SIEMENS



Microwave Oven

מיקרוגל

CO565AGS0

en User manual and installation instructions 3

he מדריך למשתמש והוראות התקנה 46

רשמו את המכשיר שלכם ב- My Siemens וגלו הצעות ושירותים בלעדיים.
www.siemens-home.bsh-group.com/il

The future moving in.

Siemens Home Appliances

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי מכשירי חשמל של חברת **SIEMENS**.

הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים מכשיר זה לקבלת התוצאות הטובות ביותר.

אנו משוכנעים כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם, ומקווים שהוא יפעל לשביעות רצונכם.

שימו לב: הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של /**B/S/H**.

הערה!

חוברת זו מתורגמת מלועזית, והיא מתאימה למספר רב של דגמים שלא בהכרח משווקים בארץ.

כל הזכויות שמורות ל- BSH Home Appliances Group.

התוכן שבמסמך זה הוא הקניין הרוחני הבלעדי של BSH.
BSH שומרת את הזכות הבלעדית לתוכנו, במיוחד במקרה של תקנות פטנטים, פטנטים שימושיים, פטנטי עיצוב ומותגים. כל שכפול של מסמך זה וכל העברה של תוכנו, בכל דרך, הינם אסורים. BSH תפעל בהתאם נגד כל הפרה של זכויותיה.

Table of contents

USER MANUAL

1 Safety ... 3
2 Preventing material damage ... 7
3 Environmental protection and saving energy ... 8
4 Familiarising yourself with your appliance ... 8
5 Accessories ... 13
6 Before using for the first time ... 14
7 Basic operation ... 14
8 Microwave ... 15
9 MicroCombi ... 17
10 Grill ... 17
11 Steam ... 18
12 Automatic programmes ... 22
13 Time-setting options ... 24
14 Childproof lock ... 25
15 Basic settings ... 25
16 Cleaning and servicing ... 26
17 Troubleshooting ... 30
18 Disposal ... 32
19 Customer Service ... 32
20 How it works ... 33

21 INSTALLATION INSTRUCTIONS ... 43
21.1 Safe installation ... 43

⚠ 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 13*

⚠ 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 32*

⚠ 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.

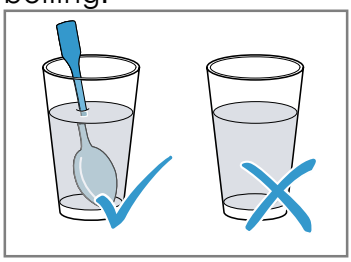
Airtight packaging may burst when food is heated.
- ▸ Always follow the instructions on the packaging.
- ▸ Always use oven gloves to remove the dishes from the cooking compartment.

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 and door stop clean.
  → *"Cleaning and servicing", Page 26*

Never operate the appliance if the cooking compartment door is damaged. Microwave energy may escape.
- ▸ Never use the appliance if the cooking compartment door or the plastic door frame is damaged.
- ▸ Any repair work must only be carried out by 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.

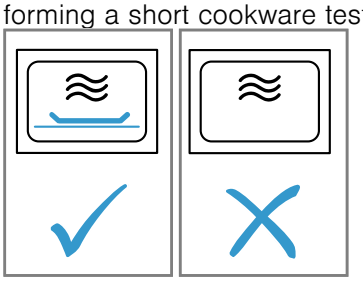
- ▸ Metal (e.g. a spoon in a glass) must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door.

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 or the microwave combined operation, only use cookware that can withstand 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.
	Full-surface grill	The entire area below the grill element becomes hot.
	Centre-area grill	The centre part of the grill element becomes hot.
calc	Descale	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.
P	Programmes	This gives you access to preprogrammed settings for many dishes.
	Interior lighting	Switches on the interior lighting. The appliance is not heating up.

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.
P	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.
	Childproof lock	Pressing and holding activates or deactivates the childproof lock.
°C/kg	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 two small arrows above and below the set value.
You can use the rotary selector to change the highlighted value directly.

Display elements

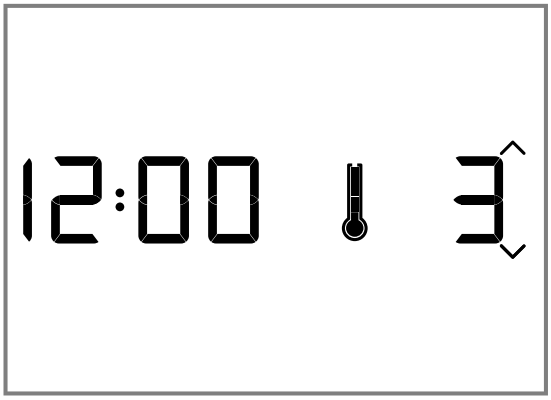
You can find a brief explanation of the different display elements below.

Symbol	Name	Meaning
	Timer	If the symbol is highlighted, the timer appears on the display.
|→|	Cooking time	If the symbol is highlighted, the cooking time appears on the display.

Symbol	Name	Meaning
◷	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	The symbol indicates the status of the drip tray. The symbol lights up and the arrow flashes: ■ The drip tray is in the tank recess. ■ The drip tray is full. ■ Empty the drip tray. The symbol flashes and the arrow does not flash: ■ The drip tray is not in the tank recess. ■ Insert the drip tray into the tank recess. The symbol lights up and the arrow does not light up: ■ The drip tray is in the tank recess. ■ No further action necessary.
	Water tank	The symbol indicates the status of the water tank. The symbol lights up and the arrow flashes: ■ The water tank is in the tank recess. ■ The water tank is empty. ■ Fill the water tank. The symbol flashes and the arrow does not flash: ■ The water tank is not in the tank recess. ■ Insert the water tank into the tank recess. The symbol lights up and the arrow does not light up: ■ The water tank is in the tank recess. ■ No further action necessary.
calc	Descale	If this symbol lights up, the appliance must be descaled.

Temperature display

The temperature display shows the heating progress.



The blue thermometer to the right of the time indicates that the appliance is heating up. If a type of heating is in use, the thermometer turns blue in four stages as the cooking compartment heats up. If you are using the grill or steam mode, the entire thermometer lights up blue immediately. The thermometer does 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 the entire thermometer has turned blue.
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
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.
Full-surface grill	For grilling flat items such as steaks, sausages or bread, and for cooking au gratin.
Centre-area grill	For grilling small amounts of steak, sausages, bread and pieces of fish.
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 25*

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
	Full-surface grill	Grill settings: ■ 1 = low ■ 2 = medium ■ 3 = high	Grill flat items such as steak, sausages or bread. Gratinate food.
	Centre-area grill	Grill settings: ■ 1 = low ■ 2 = medium ■ 3 = high	For grilling small amounts of steak, sausages, bread and pieces of fish.

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.

Interior lighting

The interior lighting remains lit while the appliance is in operation. When the appliance ends the operation, it switches off.

When you open the appliance door, the interior lighting switches on. This makes it easier to clean your appliance, for example. After approximately 15 minutes, the interior lighting automatically switches itself off.

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.

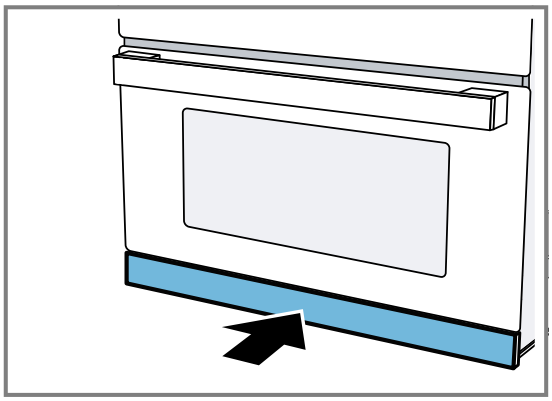
To cool the cooking compartment more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards. If the appliance is running in microwave operation, the appliance remains cool, but the cooling fan still switches on. The cooling fan may continue to run even when microwave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

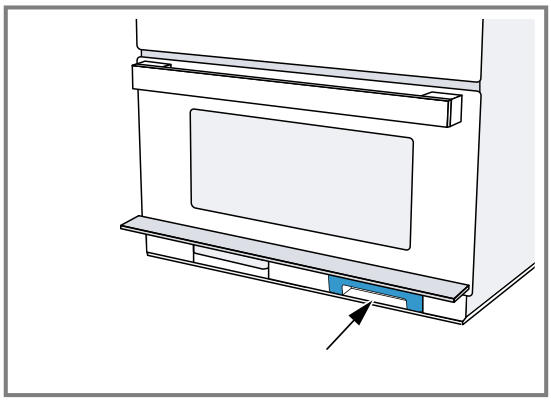
4.5 Tank cover

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

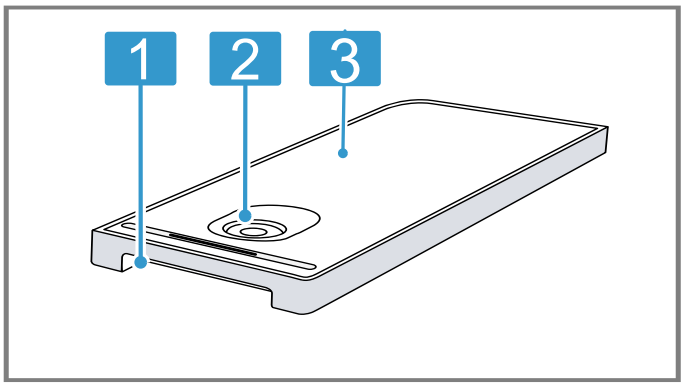


4.6 Water tank

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



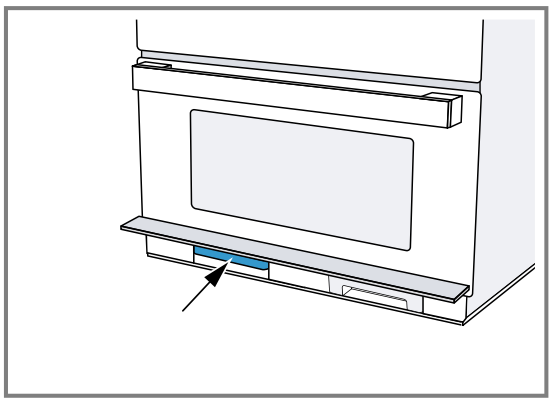
Fill the water tank with water to operate the appliance using steam modes.
→ *"Filling the water tank", Page 20*



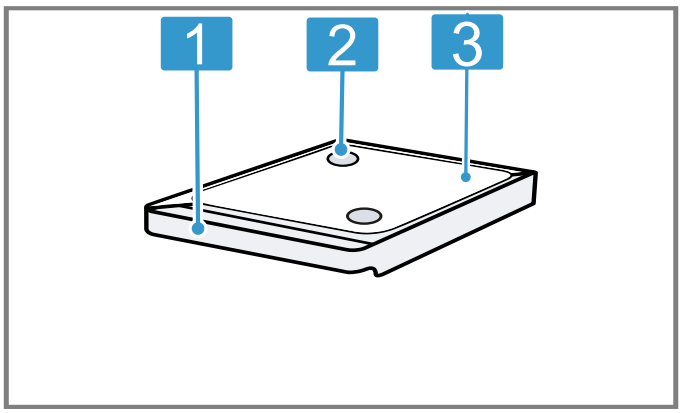
1	Handle for removing and inserting
2	Opening for filling and emptying
3	Tank cover

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 28*.



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	■ Wire rack for baking and roasting in oven operation. ■ Wire rack for grilling, e.g. steaks, sausages and bread ■ Wire rack as a storage space, e.g. for flat ovenproof dishes
Glass pan	■ For cooking food ■ Splash guard when grilling directly on the wire rack ■ Microwave-safe
Steam cookware	■ For cooking rice, potatoes and vegetables ■ Place the steam container into the glass tray in order to cook with the "Steam" or "Steam with microwave" operating modes ■ Place the food directly onto the steam container

5.1 Additional accessories

Additional accessories may be enclosed depending on the appliance model.

Accessories	Use
Wire insert	■ Wire rack for roasting ■ Insert into the glass tray with its feet to the bottom ■ Ensures that fat and meat juices drip into the glass tray ■ Not suitable for use in microwave operation or steam mode

5.2 Other accessories

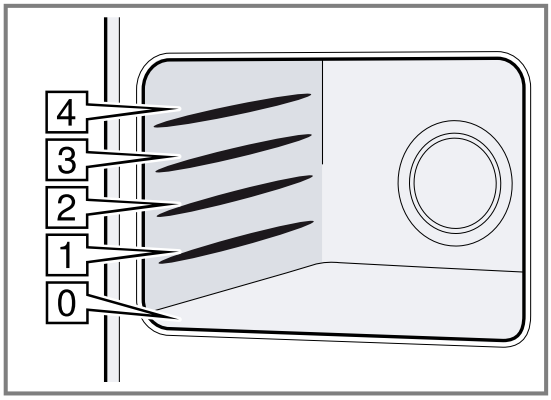
You can purchase other accessories from our after-sales service, specialist retailers or online.
You will find a comprehensive range of products for your appliance in our brochures and online: www.siemens-home.bsh-group.com
Accessories vary from one appliance to another. When purchasing accessories, 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 *c05* 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
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. Set to grill setting 3 using the rotary selector.
6. Press ▷/☐.

✔ The appliance starts heating.

7. Use ▷/☐ 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 25*, 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 ▷/☐.

✔ The appliance starts the operation.

7.4 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.

7.5 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.

7.6 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.

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

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

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

Not microwave-safe

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

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.

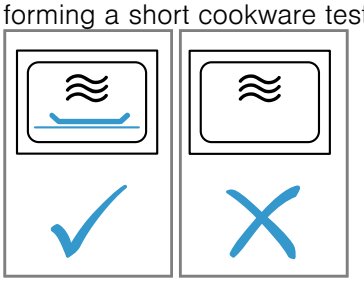
Cooking time	Interval
0–1 minutes	5 seconds
1-3 minutes	10 seconds
3–15 minutes	30 seconds
15 minutes – 1 hour	1 minute
1 hour – 1 hour 30 minutes	5 minutes

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 5* and the section on how to prevent material damage → *Page 7*.
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 the grill and steam function.
MicroCombi mode can be used with the following functions:

- ⊡ Steam
- ⊡ Full-surface grill
- ⊡ Centre-area grill

Exceptions:

- ⊡ Microwave output of 1000 watts

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.

2. Set the required steam setting or grill setting.
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 ⊡ or ⊡.
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.

Grill functions

You can choose between two different grill functions, depending on the type and amount of food:

Function	Food
Full-surface grill	Use the full-surface grill to grill large pieces of meat and bread or to brown bakes.
Centre-area grill	Use the centre-area grill to grill small amounts of food. Only the centre part of the grill element becomes hot with this function.

Grill settings

The following grill settings are available.

Full-surface grill

Grill setting	Food
1 (low)	■ Deep-dish bakes ■ Soufflés
2 (medium)	■ Shallow bakes ■ Fish
3 (high)	■ Sausages ■ Toast

Centre-area grill

Grill setting	Food
1 (low)	For small soufflés and deep bakes.

10.2 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.

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.

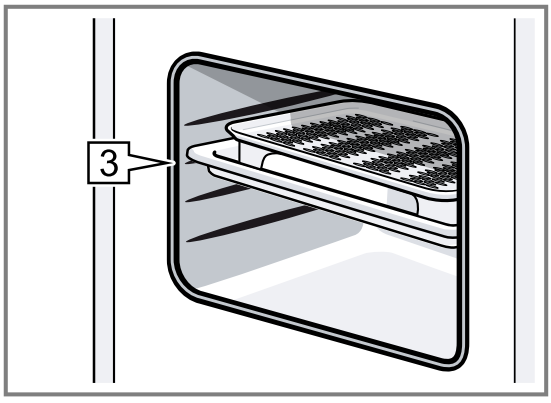
10.5 Stopping operation

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 Steam settings

Different intensity levels are available when using the steam function.
You can select the steam settings using ♨. The display shows the selected steam setting.

Steam setting	Food
1 (low)	For defrosting vegetables, meat, fish and fruit
2 (medium)	For preparing desserts, fish and sausages
3 (high)	For cooking vegetables, fish, side dishes, for extracting juice from fruit and for blanching

11.2 Setting the steam

Note: If you have not used the appliance for an extended period, start by running a rinse cycle ♨.
→ *"Rinsing", Page 29*

⚠ 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 20*
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 21*

11.3 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
- Full-surface grill
- Centre-area grill

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.

11.4 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.

11.5 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.

11.6 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!

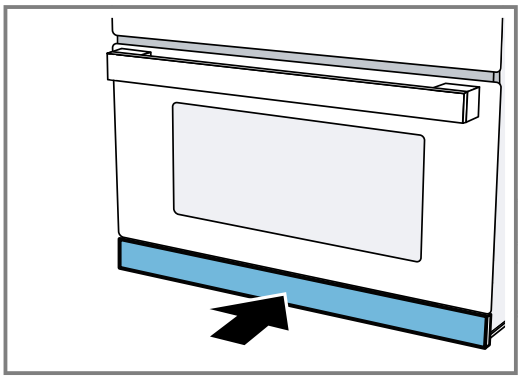
The water tank may heat up while the appliance is in operation.

- ▸ 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.

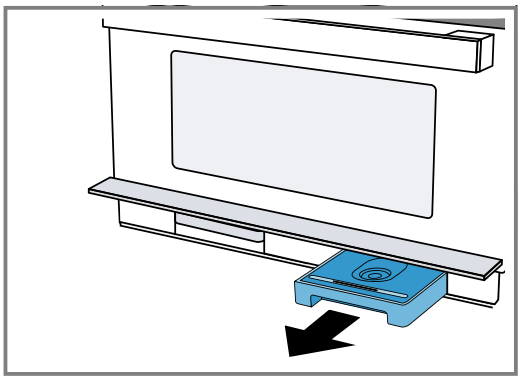
→ *"Setting the water hardness", Page 14*

1. Press on the centre of the tank cover.

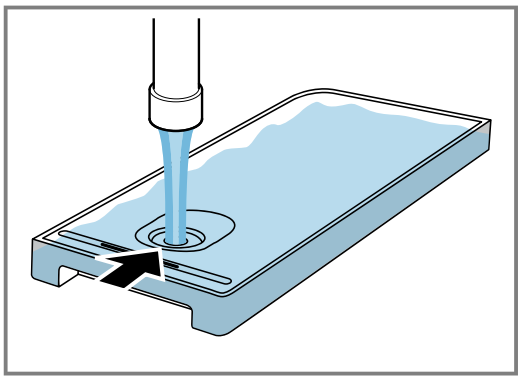


✔ The tank cover opens.

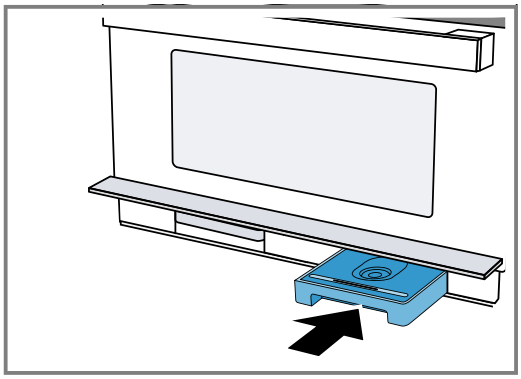
2. Remove the water tank from the tank recess.



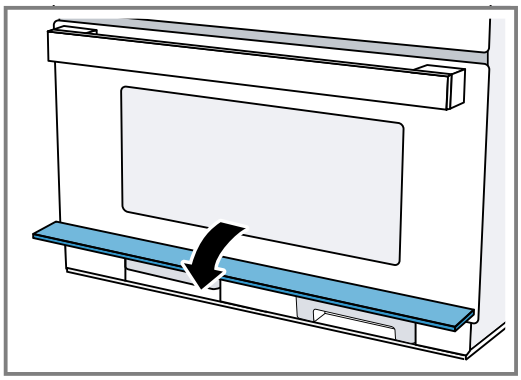
3. Fill the water tank with cold water up to the "MAX" mark.



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



5. Close the tank cover.



11.7 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.

11.8 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 ▷/☐.
✔ 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.

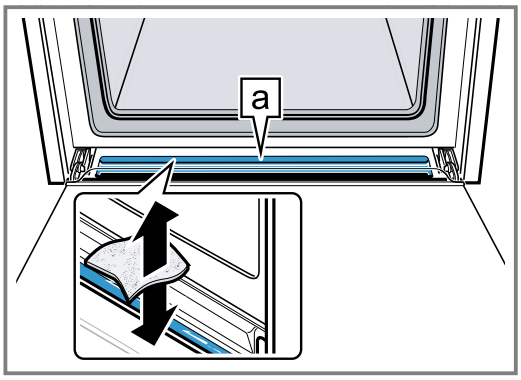
1. Press on the centre of the tank opening.
✔ The tank cover hinges upwards.
2. Pull out the water tank.
3. Carefully remove the lid of the water tank.
4. Empty the water tank, clean it with detergent and then rinse it thoroughly with clean water.
5. Dry all parts with a soft cloth.
6. Rub the seal on 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 [a] is underneath the cooking compartment.



Soak up the water in the drip trough [a] 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 ▷/☐ 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
P01	Minced beef, lamb or pork[1, 2]	Shallow cookware without lid	0	0.10 - 1.20	After turning, remove any meat that has already defrosted.
P02	Fish fillet[1, 2]	Shallow cookware without lid	0	0.10 - 1.00	Fillet of pike, cod, ocean perch, pollock, pike-perch
P03	Chicken pieces on the bone[1, 2]	Shallow cookware without lid	0	0.15 - 1.20	Arrange the chicken portions skin-side down.
P04	Bread slices[1, 2]	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.

[1] Observe the signals given when it is time to turn the food.
[2] Use microwave-safe cookware.

Poultry, meat, fish

No.	Food	Accessories	Shelf position	Weight range in kg	Information
P05	Fish fillet, fresh[1]	Steam container + glass tray	3	0.20 - 0.50	
P06	Fish fillet, frozen[1]	Steam container + glass tray	3	0.20 - 0.50	Use fish fillets of equal thickness.

[1] Fill the water tank.

Vegetables, side dishes

No.	Food	Accessories	Shelf position	Weight range in kg	Information
P07	Broccoli, fresh[1]	Steam container + glass tray	3	0.10 - 1.00	
P08	Peas, frozen[1]	Steam container + glass tray	3	0.10 - 1.00	
P09	Sliced carrots, fresh[1]	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.
P10	Green asparagus, fresh[1]	Steam container + glass tray	3	0.10 - 0.70	Do not place on top of each other.
P11	Rice[2, 3]	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.
P12	Boiled potatoes[3, 1]	Steam container + glass tray	3	0.20 - 0.50	Peel and dice the potatoes. The larger the pieces, the firmer the result.
P13	Fruit compote[3, 1, 2]	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.

[1] Fill the water tank.
[2] Observe the signals given when it is time to stir the food.
[3] Use microwave-safe cookware.

Convenience

No.	Food	Accessories	Shelf position	Weight range in kg	Information
P14	Reheat plated meal, chilled	Shallow cookware on glass tray	3	0.20 - 0.50	
P15	Reheat plated meal, frozen	Shallow cookware on glass tray	3	0.20 - 0.50	

12.3 Applying settings for dishes

1. Set the function selector to P.
✔ 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 P 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 P 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 25*.

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 ◷ twice.
✔ --:-- is shown on the display and the time symbols light up.
2. Set a cooking time using the rotary selector.
3. Press ▷/☐.
✔ The appliance starts the operation.
✔ The cooking time counts down on the display and ▷/☐ 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 ◷ 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 ◷ 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 ◷ lights up.

1. Set the time using the rotary selector.
2. Press ◷.
✔ The time is set.

13.10 Changing the time

Requirement: The appliance is switched off.

1. Press ◷ twice.
✔ The display shows ◷ and the time.
2. Set the time using the rotary selector.
3. Press ◷.
✔ The time is set.

Note: If you do not press ◷ 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 ⚿ for approximately 4 seconds.
✔ The control panel is locked.
✔ ⚿ appears on the display.

Note: If you have set a timer duration 🔔, 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 ⚿ 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
c01	Signal duration	1 = short = 10 seconds 2 = medium = 30 seconds[1] 3 = long = 2 minutes	Set the signal duration for after a cooking time elapses or the timer reaches zero.

[1] Factory setting (may vary according to model)

Display	Basic setting	Selection	Description
c02	Button tone	0 = off 1 = on[1]	Switch the button tones on or off.
c03	Display brightness	1 = low 2 = medium[1] 3 = high	Set the brightness of the display.
c04	Time indicator	0 = off 1 = on[1]	Show the clock time in the display.
c05	Interior lighting	0 = off 1 = on[1]	Switch the interior lighting on or off.
c06	Water hardness	0 = softened 1 = soft 2 = moderate 3 = hard 4 = very hard[1]	Set the water hardness → *Page 14*.
c07	Factory setting	0 = off[1] 1 = on	Reset the changed settings to the factory settings.
c08	Demo mode	0 = off[1] 1 = on	Switch demo mode on or off. **Note:** Demo mode is only visible in the first 5 minutes after connecting the appliance to the mains.

[1] Factory setting (may vary according to model)

15.2 Changing the basic settings

Requirement: The appliance is switched off.

1. Press and hold ◷ for a few seconds.
✔ The first basic setting is shown on the display.
2. Use the rotary selector to change the basic setting.
3. Press ◷.
✔ The next basic setting is shown on the display.
4. Use ◷ to select all of the required basic settings and change the values.
5. 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.
Use suitable cookware for roasting, e.g. a roasting dish.	Keeps the cooking compartment cleaner.

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 26*
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 26*
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 26*
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 26*
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 26*
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 26*
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 26*
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 26*
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 26*
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 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 26*
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.

16.13 Cleaning the water tank

1. Read the information on cleaning products. → *Page 26*
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.

16.14 Cleaning the tank recess

1. Read the information on cleaning products. → *Page 26*
2. Wipe the tank recess dry after every use.

16.15 Cleaning the steam outlet in the cooking compartment

1. Read the information on cleaning products. → *Page 26*
2. Clean the steam outlet in the cooking compartment with hot soapy water and a cleaning sponge or soft washing-up brush.

16.16 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 calc 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 calc.
- ✔ 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.

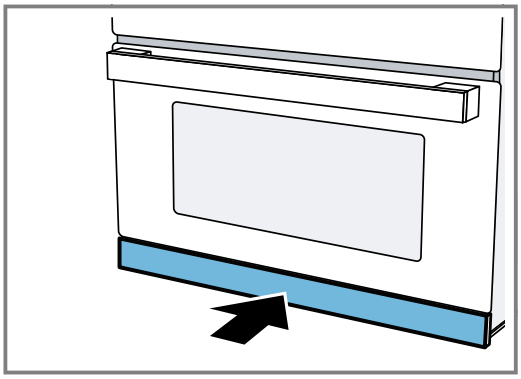
1. Open the tank cover.
2. Empty, clean and dry the drip tray and water tank.
3. Turn the function selector to the zero setting.
- ✔ The process is complete and the appliance is ready for use.

Emptying the drip tray

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

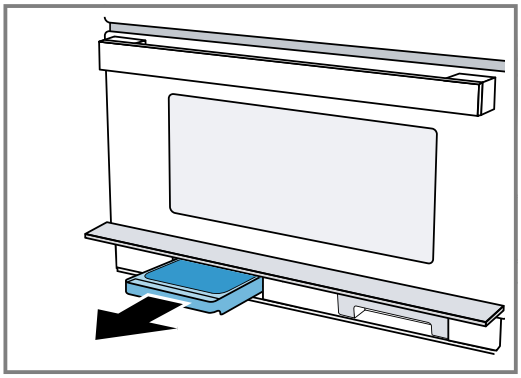
ATTENTION!
Heat may damage the drip tray.
- ▸ Do not dry the drip tray in the hot cooking compartment.
- ▸ Do not clean the drip tray in the dishwasher.

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

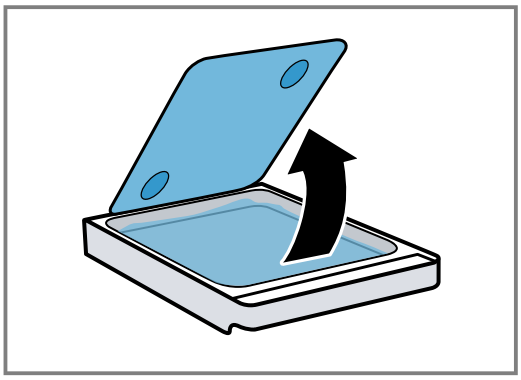


- ✔ The tank cover opens. The drip tray and water tank can now be accessed.

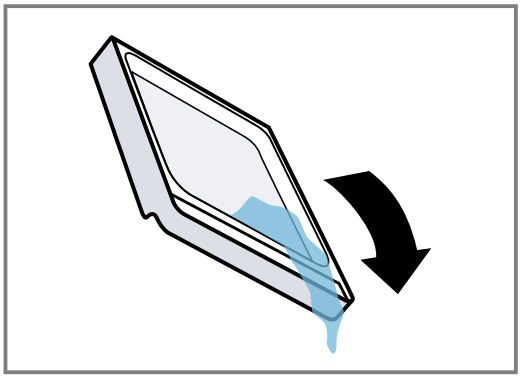
2. Remove the drip tray from the tank recess.



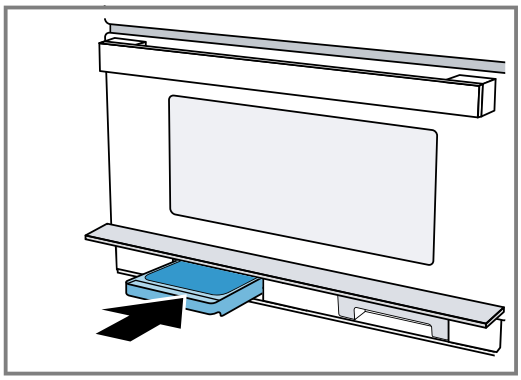
3. Open the lid for the drip tray.



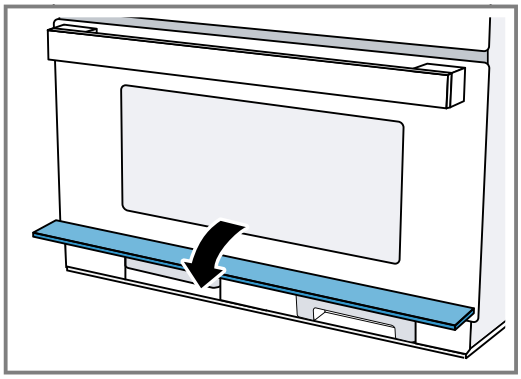
4. Empty the drip tray.



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. ▸ Connect the appliance to the power supply.
	The circuit breaker in the fuse box has tripped. ▸ Check the circuit breaker in the fuse box.
	There has been a power cut. ▸ Check whether the lighting in your kitchen or other appliances are working.
	Malfunction **1.** Switch off the fuse in the fuse box. **2.** Switch the fuse back on after approx. 10 seconds. ✔ If the fault was a one-off, the message disappears. **3.** If the message appears again, call the after-sales service. Please specify the exact error message when calling. → *"Customer Service", Page 32*

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	Door is not fully closed. ▸ Check whether food remains or foreign material are trapped in the door.
🔑 lights up in the display and no settings can be made on the appliance.	Childproof lock is activated. ▸ Press and hold 🔑 until 🔑 goes out.
The interior lighting is not working.	The LED lamp is defective. ▸ If this fault recurs, call the after-sales service.
12:00 flashes in the display and the 🕒 symbol lights up.	There has been a power cut. ▸ Reset the time. → *"Setting the time", Page 25*
The appliance is not in operation. A cooking time is shown in the display.	▷/☐ has not been pressed. ▸ Press ▷/☐.
Microwave not working.	Door is not fully closed. ▸ Check whether food remains or foreign material are trapped in the door.
	▷/☐ has not been pressed. ▸ Press ▷/☐.
Food takes longer than usual to heat up.	The microwave power setting is set too low. ▸ Set a higher microwave power setting. → *Page 16*
	You have placed a larger amount of food than normal in the appliance. ▸ Set a longer cooking time. You need double the time when you have double the amount.
	The food is colder than usual. ▸ Turn or stir the food from time to time during cooking.
Microwave mode is cancelled.	Appliance has a fault. ▸ If this fault recurs, call the after-sales service.
Appliance is not heating, colon is flashing in the display.	Demo mode is activated in the basic settings. **1.** Disconnect the appliance from power supply by briefly switching off the circuit breaker in the fuse box. **2.** Go to the basic settings → *Page 25* and deactivate Demo mode within the next 3 minutes.
The water tank and drip tray symbols are flashing continuously.	Technical problem **1.** Make sure that the water tank and drip tray are fully inserted in the relevant tank recess. **2.** If the symbols continue to flash, call our customer service. **Note:** You can continue to use the appliance, except for the steam function.
Hot air or steam escapes above the door.	Not a fault. The appliance's cooling fan is running. ▸ No action required. 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. ▸ No action required. 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. ▸ No action required. 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. ▸ No action required.

Fault	Cause and troubleshooting
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. ▸ No action required. 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. **1.** Check the water hardness setting. **2.** Run the descaling programme at the specified intervals. ▸ Descale the appliance as described in the instruction manual for your appliance.
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. ▸ No action required.

17.2 Information on display panel

Fault	Cause and troubleshooting
The message E0532 appears on the display	Dirt on the control panel is causing a touch field to be permanently active. **1.** Switch off the appliance. **2.** Clean the control panel. **3.** Switch the appliance back on. ▸ If this fault recurs immediately after switching back on, call our customer service.
The message E5005 appears on the display	The steam function has been activated multiple times with an empty water tank. ▸ Before next use, make sure that the water tank is filled with cold water and fully inserted in the tank recess. ▸ If this fault recurs, call the after-sales service.

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 22*

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 15*
   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	■ Keep cooking times as short as possible. ■ Brown dishes until they are golden brown and not too dark. ■ Use large, thick pieces of food. These contain less acrylamide.
Baked items and biscuits	■ Set the temperature for hot air to max. 180 °C. ■ Brush baked items and biscuits with egg or egg yolk. This reduces the production of acrylamide.
Oven chips	■ Spread the chips out evenly and in a single layer on the baking tray. ■ Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

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.	■ Stir the food occasionally. ■ Set a lower microwave power setting and a longer cooking time.
After defrosting, poultry or meat should not be defrosted on the outside only but still frozen in the middle.	■ Set a lower microwave power setting. ■ If you are defrosting a large quantity, turn it several times.
The food should not be too dry.	■ Set a lower microwave power setting. ■ Set a shorter cooking time. ■ Cover the food. ■ Add more liquid.

20.5 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[1] **2.** 15-25[1]
Whole pieces of meat, on the bone or boned, 1000 g	Cookware without lid	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15[1] **2.** 25-35[1]
Whole pieces of meat, on the bone or boned, 1500 g	Cookware without lid	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20[1] **2.** 25-35[1]
Meat in pieces or slices, 200 g	Cookware without lid	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[2] **2.** 4-6[2]
Meat in pieces or slices, 500 g	Cookware without lid	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[2] **2.** 5-10[2]
Meat in pieces or slices, 800 g	Cookware without lid	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[2] **2.** 10-15[2]
Minced meat, mixed, 200 g[3]	Cookware without lid	0		90	15[1, 4]
Minced meat, mixed, 500 g[3]	Cookware without lid	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[1, 5] **2.** 10-15[1, 5]
Minced meat, mixed, 800 g[3]	Cookware without lid	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[1, 5] **2.** 15-20[1, 5]
Poultry or poultry portions, 600 g	Cookware without lid	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[6] **2.** 10-15[6]
Poultry or poultry portions, 1200 g	Cookware without lid	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[6] **2.** 20-25[6]
Duck, 2000 g	Cookware without lid	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20[1, 6] **2.** 30-40[1, 6]
Goose, 4500 g	Cookware without lid	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30[7, 6] **2.** 60-80[7, 6]
Fish fillet, fish steak or slices, 400 g	Cookware without lid	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[8] **2.** 10-15[8]
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[9]
Vegetables, e.g. peas, 600 g	Cookware without lid	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[9] **2.** 9-15[9]
Fruit, e.g. raspberries, 300 g	Cookware without lid	0		180	7-10[9, 8]
Fruit, e.g. raspberries, 500 g	Cookware without lid	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[9, 8] **2.** 5-10[9, 8]
Butter, defrosting, 125 g[10]	Cookware without lid	0		90	6-8
Butter, defrosting, 250 g[10]	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

[1] Turn the food several times.
[2] When turning the pieces of meat, separate them.
[3] Freeze the food flat.
[4] Remove any meat that has already defrosted.
[5] Separate any defrosted parts when turning.
[6] Remove the liquid that escapes during defrosting.
[7] Turn the food every 20 minutes.
[8] Separate any defrosted parts from each other.
[9] Carefully stir the food occasionally.
[10] Remove all packaging.
[11] Only defrost cakes without icing, whipped cream, gelatine or custard.
[12] Separate the pieces of cake.

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Microwave setting in W	Cooking time in mins
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[11, 12]	Cookware without lid	0		90	10-15
Cakes, plain, e.g. sponge cake, 750 g[11, 12]	Cookware without lid	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10-15
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake, 500 g[11]	Cookware without lid	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15-25
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake, 750 g[11]	Cookware without lid	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 15-25

[1] Turn the food several times.
[2] When turning the pieces of meat, separate them.
[3] Freeze the food flat.
[4] Remove any meat that has already defrosted.
[5] Separate any defrosted parts when turning.
[6] Remove the liquid that escapes during defrosting.
[7] Turn the food every 20 minutes.
[8] Separate any defrosted parts from each other.
[9] Carefully stir the food occasionally.
[10] Remove all packaging.
[11] Only defrost cakes without icing, whipped cream, gelatine or custard.
[12] Separate the pieces of cake.

20.6 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[1]
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash, frozen, 1000 g	Cookware with lid	0		600	25-30[1]

[1] Separate the pieces of meat when stirring.
[2] Add a little liquid to the food.
[3] Pour water into the dish so that it covers the base.
[4] Cook the food without any additional water.
[5] Stir the food occasionally.

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Microwave setting in W	Cooking time in mins
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni, frozen, 450 g	Cookware with lid	0		600	10-15
Side dishes, e.g. rice, pasta, frozen, 250 g[2]	Cookware with lid	0		600	2-5
Side dishes, e.g. rice, pasta, frozen, 500 g[2]	Cookware with lid	0		600	8-10
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots, frozen, 300 g[3]	Cookware with lid	0		600	8-10
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots, frozen, 600 g[3]	Cookware with lid	0		600	14-17
Creamed spinach, frozen, 500 g[4]	Cookware with lid	0		600	11-16[5]

[1] Separate the pieces of meat when stirring.
[2] Add a little liquid to the food.
[3] Pour water into the dish so that it covers the base.
[4] Cook the food without any additional water.
[5] Stir the food occasionally.

Heating food

⚠ WARNING – Risk of burns!

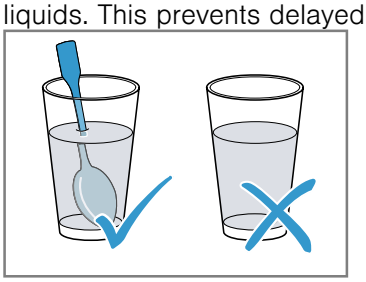
Heated food gives off heat. The cookware may become hot.

- 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[1]	Cookware without lid	0		360	-	0.5-1.5[2, 3]

[1] Heat up baby food without the teat or lid.
[2] Always shake the food well after heating.
[3] Always check the temperature.
[4] Place a spoon in the glass.
[5] Do not overheat alcoholic drinks.
[6] Check the food occasionally.
[7] Separate the slices of meat.

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Microwave setting in W	Steam setting	Cooking time in mins
Drinks, 200 ml[4]	Cookware without lid	0		1000	-	1-2[5, 6]
Drinks, 500 ml[4]	Cookware without lid	0		1000	-	4-5[5, 6]
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[7]	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

[1] Heat up baby food without the teat or lid.
[2] Always shake the food well after heating.
[3] Always check the temperature.
[4] Place a spoon in the glass.
[5] Do not overheat alcoholic drinks.
[6] Check the food occasionally.
[7] Separate the slices of meat.

20.7 Bread and bread rolls

You can bake bread and bread rolls using your appliance.

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.

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 for toasting, 12 slices	Wire rack	3		**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** 3	**1.** - **2.** -	**1.** 3-5 **2.** 2-3
Bread for toasting, 4 slices	Wire rack	3		**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** 3	**1.** - **2.** -	**1.** 5-6 **2.** 3-4
Toast with topping, 2-4 slices	Wire rack + Glass tray	3+1		-	3	-	8-10

20.8 Poultry, meat and fish

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

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[1]
Duck breast, 500 g	Wire rack + Glass tray	3+2		-	3	180	3	10-12[2, 3]
Goose breast, goose legs, 700-900 g	Cookware without lid	0		-	2	180	-	30-40[4, 3]

[1] Turn the dish halfway through the cooking time.
[2] Place with the skin side up.
[3] Do not turn the food.
[4] 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
Beef steaks, 2-3 cm thick, 2-3 pieces, 200 g each	Wire rack + Glass tray	3+1		**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** 3	**1.** - **2.** -	**1.** - **2.** -	**1.** 10-15 **2.** 5-10
Pork neck steaks, 2-3 cm thick, 2-3 pieces, 120 g each	Wire rack + Glass tray	3+1		**1.** - **2.** -	**1.** 2 **2.** 2	**1.** - **2.** -	**1.** - **2.** -	**1.** 15-20 **2.** 10-15
Grilling sausages, x 4-6, 150 g each	Wire rack + Glass tray	3+1		**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** 3	**1.** - **2.** -	**1.** - **2.** -	**1.** 10-15 **2.** 5-10

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

20.9 Vegetables and side dishes

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

Recommended settings for vegetables and side dishes

Food	Accessories/ cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Microwave setting in W	Steam setting	Cooking time in mins
Artichokes, whole, fresh	Glass tray + Steam container	3		-	-	3	35-40
Spinach leaves, fresh, 250 g	Glass tray + Steam container	3		-	-	3	5-7
Cauliflower, whole, fresh	Glass tray + Steam container	2		-	-	3	28-35
Broccoli, whole, fresh, 500 g	Glass tray + Steam container	2		-	-	3	20-23
Broccoli florets, frozen, 500 g	Glass tray + Steam container	3		-	-	3	14-16
Vegetables, fresh, 250 g	Cookware with lid	0		-	600	-	6-10[1]
Vegetables, fresh, 500 g	Cookware with lid	0		-	600	-	10-15[1]
Mixed vegetables, frozen, 250 g	Glass tray + Steam container	3		-	-	3	12-15
Carrots, sliced, steamed, 500 g	Glass tray + Steam container	3		-	-	3	18-20
Sliced leeks, fresh, 500 g	Glass tray + Steam container	3		-	-	3	10-12
Green beans, fresh, 500 g	Glass tray + Steam container	3		-	-	3	18-20

[1] 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
Asparagus, green, 250 g	Glass tray + Steam container	3		-	-	3	10-15
Courgettes, sliced, steamed, 500 g	Glass tray + Steam container	3		-	-	3	12-14
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
125 g rice + 300 ml water	Cookware with lid	0		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 4-6 **2.** 12-15
250 g rice + 500 ml water	Cookware with lid	0		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 6-8 **2.** 15-18

[1] Stir the food occasionally.

20.10 Desserts

You can use your appliance to prepare desserts.

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[1]	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[2]

[1] Add milk in the specified ratio.
[2] Stir the food occasionally.

20.11 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.

Microwave cooking

Please take note of the following information if you are cooking test dishes using the microwave.
Use heat-resistant, microwave-safe cookware.

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

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[1]

[1] 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

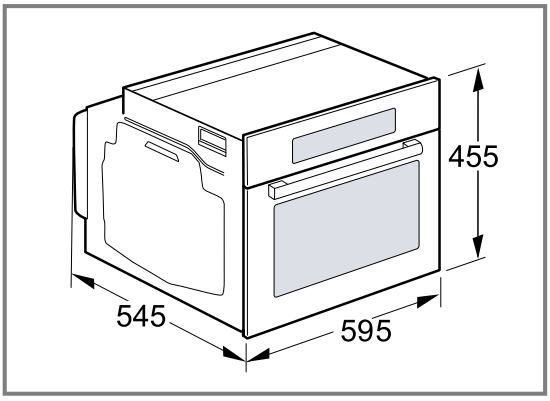
⚠ WARNING – Risk of fire!

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.

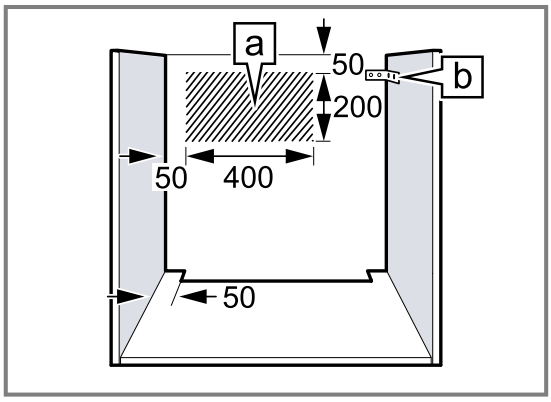
Ensure that the fitted cabinet behind the appliance does not have a back panel. Maintain a clearance of at least 35 mm between the wall and the cabinet base or the rear panel of the cabinet situated above.

Ensure that the fitted cabinet has a ventilation opening of 50 cm² 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 cm² towards the rear of the side panels.

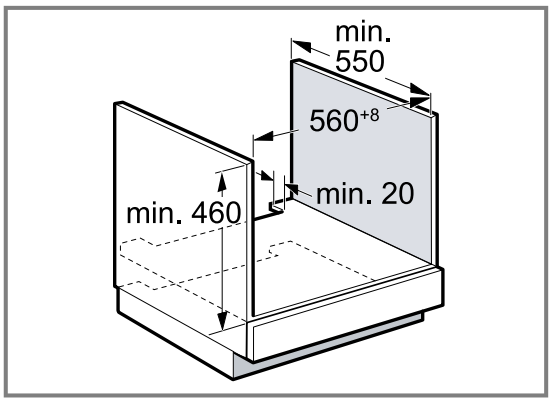
Do not cover the ventilation slots and air intake openings.

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

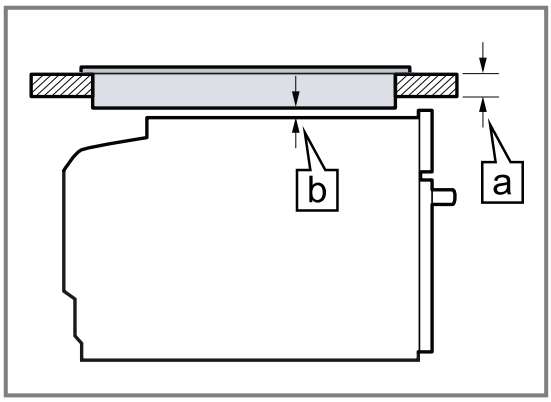
Observe the installation dimensions and the safety clearances when installing below a worktop.
To ventilate the appliance, the intermediate floor must have a ventilation cut-out.



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).



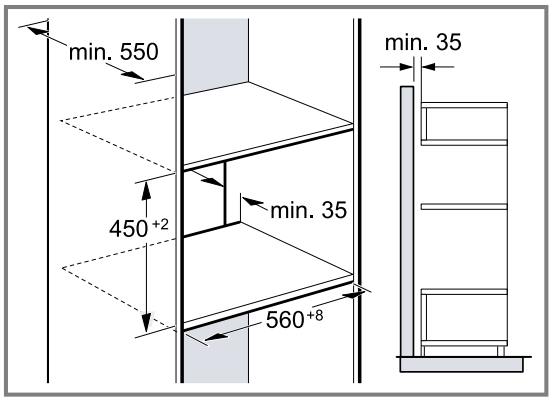
The required minimum worktop thickness b is based on the required minimum clearance a.

Hob type	a raised in mm	a flush in mm	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.



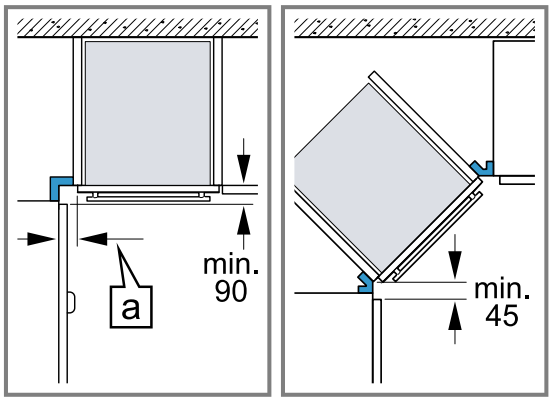
If the tall unit has another back panel in addition to the element back panels, this must be removed.
Do not fit the appliance too high up; it must be possible for accessories to be removed easily.

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.

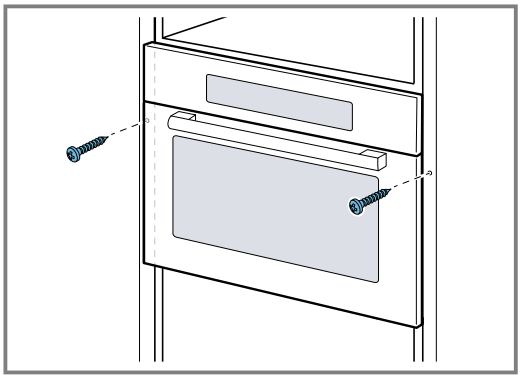
Electrically connecting an appliance without a protective contact plug

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.

תוכן העניינים

מדריך למשתמש

1 בטיחות 46
2 מניעת נזקי רכוש 49
3 שמירה על הסביבה וחיסכון באנרגיה 50
4 הכרת המכשיר 50
5 אביזרים 54
6 לפני ההפעלה הראשונה 55
7 הפעלה בסיסית 55
8 מיקרוגל 56
9 מיקרוגל משולב 58
10 גריל 58
11 אדים 59
12 תוכניות אוטומטיות 62
13 אפשרויות קביעת זמן 65
14 נעילת בטיחות בפני ילדים 66
15 הגדרות בסיסיות 66
16 ניקוי ותחזוקה 67
17 פתרון בעיות 70
18 השלכה לאשפה 72
19 שירות לקוחות 72
20 כיצד זה עובד 72

21 הוראות התקנה 81
21.1 התקנה בטוחה 81

1 בטיחות

שימו לב להוראות הבטיחות להלן.

1.1 הנחיות כלליות

- קראו בקפידה את הוראות ההפעלה.
- שמרו על הוראות ההפעלה וכן על מסמכי המוצר במקום בטוח לעיון עתידי או עבור בעלים הבאים.
- אל תחברו את המכשיר אם התגלו נזקי הובלה.

1.2 ייעוד השימוש

מכשיר זה נועד להשתלב אך ורק בארונות מטבח.
קראו את הוראות ההתקנה המיוחדות.
איש מקצוע מורשה בלבד רשאי להתקין מכשירי חשמל מסרי נתיכים. נזק שייגרם למכשיר עקב חיבור שגוי אינו מכוסה במסגרת האחריות.
שימוש בטוח במכשיר מחייב התקנה נכונה על פי הוראות הבטיחות. המתקין אחראי לוודא שהמכשיר עובד בצורה מושלמת במקום התקנתו.
יש להשתמש במכשיר רק:

- להכנת ארוחות ומשקאות.
- תחת השגחה. אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בעת בישול למשך פרקי זמן קצרים.
- לשימוש במשק הבית ולשימושים דומים, כמו למשל: במטבחי עובדים בחנויות, במשרדים ובתחומי עסק אחרים; במשקים חקלאיים; על ידי לקוחות בבתי מלון ובמתקני מגורים אחרים; בפנסיונים לאירוח כגון צימרים.
- מ' לכל היותר מעל פני הים2000עד לגובה של .

אין להשתמש במכשיר:

- בעזרת טיימר חיצוני או שלט רחוק נפרד.

מכשיר זה תואם לתקנים EN 55011 ו-CISPR 11.
זהו מוצר מסוג קבוצה 2, דירוג B. מוצר מסוג קבוצה 2 משמעותו שגלי המיקרו מיוצרים למטרת חימום מזון. דירוג B משמעותו שמכשיר מתאים למשקים פרטיים.

1.3 הגבלה על קבוצת משתמשים

מותר לילדים בגילאי 8 ומעלה ולאנשים בעלי יכולות פיזיות, חושיות או מנטליות נמוכות או ללא נסיון ו/או ידע מתאימים, להשתמש במכשיר זה, בתנאי שהם יהיו תחת פיקוח או שהם יתודרכו בשימוש במכשיר באופן בטיחותי ויבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו.
אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר.
אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לבצע תחזוקת משתמש, אלא אם כן הם בני 15 שנים לפחות ונמצאים תחת השגחה.
יש להרחיק ילדים בני פחות מ-8 שנים מהמכשיר ומכבל החשמל.

1.4 שימוש בטוח

הקפידו תמיד להניח אביזרים בתוך תא התנור בצורה הנכונה.
← *"אביזרים", עמוד 54*

⚠ אזהרה – סכנת שריפה!

חפצים דליקים המאוחסנים בתוך תא הבישול עלולים להתלקח.

- ◂ לעולם אין לאחסן חפצים דליקים בתוך תא הבישול.
- ◂ אם נפלט עשן, יש להפסיק את פעולת המכשיר או לנתק את התקע מהחשמל ולהשאיר את הדלת סגורה, כדי להחניק היווצרות להבות כלשהן.

שאריות מזון, נתזי שומן ומיצי בשר עלולים להתלקח.
- לפני השימוש במכשיר, הסירו את שאריות המזון הקשות ביותר מתא התנור, גופי החימום והאביזרים.

כשפותחים את דלת המכשיר, נפלט זרם אוויר. נייר אפייה עלול לגעת בגופי החימום ולהתלקח.
- בעת החימום המקדים ובמשך הבישול אין להניח אף פעם על האביזרים נייר אפייה שאינו מוצמד.
- תמיד יש לחתוך את נייר האפייה בהתאם לצורך ולהניח עליו צלחת או תבנית אפייה.

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש.
- יש להימנע ממגע בגופי החימום.
- יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מתחת לגיל 8 שנים.

אביזרים וכלי בישול מתחממים מאוד.
- יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את האביזרים או את כלי הבישול מתא התנור.

אדי אלכוהול עלולים להתלקח בתא הבישול החם.
- בהכנת המאכלים יש להשתמש בכמויות קטנות בלבד של משקאות בעלי תכולת אלכוהול גבוהה.
- פתחו בזהירות את דלת המכשיר.

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

החלקים הנגישים של התנור מתחממים במהלך הפעלתו.
- אין לגעת בחלקים החמים הללו.
- שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

אדים לוהטים עלולים להיפלט החוצה בעת פתיחת דלת המכשיר. בטמפרטורות מסוימות לא רואים את האדים.
- פתחו בזהירות את דלת המכשיר.
- יש להרחיק ילדים מהמכשיר.

אם יש מים בתא התנור כאשר הוא חם, עלולים להיווצר אדים חמים.
- לעולם אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

דלת הזכוכית של המכשיר עלולה להתנפץ, אם היא שרוטה.
- אין להשתמש בחומר ניקוי חריף ושוחק או במגרדת מתכת חדה לניקוי זכוכית דלת המכשיר, כי אלה עלולים לשרוט את פני השטח.

הצירים בדלת המכשיר שלכם זזים כאשר הדלת נפתחת ונסגרת, ועשויים לגרום לכך שהאצבעות שלכם ייתפסו.
- הרחיקו את ידיכם מהצירים.

רכיבים בתוך דלת המכשיר עלולים להיות בעלי קצוות חדים.
- לבשו כפפות מגן.

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה.
- יש לאפשר אך ורק לטכנאים מיומנים לבצע תיקונים במכשיר.
- השתמשו אך ורק בחלקי חילוף מקוריים בעת תיקון המכשיר.
- אם כבל החשמל של מכשיר זה פגום, הוא יוחלף על-ידי היצרן, שירות הלקוחות של היצרן או איש בעל הסמכה דומה כדי למנוע סיכון.

בידוד פגום של הכבל החשמלי מהווה סכנה.
- אין להביא את הכבל החשמלי במגע עם חלקי מכשיר חמים או מקורות חום.
- אין להביא את הכבל החשמלי במגע עם חודים או קצוות חדים.
- אין לקפל את הכבל החשמלי, למעוך או לשנות אותו.

חדירת לחות עלולה לגרום להתחשמלות.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי באדים או בלחץ גבוה לניקוי המכשיר.

אם המכשיר או כבל החשמל פגומים, הדבר מסוכן.
- לעולם אין להפעיל מכשיר פגום.
- אין להפעיל מכשיר בעל פני שטח סדוקים או שבורים.
- צרו קשר עם שירות הלקוחות. ←*עמוד 72*

⚠ אזהרה – סכנה: מגנטיות!

בלוח הבקרה או בבקרים מותקנים מגנטים קבועים. הם עלולים להשפיע לרעה על שתלים אלקטרוניים כגון קוצבי לב או משאבות אינסולין.
- אנשים שאצלם הושתל שתל כאמור, צריכים לשמור על מרחק של 10 ס"מ לפחות מלוח הבקרה.

⚠ אזהרה – סכנת חנק!

ילדים עשויים להניח חומרי אריזה מעל ראשיהם או לעטוף את עצמם בהם ולהיחנק.
- הרחיקו את חומרי האריזה מילדים.
- אין לאפשר לילדים לשחק עם חומרי האריזה.

ילדים עלולים לשאוף או לבלוע חלקים קטנים ולהיחנק.
- יש להרחיק חלקים קטנים מילדים.
- אין להתיר לילדים לשחק בחלקים קטנים.

1.5 מיקרוגל

קראו בעיון את הוראות הבטיחות החשובות ושמרו אותן לשימוש עתידי

⚠ אזהרה – סכנת שריפה!

אין להשתמש במכשיר אלא למטרות שלהן יועד.
שימוש החורג מכך הוא מסוכן ועלול לגרום נזק.
לדוגמה, נעלי בית וכריות חימום עלולות להתלקח, אפילו מספר שעות לאחר החימום.

- אין לייבש מזון או בגדים בעזרת המכשיר.
- אין לחמם נעלי בית, כריות חימום, ספוגים, מטליות ניקוי לחות או עצמים דומים בעזרת המכשיר.
- יש להשתמש במכשיר רק לצורך הכנת מזון ומשקאות.

מוצרי מזון, אריזותיהם ומכליהם עלולים להתלקח.

- לעולם אין לחמם מוצרי מזון באריזות שומרות חום.
- לעולם אין לחמם ללא השגחה מוצרי מזון במיכלים מפלסטיק, מנייר או מחומרים דליקים אחרים.
- לעולם אין להגדיר במיקרוגל תפוקה גבוהה מדי או זמן בישול ארוך מדי. פעלו לפי הנתונים בהוראות השימוש האלה.
- לעולם אין לייבש מוצרי מזון במיקרוגל.
- לעולם אין להפשיר או לחמם במיקרוגל למשך זמן רב מדי או בתפוקה גבוהה מדי מוצרי מזון עם תכולת מים מועטה, כגון לחם.

שמן בישול מחומם עלול להתלקח.

- לעולם אין להשתמש במיקרוגל כדי לחמם שמן בישול בלבד.

⚠ אזהרה – סכנת התפוצצות!

נוזלים או מוצרי מזון אחרים במיכלים אטומים עלולים להתפוצץ בקלות.

- לעולם אין לחמם נוזלים או מוצרי מזון אחרים במיכלים אטומים.

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

מוצרי מזון בעלי קליפה מוצקה או קרום, עלולים להתפקע או להתפוצץ במהלך החימום וגם לאחריו.

- לעולם אין לבשל ביצים בקליפתן או לחמם ביצים קשות בקליפתן.
- לא כשר.
- לבישול ביצת עין או ביצה בכוס יש לנקב קודם כל את החלמון.
- במוצרי מזון בעלי קליפה מוצקה או קרום, כגון תפוחים, עגבניות, תפוחי אדמה או נקניקיות, הקליפה עלולה להתפקע. לפני החימום יש לנקב את הקליפה או את הקרום.

חום אינו מתפזר באופן שווה במזון לתינוקות.

- לעולם אין לחמם מזון לתינוקות במיכלים סגורים.
- יש להקפיד להסיר את המכסה או הפטמה.
- ערבבו או נערו היטב לאחר החימום.
- בדקו את הטמפרטורה לפני מתן המזון או המשקה לילד.

מזון חם פולט חום. כלי הבישול עשוי להתחמם.

- יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את כלי הבישול או את האביזרים מתא התנור.

כאשר מבשלים מזון באריזה אטומה, האריזה עלולה להתפקע.

- יש לשים לב תמיד להנחיות שעל האריזה.
- יש להוציא את המנות מתא הבישול רק בעזרת כפפות מטבח.

החלקים הנגישים של המכשיר מתחממים במהלך הפעלתו.

- אין לגעת בחלקים החמים הללו.
- שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

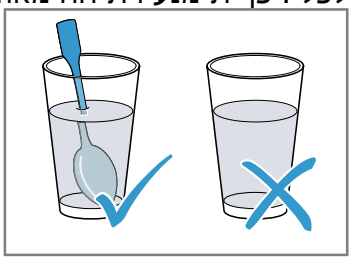
אין להשתמש במכשיר אלא למטרות שלהן יועד.
שימוש החורג מכך הוא מסוכן. הסיבה היא שלדוגמה, נעלי בית, כריות חימום, ספוגים, מטליות ניקוי לחות ופריטים אחרים חמים יתר על המידה עלולים לגרום לכוויות לעור.

- אין לייבש מזון או בגדים בעזרת המכשיר.
- אין לחמם נעלי בית, כריות חימום, ספוגים, מטליות ניקוי לחות או עצמים דומים בעזרת המכשיר.
- יש להשתמש במכשיר רק לצורך הכנת מזון ומשקאות.

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

בעת חימום נוזלים תיתכן רתיחה מאוחרת. כלומר, הנוזל מגיע לטמפרטורת רתיחה, בלי שתעלינה בועות האדים האופייניות. לכן, יש להיזהר גם אם הכלי רועד רק מעט. הנוזל החם עלול לרתוח בפתאומיות ולהתיז.

- כאשר מחממים יש להקפיד להכניס תמיד כפית לכלי. כך תימנע רתיחה מאוחרת.



⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

כלי בישול לא מתאים עשוי להיסדק. כלי בישול מפורצלן או מקרמיקה עשוי להכיל חרירים זעירים בידיות ובמכסה. חרירים אלה מסתירים חלל תחתיהם. אם לחות חודרת לחלל הזה, היא עשויה לגרום לכלי הבישול להיסדק.

- השתמשו רק בכלי בישול הבטוח לשימוש במיקרוגל.

כלים ומיכלים ממתכת או כלים עם עיטורי מתכת עלולים לגרום להיווצרות ניצוצות בעת פעולה במצב מיקרוגל בלבד. המכשיר יינזק.

- בעת הפעלה במצב מיקרוגל בלבד אין להשתמש בכלי מתכת.
- יש להשתמש אך ורק בכלים המתאימים למיקרוגל או להשתמש במיקרוגל בשילוב עם סוג חימום.

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!
זהו מכשיר הפועל במתח גבוה.
- לעולם אין להסיר את מעטפת המכשיר.

⚠ אזהרה – סכנה לנזק בריאותי חמור!
ניקוי לקוי עלול להרוס את שטח הפנים של המכשיר, לצמצם את משך השימוש בו ולהוביל למצבים מסוכנים, כמו למשל דליפת אנרגיית מיקרוגל.
- יש לנקות את המכשיר באופן סדיר, ולהסיר מייד שיירי מזון.
- יש לשמור תמיד על ניקיון תא הבישול, הדלת ומנגנון פתיחת הדלת.
← *"ניקוי ותחזוקה", עמוד 67*

לעולם אין להפעיל את המכשיר כאשר דלת תא הבישול פגומה. אנרגיית מיקרוגל עלולה לדלוף.
- לעולם אין להשתמש במכשיר, אם דלת תא הבישול, או מסגרת הפלסטיק של הדלת פגומים.
- תיקונים יש לבצע רק באמצעות שירות הלקוחות.

קרינת מיקרוגל עלולה לדלוף ממכשיר ללא מעטפת חיצונית.
- לעולם אין להסיר את מעטפת המכשיר.
- לצורך ביצוע פעולות תיקון או תחזוקה, פנו למרכז שירות הלקוחות.

1.6 אדים

שימו לב להנחיות אלה כאשר אתם משתמשים בפונקציית האידוי.

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!
המים במיכל המים יכולים להיות חמים מאוד כאשר המכשיר פועל.
- יש לרוקן את מיכל המים לאחר כל שימוש בפונקציית האידוי במכשיר.

אדים חמים נוצרים בתא הבישול.
- אל תושיטו ידיים לתוך תא הבישול בזמן שהמכשיר פועל עם אדים.

בעת הוצאת האביזרים נוזלים חמים עלולים להישפך.
- הוציאו אביזרים חמים בזהירות מהתנור והשתמשו בכפפות מתאימות.

⚠ אזהרה – סכנת שריפה!
אדים מנוזלים דליקים עלולים להתלקח בתא הבישול כתוצאה ממגע עם משטחים חמים (התלקחות). דלת המכשיר עלולה להיפתח בפתאומיות. אדים חמים ולהבות עלולים להיפלט מהמכשיר.
- אין למלא את מיכל המים בנוזלים דליקים כלשהם (למשל משקאות אלכוהוליים).
- מלאו את מיכל המים אך ורק במים או בתמיסה להסרת אבנית שהומלצה על ידינו.

2 מניעת נזקי רכוש

2.1 כללי

שימו לב!
כאשר תא התנור חם, מים בתוכו ייצרו אדים. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק.
- אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא עדיין חם.

הנוכחות הממושכת של לחות בתא התנור מובילה לקורוזיה.
- לאחר הבישול, נגבו תמיד את טיפות העיבוי שהצטברו.
- אין לאחסן מזון לח בתא התנור לפרקי זמן ארוכים כאשר הדלת סגורה.
- אין לאחסן מזון בתא התנור.

קירור התנור כאשר הדלת פתוחה יגרום נזק לחזית ארונות המטבח הסמוכים במשך הזמן.
- הניחו לתא התנור להתקרר עם הדלת סגורה לאחר הבישול בטמפרטורות גבוהות.
- ודאו שדבר אינו נתפס בדלת התנור.
- אפשרו לתא התנור להתקרר עם דלת פתוחה רק כאשר נוצרה בו כמות גדולה של לחות בזמן ההפעלה.

אם אטם הדלת מלוכלך מאוד, דלת המכשיר לא תיסגר היטב במהלך ההפעלה. זה עלול לגרום נזק לחזית של ארונות המטבח הסמוכים.
- הקפידו בכל עת על ניקיון האטם.
- אין להפעיל את המכשיר אם האטם פגום או חסר.

ישיבה או הנחת חפצים על דלת המכשיר עלולות לפגוע בה.
- אין להניח, להעמיד או לתלות דבר על דלת המכשיר ואין להישען עליה.
- אין להניח כלים או אביזרים על דלת התנור.

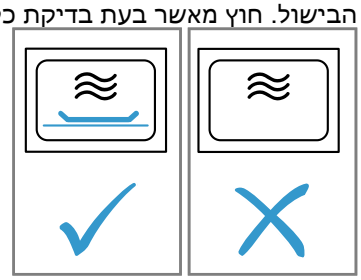
בדגמים מסוימים, אביזרים עשויים לשרוט את שמשת הדלת בעת סגירת דלת המכשיר.
- יש לדאוג לדחיפת האביזרים במלואם לתא התנור.

2.2 מיקרוגל

שימו לב להנחיות אלה כאשר אתם משתמשים במיקרוגל.
שימו לב!
מתכת הנוגעת בדופן תא התנור תגרום לניצוצות, מה שעשוי לגרום נזק למכשיר או לשמשת הדלת הפנימית.
- פריטי מתכת (כגון כפית בתוך כוס) צריכים להיות במרחק מינימלי של 2 ס"מ מדפנות תא התנור ומהחלק הפנימי של הדלת.

הנחת מיכלי אלומיניום במכשיר עשויה לגרום לניצוצות שעלולים לגרום נזק למכשיר.
- אין להשתמש במיכלי אלומיניום במכשיר.

הפעלת המכשיר ללא מאכלים בתא הבישול גורמת לעומס יתר.
- לעולם אין להפעיל את המיקרוגל כשאין מאכלים בתא הבישול. חוץ מאשר בעת בדיקת כלים קצרה.



הכנת כמה שקיות פופקורן ברציפות בעוצמת מיקרוגל גבוהה מדי עלולה לגרום נזק לתא הבישול.
- הניחו למכשיר להתקרר כמה דקות בין הכנה להכנה.
- לעולם אין להגדיר עוצמת מיקרוגל גבוהה מדי.
- השתמשו בעוצמה מרבית של 600 ואט.
- הניחו את שקית הפופקורן תמיד על צלחת זכוכית.

כלים לא מתאימים עלולים לגרום נזקים.
- בעת השימוש בגריל או בפעולת המיקרוגל המשולבת יש להשתמש אך ורק בכלים העמידים בטמפרטורות גבוהות.

2.3 אדים

שימו לב להנחיות אלה כאשר אתם משתמשים בפונקציית האידוי.
שימו לב!
תבניות אפייה מסיליקון אינן מתאימות להפעלה משולבת עם אדים.
- הכלים חייבים להיות עמידים בפני חום ואדים.

כלים עם כתמי חלודה עלולים לגרום לקורוזיה בתא הבישול.
אפילו הכתמים הקטנים ביותר עלולים לגרום לקורוזיה.
- אין להשתמש בכלים עם כתמי חלודה.

נוזלים מטפטפים מלכלכים את רצפת תא הבישול.
- בעת אידוי עם מיכל בישול מנוקב, הכניסו תמיד מתחתיו את מגש האפייה, התבנית הרב-תכליתית או או מיכל הבישול שאינו מחורר. באופן זה ניתן לאגור נוזלים מטפטפים.

מים חמים במיכל המים עלולים לגרום נזק למערכת האדים.
- מלאו את מיכל המים אך ורק במים קרים.

מים על רצפת תא הבישול עלולים לגרום נזק לאמייל כאשר המכשיר מופעל בטמפרטורות מעל 120°C.
- אין להפעיל את המכשיר כאשר ישנם מים על רצפת תא הבישול.
- נגבו את המים מרצפת תא הבישול לפני השימוש.

אם תמיסה להסרת אבנית באה במגע עם לוח הבקרה או עם משטחים רגישים אחרים, ייגרם להם נזק.
- הסירו מיד את התמיסה להסרת אבנית בעזרת מים.

ניקוי מיכל המים במדיח הכלים יגרום לנזקים.
- אין לנקות את מיכל המים במדיח הכלים.
- נקו את מיכל המים עם מטלית רכה ונוזל כלים רגיל.

3 שמירה על הסביבה וחיסכון באנרגיה

3.1 השלכת האריזה

כל חומרי האריזה ידידותיים לסביבה וניתנים למחזור.
- מיינו את הרכיבים השונים בנפרד לפי סוג.

3.2 עצות לחיסכון בחשמל

אם תקפידו על הנחיות אלה, המכשיר יצרוך פחות חשמל.

חממו מראש את המכשיר רק אם במתכון או בהגדרות המומלצות מצוין שעליכם לעשות זאת.
- אי חימום מראש של המכשיר עשוי להפחית את האנרגיה הנצרכת בעד 20%.

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות ומצופות ציפוי שחור או אמייל.
- סוגים אלה של תבניות אפייה קולטים את החום טוב יותר.

פתחו את דלת המכשיר מעט ככל האפשר במהלך פעולתו.
- הדבר ישמור על הטמפרטורה בתא התנור ויבטל את הצורך בחימום חוזר של המכשיר.

בעת אפיית מספר מנות, עשו זאת ברצף או במקביל.
- תא התנור מתחמם לאחר אפיית המנה הראשונה. פעולה זו תקצר את משך זמן האפייה של העוגה השנייה.

אם משך הבישול ארוך יחסית, כבו את המכשיר 10 דקות לפני סיום משך הבישול.
- החום השיורי יספיק כדי לסיים את בישול המנה.

הוציאו אביזרים שאינם נמצאים בשימוש מתא התנור.
- אין צורך לחמם אביזרים שאינם נמצאים בשימוש.

הניחו לפריטי מזון קפואים להפשיר לפני הבישול.
- הדבר יחסוך באנרגיה שאחרת תידרש כדי להפשיר אותם.

הערה:
למכשיר דרושים:
- 1 W בפעולה כשהתצוגה מופעלת לכל היותר
- 0,5 W בפעולה ללא חיבור לרשת כשהתצוגה כבויה, לכל היותר

4 הכרת המכשיר

4.1 לוח הבקרה

השתמשו בלוח הבקרה כדי לקבוע את כל הפונקציות של המכשיר ולקבל מידע על מצב הפעולה שלו.
בהתאם לדגם, פרטים כמו צבע וצורה, עשויים להיות שונים ממה שמופיע באיור.

בורר פעולות
בעזרת בורר הפעולות תוכלו להגדיר את סוגי החימום ופונקציות נוספות. בחלק מדגמי המכשיר אפשר לדחוף פנימה את בורר הפעולות. אם תסובבו את בורר הפעולות ממצב כבוי לפונקציה כלשהי, תעבורנה מספר שניות עד שהפונקציה המתאימה תהיה זמינה.

סמל	הגדרה	שימוש
●	איפוס	המכשיר כבוי ומצוי במצב חיסכון באנרגיה.
	מיקרוגל	בחרו במצב מיקרוגל.
	אדים	מוכנסים אדים חמים לתא הבישול.
	שטח צלייה גדול	כל האזור מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.

סמל	הגדרה	שימוש
	שטח צלייה קטן	החלק המרכזי של גוף החימום של הגריל מתחמם.
calc	הסרת אבנית	פונקציה זו מסירה את האבנית במאייד ושומרת עליו במצב תקין.
	שטיפה	הצינורות של יחידת המאייד נשטפות במים. אנו ממליצים להשתמש בפונקציית השטיפה לאחר כל שימוש באדים.
P	תוכניות	למנות רבות תמצאו הגדרות שתוכנתו מראש.
	תאורה פנימית	לצורך הפעלת התאורה הפנימית. המכשיר אינו מתחמם.

לוחות מגע

משטחי המגע הם משטחים רגישים למגע. הקישו על השדה המתאים על מנת לבחור בפעולה.

סמל	לוח מגע	שימוש
	מיקרוגל	בחרו בדרגת החום של המיקרוגל או בפונקציית המיקרוגל לצורך הפעלת פעולת הגריל או האידוי.
	אדים	בחרו דרגת אידוי או הפעילו את פונקציית האידוי (סוג חימום).
P	תוכניות	הציגו את בחירת התוכנית והגדירו את מספר התוכנית באמצעות הבורר הסיבובי.
	פונקציות זמן	בחרו והגדירו פונקציות זמן באמצעות הבורר הסיבובי.
	נעילה מפני ילדים	לחיצה ממושכת: הפעלה או ביטול של נעילת הילדים.
°C/	טמפרטורה/משקל	הגדירו את הטמפרטורה או את המשקל באמצעות הבורר הסיבובי.
▷/□	הפעלה/הפסקה	התחילו או הפסיקו את הפעולה.

צג

בתצוגה ניתן לראות את הערכים המכוונים כעת או את אפשרויות הבחירה.
הערך שאתם יכולים להגדיר הינו מודגש.

ההדגשה מוצגת באמצעות שני חיצים קטנים מעל ומתחת לערך ההגדרה.
תוכלו לשנות את הערך המודגש ישירות באמצעות הבורר הסיבובי.

רכיבי תצוגה

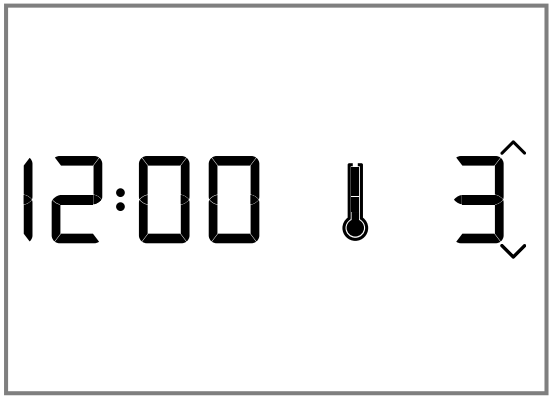
להלן תמצאו הסבר קצר בנוגע לרכיבי התצוגה השונים.

סמל	שם	משמעות
	טיימר	אם הסמל מודגש, טיימר מופיע על הצג.
|→	משך זמן	כאשר הסמל מסומן, מופיע בתצוגה משך הזמן.
	השעה	כאשר הסמל מסומן, מופיע בתצוגה השעון.
h:min	שעות/דקות	משך הזמן מוצג בשעות ובדקות.
min:s	דקות/שניות	משך הזמן מוצג בדקות ובשניות.
	נעילה מפני ילדים	כאשר הסמל מואר מצב נעילה מפני ילדים מופעל.

סמל	שם	משמעות
	מכל איסוף הטפטופים	הסמל מראה את סטטוס מכל איסוף הטפטופים. הסמל מאיר והחץ מהבהב: ■ מכל איסוף הטפטופים נמצא בתא המכל. ■ מכל איסוף הטפטופים מלא. ■ רוקנו את מכל איסוף הטפטופים. הסמל מהבהב והחץ אינו מהבהב: ■ מכל איסוף הטפטופים אינו נמצא בתא המכל. ■ דחפו את מכל איסוף הטפטופים לתוך תא המכל. הסמל מאיר והחץ אינו מאיר: ■ מכל איסוף הטפטופים נמצא בתא המכל. ■ לא נדרשות פעולות נוספות.
	מכל מים	הסמל מציג את הסטטוס של מכל המים. הסמל מאיר והחץ מהבהב: ■ מכל המים נמצא בתא המיכל. ■ מכל המים ריק. ■ מלאו את מכל המים. הסמל מהבהב והחץ אינו מהבהב: ■ מכל המים נמצא בתא המיכל. ■ דחפו את מכל המים לתוך תא המכל. הסמל מאיר והחץ אינו מאיר: ■ מכל המים נמצא בתא המיכל. ■ לא נדרשות פעולות נוספות.
calc	הסרת אבנית	כאשר הסמל מאיר, המכשיר נדרש לעבור הסרת אבנית.

תצוגת טמפרטורה

תצוגת הטמפרטורה מציגה את התקדמות החימום.



המדחום הכחול בצד ימין ליד תצוגת הזמן מראה שהמכשיר מתחמם. אם הוגדר סוג חימום, המדחום מתמלא בארבעה שלבים בצבע כחול, ככל שתא הבישול מתחמם. בצלייה ובאידוי המדחום מאיר כולו מיד בצבע כחול. בשימוש בפונקציית המיקרוגל המדחום אינו מאיר כלל. אם אתם מבצעים חימום מקדים, נקודת הזמן המיטבית להכנסת המנה שלכם מגיעה ברגע שהמדחום מאיר בכחול במלואו.

עקב התמד תרמי ייתכן שהטמפרטורה המוצגת תהיה שונה מעט מהטמפרטורה בפועל בתוך תא הבישול.

מצב לילה

כדי לחסוך באנרגיה, בהירות לוח הבקרה מופחתת באופן אוטומטי לרמה נמוכה יותר בין 22:00 ל-05:59.

בורר סיבובי

באמצעות הבורר הסיבובי ניתן לשנות את ההגדרות שהתצוגה מראה.

ברוב רשימות הבחירה, למשל תוכניות, נקודת הבחירה הראשונה מתחילה שוב אחרי הנקודה האחרונה. במספר רשימות בחירה, למשל משך הזמן, סובבו את הבורר הסיבובי שוב לאחור, כשהגעתם לערך המינימלי או המרבי.

4.2 מצבי הפעלה

התפריט מחולק למצבי הפעלה שונים.

מצב הפעלה	שימוש
מיקרוגל	באמצעות המיקרוגל תוכלו לבשל, לחמם או להפשיר מזון במהירות.
אדים	הכינו מנות בעזרת אדים. להכנה מיטבית של המנות שלכם, קיימות דרגות אידוי שונות שנבחרות בקפידה.
שטח צלייה גדול	לצליית מזון משוטח כגון סטייקים, נקניקיות או טוסטים ולצורך הקרמת מזון.
שטח צלייה קטן	צליית כמויות קטנות של סטייקים, נקניקיות, צנימים וחתיכות דגים.
פעולה משולבת מיקרוגל	בנוסף לפונקציית האידוי או פונקציית הגריל, באפשרותכם להפעיל גם את המיקרוגל.
פעולה משולבת אדים	בנוסף לפונקציית המיקרוגל או פונקציית הגריל, באפשרותכם להפעיל גם את פונקציית האידוי.
ניקוי	עבור ניקוי קיימות פונקציות ניקוי שונות: הסרת אבנית ושטיפה.
הגדרות בסיסיות	התאימו את ההגדרות הבסיסיות. ← *"הגדרות בסיסיות", עמוד 66*

4.3 סוגי חימום

כאן תוכלו למצוא סקירה של סוגי החימום. תוכלו למצוא המלצות בנוגע לשימוש בסוגי החימום.

סמל	שם	טמפרטורה / דרגות	שימוש
	שטח צלייה גדול	דרגות גריל: ■ נמוך = 1 ■ בינוני = 2 ■ גבוה = 3	צלייה בגריל של מזון משוטח, כגון סטייקים, נקניקיות או טוסט. הקרמת מזון.
	שטח צלייה קטן	דרגות גריל: ■ נמוך = 1 ■ בינוני = 2 ■ גבוה = 3	צליית כמויות קטנות של סטייקים, נקניקיות, צנימים וחתיכות דגים.

הערה: לכל סוג חימום, המכשיר מציע טמפרטורה מתאימה. תוכלו לקבל את הטמפרטורה המוצעת או לבצע שינוי בטווח שצוין.

4.4 תא התנור

פונקציות שונות בתא הבישול מקלות את השימוש במכשיר.

תאורה פנימית

התאורה הפנימית תמיד מוארת בזמן ההפעלה. כאשר המכשיר מסיים את ההפעלה, המכשיר כבה.
כאשר פותחים את דלת המכשיר, התאורה הפנימית נדלקת. הדבר מסייע לכם, למשל, בניקוי המכשיר שלכם. לאחר כ-15 דקות, התאורה הפנימית כבית אוטומטית.

מאוורר הקירור

מאוורר הקירור מופעל ומושבת לסירוגין בהתאם לצורך. האוויר החם נפלט דרך פתחי האוורור מעל דלת המכשיר.

שימו לב!

כיסוי פתחי האוורור יגרום להתחממות יתר של המכשיר.

- אין לכסות את פתחי האוורור.

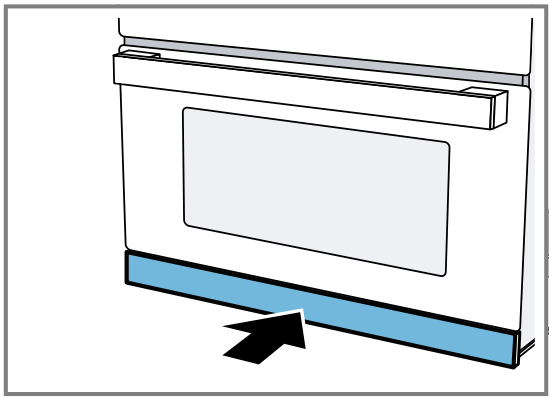
כדי לקצר את משך הזמן שדרוש לתא התנור להתקרר לאחר סיום עבודתו, המאוורר ימשיך לפעול למשך פרק זמן מסוים לאחר מכן. אם המכשיר פועל בפעולת מיקרוגל, המכשיר נשאר קר, אבל מאוורר הקירור עדיין מופעל. מאוורר הקירור עשוי להמשיך לפעול גם לאחר שפעולת המיקרוגל הסתיימה.

עיבוי

עיבוי יכול להתרחש בתא התנור ועל דלת המכשיר בעת הבישול. עיבוי הוא תופעה רגילה שאינה משפיעה לרעה על פעולת המכשיר. לאחר הבישול, נגבו את טיפות העיבוי שהצטברו.

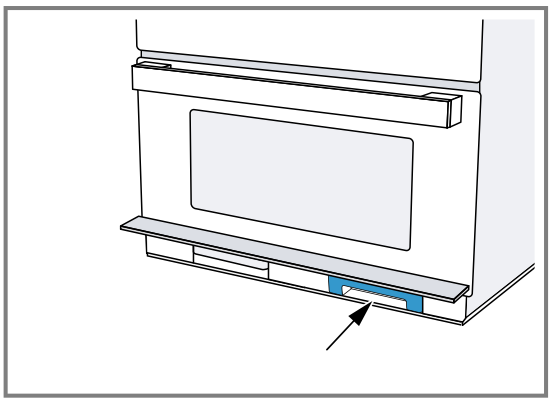
4.5 כיסוי המכל

כיסוי המכל נמצא מתחת לדלת המכשיר והוא מאפשר את הגישה למכל איסוף הטפטופים ומכל המים.

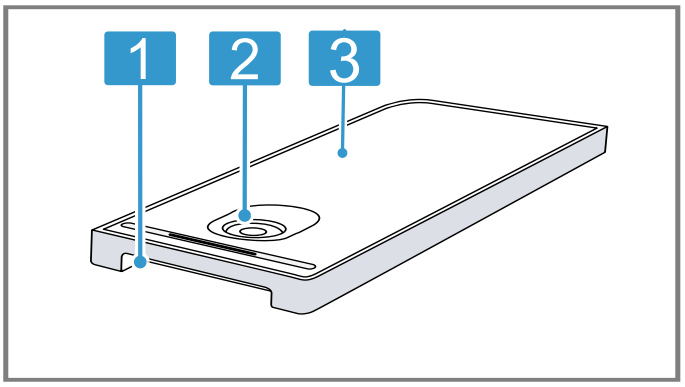


4.6 מיכל מים

מכל המים נמצא מאחורי כיסוי המכל מימין.



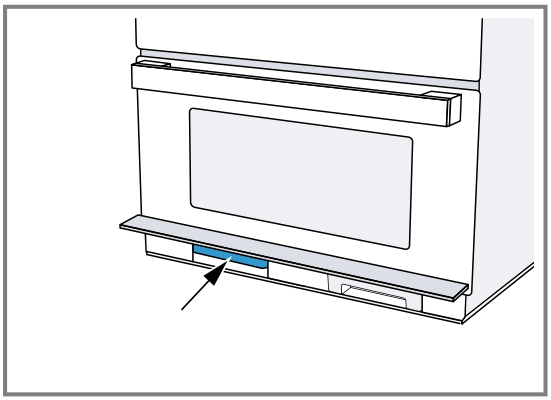
לצורך הפעלת המכשיר עם פעולות משולבות אדים, מלאו את מכל המים במים.
← *"מילוי מכל המים", עמוד 60*



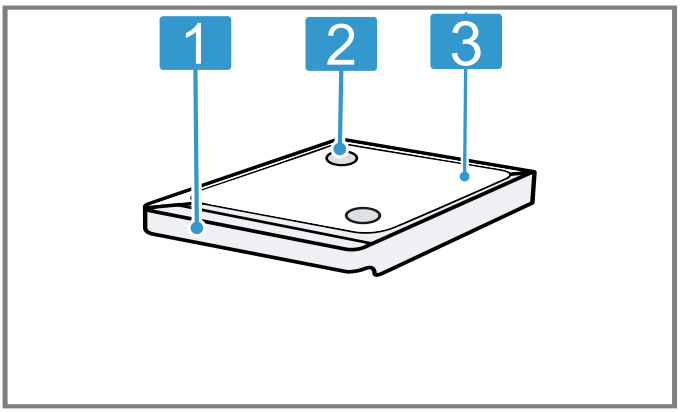
1	ידית להוצאה ולהכנסה
2	פתיחה למילוי וריקון
3	מכסה מכל

4.7 מכל איסוף הטפטופים

מכל איסוף הטפטופים נמצא מאחורי כיסוי המכל מצד שמאל.



רוקנו את מכל איסוף הטפטופים לפני ואחרי ביצוע פעולות הניקוי ←עמוד 68.



1	ידית להוצאה ולהכנסה
2	פתחי מכל
3	מכסה מכל

5 אביזרים

השתמשו באביזרים מקוריים. הם מותאמים למכשיר שלכם.

אביזרים	שימוש
מדף רשת	■ מדף רשת לאפייה ולצלייה בהפעלת התנור ■ מדף רשת לצלייה בגריל של מנות כגון סטייקים, נקניקיות או טוסט ■ מדף רשת כמשטח להנחת פריטים כגון תבניות פשטידה
מגש זכוכית	■ לבישול מזונות ■ הגנה מפני התזה בעת צלייה בגריל ישירות על מדף הרשת ■ מתאימים למיקרוגל
כלי בישול באידוי	■ לבישול אורז, תפוחי אדמה וירקות. ■ הכניסו את כלי האידוי לתוך מגש הזכוכית על מנת לבשל באמצעות סוגי החימום "אידוי" או "אידוי ומיקרוגל". ■ מקמו את מוצרי המזון ישירות על כלי האידוי.

5.1 אביזרים נוספים

אביזרים נוספים מצורפים בהתאם לסוג המכשיר.

אביזרים	שימוש
מדף רשת	■ מדף רשת לטיגון ■ הכניסו למגש הזכוכית בעזרת הרגליות כלפי מטה. ■ דאגו לכך שהשומנים ומיצי הבשר יטפטפו אל תוך מגש הזכוכית. ■ אינו מתאים להפעלה במצב מיקרוגל או אידוי.

5.2 אביזרים אחרים

ניתן לרכוש אביזרים אחרים ממרכז שירות הלקוחות שלנו, מסוחר מורשה או דרך אתר האינטרנט.
תוכלו למצוא מגוון רחב של אביזרים עבור המכשיר שלכם בעלונים שלנו או באתר האינטרנט:
www.siemens-home.bsh-group.com
האביזרים משתנים בין המכשירים. בעת רכישת אביזרים, ציינו במדויק את מספר המוצר (מספר ה-E) של המכשיר שלכם.
תוכלו לגלות אילו אביזרים זמינים עבור המכשיר שלכם דרך החנות המקוונת שלנו או דרך מרכז שירות הלקוחות שלנו.

כלי צלייה מזכוכית

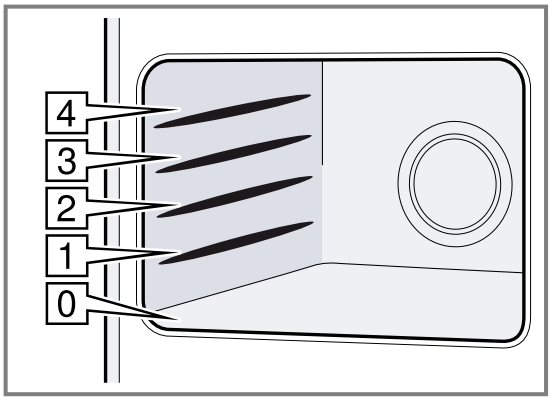
שימוש

- נזיד
- פשטידות

5.3 מפלסי המדפים

תא הבישול כולל 4 מפלסים שונים.
ספרו את מפלסי המדפים מלמטה למעלה. הכניסו את האביזרים לתוך המוביל ודחפו אותו פנימה במלואו.

רצפת תא הבישול במפלס 0 מתאימה במיוחד להפעלה במצב מיקרוגל. תפוקת המיקרוגל הינה מיטבית על גבי רצפת תא הבישול. אנא השתמשו אך ורק בכלים המתאימים למיקרוגל.



6 לפני ההפעלה הראשונה

בצעו את ההגדרות של ההפעלה הראשונית. נקו את המכשיר ואת חלקיו.

6.1 כוונון השעון

בהפעלת המכשיר תצוגת הזמן מודגשת. הערכים *12:00* ו-◷ מאירים על גבי התצוגה.

1. הגדירו את השעה באמצעות הבורר הסיבובי.
2. לחצו על ◷.

✔ השעה מכוונת.

6.2 הגדרת קשיות המים

דרישות

- לפני שתגדירו את קשיות המים, שאלו את ספק המים שלכם לגבי קשיות מי הברז שלכם.
- המכשיר כבוי.

1. לחצו על ◷ למשך שניות אחדות.

✔ ההגדרה הבסיסית הראשונה מופיעה על גבי התצוגה.

2. לחצו על ◷ עד שיופיע *60c*.
3. בחרו את קשיות המים באמצעות הבורר הסיבובי.

הערות

- אם מי הברז שלכם קשים מאוד, אנו ממליצים להשתמש במים רכים. אם אתם משתמש במים רכים בלבד, הגדירו את טווח הקשיות של המים ל"רכים".
- אם אתם משתמש במים מינרליים, הגדירו את טווח קשיות המים ל"קשים מאוד". אם אתם משתמשים במים מינרליים, השתמשו רק במים מינרליים שאינם מוגזים.

טווח קשיות מים	הגדרה
0	0 (ללא אבנית)
1 (עד 1,3 מילימול/ליטר)	1 (רכים)
2 (1,3-2,5 מילימול/ליטר)	2 (בינוניים)
4 (2,5-3,8 מילימול/ליטר)	3 (קשים)
4 (מעל ל-3,8 מילימול/ליטר)	4 (קשים מאוד)

4. כדי לשמור את השינויים, לחצו למשך שניות אחדות על ◷.

6.3 ניקוי המכשיר לפני השימוש הראשון

נקו את תא התנור ואת האביזרים לפני השימוש במכשיר להכנת מזון בפעם הראשונה.

דרישה: ודאו שאין בתוך תא הבישול שאריות חומרי אריזה, אביזרים או חפצים אחרים.

1. לפני החימום, נגבו את המשטחים החלקים בתא הבישול באמצעות מטלית רכה ולחה.
2. סגרו את דלת המכשיר.
3. אוררו את החדר, כל עוד המכשיר מחמם.
4. הגדירו באמצעות בורר הפעולות ☐.
5. הגדירו דרגת גריל 3 באמצעות הבורר הסיבובי.
6. לחצו על ☐/▷.

✔ המכשיר מתחיל להתחמם.

7. כבו את המכשיר לאחר שעה באמצעות ☐/▷.
8. סובבו את בורר הפעולות למצב כבוי.
9. המתינו עד שתא הבישול יתקרר.

6.4 ניקוי האביזרים

◂ נקו את האביזר ביסודיות באמצעות תמיסת חומר ניקוי ומטלית רכה.

7 הפעלה בסיסית

7.1 הפעלת המכשיר

◂ סובבו את בורר הפעולות כדי להדליק את המכשיר.

✔ המכשיר מוכן לשימוש.

✔ ערך ברירת מחדל מופיע בתצוגה.

הערה: תוכלו להגדיר את הנעילה מפני הילדים רק כאשר המכשיר כבוי. תצוגות מסוימות נותרות גלויות בתצוגה גם כשהמכשיר כבוי.

כאשר אינכם זקוקים למכשיר, כבו אותו. אם שום דבר לא הוגדר במכשיר במשך זמן ממושך, הוא יכבה אוטומטית.

7.2 כיבוי המכשיר

כבו את המכשיר כאשר אינכם משתמשים בו. אם שום דבר לא הוגדר במכשיר במשך זמן ממושך, הוא יכבה אוטומטית.

◂ סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי.

✔ המכשיר מפסיק כל פונקציה שפועלת.

✔ התצוגה מראה את השעה.

✔ תצוגות אחרות נותרות גלויות בתצוגה גם כשהמכשיר כבוי.

הערה: ב-
← *"הגדרות בסיסיות", עמוד 66* תוכלו לקבוע אם השעון יופיע גם במצב מכשיר כבוי.

7.3 קביעת מצב הפעולה

דרישה: המכשיר חייב להיות דלוק.

1. בחרו את סוג הפעולה באמצעות בורר הפעולות.
במקרה הצורך, ניתן להגדיר הגדרות נוספות. לשם כך, לחצו על השדה המבוקש ושנו את הערך באמצעות הבורר הסיבובי.
2. לחצו על ☐/▷.

✔ המכשיר מתחיל לפעול.

7.4 הגדרת משך הזמן

1. הגדירו מצב הפעלה.
2. לחצו על ◷ עד ש-|→| מודגש.
3. קבעו את משך הזמן המבוקש באמצעות הבורר הסיבובי.
4. לחצו על ☐/▷.

✔ המכשיר מתחיל להתחמם.
✔ ☐/▷ מאיר.
✔ אפשר לראות את הזמן נספר לאחור.

7.5 הפסקת הפעלה

1. לחצו על ☐/▷ או פתחו את דלת המכשיר.

✔ המכשיר מפסיק את ההפעלה.
✔ ☐/▷ מהבהב.

2. סגרו את דלת המכשיר.
3. לחצו על ☐/▷.

✔ המכשיר ממשיך את ההפעלה.
✔ ☐/▷ מאיר.

7.6 עצירת ההפעלה

ניתן לעצור את ההפעלה בכל עת.

◂ סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי.
המאוורר עשוי להמשיך לפעול לאחר השהיה או עצירה של הפעלה.

✔ המכשיר מפסיק כל פונקציה שפועלת.

7.7 כיבוי בטיחות אוטומטי

כיבוי הבטיחות האוטומטי יופעל כאשר המכשיר נמצא בפעולה ללא משך זמן מוגדר לזמן ממושך.
המכשיר כבה באופן אוטומטי לאחר תשע שעות.

8 מיקרוגל

ניתן להשתמש במיקרוגל כדי לבשל, לחמם, לאפות או להפשיר מזון במהירות. תוכלו להשתמש במיקרוגל באופן עצמאי או בשילוב עם אחד מסוגי החימום.

8.1 כלים ואביזרים המתאימים למיקרוגל

כדי שהמנות יתחממו באופן אחיד והמכשיר לא יינזק, יש להשתמש בכלים ובאביזרים מתאימים.

הערה: לפני השימוש בכלי מסוים במיקרוגל, שימו לב להנחיות היצרן. במקרה שיש ספק, בצעו בדיקת כלי.

מתאימים למיקרוגל

כלים ואביזרים	סיבה
כלים מחומר עמיד בחום ומתאים למיקרוגל: ■ זכוכית ■ זכוכית קרמית ■ פורצלן ■ פלסטיק עמיד בחום ■ קרמיקה מזוגגת לגמרי, ללא סדקים	החומרים האלה מעבירים גלי מיקרו. גלי המיקרו אינם מזיקים לכלים עמידים לחום.
סכו"ם מתכת	**הערה:** כדי למנוע התחממות יתר של נוזלים אפשר להשתמש בסכו"ם מתכת, לדוגמה כפית בכוס.

שימו לב!

מתכת הנוגעת בדופן תא התנור תגרום לניצוצות, מה שעשוי לגרום נזק למכשיר או לשמשת הדלת הפנימית.

◂ פריטי מתכת (כגון כפית בתוך כוס) צריכים להיות במרחק מינימלי של 2 ס"מ מדפנות תא התנור ומהחלק הפנימי של הדלת.

אינם מתאימים למיקרוגל

כלים ואביזרים	סיבה
כלי מתכת	מתכת אינה מעבירה גלי המיקרו. המנות מתחממות בקושי.
כלים עם עיטורי זהב או כסף	גלי המיקרו עלולים להזיק לעיטורי זהב או כסף. **עצה:** מותרים לשימוש רק במידה שהיצרן מבטיח שהכלים מתאימים למיקרוגל.

8.2 בדיקת התאמה למיקרוגל של כלי בישול

בדקו את התאמת הכלי למיקרוגל באמצעות בדיקת הכלים. רק בזמן בדיקת כלים מותר להפעיל את המכשיר במצב מיקרוגל ללא מזון.

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

החלקים הנגישים של התנור מתחממים במהלך הפעלתו.

◂ אין לגעת בחלקים החמים הללו.
◂ שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

1. הכניסו את הכלי הריק לתא הבישול.
2. כוונו את המכשיר ל-1/2 דקה עד דקה אחת בעוצמה מרבית.
3. הפעילו את המכשיר באמצעות ☐/▷.
4. בדקו את הכלי מספר פעמים:
– אם הכלי קר או פושר, הוא מתאים למיקרוגל.
– אם הכלי חם או אם נוצרים ניצוצות, הפסיקו את בדיקת הכלי. הכלי אינו מתאים למיקרוגל.

8.3 תפוקות המיקרוגל

להלן סקירה של תפוקות המיקרוגל והשימוש בהן.

תפוקת מיקרוגל בוואט	שימוש
90	הפשרת מאכלים רגישים.
180	הפשרת מאכלים והמשך בישולם.

תפוקת מיקרוגל בוואט	שימוש
360	בישול בשר ודגים או חימום מאכלים רגישים.
600	חימום מאכלים ובישולם.
1000	חימום נוזלים.

הערות

- המכשיר מציע משך זמן לכל דרגת מיקרוגל. תוכלו לקבל את הערך המוצע או לשנותו בהתאם לטווח שצויין.
- דרגת המיקרוגל המרבית מיועדת אך ורק לחימום נוזלים. כדי להגן על המכשיר, תפוקת המיקרוגל מופחתת בדקות הראשונות בהדרגה ל-600 ואט. ההספק המירבי זמין לאחר תקופת הצינון.

הגדרות ברירת מחדל

המכשיר מציע משך בישול עבור כל הגדרת הספק של מיקרוגל. תוכלו לשמור ערך זה או לשנות אותו באזור המתאים.

8.4 מרווחי זמן עבור הגדרות הזמן

מרווח הזמן להגדרת משך בישול בהפעלת המיקרוגל משתנה לפי אורך משך הבישול.

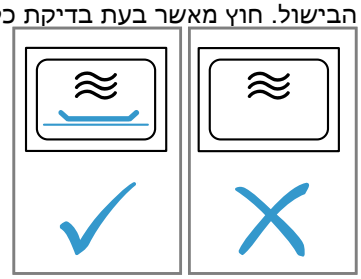
משך בישול	מרווח זמן
0-1 דקות	5 שניות
1-3 דקות	10 שניות
3-15 דקות	30 שניות
15 דקות - שעה אחת	דקה אחת
שעה אחת - שעה ו-30 דקות	5 דקות

8.5 הגדרות המיקרוגל

שימו לב!

הפעלת המכשיר ללא מאכלים בתא הבישול גורמת לעומס יתר.

- לעולם אין להפעיל את המיקרוגל כשאין מאכלים בתא הבישול. חוץ מאשר בעת בדיקת כלים קצרה.



1. קראו את הוראות הבטיחות ← *עמוד 48* ואת הסעיף על אופן המניעה של נזק לחומר ← *עמוד 49*.
2. כוונו את בורר הפעולות ל-▤.
✓ המכשיר מוכן לפעולה. בתצוגה תוצג כהצעה תפוקת המיקרוגל המרבית ▤.
3. כדי להגדיר את עוצמת המיקרוגל המבוקשת, לחצו על ▤.
✓ דרגת המיקרוגל מסומנת על גבי התצוגה ומוצג משך זמן מוצע.
4. קבעו את משך הזמן המבוקש באמצעות הבורר הסיבובי.
5. הפעילו את המכשיר באמצעות ▷/☐.

אפשר לשנות בכל עת את משך זמן הפעולה באמצעות הבורר הסיבובי.

✓ משך הזמן נספר לאחור והמיקרוגל מתחיל לפעול.
✓ תאורת הלד ▷/☐ מאירה.

הערה: בתום משך הזמן יפסיק המכשיר את פעולת המיקרוגל ויישמע אות קולי.

8.6 הגדרת משך הזמן

1. הגדירו מצב הפעלה.
2. לחצו על ◷ עד ש-|→ מודגש.
3. קבעו את משך הזמן המבוקש באמצעות הבורר הסיבובי.
4. לחצו על ▷/☐.

✓ המכשיר מתחיל להתחמם.
✓ ▷/☐ מאיר.
✓ אפשר לראות את הזמן נספר לאחור.

8.7 שינוי תפוקת המיקרוגל

- לחצו על ▤ עד לבחירת הדרגה הרצויה בתצוגה.

הערה: לחיצות חוזרות מעבירות את דרגות החום מהערך הגבוה ביותר לערך הנמוך ביותר.

אם הוספתם את פונקציית המיקרוגל רק לאחר ההפעלה, המכשיר יעצור. הפעילו את המכשיר באמצעות ▷/☐.

8.8 הפסקת הפעלה

1. לחצו על ▷/☐ או פתחו את דלת המכשיר.

✓ המכשיר מפסיק את ההפעלה.
✓ ▷/☐ מהבהב.

2. סגרו את דלת המכשיר.
3. לחצו על ▷/☐.

✓ המכשיר ממשיך את ההפעלה.
✓ ▷/☐ מאיר.

8.9 עצירת ההפעלה

ניתן לעצור את ההפעלה בכל עת.

- סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי.
המאוורר עשוי להמשיך לפעול לאחר השהיה או עצירה של הפעלה.

✓ המכשיר מפסיק כל פונקציה שפועלת.

8.10 חימום וייבוש של תא התנור

יבשו תמיד את תא התנור לאחר שימוש במיקרוגל כדי לוודא שלא נותרות שאריות לחות.

1. הניחו למכשיר להתקרר.
2. לכלוכים גסים בתא הבישול יש להסיר מיד.
3. נגבו את הלחות מרצפת תא הבישול.
4. בחרו ב-▦ באמצעות בורר הפעולות.
5. לחצו פעמיים על ◷.

✓ |→ מסומן בתצוגה.

6. כוונו משך זמן של 15 דקות באמצעות הבורר הסיבובי.
7. התחילו את ההפעלה באמצעות ▷/☐.

✓ הייבוש מתחיל, וכעבור 15 דקות מסתיים.

8. פתחו את דלת המכשיר למשך 1-2 דקות כדי שאדי המים יתנדפו.

8.11 ייבוש ידני של תא התנור

יבשו תמיד את תא התנור לאחר שימוש במיקרוגל כדי לוודא שלא נותרות שאריות לחות.

1. הניחו למכשיר להתקרר.
2. הסירו את שאריות המזון הקשות ביותר מתא התנור.
3. יבשו את תא התנור באמצעות ספוג.
4. השאירו את דלת התנור פתוחה למשך שעה, כדי לאפשר לפנים תא התנור להתייבש כליל.

9 מיקרוגל משולב

אתם יכולים לשלב את פונקציית המיקרוגל עם פונקציית הגריל ופונקציית האדים.
המצב משולב מיקרוגל אפשרי ביחד עם הפונקציות הבאות:
- אדים
- שטח צלייה גדול
- שטח צלייה קטן

יוצאים מן הכלל:
- דרגת מיקרוגל של ואט1000

9.1 הגדרת מצב מיקרוגל משולב

הפעילו את המיקרוגל בנוסף לסוג חימום.
1. כוונו את בורר הפעולות לסוג חימום המתאים למצב המשולב.
✔ התצוגה מציגה ערך מוצע.
2. הגדירו את דרגת האדים או דרגת הגריל הרצויים.
3. כדי להגדיר את עוצמת המיקרוגל המבוקשת, לחצו על .
✔ התצוגה מציגה ערך מוצע למשך הזמן.
4. הגדירו את משך הזמן באמצעות הבורר הסיבובי.
5. התחילו את ההפעלה באמצעות ☐/▷.
✔ משך הזמן נספר לאחור והפעולה מתחילה.
✔ אפשר לראות את משך הזמן נספר לאחור.
✔ ☐/▷ מאיר.
✔ בתום משך הזמן, המכשיר מסיים את ההפעלה ונשמע אות קולי.

9.2 שינוי תפוקת המיקרוגל

◂ לחצו על עד לבחירת הדרגה הרצויה בתצוגה.
הערה: לחיצות חוזרות מעבירות את דרגות החום מהערך הגבוה ביותר לערך הנמוך ביותר.
אם הוספתם את פונקציית המיקרוגל רק לאחר ההפעלה, המכשיר יעצור. הפעילו את המכשיר באמצעות ☐/▷.

9.3 הפסקת הפעלה

1. לחצו על ☐/▷ או פתחו את דלת המכשיר.
✔ המכשיר מפסיק את ההפעלה.
✔ ☐/▷ מהבהב.
2. סגרו את דלת המכשיר.
3. לחצו על ☐/▷.
✔ המכשיר ממשיך את ההפעלה.
✔ ☐/▷ מאיר.

9.4 עצירת ההפעלה

ניתן לעצור את ההפעלה בכל עת.
◂ סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי.
המאוורר עשוי להמשיך לפעול לאחר השהיה או עצירה של הפעלה.
✔ המכשיר מפסיק כל פונקציה שפועלת.

10 גריל

הגריל מאפשר להשחים או להקרים אוכל. אפשר להשתמש בגריל בנפרד או ביחד עם המיקרוגל.

10.1 הגדרות הגריל

1. כוונו את בורר הפעולות ל- או .
2. הגדירו דרגת הגריל באמצעות הבורר הסיבובי.
✔ התצוגה מציגה את דרגת הגריל.
3. קבעו את משך הזמן המבוקש באמצעות הבורר הסיבובי.
4. התחילו את ההפעלה באמצעות ☐/▷.
✔ המכשיר מתחיל להתחמם. תנודות בטמפרטורה הינן תופעה נורמלית לאחר החימום.
✔ תצוגת הטמפרטורה מאירה במלואה.
הערה: בתום משך הזמן נשמע אות קולי.

פונקציות גריל

בהתאם לסוג וכמות המנות, תוכלו לבחור בין שתי פונקציות גריל שונות:

פעולה	סוג מזון
שטח צלייה גדול	השתמשו בשטח גריל גדול על מנת לצלות בשר וצנימים גדולים או על מנת להקרים פשטידות.
שטח צלייה קטן	השתמשו בשטח הגריל הקטן על מנת לצלות כמויות קטנות. במצב זה יתחמם רק החלק האמצעי של גוף החימום של הגריל.

דרגות גריל

דרגות הגריל הבאות זמינות.

שטח צלייה גדול

דרגת גריל	סוג מזון
1 (נמוך)	■ מאפים גבוהים ■ סופלה
2 (בינוני)	■ מאפים שטוחים ■ דגים
3 (גבוה)	■ נקניקיות ■ טוסט

שטח צלייה קטן

דרגת גריל	סוג מזון
1 (נמוך)	לכמויות קטנות של סופלה ופשטידות גבוהות.

10.2 הגדרת משך הזמן

1. הגדירו מצב הפעלה.
2. לחצו על ◷ עד ש-|→ מודגש.
3. קבעו את משך הזמן המבוקש באמצעות הבורר הסיבובי.
4. לחצו על ☐/▷.
✔ המכשיר מתחיל להתחמם.
✔ ☐/▷ מאיר.
✔ אפשר לראות את הזמן נספר לאחור.

10.3 שינוי דרגת הגריל

אם נבחרה פונקציית הגריל או אם החלה כבר ההפעלה, תוכלו לשנות את דרגת הגריל בכל עת.

- ◂ שנו את דרגת הגריל באמצעות הבורר הסיבובי.
- ✔ משך הזמן נותר ללא שינוי.

10.4 הפסקת הפעלה

1. לחצו על ▷/☐ או פתחו את דלת המכשיר.
- ✔ המכשיר מפסיק את ההפעלה.
- ✔ ▷/☐ מהבהב.
2. סגרו את דלת המכשיר.
3. לחצו על ▷/☐.
- ✔ המכשיר ממשיך את ההפעלה.
- ✔ ▷/☐ מאיר.

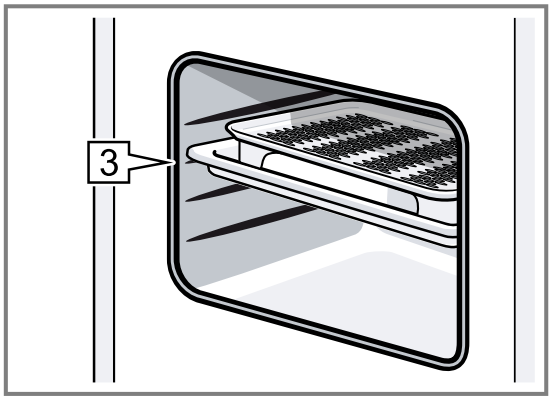
10.5 עצירת ההפעלה

ניתן לעצור את ההפעלה בכל עת.

- ◂ סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי.
המאוורר עשוי להמשיך לפעול לאחר השהיה או עצירה של הפעלה.
- ✔ המכשיר מפסיק כל פונקציה שפועלת.

11 אדים

אפשר להשתמש בפונקציית האדים בנפרד או ביחד עם פונקציית הגריל או פונקציית המיקרוגל. על מנת להשתמש בפונקציית האדים בצורה אופטימלית, אנא הסירו את מדף הרשת. דחפו את מגש הזכוכית למפלס 3 והכניסו את כלי האידוי למגש הזכוכית.



הערה: שמעו אות קולי מזמזם בזמן ההפעלה. הרעש נובע מפעולת המשאבה. מדובר ברעש הפעלה נורמלי.

11.1 דרגת אדים

עבור פונקציית האידוי קיימות עבורכם רמות עוצמה שונות. בחרו את דרגת האדים מעל ⛆. התצוגה מציגה את דרגת האדים שנבחרה.

דרגת אדים	סוג מזון
1 (נמוך)	להפשרת ירקות, בשר, דגים ופירות
2 (בינוני)	להכנת קינוחים, דגים ונקניקיות
3 (גבוה)	לבישול ירקות, דגים, תוספות, הכנת מיצים וחליטות

11.2 הגדרת אידוי

הערה: אם לא השתמשתם במכשיר למשך זמן ממושך, בצעו תחילה מחזור שטיפה ⛆.
← *"שטיפה", עמוד 69.*

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!
אדים לוהטים עלולים להיפלט החוצה בעת פתיחת דלת המכשיר. בטמפרטורות מסוימות לא רואים את האדים.

- ◂ פתחו בזהירות את דלת המכשיר.
- ◂ יש להרחיק ילדים מהמכשיר.

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!
מיכל המים עלול להתחמם בזמן שהמכשיר פועל.

- ◂ לאחר שימוש קודם במכשיר המתינו עד שמיכל המים מתקרר.
- ◂ הוציאו את מיכל המים משקע המיכל.

1. בחרו ב-⛆ באמצעות בורר הפעולות.
- ✔ המכשיר מוכן לפעולה.
- ✔ דרגת האדים המרבית ומשך זמן של 20 דקות מוגדרים כערכים סטנדרטיים.
- ✔ החץ מהבהב ב-⛁.
2. הסירו את מכל המים, מלאו במים טריים עד לסימון "MAX" ודחפו אותו במלואו לתוך תא המכל.
← *"מילוי מכל המים", עמוד 60*
3. לחצו על ⛆ עד להגעה לדרגת החום הרצויה.
- ✔ התצוגה מציגה את דרגת האדים שנבחרה.
4. קבעו את משך הזמן המבוקש באמצעות הבורר הסיבובי. באפשרותכם גם להגדיר תחילה את משך הזמן ולאחר מכן את דרגת האדים.
5. התחילו את ההפעלה באמצעות ▷/☐.
- ✔ החץ כבה ב-⛁ והסמל יידלק ללא חץ.
- ✔ ▷/☐ מאיר
- ✔ תצוגת הטמפרטורה מאירה במלואה.
- ✔ בתצוגה מתחילה הספירה לאחור של משך הזמן. בהתאם לדרגת האדים, כמות מילוי מכל המים יכולה להספיק לתקופות שונות.

הערות

- בתום משך הזמן נשמע אות קולי.
- כאשר מכל המים ריק בזמן ההפעלה, ההפעלה תיפסק והחץ של סמל מכל המים ⛁ יהבהב. מלאו את מכל המים במים טריים עד לסימון "MAX" והמשיכו את ההפעלה באמצעות ▷/☐.
- באפשרותכם לשנות את דרגת האדים בזמן ההפעלה בכל עת באמצעות ⛆.
- לאחר הבישול באדים, נגבו את תעלת הניקוז ואת תא הבישול.
← *"לאחר הפעלה עם אדים", עמוד 61*

11.3 מצב הפעלה משולב אדים

ניתן להפעיל את פונקציית האדים בסוגי חימום שונים. בעת בישול בתוספת אדים, המכשיר משחרר אדים לתא הבישול במרווחים ובעוצמות שונים. כך תגיעו לתוצאת בישול טובה יותר. המזון שלכם

- מקבל קרום פריך.
- מקבל פני שטח מבריקים.
- יהפוך לרך ועדין.
- מפחית את נפחו רק באופן מינימלי.

ניתן להשתמש במצב ההפעלה המשולב אדים ביחד עם הפונקציות הבאות:

- מיקרוגל
- שטח צלייה גדול
- שטח צלייה קטן

הפעלת מצב משולב אדים

הפעילו את המיקרוגל בנוסף לסוג חימום.

1. כוונו את בורר הפעולות לסוג חימום המתאים למצב המשולב.
✔ התצוגה מציגה ערך מוצע לטמפרטורה.
2. הגדירו דרגה רצויה באמצעות הבורר הסיבובי.
3. לחצו על עד לבחירת הדרגה הרצויה בתצוגה.
✔ בתצוגה יופיע הסמל של מכל המים.
4. מלאו את מכל המים.
5. התחילו את ההפעלה באמצעות ▷/☐.
✔ משך הזמן נספר לאחור והפעולה מתחילה.
✔ אפשר לראות את משך הזמן נספר לאחור.
✔ ▷/☐ מאיר.
✔ בתום משך הזמן, המכשיר מסיים את ההפעלה ונשמע אות קולי.

הערות

- כאשר מכל המים ריק, ההפעלה תמשיך ללא הוספת אדים. בתצוגה לא יופיע כל סימון.
- פתיחת דלת המכשיר משפיעה על תוצאת הבישול. שמרו על דלת המכשיר סגורה במהלך הבישול.

שינוי דרגת האדים

- לחצו על עד להופעת הדרגה הרצויה בתצוגה.

הערה: לחיצות חוזרות מעבירות בין הדרגה הגבוהה ביותר לנמוכה ביותר. לאחר הדרגה הנמוכה ביותר תיכבה פונקציית האדים. בלחיצה מחודשת הפעילו את פונקציית האדים, תוך שאתם מתחילים בדרגה הגבוהה ביותר.

11.4 הפסקת הפעלה

1. לחצו על ▷/☐ או פתחו את דלת המכשיר.
✔ המכשיר מפסיק את ההפעלה.
✔ ▷/☐ מהבהב.
2. סגרו את דלת המכשיר.
3. לחצו על ▷/☐.
✔ המכשיר ממשיך את ההפעלה.
✔ ▷/☐ מאיר.

11.5 עצירת ההפעלה

ניתן לעצור את ההפעלה בכל עת.

- סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי.
המאוורר עשוי להמשיך לפעול לאחר השהיה או עצירה של הפעלה.
✔ המכשיר מפסיק כל פונקציה שפועלת.

11.6 מילוי מכל המים

מכל המים מצוי מאחורי כיסוי המכל מימין, מתחת לדלת המכשיר. לפני שתתחילו הפעלה בעזרת אדים, פתחו את כיסוי המכל ומלאו מים לתוך מכל המים.

⚠ אזהרה – סכנת שריפה!

אדים מנוזלים דליקים עלולים להתלקח בתא הבישול כתוצאה ממגע עם משטחים חמים (התלקחות). דלת המכשיר עלולה להיפתח בפתאומיות. אדים חמים ולהבות עלולים להיפלט מהמכשיר.

- אין למלא את מיכל המים בנוזלים דליקים כלשהם (למשל משקאות אלכוהוליים).
- מלאו את מיכל המים אך ורק במים או בתמיסה להסרת אבנית שהומלצה על ידינו.

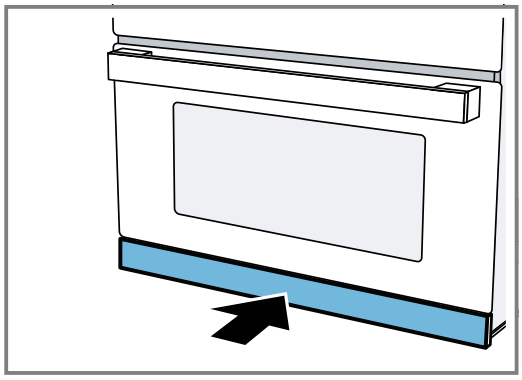
⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

מיכל המים עלול להתחמם בזמן שהמכשיר פועל.

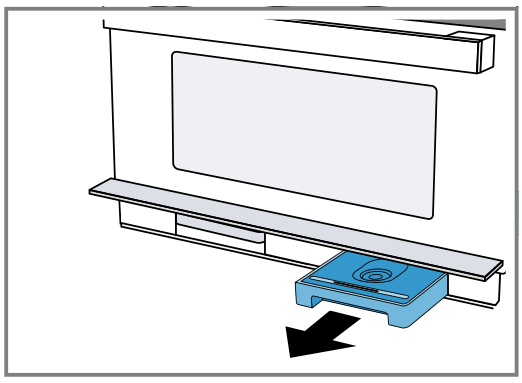
- לאחר שימוש קודם במכשיר המתינו עד שמיכל המים מתקרר.
- הוציאו את מיכל המים משקע המיכל.

דרישה: קשיות המים מוגדרת כנדרש.
← *"הגדרת קשיות המים", עמוד 55*

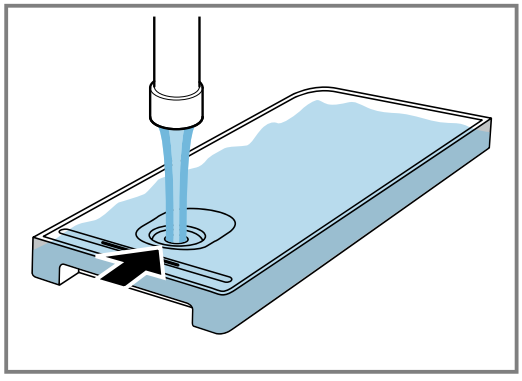
1. לחצו על מרכז כיסוי המכל.



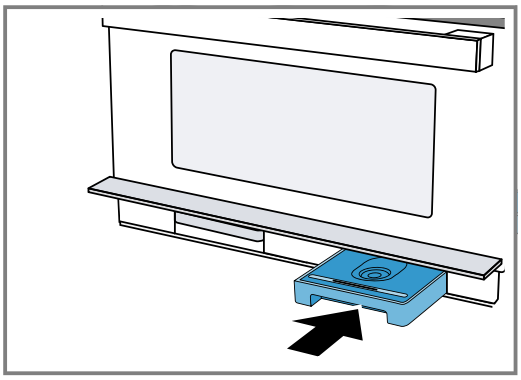
✔ כיסוי המכל ייפתח.
2. משכו את מכל המים אל מחוץ לתא המכל.



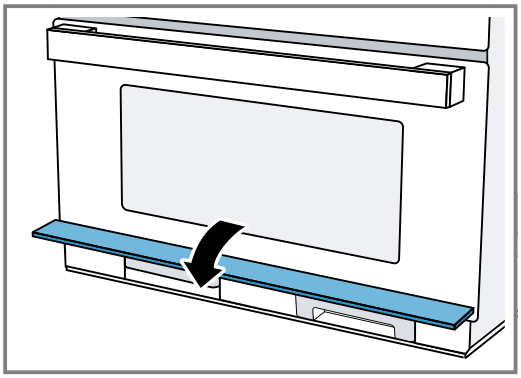
3. מלאו את מכל המים במים קרים עד לסימון "MAX".



4. הכניסו את מכל המים לתא המכל ודחפו פנימה עד הסוף.



5. סגרו את כיסוי המכל.



11.7 מילוי מחדש של מכל המים

הערות

- כאשר מכל המים ריק בזמן הפעלה, המכשיר יתנהג באופן שונה בהתאם לסוג ההפעלה:
  - מצב אדים: המכשיר מפסיק את ההפעלה. התצוגה מציגה הודעה. בדרגת האדים הגבוהה ביותר מספיק מילוי מכל דקות, בדרגות אדים נמוכות נמוכות יותר30-40אחד לכ- .הוא יספיק למשך זמן ארוך יותר משמעותית
  - אדים ומיקרוגל ביחד: המכשיר מפסיק את ההפעלה. מילוי דקות50מכל מספיק לכ- .
  - גריל עם אדים: המכשיר ממשיך את ההפעלה בגריל. התצוגה אינה מציגה כל הודעה. מילוי מכל אחד מספיק בדרגת האדים הגבוהה ביותר לכשלוש שעות, ובדרגות אדים נמוכות יותר הוא מספיק למשך זמן ארוך יותר .משמעותית
- הזמנים שצוינו עשויים להשתנות.

1. פתחו את לוח הבקרה.
2. הוציאו את מיכל המים.
3. מלאו את מכל המים עד לסימון "MAX".
4. הכניסו את מכל המים המלא וסגרו את לוח הבקרה.

11.8 לאחר הפעלה עם אדים

הלחות נשארת בתוך תא הבישול. שטפו את תעלת הניקוז ואת תא הבישול בזהירות.
לאחר כל הפעלה עם אדים, אנו ממליצים לבצע פעולת שטיפה. לאחר מכן רוקנו ויבשו את מכל המים ואת מכל איסוף הטפטופים

הערה: הסירו כתמי אבנית באמצעות מטלית טבולה בחומץ, ולאחר מכן נגבו במים נקיים ויבשו במטלית רכה.

שטיפת המכשיר

על מנת שמכשירכם יישאר נקי, באפשרותכם לשאוב את המים דרך מערכת הצינורות. לאחר מכן השאירו את המים בתוך מכל איסוף הטפטופים.

הערה: לאחר השטיפה עשויים להימצא חלקיקי אבנית שהשתחררו במכל איסוף הטפטופים. מדובר בתופעה נורמלית והיא אינה משפיעה על התפקוד.

1. בחרו ב- באמצעות בורר הפעולות.
2. ✔ התצוגה מציגה את משך הזמן של התכנית. אין באפשרותכם לשנות את משך הזמן.
3. פתחו את מכסה המכל.
4. הסירו ורוקנו את מכל איסוף הטפטופים.
5. דחפו פנימה את מכל איסוף הטפטופים במלואו.
6. הסירו את מכל המים ורוקנו שאריות מים אפשריות.
7. שטפו את מכל המים ביסודיות ומלאו אותו במים טריים.
8. דחפו את מכל המים במלואו.
9. סגרו את כיסוי המכל.
10. לחצו על ▷/☐.
11. ✔ המכשיר שואב מים דרך הצינורות.
12. ✔ בתצוגה מתחילה הספירה לאחור של משך הזמן.
13. ✔ בתום משך הזמן נשמע אות קולי.
14. רוקנו את מכל איסוף הטפטופים.

ריקון מכל המים

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

מיכל המים עלול להתחמם בזמן שהמכשיר פועל.

- ◂ לאחר שימוש קודם במכשיר המתינו עד שמיכל המים מתקרר.
- ◂ הוציאו את מיכל המים משקע המיכל.

שימו לב!

ניקוי מיכל המים במדיח הכלים יגרום לנזקים.

- ◂ אין לנקות את מיכל המים במדיח הכלים.
- ◂ נקו את מיכל המים עם מטלית רכה ונוזל כלים רגיל.

1. לחצו על מרכז כיסוי המכל.
2. ✔ כיסוי המכל מתקפל כלפי מעלה.
3. משכו החוצה את מכל המים.
4. הסירו בזהירות את המכסה של מיכל המים.
5. רוקנו את מיכל המים, נקו אותו עם נוזל לשטיפת כלים ושטפו אותו היטב במים נקיים.
6. ייבשו את כל החלקים במטלית רכה.
7. ייבשו היטב את האטם של המכסה.
8. הניחו למיכל המים להתייבש כאשר המכסה פתוח.
9. הניחו את המכסה על מיכל המים והדקו אותו.
10. דחפו את מכל המים במלואו.
11. סגרו את כיסוי המכל ולחצו במרכז לזמן קצר.
12. ✔ כיסוי המכל נעול.

ייבוש תעלת הניקוז

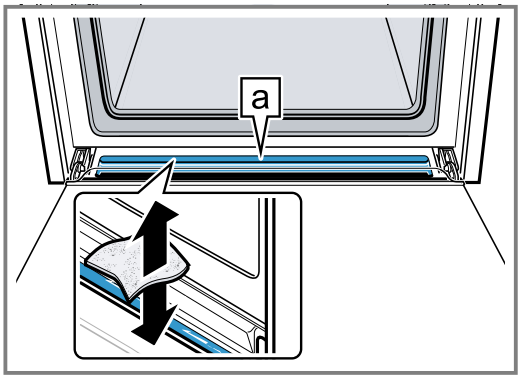
⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

המכשיר מתחמם במהלך ההפעלה.

- ◂ הניחו למכשיר להתקרר לפני הניקוי.

דרישה: תא הבישול התקרר.

1. פתחו את דלת המכשיר.
2. פתחו את מכסה המכל.
3. הסירו את מכל המים ואת מכל איסוף הטפטופים.
4. **הערה:**
   תעלת הניקוז a ממוקמת מתחת לתא הבישול.



ספגו את המים מתעלת הניקוז a עם מטלית או ספוג ונגבו בזהירות.

חימום וייבוש של תא התנור

יבשו תמיד את תא התנור לאחר שימוש במיקרוגל כדי לוודא שלא נותרות שאריות לחות.

1. הניחו למכשיר להתקרר.
2. לכלוכים גסים בתא הבישול יש להסיר מיד.
3. נגבו את הלחות מרצפת תא הבישול.
4. בחרו ב-⌚ באמצעות בורר הפעולות.
5. לחצו פעמיים על ◷.
✓ |→ מסומן בתצוגה.
6. כוונו משך זמן של 15 דקות באמצעות הבורר הסיבובי.
7. התחילו את ההפעלה באמצעות ▷/☐.
✓ הייבוש מתחיל, וכעבור 15 דקות מסתיים.
8. פתחו את דלת המכשיר למשך 2-1 דקות כדי שאדי המים יתנדפו.

ייבוש ידני של תא התנור

יבשו תמיד את תא התנור לאחר שימוש במיקרוגל כדי לוודא שלא נותרות שאריות לחות.

1. הניחו למכשיר להתקרר.
2. הסירו את שאריות המזון הקשות ביותר מתא התנור.
3. יבשו את תא התנור באמצעות ספוג.
4. השאירו את דלת התנור פתוחה למשך שעה, כדי לאפשר לפנים תא התנור להתייבש כליל.

12 תוכניות אוטומטיות

תוכניות אוטומטיות יכולות לסייע לכם להכין מנות שונות על-ידי בחירת ההגדרות המיטביות באופן אוטומטי.

12.1 עצות בנוגע לקביעת התצורה של ההגדרות עבור מנות

פעלו בהתאם לעצות אלה כדי להשיג תוצאות בישול מיטביות.

- השתמשו רק במזון במצב מושלם.
- השתמשו רק בבשר בטמפרטורת מקרר.
- השתמשו רק בפריטי מזון קפואים מהמקפיא.
- הוציאו את האוכל מהאריזה ושקלו אותו. אם אינכם יכולים להגדיר את המשקל המדויק במכשיר, עגלו את המשקל כלפי מעלה או מטה.
- הכניסו את האוכל לתנור הקר.
- השתמשו תמיד בכלי בישול המתאימים לשימוש במיקרוגל ועמידים בפני חום, לדוגמה, כלים שעשויים מזכוכית או מקרמיקה.

12.2 סקירת המנות

המכשיר מבקש מכם להזין את המשקל. אתם יכולים להגדיר משקלים בטווח המשקלים המוגדר מראש.

הפשרה

עצה: הדביקו את מדבקת התוכניות על המכשיר שלכם. כך תוכלו לגשת לתוכניות ביתר קלות ובמהירות.

מס'	סוג מזון	אביזרים	מפלס	טווח משקל בק"ג	הערות
10P	בשר טחון, בקר או טלה [1,2]	כלי שטוח, פתוח	0	1.20 - 10.	הסירו בשר שכבר הפשיר לאחר ההפיכה.
20P	פילה דג [1,2]	כלי שטוח, פתוח	0	1.00 - 10.	פילה מזאב מים, בקלה, ורדון, זהבון, זנדר

[1] שימו לב לאיתות: להפוך.

[2] השתמשו בכלים המתאימים למיקרוגל.

מס'	סוג מזון	אביזרים	מפלס	טווח משקל בק"ג	הערות
30P	חלקי עופות עם עצמות[1,2]	כלי שטוח, פתוח	0	1.20 - 15.	הכניסו את חלקי העופות כאשר הצד של העור כלפי מטה.
40P	פרוסות לחם[1,2]	כלי שטוח, פתוח	0	50. - 10.	לחם חיטה, לחם חיטה-שיפון מעורב, לחם מלא; הפשירו לחם רק בכמויות הנדרשות. הלחם יהפוך לעבש במהרה. הפרידו את פרוסות הלחם ככל שיתאפשר.

[1] שימו לב לאיתות: להפוך.

[2] השתמשו בכלים המתאימים למיקרוגל.

בשר, עופות ודגים

מס'	סוג מזון	אביזרים	מפלס	טווח משקל בק"ג	הערות
50P	פילה דג; טרי[1]	כלי אידוי + מגש זכוכית	3	50. - 20.	
60P	פילה דג, קפוא[1]	כלי אידוי + מגש זכוכית	3	50. - 20.	השתמשו בפילה דגים שטוחים באופן אחיד.

[1] מלאו את מכל המים.

ירקות ותוספות

מס'	סוג מזון	אביזרים	מפלס	טווח משקל בק"ג	הערות
70P	ברוקולי, טרי [1]	כלי אידוי + מגש זכוכית	3	1.00 - 10.	
80P	אפונה, קפוא[1]	כלי אידוי + מגש זכוכית	3	1.00 - 10.	
90P	פרוסות גזר, טרי[1]	כלי אידוי + מגש זכוכית	3	75. - 10.	ככל שהפרוסות עבות יותר, כך התוצאה תהיה קשה יותר ללעיסה. אם ברצונכם לבשל את המנה בצורה יסודית, הזינו משקל גבוה יותר. משך התוכנית מתארך.
01P	אספרגוס ירוק, טרי[1]	כלי אידוי + מגש זכוכית	3	70. - 10.	לא להניח אחד על השני.
11P	אורז[2,3]	כלי בישול גבוה עם מכסה	0	50. - 10.	השתמשו רק באורז ארוך. אין להשתמש באורז בשקיות בישול. השתמשו בכמות מים גדולה פי 2-3 עבור האורז. תנו לאורז לנוח לאחר 5-10 הדקות המתוכננות.

[1] מלאו את מכל המים.

[2] שימו לב לאיתות: לערבב.

[3] השתמשו בכלים המתאימים למיקרוגל.

מס'	סוג מזון	אביזרים	מפלס	טווח משקל בק"ג	הערות
21P	תפוחי אדמה מבושלים במי מלח [1] [3]	כלי אידוי + מגש זכוכית	3	20. - 50.	קלפו את תפוחי האדמה וחתכו את תפוחי האדמה לקוביות. ככל שהחתיכות גדולות יותר, כך תהיה התוצאה קשה יותר ללעיסה.
31P	לפתן פירות [1] [2] [3]	כלי אידוי + מגש זכוכית	3	30. - 80.	הוסיפו מעט סוכר וקינמון לפירות. לפתן פירות יער: הוסיפו פטל ותות רק בהישמע צליל המורה על ערבוב.

[1] מלאו את מכל המים.

[2] שימו לב לאיתות: לערבב.

[3] השתמשו בכלים המתאימים למיקרוגל.

נוחות

מס'	סוג מזון	אביזרים	מפלס	טווח משקל בק"ג	הערות
41P	חימום מזון בצלחת - לאחר קירור	כלי שטוח על מגש הזכוכית.	3	20. - 50.	
51P	חימום מנה בצלחת, לאחר הקפאה	כלי שטוח על מגש הזכוכית.	3	20. - 50.	

12.3 החלת הגדרות עבור מנות

1. כוונו את בורר הפעולות ל-[P].
✔ התצוגה מציגה את מספר המנה הראשונה והצעת משקל.
2. הגדירו את המנה המבוקשת באמצעות בורר הפעולות.
3. לחצו על ⚖/℃.
✔ הגדרת המשקל מודגשת על גבי התצוגה.
4. קבעו את המשקל באמצעות בורר הפעולות.
לפני ההתחלה תוכלו לעבור בין המנה לבין המשקל בעזרת [P] ו-⚖/℃.
✔ המכשיר קובע אוטומטית את משך הזמן.
5. לחצו על ☐/▷.
לאחר ההתחלה לא תוכלו עוד לשנות את המנה ואת המשקל. באפשרותכם להציג את המשקל המוגדר באמצעות ⚖/℃.
✔ המכשיר מופעל.
✔ ☐/▷ מאיר.
✔ תראו את הספירה לאחור של משך הבישול.
✔ בתום משך הזמן נשמע אות קולי.
6. סובבו את בורר הפעולות למצב כבוי.

הערה: לפני ההתחלה תוכלו לעבור בין התוכניות לבין המשקל באמצעות [P] ו-⚖/℃.
לאחר ההתחלה לא תוכלו עוד לשנות את מספר התכנית ואת המשקל. בעזרת ⚖/℃ תוכלו לאחזר את המשקל שהוגדר.

12.4 שינוי מנה

1. לחצו על ☐/▷ במשך ארבע שניות או פתחו את דלת המכשיר.
✔ המנה תאופס.
2. בחרו במנה חדשה.

12.5 השהיית הפעולה

אפשר לעצור את המכשיר בכול עת.

1. לחצו על ☐/▷ או פתחו את דלת המכשיר.
✔ ההפעלה מושהית.
✔ ☐/▷ מהבהב.
2. כדי להמשיך את פעולת המכשיר סגרו את דלת המכשיר ולחצו על ☐/▷.
✔ ההפעלה ממשיכה.
✔ ☐/▷ מאיר.

12.6 עצירת ההפעלה

ניתן לעצור את ההפעלה בכל עת.

◂ סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי.
המאוורר עשוי להמשיך לפעול לאחר השהיה או עצירה של הפעלה.
✔ המכשיר מפסיק כל פונקציה שפועלת.

13 אפשרויות קביעת זמן

המכשיר מציג אפשרויות להגדרת זמן שניתן להשתמש בהן כדי להגדיר את משך הבישול ואת הטיימר.

13.1 סקירת פונקציות הזמן

למכשיר שלכם קיימות פונקציות זמן שונות. פתחו את התפריט בעזרת ◷ והחליפו בין הפונקציות השונות. בתצוגה יאירו הסמלים של הפונקציות הזמינות, כאשר הפונקציה האחרונה שנבחרה תודגש.

פונקציית זמן	שימוש
טיימר 🔔	תוכלו להגדיר את הטיימר ללא תלות במצב ההפעלה. הוא אינו משפיע על המכשיר. בתום הזמן של הטיימר יישמע אות קולי.
משך זמן |→	לאחר משך זמן מסוים שהוגדר המכשיר יסיים את ההפעלה באופן אוטומטי. רק לאחר הגדרת סוג חימום תוכלו להציג את משך הזמן באמצעות ◷. לאחר שחלף משך הזמן, נשמע אות קולי.
שעון ◷	כל עוד לא רצה פונקציה אחרת ברקע, המכשיר יציג לכם את השעון בתצוגה.

הערה: באפשרותכם לסיים את האות הקולי מוקדם יותר ע"י לחיצה על ◷. את משך הזמן של השמעת האות הקולי תוכלו לשנות בהגדרות הבסיסיות ←*עמוד 66*

13.2 בדיקת אפשרויות קביעת הזמן

דרישה: כאשר מוגדרות כמה פונקציות זמן, הסמלים המתאימים מאירים. תוכלו לראות את משך הזמן נספר לאחור. במהלך הפעולה הטיימר ומשך הזמן זמינים. במצב המתנה הטיימר והשעון זמינים.

- ◂ לחצו על ◷ עד ש-◷, או |→ יודגשו.
- ✓ בתצוגה מוצגים הערכים התואמים.

13.3 הגדרת טיימר

1. לחצו על ◷.
- ✓ 🔔 וסמל הזמן יאירו על גבי התצוגה.
2. הגדירו את זמן הטיימר באמצעות הבורר הסיבובי.
- ✓ הזמן שהוגדר יוחל לאחר מספר שניות.
- ✓ הטיימר מתחיל לפעול.
- ✓ 🔔 יאיר על גבי התצוגה והזמן של הטיימר נספר לאחור בצורה נראית. שאר סמלי הזמן כבים.
- ✓ לאחר תום הזמן של הטיימר יישמע אות קולי. על גבי התצוגה יופיע --:--.
3. באפשרותכם לכבות את הטיימר באמצעות שדה כלשהו.

13.4 כוונון מחדש של הטיימר

- ◂ שנו את זמן הטיימר באמצעות הבורר הסיבובי.
- ✓ לאחר מספר שניות, המכשיר מציג את משך הטיימר שנקבע.

13.5 ביטול הטיימר

- ◂ באמצעות בורר הסיבובי כוונו את זמן הטיימר ל--:--.
- ✓ הטיימר כבוי.

13.6 הגדרת משך הזמן

1. לחצו ◷ פעמיים.
- ✓ בתצוגה יופיע --:-- וסמלי הזמן יאירו.
2. הגדירו משך זמן באמצעות הבורר הסיבובי.
3. לחצו על ▷/☐.
- ✓ המכשיר מתחיל לפעול.
- ✓ משך הזמן נספר לאחור בצורה נראית לעין על גבי התצוגה ו-▷/☐ יאיר. כבו את סמלי הזמן האחרים.
- ✓ יישמע אות קולי לאחר תום הזמן. המכשיר מפסיק לחמם. על גבי התצוגה יופיע --:--.
4. האות הקולי ייפסק עם לחיצה על ◷
5. על מנת לכבות את המכשיר, סובבו את בורר הפעולות למצב כבוי.

13.7 שינוי משך זמן הבישול:

- ◂ שנו את זמן הבישול באמצעות הבורר הסיבובי.
- ✓ לאחר מספר שניות, התצוגה מציגה את משך הבישול שהשתנה.
- ✓ תראו את הספירה לאחור של משך הבישול.

13.8 מחיקת משך זמן

הערה: בפונקציית הטיימר שהוגדרה עליכם ללחוץ תחילה על ◷ על מנת לשנות את משך הזמן.

- ◂ באמצעות הבורר הסיבובי קבעו משך זמן של --:--.
- ✓ לאחר מספר שניות, המכשיר מקבל את השינוי.

13.9 כוונון השעון

בהפעלת המכשיר תצוגת הזמן מודגשת. הערכים *00:21* ו-◷ מאירים על גבי התצוגה.

1. הגדירו את השעה באמצעות הבורר הסיבובי.
2. לחצו על ◷.
- ✓ השעה מכוונת.

13.10 שינוי השעה

דרישה: המכשיר כבוי.

1. לחצו ◷ פעמיים.
- ✓ התצוגה מראה את ◷ ואת השעה.
2. הגדירו את השעה באמצעות הבורר הסיבובי.
3. לחצו על ◷.
- ✓ השעה מכוונת.

הערה: אם לא לחצתם על ◷ לאחר הגדרת השעה, המכשיר יחיל אוטומטית את הערך שנקבע לאחר מספר שניות.
אם שיניתם את המיקום של בורר הפעולות בזמן ההגדרות, תוכלו להשתמש במכשיר רק לאחר שסובבתם את בורר הפעולות למצב כבוי.
כדי להפחית את הצריכה של המכשיר במצב המתנה אפשר להסתיר את השעון.

14 נעילת בטיחות בפני ילדים

תוכלו לאבטח את המכשיר כדי למנוע הפעלה בשוגג שלו על-ידי ילדים או שינוי ההגדרות.

14.1 הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים

דרישה: המכשיר כבוי.

- ◂ לחצו על ⚿ למשך כ-4 שניות.
- ✔ לוח הבקרה ננעל.
- ✔ ⚿ מופיע בתצוגה.

הערה: אם הוגדר זמן טיימר 🔔, הוא ימשיך לספור לאחור. כל עוד הנעילה מפני ילדים מופעלת, לא תוכלו לשנות את זמן הטיימר. תוכלו להפסיק את האות הקולי באמצעות לחיצה על שדה כלשהו.

14.2 ביטול נעילת הבטיחות בפני ילדים

- ◂ לחצו על ⚿ למשך כ-4 שניות.
- ✔ לוח הבקרה משוחרר להפעלה.

15 הגדרות בסיסיות

תוכלו להתאים את ההגדרות הבסיסיות של מכשירכם לפי צורכיכם.

15.1 סקירת ההגדרות הבסיסיות

כאן תוכלו למצוא סקירה של ההגדרות הבסיסיות ושל הגדרות המפעל. ההגדרות הבסיסיות תלויות באבזור המכשיר.

תצוגה	הגדרה בסיסית	בחירה	תיאור
10c	משך האות	1 = קצר = 10 שניות 2 = בינוני = 30 שניות[1] 3 = ארוך = 2 דקות	הגדרת משך האות בתום משך הזמן או זמן הטיימר.
20c	צליל לחצני המגע	0 = כבוי 1 = מופעל[1]	הדלקה או כיבוי של צלילי לחצני המגע.
30c	בהירות התצוגה	1 = נמוכה 2 = בינונית [1] 3 = גבוהה	הגדרת בהירות הצג.
40c	תצוגת הזמן	0 = כבוי 1 = מופעל[1]	הצגת השעה בתצוגה.
50c	תאורה פנימית	0 = כבוי 1 = מופעל[1]	הדלקה או כיבוי של התאורה הפנימית.
60c	קשיות המים	0 = מרוככים 1 = רכים 2 = בינוניים 3 = קשים 4 = קשים מאוד [1]	הגדרת קשיות המים ←*עמוד 55*.
70c	הגדרת יצרן	0 =כבוי[1] 1 = מופעל	איפוס הגדרות ששונו בחזרה להגדרות יצרן.
80c	מצב הדגמה	0 =כבוי[1] 1 = מופעל	הפעלה או כיבוי של מצב הדגמה. **הערה:** מצב ההדגמה גלוי רק במהלך 5 הדקות הראשונה לאחר חיבור המכשיר לחשמל.

[1] הגדרת המפעל (יכולה להשתנות בהתאם לדגם המכשיר)

15.2 שינוי ההגדרות הבסיסיות

דרישה: המכשיר כבוי.

1. לחצו על ◷ למשך שניות אחדות.
- ✔ בתצוגה מופיעה ההגדרה הבסיסית הראשונה.
2. באמצעות הבורר הסיבובי שנו את ההגדרה הבסיסית.
3. לחצו על ◷.
- ✔ בתצוגה מופיעה ההגדרה הבאה.
4. בחרו באמצעות ◷ את כל ההגדרות הבסיסיות המבוקשות ושנו את הערכים שלהן.
5. כדי לשמור את השינויים, לחצו למשך שניות אחדות על ◷.

הערה: לאחר הפסקת חשמל ההגדרות הבסיסיות ששונו נותרות בעינן.

15.3 ביטול שינויים בהגדרות הבסיסיות

- ◂ סובבו את בורר הפונקציות.
- ✔ כל השינויים מתבטלים ולא נשמרים.

16 ניקוי ותחזוקה

נקו וטפלו במכשיר בקפידה על מנת שהוא יתפקד לאורך זמן.

16.1 עצות לטיפול בתנור

פעלו בהתאם לעצות הטיפול במכשיר כדי לוודא שהמכשיר פועל כהלכה תמיד.

פתרון	יתרון
שמרו על המכשיר נקי תמיד והסירו לכלוך מיד. נקו את תא הבישול לאחר כל שימוש.	כך הלכלוך אינו נדבק ואינו נחרך.
הסירו מיד כתמי אבנית, שומן, עמילן וחלבון.	כך תמנעו חלודה.
השתמשו במגש הזכוכית באפיית עוגות לחות מאוד.	כך תא הבישול לא יתלכלך מאוד.
לצורך צלייה יש להשתמש בכלי מתאים, כגון מצלה.	כך תא הבישול לא יתלכלך מאוד.

16.2 מוצרי ניקוי

השתמשו בתכשירי ניקוי מתאימים בלבד.

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

חדירת לחות עלולה לגרום להתחשמלות.

- אין להשתמש במכשירי ניקוי באדים או בלחץ גבוה לניקוי המכשיר.

שימו לב!

תכשירי ניקוי שאינם מתאימים עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר.

- אין להשתמש באמצעי ניקוי חדים או שורטים.
- אין להשתמש בתכשירי ניקוי המכילים אחוז גבוה של אלכוהול.
- אין להשתמש בכריות קרצוף קשות או בספוגי ניקוי שוחקים.
- אין להשתמש בתכשירי ניקוי מיוחדים לניקוי מכשיר בעודו חם.
- מותר להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית, במגרדת זכוכית או בחומרים לטיפוח נירוסטה רק אם בהוראות השימוש של החלק הרלוונטי מצוין שהם מתאימים.

מטליות ספוג חדשות מכילות שאריות מהייצור.

- יש להקפיד ולשטוף היטב ספוגיות או מטליות ניקוי חדשות לפני השימוש הראשון בהן.

כדי לדעת אילו תכשירי ניקוי מתאימים לניקוי משטחים וחלקים מסוימים, עיינו בהנחיות הניקוי.

16.3 ניקוי המכשיר

נקו את המכשיר כנדרש כדי שלא לגרום נזקים לחלקים ולמשטחים שונים עקב ניקוי שגוי או ניקוי בחומרי ניקוי לא מתאימים.

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש.

- יש להימנע ממגע בגופי החימום.
- יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מתחת לגיל 8 שנים.

⚠ אזהרה – סכנת שריפה!

שאריות מזון, נתזי שומן ומיצי בשר עלולים להתלקח.

- לפני השימוש במכשיר, הסירו את שאריות המזון הקשות ביותר מתא התנור, גופי החימום והאביזרים.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

דלת הזכוכית של המכשיר עלולה להתנפץ, אם היא שרוטה.

- אין להשתמש בחומר ניקוי חריף ושוחק או במגרדת מתכת חדה לניקוי זכוכית דלת המכשיר, כי אלה עלולים לשרוט את פני השטח.

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←*עמוד 67*
2. שימו לב להנחיות לניקוי רכיבי המכשיר או פני השטח.
3. אם אין הוראות אחרות:
   – נקו את רכיבי המכשיר בתמיסת חומר ניקוי חמה ובמטלית ניקוי.
   – יבשו באמצעות מטלית רכה.

16.4 ניקוי חזית המכשיר

שימו לב!

ניקוי לא נכון עלול לפגוע בחזית המכשיר.

- אין לנקות באמצעות חומר לניקוי זכוכית, מגרדת זכוכית או מגרדת מתכת.
- כדי למנוע חלודה על חזיתות מתכת, יש להסיר מיד כתמי אבנית, כתמי שומן, כתמי עמילן וכתמי חלבון.
- יש לנקות חזיתות מפלדת אל-חלד באמצעות חומרים מיוחדים לניקוי פלדת אל-חלד חמה.

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←*עמוד 67*
2. נקו את חזית המכשיר באמצעות תמיסת חומר ניקוי חמה ומטלית ניקוי.

   הערה: הבדלי צבע קלים נוצרים בחזית המכשיר כתוצאה מהשוני בחומרים, כגון זכוכית, פלסטיק או מתכת.
3. על חזיתות מכשיר מנירוסטה, מרחו שכבה דקיקה של תכשיר טיפוח לנירוסטה באמצעות מטלית רכה.
   את חומרי הניקוי לנירוסטה ניתן לרכוש בשירות הלקוחות או בחנויות המקצועיות.
4. ייבשו באמצעות מטלית רכה.

16.5 ניקוי לוח הבקרה

שימו לב!

ניקוי לא נכון עלול לפגוע בלוח הבקרה.

- לעולם אין לנגב את לוח הבקרה במטלית רטובה.

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←*עמוד 67*
2. נקו את לוח הבקרה במטלית מיקרופייבר או במטלית רכה ולחה.
3. ייבשו באמצעות מטלית רכה.

16.6 ניקוי לוחות הדלת

שימו לב!

ניקוי לא נכון עלול לפגוע בזגוגיות הדלת.

- אין להשתמש במגרדת זכוכית.

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←*עמוד 67*
2. נקו את זגוגיות הדלת באמצעות מטלית לחה ותכשיר לניקוי זכוכית.

   הערה: צללים על זגוגיות הדלת, שנראים כמו פסים, הם השתקפויות של התאורה הפנימית בתא הבישול.
3. ייבשו באמצעות מטלית רכה.

16.7 ניקוי ידית הדלת

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←*עמוד 67*
2. נקו את ידית הדלת באמצעות תמיסת חומר ניקוי ומטלית ניקוי רכה.

הערה: אם חומר להסרת אבנית הגיע לידית הדלת, יש לנגב אותו מיד. אחרת לא ניתן יהיה להסיר עוד את הכתמים הללו.
3. ייבשו באמצעות מטלית רכה.

16.8 ניקוי אטם הדלת

שימו לב!
ניקוי לא נכון עלול לגרום נזק לאטם הדלת.
- אין לנקות באמצעות מגרדת זכוכית או מגרדת מתכת.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים.

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←*עמוד 67*
2. נקו את אטם הדלת באמצעות תמיסת חומר ניקוי ומטלית ניקוי רכה.
3. ייבשו באמצעות מטלית רכה.

16.9 ניקוי חזיתות מנירוסטה

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←*עמוד 67*
2. נקו בעזרת מטלית לחה ומי סבון חמים.
3. ייבשו באמצעות מטלית רכה.
4. לאחר הניקוי יש לבדוק את מיקום אטמי הדלת.

16.10 ניקוי תא התנור

שימו לב!
ניקוי לא נכון עלול לפגוע בתא הבישול.
- אין להשתמש בתרסיס לניקוי תנורים, בתכשירי ניקוי אגרסיביים אחרים לתנור או בחומרי ניקוי שוחקים.

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←*עמוד 67*
2. נקו בתמיסת חומר ניקוי חמה או במי חומץ.
3. כשיש לכלוך קשה, השתמשו בתכשיר לניקוי תנורים. מותר להשתמש בתכשיר לניקוי תנורים רק בתא בישול קר.
עצה: כדי לסלק ריחות לא נעימים, חממו ספל מים עם כמה טיפות מיץ לימון למשך 2-1 דקות בעוצמת מיקרוגל מרבית. כדי למנוע רתיחה מאוחרת, יש להקפיד להכניס כפית לכלי.
4. נגבו את תא הבישול במטלית רכה.
5. הניחו לתא הבישול להתייבש כשדלתו פתוחה.

16.11 ניקוי האביזרים

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←*עמוד 67*
2. שיירי מאכלים שרופים ניתן לרכך באמצעות מטלית ניקוי לחה ותמיסת חומר ניקוי חמה.
3. נקו את האביזר באמצעות תמיסת חומר ניקוי חמה ומטלית ניקוי רכה או במברשת ניקוי רכה.
4. חלודה יש לנקות באמצעות תכשיר לניקוי פלדת אל-חלד או במדיח הכלים.
במקרה של לכלוך עיקש יש להשתמש בברזלית או בתכשיר ניקוי תנורים.
5. ייבשו באמצעות מטלית רכה.

16.12 ניקוי מכל איסוף הטפטופים

שימו לב!
חום יכול להזיק למכל איסוף הטפטופים.
- אין לייבש את מכל איסוף הטפטופים בתא בישול חם.
- אין לנקות את מכל איסוף הטפטופים במדיח כלים.

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←*עמוד 67*
2. נקו את מכל איסוף הטפטופים באמצעות מטלית וחומר ניקוי חם.
3. שטפו באופן יסודי באמצעות מים צלולים.
4. ייבשו באמצעות מטלית רכה.
5. הניחו למכל איסוף הטפטופים להתייבש עם מכסה פתוח.
6. ייבשו היטב את האטם של המכסה.

16.13 ניקוי מכל המים

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←*עמוד 67*
2. נקו את מכל המים באמצעות מטלית וחומר ניקוי חם.
3. שטפו באופן יסודי באמצעות מים צלולים.
4. ייבשו באמצעות מטלית רכה.
5. הניחו למיכל המים להתייבש כאשר המכסה פתוח.
6. ייבשו היטב את האטם של המכסה.

16.14 ניקוי תא המכל

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←*עמוד 67*
2. יבשו היטב את תא המכל לאחר כל שימוש.

16.15 ניקוי פתח יציאת האדים בתא הבישול

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←*עמוד 67*
2. נקו את פתח יציאת האדים בתא הבישול באמצעות מטלית חמה וספוג ניקוי או מברשת רכה.

16.16 פונקציית ניקוי

השתמשו בפונקציית הניקוי על מנת לנקות את המכשיר.

הסרת אבנית

כדי להבטיח שהמכשיר שלכם יתפקד בצורה תקינה, הסירו אבנית באופן קבוע.
התדירות של הפעלת התכנית להסרת האבנית תלויה בקשיות המים ובמספר ההפעלות במצב אדים שהושלמו. המכשיר יציג לכם calc בתצוגה ברגע שנותרו 5 הפעלות עם אדים או פחות. אם לא תסירו את האבנית, לא תוכלו עוד להשתמש בהפעלה בתוספת אדים.
הסרת האבנית אורכת כ-32 דקות בסה"כ. הסרת האבנית מורכבת משני צעדים אוטומטיים.
- דקות31הסרת אבנית, משך זמן: כ-
- שטיפה לאחר הסרת אבנית: משך זמן - כדקה אחת.

בצעו הסרת אבנית מלאה מטעמי הגיינה.
אם הפסקתם את הסרת האבנית, לא תוכלו להמשיך את השימוש באדים. על מנת שהמכשיר יחזור למצב מוכן לפעילות, אנא בצעו את השטיפה במלואה.

הפעלת תהליך הסרת האבנית

הסרת האבנית במכשירכם אורכת כ-31 דקות.
שימו לב!
חומרים בלתי מומלצים להסרת אבנית עלולים לגרום לנזקים במכשיר.
- להסרת אבנית יש להשתמש רק במסיר האבנית המומלץ לשימוש על ידינו. זמני הפעולה בזמן הסרת האבנית תלויים במסיר האבנית.
אם תמיסה להסרת אבנית באה במגע עם לוח הבקרה או עם משטחים רגישים אחרים, ייגרם להם נזק.
- הסירו מיד את התמיסה להסרת אבנית בעזרת מים.

1. בחרו ב-calc באמצעות בורר הפעולות.
✓ התצוגה מראה את משך הזמן של תהליך הסרת האבנית. אין באפשרותכם לשנות את משך הזמן.
2. פתחו את מכסה המכל.
3. הסירו ורוקנו את מכל איסוף הטפטופים.
4. דחפו פנימה את מכל איסוף הטפטופים במלואו.
5. הוציאו את מיכל המים.
6. ערבבו את המים ואת חומרי הסרת האבנית לכדי תמיסה להסרת אבנית.
– ערבבו 250 מ"ל מים ו-50 מ"ל חומר נוזלי להסרת אבנית לכדי תמיסה להסרת אבנית או המיסו טבליה להסרת אבנית במשקל 18 גר' במשך 5 דקות ב-250 מ"ל מים.
7. מלאו את מכל המים בתמיסה להסרת אבנית ודחפו פנימה את מכל המים עד הסוף.

8. סגרו את כיסוי המכל.
9. לחצו על ▷/☐.
- ✔ מתבצעת הסרת אבנית מהמכשיר.
- ✔ משך הזמן שנותר נספר לאחור בתצוגה.
- ✔ מיד בתום הסרת האבנית יישמע אות קולי. המכשיר מושהה.

10. פתחו את מכסה המכל.
11. הסירו, רוקנו ודחפו פנימה את מכל איסוף הטפטופים.
12. הסירו את מכל המים, שטפו אותו ביסודיות, מלאו אותו במים טריים ודחפו אותו פנימה.
13. סגרו את כיסוי המכל.
14. לחצו על ▷/☐.
- ✔ המכשיר נשטף פעמיים באופן אוטומטי. מיד בתום השטיפה יישמע אות קולי.

הערה: שימו לב ליחסי התערובת של החומר להסרת אבנית. חומר נוזלי להסרת אבנית (מספר הזמנה - 00311680): יחס תערובת - 1:5, ערבבו 50 מ"ל חומר להסרת אבנית עם 250 מ"ל מים.
טבליה להסרת אבנית (מספר הזמנה 00311864): טבליה להסרת אבנית, משקל: 18 גר', המיסו ב-250 מ"ל מים במשך 5 דקות.

שטיפה

אם אינכם משתמשים עוד בפעולת האידוי, אנא שטפו את המכשיר.
על מנת שמכשירכם יישאר נקי, באפשרותכם לשאוב את המים דרך מערכת הצינורות. לאחר מכן המכשיר מנקז מים אל תוך מכל איסוף הטפטופים.

הערה: לאחר השטיפה עשויים להימצא חלקיקי אבנית שהשתחררו במכל איסוף הטפטופים. מדובר בתופעה נורמלית והיא אינה משפיעה על התפקוד.

ביצוע שטיפה

1. בחרו ב-♨ באמצעות בורר הפעולות.
- ✔ התצוגה תראה את משך הזמן של התוכנית. אין באפשרותכם לשנות את משך הזמן של התוכנית.

2. פתחו את מכסה המכל.
3. הסירו ורוקנו את מכל איסוף הטפטופים.
4. דחפו פנימה את מכל איסוף הטפטופים במלואו.
5. הסירו את מכל המים ורוקנו שאריות מים אפשריות.
6. שטפו את מכל המים ביסודיות ומלאו אותו במים טריים.
7. דחפו את מכל המים במלואו.
8. סגרו את כיסוי המכל.
9. לחצו על ▷/☐.
- ✔ מים נשאבים דרך הצינור.
- ✔ בתצוגה מתחילה הספירה לאחור של משך הזמן.
- ✔ בתום משך הזמן נשמע אות קולי.

ניקוי נוסף

לאחר כל הסרת אבנית, עליכם לבצע את הצעדים הבאים.

1. פתחו את מכסה המכל.
2. רוקנו, נקו ויבשו את מכל איסוף הטפטופים ואת מכל המים.
3. סובבו את בורר הפעולות למצב כבוי.
- ✔ התהליך הסתיים והמכשיר מוכן לפעולה.

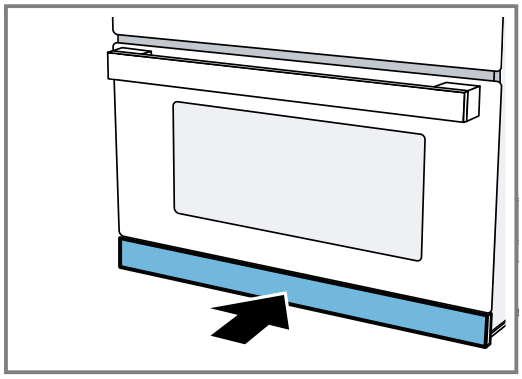
רוקנו את מכל איסוף הטפטופים

בביצוע פעולות הניקוי ייאספו שיירי מים במכל איסוף הטפטופים. לאחר מכן רוקנו ויבשו את מכל איסוף הטפטופים.

שימו לב!

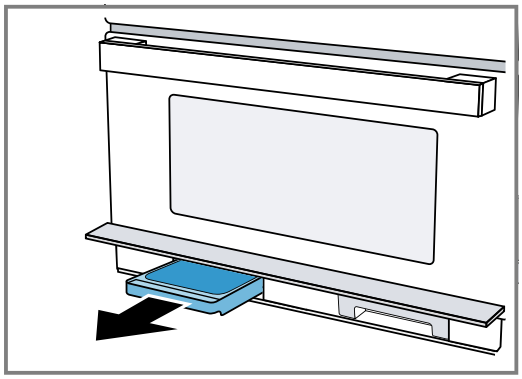
חום יכול להזיק למכל איסוף הטפטופים.
- ◂ אין לייבש את מכל איסוף הטפטופים בתא בישול חם.
- ◂ אין לנקות את מכל איסוף הטפטופים במדיח כלים.

1. לחצו לחיצה קצרה על מרכז כיסוי המכל.

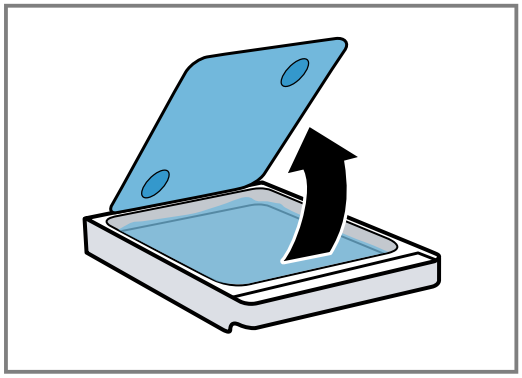


- ✔ כיסוי המכל ייפתח. מכל איסוף הטפטופים ומכל המים הינם נגישים.

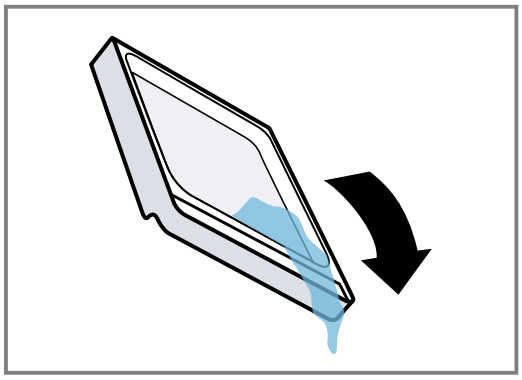
2. הוציאו את מכל איסוף הטפטופים מתא המכל.



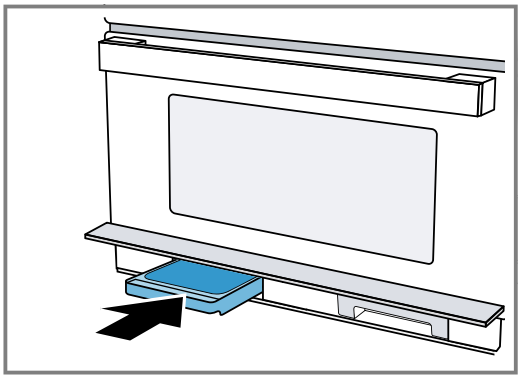
3. פתחו את המכסה של מכל איסוף הטפטופים.



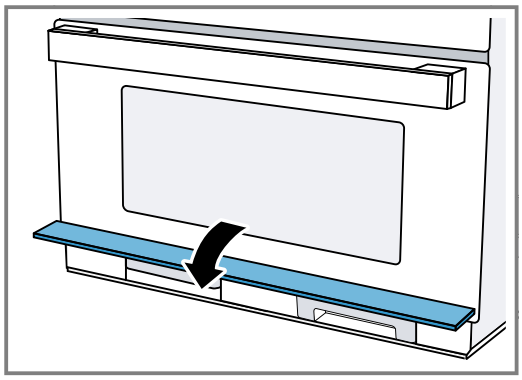
4. רוקנו את מכל איסוף הטפטופים.



5. הכניסו את מכל איסוף הטפטופים לתא המכל ודחפו אותו פנימה עד הסוף.



6. סגרו את כיסוי המכל.



✔ המכשיר מוכן לפעולה.

17 פתרון בעיות

ניתן לתקן בעיות קלות במכשיר בעצמכם. קראו מידע על פתרון תקלות לפני שאתם פונים לשירות הלקוחות שלנו. כך תימנעו מעלויות מיותרות.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

תיקונים לא נכונים הם מסוכנים.

- יש לאפשר אך ורק לטכנאים מיומנים לבצע תיקונים במכשיר.
- אם המכשיר פגום, פנו לשירות הלקוחות.

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה.

- יש לאפשר אך ורק לטכנאים מיומנים לבצע תיקונים במכשיר.
- השתמשו אך ורק בחלקי חילוף מקוריים בעת תיקון המכשיר.
- אם כבל החשמל של מכשיר זה פגום, הוא יוחלף על-ידי היצרן, שירות הלקוחות של היצרן או איש בעל הסמכה דומה כדי למנוע סיכון.

17.1 תקלות

תקלה	סיבה ופתרון בעיות
המכשיר לא פועל.	תקע החשמל של כבל החשמל אינו מחובר. ◂ חברו את המכשיר לרשת החשמל.
	נתיך הבטיחות בתיבת הנתיכים נפל. ◂ בדקו את הנתיך בתיבת הנתיכים.
	אספקת החשמל נותקה. ◂ בדקו האם תאורת המטבח או המכשירים האחרים פועלים.
	תקלה 1. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. 2. הפעילו שוב את מפסק הזרם לאחר כ-10 שניות. ✔ אם התקלה הייתה חד-פעמית, ההודעה נעלמת. 3. אם ההודעה מופיעה שוב, התקשרו לשירות הלקוחות. ציינו את הודעת השגיאה המדויקת כאשר אתם מתקשרים. ← *"שירות לקוחות", עמוד 72*
	הדלת אינה סגורה לגמרי. ◂ בדקו האם שאריות מזון או גופים זרים לכודים בדלת.
מאיר בתצוגה ולא ניתן לקבוע הגדרות במכשיר.	נעילת הבטיחות בפני ילדים פעילה. ◂ לחצו על עד ש- כבה.
התאורה הפנימית לא פועלת.	נורית ה-LED פגומה. ◂ אם תקלה זו חוזרת על עצמה, פנו לשירות הלקוחות.
12:00 מהבהב בתצוגה וסמל מאיר.	אספקת החשמל נותקה. ◂ אפסו את השעון. ← *"כוונון השעון", עמוד 65*
המכשיר לא פועל. משך בישול מוצג בתצוגה.	לא לחצתם על ☐/▷. ◂ לחצו על ☐/▷.
המיקרוגל אינו פועל.	הדלת אינה סגורה לגמרי. ◂ בדקו האם שאריות מזון או גופים זרים לכודים בדלת.

תקלה	סיבה ופתרון בעיות
המיקרוגל אינו פועל.	לא לחצתם על ▷/☐. ▸ לחצו על ▷/☐.
הזמן הנדרש לחימום המזון ארוך מהרגיל.	הגדרת עוצמת המיקרוגל נמוכה מדי. ▸ הגדירו את עוצמת המיקרוגל לדרגה גבוהה יותר. ←*עמוד 57*
	הנחתם כמות מזון גדולה יותר מהרגיל במכשיר. ▸ הגדירו משך זמן ארוך יותר. לכמות מזון כפולה נחוץ משך זמן כפול.
	המאכלים קרים יותר מהרגיל. ▸ הפכו את המאכלים או ערבבו אותם מדי פעם.
פעולת המיקרוגל נעצרת.	יש תקלה במכשיר. ▸ אם תקלה זו חוזרת על עצמה, פנו לשירות הלקוחות.
המכשיר אינו מתחמם, נקודותיים מהבהבות בתצוגה	מצב ההדגמה מופעל בהגדרות הבסיסיות. **1.** נתקו את המכשיר מהחשמל על ידי כיבוי הנתיך בארון החשמל לזמן קצר. **2.** בטלו את מצב ההדגמה בתוך 3 דקות בהגדרות הבסיסיות ←*עמוד 66*.
הסמלים של מיכל המים ושל מיכל איסוף המים מהבהבים ברציפות.	בעיה טכנית **1.** אנא ודאו שמכל המים ומכל איסוף הטפטופים נדחפו במלואם לתוך תא המכל המתאים. **2.** אם הסמלים ממשיכים להבהב למשך זמן ממושך, אנא צרו קשר עם שירות הלקוחות. **הערה:** אתם יכולים להמשיך להשתמש במכשיר, למעט פעולת האידוי.
האוויר החם או האדים החמים נפלטים מעל הדלת.	אין תקלה. מאוורר הקירור של המכשיר פועל. ▸ אין צורך בפעולה. המאוורר ימשיך לפעול גם לאחר ההפעלה למשך זמן קצר. המכשיר מוגן ע"י המאוורר מפני חימום יתר.
מאוורר הקירור ממשיך לפעול לאחר סיום ההפעלה.	על המכשיר להתקרר לאחר השימוש. ▸ אין צורך בפעולה. המאוורר ימשיך לפעול גם לאחר ההפעלה למשך זמן קצר. המכשיר מוגן ע"י המאוורר מפני חימום יתר.
מאוורר הקירור פועל כשהדלת פתוחה.	על המכשיר לעבור קירור במהלך ההפעלה ואחריה. ▸ אין צורך בפעולה. כל פעולות הבישול תופסקנה עם פתיחת הדלת.
האדים אינם נראים במצב אוויר חם ובמצב שילוב גריל.	לא ניתן לראות אדים בכל טווח טמפרטורות. ככל שהאדים חמים יותר, כך הם פחות נראים לעין. ▸ אין צורך בפעולה.
לאחר הפעלת האידוי, מיכל המים ריק.	בפעולת אידוי ובפעולת אידוי משולבת רגילות, נאספים מי העיבוי בלוח הזכוכית בתחתית ובתעלת הניקוז האפורה בלוחית הבסיס. הם לא יגיעו למכל איסוף הטפטופים. ▸ אין צורך בפעולה. מכל איסוף הטפטופים משמש אך ורק לצורך תהליכי השטיפה והסרת האבנית, ולא לצורך פעולת האדים ופעולת האידוי המשולבת הרגילות.
במיכל איסוף המים נמצאים חלקיקי אבנית.	במהלך השטיפה או הסרת האבנית משתחררים חלקיקי אבנית דקים מדוד החימום. **1.** בדקו את הגדרת קשיות המים. **2.** בצעו את הסרת האבנית במרווחים שצוינו. ▸ הסירו את האבנית מהמכשיר בהתאם להוראות השימוש של מכשירכם.
צריכת מים נמוכה בעת הפעולה המשולבת. במיוחד בפעולה משולבת של 3 פונקציות.	במצב אידוי משולב, ובמיוחד במצב משולב עם שלוש פעולות, ייתכן שייעשה שימוש חלקי בכמות מעטה של אדים. כך תיצרך כמות מעטה בלבד של מים ממכל המים הטריים. ▸ אין צורך בפעולה.

17.2 הנחיות בלוח התצוגה

תקלה	סיבה ופתרון בעיות
ההודעה E0532 מופיעה בתצוגה	לכלוך על לוח הבקרה גורם לשדה מגע להיות פעיל באופן ממושך. **1.** כבו את המכשיר. **2.** נקו את לוח הבקרה. **3.** הדליקו בחזרה את המכשיר. ▸ אם תקלה זו מופיעה בשנית מיד לאחר ההפעלה, אנא צרו קשר עם שירות הלקוחות.
ההודעה E5005 מופיעה בתצוגה	פעולת האדים הופעלה מספר פעמים כאשר מכל המים ריק. ▸ לפני כל שימוש נוסף, אנא ודאו שמיכל המים מלא במים קרים ושהוא נדחף במלואו לתא המכל. ▸ אם תקלה זו חוזרת על עצמה, פנו לשירות הלקוחות.

18 השלכה לאשפה

כאן תלמדו כיצד להשליך נכון לאשפה מכשירים משומשים.

18.1 השלכת המכשיר הישן

ניתן להשתמש מחדש בחומרי גלם יקרי ערך באמצעות מיחזור.

- השליכו את המכשיר לאשפה באופן ידידותי לסביבה.
מידע לגבי אופני פינוי האשפה העדכניים ניתן לקבל אצל הסוחר או במועצה המקומית או בעירייה.



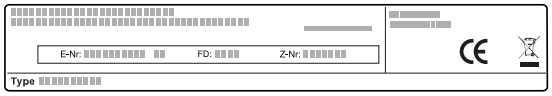
מכשיר זה עומד בתקנה האירופית EU/2012/19 להשלכת ציוד חשמלי ואלקטרוני משומש (WEEE).
התקנה מפרטת את המסגרת ברחבי האיחוד האירופי להחזרה ולמחזור של מכשירים משומשים.

19 שירות לקוחות

אם יש לכם שאלות בנוגע לשימוש, אם אינכם מצליחים לפתור תקלות במכשיר בעצמכם או אם יש צורך בתיקון המכשיר, פנו לשירות הלקוחות.
מידע מפורט על תקופת האחריות ותנאי האחריות בארץ תוכלו לקבל משירות הלקוחות, מהמשווק ובאתר האינטרנט שלנו.
אם אתם פונים לשירות הלקוחות, תזדקקו למספר המוצר (.E-Nr) ולמספר הייצור (FD) של המכשיר שלכם.
ניתן להשיג את פרטי הקשר של מרכז שירות הלקוחות במדריך שירות הלקוחות המצורף, או באתר האינטרנט שלנו.
מוצר זה כולל מקורות אור בדרגת יעילות אנרגיה D. מקורות האור זמינים כחלקי חילוף ורק לאיש מקצוע שעבר הכשרה מותר להחליפם.

19.1 מספר מוצר (.E-Nr) ומספר ייצור (FD)

תוכלו למצוא את מספר המוצר (.E-Nr) ואת מספר הייצור (FD) על לוחית הדירוג של המכשיר.
תראו את לוחית הדירוג עם מספרים אלה אם תפתחו את דלת המכשיר.



רשמו את פרטי המכשיר ואת מספר הטלפון של מרכז שירות הלקוחות כדי למצוא אותם שוב במהירות.

20 כיצד זה עובד

כאן תוכלו למצוא את ההגדרות האידיאליות עבור מנות שונות וכן את האביזרים ואת כלי הבישול המיטביים. התאמנו המלצות אלה למכשיר שברשותכם.

20.1 המלצות לשימוש

כאן תקבלו הדרכה מפורטת כיצד להשתמש בצורה הטובה ביותר בהגדרות המומלצות עבור המנות השונות. כאן יינתנו הנחיות למנות שונות, עם מידע ועצות כיצד להשתמש במכשיר בצורה הטובה ביותר.
הערה: המכשיר כולל הגדרות מתוכנתות מראש עבור מבחר מאכלים שונים. אם אתם רוצים שהמכשיר ינחה אתכם, השתמשו בתוכניות האוטומטיות.
← *"תוכניות אוטומטיות", עמוד 62*

1. לפני השימוש יש להוציא מתא הבישול כלים לא נחוצים.
2. בחרו מנה מההגדרות המומלצות.
3. הניחו מזון בכלי מתאים.
השתמשו בכלים ובאביזרים המצוינים בהגדרות המומלצות.
השתמשו בכלים ובאביזרים המתאימים לאופן ההכנה.
← *"כלים ואביזרים המתאימים למיקרוגל", עמוד 56*
השתמשו באביזרים המקוריים של מכשירכם. הם מותאמים באופן אופטימלי לתא הבישול ולסוגי ההפעלה.
4. **עצה:** אם אתם רוצים להכין כמויות שונות מהמצוין בטבלאות, קבעו משך זמן כפול עבור כמות כפולה.
ערכי ההגדרה חלים כאשר המזון מוכנס לתא הבישול כשהוא קר.
עבור מנות נבחרות נדרש חימום מקדים כמצוין בטבלה. הניחו את המנה והאביזרים בתוך תא הבישול רק לאחר החימום המקדים.
מנות אחדות מתבשלות בצורה הטובה ביותר כשאופים אותן בכמה שלבים. הם מצוינים בטבלה.
אם אתם רוצים לבצע את ההכנה לפי מתכון משלכם, היעזרו במנות דומות בטבלה. מידע נוסף תמצאו בעצות שמופיעות לאחר טבלאות ההגדרה.
במצב מיקרוגל הגדירו את הזמן הארוך ביותר ובדקו את המכשיר שלכם לאחר זמן קצר.
בשימוש באדים, ודאו בהתחלה שמכל המים המלא.
קבעו את כוונוני המכשיר בהתאם להגדרות המומלצות.
ההנחיות בנושא טמפרטורות וזמנים בטבלאות תלויות באיכות, בטמפרטורה ובמצב של המזון. לכן ניתנו טווחי הגדרות. נסו קודם את הערכים הנמוכים יותר. במקרה הצורך בפעם הבאה הגדירו ערך גבוה יותר.
5. הניחו את המנה בתא הבישול במפלס המתאים.
6. ⚠ **אזהרה – סכנת צריבה!**
אדים לוהטים עלולים להיפלט החוצה בעת פתיחת דלת המכשיר. בטמפרטורות מסוימות לא רואים את האדים.
- פתחו בזהירות את דלת המכשיר.
- יש להרחיק ילדים מהמכשיר.

⚠ **אזהרה – סכנת כוויות!**
מזון חם פולט חום. כלי הבישול עשוי להתחמם.
- יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את כלי הבישול או את האביזרים מתא התנור.

כאשר המנה מוכנה, כבו את המכשיר.

20.2 הוראות הכנה כלליות

שימו לב למידע זה בעת הכנת כל המאכלים.

היווצרות עיבוי

בעת הכנת מזון בתא הבישול, אדים רבים עשויים להיווצר בתא הבישול.
מכיוון שהמכשיר חסכוני מאוד באנרגיה, מעט מאוד חום נפלט החוצה במהלך הפעולה. בשל הבדלי הטמפרטורה הגבוהים בין החלל הפנימי של המכשיר לבין חלקיו החיצוניים, עלולים להצטבר מי עיבוי על דלת המכשיר, על לוח הבקרה או על חזיתות רהיטים סמוכים. היווצרות מי עיבוי היא תופעה פיזיקלית רגילה.

אם אתם מחממים את המכשיר מראש או פותחים את הדלת בזהירות, אתם תמנעו את היווצרות העיבוי.
בישול בסיוע אדים או בישול עם סוג חימום באדים דורשים ייצור אדים רבים בתא הבישול. נגבו את פנים תא הבישול לאחר שהמכשיר התקרר.

תבניות אפייה

לקבלת תוצאות מיטביות, אנו ממליצים להתשתמש בתבניות אפייה ממתכת כהה.
תבניות פח, תבניות קרמיקה ותבניות זכוכית מגדילות את זמן האפייה והמאפים אינם משחימים באופן אחיד.
אם אתם משתמשים בתבניות מסילוקון, אנא בדקו את הנחיות היצרן בנוגע להתאמה לאידוי והתאמה למיקרוגל והיעזרו בהוראות ובמתכונים. תבניות סיליקון לרוב קטנות יותר מתבניות רגילות. הכמויות והמידע המופיעים במתכונים עשויים להשתנות.

נייר אפייה

השתמשו רק בנייר אפייה המתאים לטמפרטורה שבחרתם. גזרו את נייר האפייה לגודל המתאים.

⚠ אזהרה – סכנת שריפה!

כשפותחים את דלת המכשיר, נפלט זרם אוויר. נייר אפייה עלול לגעת בגופי החימום ולהתלקח.

- בעת החימום המקדים ובמשך הבישול אין להניח אף פעם על האביזרים נייר אפייה שאינו מוצמד.
- תמיד יש לחתוך את נייר האפייה בהתאם לצורך ולהניח עליו צלחת או תבנית אפייה.

20.3 עצות לשמירה על רמות אקריאלמיד נמוכות במהלך הבישול

אקרילאמיד הוא חומר מזיק לבריאות, והוא נוצר כשמכינים מוצרי דגנים ומוצרי תפוחי אדמה בחום גבוה מאוד.

סוג המאכל	עצה
כללי	■ השתדלו לקצר את זמני הבישול ככל שניתן. ■ השחימו מנות עד שהן בצבע חום מוזהב ולא כהות מדי. ■ התשתמשו בחתיכות גדולות ועבות של מזון. הן מכילות פחות אקרילאמיד.
פריטים אפויים ועוגיות	■ הגדירו את הטמפרטורה עבור אוויר חם ל-180 °C לכל היותר. ■ הברישו פריטים אפויים ועוגיות בביצה או חלמון ביצה. הדבר מפחית את ייצור האקרילאמיד.
טוגנים אפויים	■ פזרו את הטוגנים בצורה שווה ובשכבה אחת על מגש האפייה. ■ מומלץ להניח לפחות 400 גרם טוגנים על גבי מגש אפייה כדי למנוע מן הטוגנים להתייבש.

20.4 עצות להפשרה ולחימום

שימו לב לעצות כדי להשיג תוצאות טובות בהפשרה ובחימום במיקרוגל.

נושא	עצה
בתום משך הזמן המנה צריכה להיות מופשרת או עשויה.	הגדירו משך זמן ארוך יותר. כמויות גדולות יותר ומנות גבוהות יותר דורשות משך זמן ארוך יותר.
בתום משך הזמן המנה צריכה להיות עשויה במרכז אך לא חמה מדי בשוליים.	■ בחשו במנה מדי פעם. ■ כוונו תפוקת מיקרוגל נמוכה יותר ומשך זמן ארוך יותר.
עוף ובשר צריכים להיות לא רק עשויים בחוץ ועדיין קפואים במרכז.	■ כוונו תפוקת מיקרוגל נמוכה יותר. ■ כמויות גדולות של מזון קפוא יש להפוך כמה פעמים.
המנה צריכה להישאר עסיסית.	■ כוונו תפוקת מיקרוגל נמוכה יותר. ■ כוונו משך זמן קצר יותר. ■ כסו את המנה. ■ הוסיפו עוד נוזלים.

20.5 הפשרה

במכשירכם אפשר להפשיר אוכל קפוא.

הפשרת אוכל

1. הניחו את מוצרי המזון הקפואים בכלי פתוח על תחתית תא הבישול.
חלקים רגישים, כגון שוקיים וכנפיים של עוף או חלקים שמנים של צלי אפשר לכסות בפיסות קטנות של רדיד אלומיניום. על הרדיד שלא לגעת בדפנות המכשיר.
2. הפעילו את המכשיר.
לאחר מחצית זמן ההפשרה אפשר להסיר את רדיד האלומיניום.
3. **הערה:** כשמפשירים בשר ועוף נוצרים נוזלים.
יש לסלק את הנוזלים כשהופכים את הבשר; בשום אופן אין להשתמש בנוזלים אלה או לאפשר מגע בינם לבין מוצרי מזון אחרים.
4. פזרו או הפכו את המזון פעם או פעמיים במשך ההפשרה.
חתיכות גדולות יש להפוך כמה פעמים.
5. כדי להשיג טמפרטורה אחידה, הניחו למזון לעמוד לעמוד כ-10 עד 60 דקות בטמפרטורת החדר לאחר ההפשרה.
לעופות אפשר להוציא את החלקים הפנימיים. עם בשר אפשר להמשיך לעבוד גם אם חלק קטן במרכזו עדיין קפוא.

הגדרות מומלצות להפשרה

מאכל	אביזרים / כלים	מפלס	סוג חימום	דרגת מיקרוגל בוואט	משך זמן בדקות
בשר בגוש אחד, עם או בלי עצמות, 800 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15[1] **2.** 15-25[1]
בשר בגוש אחד, עם או בלי עצמות, 1000 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15[1] **2.** 25-35[1]
בשר בגוש אחד, עם או בלי עצמות, 1500 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20[1] **2.** 25-35[1]
בשר חתוך לחתיכות או לפרוסות, 200 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[2] **2.** 4-6[2]
בשר חתוך לחתיכות או לפרוסות, 500 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[2] **2.** 5-10[2]
בשר חתוך לחתיכות או לפרוסות, 800 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[2] **2.** 10-15[2]
בשר טחון, מעורב, 200 גר'[3]	כלי בישול ללא מכסה	0		90	15[4,1]
בשר טחון, מעורב, 500 גר'[3]	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[5,1] **2.** 10-15[5,1]
בשר טחון, מעורב, 800 גר'[3]	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[5,1] **2.** 15-20[5,1]
עוף שלם או חלקי עוף, 600 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[6] **2.** 10-15[6]
עוף שלם או חלקי עוף, 1200 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[6] **2.** 20-25[6]
ברוז, 2000 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20[6,1] **2.** 30-40[6,1]
אוז, 4500 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30[6,7] **2.** 60-80[6,7]
פילה דג או פרוסות דג, 400 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[8] **2.** 10-15[8]
דג שלם, 300 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10-15
דג שלם, 600 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 15-25
ירקות, לדוגמה אפונה, 300 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		180	10-15[9]
ירקות, לדוגמה אפונה, 600 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10[9] **2.** 9-15[9]
פירות, לדוגמה פטל, 300 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		180	7-10[8,9]
פירות, לדוגמה פטל, 500 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[8,9] **2.** 5-10[8,9]
חמאה, מופשרת, 125 גר'[10]	כלי בישול ללא מכסה	0		90	6-8

[1] הפכו את המזון מספר פעמים.

[2] בעת הפיכת הבשר הפרידו את נתחי הבשר זה מזה.

[3] הקפיאו את המזון כשהוא שטוח.

[4] הסירו את כל הבשר שכבר הפשיר.

[5] הפרידו את החלקים המופשרים בעת ההפיכה.

[6] הסירו את נוזל ההפשרה.

[7] הפכו את המזון מדי 20דקות.

[8] הפרידו זה מזה את החלקים שהפשירו.

[9] מדי פעם ערבבו בזהירות את המזון.

[10] הסירו לגמרי את האריזה.

[11] הפשירו רק עוגות ללא זיגוג, קצפת, ג'לטין או רפרפת.

[12] הפרידו את חתיכות העוגה.

מאכל	אביזרים / כלים	מפלס	סוג חימום	דרגת מיקרוגל בוואט	משך זמן בדקות
חמאה, מופשרת, 250 גר'[10]	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2 **2.** 3-5
לחם, שלם, 500 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10-15
לחם, שלם, 1000גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15-25
עוגות, יבשות, לדוגמה עוגה בחושה, 500 גר'[11, 12]	כלי בישול ללא מכסה	0		90	10-15
עוגות, יבשות, לדוגמה עוגה בחושה, 750 גר'[11, 12]	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10-15
עוגות, עסיסיות, לדוגמה עוגת פירות, עוגת גבינה, 500 גר'[11]	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15-25
עוגות, עסיסיות, לדוגמה עוגת פירות, עוגת גבינה, 750 גר'[11]	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 15-25

[1] הפכו את המזון מספר פעמים.

[2] בעת הפיכת הבשר הפרידו את נתחי הבשר זה מזה.

[3] הקפיאו את המזון כשהוא שטוח.

[4] הסירו את כל הבשר שכבר הפשיר.

[5] הפרידו את החלקים המופשרים בעת ההפיכה.

[6] הסירו את נוזל ההפשרה.

[7] הפכו את המזון מדי 20דקות.

[8] הפרידו זה מזה את החלקים שהפשירו.

[9] מדי פעם ערבבו בזהירות את המזון.

[10] הסירו לגמרי את האריזה.

[11] הפשירו רק עוגות ללא זיגוג, קצפת, ג'לטין או רפרפת.

[12] הפרידו את חתיכות העוגה.

20.6 חימום

במכשירכם אפשר לחמם אוכל.

חימום מנות קפואות

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

מזון חם פולט חום. כלי הבישול עשוי להתחמם.

- יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את כלי הבישול או את האביזרים מתא התנור.

1. הוציאו את המנה המוכנה מהאריזה, והניחו אותה בכלי מתאים במיקרוגל.

2. שטחו את המזון על פני הכלי.
מנות שטוחות מתבשלות מהר יותר ממנות גבוהות. אל תניחו פריטי מזון אחד על השני.

3. כסו את המאכלים במכסה מתאים, בצלחת או ברדיד מיוחד למיקרוגל.

4. הניחו את הכלי במרכז רצפת תא הבישול.

5. הפעילו את המכשיר.

6. ערבבו או הפכו את המאכלים 3-2 פעמים תוך כדי. רכיבים שונים במנה עשויים להתחמם במהירות שונה.

7. כדי להשיג טמפרטורה אחידה, יש להניח למאכלים לנוח כ-2 עד 5 דקות בטמפרטורת החדר לאחר החימום.

הגדרות מומלצות לחימום מנות קפואות

מאכל	אביזרים / כלים	מפלס	סוג חימום	דרגת מיקרוגל בוואט	משך זמן בדקות
מרק, קפוא, 400 גר'	כלי בישול עם מכסה	0		600	8-15
תבשיל קדירה, קפוא, 500 גר'	כלי בישול עם מכסה	0		600	8-13

[1] הפרידו את נתחי הבשר תוך כדי ערבוב.

[2] הוסיפו מעט נוזלים למזון.

[3] שפכו מים לתבנית כך שיכסה את הבסיס.

[4] בשלו את המזון בלי להוסיף מים.

[5] ערבבו את המזון מדי פעם.

מאכל	אביזרים / כלים	מפלס	סוג חימום	דרגת מיקרוגל בוואט	משך זמן בדקות
תבשיל קדירה, קפוא, 1000 גר'	כלי בישול עם מכסה	0		600	20-25
תפריט, מנה בצלחת, מנה מוכנה עם 2-3 מרכיבים, 400-300 גר'	כלי בישול עם מכסה	0		600	11-15
פרוסות בשר או חתיכות בשר ברוטב, לדוגמה גולאש, קפוא, 500 גר'	כלי בישול עם מכסה	0		600	[1]12-17
פרוסות בשר או חתיכות בשר ברוטב, לדוגמה גולאש, קפוא, 1000 גר'	כלי בישול עם מכסה	0		600	[1]25-30
מאפים, לדוגמה לזניה, קנלוני, קפוא, 450 גר'	כלי בישול עם מכסה	0		600	10-15
תוספות כגון אורז, אטריות, קפוא, 250 גר' [2]	כלי בישול עם מכסה	0		600	2-5
תוספות כגון אורז, אטריות, קפוא, 500 גר' [2]	כלי בישול עם מכסה	0		600	8-10
ירקות כגון אפונה, ברוקולי, גזר, קפוא, 300 גר' [3]	כלי בישול עם מכסה	0		600	8-10
ירקות כגון אפונה, ברוקולי, גזר, קפוא, 600 גר' [3]	כלי בישול עם מכסה	0		600	14-17
תרד בשמנת, קפוא, 500 גר' [4]	כלי בישול עם מכסה	0		600	[5]11-16

[1] הפרידו את נתחי הבשר תוך כדי ערבוב.

[2] הוסיפו מעט נוזלים למזון.

[3] שפכו מים לתבנית כך שיכסה את הבסיס.

[4] בשלו את המזון בלי להוסיף מים.

[5] ערבבו את המזון מדי פעם.

חימום אוכל

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

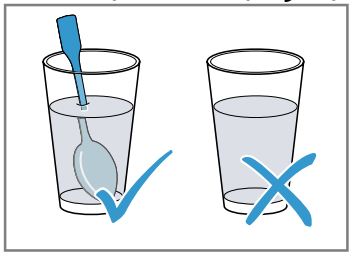
מזון חם פולט חום. כלי הבישול עשוי להתחמם.

- יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את כלי הבישול או את האביזרים מתא התנור.

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

בעת חימום נוזלים תיתכן רתיחה מאוחרת. כלומר, הנוזל מגיע לטמפרטורת רתיחה, בלי שתעלינה בועות האדים האופייניות. לכן, יש להיזהר גם אם הכלי רועד רק מעט. הנוזל החם עלול לרתוח בפתאומיות ולהתיז.

- כאשר מחממים יש להקפיד להכניס תמיד כפית לכלי. כך תימנע רתיחה מאוחרת.



שימו לב!

מתכת הנוגעת בדופן תא התנור תגרום לניצוצות, מה שעשוי לגרום נזק למכשיר או לשמשת הדלת הפנימית.

- פריטי מתכת (כגון כפית בתוך כוס) צריכים להיות במרחק מינימלי של 2 ס"מ מדפנות תא התנור ומהחלק הפנימי של הדלת.

1. הוציאו את המנה המוכנה מהאריזה, והניחו אותה בכלי מתאים במיקרוגל.
2. שטחו את המזון על פני הכלי.
מנות שטוחות מתבשלות מהר יותר ממנות גבוהות. אל תניחו פריטי מזון אחד על השני.
3. כסו את המנה באמצעות כיסוי מתאים, בצלחת או ברדיד מיוחד למיקרוגל, אם הדבר מצוין בטבלה.
4. הניחו את הכלי במרכז רצפת תא הבישול.
אם הפעלתם את פונקציית האידוי, הניחו את הכלי על מגש הזכוכית במפלס 3 ומלאו את מכל המים.
5. הפעילו את המכשיר.
6. ערבבו או הפכו את המזון מדי פעם.
רכיבים שונים במנה עשויים להתחמם במהירות שונה.
7. בדקו את הטמפרטורה.
8. כדי להשיג טמפרטורה אחידה, יש להניח למאכלים לנוח כ-2 עד 5 דקות בטמפרטורת החדר לאחר החימום.

הגדרות מומלצות לחימום

מאכל	אביזרים / כלים	מפלס	סוג חימום	דרגת מיקרוגל בוואט	דרגת אדים	משך זמן בדקות
מזון לתינוקות, לדוגמה בקבוק חלב, 150 מ"ל [1]	כלי בישול ללא מכסה	0		360	-	0.5 - 1.5 [2, 3]
משקאות, 200 מ"ל [4]	כלי בישול ללא מכסה	0		1000	-	1-2 [5, 6]
משקאות, 500 מ"ל [4]	כלי בישול ללא מכסה	0		1000	-	4-5 [5, 6]
מרק, 2 כוסות, כל אחת 175 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		600	-	3-4
מרק, 4 כוסות, כל אחת 175 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		600	-	6-8
דג או חלקי דג ברוטב, 500גר' [7]	כלי בישול עם מכסה	0		600	-	7-10
תפריט, מנה בצלחת, מנה מוכנה עם 2-3 מרכיבים, 400 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0	+	360	3	9-14
נזיד, 400 גר'	כלי בישול עם מכסה	3		600	-	6-8
נזיד, 800 גר'	כלי בישול עם מכסה	0		600	-	8-11
ירקות, 150 גר'	כלי בישול ללא מכסה	3	+	360	3	3-5
ירקות, 300 גר'	כלי בישול ללא מכסה	3	+	360	3	4-7

[1] מזון לתינוקות יש לחמם ללא פקק או מכסה.

[2] לאחר החימום יש תמיד לערבב היטב את המזון.

[3] יש תמיד לבדוק את הטמפרטורה.

[4] הכניסו כף לכוס.

[5] אין לחמם משקאות אלכוהוליים יתר על המידה.

[6] בדקו את המזון מדי פעם.

[7] הפרידו את פרוסות הבשר זו מזו.

20.7 לחם ולחמניות

באמצעות מכשירכם תוכלו לאפות לחם ולחמניות.

הוראות הכנה למוצרים קפואים

- הוציאו לחלוטין את המנה מן האריזה.
- הסירו קרח מהמאכלים.
  אין להשתמש במוצרים קפואים המכוסים בהרבה קרח.
- חלק מן המוצרים הקפואים נאפו מראש באופן שאינו אחיד. ההשחמה הלא אחידה תישאר גם לאחר האפייה.

הגדרות מומלצות ללחם ולחמניות

מאכל	אביזרים / כלים	מפלס	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	דרגת גריל	דרגת אדים	משך זמן בדקות
טוסט לחם, 12 פרוסות	מדף רשת	3		**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** 3	**1.** - **2.** -	**1.** 3-5 **2.** 2-3
טוסט לחם, 4 פרוסות	מדף רשת	3		**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** 3	**1.** - **2.** -	**1.** 5-6 **2.** 3-4
טוסט מוקרם, 2-4 פרוסות	מדף רשת + מגש זכוכית	1+3		-	3	-	8-10

20.8 עוף, בשר, דגים

במכשירכם תוכלו להכין עופות, בשר ודגים.

הגדרות מומלצות לעוף

מאכל	אביזרים / כלים	מפלס	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	דרגת גריל	דרגת מיקרוגל בוואט	דרגת אדים	משך זמן בדקות
עוף, שלם, מבושל, 1,3 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	0		-	-	600	-	25-35[1]
חזה ברווז, 500 גר'	מדף רשת + מגש זכוכית	3+2		-	3	180	3	10-12[2,3]
חזה אווז, שוקי אווז, 700-900 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		-	2	180	-	30-40[3,4]

[1] הפכו את המנה לאחר מחצית זמן הבישול.

[2] הניחו כשצד העור למעלה.

[3] אל תהפכו את המזון.

[4] השתמשו בכלים גבוהים ופתוחים.

הגדרות מומלצות לבשר

מאכל	אביזרים / כלים	מפלס	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	דרגת גריל	דרגת מיקרוגל בוואט	דרגת אדים	משך זמן בדקות
סטייק בקר בעובי 2-3 ס"מ, 2-3 פרוסות, 200 גר' כל אחת	מדף רשת + מגש זכוכית	3+1		**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** 3	**1.** - **2.** -	**1.** - **2.** -	**1.** 10-15 **2.** 5-10
נקניקיות צלויות, 4-6 יחידות, 150 גר' כל אחת	מדף רשת + מגש זכוכית	3+1		**1.** - **2.** -	**1.** 3 **2.** 3	**1.** - **2.** -	**1.** - **2.** -	**1.** 10-15 **2.** 5-10

הגדרות מומלצות לדגים

מאכל	אביזרים / כלים	מפלס	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	דרגת גריל	דרגת מיקרוגל בוואט	דרגת אדים	משך זמן בדקות
פילה דג, טרי, 400 גר'	מגש זכוכית + כלי אידוי	3		-	-	-	3	15-17
פילה דגים, קפוא, 400 גר'	כלי בישול עם מכסה	3		-	-	-	3	18-20
פילה דגים, קפוא, 800 גר'	מגש זכוכית + כלי אידוי	3		-	-	-	3	23-25
פילה דג, מוקרם, 500 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		-	3	600	-	10-15
נתחי דגים, 2-3 נתחים, כל אחד 150 גר'	מדף רשת + מגש זכוכית	3+1		-	3	-	-	8-12
דג שלם, לדוג': פורל; 2-3 יחידות, כל אחת 300 גר'	מגש זכוכית + כלי אידוי	3		-	-	-	3	18-22

20.9 ירקות ותוספות

במכשירכם תוכלו להכין ירקות ותוספות.

הגדרות מומלצות לירקות ותוספות

מאכל	אביזרים / כלים	מפלס	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	דרגת מיקרוגל בוואט	דרגת אדים	משך זמן בדקות
ארטישוק, שלם, טרי	מגש זכוכית + כלי אידוי	3		-	-	3	35-40
עלי תרד, טריים, 250 גר'	מגש זכוכית + כלי אידוי	3		-	-	3	5-7
כרובית, שלמה, טרייה	מגש זכוכית + כלי אידוי	2		-	-	3	28-35
ברוקולי, טרי, 500 גר'	מגש זכוכית + כלי אידוי	2		-	-	3	20-23
פרחי ברוקולי, קפואים, 500 גר'	מגש זכוכית + כלי אידוי	3		-	-	3	14-16
ירקות, טריים, 250 גר'	כלי בישול עם מכסה	0		-	600	-	6-10[1]
ירקות, טריים, 500 גר'	כלי בישול עם מכסה	0		-	600	-	10-15[1]
תערובת ירקות, קפוא, 250 גר'	מגש זכוכית + כלי אידוי	3		-	-	3	12-15
גזרים בפרוסות, מאודים, 500 גר'	מגש זכוכית + כלי אידוי	3		-	-	3	18-20
טבעות כרישה, טרי, 500 גר'	מגש זכוכית + כלי אידוי	3		-	-	3	10-12
שעועית ירוקה, טרי, 500 גר'	מגש זכוכית + כלי אידוי	3		-	-	3	18-20
אספרגוס, ירוק, 250 גר'	מגש זכוכית + כלי אידוי	3		-	-	3	10-15
זוקיני בפרוסות, מאודה, 500 גר'	מגש זכוכית + כלי אידוי	3		-	-	3	12-14
תפוחי אדמה, פרוס לרבעים, 250 גר'	מגש זכוכית + כלי אידוי	3		-	-	3	28-30
תפוחי אדמה, פרוס לרבעים, 500 גר'	מגש זכוכית + כלי אידוי	3		-	-	3	30-32
תפוחי אדמה, פרוס לרבעים, 750 גר'	מגש זכוכית + כלי אידוי	3		-	-	3	32-35
אורז, 125 גר' + 300 מ"ל מים	כלי בישול עם מכסה	0		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 4-6 **2.** 12-15
אורז, 250 גר' + 500 מ"ל מים	כלי בישול עם מכסה	0		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 6-8 **2.** 15-18

[1] ערבבו את המזון מדי פעם.

20.10 קינוחים

תוכלו להכין קינוחים במכשירכם.

הגדרות מומלצות לקינוחים

מאכל	אביזרים / כלים	מפלס	סוג חימום	דרגת מיקרוגל בוואט	דרגת אדים	משך זמן בדקות
פלאן קרמל	מגש זכוכית + סופלה - תבנית אישית	3		-	3	40-50
כופתאות מאודות	מגש זכוכית	3		-	2	20-25
פודינג אורז 1:2,5 [1]	מגש זכוכית	3		-	3	30-40
פירות, לפתן, 500גר'	מגש זכוכית	3		-	3	9-12
פופקורן למיקרוגל, שקית אחת, 100 גר'	כלי בישול עם מכסה	0		600	-	3-5
מאכלים מתוקים, לדוגמה: פודינג, אינסטנט, 500 מ"ל	כלי בישול עם מכסה	0		600	-	6-8 [2]

[1] חלב ביחס נתון.

[2] ערבבו את המזון מדי פעם.

20.11 מנות מבחן

השתמשו בכלים עמידים בחום, המתאימים למיקרוגל.

סקירות אלה נוצרו עבור מכוני הבדיקה כדי להקל על ביצוע הבדיקות של המכשיר בהתאם לתקנים EN 60350-1:2013 או IEC 60350-1:2011 ו-EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

בישול עם מיקרוגל

שימו לב למידע זה בהכנה של מנות ניסיון במיקרוגל.

הגדרות מומלצות להפשרה במיקרוגל

מאכל	אביזרים / כלים	מפלס	סוג חימום	דרגת מיקרוגל בוואט	משך זמן בדקות
הפשרת בשר, 500 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 8-12

הגדרות מומלצות לבישול במיקרוגל

מאכל	אביזרים / כלים	מפלס	סוג חימום	דרגת מיקרוגל בוואט	משך זמן בדקות
קרם ביצים, 1000 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		**1.** 360 **2.** 180	**1.** 18-20 **2.** 18-22
עוגת ספוג, 475 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		600	8-10
כדורי בשר, 900 גר'	כלי בישול ללא מכסה	0		600	20-25

הגדרות מומלצות לבישול בשילוב מיקרוגל

מאכל	אביזרים / כלים	מפלס	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	דרגת גריל	דרגת מיקרוגל בוואט	משך זמן בדקות
גראטן תפוחי אדמה	כלי בישול ללא מכסה	0	+	-	1	360	25-32

אידוי

שימו לב למידע זה באידוי של מנות ניסיון.

הכניסו את מגש הזכוכית עם כלי האידוי במפלס 3.

הגדרות מומלצות לאידוי

מאכל	אביזרים / כלים	מפלס	סוג חימום	דרגת אדים	משך זמן בדקות
אפונה, קפוא, 1000 גר'	מגש זכוכית + כלי אידוי	3		3	-
ברוקולי, טרי, 300 גר'	מגש זכוכית + כלי אידוי	3		3	10-12
ברוקולי, טרי, כלי אחד	מגש זכוכית + כלי אידוי	3		3	16-18

צלייה בגריל

שימו לב למידע זה בצלייה בגריל של מנות ניסיון.

- דחפו את מגש הזכוכית כך שהוא יהיה מתחת למדף הרשת. הנוזל נאסף ותא הבישול נותר נקי יותר.
- ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מחומם מראש.

הגדרות מומלצות לצלייה בגריל

מאכל	אביזרים / כלים	מפלס	סוג חימום	דרגת גריל	משך זמן בדקות
טוסט, מושחם	מדף רשת	3		3	4-5
המבורגר בקר, 12 יחידות	מדף רשת + מגש זכוכית	3+1		3	[1]35-45

[1] הפכו את המנה לאחר מחצית זמן הבישול.

21 הוראות התקנה

צייתו למידע זה בעת התקנת המכשיר.



21.1 התקנה בטוחה

הקפידו על הוראות בטיחות אלה בזמן התקנת המכשיר.

- שימוש בטוח במכשיר מחייב התקנה נכונה על פי הוראות הבטיחות. המתקין אחראי לוודא שהמכשיר עובד בצורה מושלמת במקום התקנתו.
- בדקו את המכשיר לאחר הוצאתו מהאריזה. אין לחבר אותו לחשמל אם הוא ניזוק בהובלה.
- הסירו את חומרי האריזה ואת הניילון הנצמד מתא הבישול ומהדלת לפני השימוש במכשיר.
- שימו לב לדפי ההתקנה של האביזרים.
- הארון המיועד להתקנת המכשיר חייב להיות עמיד וחזיתות הארונות בטמפרטורה של עד 90°C הסמוכים עד 65°C.
- לעולם אין להתקין את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית או דלת ארון. סכנה להתחממות-יתר.
- יש לבצע את עבודות החיתוך בארון לפני הכנסת המכשיר. הסירו שבבים. תפקודם של הרכיבים החשמליים עלול להיפגע.
- איש מקצוע מורשה בלבד רשאי להתקין מכשירי חשמל חסרי נתיכים. נזק שייגרם למכשיר עקב חיבור שגוי אינו מכוסה במסגרת האחריות.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

חלקים הנגישים במהלך ההתקנה עלולים להיות בעלי פינות חדות ולגרום פציעות.

◂ לבשו כפפות הגנה

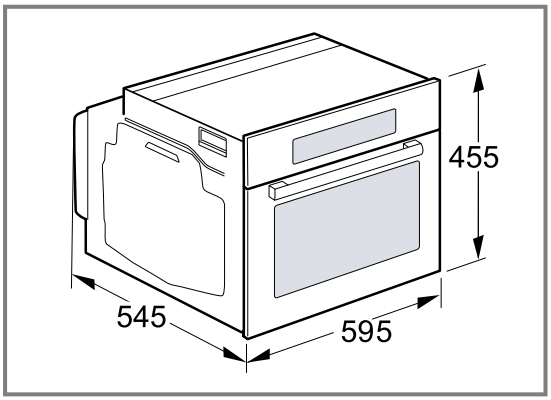
⚠ אזהרה – סכנת שריפה!

כבל חשמלי מוארך ומתאם לא מורשה מהווים סכנה.

◂ אין להשתמש בכבל מאריך או במפלג.

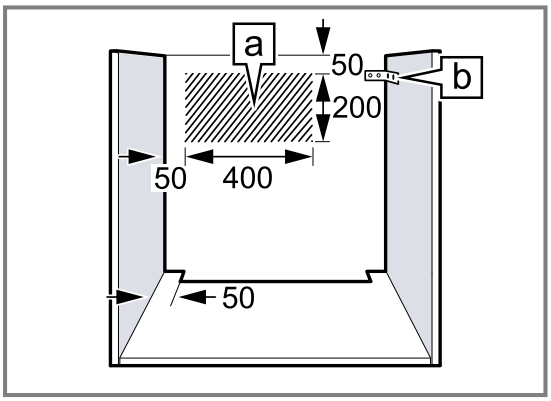
21.2 מידות המכשיר

כאן תוכלו למצוא את מידות המכשיר.



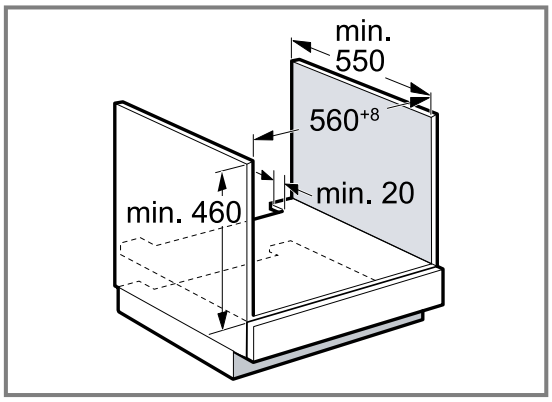
21.3 התקנה בארון

מכשיר זה מיועד אך ורק להתקנה בארון מובנה. מכשיר זה אינו מיועד לשמש כמכשיר שולחני או לשימוש בתוך ארון.
ודאו שלארון המובנה אין דופן אחורית מאחורי המכשיר. שמרו על מרחק של לפחות 35 מ"מ בין הקיר לתחתית הארון או הדופן האחורית של הארון מעל.
ודאו שבארון המובנה קיים חתך אוורור בגודל 50 ס"מ בצד הקדמי. עבור חתך האוורור, חתכו את לוח הבסיס או הוסיפו סורג אוורור.
ודאו שבארונות מובנים ללא חתך אוורור קיים פתח אוורור של 200 ס"מ² בשטח האחורי של הדפנות הצדדיים.
אין לכסות את חריצי האוורור ואת פתחי היניקה.
ודאו שתיבת החיבורים נמצאת באזור המסומן a או מחוץ לחלל ההתקנה.
יש לחזק רהיטים לא מאובטחים באמצעות זוויות התקנה רגילות b לקיר.



21.4 התקנה מתחת למשטח העבודה

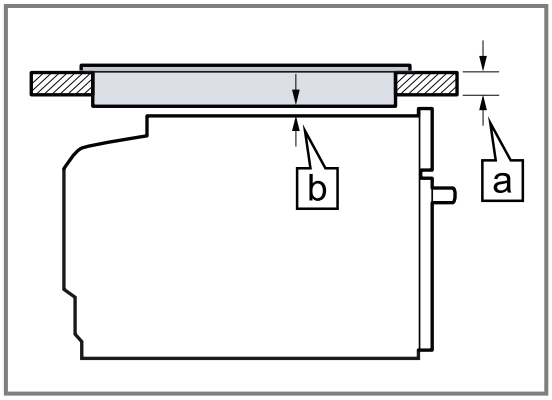
שימו לב למידות ההתקנה ולמרווחי הבטיחות בהתקנה מתחת למשטח עבודה.
כדי לאוורר את המכשיר, משטח הביניים חייב לכלול פתח אוורור.



יש להצמיד את משטח העבודה לארון המובנה.

21.5 התקנה מתחת לכיריים

אם המכשיר מותקן מתחת לכיריים, יש להקפיד על המידות המינימליות, כולל התשתית התחתונה במידת הצורך.



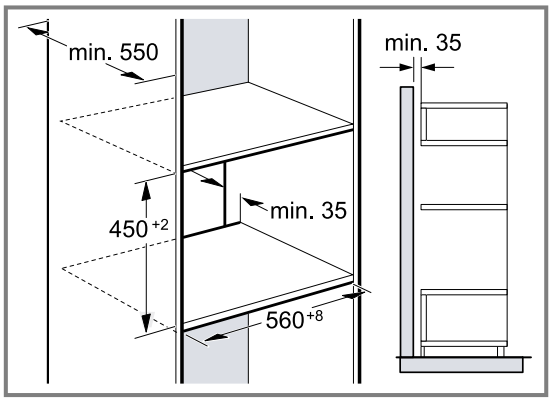
המרחק המינימלי הנדרש b קובע את העובי המינימלי של משטח העבודה a.

סוג הכיריים	a מעל במ"מ	a מישור עם המשטח במ"מ	b במ"מ
כיריים אינדוקציה	48	49	5
כיריים אינדוקציה משטח מלא	58	59	5

שימו לב להוראות ההתקנה של הכיריים.
הערה: אינו מתאים להתקנה מתחת לכיריים גז או כיריים חשמליות.

21.6 התקנה בארון גבוה

שימו לב למידות ההתקנה ולמרווחי הבטיחות בהתקנה בארון גבוה.
כדי לאוורר את המכשיר, משטח הביניים חייב לכלול פתח אוורור.



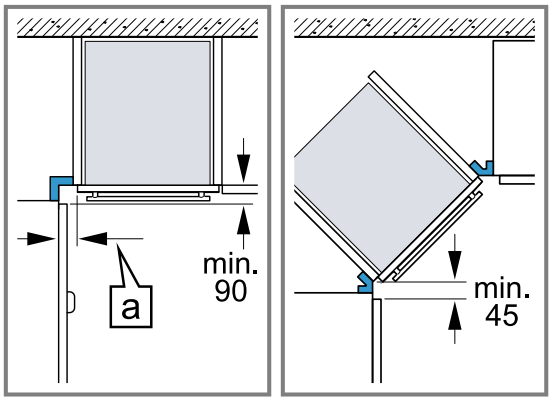
אם לארון הגבוה דופן אחורית בנוסף לקיר האחורי של המכשיר, יש להסיר אותה.
התקינו את המכשיר רק בגובה המאפשר את הסרת האביזרים בקלות.

21.7 שילוב עם מגירת חימום

ראשית, יש להתקין את מגירת החימום. שימו לב להוראות ההתקנה של מגירת החימום.
דחפו את המכשיר לתוך הארון המובנה על מגירת החימום. אל תפגעו בכיסוי מגירת החימום בעת הכנסת המכשיר.

21.8 התקנה פינתית

שימו לב למידות ההתקנה ולמרווחי הבטיחות בהתקנה פינתית.



בעת התקנה פינתית, יש לקחת בחשבון את המידות המינימליות כדי שניתן יהיה לפתוח את דלת המכשיר. המידה a תלויה בעובי חזית הארון וידית הדלת.

21.9 חיבור חשמלי

כדי לחבר את המכשיר בבטחה למערכת החשמל, פעלו לפי ההוראות הבאות.

⚠ אזהרה – סכנה: מגנטיות!
המכשיר מכיל מגנטים קבועים. הם עלולים להשפיע על שתלים חשמליים, כגון קוצבי לב או משאבות אינסולין.
- אנשים עם שתלים אלקטרוניים חייבים לשמור על מרחק של 10 ס"מ לפחות מהמכשיר.

- המכשיר תואם לסוג ההגנה I ומותר להפעיל אותו רק עם חיבור המוגן בהארקה.
- את הגנת הנתיך יש לבצע בהתאם למידע על ההספק שבלוחית הדירוג של המכשיר ובהתאם לתקנות המקומיות.
- בכל פעולות ההתקנה המכשיר חייב להיות מנותק מאספקת החשמל.
- כבל חיבור תקול יש להחליף דרך היצרן, שירות הלקוחות או אדם מוסמך אחר על מנת למנוע סכנה.
- ההתקנה חייבת להבטיח הגנה מפני מגע בשוגג.

חיבור המכשיר לחשמל

הערה: מותר לחבר את המכשיר רק לשקע מגן מוארק תקני.

1. יש להכניס את התקע של כבל החשמל למכשיר.
   בדקו שהתקע יושב כנדרש.
2. יש להכניס את התקע של כבל חשמל של המכשיר לשקע בקרבת המכשיר.
   לאחר התקנת המכשיר, ודאו שלתקע החשמל קיימת גישה חופשית לחיבור חשמל. כאשר לתקע החשמל לא קיימת גישה חופשית לחיבור החשמל, בחיבור קבוע למערכת החשמל יש להתקין התקן ניתוק רב-קוטבי בהתאם לתקנות ההתקנה.

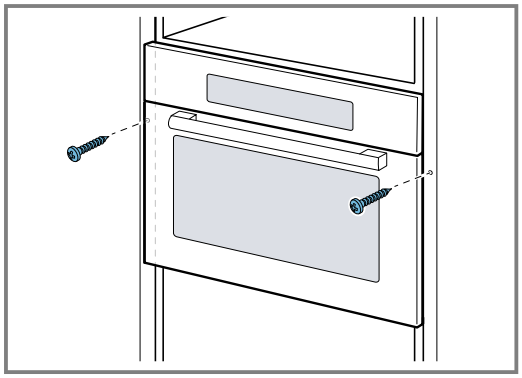
חיבור מכשיר ללא תקע מגן מוארק

הערה: יש לאפשר אך ורק לאיש מקצוע מורשה לחבר את המכשיר. נזק שייגרם למכשיר עקב חיבור שגוי אינו מכוסה במסגרת האחריות.
יש לשלב התקן ניתוק לכל הפינים בהתקנה החשמלית הקבועה בהתאם לתקנות ההתקנה.

1. אתרו את הנתיך ואת המוליכים הנייטרליים שבשקע.
   המכשיר עלול להיפגם אם אינו מחובר כהלכה.
2. חברו את הכיריים בהתאם לתרשים החיבור.
   עיינו בלוחית הדירוג לקבלת מידע אודות המתח.
3. חברו את כבלי החשמל בהתאם לקידוד הצבע:
   – ירוק-צהוב = מוליך מוגן בהארקה ⏚
   – כחול = נתיך ניטרלי
   – חום = פאזה (נתיך חיצוני)

21.10 התקנת המכשיר

1. ישרו את המכשיר במדויק באמצעות פלס.
2. דחפו את המכשיר פנימה עד הסוף.
3. ישרו את המכשיר אופקית ולמרכז.
4. הבריגו וקבעו את המכשיר אל הארון.



5. הסירו את חומרי האריזה ואת הניילון הנצמד מתא הבישול ומהדלת.

הערה: אין לאטום או לחפות את הרווח בין משטח העבודה למכשיר.
אין להתקין פסי הגנה מפני חום לדפנות הצד של הארון בו מותקן המכשיר.

21.11 הסרת המכשיר

1. נתקו את אספקת החשמל למכשיר.
2. שחררו את בורגי האבטחה.
3. הרימו מעט את המכשיר ומשכו אותו החוצה עד הסוף.

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים, שהוראות הפעלה והתקנה אלה סייעו לכם להפעיל את מכשיר החשמל של **SIEMENS** ושהוא פועל לשביעות רצונכם.
אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתו של המכשיר, אנא פנו בכל עת לאחד מסניפי השרות הרשומים על הכריכה האחורית של חוברת זו.
מעבדות השרות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת המכשיר לפעולה תקינה.
בהצלחה!

החברה שומרת לעצמה את הזכות לבצע שיפורים או שינויים ללא הודעה מוקדמת.

תחנות שרות

צפון	שרות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	טל':	04-8477111
מרכז	שרות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	טל':	08-9777222
ירושלים	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	טל':	02-6403000
דרום	פל-רום, הדסה 22, עיר עתיקה, באר-שבע	טל':	08-9777222
	שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	טל':	08-6378616
	שרות ששון, הבנאי 3, אילת	טל':	08-6335311

מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220*

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.siemens-home.bsh-group.com

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

Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under the trademark licence of Siemens AG
מיוצר על-ידי BSH Hausgeräte GmbH במסגרת רישיון הסימן המסחרי של Siemens AG

9001686225 (020210)
en, he