-170	-	-	30-45
Plaited loaf with 500 g flour	Glass tray	1	+	170-180	-	3	35-45
Strudel filled with fruit, pre-baked, frozen	Glass tray	1	+	180-200	-	2	40-50
Pizza	Glass tray	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, pre-baked, frozen	Wire rack	2	+	180-190	180	-	8-15
Pizza baguette, pre-baked, frozen	Wire rack	2	+	190-210	180	-	12-15

### Recommended settings for small baked goods and biscuits

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in mins
Biscuits	Glass tray	2		150-170	20-35
Meringues	Glass tray	2		100	90-120
Macaroons	Glass tray	2		110	35-45
Puff pastry	Glass tray	2		170-180	35-45

### Recommended settings for bread and bread rolls

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Grill setting	Steam setting	Cooking time in mins
Bread, 1 kg	Glass tray	1	+	1. 230 2. 190-200	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 30-45
Bread, 1.5 kg	Loaf tin	0	+	1. 230 2. 200-210	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 40-50
Bread rolls, e.g. wheat rolls	Glass tray	1	+	200-210	-	3	25-35
Bread for toasting, 12 slices	Wire rack	3		-	3	-	3-6
Bread for toasting, 4 slices	Wire rack	3		-	3	-	3-6
Toast with topping, 2-4 slices	Wire rack + Glass tray	3+1		-	3	-	8-10

### Baking tips

If something goes wrong when baking, you can find some tips here.

Issue	Tip
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check that the tin is clean on the outside.</li> <li>Change the position of the tin in the cooking compartment.</li> <li>Continue baking without the microwave and increase the baking time.</li> </ul>
You want to find out whether the baked item is completely cooked in the middle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Push a cocktail stick into the highest part of the baked item. If the cocktail stick comes out clean with no dough residue, the baked item is ready.</li> </ul>
Your baked item collapses.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Note the ingredients and preparation instructions that are given in the recipe.</li> <li>Use less liquid. Or:</li> <li>Reduce the baking temperature by 10 °C and increase the baking time.</li> </ul>

Issue	Tip
Your baked item has risen in the middle but is lower around the edges.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Only grease the base of the springform cake tin.</li> <li>After baking, loosen the baked item carefully with a knife.</li> </ul>
Small baked items stick to one another when they are baked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leave a gap of around 2 cm between each baked item. This allows enough space for the baked items to expand well and brown on all sides.</li> </ul>
Your baked item is too light in colour overall.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check the shelf position and accessory.</li> <li>Increase the baking temperature. Or:</li> <li>Increase the baking time.</li> </ul>
Your item baked in a tin or loaf tin is too dark.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Position the baking tin in the centre.</li> </ul>
Your baked item is too dark.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduce the baking temperature and increase the baking time.</li> </ul>

Issue	Tip
Your baked item is unevenly browned.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reduce the baking temperature.</li> <li>■ Cut the greaseproof paper to a suitable size.</li> <li>■ Position the baking tin in the centre.</li> <li>■ Shape small baked goods to be the same size and thickness.</li> </ul>
Your baked item is not yet cooked properly in the middle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reduce the baking temperature and increase the baking time.</li> <li>■ Add less liquid.</li> </ul> <p>For cakes with a moist topping:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pre-bake the base.</li> <li>■ Sprinkle the baked base with almonds or breadcrumbs.</li> <li>■ Place the topping on the base.</li> </ul>
Your baked item will not come out of the tin when turned upside down.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Allow the cake to cool for 5 - 10 minutes after baking.</li> <li>■ Use a knife to carefully loosen the edge of the cake.</li> <li>■ Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth.</li> <li>■ Next time you bake, grease the baking tin and sprinkle it with breadcrumbs.</li> </ul>







## 20.9 Bakes and gratins

You can use your appliance to cook bakes and gratins.

### Tips for cooking bakes and soufflés

- How well cooked a bake is depends on the size of the cookware and the depth of the bake. Use an ovenproof dish that is 4 to 5 cm deep for bakes and gratins. Food takes longer to cook in deep, narrow cookware and it browns more on top.
- Use heat-resistant, microwave-safe cookware.
- Use the indicated shelf positions.
- Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5 minutes after the oven has been switched off.

### Recommended settings for bakes and gratins

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Microwave setting in W	Cooking time in mins
Bakes, sweet, e.g. quark and fruit soufflé, 1.5 kg	Ovenproof dish	0	 	130-150	180	25-35
Savoury bakes made from cooked ingredients, e.g. pasta bake, 1 kg	Ovenproof dish	0	 	180-190	600	12-17
Savoury bakes made from raw ingredients, e.g. potato gratin, 1.1 kg	Ovenproof dish	0	 	170-180	600	20-30

## 20.10 Poultry, meat and fish

You can use your appliance to cook poultry, meat and fish.

### Tips for cooking in cookware

#### **⚠ WARNING – Risk of injury!**

If hot glass cookware is placed on a wet or cold surface, the glass may shatter.

- ▶ Place hot glass ovenware on a dry mat after cooking.
- Only use cookware that is suitable for what you intend to use it for.  
Glass ovenware is the most suitable.  
Check whether the cookware fits in the cooking compartment.
- Stainless steel and aluminium roasting trays that have a shiny surface are not suitable for microwave use.  
During conventional cooking, shiny roasting trays reflect heat like a mirror, meaning that they are not entirely suitable.  
The poultry, meat or fish cooks slower and does not brown so well.  
Use a higher temperature and a longer cooking time for conventional cooking.
- Follow the cookware manufacturer's instructions.

### Cookware without a lid

- To cook poultry, meat and fish, it is best to use a deep roasting tin.
- Place the tin on the bottom of the cooking compartment.
- If you would like to cook using added steam, use cookware without a lid.
- If you do not have any suitable cookware, use the glass tray.

### Cookware with a lid

- Ensure that the lid fits well and closes properly.
- Place the cookware on the wire rack.

### Tips for cooking in combination with the microwave

- Cooking in combination with the microwave considerably reduces the cooking time.
- When using the microwave, the cooking time is determined based on the total weight.  
If you want to cook a quantity that differs from the specified quantity, the general rule is: "Double the quantity requires just under double the cooking time".
- Use heat-resistant, microwave-safe cookware.
- Metal roasting dishes or earthenware pots are only suitable for roasting without using the microwave.

### Tips for cooking with added steam

- Certain dishes become crispier if cooked using added steam. Their surface becomes glossier and they dry out less.
- Use cookware without a lid.
- Use cookware that is heat-resistant and steam-resistant.
- Cook with added steam if it is indicated in the settings table.

- Fill the water tank up to the "MAX" mark. If the appliance runs out of water, it will continue to cook your meal with the selected type of heating but without added steam.

### Tips for steaming food using the steam container

- In contrast to cooking with added steam, the steaming function cooks the meat particularly gently but it does not become crispy on the outside. It remains very succulent.
- You can also sear pieces of meat before steaming, which will reduce their cooking time and give them a slightly different flavour. Larger pieces require a longer cooking time. Pieces of meat do not need to be turned.
- To steam poultry, meat or fish, place the item to be cooked on the steam container in the glass tray and then place this in the cooking compartment at shelf position 3.
- Fill the water tank up to the "MAX" mark. If the water tank runs dry during operation, the operation will be paused. You will be alerted to this by a message on the display.

### Grilling tips

- Keep the appliance door closed when using the grill. Never grill with the appliance door open.
- Place the food to be grilled directly on the wire rack. Place the glass dish underneath the wire rack as well. Any dripping fat will be caught.
- Try to use pieces of food of a similar thickness and weight. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Do not add salt to the meat until it has been grilled. Salt draws water from the meat.

**Note:** The grill elements continuously switch on and off; this is normal. The grill setting determines how frequently this occurs.

Smoke may be produced when grilling.

### Recommended setting values

- The setting values are based on the assumption that unstuffed, chilled, ready-to-roast poultry, meat or fish is placed into a cold cooking compartment.
- The table lists values for poultry, meat and fish, with default values for the weight. If you want to cook heavier poultry, meat or fish, always use the lower temperature. If cooking more than one item, use the weight of the heaviest item as a basis for determining the cooking time. The individual pieces should be approximately the same size.
- Try to use pieces of food of a similar thickness and weight. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.
- The larger the poultry, meat or fish, the lower the cooking temperature and the longer the cooking time.
- Turn poultry, meat and fish if specified in the settings table.

### Tips for cooking poultry

- For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to drain out.
- If using duck breast, score the skin.
- Do not turn duck breasts.
- When you turn poultry, ensure that the breast side or the skin side is underneath at first.

### Tips for cooking meat












- Coat lean meat with fat or oil as required and cover it with strips of bacon.
- When roasting, add a little liquid if the meat is lean. This liquid should just about cover the bottom of the glass cookware.
- Score the rind crosswise.
- When the joint is ready, turn off the oven and allow it to rest for a further 10 minutes in the cooking compartment, keeping the door closed. This helps distribute the meat juices more evenly. Wrap the joint in aluminium foil. The recommended resting time is not included in the cooking times specified.
- It is more convenient to roast and braise meat in the cookware. You can take the joint out of the cooking compartment more easily in the cookware, and prepare the sauce in the cookware itself.

- The quantity of liquid depends on the type of meat, the material the cookware is made from and on whether or not a lid is used. If you are cooking meat in an enamelled or dark-coloured metal roasting dish, it will need a little more liquid than if cooked in glass cookware.
- The liquid in the cookware evaporates as the meat roasts. Carefully pour in more liquid if required.
- The gap between the meat and the lid must be at least 3 cm. The meat may expand.
- To braise the meat, sear it first as required. Add water, wine, vinegar or a similar liquid for the braising liquid. The base of the cookware must be covered with 1-2 cm of liquid.

### Tips for cooking fish

- You do not need to turn a whole fish.
- If you would like to cook fish on the wire rack, coat the wire rack with a little oil beforehand as this will make it easier to remove the fish later.
- You can tell when the fish is cooked because the dorsal fin can be removed easily.

### Recommended settings for poultry

Food	Accessories/ cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Grill setting	Microwave setting in W	Steam setting	Cooking time in mins
Chicken, whole, cooked, 1.3 kg	Cookware with lid	0		-	-	600	-	25-35 <sup>1</sup>
Chicken, whole, roasted, 1.3 kg	Cookware without lid	0	 +  + 	190	-	360	3	40-45 <sup>2, 3, 4</sup>
Chicken portions, e.g. chicken quarters, 800 g	Cookware without lid	0	 + 	190	-	180	-	20-35 <sup>5, 6, 3</sup>
Duck breast, 500 g	Wire rack + Glass tray	3+2	 +  + 	-	3	180	3	10-12 <sup>6, 3</sup>
Goose breast, goose legs, 700-900 g	Cookware without lid	0	 + 	-	2	180	-	30-40 <sup>7, 3</sup>

<sup>1</sup> Turn the dish halfway through the cooking time.

<sup>2</sup> Place with the breast side up.

<sup>3</sup> Do not turn the food.



















<sup>4</sup> Leave to stand for 5 minutes.

<sup>5</sup> Pierce the skin.

<sup>6</sup> Place with the skin side up.

<sup>7</sup> Use deep cookware without a lid.

### Recommended settings for meat

Food	Accessories/ cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Grill setting	Microwave setting in W	Steam setting	Cooking time in mins
Pot-roasted beef, 1 kg	Cookware with lid	0	 + 	160-170	-	180	-	80-90
Sirloin, rare, 1.5 kg	Cookware without lid	0	 + 	180-190	-	180	-	30-40 <sup>1,2</sup>
Beef steaks, 2-3 cm thick, 2-3 pieces, 200 g each	Wire rack + Glass tray	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10
Boned pork without rind, e.g. neck, 750 g	Cookware without lid	0	 +  + 	170-180	-	360	3	25-35 <sup>2</sup>
Boned pork with rind, e.g. shoulder, 1 kg <sup>3</sup>	Cookware without lid	0	 +  + 	170-80	-	180	3	60-80 <sup>4,2</sup>
Pork loin, 500-600 g	Cookware without lid	0	 + 	180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>
Pork neck steaks, 2-3 cm thick, 2-3 pieces, 120 g each	Wire rack + Glass tray	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 2 <b>2.</b> 2	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 15-20 <b>2.</b> 10-15
Grilling sausages, x 4-6, 150 g each	Wire rack + Glass tray	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10
Meat loaf, 750 g	Cookware without lid	0	 +  + 	190	-	360	3	15-20 <sup>2</sup>






<sup>1</sup> Turn the dish halfway through the cooking time.



<sup>2</sup> Leave to stand for 10 minutes at the end.

<sup>3</sup> Score the rind.

<sup>4</sup> Do not turn the food.

### Recommended settings for fish

Food	Accessories/ cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Grill setting	Microwave setting in W	Steam setting	Cooking time in mins
Fish fillet, fresh, 400 g	Glass tray + Steam container	3		-	-	-	3	15-17
Fish fillet pieces, frozen, 400 g	Cookware with lid	3		-	-	-	3	18-20
Fish fillet pieces, frozen, 800 g	Glass tray + Steam container	3		-	-	-	3	23-25
Fish fillet, au gratin, 500 g	Cookware without lid	0	 + 	-	3	600	-	10-15

Food	Accessories/ cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Grill setting	Microwave setting in W	Steam setting	Cooking time in mins
Fish steaks, x 2-3, 150 g each	Wire rack + Glass tray	3+1		-	3	-	-	8-12
Fish, whole, e.g. trout, x 2-3, 300 g each	Glass tray + Steam container	3		-	-	-	3	18-22

### Tips for roasting and braising

If something goes wrong when roasting and braising, you can find some tips here.

Issue	Tip
Your roast is too dark and the crackling is partly burnt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Check whether the shelf position is correct.</li> <li>▪ Select a lower temperature.</li> <li>▪ Reduce the roasting time.</li> </ul>
Your roast is too dry.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Check whether the shelf position is correct.</li> <li>▪ Select a lower temperature.</li> <li>▪ Reduce the roasting time.</li> </ul>
The crackling on your roast is too thin.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Increase the temperature. Or:</li> <li>▪ Switch on the grill briefly at the end of the roasting time.</li> </ul>
Your roasting juices are burnt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Select a smaller item of cookware.</li> <li>▪ Add more liquid when roasting.</li> </ul>
Your roasting juices are too clear and watery.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Use a larger item of cookware so that more liquid evaporates.</li> <li>▪ Add less liquid when roasting.</li> </ul>
The meat is burned slightly during braising.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Check whether the cookware and lid fit together and close properly.</li> <li>▪ Reduce the temperature.</li> <li>▪ Add liquid when braising.</li> </ul>

### 20.11 Vegetables and side dishes

You can use your appliance to cook vegetables and side dishes.

#### Tips for cooking with the microwave

- Use microwave-safe cookware with a lid.
- Cook rice in a deep pot with a lid and add the quantity of liquid indicated in the table.




#### Tips for steaming

- Use the glass tray and the steam container to steam food.
- Use the portion sizes listed in the settings table. The cooking time is reduced for smaller pieces and increased for larger ones.
- The cooking time is also influenced by the quality and age of the food. The settings indicated are therefore intended as a guide only.
- Always distribute the food evenly in the cookware. It will not cook evenly if the food is piled up to varying heights.
- Do not stack pressure-sensitive food too high in the steam container.
- Fill the water tank up to the "MAX" mark. If the water tank runs dry during operation, the operation will be paused. You will be alerted to this by a message on the display.

#### Tips for cooking couscous

- Add water or liquid in the specified ratio. For example, with a ratio of 1:2, use 200 ml of liquid for every 100 g of couscous.

**Recommended settings for vegetables and side dishes**

<b>Food</b>	<b>Accessories/ cookware</b>	<b>Shelf posi- tion</b>	<b>Type of heating</b>	<b>Temperature in °C</b>	<b>Microwave setting in W</b>	<b>Steam setting</b>	<b>Cooking time in mins</b>
Artichokes, whole, fresh	Glass tray + Steam con- tainer	3		-	-	3	35-40
Spinach leaves, fresh, 250 g	Glass tray + Steam con- tainer	3		-	-	3	5-7
Cauliflower, whole, fresh	Glass tray + Steam con- tainer	2		-	-	3	28-35
Broccoli, whole, fresh, 500 g	Glass tray + Steam con- tainer	2		-	-	3	20-23
Broccoli florets, frozen, 500 g	Glass tray + Steam con- tainer	3		-	-	3	14-16
Vegetables, fresh, 250 g	Cookware with lid	0		-	600	-	6-10 <sup>1</sup>
Vegetables, fresh, 500 g	Cookware with lid	0		-	600	-	10-15 <sup>1</sup>
Corn on the cob, fresh, x 2	Glass tray + Steam con- tainer	3		-	-	3	25-35
Mixed veget- ables, frozen, 250 g	Glass tray + Steam con- tainer	3		-	-	3	12-15
Carrots, sliced, steamed, 500 g	Glass tray + Steam con- tainer	3		-	-	3	18-20
Sliced leeks, fresh, 500 g	Glass tray + Steam con- tainer	3		-	-	3	10-12
Green beans, fresh, 500 g	Glass tray + Steam con- tainer	3		-	-	3	18-20
Beetroot, whole, 500 g	Glass tray + Steam con- tainer	3		-	-	3	50-60
Asparagus, green, 250 g	Glass tray + Steam con- tainer	3		-	-	3	10-15
Courgettes, sliced, steamed, 500 g	Glass tray + Steam con- tainer	3		-	-	3	12-14

<sup>1</sup> Stir the food occasionally.



Food	Accessories/ cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Microwave setting in W	Steam setting	Cooking time in mins
Potatoes, quartered, 250 g	Glass tray + Steam container	3		-	-	3	28-30
Potatoes, quartered, 500 g	Glass tray + Steam container	3		-	-	3	30-32
Potatoes, quartered, 750 g	Glass tray + Steam container	3		-	-	3	32-35
Chips, frozen	Glass tray	2		190-210	-	-	30-40
Rösti, frozen	Glass tray	2		190-210	-	-	25-35
Croquettes, frozen	Glass tray	2		190-210	-	-	25-35
125 g rice + 300 ml water	Cookware with lid	0		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 4-6 <b>2.</b> 12-15
250 g rice + 500 ml water	Cookware with lid	0		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 6-8 <b>2.</b> 15-18
Couscous, 1:2	Glass tray	3		-	-	3	3-10

<sup>1</sup> Stir the food occasionally.

## 20.12 Desserts

You can use your appliance to prepare desserts.

### Tips for cooking rice pudding

- Add milk in the specified ratio. For example, with a ratio of 1:2.5, use 250 ml of milk for every 100 g of pudding rice.

### Recommended settings for desserts

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Microwave setting in W	Steam setting	Cooking time in mins
Crème caramel	Glass tray + Soufflé dishes	3		-	3	40-50
Steamed yeast dumplings	Glass tray	3		-	2	20-25
Rice pudding 1:2.5 <sup>1</sup>	Glass tray	3		-	3	30-40
Fruit, compote, 500 g	Glass tray	3		-	3	9-12
Microwave popcorn, 1 x 100 g bag	Cookware with lid	0		600	-	3-5
Desserts, e.g. instant blancmange, 500 ml	Cookware with lid	0		600	-	6-8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Add milk in the specified ratio.

<sup>2</sup> Stir the food occasionally.

## 20.13 Test dishes





These overviews have been produced for test institutes to facilitate appliance testing in accordance with EN 60350-1:2013 or IEC 60350-1:2011 and EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Baking

Please take note of the following information if you are baking test dishes.

- The recommended settings apply to dishes placed into the non-preheated appliance.
- Take note of the information on preheating in the recommended settings tables. These setting values apply without rapid heat-up.
- For baking, use the lower of the temperatures indicated first.
- Place baking tins on the wire rack.

#### Recommended settings for baking


Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in mins
Viennese whirls	Glass tray	2		160-170	30-35
Small cakes	Glass tray	2		160-170	20-25
Hot water sponge cake	Springform cake tin, diameter 26 cm	1		160-170	40-50
Double-crust apple pie	Springform cake tin, diameter 20 cm	2		170-190	80-100

### Microwave cooking




Use heat-resistant, microwave-safe cookware.

Please take note of the following information if you are cooking test dishes using the microwave.







#### Recommended settings for defrosting food using the microwave

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Microwave setting in W	Cooking time in mins
Defrosting meat, 500 g	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

#### Recommended settings for cooking food using the microwave

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Microwave setting in W	Cooking time in mins
Custard, 1000 g	Cookware without lid	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Sponge cake, 475 g	Cookware without lid	0		600	8-10
Meatballs, 900 g	Cookware without lid	0		600	20-25

#### Recommended settings for cooking in combination with the microwave

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Grill setting	Microwave setting in W	Cooking time in mins
Potato gratin	Cookware without lid	0	 + 	-	1	360	25-32
Cake, 700 g	Cookware without lid	1	 + 	190-200	-	180	20-27
Chicken	Cookware without lid	0	 + 	190	-	360	30-45 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Place with the breast side down.

<sup>2</sup> Use deep cookware without a lid.




<sup>3</sup> Turn the dish halfway through the cooking time.

### Steaming

Please take note of the following information if you are steaming test dishes.

Place the glass tray with steam container on shelf position 3.

### Recommended settings for steaming



Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Steam setting	Cooking time in mins
Peas, frozen, 1000 g	Glass tray + Steam container	3		3	-
Broccoli, fresh, 300 g	Glass tray + Steam container	3		3	10-12
Broccoli, fresh, one container	Glass tray + Steam container	3		3	16-18

### Grilling

Please take note of the following information if you are grilling test dishes.

- Place the glass dish underneath the wire rack. The liquid will be caught and the cooking compartment stays cleaner.
- The recommended settings apply to dishes placed into the non-preheated appliance.

### Recommended settings for grilling

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Grill setting	Cooking time in mins
Toast, browned	Wire rack	3		3	4-5
Beef burgers, x 12	Wire rack + Glass tray	3+1		3	35-45 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Turn the dish halfway through the cooking time.

## 21 Installation instructions

Observe this information when installing the appliance.



### 21.1 Safe installation

Follow these safety instructions when installing the appliance.

- The appliance can only be used safely if it is correctly installed according to the safety instructions. The installer is responsible for ensuring that the appliance works perfectly at its installation location.
- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
- Before starting up the appliance, remove any packaging material and adhesive film from the cooking compartment and the door.

- Proceed in accordance with the installation sheets for installing accessories.
- Fitted units must be temperature-resistant up to 90 °C, and adjacent unit fronts up to 65 °C.
- Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit. There is a risk of overheating.
- Cut-out work on the units should be carried out before installing the appliance. Remove any shavings. Otherwise, the correct operation of electrical components may be adversely affected.
- Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under the warranty.

### **WARNING – Risk of injury!**

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

- ▶ Wear protective gloves

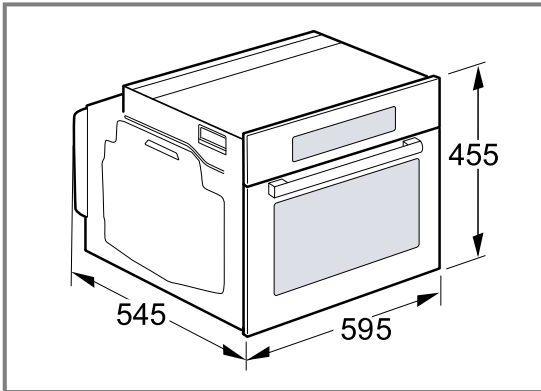
**⚠ WARNING – Risk of fire!**

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

- ▶ Do not use extension cables or multiple socket strips.

**21.2 Appliance dimensions**

You will find the dimensions of the appliance here



**21.3 Fitted units**

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. It is not intended to be used as a tabletop appliance or within a cupboard.

Ensure that the fitted cabinet behind the appliance does not have a back panel. Maintain a clearance of at least 35 mm between the wall and the cabinet base or the rear panel of the cabinet situated above.

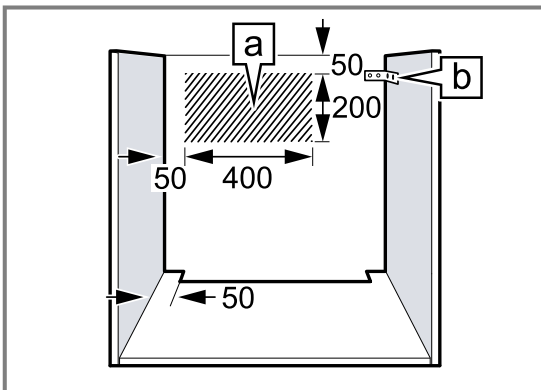
Ensure that the fitted cabinet has a ventilation opening of 50 cm<sup>2</sup> on the front. To create a ventilation opening, trim the base panel or fit a ventilation grille.

Ensure that surround units without a ventilation cut-out have a ventilation opening measuring 200 cm<sup>2</sup> towards the rear of the side panels.

Do not cover the ventilation slots and air intake openings.

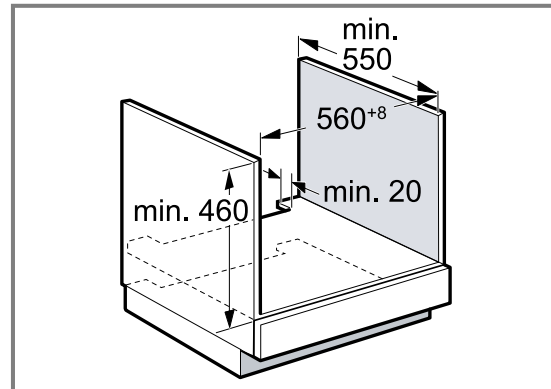
Ensure that the wall socket is located in the hatched area **a** or outside of the installation space.

Secure any unsecured units to the wall using a standard bracket **b**.



**21.4 Installation below a worktop**

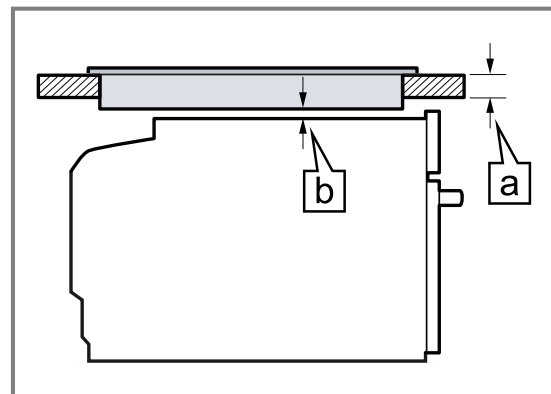
Observe the installation dimensions and the safety clearances when installing below a worktop. To ventilate the appliance, the intermediate floor must have a ventilation cut-out.



The worktop must be secured to the fitted unit.

**21.5 Installing below a hob**

If the appliance is installed below a hob, the following minimum dimensions must be adhered to (including substructure, if applicable).



The required minimum worktop thickness **b** is based on the required minimum clearance **a**.

Hob type	<b>a</b> raised in mm	<b>a</b> flush in mm	<b>b</b> in mm
Induction hob	48	49	5
Full-surface induction hob	58	59	5

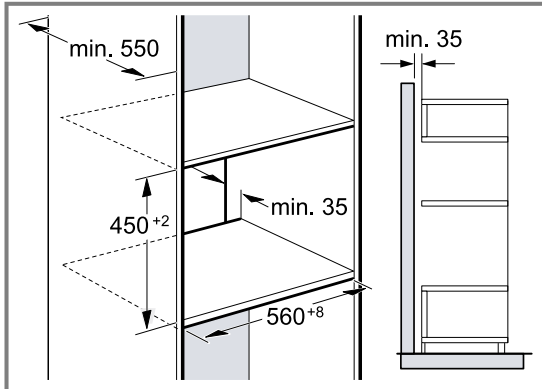
Observe the installation instructions for the hob.

**Note:** Not suitable for installing under a gas hob or electric hob.

## 21.6 Installation in a tall unit

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

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



If the tall unit has another back panel in addition to the element back panels, this must be removed. Do not fit the appliance too high up; it must be possible for accessories to be removed easily.

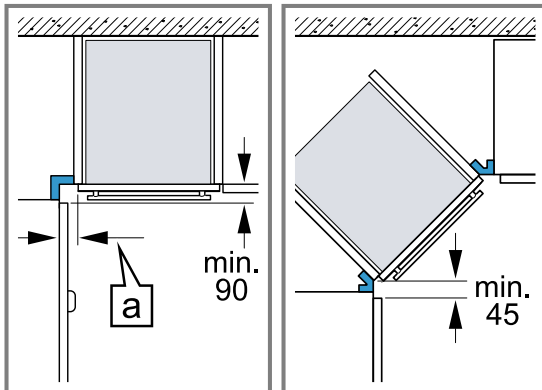
## 21.7 Combination with a warming drawer

First fit the warming drawer. Follow the installation instructions for the warming drawer.

Slide the appliance, on the warming drawer, into the fitted cabinet. When sliding in the appliance, do not damage the warming drawer's panel.

## 21.8 Corner installation

Observe the installation dimensions and the safety clearances when installing in a corner.



To ensure that the appliance door can be opened, you must take the minimum dimensions into consideration when installing in a corner. The dimension [a] is dependent on the thickness of the unit front and the handle.

## 21.9 Electrical connection

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

### ⚠ WARNING – Danger: Magnetism!

The appliance contains permanent magnets. These may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps.

- ▶ Persons with electronic implants must stay at least 10 cm away from the appliance.
- The appliance corresponds to protection class I and must only be operated with a protective earth connection.
- The fuse protection must correspond to the power rating specified on the appliance's rating plate and to the local regulations.
- The appliance must be disconnected from the power supply whenever installation work is being carried out.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service or a person with equivalent qualifications in order to eliminate any risks.
- Contact protection must be guaranteed by the installation.

### Connecting the appliance to the electricity supply

**Note:** The appliance must only be connected to a protective contact socket that has been correctly installed.

1. Insert the non-heating appliance plug of the power cable into the appliance. Check that the non-heating appliance plug is inserted properly.
2. Insert the mains plug of the appliance into a nearby socket. Ensure that the mains plug of the mains power cable is easily accessible after installation of the appliance. If free access to the mains plug of the power cable is not possible, an all-pole isolating switch must be installed in the permanent electrical installation according to the installation regulations.

### Electrically connecting an appliance without a protective contact plug

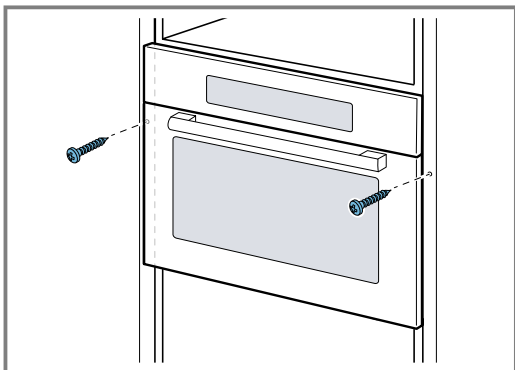
**Note:** Only a licensed professional may connect the appliance. Damage caused by incorrect connection is not covered under the warranty.

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

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

## 21.10 Installing the appliance

1. Use a spirit level to adjust the appliance so that it is perfectly level.
2. Push the appliance in fully.
3. Align the appliance horizontally and centrally.
4. Screw the appliance tightly onto the unit.



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

**Note:** Do not close the gap between the worktop and the appliance using additional battens.

Do not attach any thermal insulation strips to the side panels of the surround unit.

## 21.11 Removing the appliance

1. Disconnect the appliance from the power supply.
2. Undo the fastening screws.
3. Lift the appliance slightly and pull it out completely.

# Table des matières

## MANUEL D'UTILISATION

1	<b>Sécurité</b> .....	103
2	<b>Prévention des dégâts matériels</b> .....	107
3	<b>Protection de l'environnement et économies d'énergie</b> .....	109
4	<b>Description de l'appareil</b> .....	109
5	<b>Accessoires</b> .....	114
6	<b>Avant la première utilisation</b> .....	115
7	<b>Utilisation</b> .....	116
8	<b>Micro-ondes</b> .....	117
9	<b>MicroCombi</b> .....	119
10	<b>Gril</b> .....	119
11	<b>Vapeur</b> .....	120
12	<b>Programmes automatiques</b> .....	123
13	<b>Fonctions de temps</b> .....	127
14	<b>Sécurité enfants</b> .....	128
15	<b>Réglages de base</b> .....	129
16	<b>Nettoyage et entretien</b> .....	130
17	<b>Dépannage</b> .....	134
18	<b>Mise au rebut</b> .....	136
19	<b>Service après-vente</b> .....	136
20	<b>Comment faire</b> .....	137
21	<b>INSTRUCTIONS DE MONTAGE</b> .....	155
21.1	<b>Installation en toute sécurité</b> .....	155



## 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 114

#### **⚠ 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'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

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 136

### **⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !**

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer 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.

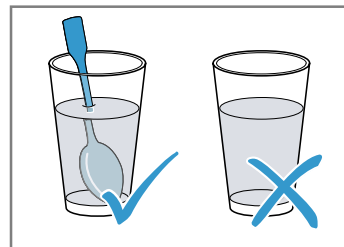
Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse. Par exemple, des pantoufles, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures.

- ▶ 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 130

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, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.
- ▶ Ne rien coincer dans la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez 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.

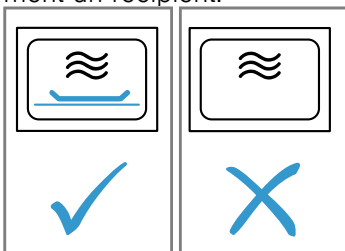
- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

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 endommagés.

- ▶ 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.



Éliminez 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.

#### 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.
	Détartre	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.
	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 parenthèse autour de la valeur de réglage.  
Vous pouvez modifier directement la valeur mise en évidence à l'aide du sélecteur rotatif.

### Éléments d'affichage

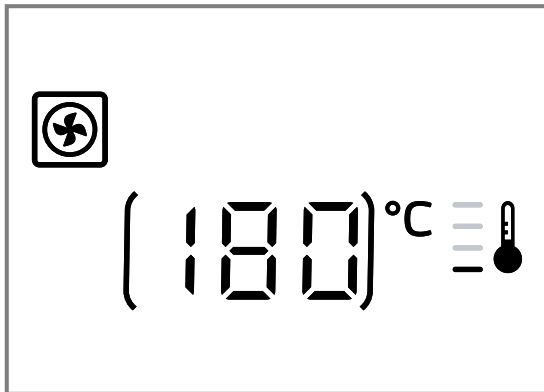
Vous trouverez ci-après une brève explication des différents éléments d'affichage.

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.

<b>Symbole</b>	<b>Nom</b>	<b>Signification</b>
h:min	Heures/minutes	La durée est affichée en heures et en minutes.
min:s	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	<p>Le symbole indique le statut du bac collecteur.</p> <p>Le symbole s'allume et la flèche clignote :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le bac collecteur se trouve dans son logement.</li> <li>■ Le bac collecteur est plein.</li> <li>■ Vider le bac collecteur.</li> </ul> <p>Le symbole clignote et la flèche ne clignote pas :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le bac collecteur ne se trouve pas dans son logement.</li> <li>■ Pousser le bac collecteur dans son logement.</li> </ul> <p>Le symbole s'allume et la flèche ne s'allume pas :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le bac collecteur se trouve dans son logement.</li> <li>■ Aucune autre action n'est nécessaire.</li> </ul>
	Réservoir d'eau	<p>Le symbole indique le statut du réservoir d'eau.</p> <p>Le symbole s'allume et la flèche clignote :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le réservoir d'eau se trouve dans son logement.</li> <li>■ Le réservoir est vide.</li> <li>■ Remplir le réservoir d'eau.</li> </ul> <p>Le symbole clignote et la flèche ne clignote pas :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le réservoir d'eau ne se trouve pas dans son logement.</li> <li>■ Pousser le réservoir d'eau dans son logement.</li> </ul> <p>Le symbole s'allume et la flèche ne s'allume pas :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le réservoir d'eau se trouve dans son logement.</li> <li>■ Aucune autre action n'est nécessaire.</li> </ul>
	Préchauffage rapide	Le chauffage rapide est activé si ce symbole est allumé.
	Détartre	Si le symbole s'allume, il convient de détartre l'appareil.

### Affichage de la température

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



Le thermomètre jaune situé en bas à droite de l'écran indique que l'appareil chauffe. Si un mode de cuisson est réglé, les barres se remplissent alors en jaune de bas en haut à mesure que le compartiment de cuisson continue à chauffer. Pour le gril et la cuisson vapeur, les barres s'allument immédiatement entièrement. Les barres ne s'allument pas pour la fonction micro-ondes. Lorsque vous préchauffez, le moment optimal enfourner vos mets est atteint dès que les quatre lignes sont toutes allumées en jaune.

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 129

## 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.

##### 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.

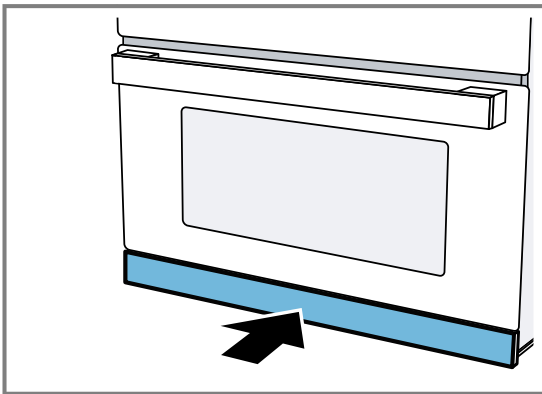
Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps. L'appareil reste froid lorsque l'appareil fonctionne en mode micro-ondes, le ventilateur de refroidissement se met cependant en marche. Le ventilateur de refroidissement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

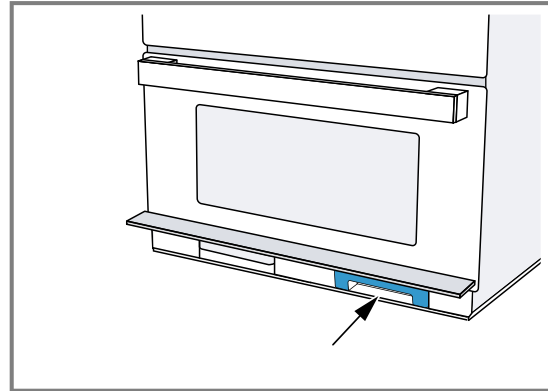
#### 4.5 Bandeau du réservoir

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.



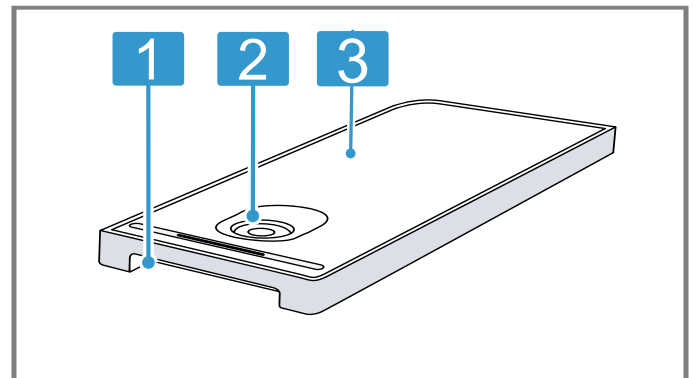
#### 4.6 Réservoir d'eau

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.

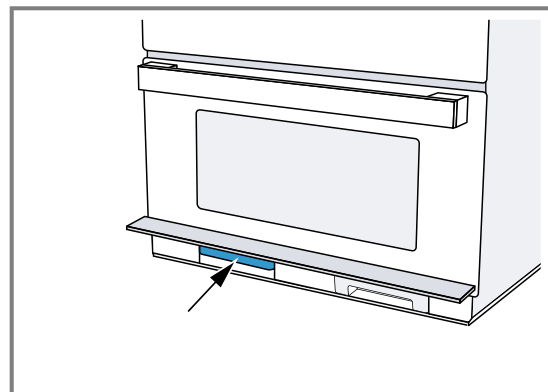
→ "Remplir le réservoir d'eau", Page 121



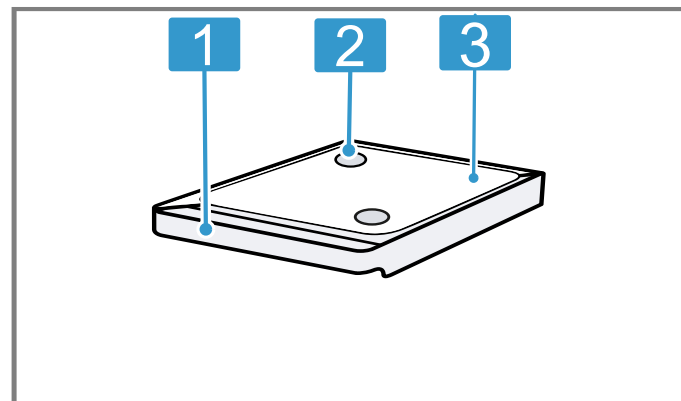
- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 | Poignée pour retirer et insérer |
| 2 | Ouverture pour remplir et vider |
| 3 | Couvercle du réservoir          |

#### 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 132.



- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grille combinée pour cuir et rôti en mode four.</li> <li>Grille combinée pour les grillades, par ex. steaks, saucisses ou toast</li> <li>Grille combinée comme surface de support, par ex. pour plats à gratin</li> </ul>
Lèche frite en verre	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour cuire des mets</li> <li>Protection contre les éclaboussures lorsque vous faites des grillades directement sur la grille combinée</li> <li>Convient au micro-ondes</li> </ul>
Vaisselle pour cuisson à la vapeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour la cuisson de riz, pommes de terre et légumes</li> <li>Poser le récipient de cuisson à la vapeur dans la lèche-frite en verre pour cuire avec les modes de fonctionnement vapeur ou vapeur avec micro-ondes</li> <li>Poser les aliments directement sur le récipient de cuisson à la vapeur</li> </ul>

### 5.1 Accessoires supplémentaires

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

Accessoires	Utilisation
Grille d'insertion	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grille combinée pour rôti</li> <li>Placer avec les pieds vers le bas dans la lèche-frite en verre</li> <li>Assure que la graisse et les jus de viande s'égouttent dans la lèche-frite en verre</li> <li>Pas adaptée au mode micro-ondes ni au mode vapeur</li> </ul>

### 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.constructa.com](http://www.constructa.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

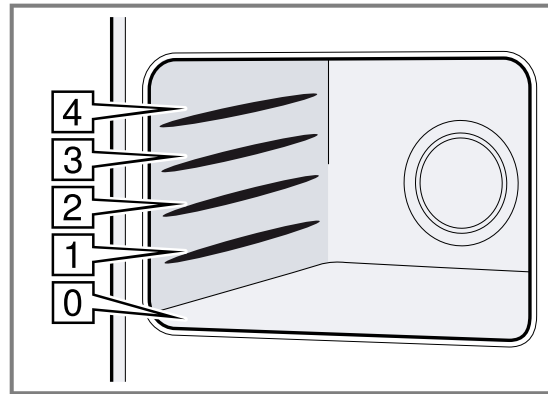
### 5.3 Hauteurs d'enfournement

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 **000** 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

Classe de dureté de l'eau	Réglage
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 **▶II**.
- ✓ L'appareil commence à chauffer.
7. Éteindre l'appareil au bout d'une heure à l'aide de **▶II**.
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 129, 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 ►II.
- ✓ 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 ►II.
- ✓ L'appareil commence à chauffer.
  - ✓ La LED ►II 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 I→I soit mis en évidence.
  3. Régler la durée souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
  4. Appuyer sur ►II.
- ✓ L'appareil commence à chauffer.
  - ✓ ►II s'allume.
  - ✓ La durée s'écoule de manière visible.

### 7.6 Arrêter le fonctionnement

1. Appuyer sur ►II ou ouvrir la porte de l'appareil.
- ✓ L'appareil arrête de fonctionner.
  - ✓ ►II clignote.
2. Fermer la porte de l'appareil.
  3. Appuyer sur ►II.
- ✓ L'appareil poursuit son fonctionnement.
  - ✓ ►II 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 ►II.
- ✓ L'appareil commence à chauffer.
  - ✓ ►II s'allume.
  - ✓ Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé.  s'éteint.
4. Enfournier 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.

## 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 :	Ces matières laissent passer les microondes. Les micro-ondes n'endommagent pas les récipients résistants à la chaleur.
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verre</li> <li>■ Vitrocéramique</li> <li>■ Porcelaine</li> <li>■ Plastique résistant aux températures</li> <li>■ Céramique entièrement émaillée sans fissures</li> </ul>	

Couverts en métal	<b>Remarque :</b> 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.

### 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.

#### 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. <b>Conseil :</b> 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 ►II.
4. Contrôler le récipient plusieurs fois :
  - Si le récipient est froid ou tiède, il est approprié 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.

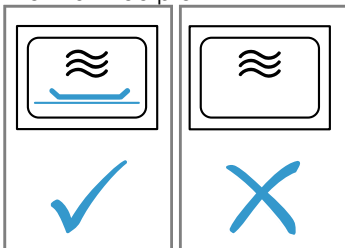
Durée de fonctionnement	Intervalle
0-1 minute	5 secondes
1-3 minutes	10 secondes
3-15 minutes	30 secondes
15 minutes - 1 heure	1 minute
1 heure - 1 heure 30 minutes	5 minutes

## 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 105 et les Remarques pour éviter des dommages matériels → Page 108.
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 **▶II**.
  - 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 **▶II** 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 **I→I** soit mis en évidence.
3. Régler la durée souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur **▶II**.
  - ✓ L'appareil commence à chauffer.
  - ✓ **▶II** 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 **▶II**.

## 8.8 Arrêter le fonctionnement

1. Appuyer sur **▶II** ou ouvrir la porte de l'appareil.
  - ✓ L'appareil arrête de fonctionner.
  - ✓ **▶II** clignote.
2. Fermer la porte de l'appareil.
3. Appuyer sur **▶II**.
  - ✓ L'appareil poursuit son fonctionnement.
  - ✓ **▶II** 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 **▶II**.
- ✓ 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 **▶II**.
- ✓ La durée s'écoule et le mode de fonctionnement démarre.
- ✓ La durée s'écoule de manière visible.
- ✓ **▶II** 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 **▶II**.

### 9.3 Arrêter le fonctionnement

1. Appuyer sur **▶II** ou ouvrir la porte de l'appareil.
- ✓ L'appareil arrête de fonctionner.
- ✓ **▶II** clignote.
2. Fermer la porte de l'appareil.
3. Appuyer sur **▶II**.
- ✓ L'appareil poursuit son fonctionnement.
- ✓ **▶II** 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 **▶II**.
- ✓ 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.

### 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 ►||.
- ✓ L'appareil commence à chauffer.
  - ✓ ►|| s'allume.
  - ✓ La durée s'écoule de manière visible.

### 10.3 Modifier la position grill

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

- ▶ Modifier la position grill à l'aide du sélecteur rotatif.
- ✓ La durée reste inchangée.

### 10.4 Arrêter le fonctionnement

1. Appuyer sur ►|| ou ouvrir la porte de l'appareil.
  - ✓ L'appareil arrête de fonctionner.
  - ✓ ►|| clignote.
2. Fermer la porte de l'appareil.
3. Appuyer sur ►||.
  - ✓ L'appareil poursuit son fonctionnement.
  - ✓ ►|| s'allume.

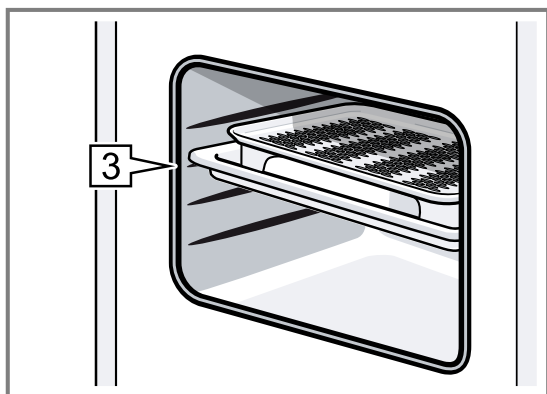
### 10.5 Annulation du fonctionnement

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 grill et la fonction micro-ondes. Pour utiliser la fonction vapeur de manière optimale, retirez la grille combinée. Insérez la lèche-frite en verre au niveau 3 et placez le récipient de cuisson à la vapeur dans la lèche-frite 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 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 133

#### ⚠ 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 121
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 ►||.
  - ✓ La flèche près de ☒ disparaît et le symbole s'allume sans flèche.
  - ✓ ►|| 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 ►||.
- 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 122





## 11.2 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 ►||.
  - ✓ La durée s'écoule et le mode de fonctionnement démarre.
  - ✓ La durée s'écoule de manière visible.
  - ✓ ►|| 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.

## 11.3 Arrêter le fonctionnement

1. Appuyer sur ►|| ou ouvrir la porte de l'appareil.
  - ✓ L'appareil arrête de fonctionner.
  - ✓ ►|| clignote.
2. Fermer la porte de l'appareil.
3. Appuyer sur ►||.
  - ✓ L'appareil poursuit son fonctionnement.
  - ✓ ►|| s'allume.

## 11.4 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.

## 11.5 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.

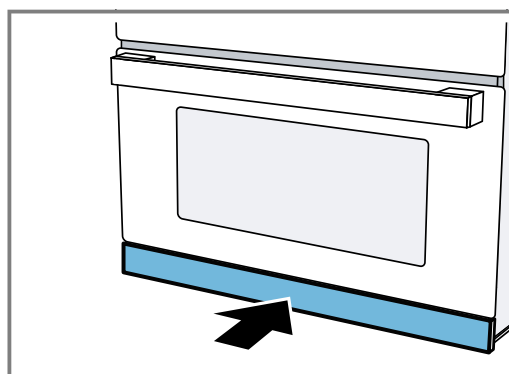
### AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

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.

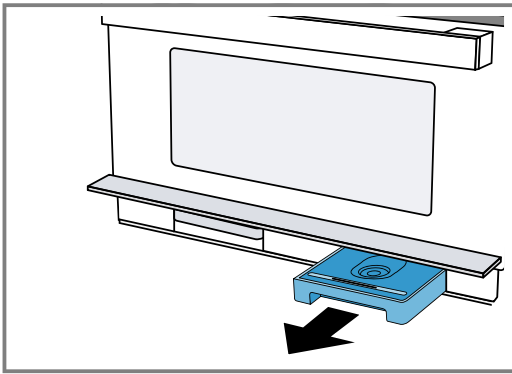
**Condition :** La dureté de l'eau est correctement réglée.  
→ "Régler la dureté de l'eau", Page 115

1. Appuyer au milieu du bandeau du réservoir.

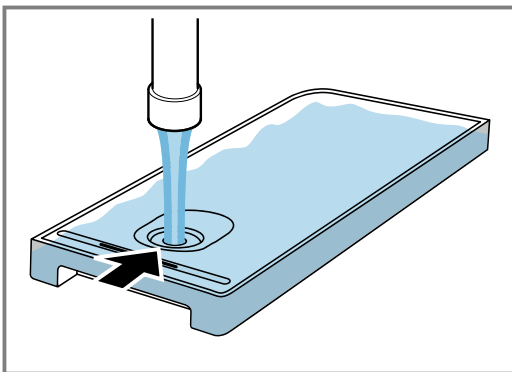


- ✓ Le bandeau du réservoir s'ouvre.

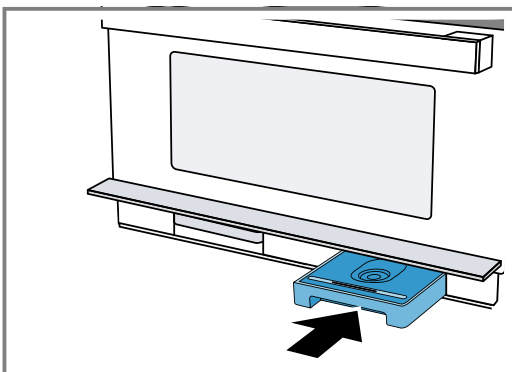
2. Tirer le réservoir d'eau hors de son logement.



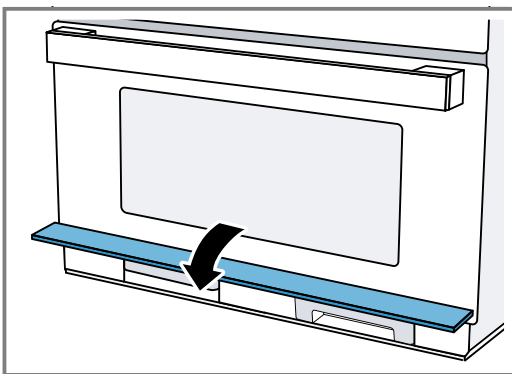
3. Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au repère « MAX ».



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



5. Fermer le bandeau du réservoir.



## 11.6 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.

## 11.7 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 .
  - ✓ 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

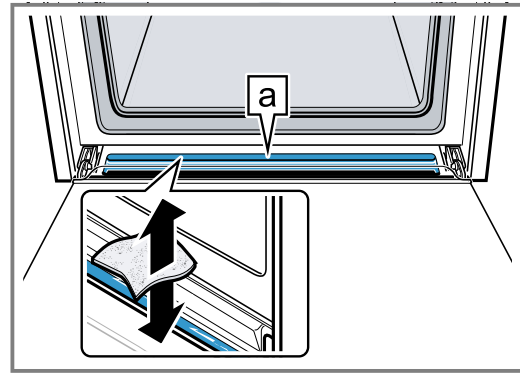
#### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

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 ▶ II.
- ✓ 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
<i>PD1</i>	Viande hachée de bœuf, d'agneau ou de porc <sup>1, 2</sup>	Récipient ouvert, plat	0	0,10 - 1,20	Enlevez la viande déjà décongelée lorsque vous la retourner.
<i>PD2</i>	Filet de poisson <sup>1, 2</sup>	Récipient ouvert, plat	0	0,10 - 1,00	Filet de brochet, cabillaud, sébaste, colin, sandre
<i>PD3</i>	Morceaux de poulet avec os <sup>1, 2</sup>	Récipient ouvert, plat	0	0,15 - 1,20	Placez les morceaux de poulet, côté peau vers le bas.
<i>PD4</i>	Tranches de pain <sup>1, 2</sup>	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 rassis très vite. Séparez les tranches de pain, si possible.

<sup>1</sup> Observez le signal pour retourner la préparation.

<sup>2</sup> 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
<i>PD5</i>	Poulet en morceaux, frais <sup>1, 2</sup>	Grille combinée + lèche-frite en verre	3 + 2	0,15 - 1,00	Cuisses de poulet, demi-poulets Placez les morceaux de poulet, côté peau vers le bas.
<i>PD6</i>	Rosbif, saignant	Lèche frite en verre	1	0,50 - 2,00	
<i>PD7</i>	Rosbif, à point	Lèche frite en verre	1	0,50 - 2,00	

<sup>1</sup> Observez le signal pour retourner la préparation.

<sup>2</sup> Utilisez de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

<sup>3</sup> Remplissez le réservoir d'eau.

<sup>4</sup> Observez le signal pour remuer la préparation.

N°	Plats	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Fourchette de poids en kg	Remarques
<i>P08</i>	Rosbif, bien cuit	Lèche frite en verre	1	0,50 - 2,00	
<i>P09</i>	Gigot d'agneau avec os, à point	Lèche frite en verre	1	1,00 - 2,00	
<i>P10</i>	Gigot d'agneau avec os, bien cuit	Lèche frite en verre	1	1,00 - 2,00	
<i>P11</i>	Poisson, entier, frais <sup>3</sup>	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	0,20 - 1,20	Arrosez l'intérieur de jus de citron.
<i>P12</i>	Filet de poisson, frais <sup>3</sup>	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	0,20 - 0,50	
<i>P13</i>	Filet de poisson, surgelé <sup>3</sup>	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	0,20 - 0,50	Utilisez des filets de poisson uniformément plats.
<i>P14</i>	Ragoût/potée à partir d'ingrédients frais <sup>4,2</sup>	Récipient avec couvercle	0	0,20 - 2,00	Utilisez la viande, les légumes et le bouillon en quantités égales et indiquez le poids total.

<sup>1</sup> Observez le signal pour retourner la préparation.

<sup>2</sup> Utilisez de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

<sup>3</sup> Remplissez le réservoir d'eau.

<sup>4</sup> Observez le signal pour remuer la préparation.

### Légumes, accompagnements

N°	Plats	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Fourchette de poids en kg	Remarques
<i>P15</i>	Brocoli, frais <sup>1</sup>	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	0,10 - 1,00	
<i>P16</i>	Petits pois, surgelés <sup>1</sup>	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	0,10 - 1,00	
<i>P17</i>	Rondelles de carottes, fraîches <sup>1</sup>	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.
<i>P18</i>	Asperges vertes, fraîches <sup>1</sup>	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	0,10 - 0,70	Ne pas superposer.
<i>P19</i>	Œufs à la coque <sup>1</sup>	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	2 - 10 pièces	Œufs de poule réfrigérés

<sup>1</sup> Remplissez le réservoir d'eau.

<sup>2</sup> Observez le signal pour remuer la préparation.

<sup>3</sup> Utilisez de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

N°	Plats	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Fourchette de poids en kg	Remarques
<i>P20</i>	Riz <sup>2,3</sup>	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.
<i>P21</i>	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.
<i>P22</i>	Pommes de terre à l'anglaise <sup>3,1</sup>	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.
<i>P23</i>	Compote de fruits <sup>3,1,2</sup>	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.

<sup>1</sup> Remplissez le réservoir d'eau.

<sup>2</sup> Observez le signal pour remuer la préparation.

<sup>3</sup> Utilisez de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

### Commodité

N°	Plats	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Fourchette de poids en kg	Remarques
<i>P24</i>	Frites, surgelées <sup>1</sup>	Lèche frite en verre	2	0,20 - 0,80	Ne pas superposer.
<i>P25</i>	Croquettes, surgelées <sup>1</sup>	Lèche frite en verre	2	0,25 - 0,80	Ne pas superposer.
<i>P26</i>	Pizza, précuite, réfrigérée	Grille combinée	2	0,10 - 0,60	Pizza à pâte fine.
<i>P27</i>	Pizza, précuite, surgelée	Grille combinée	1	0,10 - 0,50	Pizza à pâte fine, pizza-baguette.
<i>P28</i>	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.

<sup>1</sup> Observez le signal pour retourner la préparation.

N°	Plats	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Fourchette de poids en kg	Remarques
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	

<sup>1</sup> Observez le signal pour retourner la préparation.

### 12.3 Réglage d'un plat

- Placer le sélecteur de fonctions sur .
  - L'affichage indique le premier numéro de plat et un poids de référence.
- Régler le plat souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.
- Appuyer sur .
  - Le réglage du poids apparaît en évidence.
- 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.
- Appuyer sur .
  - 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.
  - s'allume.
  - Le temps de cuisson s'écoule de manière visible.
  - Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.
- 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

- Appuyer sur pendant 4 secondes ou ouvrir la porte de l'appareil.
  - Le plat est réinitialisé
- Sélectionner un nouveau plat.

### 12.5 Interruption du fonctionnement

Vous pouvez arrêter le fonctionnement à tout moment.

- Appuyer sur ou ouvrir la porte de l'appareil.
  - Le fonctionnement s'arrête.
  - clignote.
- Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur .
  - Le fonctionnement se poursuit.
  - 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.

Fonction de temps	Utilisation
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 129, 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  $\ominus$  jusqu'à ce que  $\ominus$ , ou  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  soit mis en évidence.
- ✓ La valeur respective est indiquée sur l'affichage.

## 13.3 Régler la minuterie

1. Appuyer sur  $\ominus$ .
- ✓ Sur l'affichage,  $\Delta$  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  $\Delta$  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  $\ominus$ .
- ✓ L'affichage indique --:-- et les symboles de temps d'allument.
2. Régler une durée au moyen du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur  $\blacktriangleright$ .
- ✓ L'appareil se met en marche.

- ✓ La durée s'écoule visiblement sur l'affichage et  $\blacktriangleright$  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  $\ominus$ .
- 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  $\ominus$  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  $\ominus$  s'allume.

1. Régler l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Appuyer sur  $\ominus$ .
- ✓ L'heure est réglée.

## 13.10 Modifier l'heure

**Condition :** L'appareil est éteint.

1. Appuyer deux fois sur  $\ominus$ .
- ✓ L'écran affiche  $\ominus$  et l'heure.
2. Régler l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur  $\ominus$ .
- ✓ L'heure est réglée.

**Remarque :** Si vous n'appuyez pas sur  $\ominus$  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  $\frac{\text{III}}{\text{---}}$ .
- ✓ Le bandeau de commande est verrouillé.


- ✓  $\text{=}$  apparaît à l'écran.

**Remarque :** Si vous avez réglé un temps de minuterie  $\Delta$ , 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 <sup>1</sup> 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 <sup>1</sup>	Activer ou désactiver les tonalités de touches.
c03	Luminosité de l'affichage	1 = faible 2 = moyenne <sup>1</sup> 3 = élevé	Réglage de la luminosité de l'affichage.
c04	Affichage de l'heure	0 = arrêt 1 = marche <sup>1</sup>	Afficher l'heure.
c05	Éclairage de l'enceinte de cuisson	0 = arrêt 1 = marche <sup>1</sup>	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 <sup>1</sup>	Régler la dureté de l'eau → Page 115.
c07	Réglage usine	0 = arrêt <sup>1</sup> 1 = marche	Réinitialiser les réglages modifiés sur les réglages usine.
c08	Mode Démo	0 = arrêt <sup>1</sup> 1 = marche	Activer ou désactiver le mode Démo. <b>Remarque :</b> Le mode Démo est uniquement visible pendant les 5 premières minutes suivant la connexion de l'appareil.

<sup>1</sup> 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 130*
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 féculés et de protéines.
- ▶ Pour les surfaces en acier inox, utiliser un produit d'entretien spécial pour acier inox pour surfaces chaudes.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 130*
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.

- 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.
- Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 130*
  - Nettoyer le bandeau de commande avec un chiffon microfibrilles ou un chiffon doux, humide.
  - 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.
- Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 130*
  - Nettoyer les vitres de porte à l'aide d'une lavette humide et d'un nettoyeur pour vitres.  
**Remarque :** Des ombres ressemblant à des stries sur les vitres de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
  - Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

## 16.7 Nettoyer la poignée de porte

- Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 130*
- 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.
- 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.
- Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 130*
  - Nettoyer le joint de porte avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce.
  - Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

## 16.9 Nettoyer les surfaces en inox

- Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 130*
- Nettoyer avec un produit de nettoyage chaud et une lavette.
- Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.
- 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 nettoyeurs abrasifs ou d'autres nettoyeurs agressifs pour four.
- Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 130*
  - Nettoyer avec un produit de nettoyage chaud ou de l'eau vinaigrée.
  - En cas de fort encrassement, utilisez un nettoyeur pour four.  
Utiliser le produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le compartiment de cuisson est froid.  
**Conseil :** Pour éliminer les odeurs désagréables, chauffer une tasse d'eau additionnée de quelques gouttes de jus de citron pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale. Pour éviter une ébullition tardive, toujours placer une cuillère dans le récipient.
  - Essuyer le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
  - Laisser sécher le compartiment de cuisson avec la porte ouverte.

## 16.11 Nettoyage des accessoires

- Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 130*
- Faire ramollir les restes d'aliments carbonisés à l'aide d'une lavette humide et de produit de nettoyage chaud.
- Nettoyer les accessoires avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce ou une brosse douce.
- 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.
- 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 nettoyeurs 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 130
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 130
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 130
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 130
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.

#### Détartre

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 fiche de 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 endommagés.

- ▶ 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  II
- ✓ L'appareil est en cours de détartrage.
- ✓ La durée restante s'écoule à l'écran.
- ✓ Un signal retentit dès que le détartrage est terminé. 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  II
- ✓ 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 **▶ II**.
- ✓ 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

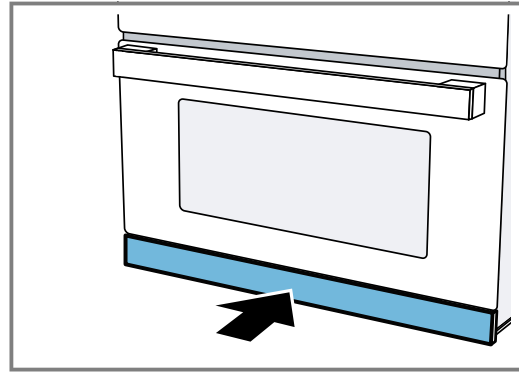
Lors des fonctions de nettoyage, l'eau résiduelle est recueillie dans le bac collecteur. Videz et séchez ensuite le bac collecteur.

#### ATTENTION !

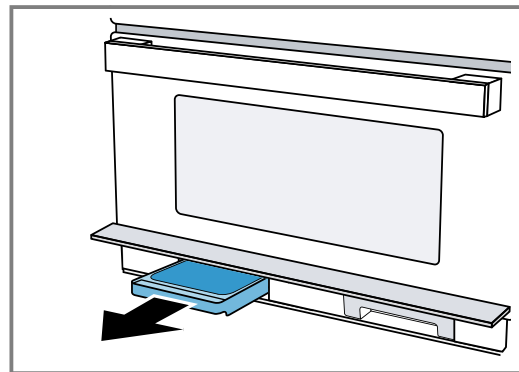
La chaleur peut endommager le bac collecteur.

- ▶ Ne pas faire sécher le bac collecteur dans le compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Ne pas nettoyer le bac collecteur au lave-vaisselle.

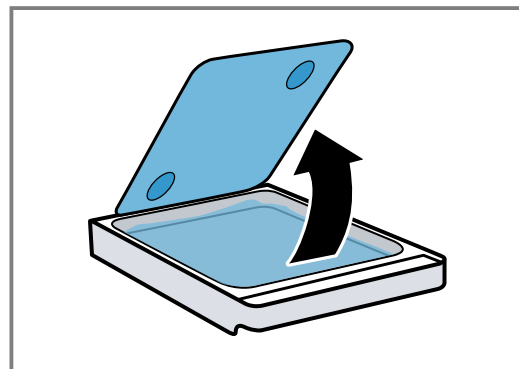
1. Appuyer brièvement au milieu du bandeau du réservoir.



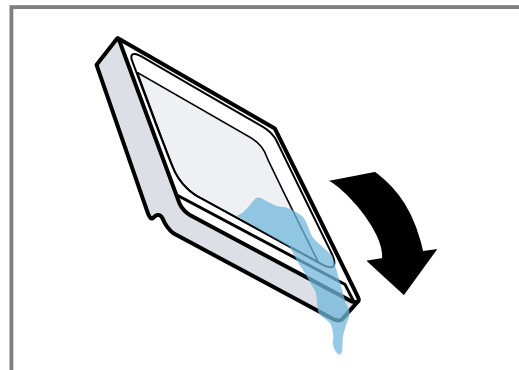
- ✓ Le bandeau du réservoir s'ouvre. Le réservoir d'eau et le bac collecteur sont accessibles.
2. Retirer le bac collecteur de son logement.



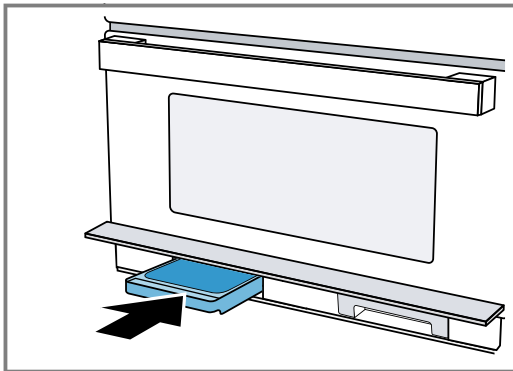
3. Ouvrir le couvercle du bac collecteur.



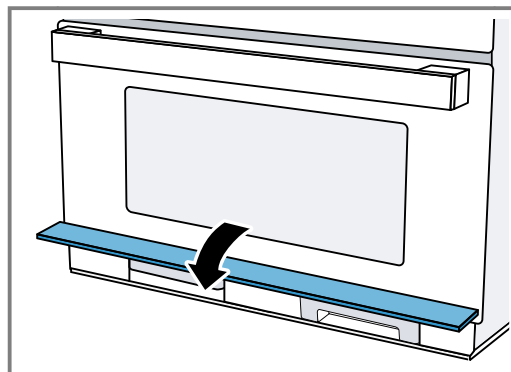
4. Vider le bac collecteur.



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 épargnez 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'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

### 17.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	<p>La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.</li> </ul> <p>Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.</li> </ul> <p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.</li> </ul> <p>Dysfonctionnement</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.</li> <li>2. Le réarmer au bout d'environ 10 secondes.</li> <li>✓ Si le défaut ne s'est présenté qu'une seule fois, le message disparaît.</li> <li>3. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 136</li> </ol> <p>La porte n'est pas complètement fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.</li> </ul>
Le symbole ∞ s'allume et il est impossible de régler l'appareil.	<p>La sécurité enfants est activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Appuyer sur ∞ jusqu'à ce que ∞ disparaisse.</li> </ul>
L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas.	<p>La lampe LED est défectueuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Si cette erreur se répète, appelez le service après-vente.</li> </ul>
Sur l'affichage, 12:00 clignote et le symbole ⌚ s'allume.	<p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Réglez à nouveau l'heure. → "Réglage de l'heure", Page 128</li> </ul>

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil n'est pas en marche. Un temps de cuisson est indiqué sur l'affichage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>II</b> n'a pas été enfoncée.</li> <li>▶ Appuyez sur <b>▶II</b>.</li> </ul>
Le micro-ondes ne fonctionne pas.	<p>La porte n'est pas complètement fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.</li> </ul> <p>▶ <b>II</b> n'a pas été enfoncée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Appuyez sur <b>▶II</b>.</li> </ul>
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	<p>La puissance du micro-ondes est réglée trop faible.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Réglez une puissance micro-ondes plus élevée. → <i>Page 118</i></li> </ul> <p>Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Réglez une durée plus longue. La quantité double requiert le double de temps.</li> </ul> <p>Les mets sont plus froids que d'habitude.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Retournez les aliments ou remuez les de temps en temps.</li> </ul>
Le fonctionnement du micro-ondes s'interrompt.	<p>L'appareil présente un dérangement.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Si cette erreur se répète, appelez le service après-vente.</li> </ul>
L'appareil ne chauffe pas, deux points clignotent dans l'affichage.	<p>Le mode Démo est activé dans les réglages de base.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Débranchez l'appareil du réseau électrique, en désarmant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles.</li> <li>2. Dans les Réglages de base → <i>Page 129</i>, désactivez le mode démonstration dans les 3 minutes.</li> </ol>
Les symboles du réservoir d'eau et du bac collecteur clignotent en permanence.	<p>Problème technique</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assurez-vous que le réservoir d'eau et le bac collecteur sont entièrement insérés dans leur logement respectif.</li> <li>2. Si les symboles continuent à clignoter, appelez le service après-vente.</li> </ol> <p><b>Remarque :</b> Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil, à l'exception de la fonction vapeur.</p>
De l'air chaud ou de la vapeur s'échappe au-dessus de la porte.	<p>Il ne s'agit pas d'un défaut. Le ventilateur de refroidissement de l'appareil tourne.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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.</li> </ul>
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner après le fonctionnement.	<p>L'appareil doit être refroidi après utilisation.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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.</li> </ul>
Le ventilateur de refroidissement tourne lorsque la porte est ouverte.	<p>L'appareil doit être refroidi pendant et après son fonctionnement.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Aucune action nécessaire. Toutes les fonctions de cuisson s'arrêtent à l'ouverture de la porte.</li> </ul>
La vapeur n'est pas visible en mode combiné chaleur tournante/gril.	<p>La vapeur n'est pas visible dans chaque plage de température. Plus la vapeur est chaude, moins elle est visible.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Aucune action nécessaire.</li> </ul>
Le bac collecteur est vide après le mode vapeur.	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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.</li> </ul>
Des particules blanches de calcaire se trouvent dans le bac collecteur.	<p>Pendant le rinçage ou le détartrage, de fines particules de calcaire se détachent du chauffe-eau.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez le réglage de la dureté de l'eau.</li> <li>2. Effectuer le détartrage aux intervalles indiqués.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Détartrer l'appareil en suivant les instructions du mode d'emploi de l'appareil.</li> </ul>

Défaut	Cause et dépannage
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. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Aucune action nécessaire.</li> </ul>

## 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. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez l'appareil.</li> <li>2. Nettoyez le bandeau de commande.</li> <li>3. Rallumez l'appareil.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Si cette erreur se reproduit immédiatement après la remise en marche, appelez le service après-vente.</li> </ul>
Le message E5005 apparaît sur l'affichage	La fonction vapeur a été activée plusieurs fois alors que le réservoir d'eau était vide. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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.</li> <li>▶ Si cette erreur se répète, appelez le service après-vente.</li> </ul>

## 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.

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.

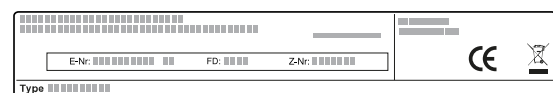
Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

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 123

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 117  
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. Enfourez 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. Enfourez 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. Essayez 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible</li> <li>▪ Faites uniquement dorer légèrement les plats, sans trop les brunir.</li> <li>▪ Utiliser des aliments volumineux et épais. Ils contiennent moins d'acrylamide.</li> </ul>
Pâtisseries et petits gâteaux secs	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Régler la température avec chaleur tournante sur max. 180 °C.</li> <li>▪ Badigeonner les pâtisseries et petits gâteaux secs avec de l'œuf ou du jaune d'œuf. Ceci réduit la formation d'acrylamide.</li> </ul>
Frites au four	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Répartir les frites uniformément et en une seule couche sur la plaque.</li> <li>▪ Cuire au moins 400 g par plaque afin que les frites ne se dessèchent pas.</li> </ul>

**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.

Problème	Conseil
Après écoulement de la durée, les aliments ne doivent pas être trop chauds au bord et pas encore cuits au milieu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Remuer délicatement les aliments de temps en temps.</li> <li>▪ Régler une plus faible puissance du micro-ondes et une durée plus longue.</li> </ul>
Après décongélation, la volaille ou la viande ne doit pas seulement être cuite à l'extérieur et encore congelée au milieu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Régler une plus faible puissance du micro-ondes.</li> <li>▪ Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retourner plusieurs fois les aliments à décongeler.</li> </ul>
Les mets ne doit pas être trop secs.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Régler une plus faible puissance du micro-ondes.</li> <li>▪ Régler une durée plus courte.</li> <li>▪ Couvrir les mets.</li> <li>▪ Ajouter plus de liquide.</li> </ul>

**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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Réduire le temps de cuisson.</li> <li>Ou :</li> <li>▪ Choisir une puissance de micro-ondes plus faible.</li> <li>▪ Couvrir les mets et ajouter plus de liquide.</li> </ul>
Après écoulement du temps, vos mets ne sont pas encore décongelés, ni chauds ni cuits.	Prolonger le temps de cuisson.

Problème	Conseil
Après écoulement du temps de cuisson, vos mets sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remuer le mets de temps en temps.</li> <li>■ La prochaine fois, régler une plus faible puissance et une durée plus longue.</li> </ul>
Après la décongélation, votre volaille ou viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ La prochaine fois, choisir une plus faible puissance micro-ondes.</li> <li>■ Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retourner plusieurs fois les aliments à décongeler.</li> </ul>










## 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.

### 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 <sup>1</sup> 2. 15-25 <sup>1</sup>
Viande en un seul morceau, avec et sans os, 1000 g	Récipient ouvert	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Viande en un seul morceau, avec et sans os, 1500 g	Récipient ouvert	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Viande en morceaux ou en tranches, 200 g	Récipient ouvert	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>2</sup> 2. 4-6 <sup>2</sup>
Viande en morceaux ou en tranches, 500 g	Récipient ouvert	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 5-10 <sup>2</sup>
Viande en morceaux ou en tranches, 800 g	Récipient ouvert	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 10-15 <sup>2</sup>
Viande hachée, mixte, 200°g <sup>3</sup>	Récipient ouvert	0		90	15 <sup>1,4</sup>
Viande hachée, mixte, 500°g <sup>3</sup>	Récipient ouvert	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1,5</sup> 2. 10-15 <sup>1,5</sup>
Viande hachée, mixte, 800°g <sup>3</sup>	Récipient ouvert	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>1,5</sup> 2. 15-20 <sup>1,5</sup>

<sup>1</sup> Retournez plusieurs fois les aliments.

<sup>2</sup> Séparez les morceaux de viande en les retournant.

<sup>3</sup> Congelez les aliments à plat.

<sup>4</sup> Enlever la viande déjà décongelée.

<sup>5</sup> En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.

<sup>6</sup> Retirez le liquide de décongélation.

<sup>7</sup> Retournez le mets toutes les 20 minutes.

<sup>8</sup> Séparez les pièces décongelées.

<sup>9</sup> Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.

<sup>10</sup> Retirez complètement l'emballage.

<sup>11</sup> Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.

<sup>12</sup> Séparez les morceaux de gâteau.

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.

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Volaille ou morceaux de volaille, 600 g	Récipient ouvert	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 5 <sup>6</sup> <b>2.</b> 10-15 <sup>6</sup>
Volaille ou morceaux de volaille, 1200 g	Récipient ouvert	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 10 <sup>6</sup> <b>2.</b> 20-25 <sup>6</sup>
Canard, 2000 g	Récipient ouvert	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 20 <sup>1,6</sup> <b>2.</b> 30-40 <sup>1,6</sup>
Oie, 4500 g	Récipient ouvert	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 30 <sup>7,6</sup> <b>2.</b> 60-80 <sup>7,6</sup>
Filets, darnes ou tranches de poisson, 400 g	Récipient ouvert	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 5 <sup>8</sup> <b>2.</b> 10-15 <sup>8</sup>
Poisson entier, 300 g	Récipient ouvert	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 10-15
Poisson entier, 600 g	Récipient ouvert	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 8 <b>2.</b> 15-25
Légumes, par ex. petits pois, 300 g	Récipient ouvert	0		180	10-15 <sup>9</sup>
Légumes, par ex. petits pois, 600 g	Récipient ouvert	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 10 <sup>9</sup> <b>2.</b> 9-15 <sup>9</sup>
Fruits, par ex. framboises, 300 g	Récipient ouvert	0		180	7-10 <sup>9,8</sup>
Fruits, par ex. framboises, 500 g	Récipient ouvert	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 8 <sup>9,8</sup> <b>2.</b> 5-10 <sup>9,8</sup>
Beurre, dégeler, 125 g <sup>10</sup>	Récipient ouvert	0		90	6-8
Beurre, dégeler, 250 g <sup>10</sup>	Récipient ouvert	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 2 <b>2.</b> 3-5
Pain, entier, 500 g	Récipient ouvert	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 10-15
Pain, entier, 1000 g	Récipient ouvert	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 5 <b>2.</b> 15-25
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts, 500 g <sup>11,12</sup>	Récipient ouvert	0		90	10-15
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts, 750 g <sup>11,12</sup>	Récipient ouvert	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 10-15
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc, 500 g <sup>11</sup>	Récipient ouvert	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 5 <b>2.</b> 15-25
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc, 750 g <sup>11</sup>	Récipient ouvert	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 7 <b>2.</b> 15-25

<sup>1</sup> Retournez plusieurs fois les aliments.

<sup>2</sup> Séparez les morceaux de viande en les retournant.

<sup>3</sup> Congelez les aliments à plat.

<sup>4</sup> Enlever la viande déjà décongelée.

<sup>5</sup> En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.

<sup>6</sup> Retirez le liquide de décongelation.

<sup>7</sup> Retournez le mets toutes les 20 minutes.

<sup>8</sup> Séparez les pièces décongelées.

<sup>9</sup> Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.

<sup>10</sup> Retirez complètement l'emballage.

<sup>11</sup> Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.

<sup>12</sup> 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
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 <sup>1</sup>
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch, surgelés, 1000 g	Récipient fermé	0		600	25-30 <sup>1</sup>
Gratins, par ex. lasagnes, cannelloni, surgelés, 450 g	Récipient fermé	0		600	10-15
Garnitures, par ex. riz, pâtes, surgelés, 250 g <sup>2</sup>	Récipient fermé	0		600	2-5
Garnitures, par ex. riz, pâtes, surgelés, 500 g <sup>2</sup>	Récipient fermé	0		600	8-10
Légumes, par ex. petits pois, brocolis, carottes, surgelés, 300 g <sup>3</sup>	Récipient fermé	0		600	8-10
Légumes, par ex. petits pois, brocolis, carottes, surgelés, 600 g <sup>3</sup>	Récipient fermé	0		600	14-17
Épinards à la crème, surgelés, 500 g <sup>4</sup>	Récipient fermé	0		600	11-16 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Séparez les morceaux de viande en remuant.

<sup>2</sup> Ajoutez un peu de liquide aux aliments.

<sup>3</sup> Ajoutez de l'eau dans le récipient de façon à recouvrir le fond.

<sup>4</sup> Faites cuire les aliments sans ajouter d'eau.

<sup>5</sup> Remuez le mets de temps en temps.

### Réchauffer des mets

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

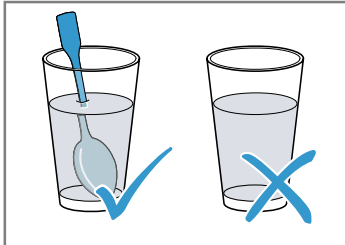
Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

► 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 <sup>1</sup>	Récipient ouvert	0		360	-	0,5-1,5 <sup>2, 3</sup>
Boissons, 200 ml <sup>4</sup>	Récipient ouvert	0		1000	-	1-2 <sup>5, 6</sup>
Boissons, 500 ml <sup>4</sup>	Récipient ouvert	0		1000	-	4-5 <sup>5, 6</sup>
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 <sup>7</sup>	Récipient fermé	0		600	-	7-10
Menu, plat sur assiette, plat cuisiné à 2 ou 3 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

<sup>1</sup> Réchauffez la nourriture pour bébé sans tétine ni couvercle.

<sup>2</sup> Remuez toujours bien les aliments après les avoir réchauffés.

<sup>3</sup> Contrôlez impérativement la température.

<sup>4</sup> Placez une cuillère dans le verre.

<sup>5</sup> Ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées.

<sup>6</sup> Contrôlez les aliments en cours de cuisson.

<sup>7</sup> 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 <sup>1</sup>
Gâteau quatre-quarts fin, par ex. gâteau sablé	Moule en forme de cuvette, à savarin ou moule à cake	1		150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
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 <sup>1</sup>
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

<sup>1</sup> Laisser refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four.

## Recommandations de réglage pour gâteaux cuits sur plaque à pâtisserie

Plat	Accessoires/ré- cipients	Hauteur d'enfourne- ment	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Gâteau à la le- vure du boulan- ger avec garni- ture sèche	Lèche frite en verre	2		160-170	-	-	30-40
Gâteau à la le- vure avec garni- ture fondante, par ex. pâte à la levure de boulangier gar- nie de pommes et de grains sa- blés	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, pré- cuit, surgelé	Lèche frite en verre	1		180-200	-	2	40-50
Pizza	Lèche frite en verre	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, précuite, surgelée	Grille	2		180-190	180	-	8-15
Baguette-pizza, précuite, surge- lée	Grille	2		190-210	180	-	12-15



## Recommandations de réglage pour petites pâtisseries et petits gâteaux secs

Plat	Accessoires/ré- cipients	Hauteur d'enfourne- ment	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/ré- cipients	Hauteur d'enfourne- ment	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Niveau de va- peur	Durée en min.
Pain, 1 kg	Lèche frite en verre	1		1. 230	1. -	1. 3	1. 10-15
				2. 190-200	2. -	2. -	2. 30-45
Pain, 1,5 kg	Moule à cake	0		1. 230	1. -	1. 3	1. 10-15
				2. 200-210	2. -	2. -	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



Plat	Accessoires/réceptifs	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position grill	Niveau de vapeur	Durée en min.
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifier si l'extérieur du moule est propre.</li> <li>■ Modifier la position du moule dans le compartiment de cuisson.</li> <li>■ Continuer la cuisson sans micro-ondes et allonger la durée de cuisson.</li> </ul>
Vous souhaitez vérifier si la pâtisserie est cuite ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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.</li> </ul>
Votre pâtisserie s'affaisse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifier les ingrédients ajoutés et suivez les conseils de préparation figurant dans la recette.</li> <li>■ Utiliser moins de liquide. Ou :</li> <li>■ Réduire la température de cuisson de 10 °C et prolonger le temps de cuisson.</li> </ul>
Votre pâtisserie est plus haute au centre et plus basse sur les bords.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Graisser uniquement le fond du moule démontable.</li> <li>■ Après la cuisson, démouler avec précaution la pâtisserie à l'aide d'un couteau.</li> </ul>
Vos petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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.</li> </ul>

Problème	Conseil
Votre pâtisserie est trop claire dans l'ensemble.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifier la hauteur d'enfournement et l'accessoire.</li> <li>■ Augmenter la température de cuisson. Ou :</li> <li>■ Allonger le temps de cuisson.</li> </ul>
Votre pâtisserie en moule ou en moule à cake est plus foncée à l'arrière.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Placer le moule au centre.</li> </ul>
Votre pâtisserie est trop foncée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réduire la température de cuisson et prolonger le temps de cuisson.</li> </ul>
Votre gâteau a doré de manière irrégulière.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réduire la température de cuisson.</li> <li>■ Découper le papier de cuisson aux bonnes dimensions.</li> <li>■ Placer le moule au centre.</li> <li>■ Former des petites pâtisseries de même taille et de même épaisseur.</li> </ul>

Problème	Conseil
Votre pâtisserie n'est pas encore cuite à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Réduire la température de cuisson et prolonger le temps de cuisson.</li> <li>▪ Ajouter moins de liquide.</li> </ul> <p>Pour un gâteau avec une garniture fondante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Précuire le fond.</li> <li>▪ Parsemer le fond cuit d'amandes ou de chapelure.</li> <li>▪ Placer la garniture sur le fond.</li> </ul>
Votre pâtisserie ne se démoule pas une fois renversée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Après la cuisson, laisser refroidir le gâteau pendant 5 - 10 minutes.</li> <li>▪ Détacher les bords du gâteau avec précaution à l'aide d'un couteau.</li> <li>▪ Renverser à nouveau le gâteau et couvrir le moule plusieurs fois d'une serviette humide et froide.</li> <li>▪ La prochaine fois, graisser le moule et saupoudrer de chapelure.</li> </ul>




## 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 rôtir 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 doront 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 desséchera.
- 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 doront 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 grill	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Poulet entier, cuit, 1,3 kg	Récipient fermé	0		-	-	600	-	25-35 <sup>1</sup>
Poulet entier, rôti, 1,3 kg	Récipient ouvert	0		190	-	360	3	40-45 <sup>2, 3, 4</sup>
Morceaux de poulet, par ex. quarts de poulet, 800 g	Récipient ouvert	0		190	-	180	-	20-35 <sup>5, 6, 3</sup>
Magret de canard, 500 g	Grille + Lèche frite en verre	3+2		-	3	180	3	10-12 <sup>6, 3</sup>
Magret d'oie, cuisses d'oie, 700-900 g	Récipient ouvert	0		-	2	180	-	30-40 <sup>7, 3</sup>

<sup>1</sup> Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.

<sup>2</sup> Placez le côté blanc vers le haut.

<sup>3</sup> Ne retournez pas les aliments.

<sup>4</sup> Laissez reposer 5 minutes.

<sup>5</sup> Piquez la peau.

<sup>6</sup> Placez le côté peau vers le haut.

<sup>7</sup> Utilisez un récipient haut et ouvert.

**Recommandations de réglage pour viande**

Plat	Accessoires/réceptacles	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	Réceptacle fermé	0		160-170	-	180	-	80-90
Rosbif, saignant, 1,5 kg	Réceptacle ouvert	0		180-190	-	180	-	30-40 <sup>1,2</sup>
Steaks de bœuf, 2-3 cm d'épaisseur, 2-3 pièces, chacune de 200 g	Grille + Lèche frite en verre	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10
Viande de porc sans couenne, par ex. échine, 750 g	Réceptacle ouvert	0		170-180	-	360	3	25-35 <sup>2</sup>
Viande de porc avec couenne, par ex. épaule, 1 kg <sup>3</sup>	Réceptacle ouvert	0		170-80	-	180	3	60-80 <sup>4,2</sup>
Filet de porc 500-600 g	Réceptacle ouvert	0		180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>
Steak d'échine de porc, 2-3 cm d'épaisseur, 2-3 pièces, chacune de 120 g	Grille + Lèche frite en verre	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 2 <b>2.</b> 2	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 15-20 <b>2.</b> 10-15
Saucisses à griller 4-6 pièces, chacune de 150 g	Grille + Lèche frite en verre	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10
Rôti de viande hachée, 750 g	Réceptacle ouvert	0		190	-	360	3	15-20 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.

<sup>2</sup> Pour finir, laissez reposer 10 minutes.

<sup>3</sup> Incisez la couenne.

<sup>4</sup> Ne retournez pas les aliments.

**Recommandations de réglage pour poisson**

Plat	Accessoires/réceptacles	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 + Réceptacle de cuisson à la vapeur	3		-	-	-	3	15-17
Filets de poisson, surgelés, 400 g	Réceptacle fermé	3		-	-	-	3	18-20

Plat	Accessoires/réceptifs	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
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 rôti 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérifier si le bon niveau d'enfournement est sélectionné.</li> <li>▪ Régler une température inférieure.</li> <li>▪ Réduire la durée de cuisson.</li> </ul>
Votre rôti est trop sec.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérifier si le bon niveau d'enfournement est sélectionné.</li> <li>▪ Régler une température inférieure.</li> <li>▪ Réduire la durée de cuisson.</li> </ul>
La croûte de votre rôti est trop fine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Augmenter la température.</li> <li>Ou :</li> <li>▪ Après la fin de la durée de cuisson, allumer brièvement le gril.</li> </ul>
La sauce de votre rôti est brûlée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Choisir un récipient plus petit.</li> <li>▪ Ajouter plus de liquide lors du rôtiage.</li> </ul>

Problème	Conseil
La sauce de votre rôti est trop claire et aqueuse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Choisir un récipient plus grand pour une évaporation plus importante de liquide.</li> <li>▪ Ajouter moins de liquide lors du rôtiage.</li> </ul>
Lorsque vous braisez de la viande, celle-ci brûle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérifier si le récipient et le couvercle sont compatibles et se ferment bien.</li> <li>▪ Diminuer la température.</li> <li>▪ Ajouter du liquide pendant le braisage.</li> </ul>

### 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
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 <sup>1</sup>
Légumes, frais, 500 g	Récipient fermé	0		-	600	-	10-15 <sup>1</sup>
Épis de maïs, frais, 2 pièces	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	3	25-35

<sup>1</sup> Remuez le mets de temps en temps.

Plat	Accessoires/ré- cipients	Hauteur d'enfourne- ment	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
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
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

<sup>1</sup> Remuez le mets de temps en temps.



Plat	Accessoires/ré- cipients	Hauteur d'enfourne- ment	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
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		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 4-6 <b>2.</b> 12-15
Riz 250 g + 500 ml d'eau	Récipient fermé	0		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 6-8 <b>2.</b> 15-18
Couscous, 1:2	Lèche frite en verre	3		-	-	3	3-10

<sup>1</sup> 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/ré- cipients	Hauteur d'enfourne- ment	Mode de cuisson	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de va- peur	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 <sup>1</sup>	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 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Ajoutez du lait dans les proportions indiquées.

<sup>2</sup> 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

Veillez 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

Veillez 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
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 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Placez le côté blanc vers le bas.

<sup>2</sup> Utilisez un récipient haut sans couvercle.




<sup>3</sup> Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.

## Cuire à la vapeur

Veillez 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

Veillez 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 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> 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

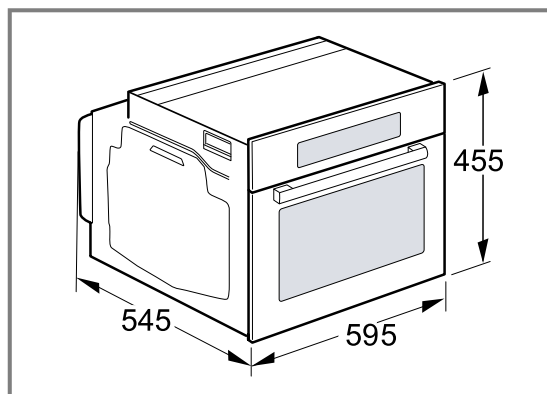
**⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

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**

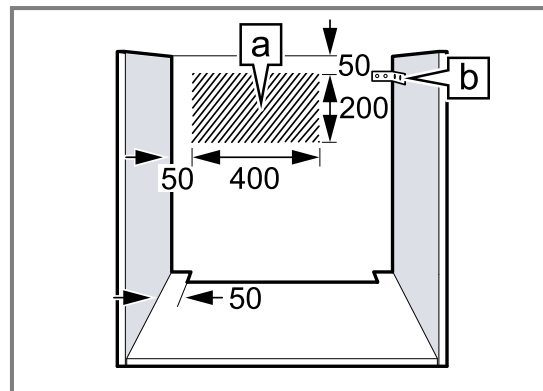
Cet appareil est conçu uniquement pour être encastré. Cet appareil n'est pas conçu comme appareil de table ni pour être utilisé à l'intérieur d'une armoire.

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<sup>2</sup>. 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 cm<sup>2</sup> au niveau arrière des panneaux de côté. Ne pas couvrir les fentes d'aération ni les orifices d'aspiration.

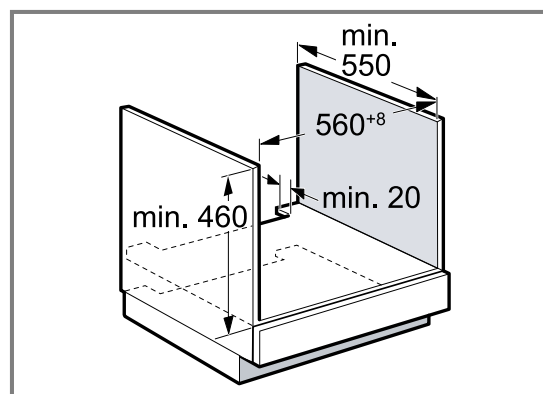
S'assurer que la prise de raccordement se trouve dans la zone de la surface hachurée [a] ou à l'extérieur du cadre d'encastrement.

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**

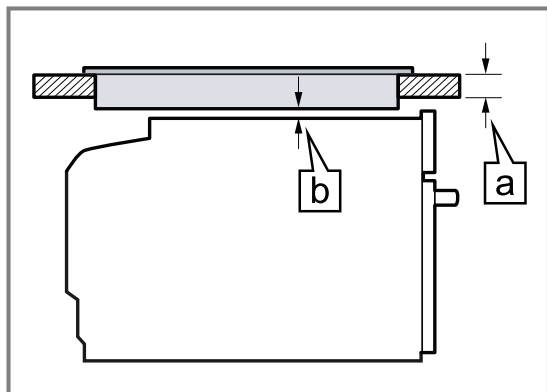
Observez les cotes d'encastrement et les distances de sécurité lors de l'installation sous un plan de travail. Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation.



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 [a], l'épaisseur minimale du plan de travail qui en découle est [a].

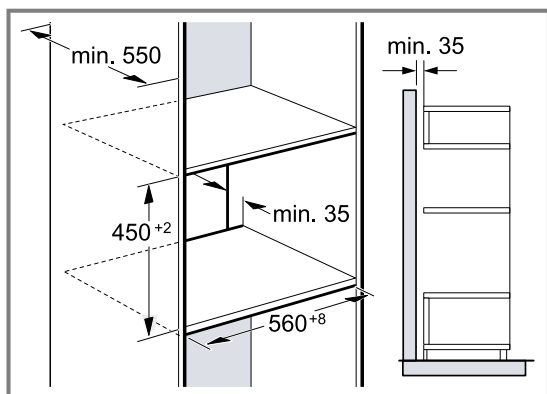
Type de table de cuisson	[a] monté en mm	[a] affleurant en mm	[b] en mm
Table de cuisson induction	48	49	5
Table de cuisson induction pleine surface	58	59	5

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.

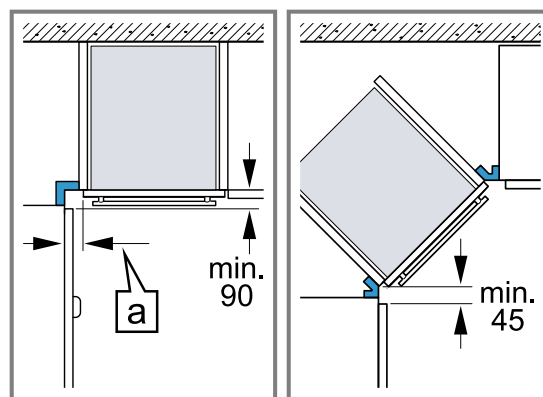
Encastrez l'appareil uniquement à une hauteur permettant de retirer sans problème les accessoires.

## 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 influencer 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 être 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

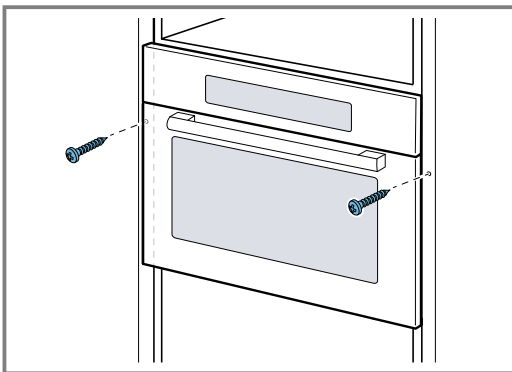
**Remarque :** Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

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  $\oplus$
  - 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.

# Inhoudsopgave

## GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	<b>Veiligheid</b> .....	159
2	<b>Materiële schade vermijden</b> .....	163
3	<b>Milieubescherming en besparing</b> .....	164
4	<b>Uw apparaat leren kennen</b> .....	165
5	<b>Accessoires</b> .....	170
6	<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	170
7	<b>De Bediening in essentie</b> .....	171
8	<b>Magnetron</b> .....	172
9	<b>CombiSpeed</b> .....	174
10	<b>Grill</b> .....	175
11	<b>Stoom</b> .....	175
12	<b>Automatische programma's</b> .....	179
13	<b>Tijdfuncties</b> .....	183
14	<b>Kinderslot</b> .....	184
15	<b>Basisinstellingen</b> .....	184
16	<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	185
17	<b>Storingen verhelpen</b> .....	189
18	<b>Afvoeren</b> .....	191
19	<b>Servicedienst</b> .....	191
20	<b>Zo lukt het</b> .....	192
21	<b>MONTAGEHANDLEIDING</b> .....	208
21.1	<b>Veilige montage</b> .....	208



## 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 transport-schade 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 170

#### **⚠ 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 alcohol dampen 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 191

### **⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!**

In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden.

- ▶ Draggers van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

### **⚠ 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.

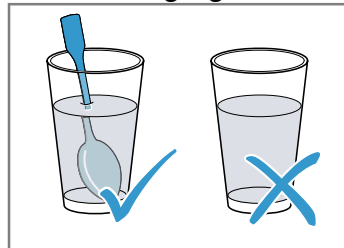
Het onjuiste gebruik van het apparaat is gevaarlijk. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben.

- ▶ 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 wegsprengen.

- ▶ 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 magnetron-energie.

- ▶ Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen.
- ▶ Houd de binnenruimte, deurafdichting, deur en deuraanslag altijd schoon.  
→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 185

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.

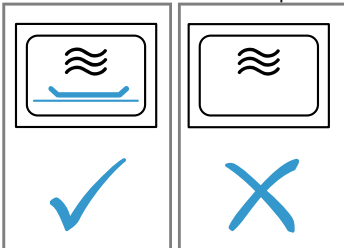
- ▶ Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

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 terecht komt 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.








#### 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 verdamer 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 voorprogrammeerde instellingen.

#### Touchvelden

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

Symbol	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 programma nummer 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	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 haakje om de instelwaarde.  
De waarde in de focus kunt u direct met de draaiknop wijzigen.

### Display-Elementen

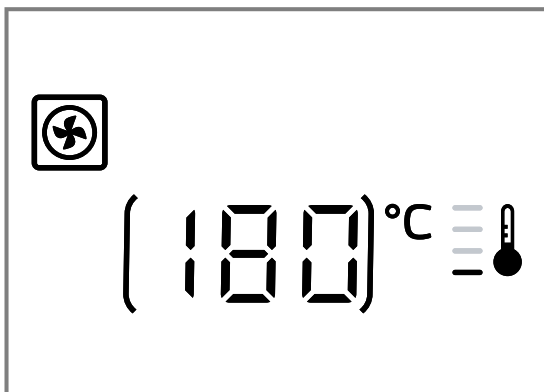
Hierna vindt u een korte uitleg bij de verschillende display-elementen.

Symbol	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:s	Minuten/seconden	De duur wordt in minuten en seconden weergegeven.
	Kinderslot	Als het symbool brandt, is het kinderslot geactiveerd.

Symbol	Naam	Betekenis
	Opvangbakje	<p>Het symbool toont de status van het opvangbakje.</p> <p>Het symbool brandt en de pijl knippert:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Het opvangbakje bevindt zich in de tankschacht.</li> <li>■ Het opvangbakje is vol.</li> <li>■ Het opvangbakje leegmaken.</li> </ul> <p>Het symbool knippert en de pijl knippert niet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Het opvangbakje bevindt zich in de tankschacht.</li> <li>■ Het opvangbakje in de tankschacht schuiven.</li> </ul> <p>Het symbool brandt en de pijl knippert niet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Het opvangbakje bevindt zich in de tankschacht.</li> <li>■ Geen verdere actie nodig.</li> </ul>
	Watertank	<p>Het symbool toont de status van de watertank.</p> <p>Het symbool brandt en de pijl knippert:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ De watertank bevindt zich in de tankschacht.</li> <li>■ De watertank is leeg.</li> <li>■ De watertank vullen.</li> </ul> <p>Het symbool knippert en de pijl knippert niet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ De watertank bevindt zich niet in de tankschacht.</li> <li>■ De watertank in de tankschacht schuiven.</li> </ul> <p>Het symbool brandt en de pijl knippert niet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ De watertank bevindt zich in de tankschacht.</li> <li>■ Geen verdere actie nodig.</li> </ul>
	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.



De gele thermometer rechtsonder in het display geeft aan dat het apparaat opwarmt. Is er een verwarmingsmethode ingesteld, dan raken de balken van onderen

naar boven geel gevuld, naarmate de binnenruimte verder opwarmt. Bij de grill- en stoomfunctie zijn de balken direct volledig verlicht. Bij de magnetronfunctie zijn de balken niet verlicht. Wanneer u voorverwarmt, is het optimale tijdstip voor het plaatsen van het gerecht bereikt zodra alle vier de lijnen geel verlicht zijn. 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.

Functie	Gebruik
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-combifunctie	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 184

## 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.

### 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.

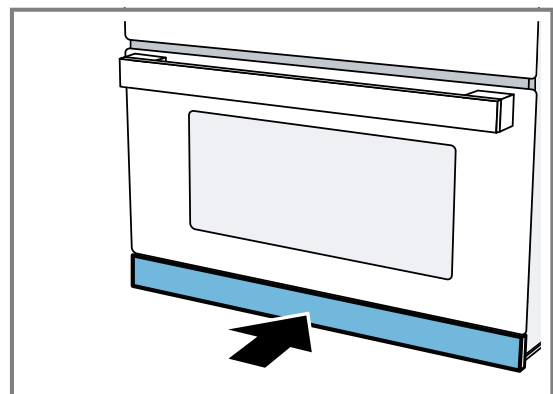
De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt. Wanneer het apparaat in de magnetronfunctie wordt gebruikt, blijft het apparaat koud, de koelventilator schakelt niettemin in. De koelventilator kan blijven draaien, ook wanneer het gebruik van de magnetron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

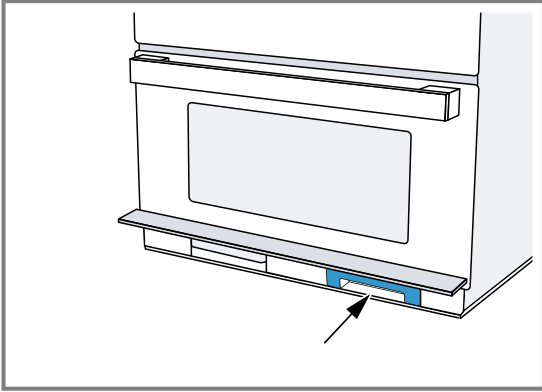
De tankafdekking zit onder de apparaatdeur en maakt toegang tot het opvangbakje en de watertank mogelijk.



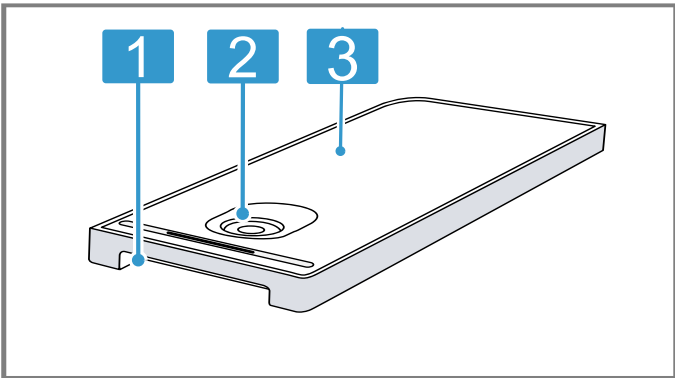


## 4.6 Watertank

De watertank bevindt zich rechts achter de tankafdekking.



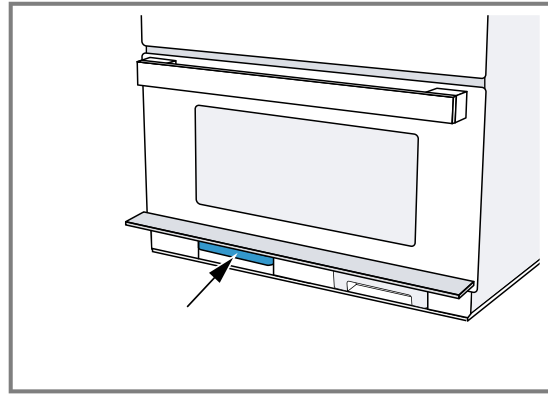
Voor gebruik met stoom vult u de watertank met water.  
→ "Watertank vullen", Pagina 177



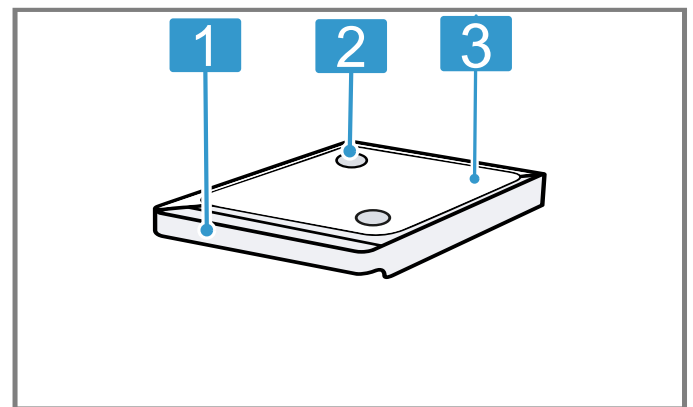
- 1** Handgreep voor het verwijderen en inschuiven
- 2** Opening voor het vullen en leegmaken
- 3** Tankdeksel

## 4.7 Opvangbakje

Het opvangbakje zit links achter de tankafdekking.



Maak voor en na het uitvoeren van de reinigingsfuncties → Pagina 187 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rooster voor het bakken en braden bij ovenmodus.</li> <li>Rooster voor het grillen, bijv. van steaks, worstjes of toast</li> <li>Rooster als opstelvlak, bijv. voor ovenschotels</li> </ul>
Glazen braadslede	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voor het garen van gerechten</li> <li>Spatbescherming bij het grillen direct op het rooster</li> <li>Geschikt voor de magnetron</li> </ul>
Vormen voor de bereiding met stoom	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voor het bereiden van rijst, aardappels en groente</li> <li>De stoombak in de glazen braadslede zetten voor de bereiding met de functies stoom of stoom met magnetron.</li> <li>De voedingsmiddelen direct in de stoombak leggen</li> </ul>

### 5.1 Extra accessoires

Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat kunnen extra accessoires meegeleverd zijn.

Accessoires	Gebruik
Inzetrooster	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rooster om te bakken</li> <li>Met de voetjes naar beneden in de glazen braadslede plaatsen</li> <li>Zorgt ervoor dat vet en vleessappen in de glazen braadslede druppelen</li> <li>Niet geschikt voor gebruik met magnetron of met stoom.</li> </ul>

### 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.constructa.com](http://www.constructa.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

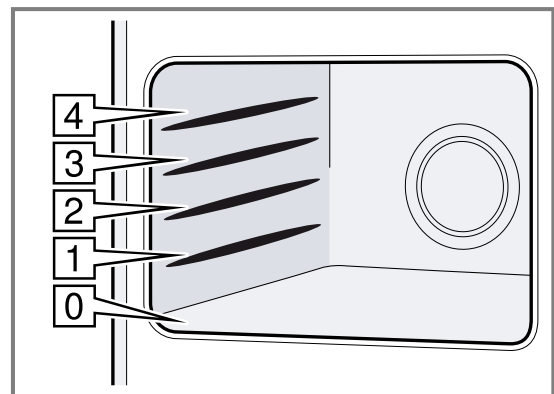
- Stoofgerechten
- Ovenschotels

### 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 **005** 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 waterhardheidsbereik in op "onthard".

**Tip:** Gebruikt u mineraalwater, stel dan waterhardheid op "zeer hard" in. Gebruikt u mineraalwater, gebruik dan uitsluitend mineraalwater zonder koolzuur.

Waterhardheidsbereik	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 klaar maakt 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 **▶II**.
  - ✓ Het apparaat begint op te warmen.
7. Na een uur het apparaat met **▶II** 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 184 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 **▶II**.
- ✓ 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 **▶II**.
  - ✓ Het apparaat begint op te warmen.
  - ✓ De LED **▶II** 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 **I→I** is benadrukt.
3. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
4. Druk op **▶II**.
  - ✓ Het apparaat begint op te warmen.

- ✓ ▶II brandt.
- ✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

## 7.6 Werking onderbreken

1. Druk op ▶II of open de deur van het apparaat.
  - ✓ Het apparaat stopt de werking.
  - ✓ ▶II knippert.
2. Sluit de apparaatdeur.
3. Druk op ▶II.
  - ✓ Het apparaat zet de functie voort.
  - ✓ ▶II 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 ▶II.
  - ✓ Het apparaat begint op te warmen.
  - ✓ ▶II 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Glas</li> <li>■ Glaskeramiek</li> <li>■ Porselein</li> <li>■ Temperatuurbestendige kunststof</li> <li>■ Volledig geglaceerd keramiek zonder barsten</li> </ul>	Deze materialen laten microgolven door. Microgolven beschadigen hittebestendige vormen niet.
Bestek van metaal	<b>Opmerking:</b> 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. <b>Tip:</b> 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 ▶ II.
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.

Magnetronvermogen in watt	Gebruik
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 tijdstellingen**

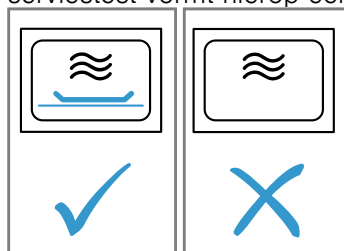
Het interval bij het instellen van een tijdsduur bij magnetronfunctie wijzigt zich met de lengte van de tijdsduur.



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 161 en de aanwijzingen ter voorkoming van materiële schade → Pagina 164 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 ►||.
- U kunt de tijdsduur te allen tijde tijdens het bedrijf met de draaiknop wijzigen.
- ✓ De tijdsduur loopt af en de magnetronfunctie start.
- ✓ De LED ►|| 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 ►||.
- ✓ Het apparaat begint op te warmen.
- ✓ ►|| 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 ►||.

## 8.8 Werking onderbreken

1. Druk op ►|| of open de deur van het apparaat.
- ✓ Het apparaat stopt de werking.
- ✓ ►|| knippert.
2. Sluit de apparaatdeur.

3. Druk op ►||.
- ✓ Het apparaat zet de functie voort.
- ✓ ►|| 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 ►||.
- ✓ 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 ►||.
- ✓ De duur loopt af en de functie start.
- ✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.
- ✓ ►|| 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 ►||.

### 9.3 Werking onderbreken

1. Druk op ►|| of open de deur van het apparaat.
  - ✓ Het apparaat stopt de werking.
  - ✓ ►|| knippert.
2. Sluit de apparaatdeur.
3. Druk op ►||.

- ✓ Het apparaat zet de functie voort.
- ✓ ►|| 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 ►||.
  - ✓ 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.

### 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 ►||.
  - ✓ Het apparaat begint op te warmen.
  - ✓ ►|| 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 ►|| of open de deur van het apparaat.
  - ✓ Het apparaat stopt de werking.
  - ✓ ►|| knippert.
2. Sluit de apparaatdeur.
3. Druk op ►||.
  - ✓ Het apparaat zet de functie voort.
  - ✓ ►|| brandt.

### 10.5 Bedrijf afbreken

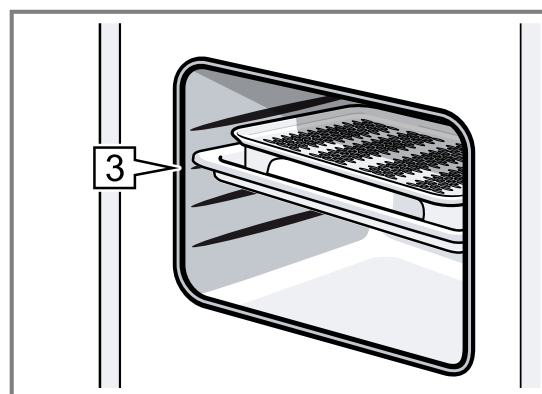
U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

- ▶ 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 Stoom instellen

**Opmerking:** Als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, voer dan eerst een spoelcyclus  uit.  
→ "Spoelen", Pagina 188

### **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 functiekeuze knop.
- ✓ 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 177
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 **▶II**.
- ✓ De pijl bij  gaat uit en het symbool zonder pijl brandt.
- ✓ **▶II** 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 **▶II** 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 178

## 11.2 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 functiekeuze knop 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 **▶II**.
- ✓ De duur loopt af en de functie start.
- ✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.
- ✓ **▶II** 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.

## 11.3 Werking onderbreken

1. Druk op **▶II** of open de deur van het apparaat.
- ✓ Het apparaat stopt de werking.
- ✓ **▶II** knippert.
2. Sluit de apparaatdeur.
3. Druk op **▶II**.



- ✓ Het apparaat zet de functie voort.
- ✓ ►II brandt.

## 11.4 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.

## 11.5 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!

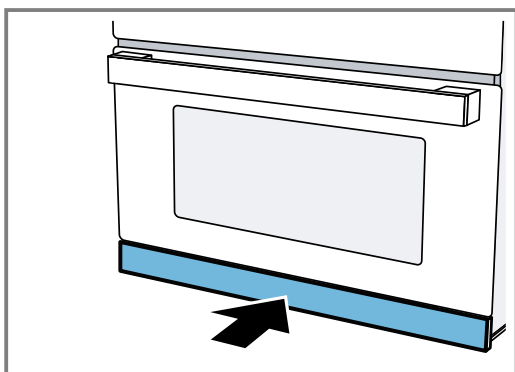
Tijdens het gebruik van het apparaat kan de watertank heet worden.

- ▶ 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.

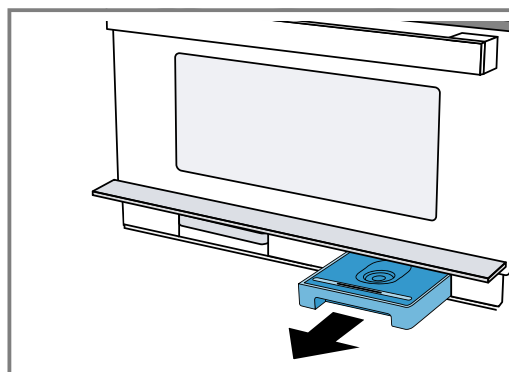
→ "Waterhardheid instellen", Pagina 171

1. Op het midden van de tankafdekking drukken.

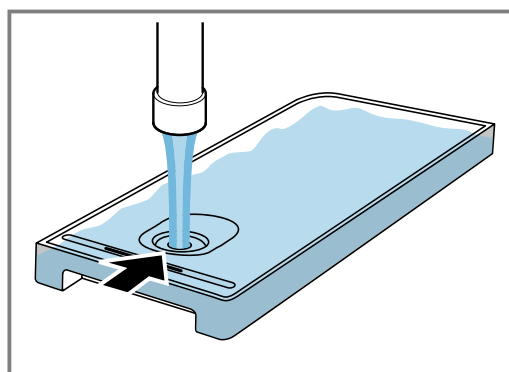


- ✓ De tankafdekking gaat open.

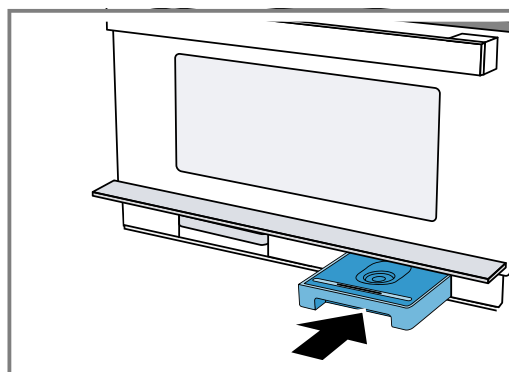
2. De watertank uit de tankschacht trekken.



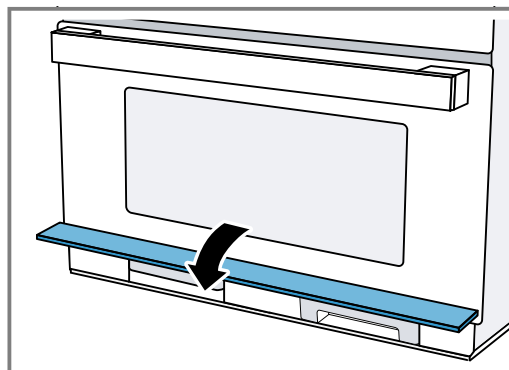
3. De watertank tot de markering "MAX" vullen met koud water.



4. De watertank in de tankschacht plaatsen en deze volledig inschuiven.



5. De tankafdekking sluiten.




## 11.6 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.

## 11.7 Na elk gebruik met stoom



In de binnenruimte blijft vocht achter. Neem de druipegoot 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 .
  - ✓ 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

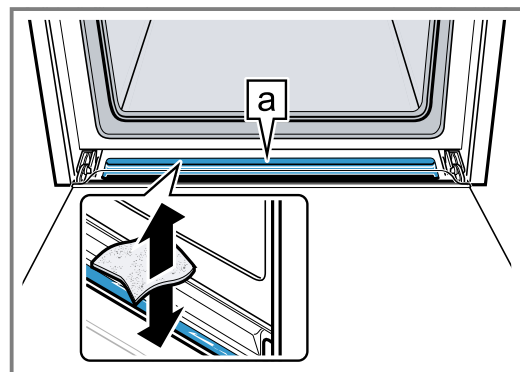
### WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!


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 druipegoot  bevindt zich onder de binnenruimte.





Het water in de druipegoot  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  met de functiekeuzeknop.
5. Druk tweemaal op .
- ✓  $\rightarrow$  is in het display gemarkeerd.
6. Stel met de draaiknop een tijdsduur van 15 minuten in.
7. Start de werking met **▶II**.
- ✓ 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 gewichtsgedebied 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
<i>PD1</i>	Gehakt van rund-, lams- of varkensvlees <sup>1,2</sup>	Vlakke open vorm	0	0,10 - 1,20	Verwijder vlees dat al is ontdooid na het keren.
<i>PD2</i>	Visfilet <sup>1,2</sup>	Vlakke open vorm	0	0,10 - 1,00	Filet van snoek, kabeljauw, roodbaars, koolvis, snoekbaars

<sup>1</sup> Let op het keersignaal.

<sup>2</sup> Gebruik servies dat geschikt is voor de magnetron.

Nr.	Gerechten	Toebehoren	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
<i>PD3</i>	Stukken kip met been <sup>1,2</sup>	Vlakke open vorm	0	0,15 - 1,20	Leg de stukken kip met de kant van het vel naar onderen.
<i>PD4</i>	Sneetjes brood <sup>1,2</sup>	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.

<sup>1</sup> Let op het keersignaal.

<sup>2</sup> Gebruik servies dat geschikt is voor de magnetron.

### Gevogelte, vlees, vis

Nr.	Gerechten	Toebehoren	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
<i>PD5</i>	Stukken kip, vers <sup>1,2</sup>	Rooster + glazen braadslede	3 + 2	0,15 - 1,00	Kippenpoten, halve kippen Leg de stukken kip met de kant van het vel naar onderen.
<i>PD6</i>	Rosbief, kort gebakken	Glazen braadslede	1	0,50 - 2,00	
<i>PD7</i>	Rosbief, rosé	Glazen braadslede	1	0,50 - 2,00	
<i>PD8</i>	Rosbief, doorbakken	Glazen braadslede	1	0,50 - 2,00	
<i>PD9</i>	Lamsbout met been, rosé	Glazen braadslede	1	1,00 - 2,00	
<i>PD10</i>	Lamsbout met been, doorbakken	Glazen braadslede	1	1,00 - 2,00	
<i>PD11</i>	Vis, heel, vers <sup>3</sup>	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,20 - 1,20	Citroensap aan de binnenkant druppelen.
<i>PD12</i>	Visfilet, vers <sup>3</sup>	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,20 - 0,50	
<i>PD13</i>	Visfilet, diepvries <sup>3</sup>	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,20 - 0,50	Gebruik gelijkmatig vlakke visfilets.
<i>PD14</i>	Eenpansgerecht met verse ingrediënten <sup>4,2</sup>	Vorm met deksel	0	0,20 - 2,00	Gebruik gelijke delen vlees, groente en bouillon en geef het totaalgewicht aan.

<sup>1</sup> Let op het keersignaal.

<sup>2</sup> Gebruik servies dat geschikt is voor de magnetron.

<sup>3</sup> Vul de watertank.

<sup>4</sup> Let op het roersignaal.

**Groente, bijgerechten**

<b>Nr.</b>	<b>Gerechten</b>	<b>Toebehoren</b>	<b>Inschuifhoogte</b>	<b>Gewichtsbereik in kg</b>	<b>Aanwijzingen</b>
<i>P15</i>	Broccoli, vers <sup>1</sup>	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,10 - 1,00	
<i>P16</i>	Erwten, diepvries <sup>1</sup>	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,10 - 1,00	
<i>P17</i>	Plakjes wortel, vers <sup>1</sup>	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.
<i>P18</i>	Groene asperges, vers <sup>1</sup>	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,10 - 0,70	Niet over elkaar heen leggen.
<i>P19</i>	Eieren, zachtgekookt <sup>1</sup>	Stoomschaal + glazen braadslede	3	2 - 10 stuks	Kippeneieren, gekoeld
<i>P20</i>	Rijst <sup>2,3</sup>	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.
<i>P21</i>	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.
<i>P22</i>	Gekookte aardappelen <sup>3,1</sup>	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.
<i>P23</i>	Vruchtencompote <sup>3,1,2</sup>	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.

<sup>1</sup> Vul de watertank.<sup>2</sup> Let op het roersignaal.<sup>3</sup> Gebruik servies dat geschikt is voor de magnetron.

**Convenience**

Nr.	Gerechten	Toebehoren	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
P24	Frites, diepvries <sup>1</sup>	Glazen braadslede	2	0,20 - 0,80	Niet over elkaar heen leggen.
P25	Kroketten, diepvries <sup>1</sup>	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-baguettes.
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	

<sup>1</sup> Let op het keersignaal.

**12.3 Gerecht instellen**

- De functiekeuzeknop op zetten.
  - ✓ Het display toont het eerste gerechtnummer en een gewichtsvoorstel.
- Stel met de draaiknop het gewenste gerecht in.
- Druk op .
- ✓ Op het display staat de gewichtsinstelling in de focus.
- 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.
- Druk op .
 

Na de start kunt u het gerecht en het gewicht niet meer wijzigen. Met kunt u het ingestelde gewicht weergeven.

  - ✓ Het programma wordt gestart.
  - ✓ brandt.
  - ✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.
  - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
- 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**

- Gedurende 4 seconden op drukken of de apparaatdeur openen.
  - ✓ Het gerecht wordt teruggezet
- Een nieuw gerecht kiezen.

**12.5 Bedrijf onderbreken**

U kunt het bedrijf te allen tijde stoppen.

- Druk op of open de deur van het apparaat.
  - ✓ De werking wordt onderbroken.
  - ✓ knippert.
- Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op .
  - ✓ De werking wordt voortgezet.
  - ✓ 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  $\ominus$  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 $\triangle$	De timer kunt u onafhankelijk van de werking instellen. Hij beïnvloedt het apparaat niet. Na het verstrijken van een wekkertijd klinkt een signaal.
Tijdsduur $\text{I} \rightarrow \text{I}$	Na afloop van een ingestelde tijdsduur eindigt de werking automatisch. Pas na het instellen van een verwarmingsmethode, kunt u de tijdsduur met $\ominus$ opvragen. Na het verstrijken van een duur klinkt een signaal.
Tijd $\ominus$	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  $\ominus$  te drukken. Hoe lang een signaal klinkt, kunt u in de Basisinstellingen → *Pagina 184* 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  $\ominus$ , totdat  $\ominus$ , of  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  is benadrukt.
- ✓ Op het display wordt de betreffende waarde weergegeven.

### 13.3 Timer instellen

1. Druk op  $\ominus$ .
  - ✓ Op het display branden  $\triangle$  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  $\triangle$  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  $\ominus$  drukken.
- ✓ Het display toont ---:-- en de tijdsymbolen branden.
2. Met de draaiknop een tijdsduur instellen.
3. Druk op  $\text{I} \rightarrow \text{I}$ .
  - ✓ Het programma wordt gestart.
  - ✓ Op het display loopt de duur zichtbaar af en  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  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  $\ominus$  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  $\ominus$  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  $\ominus$  brandt.

1. Met de draaiknop de tijd instellen.
2. Druk op  $\ominus$ .
- ✓ De tijd is ingesteld.

### 13.10 Tijd wijzigen

**Vereiste:** Het apparaat is uitgeschakeld.

1. Twee keer op  $\ominus$  drukken.
  - ✓ Het display geeft  $\ominus$  en de tijd weer.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
3. Druk op  $\ominus$ .
  - ✓ De tijd is ingesteld.

**Opmerking:** Als u na het instellen van de tijd niet op  $\ominus$  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
	Signaalduur	1 = kort = 10 seconden 2 = gemiddeld = 30 seconden <sup>1</sup> 3 = lang = 2 minuten	Signaalduur van het verstrijken van een tijdsduur of de timer instellen.
	Toetssignaal	0 = uit 1 = aan <sup>1</sup>	Toetssignalen in- of uitschakelen.
	Displayhelderheid	1 = laag 2 = gemiddeld <sup>1</sup> 3 = hoog	Helderheid van display instellen.
	Tijdsweergave	0 = uit 1 = aan <sup>1</sup>	Tijd op het display weergeven.
	Verlichting van de binnerruimte	0 = uit 1 = aan <sup>1</sup>	Verlichting van de binnerruimte in- of uitschakelen.
	Waterhardheid	0 = onthard 1 = zacht 2 = gemiddeld 3 = hard 4 = zeer hard <sup>1</sup>	Waterhardheid instellen → <i>Pagina 171</i> .
	Fabrieksinstelling	0 = uit <sup>1</sup> 1 = aan	Gewijzigde instellingen terugzetten naar de fabrieksinstellingen.
	Demonstratiemodus	0 = uit <sup>1</sup> 1 = aan	Demomodus in- of uitschakelen. <b>Opmerking:</b> De demonstratiemodus is alleen zichtbaar tijdens de eerste 5 minuten na aansluiting van het apparaat.

<sup>1</sup> 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.

## 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 uitswassen.

### 15.3 Het wijzigen van de basisinstellingen afbreken

- ▶ Draai de functiekeuzeknop.
- ✓ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

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 185*
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 185*
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 185*
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 185*
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 185*
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 185*
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 185*
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 185*
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 185*
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-spiraal spons 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 terecht komt, 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 185*
  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 185*
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 185*
2. De tankschacht na elk gebruik droogwrijven.

## 16.16 Stoomuitlaat in de binnenruimte reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 185*

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 terecht komt 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 **▶II**
  - ✓ 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 ► II
- ✓ 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 ontcaler 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 ► II.
- ✓ 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

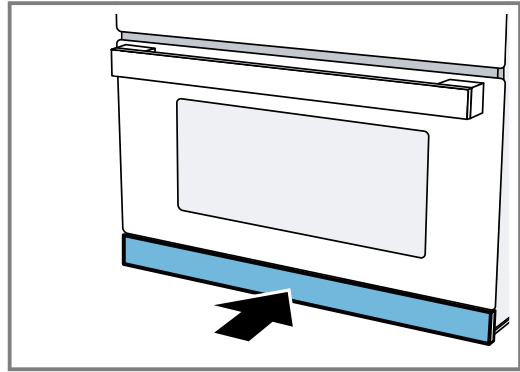
Bij de reinigingsfuncties wordt het restwater verzameld in het opvangbakje. Maak het opvangbakje leeg en droog het.

#### LET OP!

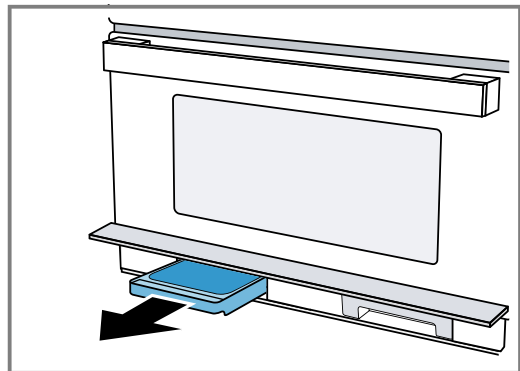
Hitte kan het opvangbakje beschadigen.

- ▶ Het opvangbakje niet in de hete binnenruimte drogen.
- ▶ Het opvangbakje niet in de vaatwasmachine reinigen.

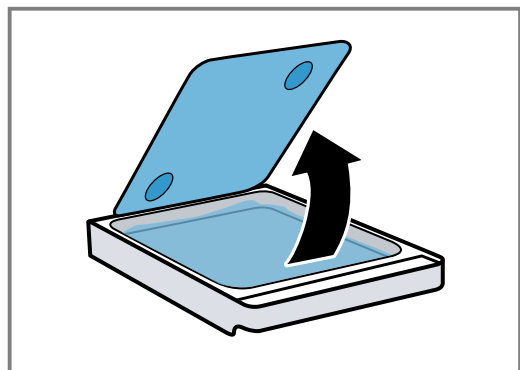
1. Kort op het midden van de tankafdekking drukken.



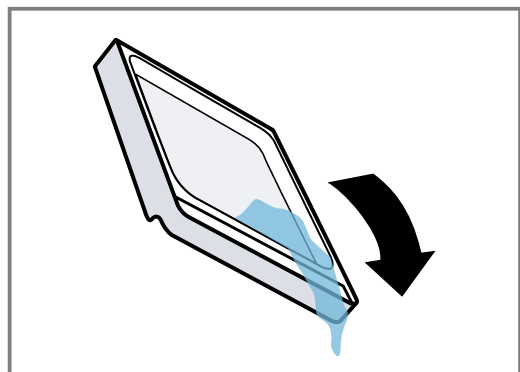
- ✓ De tankafdekking gaat open. Het opvangbakje en de watertank zijn toegankelijk.
2. Het opvangbakje uit de tankschacht nemen.



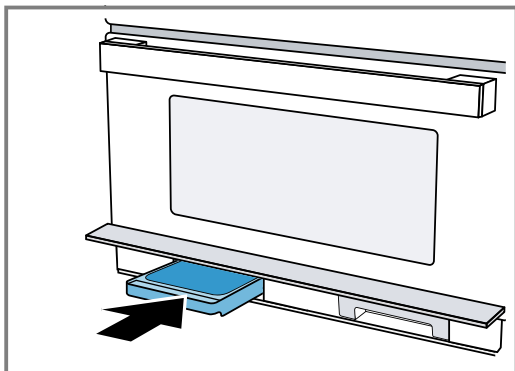
3. Het deksel van het opvangbakje openen.



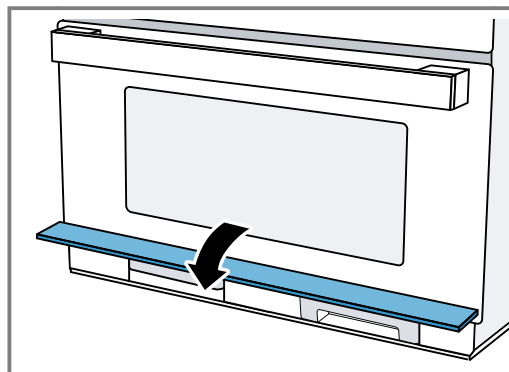
4. Het opvangbakje leegmaken.



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 vermindering 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.	<p>Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.</li> </ul> <p>De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer de zekering in de meterkast.</li> </ul> <p>Stroomvoorziening is uitgevallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.</li> </ul> <p>Storing</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zekering in zekeringkast uitschakelen.</li> <li>2. Zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen.</li> <li>✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding.</li> <li>3. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 191</li> </ol> <p>Deur is niet helemaal gesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer of er resten van een gerecht of vreemde voorwerpen tussen de deur klem zitten.</li> </ul>
Op het display brandt ∞ en het apparaat kan niet worden ingesteld.	<p>Kinderslot is geactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Druk zo lang op ∞ tot ∞ uitgaat.</li> </ul>
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	<p>LED-lampje is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Als deze storing zich meerdere keren voordoet, neem dan contact op met de servicedienst.</li> </ul>
Op het display knipt 12:00 en het symbool ☉ brandt.	<p>Stroomvoorziening is uitgevallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stel de tijd opnieuw in. → "Tijd instellen", Pagina 183</li> </ul>

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Het toestel is niet in gebruik. Op het display wordt een tijdsduur weergegeven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>II</b> werd niet ingedrukt.</li> <li>▶ Druk op <b>▶II</b>.</li> </ul>
De magnetron werkt niet.	<p>Deur is niet helemaal gesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controleer of er resten van een gerecht of vreemde voorwerpen tussen de deur klem zitten.</li> </ul> <p>▶ <b>II</b> werd niet ingedrukt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Druk op <b>▶II</b>.</li> </ul>
De gerechten worden langzamer warm dan voorheen.	<p>Magnetronvermogen is te laag ingesteld.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stel een hoger magnetronvermogen in. → <i>Pagina 173</i></li> </ul> <p>Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het toestel gedaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stel een langere tijdsduur in. Voor de dubbele hoeveelheid hebt u twee keer zoveel tijd nodig.</li> </ul> <p>Gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Keer de gerechten of roer de gerechten tussendoor om.</li> </ul>
Magnetronfunctie breekt af.	<p>Apparaat heeft een storing.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Als deze storing zich meerdere keren voordoet, neem dan contact op met de servicedienst.</li> </ul>
Het apparaat warmt niet op, op het display knippert de dubbele punt.	<p>De demonstratiemodus is geactiveerd in de basisinstellingen.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haal de stroom van het apparaat door de zekering in de meterkast kort uit te schakelen.</li> <li>2. Deactiveer de demo-modus binnen 3 minuten in de basisinstellingen → <i>Pagina 184</i>.</li> </ol>
Symbolen voor watertank en opvangbakje knipperen voortdurend.	<p>Technisch probleem</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zorg ervoor dat de watertank en het opvangbakje volledig in de betreffende tankschacht zijn geschoven.</li> <li>2. Blijven de symbolen knipperen, bel dan de servicedienst.</li> </ol> <p><b>Opmerking:</b> U kunt het apparaat verder gebruiken, behalve de stoomfunctie.</p>
De warme lucht of stoom ontsnapt via de deur.	<p>Geen storing. Koelventilator van het apparaat draait.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Geen handeling vereist. Ventilator draait ook na het gebruik nog een korte periode na. Het apparaat wordt door de ventilator beschermd tegen oververhitting.</li> </ul>
Koelventilator draait ook na het gebruik na.	<p>Apparaat moet na het gebruik worden gekoeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Geen handeling vereist. Ventilator draait ook na het gebruik nog een korte periode na. Het apparaat wordt door de ventilator beschermd tegen oververhitting.</li> </ul>
Koelventilator draait bij geopende deur.	<p>Apparaat moet tijdens en na het gebruik worden gekoeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Geen handeling vereist. Alle kookfuncties worden bij het openen van de deur gestopt.</li> </ul>
Stoom is niet zichtbaar in de heteluchtfunctie en grill-combinatiefunctie.	<p>Stoom is niet in elk temperatuurbereik zichtbaar. Hoe heter de stoom is, des te minder deze zichtbaar is.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Geen handeling vereist.</li> </ul>
Opvangbakje is na stoomfunctie leeg.	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Geen handeling vereist. Het opvangbakje dient alleen voor de spoelprocedure en de ontkalkingsprocedure, niet voor de gewone stoomfunctie en stoomcombifunctie.</li> </ul>
Er zitten witte kalkdeeltjes in het opvangbakje.	<p>Tijdens het spoelen of ontkalken komen kleine kalkdeeltjes uit de boiler los.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controleer de instelling van de waterhardheid.</li> <li>2. Voer de ontkalking in de opgegeven intervallen uit.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ontkalk het apparaat zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing van het apparaat.</li> </ul>

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. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Geen handeling vereist.</li> </ul>

## 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. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schakel het apparaat uit.</li> <li>2. Reinig het bedieningspaneel.</li> <li>3. Schakel het apparaat weer in.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Als deze fout onmiddellijk na het inschakelen weer optreedt, neem dan contact op met de servicedienst.</li> </ul>
Melding E5005 verschijnt op het display	De stoomfunctie werd bij het legen van de watertank meerdere malen geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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.</li> <li>▶ Als deze storing zich meerdere keren voordoet, neem dan contact op met de servicedienst.</li> </ul>

## 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 terugname en verwerking van oude apparaten.

## 19 Servicedienst

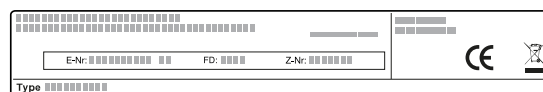
Als u vragen hebt over het gebruik, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievooraarden 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 energieklassen 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 179

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 172  
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 bepaalde 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 waarde in. 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 verwarmings-elementen 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Houd de bereidingstijden zo kort mogelijk</li> <li>▪ Gerechten goudbruin en niet een te donkere kleur laten krijgen.</li> <li>▪ Gebruik grote, dikke producten. Deze bevatten minder acrylamide.</li> </ul>
Gebak en koekjes	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ De temperatuur bij hete lucht op max. 180°C instellen.</li> <li>▪ Gebak en koekjes met ei of eigeel bestrijken. Dit vermindert de vorming van acrylamide.</li> </ul>
Oven-frites	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Frites gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen.</li> <li>▪ Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.</li> </ul>

### 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 ontdooit, heet of gaar zijn.	Stel een langere tijdsduur in. Bij grotere hoeveelheden en hogere gerechten is meer tijd nodig.
Het gerecht mag na het verstrijken van de tijdsduur aan de rand niet oververhit zijn en in moet in het midden gaar zijn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Het gerecht tussendoor omroeren.</li> <li>▪ Een lager magnetronvermogen en een langere tijdsduur instellen.</li> </ul>
Gevogelte of vlees mag na het ontdooien niet alleen van buiten gebakken, maar in het midden nog bevroren zijn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Een lager magnetronvermogen instellen.</li> <li>▪ Het te ontdooien gerecht bij grote hoeveelheden meerdere malen keren.</li> </ul>
Het gerecht mag niet te droog zijn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Een lager magnetronvermogen instellen.</li> <li>▪ Een kortere tijdsduur instellen.</li> <li>▪ Gerecht afdekken.</li> <li>▪ Meer vloeistof toevoegen.</li> </ul>

### 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ De bereidingstijd verkorten.</li> <li>Of:</li> <li>▪ Een lager magnetronvermogen selecteren.</li> <li>▪ Het gerecht afdekken en meer vloeistof toevoegen.</li> </ul>
Uw gerecht is na afloop van de tijd nog niet ontdooit, 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Roer het gerecht tussendoor om.</li> <li>▪ De volgende keer een lager vermogen en een langere duur instellen.</li> </ul>
Na het ontdooien is uw gevogelte of vlees van buiten gebakken maar in het midden nog niet ontdooit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ De volgende keer een lager magnetronvermogen kiezen.</li> <li>▪ Het te ontdooien gerecht bij grote hoeveelheden meerdere malen keren.</li> </ul>

### 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	Inschuif- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Magnetron- stand in W	Tijdsduur in min.
Vlees in zijn geheel, met en zonder been, 800 g	Open vorm	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 15-25 <sup>1</sup>
Vlees in zijn geheel, met en zonder been, 1000 g	Open vorm	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Vlees in zijn geheel, met en zonder been, 1500 g	Open vorm	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Vlees in stukken of plakken, 200 g	Open vorm	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>2</sup> 2. 4-6 <sup>2</sup>
Vlees in stukken of plakken, 500 g	Open vorm	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 5-10 <sup>2</sup>
Vlees in stukken of plakken, 800 g	Open vorm	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 10-15 <sup>2</sup>
Gehakt, gemengd, 200 g <sup>3</sup>	Open vorm	0		90	15 <sup>1,4</sup>
Gehakt, gemengd, 500 g <sup>3</sup>	Open vorm	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1,5</sup> 2. 10-15 <sup>1,5</sup>
Gehakt, gemengd, 800 g <sup>3</sup>	Open vorm	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>1,5</sup> 2. 15-20 <sup>1,5</sup>
Gevogelte of stukken gevogelte, 600 g	Open vorm	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>6</sup> 2. 10-15 <sup>6</sup>
Gevogelte of stukken gevogelte, 1200 g	Open vorm	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>6</sup> 2. 20-25 <sup>6</sup>
Eend, 2000 g	Open vorm	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1,6</sup> 2. 30-40 <sup>1,6</sup>
Gans, 4500 g	Open vorm	0		1. 180 2. 90	1. 30 <sup>7,6</sup> 2. 60-80 <sup>7,6</sup>
Visfilet, viskotelet of plakken, 400 g	Open vorm	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>8</sup> 2. 10-15 <sup>8</sup>
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 <sup>9</sup>
Groente, bijv. erwten, 600 g	Open vorm	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>9</sup> 2. 9-15 <sup>9</sup>
Fruit, bijv. frambozen, 300 g	Open vorm	0		180	7-10 <sup>9,8</sup>
Fruit, bijv. frambozen, 500 g	Open vorm	0		1. 180 2. 90	1. 8 <sup>9,8</sup> 2. 5-10 <sup>9,8</sup>
Boter ontdooien, 125 g <sup>10</sup>	Open vorm	0		90	6-8

<sup>1</sup> Het voedsel herhaaldelijk keren.

<sup>2</sup> Maak bij het keren de stukken vlees van elkaar los.

<sup>3</sup> Het voedsel vlak invriezen.

<sup>4</sup> Het reeds ontdooide vlees verwijderen.

<sup>5</sup> Tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden.

<sup>6</sup> Verwijder de ontdooivloeistof.

<sup>7</sup> Keer de voedingswaar elke 20 minuten.








<sup>8</sup> Maak de ontdooide delen van elkaar los.

<sup>9</sup> Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.

<sup>10</sup> De verpakking volledig verwijderen.

<sup>11</sup> Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.

<sup>12</sup> De stukken gebak van elkaar scheiden.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Magnetron- stand in W	Tijdsduur in min.
Boter ontdooien, 250 g <sup>10</sup>	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 <sup>11</sup> , <sup>12</sup>	Open vorm	0		90	10-15
Gebak, droog, bijv. cake, 750 g <sup>11</sup> , <sup>12</sup>	Open vorm	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Gebak, vochtig, bijv. vruchten- taart, kwarktaart, 500 g <sup>11</sup>	Open vorm	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Gebak, vochtig, bijv. vruchten- taart, kwarktaart, 750 g <sup>11</sup>	Open vorm	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

<sup>1</sup> Het voedsel herhaaldelijk keren.

<sup>2</sup> Maak bij het keren de stukken vlees van elkaar los.

<sup>3</sup> Het voedsel vlak invriezen.

<sup>4</sup> Het reeds ontdooide vlees verwijderen.

<sup>5</sup> Tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden.

<sup>6</sup> Verwijder de ontdooivloeistof.

<sup>7</sup> Keer de voedingswaar elke 20 minuten.

<sup>8</sup> Maak de ontdooide delen van elkaar los.

<sup>9</sup> Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.

<sup>10</sup> De verpakking volledig verwijderen.

<sup>11</sup> Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.

<sup>12</sup> 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.

- De gerechten vlak in de vorm verdelen. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge. Levensmiddelen niet over elkaar heen leggen.
- De gerechten met een passend deksel, een bord of speciale folie voor de magnetron afdekken.
- Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
- In werking stellen.
- Tussendoor de gerechten 2-3 keer keren of omroeren. De snelheid waarmee de verschillende componenten van de gerechten warm worden kan verschillen.
- 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	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Magnetron- stand 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










<sup>1</sup> Bij het doorroeren de stukken vlees van elkaar losmaken.

<sup>2</sup> Een beetje vloeistof bij het voedsel doen.

<sup>3</sup> Water toevoegen, zodat de bodem van de vorm wordt bedekt.

<sup>4</sup> Het voedsel bereiden zonder toevoeging van water.

<sup>5</sup> 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 <sup>1</sup>
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash, diepvries, 1000 g	Gesloten servies	0		600	25-30 <sup>1</sup>
Ovenschotels, bijv. lasagne of cannelloni, diepvries, 450 g	Gesloten servies	0		600	10-15
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta, diepvries, 250 g <sup>2</sup>	Gesloten servies	0		600	2-5
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta, diepvries, 500 g <sup>2</sup>	Gesloten servies	0		600	8-10
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortelen, diepvries, 300 g <sup>3</sup>	Gesloten servies	0		600	8-10
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortelen, diepvries, 600 g <sup>3</sup>	Gesloten servies	0		600	14-17
Spinazie à la crème, diepvries, 500 g <sup>4</sup>	Gesloten servies	0		600	11-16 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Bij het doorroeren de stukken vlees van elkaar losmaken.

<sup>2</sup> Een beetje vloeistof bij het voedsel doen.

<sup>3</sup> Water toevoegen, zodat de bodem van de vorm wordt bedekt.

<sup>4</sup> Het voedsel bereiden zonder toevoeging van water.

<sup>5</sup> Roer het gerecht tussendoor om.

## Gerechten opwarmen

### WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

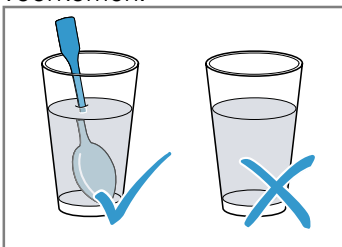
Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.

- ▶ Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannelap 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	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Magnetron- stand in W	Stoom- stand	Tijdsduur in min.
Babyvoeding, bijv. flesjes melk, 150 ml <sup>1</sup>	Open vorm	0		360	-	0,5-1,5 <sup>2,3</sup>
Dranken, 200 ml <sup>4</sup>	Open vorm	0		1000	-	1-2 <sup>5,6</sup>
Dranken, 500 ml <sup>4</sup>	Open vorm	0		1000	-	4-5 <sup>5,6</sup>
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 <sup>7</sup>	Gesloten servies	0		600	-	7-10
Menu, bordgerecht, kant-en-klaargerecht met 2-3 componenten, 400 g	Open vorm	0	 + 	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	 + 	360	3	3-5
Groente, 300 g	Open vorm	3	 + 	360	3	4-7

<sup>1</sup> Babyvoedsel zonder speen of deksel verwarmen.

<sup>2</sup> Na het verwarmen het voedsel altijd goed schudden.

<sup>3</sup> Beslist de temperatuur controleren.

<sup>4</sup> Doe een lepel in het glas.

<sup>5</sup> Alcoholische dranken niet verwarmen.

<sup>6</sup> Het voedsel tussendoor controleren.

<sup>7</sup> 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 vorgebakken. 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 <sup>1</sup>
Cake, fijn bijv. zandgebak	Napvorm, kransvorm of rechthoekige vorm	1		150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
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 <sup>1</sup>
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

<sup>1</sup> 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	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	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 / vor- men	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Grill- stand	Stoom- stand	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 bak- vorm	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 snee- tjes	Rooster	3		-	3	-	3-6
Geroosterd brood, 4 snee- tjes	Rooster	3		-	3	-	3-6
Toast gegrati- neerd, 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of de vorm van buiten schoon is.</li> <li>De positie van de vorm in de binnenruimte wijzigen.</li> <li>Bak zonder magnetronfunctie verder en verleng de bakduur.</li> </ul>
U wilt vaststellen of het gebak doorbakken is.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
Uw gebak stort in.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Houd de opgegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept aan.</li> <li>Gebruik minder vloeistof. Of:</li> <li>Verlaag de baktemperatuur met 10°C en verleng de baktijd.</li> </ul>
Uw gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vet alleen de bodem van de springvorm in.</li> <li>Het gebak na het bakken voorzichtig met een mes losmaken.</li> </ul>

### Vraag

Uw klein gebak plakt bij het bakken aan elkaar.

Uw gebak is over het geheel te licht.

Uw gebak in een (langwerpige) vorm wordt te donker aan de achterkant.

Uw gebak is te donker.

Uw gebak is onregelmatig gebuind.

### Tip

- 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.

- Controleer de inschuihoogte en de accessoires.
- De baktemperatuur verhogen.  
Of:
- Verleng de baktijd.

- Plaats de bakvorm in het midden.

- Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd.

- 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd.</li> <li>▪ Minder vloeistof toevoegen.</li> </ul> Bij gebak met vochtige bedekking: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ De bodem voorbakken.</li> <li>▪ Bestrooi de gebakken bodem met amandelen of paneermeel.</li> <li>▪ Leg de bedekking op de bodem.</li> </ul>
Uw gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Laat het gebak na het bakken 5 - 10 minuten afkoelen.</li> <li>▪ Maak de rand van het gebak voorzichtig los met een mes.</li> <li>▪ Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek.</li> <li>▪ Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi deze met paneermeel.</li> </ul>




## 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	Verwarmingmethode	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 stoombestendige 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 verdampst 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 <sup>1</sup>
Kip, heel, gebraden, 1,3 kg	Open vorm	0	++	190	-	360	3	40-45 <sup>2, 3, 4</sup>
Stukken kip, bijv. kwart kip, 800 g	Open vorm	0	+	190	-	180	-	20-35 <sup>5, 6, 3</sup>
Eendenborst, 500 g	Rooster + Glazen braadslede	3+2	++	-	3	180	3	10-12 <sup>6, 3</sup>
Ganzenborst, ganzenbouten, 700-900 g	Open vorm	0	+	-	2	180	-	30-40 <sup>7, 3</sup>

<sup>1</sup> Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.

<sup>2</sup> Met de borstzijde naar boven leggen.

<sup>3</sup> Keer het voedsel niet.

<sup>4</sup> Laat 5 minuten nasudder.

<sup>5</sup> Prik gaatjes in het vel.

<sup>6</sup> Leg het met de kant van het vel naar boven.

<sup>7</sup> 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 <sup>1, 2</sup>
Rindersteaks, 2-3 cm dik, 2-3 stuks, à 200 g	Rooster + Glazen braadslede	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10

<sup>1</sup> Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.

<sup>2</sup> Laat het tot slot 10 minuten rusten.

<sup>3</sup> Snij het zwaard in.

<sup>4</sup> Keer het voedsel niet.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Grill- stand	Magnetron- stand in W	Stoom- stand	Tijdsduur in min.
Varkensvlees zonder zwoerd, bijv. halsstuk, 750 g	Open vorm	0	++	170-180	-	360	3	25-35 <sup>2</sup>
Varkensvlees met zwoerd, bijv. schouder, 1 kg <sup>3</sup>	Open vorm	0	++	170-80	-	180	3	60-80 <sup>4, 2</sup>
Varkenslende 500-600 g	Open vorm	0	+	180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>
Steaks van varkensnek, 2-3 cm dik, 2-3 stuks, à 120 g	Rooster + Glazen braadslede	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 2 <b>2.</b> 2	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 15-20 <b>2.</b> 10-15
Grillworsten, 4-6 stuks, à 150 g	Rooster + Glazen braadslede	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10
Gehakt, 750 g	Open vorm	0	++	190	-	360	3	15-20 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.

<sup>2</sup> Laat het tot slot 10 minuten rusten.

<sup>3</sup> Snij het zwoerd in.

<sup>4</sup> Keer het voedsel niet.

### Insteladviezen voor vis

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Grill- stand	Magnetron- stand in W	Stoom- stand	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controleer of de juiste inschuifhoogte is gekozen.</li> <li>▪ Kies een lagere temperatuur.</li> <li>▪ Verkort de braadduur.</li> </ul>
Uw braadstuk is te droog.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controleer of de juiste inschuifhoogte is gekozen.</li> <li>▪ Kies een lagere temperatuur.</li> <li>▪ Verkort de braadduur.</li> </ul>
De korst van uw braadstuk is te dun.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verhoog de temperatuur. Of:</li> <li>▪ Schakel na het einde van de braadduur kort de grill in.</li> </ul>
Uw braadsaus is aangebrand.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kies een kleinere vorm.</li> <li>▪ Bij het braden meer vloeistof toevoegen.</li> </ul>
Uw braadsaus is te licht en te waterig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kies een grotere vorm om ervoor te zorgen dat er meer vloeistof verdampt.</li> <li>▪ Bij het braden minder vloeistof toevoegen.</li> </ul>
Wanneer u vlees stooft, brandt het vlees aan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controleer of de vorm en het deksel bij elkaar passen en goed sluiten.</li> <li>▪ Verlaag de temperatuur.</li> <li>▪ Bij het stoven vloeistof toevoegen.</li> </ul>

## 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

<sup>1</sup> Roer het gerecht tussendoor om.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronstand in W	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Broccolirosjes, diepvries, 500 g	Glazen braadslede + Stoombak	3		-	-	3	14-16
Groente, vers, 250 g	Gesloten servies	0		-	600	-	6-10 <sup>1</sup>
Groente, vers, 500 g	Gesloten servies	0		-	600	-	10-15 <sup>1</sup>
Maïskolven, vers, 2 stuks	Glazen braadslede + Stoombak	3		-	-	3	25-35
Gemengde groente, diepvries 250 g	Glazen braadslede + Stoombak	3		-	-	3	12-15
Wortelen, in plakjes gestoomd, 500 g	Glazen braadslede + Stoombak	3		-	-	3	18-20
Preiringen, vers, 500 g	Glazen braadslede + Stoombak	3		-	-	3	10-12
Groene bonen vers, 500 g	Glazen braadslede + Stoombak	3		-	-	3	18-20
Rode bietjes, heel, 500 g	Glazen braadslede + Stoombak	3		-	-	3	50-60
Asperges, groen, 250 g	Glazen braadslede + Stoombak	3		-	-	3	10-15
Courgettes in plakken, gestoomd, 500 g	Glazen braadslede + Stoombak	3		-	-	3	12-14
Aardappels, in vieren gesneden, 250 g	Glazen braadslede + Stoombak	3		-	-	3	28-30
Aardappels, in vieren gesneden, 500 g	Glazen braadslede + Stoombak	3		-	-	3	30-32
Aardappels, in vieren gesneden, 750 g	Glazen braadslede + Stoombak	3		-	-	3	32-35
Frites, diepvries	Glazen braadslede	2		190-210	-	-	30-40
Rösti, diepvries	Glazen braadslede	2		190-210	-	-	25-35

<sup>1</sup> Roer het gerecht tussendoor om.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronstand in W	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Kroketten, diepvries	Glazen braadslede	2		190-210	-	-	25-35
Rijst 125 g + 300 ml water	Gesloten servies	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4-6 2. 12-15
Rijst, 250 g + 500 ml water	Gesloten servies	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Couscous, 1:2	Glazen braadslede	3		-	-	3	3-10

<sup>1</sup> 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	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Magnetronstand in W	Stoomstand	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 <sup>1</sup>	Glazen braadslede	3		-	3	30-40
Fruit, compote, 500 g	Glazen braadslede	3		-	3	9-12
Popcorn voor de magnetron, 1 zak à 100 g	Gesloten servies	0		600	-	3-5
Zoete gerechten, bijv. pudding, instant, 500 ml	Gesloten servies	0		600	-	6-8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Voeg melk toe in de aangegeven verhouding.

<sup>2</sup> 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	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	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	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	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 testge-  
rechten met de magnetron.

Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de  
magnetron.

### Insteladviezen voor het ontdooien met magnetron

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Magnetron- stand in W	Tijdsduur in min.
Ontdooien van vlees, 500 g	Open vorm	0		1. 180	1. 7
				2. 90	2. 8-12

### Insteladviezen voor het bereiden met magnetron

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Magnetron- stand in W	Tijdsduur in min.
Eiercrème, 1000 g	Open vorm	0		1. 360	1. 18-20
				2. 180	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	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Grillstand	Magnetron- stand 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 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Met de borstzijde naar onder leggen.

<sup>2</sup> Gebruik een hoge vorm zonder deksel.

<sup>3</sup> Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.

### Stomen

Houd deze informatie aan bij het stomen van testge-  
rechten.

Plaats de glazen braadslede met de stoombak op in-  
schuifhoogte 3.

### Insteladviezen voor het stomen



Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Stoom- stand	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 voorverwarmede apparaat.

**Insteladviezen bij het grillen**

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Grillstand	Tijdsduur in min.
Toast, gebruind	Rooster	3		3	4-5
Beefburgers, 12 stuks	Rooster + Glazen braadslede	3+1		3	35-45 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> 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!**

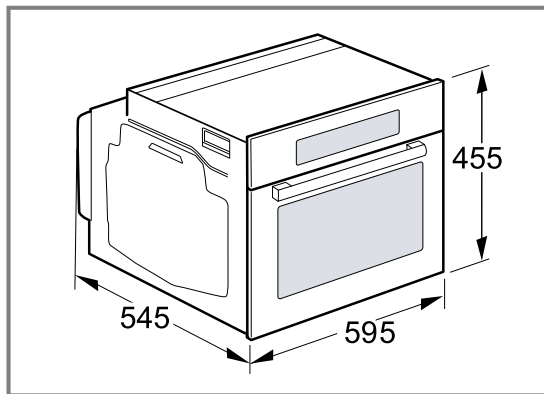
Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

- ▶ 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.

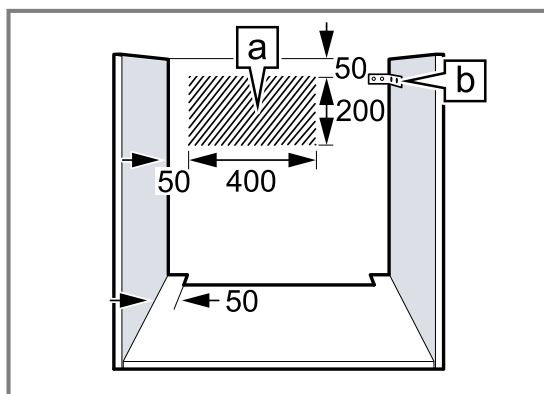
Ervoor zorgen dat de inbouwkast aan de voorkant over een ventilatieopening van 50 cm<sup>2</sup> beschikt. Voor de ventilatieopening de sokkelplaat bijnijden of een ventilatierooster aanbrengen.

Ervoor zorgen dat ombouwmeubels zonder ventilatie-uitsparing in het achterste deel van de zijwanden een ventilatieopening van 200 cm<sup>2</sup> 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.

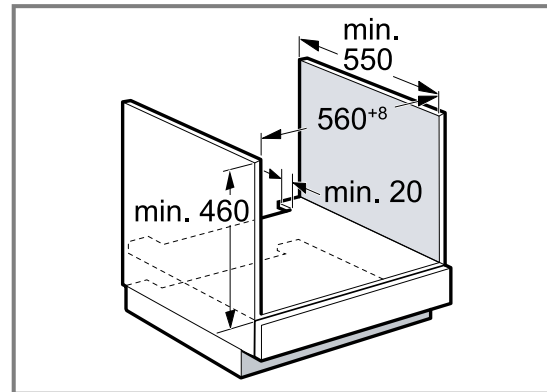
Niet-bevestigde meubels met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare montagehoek **b** aan de wand bevestigen.



## 21.4 Inbouw onder een werkblad

Neem de inbouwmaten en de veiligheidsafstanden bij de inbouw onder een werkblad in acht.

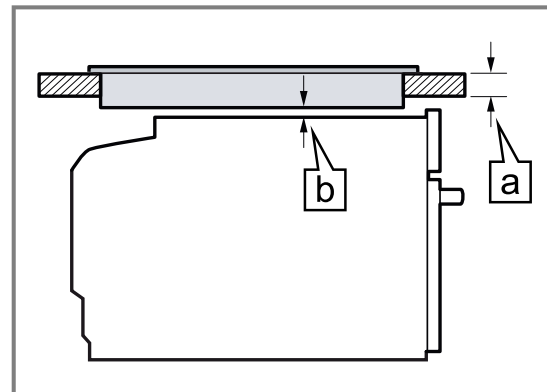
Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatieopening.



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	<b>a</b> opbouw in mm	<b>a</b> vlak gemonteerd in mm	<b>b</b> in mm
Inductiekookplaat	48	49	5
Inductiekookplaat met doorlopend kookoppervlak	58	59	5

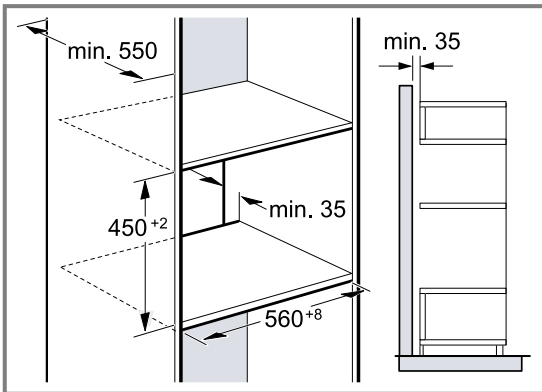
De montagehandleiding van de kookplaat in acht nemen.

**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.

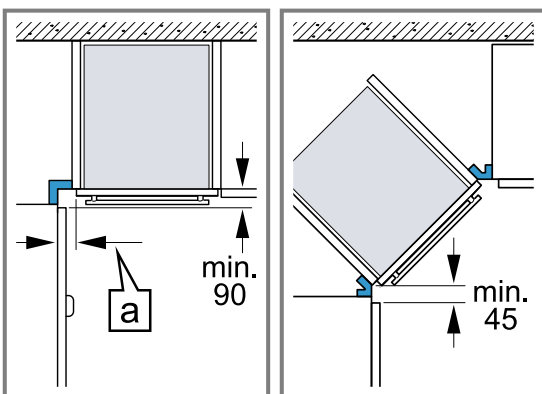
## 21.7 Combinatie met een warmhoudlade

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  $\square$  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.

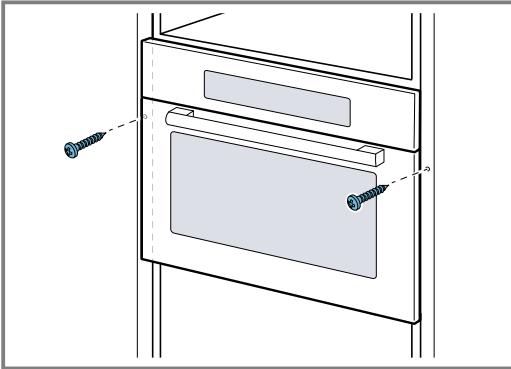
### Apparaat zonder geaarde stekker elektrisch aansluiten

**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  $\oplus$
  - 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.

Valid within Great Britain:  
Imported to Great Britain by  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
United Kingdom

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



**9001686227**  
020210  
de, en, fr, nl