



Φούρνος μικροκυμάτων
Micro-ondes
Forno a microonde
Magnetron

[fr]	Notice d'utilisation	3
[it]	Istruzioni per l'uso	50
[nl]	Gebruiksaanwijzing	96
[el]	Οδηγίες χρήσεως	141

C1APG64N0



Table des matières

	Utilisation conforme	4
	Précautions de sécurité importantes	4
	Généralités.....	4
	Micro-ondes.....	5
	Vapeur.....	7
	Causes de dommages	7
	Généralités.....	7
	Micro-ondes.....	8
	Vapeur.....	8
	Protection de l'environnement	9
	Économie d'énergie.....	9
	Élimination écologique.....	9
	Présentation de l'appareil	10
	Bandeau de commande.....	10
	Sélecteur de fonction.....	10
	Champs tactile et écran.....	11
	Sélecteur rotatif.....	12
	Modes de fonctionnement.....	12
	Modes de cuisson.....	12
	Vapeur.....	13
	Micro-ondes.....	13
	Compartiment de cuisson.....	13
	Bandeau du réservoir.....	14
	Réservoir d'eau.....	14
	Bac collecteur.....	14
	Accessoires	15
	Accessoires fournis.....	15
	Accessoires supplémentaires.....	15
	Accessoire spécial.....	15
	Insertion de l'accessoire.....	15
	Avant la première utilisation	16
	Première mise en service.....	16
	Réglez la classe de dureté de l'eau.....	16
	Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires	16
	Utilisation de l'appareil	17
	Allumer et éteindre l'appareil.....	17
	Régler un mode de fonctionnement.....	17
	Réglage du mode de cuisson et de la température.....	17
	Chauffage rapide.....	18
	Coupure de sécurité automatique.....	18
	Les micro-ondes	18
	Récipient.....	18
	Niveaux de puissance de micro-ondes.....	19
	Réglage des micro-ondes.....	19
	Régler le mode combiné du micro-ondes.....	20
	Vapeur	21
	Bruits.....	21
	Cuisson à la vapeur.....	21
	Régler le mode combiné vapeur.....	22
	Remplir le réservoir d'eau.....	23
	Remplir le réservoir d'eau.....	23
	Après chaque fonctionnement à la vapeur.....	23

	Programmes automatiques	25
	Régler un programme.....	25
	Tableau des programmes.....	26
	Réglage des fonctions de temps	28
	Interroger les réglages de temps.....	28
	Réglage de la minuterie.....	28
	Réglage de la durée.....	28
	Première mise en service.....	29
	Réglages de base	29
	Modifier les réglages de base.....	29
	Liste des réglages de base.....	29
	Nettoyage	30
	Nettoyants appropriés.....	30
	Nettoyage des surfaces autonettoyantes.....	31
	Maintenir l'appareil propre.....	31
	Fonction nettoyage	32
	Détartrage.....	32
	Rinçage.....	32
	Nettoyage de finition.....	33
	Vider le bac collecteur.....	33
	Anomalies, que faire ?	34
	Service après-vente	35
	Numéro E et numéro FD.....	35
	Testés pour vous dans notre laboratoire	35
	Indications générales.....	35
	Décongeler.....	36
	Réchauffer des plats surgelés.....	38
	Réchauffer.....	38
	Gâteaux, petites pâtisseries et pain.....	39
	Soufflés et gratins.....	42
	Volaille, viande et poisson.....	42
	Légumes et garnitures.....	46
	Desserts.....	47
	L'acrylamide dans les aliments.....	48
	Plats tests.....	48

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.neff-international.com** et la boutique en ligne : **www.neff-eshop.com**



Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. → "Accessoires" à la page 15



Précautions de sécurité importantes

Généralités



Mise en garde – Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le luster. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.



Mise en garde – Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

Mise en garde – Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Mise en garde – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

- Une infiltration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Mise en garde – Danger par magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer sur des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. En tant que porteur d'un implant électronique, respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

Micro-ondes

Mise en garde – Risque de brûlure !

- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse. Ne sont pas autorisés le séchage d'aliments ou de vêtements, le réchauffement de pantoufles, de coussins de céréales ou de graines, d'éponges, de chiffons humides et autres articles similaires. Par exemple, des pantoufles, coussins de céréales ou de graines, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures.
- Les aliments peuvent s'enflammer. Ne jamais réchauffer les aliments dans des emballages qui conservent la chaleur. Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller. Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation. Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes. Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.
- L'huile alimentaire peut s'enflammer. Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

⚠ Mise en garde – Risque d'explosion !

Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent exploser. Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

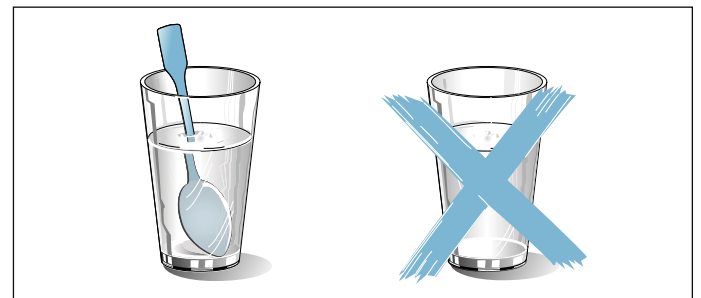
- Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après. Ne jamais faire cuire d'oeufs dans leur coquille ni réchauffer des oeufs durs. Ne jamais faire cuire d'animaux à coquilles ni de crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune. En cas d'utilisation d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.
- La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé. Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Toujours retirer le couvercle et la tétine. Après réchauffage, remuer ou secouer énergiquement. Vérifier la température des aliments avant de donner les aliments à l'enfant.
- Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage. Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.
- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse. Ne sont pas autorisés le séchage d'aliments ou de vêtements, le réchauffement de pantoufles, de coussins de céréales ou de graines, d'éponges, de chiffons humides et autres articles similaires.

Par exemple, des pantoufles, coussins de céréales ou de graines, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient. Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.
- La vaisselle et les récipients métalliques ou la vaisselle dotée d'applications en métal peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est endommagé. En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Ne jamais retirer le boîtier.

Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !

- En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyez l'appareil régulièrement et enlevez immédiatement tous les résidus d'aliments. Veillez à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte restent toujours propres. → "Nettoyage" à la page 30
- L'énergie micro-ondes peut s'échapper par une porte de compartiment de cuisson défectueuse ou un joint de porte endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson, le joint de porte ou le cadre en plastique est endommagé. Prévenez le service après-vente.
- L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage. Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil. Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

Vapeur

Mise en garde – Risque de brûlure ! !

- L'eau dans le réservoir d'eau peut devenir très chaude lorsque l'appareil continue de fonctionner. Vider le réservoir d'eau après chaque utilisation de l'appareil avec de la vapeur.
- De la vapeur chaude est produite dans le compartiment de cuisson. Ne pas mettre la main dans le compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil avec de la vapeur.
- Du liquide chaud peut déborder lors de l'enlèvement de l'accessoire. Retirer l'accessoire chaud prudemment avec des gants isolants.

Mise en garde – Risque de blessures et d'incendie !

Les liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud (déflagration). Ne pas remplir le réservoir d'eau de liquides inflammables (p.ex. boissons alcoolisées). Remplir le réservoir d'eau exclusivement d'eau ou de solution détartrante que nous recommandons.

Causes de dommages

Généralités

Attention !

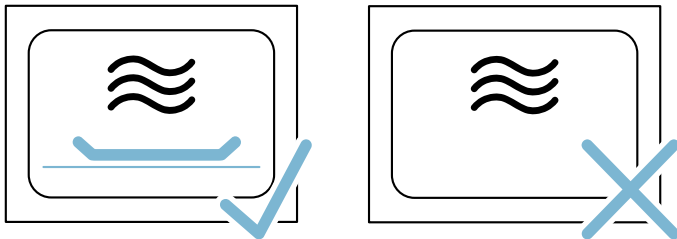
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Feuille d'aluminium : Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps. Laissez refroidir le compartiment de cuisson porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre. → "Nettoyage" à la page 30
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Micro-ondes

Attention !

- Formation d'étincelles : le métal p. ex. une cuillère dans un verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- Combiner les accessoires : Ne pas combiner la grille avec la lèchefrite. Introduites directement l'une sur l'autre peut occasionner la formation d'étincelles. Les introduire uniquement à une hauteur distincte respective.
- Mode micro-ondes seul : en cas d'utilisation uniquement avec micro-ondes, la poêle universelle ou la plaque à pâtisserie n'est pas compatible. Des étincelles peuvent se produire, ce qui endommagerait le compartiment de cuisson. Utilisez la grille fournie comme surface support ou utilisez le four à micro-ondes en combinaison avec un mode de cuisson.
- Barquettes en aluminium : n'utilisez aucune barquette en aluminium dans l'appareil. La formation d'étincelles endommage l'appareil.
- Utilisation du micro-ondes sans aliments : faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne démarrez jamais le micro-ondes sans aliments dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester rapidement un récipient. → "Les micro-ondes" à la page 18



- Popcorn au micro-ondes : ne sélectionnez jamais une puissance trop élevée. Réglez au maximum sur 600 W. Veillez à toujours placer le cornet de pop corn sur une assiette en verre. La vitre de la porte peut éclater en cas de surcharge.

Vapeur

Attention !

- Moules : la vaisselle doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les moules en silicone ne sont pas adaptés pour la cuisson à la vapeur.
- Vaisselle avec taches de rouille : N'utilisez pas de vaisselle présentant des taches de rouille. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille dans le compartiment de cuisson.
- Liquides qui s'égouttent : Lors de la cuisson à la vapeur avec un bac de cuisson perforé, insérez toujours en-dessous la plaque à pâtisserie, la lèchefrite ou le bac de cuisson non perforé. Cela permet de recueillir le liquide qui s'égoutte.
- Eau chaude dans le réservoir d'eau : L'eau chaude peut endommager la pompe. Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau froide.
- Endommagement de l'émail : ne faites jamais fonctionner votre appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Essuyez l'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.
- Solution détartrante : veillez à ce qu'aucune solution détartrante n'entre en contact avec le bandeau de commande ou toute autre surface de l'appareil. Vous risquez d'endommager les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.
- Nettoyage du réservoir d'eau : Ne pas nettoyer le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela endommagerait le réservoir d'eau. Nettoyez le réservoir d'eau avec un chiffon doux et un produit à vaisselle usuel du commerce.



Protection de l'environnement

Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Pour cuire des pâtisseries, utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.
- Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson est encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, puis terminer la cuisson grâce à la chaleur résiduelle.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

Présentation de l'appareil

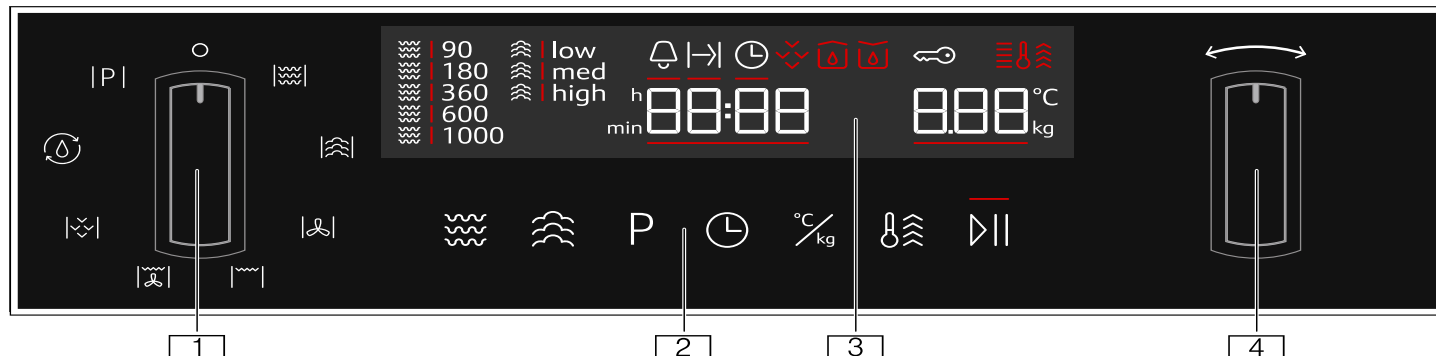
Dans ce chapitre, nous vous expliquons les éléments d'affichage et de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Bandeau de commande

Via le bandeau de commande, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil à l'aide du sélecteur de fonction et du sélecteur rotatif. L'écran affiche les réglages actuels.

L'aperçu montre le bandeau de commande, l'appareil allumé, avec un mode de fonctionnement sélectionné.



1 Sélecteur de fonctions

Le sélecteur de fonction vous permet de régler le mode de fonctionnement ou d'autres fonctions. Vous pouvez tourner le sélecteur de fonction vers la gauche ou la droite à partir de la position zéro.

2 Champs tactiles

Sous les champs tactiles se trouvent des sondes. Effleurez le symbole pour sélectionner la fonction.

3 Affichage

L'affichage indique le symbole des fonctions actives et les fonctions de temps.

4 Sélecteur rotatif

Réglez la température pour le mode de cuisson avec le sélecteur rotatif ou sélectionnez le réglage pour d'autres fonctions. Vous pouvez tourner le sélecteur rotatif vers la gauche ou la droite.

Sélecteur de fonction

Le sélecteur de fonction vous permet de régler les modes de fonctionnement ou d'autres fonctions.

Afin que vous trouviez toujours le mode de fonctionnement approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Position	Utilisation
 Position zéro	L'appareil est éteint et se trouve en mode d'économie d'énergie.
 Micro-ondes	Sélectionnez le mode micro-ondes.
 Vapeur	De la vapeur chaude est injectée dans le compartiment de cuisson.
 Chaleur tournante	Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance située dans la paroi arrière.
 Gril	Toute la surface située sous la résistance chauffante du gril est chauffée.
 Gril air pulsé	Le ventilateur répartit l'air chaud de la résistance chauffante du gril autour du mets.
 Détartrage	Sert au détartrage de l'évaporateur et le maintient opérationnel.
 Rinçage	Nettoie les tuyaux de l'unité de vapeur avec de l'eau.
P Programmes	Vous trouverez ici des réglages déjà préprogrammés pour de nombreux plats.

Remarques

- Sur certains appareils, le sélecteur de fonction ou le sélecteur rotatif sont escamotables. Pour les enclencher et les désenclencher, appuyez le sélecteur pour le placer en position zéro.
- Si le sélecteur de fonction se trouve en position zéro (mode économie d'énergie) et qu'une fonction est sélectionnée, quelques secondes s'écoulent avant que la fonction concernée soit disponible (par ex. micro-ondes).

Champs tactile et écran

Les champs tactiles vous permettent de régler différentes fonctions supplémentaires de votre appareil. Les valeurs pour ce faire apparaissent à l'affichage.

Champs tactiles

Vous trouverez ci-après une brève explication de la signification des différentes touches et des champs tactiles.

Symbole		Signification
	Micro-ondes	Sélectionner les niveaux de puissance du micro-ondes, et activer la fonction micro-ondes pour un mode de cuisson.
	Vapeur	Sélectionnez le niveau de vapeur et enclenchez la fonction vapeur pour un mode de cuisson.
P	Programmes	Appeler une sélection de programme, régler le numéro de programme avec le sélecteur rotatif.
	Fonctions de temps	Sélectionner les fonctions de temps et effectuer les réglages à l'aide du sélecteur rotatif.
	Préchauffage rapide	Activer/désactiver le préchauffage rapide
°C/kg	Température/poids	Sélectionnez Température/poids et effectuez les réglages à l'aide du sélecteur rotatif.
▷	Démarrage/arrêt	Démarrer ou arrêter le fonctionnement Remarque : Un appui long met fin au fonctionnement en cours, les réglages du mode de fonctionnement sélectionné sont réinitialisés à leur valeur standard.

Affichage

L'écran est structuré de telle manière que vous puissiez lire les indications d'un coup d'oeil, de manière appropriée à chaque situation.

La valeur que vous pouvez actuellement régler est focalisée. Le focus est représenté par une barre rouge sous la valeur de réglage.

La valeur focalisée peut directement être modifiée à l'aide du sélecteur rotatif.



Éléments d'affichage

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

Symbole		Signification
	Minuterie	Si ce symbole est marqué, la minuterie apparaît à l'affichage.
→	Durée	Si ce symbole est marqué, la durée apparaît à l'affichage.
	Heure	Si ce symbole est marqué, l'heure apparaît à l'affichage.
h:min	Heures/minutes	Durée en heures et en minutes
min:s	Minutes/secondes	Durée en minutes et en secondes
	Bac collecteur	Affichage du statut du bac collecteur
	Réservoir d'eau	Affichage du statut du réservoir d'eau
	Chauffage rapide	Si ce symbole est allumé, le chauffage rapide est activé.
	Détartrage	Si le symbole s'allume, il faut détartrer l'appareil.

Affichage du statut du bac collecteur et du réservoir d'eau

L'affichage de statut s'allume uniquement lorsque le bac collecteur ou le réservoir d'eau sont nécessaires pour le mode de fonctionnement sélectionné. Il peut représenter différents états et vous informe sur les étapes de traitement nécessaires.

Affichage du statut du réservoir d'eau

Symbole		Signification
	Le symbole s'allume, la flèche clignote	Le réservoir d'eau se trouve dans son logement et doit être rempli.
	Le symbole clignote sans flèche	Le réservoir d'eau ne se trouve pas dans son logement et doit être inséré.
	Le symbole s'allume sans flèche	Le réservoir d'eau ne se trouve pas dans son logement. Aucune autre action n'est nécessaire.

Affichage du statut du bac collecteur

Symbole		Signification
	Le symbole s'allume, la flèche clignote	Le bac collecteur se trouve dans son logement et doit être vidé.
	Le symbole clignote sans flèche	Le bac collecteur ne se trouve pas dans son logement. Insérez le bac collecteur dans son logement.
	Le symbole s'allume sans flèche	Le bac collecteur se trouve dans son logement. Aucune autre action n'est nécessaire.

Affichage de la température

Le thermomètre rouge situé au-dessus à droite de l'écran indique que l'appareil chauffe.

Si un mode de chauffage est réglé, alors les barres se remplissent en rouge de bas en haut à mesure que le compartiment de cuisson continue à chauffer.

Pour le gril et la cuisson vapeur, les barres s'allument immédiatement entièrement.

Les barres ne s'allument pas pour la fonction micro-ondes.

Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour l'enfournement de votre mets est atteint dès que les cinq barres sont toutes allumées en rouge.



Remarque : Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

Mode nuit

Pour économiser de l'énergie, la luminosité de l'écran est automatiquement réduite à une valeur plus faible entre 22 heures et 5h59.

Sélecteur rotatif

Le sélecteur rotatif permet de modifier les valeurs de réglage qui sont affichées et sélectionnées à l'écran.

Pour certaines listes de sélection, par ex. un programme, le premier point réapparaît après le dernier.

Pour certaines valeurs, par ex. le poids, vous devez ramener le sélecteur rotatif en arrière lorsque la valeur minimale ou maximale est atteinte.

Modes de fonctionnement

Votre appareil dispose de différents modes de fonctionnement qui vous facilitent son utilisation.

Vous trouverez les descriptions précises concernant ces modes dans les chapitres correspondants.

Mode de fonctionnement	Utilisation
Modes de cuisson → "Utilisation de l'appareil" à la page 17	Pour la préparation optimale de vos mets, vous disposez de différents modes de cuisson parfaitement adaptés.
Micro-ondes → "Les micro-ondes" à la page 18	Le micro-ondes vous permet de cuire, chauffer ou décongeler vos plats plus rapidement.
Vapeur → "Vapeur" à la page 21	Pour la préparation optimale de vos mets, vous disposez de différents niveaux de vapeur parfaitement adaptés.

Mode combiné du micro-ondes → "Réglage du mode combiné du micro-ondes" à la page 20	Ce mode vous permet d'enclencher le micro-ondes en plus d'un mode de cuisson.
Mode combiné vapeur → "Régler le mode combiné vapeur" à la page 22	Ce mode vous permet d'enclencher un mode de cuisson en plus de la fonction vapeur.
Nettoyage → "Fonction nettoyage" à la page 32	Plusieurs fonctions de nettoyage existent pour le nettoyage : détartrage et rinçage.
Réglages de base → "Réglages de base" à la page 29	Vous pouvez adapter les réglages de base de votre appareil en fonction de vos souhaits.

Modes de cuisson

Afin que vous trouviez toujours le mode de cuisson approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Les symboles relatifs aux différents modes de cuisson vous aident à les reconnaître.

Mode de cuisson	Température	Utilisation
Chaleur tournante	40 °C 100-230°C	Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger, décongeler des tartes à la crème fraîche. Pour faire cuire et rôtir sur un niveau.
Gril	Positions gril : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, des saucisses ou des toasts et pour gratiner.
Gril air pulsé	100-190 °C	Pour le rôtissage de volaille, de poisson entier et de gros morceaux de viande.

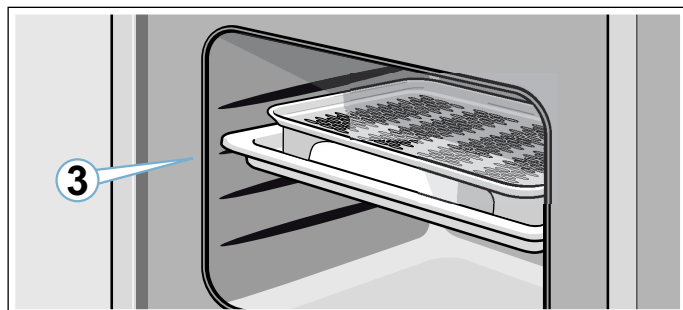
Valeurs de référence

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

Vapeur

Vous pouvez utiliser la fonction vapeur seule ou combinée à tous les modes de cuisson et à la fonction micro-ondes.

Pour utiliser la fonction vapeur de manière optimale, retirez la grille. Insérez la lèchefrite en verre au niveau 3 et placez le récipient de cuisson à la vapeur sur la lèchefrite en verre.



Niveaux de vapeur

Plusieurs intensités sont à votre disposition pour la fonction vapeur. Les niveaux de vapeur peuvent être sélectionnés via le champ tactile . Le niveau de vapeur sélectionné est représenté à l'affichage.

Niveau	Intensité	Utilisation	Affichage
1	faible	Pour décongeler des légumes, de la viande, du poisson et des fruits.	low
2	moyen	Pour la préparation de desserts, de poisson et de saucisses.	med
3	fort	Pour cuire des légumes, du poisson, des garnitures, pour extraire du jus et pour blanchir.	high

Micro-ondes

Différents niveaux de puissance de micro-ondes sont à votre disposition ; ils sont adaptés à différents types de mets et de préparation. Les puissances du micro-ondes ne correspondent pas toujours exactement au nombre de watts utilisés par l'appareil.

Vous disposez des puissances de micro-ondes suivantes.

Puissance de micro-ondes	durée maximale
90	1 heure 30 minutes
180	1 heure 30 minutes
360	1 heure 30 minutes
600	1 heure 30 minutes
1000	30 minutes

La fonction micro-ondes peut être utilisée seule ou combinée avec tous les modes de cuisson et la fonction vapeur.

Exceptions :

Puissance de micro-ondes 1 000 Watts

Chaleur tournante 40°C

Pour savoir comment combiner le micro-ondes avec les types de cuisson et la fonction Vapeur, consultez :

→ "Réglage du mode combiné du micro-ondes" à la page 20

Compartiment de cuisson

Différentes fonctions dans le compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil. Ainsi par ex., une large surface du compartiment de cuisson est éclairée et un ventilateur de refroidissement protège l'appareil d'une surchauffe.

Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, ce dernier sera interrompu. Fermez la porte et effleurez le champ pour poursuivre le fonctionnement.

Éclairage du compartiment de cuisson

L'éclairage du compartiment de cuisson est toujours allumé pendant le fonctionnement. Il s'éteint lorsque le fonctionnement est terminé.

L'éclairage du compartiment de cuisson s'allume lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Cela vous facilite les choses par ex. lors du nettoyage de votre appareil. L'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint de nouveau automatiquement après environ 15 minutes.

Ventilateur de refroidissement

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche en fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner un certain temps après le fonctionnement.

Attention !

Ne couvrez pas les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

Remarques

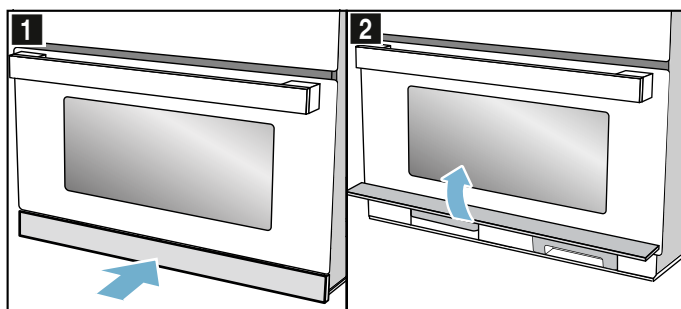
- L'appareil reste froid en mode micro-ondes. Toutefois le ventilateur de refroidissement se met en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.
- De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Essuyez l'eau de condensation après la cuisson.

Bandeau du réservoir

Le bandeau du réservoir se trouve en dessous de la porte de l'appareil et permet d'accéder au bac collecteur et au réservoir d'eau. Ils se trouvent tous deux derrière le bandeau du réservoir. Pour ouvrir et fermer le bandeau du réservoir, procédez comme suit :

Pour ouvrir, appuyez brièvement au milieu du bandeau du réservoir. Le bandeau du réservoir se replie vers le haut.

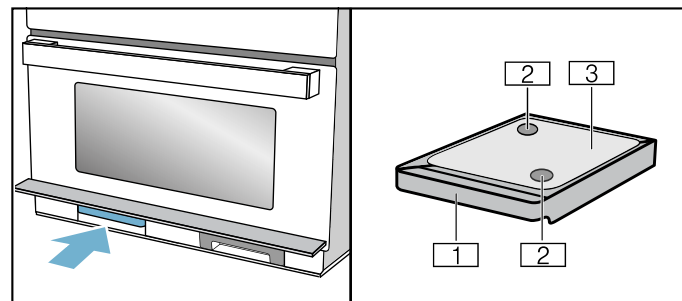
Pour le refermer, repliez le bandeau du réservoir vers le bas et appuyez brièvement au milieu du bandeau du réservoir. Le bandeau du réservoir est verrouillé.



Bac collecteur

L'appareil est doté d'un bac collecteur. Le bac collecteur se trouve à gauche derrière le bandeau du réservoir. Videz le bac collecteur avant et après avoir exécuté les fonctions de nettoyage → "Fonction nettoyage" à la page 32

Si la flèche du symbole du bac collecteur  clignote à l'affichage, le bac collecteur doit être vidé.

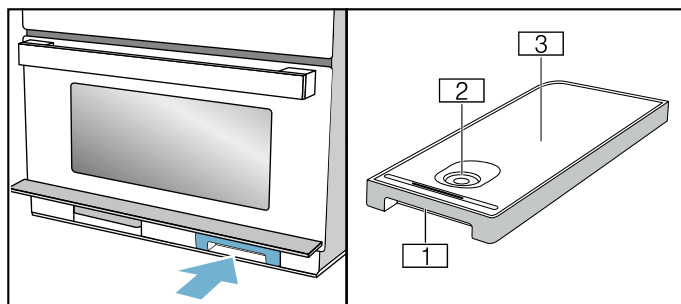


- 1 Poignée pour retirer et insérer le réservoir d'eau
- 2 Ouvertures pour le bac
- 3 Couvercle du réservoir

Réservoir d'eau

L'appareil est équipé d'un réservoir d'eau. Le réservoir d'eau se trouve à droite en dessous du bandeau du réservoir. Pour les modes de cuisson à la vapeur, remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau. → "Remplir le réservoir d'eau" à la page 23

Si la flèche du symbole du réservoir d'eau  clignote à l'affichage, le réservoir d'eau doit être rempli d'eau fraîche.



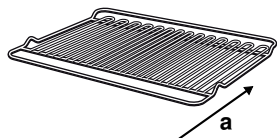
- 1 Poignée pour retirer et insérer le réservoir d'eau
- 2 Ouverture pour le remplissage
- 3 Couvercle du réservoir

Accessoires

Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



Grille

Comme surface support pour des moules ou pour faire des grillades et pour gratiner. Utilisez la grille pour griller sur les positions d'enfournement 3 et 4.

La grille n'est pas adaptée au mode micro-ondes pur, ni au mode vapeur.

Veillez à ce que l'insertion se fasse dans le sens a.



Lêchefrite en verre

La lêchefrite en verre peut être utilisée dans tous les modes de fonctionnement et en mode combiné pour la cuisson. Par ailleurs, elle sert de protection contre les projections lorsque vous faites griller des aliments directement sur la grille.

Laissez refroidir la lêchefrite en verre avant de la nettoyer ou de la plonger dans l'eau froide, sinon le verre risque d'être endommagé.



Récipient de cuisson à la vapeur

Le récipient de cuisson à la vapeur est posé dans une poêle en verre pour cuire avec les modes de fonctionnement vapeur ou vapeur avec micro-ondes. Pour ce faire, la poêle en verre doit être insérée au niveau 3. Les aliments peuvent être posés directement sur le récipient de cuisson à la vapeur.

Le récipient de cuisson à la vapeur est lavable au lave-vaisselle.

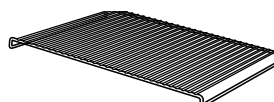
N'utilisez pas le récipient de cuisson à la vapeur seul dans un micro-ondes ni avec les modes de cuisson gril, chaleur tournante ou gril air pulsé.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

Accessoires supplémentaires

Selon le modèle de l'appareil, des accessoires supplémentaires peuvent être fournis.



Grille d'insertion

Pour rôti. Placez la grille d'insertion avec les pieds vers le bas dans la lêchefrite en verre. Cela vous permet de vous assurer que la graisse qui s'écoule et le jus de viande sont recueillis. La grille d'insertion n'est pas adaptée au mode micro-ondes ni au mode Vapeur.

Accessoire spécial

D'autres accessoires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

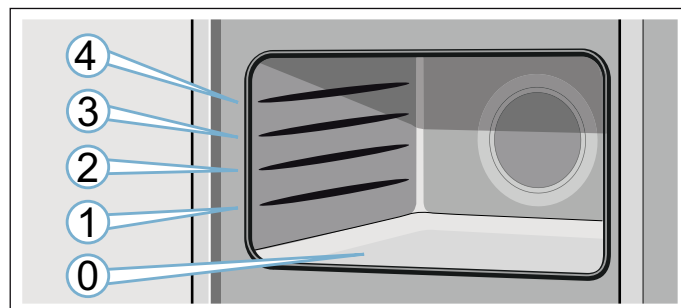
Accessoires en option

Cocotte en verre

Pour des plats braisés et des gratins préparés au four.

Insertion de l'accessoire

Le compartiment de cuisson possède 4 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement du compartiment de cuisson se comptent du bas vers le haut.



Insérez l'accessoire dans le guide et poussez-le à fond.

Remarque : Le fond du compartiment de cuisson (niveau 0) est particulièrement adapté au mode micro-ondes car la puissance du micro-ondes y est la meilleure. Utilisez pour ce faire exclusivement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.



Avant la première utilisation

Avant que vous puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages. Nettoyez aussi le compartiment de cuisson et les accessoires.

L'appareil doit être complètement monté et raccordé au préalable.

Première mise en service

Vous êtes invité à régler l'heure après avoir effectué un branchement électrique ou après une panne de courant. Quelques secondes peuvent s'écouler avant que l'invitation apparaisse.

Régler l'heure

Lors de la mise en service, l'affichage du temps est focalisé. La valeur **12:00** clignote à l'écran et le symbole ☀ s'allume. Réglez l'heure.

1. Réglez l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Effleurez le champ ☀.
L'heure est réglée.

Modifier l'heure

Remarque : L'appareil doit être éteint pour pouvoir modifier l'heure.

1. Appuyez deux fois sur le champ ☀.
Le symbole ☀ et l'heure apparaissent.
2. Réglez l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Effleurez le champ ☀.
L'heure est réglée.

Remarques

- Si vous n'appuyez pas sur le champ ☀ après avoir réglé l'heure, la valeur réglée est automatiquement reprise après quelques secondes.
- Si vous tournez le sélecteur de fonction pendant les réglages, il doit être ensuite de nouveau amené sur la position zéro. Ce n'est qu'après que vous pouvez utiliser l'appareil.
- Pour réduire la consommation de votre appareil en veille, vous pouvez masquer l'heure.

Réglez la classe de dureté de l'eau.

Pour que l'appareil vous rappelle de manière fiable un détartrage requis en attente, vous devez régler correctement la classe de dureté de l'eau.

La classe de dureté de l'eau 4 (très dure) est réglée en usine.

Attention !

Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.

N'utilisez pas d'eau distillée, ni d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l), ni d'autres liquides. Utilisez exclusivement de l'eau froide et fraîche du robinet sans gaz carbonique, ou de l'eau adoucie.

Remarques

- Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
- Si vous utilisez exclusivement de l'eau adoucie, dans ce cas vous pouvez régler la dureté de l'eau sur « adoucie ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la classe de dureté de l'eau sur 4 « très dure ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, utilisez dans ce cas uniquement de l'eau minérale non gazeuse.

Classe de dureté de l'eau	Réglage
0	0 adoucie
1 (jusqu'à 1,3 mmol/l)	1 douce
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 moyenne
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 dure
4 (plus de 3,8 mmol/l)	4 très dure

Vous pouvez modifier la classe de dureté de l'eau dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 29

Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires

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

Nettoyer le compartiment de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment de cuisson à vide, la porte fermée. Idéalement une heure en mode Chaleur tournante 🔁 à 180°C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Réglez le sélecteur de fonction sur Chaleur tournante 🔁.
2. Réglez 180 °C à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Effleurez le champ 🔁.

L'appareil commence à chauffer.

Éteignez l'appareil au bout d'une heure. Pour ce faire effleurez le champ 🔁, puis tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

Utilisation de l'appareil

Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil. Vous apprendrez ce qui se passe lors de la mise sous tension et de la mise hors tension et comment régler les modes de fonctionnement.

Allumer et éteindre l'appareil

Avant de pouvoir régler quoi que ce soit sur votre appareil, vous devez l'allumer.

Si vous n'avez pas besoin de votre appareil, mettez-le hors tension. Si vous n'effectuez aucun réglage pendant une longue période, l'appareil s'éteint automatiquement.

Allumer l'appareil

Tournez le sélecteur de fonction pour mettre l'appareil en service.

L'écran affiche avec une valeur standard. L'appareil est opérationnel.

Les différents chapitres vous expliquent comment régler les modes de fonctionnement.

Éteindre l'appareil

Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Une fonction éventuellement en cours est annulée.

L'heure est affichée.

Remarque : Dans les réglages de base vous pouvez déterminer si l'heure doit être affichée ou pas lorsque l'appareil est éteint.

Régler un mode de fonctionnement

Après avoir sélectionné un mode de fonctionnement, des valeurs de référence apparaissent à l'affichage. Vous pouvez immédiatement démarrer ce réglage.

De manière générale :

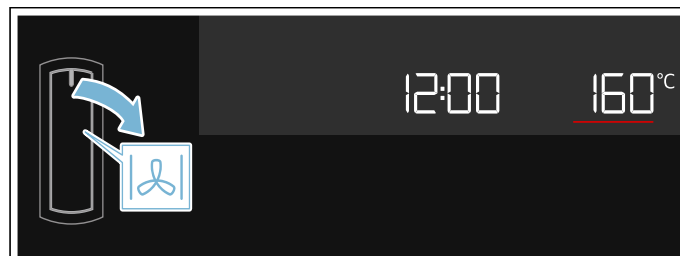
1. Sélectionnez le mode de fonctionnement à l'aide du sélecteur de fonction.
2. Procédez à d'autres réglages, si nécessaire. Pour ce faire, effleurez le champ correspondant et modifiez la valeur à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Effleurez le champ ▷||.

L'appareil se met en marche. La LED ▷|| s'allume.

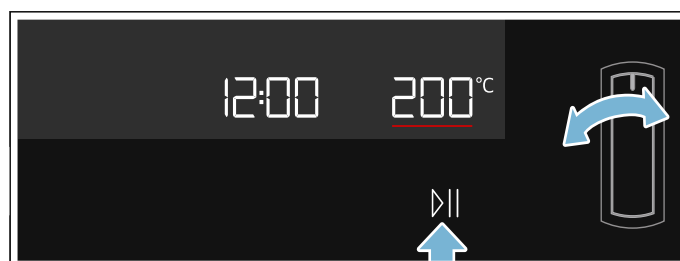
Réglage du mode de cuisson et de la température

Exemple : chaleur tournante  à 200°C

1. Réglez le mode de cuisson Chaleur tournante  à l'aide du sélecteur de fonction. La température de référence 160°C apparaît.



2. Réglez la température à 200 °C au moyen du sélecteur rotatif.
3. Effleurez le champ ▷||.



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

Vous pouvez modifier la température en cours de fonctionnement à tout moment au moyen du sélecteur rotatif.

Remarques

- Lors d'un fonctionnement continu, de légères variations de température sont normales après la chauffe selon le mode de cuisson.
- En cours de fonctionnement la température ne peut pas être réglée sur 40°C.

Réglage de la durée

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Effleurez le champ  jusqu'à ce que le symbole |> soit focalisé.
3. À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la durée souhaitée.
4. Effleurez le champ ▷||. L'appareil commence à chauffer. La LED ▷|| s'allume. La durée s'écoule visiblement.

Arrêter le fonctionnement

1. Effleurez le champ ▷|| ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête, la LED ▷|| clignote.
2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Effleurez le champ ▷||. Le fonctionnement se poursuit, la LED ▷|| s'allume.

Annuler le fonctionnement

Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont supprimés.

Remarque : Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Chauffage rapide

Avec le chauffage rapide, votre four atteint particulièrement vite la température réglée.

Utilisez le chauffage rapide pour des températures supérieures à 100 °C. Le chauffage rapide est disponible pour les modes de cuisson suivants :

-  Chaleur tournante (exception : chaleur tournante 40 °C)
-  Gril air pulsé

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Effleurez le champ . Le symbole  s'allume.
3. Effleurez le champ . L'appareil commence à chauffer. La LED  s'allume.

Le chauffage rapide est terminé

Un signal retentit. Le symbole  disparaît de l'affichage. Votre appareil continue à fonctionner avec le mode de cuisson et la température réglés. Enfourez votre plat dans le compartiment de cuisson.

Annuler le chauffage rapide

Effleurez le champ . Le symbole  disparaît de l'affichage. Votre appareil continue à fonctionner avec le mode de cuisson et la température réglés.

Remarque : Le chauffage rapide est désactivé automatiquement après 15 minutes maximum.

Coupure de sécurité automatique

La coupure de sécurité automatique est activée si l'appareil est en marche sur une période plus longue sans que vous ayez réglé une durée.

L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 9 heures.



Les micro-ondes

Le micro-ondes vous permet de cuire, chauffer ou décongeler vos mets très rapidement. Le micro-ondes peut être utilisé seul ou combiné avec des modes de cuisson.

Pour utiliser le micro-ondes de manière optimale, tenez compte des consignes concernant les récipients et basez-vous sur les indications dans les tableaux d'utilisation à la fin de la notice d'utilisation.

Pour utiliser le micro-ondes de manière optimale, posez votre récipient sur le fond du compartiment de cuisson. Retirez la grille. Respectez les indications concernant les récipients.

Récipient

Les récipients ne sont pas tous appropriés aux micro-ondes. Afin que vos mets soient chauffés et que l'appareil ne soit pas endommagé, utilisez uniquement des récipients appropriés aux micro-ondes.

Récipients appropriés

Sont appropriés des récipients en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. Ces matières laissent passer les micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser de la vaisselle de service. Vous n'aurez pas besoin de transvaser. Utilisez de la vaisselle avec des motifs dorés ou argentés uniquement si le fabricant garantit qu'elle est appropriée aux micro-ondes.

Récipients inappropriés

Les récipients métalliques sont inappropriés. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les récipients en métal fermés, les mets restent froids.

Attention !

Formation d'étincelles : le métal p. ex. une cuillère dans un verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

Test de la vaisselle

Ne faites jamais fonctionner les micro-ondes sans aliments. La seule exception à cette règle est le test de vaisselle de très courte durée.

Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient est microondable, effectuez ce test.

1. Placez le récipient vide pendant ½ - 1 minute dans le compartiment de cuisson à la puissance maximale.
2. Entre-temps, vérifiez la température du récipient. Le récipient doit rester froid ou tiède.

S'il est chaud ou si des étincelles se produisent, votre récipient n'est pas approprié. Arrêtez le test.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

Niveaux de puissance de micro-ondes

Les puissances de micro-ondes sont des niveaux et ne correspondent pas toujours exactement au nombre de watts utilisés par l'appareil.

Les puissances du micro-ondes sont à votre disposition.

Puis- sance de micro- ondes	Durée maximale	Utilisation
90	1 heure 30 minutes	Pour décongeler des aliments délicats.
180	1 heure 30 minutes	Pour décongeler et poursuivre la cuisson.
360	1 heure 30 minutes	Pour faire cuire de la viande et faire chauffer des mets délicats.
600	1 heure 30 minutes	Pour faire chauffer et cuire des mets.
1000	30 minutes	Pour faire chauffer des liquides.

Valeurs de référence :

L'appareil propose une durée pour chaque puissance du micro-ondes. Vous pouvez la valider ou la modifier dans la plage respective.

Le réglage maximal est prévu pour réchauffer les liquides. Pour protéger l'appareil, la puissance maximale du micro-ondes est réduite après quelques temps. La pleine puissance est de nouveau disponible après un temps de refroidissement.

Intervalle du réglage du temps

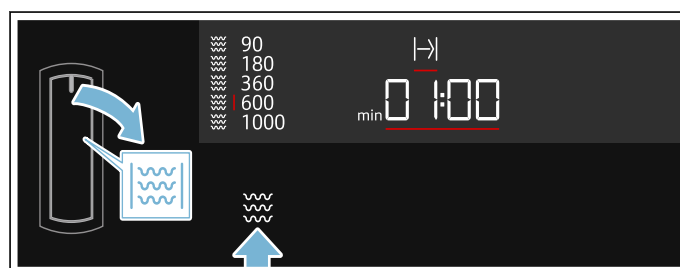
L'intervalle lors du réglage de la durée de fonctionnement se modifie avec la longueur de la durée de fonctionnement.

Durée de fonctionnement	Intervalle
0 - 1 minute	5 secondes
1 - 3 minutes	10 secondes
3 - 15 minutes	30 secondes
15 minutes - 1 heure	1 minute
1 heure - 1 heure 30 minutes	5 minutes

Réglage des micro-ondes

Exemple : puissance micro-ondes 600 Watts, durée 5 minutes.

1. Sélectionnez la fonction micro-ondes  à l'aide du sélecteur de fonction. L'appareil est prêt à l'emploi. La puissance micro-ondes  maximale est affichée à l'écran comme valeur de référence, elle peut être modifiée à tout moment.
2. Sélectionnez la puissance de micro-ondes souhaitée via le champ tactile.

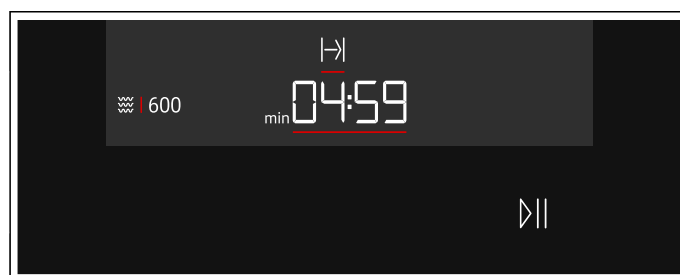
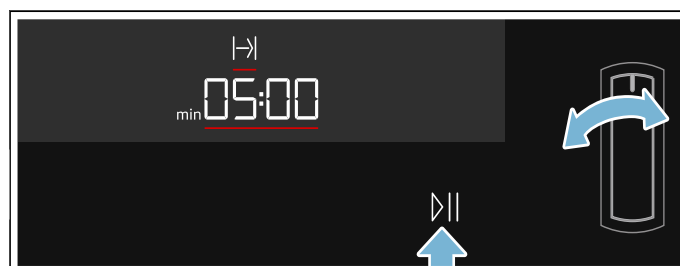


La puissance du micro-ondes et une durée de référence sont affichées.

3. À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la durée souhaitée.

Remarque : Vous pouvez également d'abord régler la durée, puis la puissance de micro-ondes.

4. Effleurez le champ .



La durée s'écoule à l'affichage. La LED  s'allume.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Ouvrez la porte de l'appareil ou effleurez un champ au choix.

Modifier la durée

Modifiez la durée à l'aide du sélecteur rotatif. La modification sera validée après quelques secondes.

Modifier la puissance micro-ondes

Effleurez le champ  jusqu'à ce que le niveau souhaité soit sélectionné à l'affichage.

Remarques

- Appuyez plusieurs fois pour passer du niveau de puissance le plus élevé à la puissance la plus faible.
- Si la fonction micro-ondes est uniquement ajoutée après le démarrage, l'appareil se met en pause. Démarrez le fonctionnement via le champ ▶||

Arrêter le fonctionnement

1. Effleurez le champ ▶|| ou ouvrez la porte de l'appareil.
Le fonctionnement s'arrête, la LED ▶|| clignote.
2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Effleurez le champ ▶||.
Le fonctionnement se poursuit, la LED ▶|| s'allume.

Annuler le fonctionnement

Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont supprimés.

Remarque : Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Régler le mode combiné du micro-ondes

Vous pouvez combiner la fonction micro-ondes à tous les modes de cuisson et à la fonction vapeur. L'appareil chauffe et le micro-ondes est enclenché en même temps. Votre mets est ainsi prêt plus vite.

Possibilités de combinaisons

- ☁ Vapeur
- 🌀 Chaleur tournante
- 🔥 Gril
- 🌬 Gril air pulsé

Exceptions :

☁ Puissance de micro-ondes 1 000 Watts

🌀 Chaleur tournante 40°C

Régler le mode combiné

Exemple : chaleur tournante 🌀 190 °C avec micro-ondes à 360 W, 17 minutes.

1. Réglez la fonction Chaleur tournante 🌀 à l'aide du sélecteur de fonction.
Une valeur de référence pour la température apparaît.
2. Au moyen du sélecteur rotatif, réglez la température souhaitée.
3. Effleurez le champ Puissance du micro-ondes ☁ jusqu'à ce que la puissance souhaitée apparaisse sélectionnée.
Une durée de référence apparaît.
4. Réglez la durée à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Effleurez le champ ▶||.
Le fonctionnement démarre, la LED ▶|| s'allume. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit, le symbole ▶|| cesse de s'allumer. Le mode combiné est terminé. Effleurez un champ au choix pour arrêter le signal sonore.

Modifier la puissance micro-ondes

Effleurez le champ ☁ jusqu'à ce que le niveau souhaité soit sélectionné à l'affichage.

Remarques

- Appuyez plusieurs fois pour passer du niveau de puissance le plus élevé à la puissance la plus faible.
- Si la fonction micro-ondes est uniquement ajoutée après le démarrage, l'appareil se met en pause. Démarrez le fonctionnement via le champ ▶||

Arrêter le fonctionnement

1. Effleurez le champ ▶|| ou ouvrez la porte de l'appareil.
Le fonctionnement s'arrête, la LED ▶|| clignote.
2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Effleurez le champ ▶||.
Le fonctionnement se poursuit, la LED ▶|| s'allume.

Annuler le fonctionnement

Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont supprimés.

Remarque : Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Sécher le compartiment de cuisson

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

Réchauffer le compartiment de cuisson

Pour sécher, chauffez le compartiment de cuisson afin de permettre à l'humidité de s'évaporer. Ensuite, ouvrez la porte de l'appareil pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper du compartiment de cuisson.

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Éliminez immédiatement les grosses salissures et essuyez l'humidité présente dans le fond du compartiment de cuisson.
3. Avec le sélecteur de fonction gril air pulsé 🌬
4. Effleurez deux fois sur le champ ☉.
Le symbole Durée |→| est marqué à l'affichage.
5. Réglez une durée de 15 minutes au moyen du sélecteur rotatif.
6. Démarrez le fonctionnement au moyen du champ ▶||.
Le séchage est lancé et se termine automatiquement après 15 minutes.
7. Ouvrez la porte de l'appareil et laissez-la ouverte 1 à 2 minutes pour permettre à l'humidité de s'échapper du compartiment de cuisson.

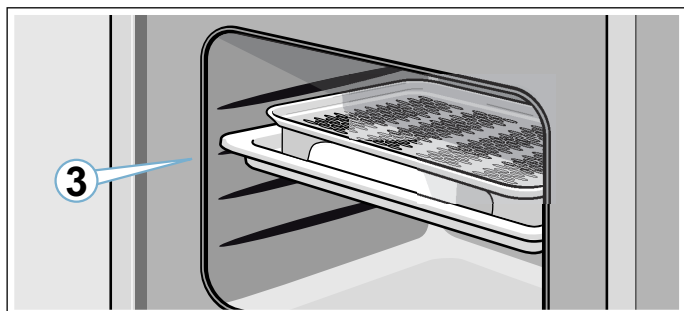
Séchez le compartiment de cuisson à la main

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Retirez les salissures du compartiment de cuisson.
3. Séchez le compartiment de cuisson avec une éponge.
4. Laissez la porte de l'appareil ouverte 1 heure pour que le compartiment de cuisson soit complètement sec.

Vapeur

Vous pouvez utiliser la fonction vapeur seule ou combinée à tous les modes de cuisson et à la fonction micro-ondes.

Pour utiliser la fonction vapeur de manière optimale, retirez la grille. Insérez la lèchefrite en verre au niveau 3 et placez le récipient de cuisson à la vapeur sur la lèchefrite en verre.



⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.

Bruits

Pompe

Vous entendez un bruit de bourdonnement pendant le fonctionnement. Ce bruit survient pendant le fonctionnement de la pompe. Il s'agit d'un bruit de fonctionnement normal.

Cuisson à la vapeur

Niveaux de vapeur

Plusieurs intensités sont à votre disposition pour la fonction vapeur. Les niveaux de vapeur peuvent être sélectionnés via le champ tactile . Le niveau de vapeur sélectionné est représenté à l'affichage.

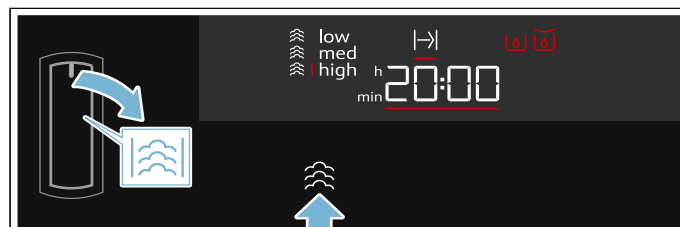
Niveau	Intensité	Utilisation	Affichage
1	faible	Pour décongeler des légumes, de la viande, du poisson et des fruits.	low
2	moyen	Pour la préparation de desserts, de poisson et de saucisses.	med
3	fort	Pour cuire des légumes, du poisson, des garnitures, pour extraire du jus et pour blanchir.	high

Régler la vapeur

Remarque : Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, lancez d'abord un cycle de rinçage . → "Fonction nettoyage" à la page 32

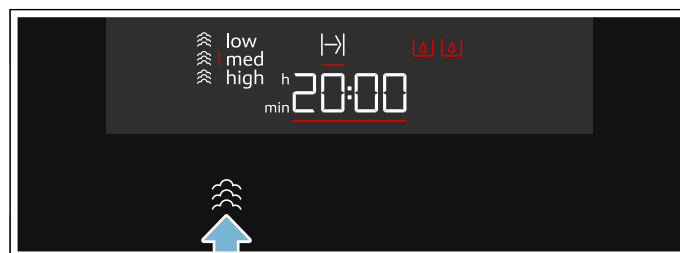
Exemple : niveau de vapeur 2 : moyen, durée 10 minutes.

1. Sélectionnez la fonction vapeur à l'aide du sélecteur de fonction.



L'appareil est prêt à l'emploi. Le niveau de vapeur maximal et une durée de 20 minutes sont réglés comme valeur standard. La flèche du symbole du réservoir d'eau clignote.

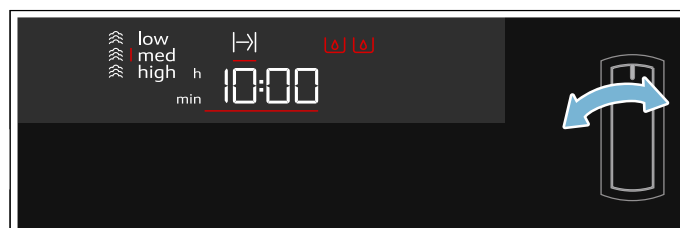
2. Retirez le réservoir d'eau, remplissez-le d'eau fraîche jusqu'au repère MAX, puis introduisez-le entièrement dans son logement. → "Remplir le réservoir d'eau" à la page 23
3. Effleurez le champ jusqu'à atteindre le niveau de puissance souhaité.



Le niveau de vapeur sélectionné est affiché à l'écran.

4. À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la durée souhaitée.

Remarque : Vous pouvez également d'abord régler la durée, puis le niveau de vapeur.



5. Effleurez le champ ▷||.



La flèche du symbole du réservoir d'eau  disparaît, le symbole du réservoir d'eau  s'allume. L'appareil démarre. La LED ▷|| s'allume. La durée s'écoule à l'affichage. Selon le niveau de vapeur et le mode combiné le remplissage du réservoir d'eau peut durer plus ou moins longtemps. Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement, ce dernier est interrompu et la flèche du symbole du réservoir d'eau  clignote. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au repère MAX, puis poursuivez le fonctionnement via le champ ▷||.

Remarques

- Le niveau de vapeur peut être à tout moment modifié pendant le fonctionnement via le champ .
- Essuyez la gouttière et le compartiment de cuisson après la cuisson. → "Après chaque fonctionnement à la vapeur" à la page 23

Régler le mode combiné vapeur

Lors de certains modes de cuisson, vous pouvez enclencher en plus la fonction vapeur.

Lors de la cuisson à la vapeur, de la vapeur est introduite dans le compartiment de cuisson à des intervalles et intensités différents pendant le fonctionnement de l'appareil. Cela permet d'améliorer le résultat de cuisson.

Votre aliment à cuire

- aura une croûte croustillante
- aura un bel aspect
- sera juteux et fondant à l'intérieur
- réduira peu en volume

Possibilités de combinaisons

-  Micro-ondes
-  Chaleur tournante
-  Gril
-  Gril air pulsé

Exceptions :

-  Puissance de micro-ondes 1 000 Watts
-  Chaleur tournante 40°C

Régler le mode combiné

Exemple : chaleur tournante  190 °C avec vapeur niveau 2.

1. Réglez le mode de cuisson Chaleur tournante  à l'aide du sélecteur de fonction. Une valeur de référence pour la température apparaît.
2. Au moyen du sélecteur rotatif, réglez la température souhaitée.
3. Effleurez le champ Vapeur , jusqu'à ce que le niveau souhaité soit sélectionné à l'affichage. Le symbole du réservoir d'eau  apparaît.
4. Remplissez le réservoir d'eau.
5. Effleurez le champ ▷||. Le fonctionnement démarre, la LED ▷|| s'allume. La durée s'écoule visiblement.

Remarque : Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement ce dernier se poursuit sans fonction vapeur. Aucune indication n'apparaît à l'affichage.

La durée est écoulée

Un signal retentit, le symbole ▷|| cesse de s'allumer. Le mode combiné est terminé. Effleurez un champ au choix pour arrêter le signal sonore.

Modifier le niveau de vapeur

Effleurez le champ , jusqu'à ce que le niveau souhaité soit sélectionné à l'affichage.

Remarque : Appuyez plusieurs fois pour passer du niveau le plus élevé au niveau le plus faible. La fonction vapeur est désactivée après le niveau le plus faible. Appuyez de nouveau pour activer la fonction vapeur en commençant par le niveau le plus élevé.

Arrêter le fonctionnement

1. Effleurez le champ ▷|| ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête, la LED ▷|| clignote.
2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Effleurez le champ ▷||. Le fonctionnement se poursuit, la LED ▷|| s'allume.

Annuler le fonctionnement

Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont supprimés.

Remarque : Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Remplir le réservoir d'eau

Le réservoir d'eau se trouve à droite derrière le bandeau du réservoir en dessous de la porte de l'appareil. Avant de mettre l'appareil en marche, ouvrez le bandeau du réservoir et remplissez le réservoir d'eau.

Assurez-vous d'avoir correctement réglé la dureté de l'eau. → "Réglages de base" à la page 29

⚠ Mise en garde – Risque de blessures et d'incendie !

Remplissez le réservoir d'eau exclusivement d'eau. Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec des liquides inflammables (par ex., des boissons alcoolisées). Les vapeurs de liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson par des surfaces chaudes (déflagration). La porte de l'appareil risque de s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des jets de flammes peuvent s'échapper.

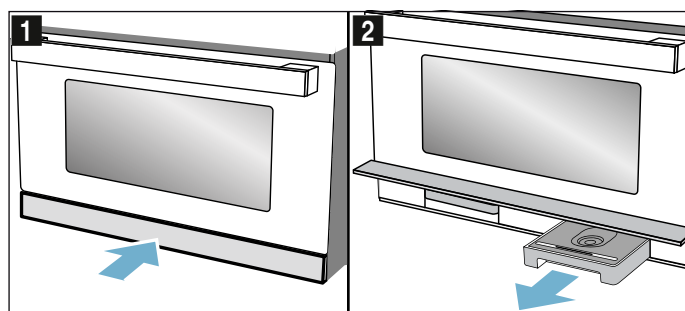
Attention !

Dommages de l'appareil dus à l'utilisation de liquides non appropriés.

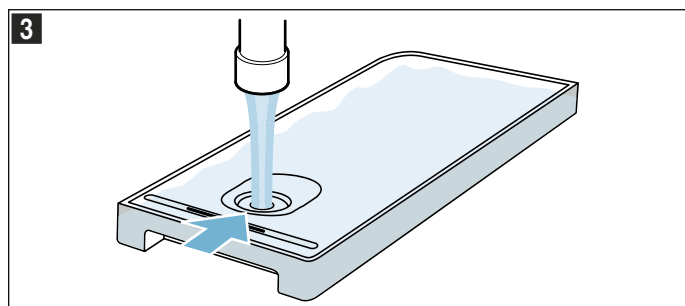
N'utilisez pas d'eau distillée, ni d'eau du robinet fortement chlorée (> 40 mg/l), ni d'autres liquides. Utilisez exclusivement de l'eau froide et fraîche du robinet sans gaz carbonique, ou de l'eau adoucie.

Remarques

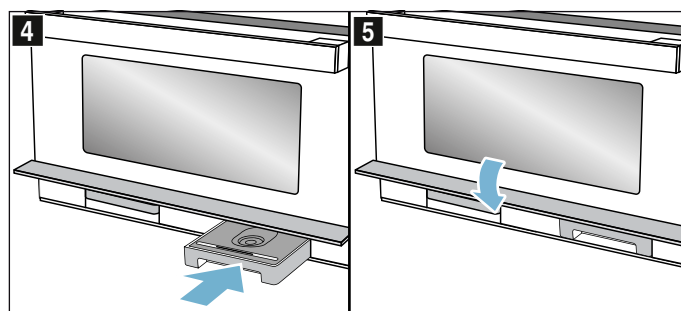
- Si votre eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
 - Si vous utilisez exclusivement de l'eau déminéralisée, dans ce cas vous pouvez régler la dureté de l'eau sur « adoucie ».
1. Appuyez brièvement au milieu du bandeau du réservoir.
Le bandeau du réservoir s'ouvre. Le bac collecteur (à gauche) et le réservoir d'eau (à droite) sont accessibles.
 2. Retirez le réservoir d'eau de son logement.



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



4. Remettez en place le réservoir d'eau entièrement dans son logement.
5. Fermez le bandeau du réservoir.



La fonction vapeur est prête à l'emploi.

Remplir le réservoir d'eau

Lorsque le réservoir d'eau est vide en cours de fonctionnement, l'appareil se comporte différemment en fonction du mode de fonctionnement :

- Mode vapeur : le fonctionnement est interrompu, un message apparaît à l'affichage. Au plus haut niveau de vapeur, le réservoir rempli suffit pendant 30-40 minutes, plus longtemps avec des niveaux de vapeurs plus faibles.
- Vapeur avec le micro-ondes : le fonctionnement est interrompu. Un réservoir rempli suffit pour env. 50 min. de fonctionnement.
- Chaleur tournante ou gril avec vapeur : le fonctionnement continue avec la chaleur tournante ou le gril, aucun message d'erreur n'apparaît. Au plus haut niveau de vapeur, le réservoir rempli suffit pendant env. 3 heures, plus longtemps avec des niveaux de vapeurs plus faibles.
- Gril air pulsé avec vapeur : le fonctionnement continue avec le gril air pulsé, aucun message d'erreur n'apparaît. Un réservoir rempli suffit pour env. 9 h de fonctionnement.

Remarque : Les temps indiqués peuvent varier.

Remplissez de nouveau le réservoir d'eau jusqu'au repère « MAX ».

1. Ouvrez le bandeau.
2. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le.
3. Remettez en place le réservoir d'eau et fermez le bandeau.

Après chaque fonctionnement à la vapeur

De l'humidité subsiste dans le compartiment de cuisson. Essuyez la gouttière et le compartiment de cuisson avec précaution. Après chaque utilisation avec de la vapeur, il est recommandé d'exécuter la fonction de nettoyage Rinçage ☺. Ensuite, videz le réservoir d'eau, puis videz et séchez le bac collecteur.

Remarque : Éliminez les taches de calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

Rinçage

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

Démarrer

1. Sélectionnez Rinçage  à l'aide du sélecteur de fonction.
La durée du programme est affichée. Elle ne peut pas être modifiée.
2. Ouvrez le bandeau du réservoir.
3. Retirez le bac collecteur et videz-le.
4. Remettez complètement en place le bac collecteur vidé.
5. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche.
6. Insérez complètement le réservoir d'eau.
7. Fermez le bandeau du réservoir.
8. Effleurez le champ .
L'eau est pompée via le tuyau. La durée s'écoule sur l'affichage. Un signal retentit dès que la durée est écoulée. Videz le bac collecteur.

Vider le réservoir d'eau

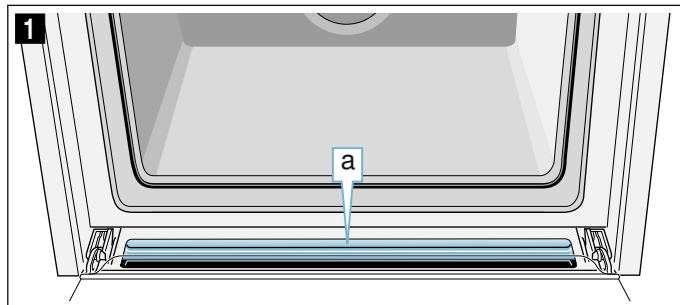
1. Appuyez brièvement au milieu du bandeau du réservoir.
Le bandeau du réservoir se replie vers le haut.
2. Enlevez le réservoir d'eau.
3. Retirez avec précaution le couvercle du réservoir d'eau.
4. Videz le réservoir d'eau, nettoyez-le avec du produit à vaisselle et rincez-le soigneusement à l'eau claire.
5. Séchez toutes les pièces avec un chiffon doux.
6. Essuyez le joint au niveau du couvercle pour le sécher.
7. Laissez sécher avec le couvercle ouvert.
8. Placez le couvercle sur le réservoir d'eau et appuyez dessus.
9. Insérez complètement le réservoir d'eau.
10. Fermez le bandeau du réservoir et appuyez brièvement au milieu.
Le bandeau du réservoir est verrouillé.

Attention !

- Ne faites pas sécher le réservoir d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait l'endommager.
- Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela pourrait l'endommager.

Séchez la gouttière

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Ouvrez le bandeau du réservoir.
4. Retirez le réservoir d'eau et le bac collecteur.
5. Essuyez la gouttière **a** en dessous du compartiment de cuisson avec une lavette éponge (figure **1**).



Sécher le compartiment de cuisson

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

Réchauffer le compartiment de cuisson

Pour sécher, chauffez le compartiment de cuisson afin de permettre à l'humidité de s'évaporer. Ensuite, ouvrez la porte de l'appareil pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper du compartiment de cuisson.

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Éliminez immédiatement les grosses salissures et essuyez l'humidité présente dans le fond du compartiment de cuisson.
3. Avec le sélecteur de fonction gril air pulsé .
4. Effleurez deux fois sur le champ .
Le symbole Durée  est marqué à l'affichage.
5. Réglez une durée de 15 minutes au moyen du sélecteur rotatif.
6. Démarrez le fonctionnement au moyen du champ .
Le séchage est lancé et se termine automatiquement après 15 minutes.
7. Ouvrez la porte de l'appareil et laissez-la ouverte 1 à 2 minutes pour permettre à l'humidité de s'échapper du compartiment de cuisson.

Séchez le compartiment de cuisson à la main

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Retirez les salissures du compartiment de cuisson.
3. Séchez le compartiment de cuisson avec une éponge.
4. Laissez la porte de l'appareil ouverte 1 heure pour que le compartiment de cuisson soit complètement sec.

Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques, vous pouvez facilement préparer des mets. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de votre mets. Le programme automatique se charge du réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 30 programmes.

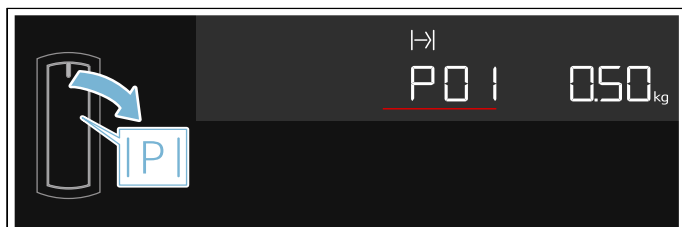
Remarques

- Retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.
- Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid.
- Pour les programmes, utilisez toujours des récipients appropriés aux micro-ondes, résistants à la chaleur, par ex. en verre ou en céramique. Respectez les indications concernant les accessoires dans le tableau des programmes.
- Pour un résultat de cuisson optimal, utilisez uniquement des aliments frais et de la viande à la température du réfrigérateur. Pour des plats surgelés, utilisez uniquement des aliments sortant du congélateur.

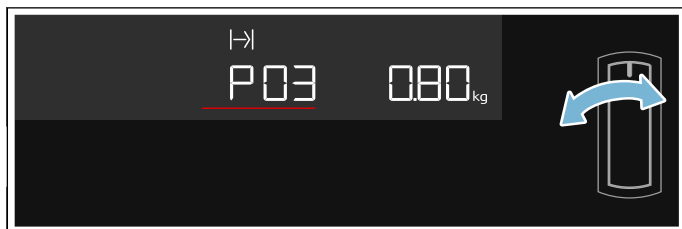
Régler un programme

Exemple illustré : programme 3 avec un poids de 1 kilogramme.

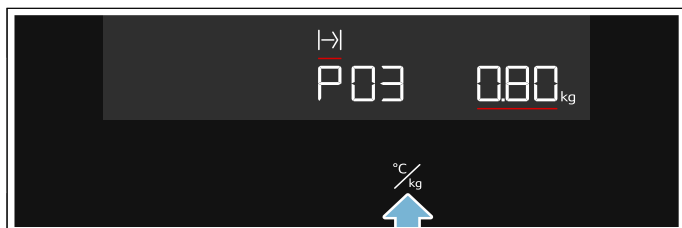
1. Réglez le sélecteur de fonction sur le programme automatique P.
- Le premier numéro de programme et un poids de référence apparaissent.



2. Sélectionnez le numéro de programme 3 à l'aide du sélecteur rotatif.

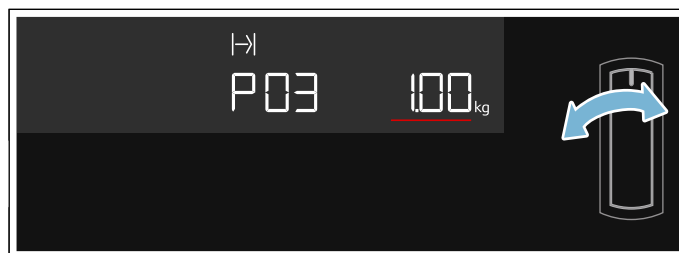


3. Effleurez le champ kg.
- Le réglage du poids apparaît visiblement.



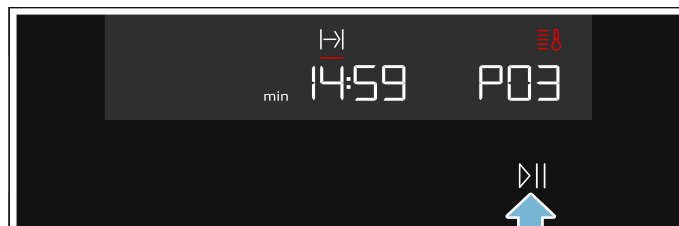
4. Réglez le poids de 1 kg à l'aide du sélecteur rotatif.

L'appareil règle automatiquement la durée adaptée au poids.



5. Effleurez le champ >||.

Le programme démarre. La durée s'écoule visiblement, les barres de température et la LED >|| s'allument.



Remarques

- Avant le démarrage, vous pouvez basculer du programme au poids via les champs P et °C/kg.
- Une fois l'appareil mis en marche, il n'est plus possible de modifier le numéro de programme ni le poids. Vous pouvez interroger le poids réglé via le champ °C/kg.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le programme est terminé, l'appareil ne chauffe plus.

Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Modifier le programme

1. Effleurez le champ >|| pendant env. 4 secondes. Le programme est réinitialisé.
2. Sélectionnez un nouveau programme.

Arrêter le fonctionnement

1. Effleurez le champ >|| ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête, la LED >|| clignote.
2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Effleurez le champ >||. Le fonctionnement se poursuit, la LED >|| s'allume.

Annuler le fonctionnement

Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont supprimés.

Remarque : Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Tableau des programmes

Pro-gramme	Plat	Poids en kg	Récipients/accessoires, hau-teur d'enfournement	Remarques	Particularités
Décongeler					
P 01	Viande hachée*	0,10 - 1,20	récipient ouvert, plat Fond du compartiment de cuis-son	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes.	Retirez les parties déjà décongelées de viande hachée de bœuf, agneau, porc, après avoir retourné la viande.
P 02	Filet de poisson*	0,10 - 1,00	récipient ouvert, plat Fond du compartiment de cuis-son	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes.	Filet de brochet, cabillaud, sébaste, colin, sandre
P 03	Morceaux de poulet avec os*	0,15 - 1,20	récipient ouvert, plat Fond du compartiment de cuis-son	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes.	Côté peau vers le bas
P 04	Tranches de pain*	0,10 - 0,50	récipient ouvert, plat Fond du compartiment de cuis-son	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes.	Décongelez uniquement la quantité nécessaire de pain de froment, de pain bis de froment, de pain complet et de pain. Il rassit très vite. Séparez les tranches si possible.
Volaille, viande, poisson					
P 05	Poulet en mor-ceaux, frais*	0,15 - 1,00	Grille + poêle en verre Niveau 3 + 2	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes.	Cuisses de poulet, demi-poulets, côté peau vers le bas
P 06	Rosbif, saignant	0,50 - 2,00	Lèchefrite en verre Niveau 1		
P 07	Rosbif, à point	0,50 - 2,00	Lèchefrite en verre Niveau 1		
P 08	Rosbif, bien cuit	0,50 - 2,00	Lèchefrite en verre Niveau 1		
P 09	Gigot d'agneau avec os, rosé	1,00 - 2,00	Lèchefrite en verre Niveau 1		
P 10	Gigot d'agneau avec os, bien cuit	1,00 - 2,00	Lèchefrite en verre Niveau 1		
P 11	Poisson, entier, frais	0,20 - 1,20	Récipient de cuisson à la vapeur + poêle en verre Niveau 3	Remplissez le réservoir d'eau.	Arrosez l'intérieur de jus de citron.
P 12	Filet de poisson, frais	0,20 - 0,50	Récipient de cuisson à la vapeur + poêle en verre Niveau 3	Remplissez le réservoir d'eau.	
P 13	Filet de poisson, congelé	0,20 - 0,50	Récipient de cuisson à la vapeur + poêle en verre Niveau 3	Utilisez des filets de poisson uniformément plats. Remplissez le réservoir d'eau.	
P 14	Ragoût/potée à partir d'ingrédients frais**	0,50 - 2,00	Récipient avec couvercle Fond du compartiment de cuis-son	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes.	Utilisez la viande, les légumes et le bouillon en quantités égales et indiquez le poids total.
Légumes et accompagnements					
P 15	Brocoli, frais	0,10 - 1,00	Récipient de cuisson à la vapeur + poêle en verre Niveau 3	Remplissez le réservoir d'eau.	
P 16	Petits pois, surgelés	0,10 - 1,00	Récipient de cuisson à la vapeur + poêle en verre Niveau 3	Remplissez le réservoir d'eau.	
*Respecter le signal invitant à retourner les mets **Respecter le signal invitant à remuer les mets					

Pro-gramme	Plat	Poids en kg	Récipients/accessoires, hauteur d'enfournement	Remarques	Particularités
P 17	Rondelles de carottes, fraîches	0,10 - 0,75	Récipient de cuisson à la vapeur + poêle en verre Niveau 3	Remplissez le réservoir d'eau.	
P 18	Asperges vertes, fraîches	0,10 - 0,70	Récipient de cuisson à la vapeur + poêle en verre Niveau 3	Remplissez le réservoir d'eau.	Ne superposez rien
P 19	Œufs à la coque	2 - 10 pièces	Récipient de cuisson à la vapeur + poêle en verre Niveau 3	Remplissez le réservoir d'eau.	Œufs de poule réfrigérés
P 20	Riz**	0,10 - 0,50	récipient haut avec couvercle Fond du compartiment de cuisson	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes.	Riz long grain, n'utilisez pas de riz en sachet. Ajouter les 2/3 de la quantité d'eau au riz. Laissez reposer 5-10 minutes à la fin du programme.
P 21	Pommes de terre au four	0,20 - 1,50	Rouille Niveau 2		Lavez, séchez et piquez plusieurs fois à l'aide d'une fourchette env. 250 g de pommes de terre de taille moyenne.
P 22	Pommes de terre à l'anglaise	0,20 - 0,50	Récipient de cuisson à la vapeur + poêle en verre Niveau 3	Remplissez le réservoir d'eau.	Pommes de terre, épluchées et coupées en quartiers.
P 23	Compote de fruits**	0,30 - 0,80	récipient plat sur la lèchefrite en verre Niveau 3	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes. Remplissez le réservoir d'eau.	Rajoutez un peu de sucre et de menthe aux fruits. Pour une compote de fruits rouges, ajoutez les framboises et les fraises uniquement lorsque le signal vous invite à retourner les mets.
Commodité					
P 24	Frites, surgelées*	0,20 - 0,80	Lèchefrite en verre Niveau 2		Ne superposez rien
P 25	Croquettes, surgelées*	0,25 - 0,80	Lèchefrite en verre Niveau 2		Ne superposez rien
P 26	Pizza, précuite, réfrigérée	0,10 - 0,60	Rouille Niveau 2		Pizza à fond mince
P 27	Pizza, précuite, surgelée	0,10 - 0,50	Rouille Niveau 1		Pizza à pâte fine, baguette-pizza
P 28	Gratin de pâtes, précuit et réfrigéré	0,30 - 1,00	Récipient sur la poêle en verre Niveau 2	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes.	Lasagnes, canelloni ou gratin de pâtes avec pâtes précuites
P 29	Réchauffer un plat, réfrigéré	0,20 - 0,50	récipient plat sur la lèchefrite en verre Niveau 3	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes. Remplissez le réservoir d'eau.	
P 30	réchauffer un plat, surgelé	0,20 - 0,50	récipient plat sur la lèchefrite en verre Niveau 3	Utilisez uniquement un récipient adapté au micro-ondes. Remplissez le réservoir d'eau.	
*Respecter le signal invitant à retourner les mets **Respecter le signal invitant à remuer les mets					

Réglage des fonctions de temps

Votre appareil possède différentes fonctions de temps. Le champ tactile  vous permet d'appeler le menu et de commuter entre les différentes fonctions. Les symboles des fonctions disponibles s'allument à l'écran, la fonction sélectionnée est déjà mise en avant.

Fonction de temps	Utilisation
 Minuterie	La minuterie fonctionne comme un minuteur de cuisine. Il marche indépendamment du mode de fonctionnement et d'autres fonctions de temps et n'influence pas l'appareil.
 Durée	Après écoulement d'une durée réglée, l'appareil arrête automatiquement de fonctionner.
 Heure	Tant qu'aucune autre fonction n'est en cours en arrière-plan, l'appareil affiche l'heure.

Vous pouvez appeler la durée à l'aide du champ  uniquement après le réglage d'un mode de cuisson. La minuterie peut être réglée à tout moment.

Après écoulement d'une durée ou d'un temps de la minuterie, un signal retentit. Vous pouvez couper le signal prématurément en effleurant le champ .

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de retentissement du signal.
→ "Réglages de base" à la page 29

Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés à l'écran. La durée s'écoule visiblement.

Pour interroger la minuterie , la durée  ou l'heure , appuyez sur le champ  jusqu'à ce que le symbole correspondant soit focalisé. En fonctionnement, seules la minuterie et la durée sont disponibles, en veille, seules la minuterie et l'heure sont disponibles. La valeur correspondante apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage.

Réglage de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme une minuterie de cuisine. Celui-ci fonctionne indépendamment de l'appareil. La minuterie émet un signal sonore spécifique. Ainsi, vous pouvez distinguer si c'est la minuterie ou une durée qui est écoulée.

1. Effleurez le champ .
Le symbole  et le symbole de temps s'allument à l'affichage.
2. Réglez le temps de la minuterie avec le sélecteur rotatif.

Au bout de quelques secondes, le temps réglé est validé. La minuterie se met en marche. Le symbole  s'allume et le temps de la minuterie s'écoule visiblement dans l'affichage. Les autres symboles de temps disparaissent.

Le temps de la minuterie est écoulé

Un signal retentit. L'écran affiche **00:00**. Effleurez un champ pour éteindre la minuterie.

Modifier le temps de la minuterie

Modifiez le temps de la minuterie à l'aide du sélecteur rotatif. La modification sera validée après quelques secondes.

Annuler le temps de la minuterie

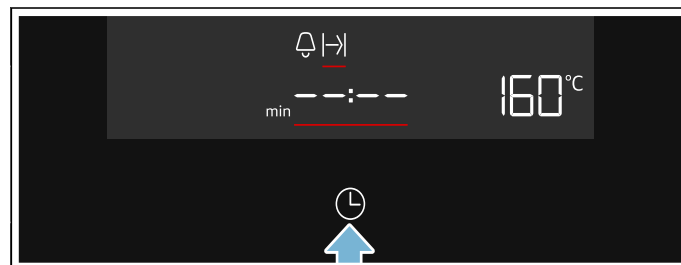
Ramener la minuterie sur **00:00** à l'aide du sélecteur rotatif. La modification sera validée après quelques secondes. La minuterie est désactivée.

Réglage de la durée

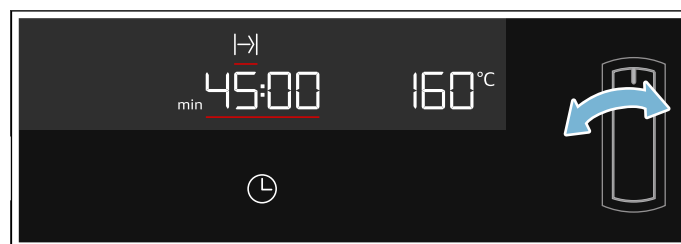
Vous pouvez régler la durée de cuisson de vos aliments au niveau de l'appareil. L'appareil s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulée. La durée de cuisson n'est pas dépassée par inadvertance.

Exemple illustré : mode de cuisson chaleur tournante, durée de 45 minutes.

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.
Une température est indiquée comme valeur de référence.
2. Si nécessaire, réglez la température à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyez deux fois sur le champ .
L'écran affiche -- : -- et les symboles du temps s'allument.



4. Réglez une durée de 45 minutes au moyen du sélecteur rotatif.



5. Effleurez le champ .
Le four démarre. La durée s'écoule visiblement à l'affichage et la LED  s'allume. Les autres symboles de temps disparaissent.

La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil cesse de chauffer. L'écran affiche **00:00**.

1. Effleurez le champ **⌚**.
Le signal s'arrête.
2. Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro. L'appareil est éteint.

Modifier la durée

Modifiez la durée à l'aide du sélecteur rotatif. La modification sera validée après quelques secondes.

Effacer la durée

Si la fonction minuterie est réglée, effleurez d'abord le champ **⌚**. Ce n'est qu'ensuite que vous pourrez modifier la durée.

Ramenez la durée à **00:00** à l'aide du sélecteur rotatif. La modification sera validée après quelques secondes.

Première mise en service

Vous êtes invité à régler l'heure après avoir effectué un branchement électrique ou après une panne de courant. Quelques secondes peuvent s'écouler avant que l'invitation apparaisse.

Régler l'heure

Lors de la mise en service, l'affichage du temps est focalisé. La valeur **12:00** clignote à l'écran et le symbole **⌚** s'allume. Réglez l'heure.

1. Réglez l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Effleurez le champ **⌚**.
L'heure est réglée.

Modifier l'heure

Remarque : L'appareil doit être éteint pour pouvoir modifier l'heure.

1. Appuyez deux fois sur le champ **⌚**.
Le symbole **⌚** et l'heure apparaissent.
2. Réglez l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Effleurez le champ **⌚**.
L'heure est réglée.

Remarques

- Si vous n'appuyez pas sur le champ **⌚** après avoir réglé l'heure, la valeur réglée est automatiquement reprise après quelques secondes.
- Si vous tournez le sélecteur de fonction pendant les réglages, il doit être ensuite de nouveau amené sur la position zéro. Ce n'est qu'après que vous pouvez utiliser l'appareil.
- Pour réduire la consommation de votre appareil en veille, vous pouvez masquer l'heure.

Réglages de base

Afin que vous puissiez utiliser votre appareil facilement et de manière optimale, différents réglages sont à votre disposition. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de vos besoins.

Modifier les réglages de base

L'appareil doit être hors tension.

1. Appuyez sur le champ **⌚** pendant quelques secondes.
Le premier réglage de base apparaît.
2. Modifiez le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.
3. Effleurez le champ **⌚**.
Le réglage de base suivant apparaît. Le champ **⌚** vous permet de parcourir tous les réglages de base et de les modifier à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Appuyez sur le champ **⌚** pendant quelques secondes.
Tous les réglages sont validés.

Si l'appareil se trouve en mode veille, vous pouvez modifier les réglages à tout moment.

Annuler

Si vous ne souhaitez pas enregistrer les modifications, tournez le sélecteur de fonction. Vous quittez ainsi les réglages de base sans les enregistrer.

Liste des réglages de base

	Réglage de base	Possibilités	Explication
c01	Durée du signal sonore 1 = court = 10 secondes 2 = moyen = 30 secondes 3 = long = 2 minutes		Signal après écoulement d'une durée ou de la minuterie
c02	Tonalité des touches* 1 = marche	0 = arrêt	Tonalité lorsque vous effleurez un champ tactile
c03	Luminosité de l'écran* 1 = faible 2 = moyenne 3 = élevée		Régler la luminosité de l'écran
c04	Affichage de l'heure 1 = marche	0 = arrêt	Afficher l'heure
c05	Éclairage du compartiment de cuisson 1 = marche	0 = arrêt	Allumer et éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson en fonctionnement
c06	Dureté de l'eau 1 = très dure 2 = moyenne 3 = douce	0 = adoucie 1 = douce 2 = moyenne 3 = dure	La dureté de l'eau influence les cycles de nettoyage de l'appareil
c07	Réglage usine 0 = arrêt 1 = marche		Réinitialiser l'appareil aux réglages usine
c08	Mode Démo 0 = arrêt 1 = marche		Éteindre et allumer le mode Démo Remarque : Le mode Démo est uniquement visible dans les 5 premières minutes suivant la connexion de l'appareil.

*La modification est directement validée.

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

Mise en garde – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Remarque : Vous pouvez très facilement débarrasser votre appareil des odeurs désagréables, p. ex. après avoir préparé du poisson. Pour ce faire, placez à l'intérieur un bol d'eau additionnée de quelques gouttes de jus de citron. Mettez toujours une tige d'ébullition/cuillère dans le récipient pour empêcher l'ébullition tardive. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale.

Nettoyants appropriés

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications du tableau. Selon le modèle d'appareil, les zones ne sont pas toutes présentes sur votre appareil.

Vous pouvez acheter divers accessoires pour votre appareil auprès de notre service après-vente. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Chiffon microfibras

Le chiffon microfibras est idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. En une seule opération, il élimine les salissures aqueuses et graisseuses.

Référence 466 148

Chiffon pour surfaces en inox modernes

Vous pouvez traiter les surfaces à l'aide d'un chiffon imprégné d'huile recommandé (à commander auprès de notre service) afin d'augmenter leur résistance aux traces de doigts et aux rayures.

Référence 311 134

Huile d'entretien pour surfaces en inox modernes

Vous pouvez nous commander en bouteille la même huile d'entretien que celle des lingettes.

Référence 311 567

Dégraisseur

Pour le nettoyage de surface intensif de graisses tenaces.

Référence 311 781

Produit détartrant

Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, vous devez le détartrer régulièrement. Utilisez pour ce faire uniquement le produit détartrant recommandé. Les autres détartrants risquent d'endommager l'appareil.

Produit détartrant liquide : référence 311 680

Pastilles de détartrage : référence 311 846

Attention !

Endommagement des surfaces

N'utilisez aucun

- nettoyants agressifs ou abrasifs,
- nettoyants à forte teneur d'alcool,
- tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- nettoyeur haute pression ou nettoyeur à vapeur,
- nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

Niveau	Nettoyage
Extérieur de l'appareil	
Façade en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Bandeau de commande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Vitres de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox.
Poignée de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées.
L'intérieur de l'appareil	

Surfaces autonettoyantes	Veillez tenir compte des consignes concernant les surfaces du compartiment de cuisson figurant à la suite du tableau.
Côté intérieur de la porte et joint de porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette. Ne retirez pas le joint de porte. Ne pas récureur. Vérifiez la position du joint de porte après le nettoyage.
Surfaces en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyez avec une lavette. À ne pas récureur. Vérifiez la position du joint de porte après le nettoyage.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettez à tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse.
Bac collecteur et réservoir d'eau	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et rincez abondamment à l'eau claire pour éliminer les restes de produit à vaisselle. Séchez ensuite avec un chiffon doux. Laissez sécher avec le couvercle ouvert. Essuyez le joint au niveau du couvercle pour le sécher. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Logement du réservoir	Séchez-le après chaque utilisation.
Évacuation de vapeur dans le compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : utilisez une éponge de nettoyage ou une brosse douce.

Remarques

- De légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique ou le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.

Nettoyage des surfaces autonettoyantes

L'arrière du compartiment de cuisson est doté d'un revêtement catalytique autonettoyant. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche en cours de fonctionnement de l'appareil. Il n'est pas conséquent pas nécessaire de nettoyer cette zone.

Attention !

N'utilisez pas de produit de nettoyage pour four sur les surfaces autonettoyantes. Cela endommage les surfaces. Si du produit de nettoyage pour four se retrouvait toutefois sur ces surfaces, épongez immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne frottez pas et n'utilisez pas de moyens de nettoyage récureurs.

Une fois le compartiment de cuisson refroidi, éliminez les résidus brunâtres ou blanchâtres avec de l'eau et une éponge douce.

Remarque : Des taches rougeâtres peuvent se former sur les surfaces pendant le fonctionnement. Il ne s'agit pas de rouille, mais de résidus d'aliments. Ces taches ne présentent pas un danger pour la santé et ne compromettent pas la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.

Maintenir l'appareil propre

Afin d'éviter la formation de salissures tenaces, maintenez l'appareil toujours propre et éliminez immédiatement les salissures.

Conseils

- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi, les salissures ne peuvent pas s'incruster.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf.
- Utilisez la poêle en verre pour faire cuire des gâteaux très humides.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.
- De préférence, utilisez le mode Chaleur tournante. Les salissures seront moindres avec ce mode de cuisson.

Fonction nettoyage

Détartrage

Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, vous devez le détartrer régulièrement.

Attention !

- Dommages matériels : utilisez exclusivement le détartrant, liquide ou sous forme de pastilles, que nous vous recommandons pour le détartrage. Les temps d'action pendant le détartrage dépendent du détartrant utilisé. Les autres détartrants risquent d'endommager l'appareil. Vous pouvez obtenir le détartrant auprès du service après-vente.
Produit détartrant liquide : référence 311 680
Pastilles de détartrage : référence 311 846
- Solution détartrante : veillez à ce que la solution détartrante ou le détartrant n'entre pas en contact avec le bandeau de commande ou toute autre surface de l'appareil. Vous risquez d'endommager les surfaces. Si toutefois cela se produisait, éliminez immédiatement la solution détartrante avec de l'eau.

Le détartrage comprend deux étapes. Pour des raisons d'hygiène, le détartrage doit être entièrement terminé pour que l'appareil soit de nouveau opérationnel. Au total, le détartrage dure env. 30 minutes.

- Détartrage (env. 29 minutes), videz ensuite le bac collecteur et remplissez le réservoir d'eau d'eau fraîche.
- Cycle de rinçage après détartrage (env. 1 minute), ensuite videz le bac collecteur.

En cas d'interruption du détartrage (par ex. en raison d'une panne de courant, à la mise hors tension de l'appareil ou en cas d'interruption du processus de détartrage), vous serez invité, après la remise en marche de l'appareil, à lancer le cycle de rinçage. L'appareil reste verrouillé jusqu'à la fin du cycle de rinçage pour d'autres utilisations.

La fréquence à laquelle l'appareil doit être détartré dépend de la dureté de l'eau utilisée. Dès qu'il vous reste max. 5 possibilités d'utiliser une fonction faisant appel à de la vapeur, l'appareil vous invite via le symbole  à effectuer un détartrage. Vous avez donc le temps de préparer le détartrage.

Le mode Vapeur est ensuite possible uniquement après un détartrage réussi.

Démarrer

1. Sélectionnez Détartrage  à l'aide du sélecteur de fonction.
La durée de détartrage est affichée. Elle ne peut pas être modifiée.
2. Ouvrez le bandeau du réservoir.
3. Retirez le bac collecteur et videz-le.
4. Remettez complètement en place le bac collecteur vidé.
5. Enlevez le réservoir d'eau.
6. Mélangez de l'eau avec le produit détartrant selon les indications de l'emballage afin d'obtenir une solution détartrante.
7. Versez la solution de détartrage dans le réservoir d'eau, puis réinsérez ce dernier entièrement.
8. Fermez le bandeau du réservoir.
9. Effleurez le champ .
L'appareil est en cours de détartrage. La durée restante s'écoule à l'écran. Un signal retentit dès que le détartrage est terminé. Le fonctionnement s'arrête.

Rinçage après détartrage

1. Ouvrez le bandeau du réservoir.
2. Retirez le bac collecteur, videz-le et remettez-le en place.
3. Retirez le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement, remplissez-le d'eau fraîche et remettez-le en place.
4. Fermez le bandeau du réservoir.
5. Effleurez le champ .
L'appareil effectue un rinçage. Un signal retentit dès que le rinçage est terminé. Videz le bac collecteur.

Remarque :

Si vous utilisez des pastilles de détartrage (référence 311 846), vous devez exécuter deux fois la fonction de nettoyage Rinçage.

Rinçage

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

Démarrer

1. Sélectionnez Rinçage  à l'aide du sélecteur de fonction.
La durée du programme est affichée. Elle ne peut pas être modifiée.
2. Ouvrez le bandeau du réservoir.
3. Retirez le bac collecteur et videz-le.
4. Remettez complètement en place le bac collecteur vidé.
5. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche.
6. Insérez complètement le réservoir d'eau.
7. Fermez le bandeau du réservoir.
8. Effleurez le champ .
L'eau est pompée via le tuyau. La durée s'écoule sur l'affichage. Un signal retentit dès que la durée est écoulée. Videz le bac collecteur.

Nettoyage de finition

Après chaque détartrage ou rinçage, exécutez les étapes suivantes :

1. Ouvrez le bandeau du réservoir.
2. Videz le bac collecteur et le réservoir d'eau, nettoyez-les et séchez-les.
3. Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro. Le processus est terminé et l'appareil est de nouveau prêt à fonctionner.

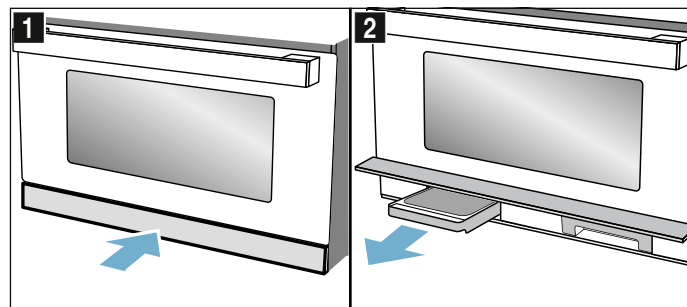
Vider le bac collecteur

Lors des fonctions de nettoyage, l'eau résiduelle est recueillie dans le bac collecteur. Videz et séchez ensuite le bac collecteur.

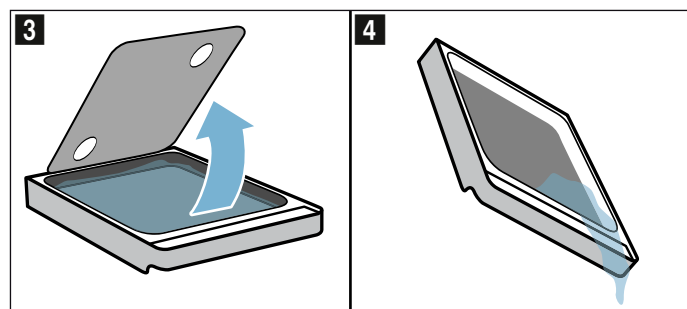
Attention !

- Ne faites pas sécher le bac collecteur dans le compartiment de cuisson chaud. Le bac collecteur est endommagé.
- Ne nettoyez pas le bac collecteur au lave-vaisselle. Le bac collecteur est endommagé.

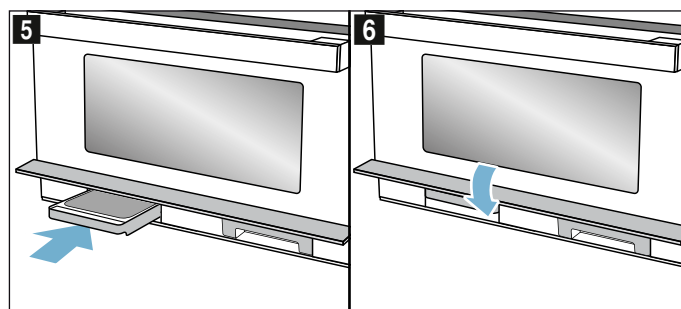
1. Appuyez brièvement au milieu du bandeau du réservoir.
Le bandeau du réservoir s'ouvre. Le bac collecteur et le réservoir d'eau sont accessibles.
2. Retirez le bac collecteur de son logement.



3. Ouvrez le couvercle du bac collecteur.
4. Videz le bac collecteur.



5. Remettez en place le bac collecteur entièrement dans son logement.
6. Fermez le bandeau du réservoir.



L'appareil est prêt à l'emploi.

Anomalies, que faire ?

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier par vous-même à la panne à l'aide du tableau.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Vous pouvez remédier vous-même à certains messages d'erreur.

Que faire en cas de dysfonctionnement ?

Message d'erreur	Cause possible	Solution/remarque
L'appareil ne fonctionne pas	La prise n'a pas été branchée	Branchez la fiche mâle dans la prise de courant
	Coupure de courant	Vérifiez si la lampe de la cuisine s'allume
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état
	Manipulation incorrecte	Retirez le fusible du boîtier à fusibles. Patientez 10 secondes avant de l'enclencher à nouveau
L'appareil est allumé, mais aucune commande n'est possible, le symbole  apparaît à l'écran	La sécurité enfants est activée	Appuyez sur le champ  jusqu'à ce que le symbole  disparaisse
L'éclairage du compartiment de cuisson est tombé en panne.	La lampe LED est défectueuse	Contactez le Service après-vente
Sur l'affichage, 12:00 clignote et le symbole  est allumé.	Coupure de courant	Réglez de nouveau l'heure
L'appareil ne fonctionne pas. Une durée apparaît.	Après le réglage vous n'avez pas appuyé sur le champ  .	Effleurez le champ  ou supprimez le réglage en sélectionnant une autre fonction à l'aide du sélecteur de fonction.
Le micro-ondes ne fonctionne pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte
	Vous n'avez pas appuyé sur  .	Effleurez le champ  .
Les mets chauffent moins vite qu'avant	La puissance du micro-ondes sélectionnée est trop faible.	Choisissez une puissance du micro-ondes plus élevée
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Double quantité double durée
	Les aliments refroidissent plus vite qu'avant.	Remuez ou retournez les aliments de temps en temps
Le micro-ondes a cessé de fonctionner sans raison apparente.	Le micro-ondes présente un dérangement.	Appelez le service après-vente si cette erreur se reproduit.
L'appareil peut se régler, mais il ne chauffe pas. Les deux points clignent.	L'appareil est en mode Démo.	Désactivez le mode Démo dans les réglages de base. Remarque : Le mode Démo est uniquement visible dans les 5 premières minutes suivant la connexion de l'appareil.
Les symboles du réservoir d'eau et du bac collecteur clignent en permanence.	Problème technique.	Assurez-vous que le réservoir d'eau et le bac collecteur sont entièrement insérés dans leur logement respectif. Si les symboles continuent à clignoter, appelez le service après-vente. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil, à l'exception de sa fonction Vapeur.
E0532.	Les salissures sur le bandeau de commande rendent actifs en permanence les champs tactiles.	Éteignez l'appareil et nettoyez le bandeau de commande. Remettez l'appareil en marche. Si l'erreur se reproduit immédiatement après la remise en marche, appelez le service après-vente.
E5005.	La fonction Vapeur a été activée plusieurs fois avec un réservoir d'eau vide.	Avant de vous en servir à nouveau, assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli d'eau froide et qu'il est entièrement inséré dans le logement. Si cette erreur se reproduit, appelez le service après-vente.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), pour nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, en ouvrant la porte de l'appareil. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
Service après-vente ☎	

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 143
FR 01 40 10 42 10
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire le plus adapté et la hauteur à laquelle il doit être enfourné. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarque : La préparation d'aliments peut causer une émission de vapeur d'eau importante dans le compartiment de cuisson.

Votre appareil a une grande efficacité énergétique et ne laisse sortir que peu de chaleur durant l'autorisation. En raison des grandes différences de température entre l'espace intérieur de l'appareil et l'extérieur de l'appareil, de la vapeur d'eau condensée peut se déposer sur la porte, le bandeau de commande ou les meubles proches. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite en préchauffant ou en ouvrant la porte avec précaution.

Lors de cuisson à la vapeur ou d'utilisation de vapeur, il est souhaitable que beaucoup de vapeur d'eau se forme dans l'espace de cuisson. Essayez le compartiment après la cuisson, une fois qu'il a refroidi.

Indications générales

Valeurs de réglage recommandées

Le tableau indique la fonction optimale pour différents mets. La température/les niveaux et le temps de cuisson dépendent de la quantité, du récipient, de la qualité et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par les valeurs les plus basses. Si nécessaire, augmentez-les à la prochaine cuisson.

En mode micro-ondes, réglez le temps le plus long possible et vérifiez votre plat après peu de temps.

Si vous utilisez la vapeur, assurez-vous dès le début que le réservoir d'eau est rempli.

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux. Pour le fonctionnement en mode micro-ondes seul, la règle générale suivante s'applique : quantité multipliée par deux - durée quasiment multipliée par deux, quantité divisée par deux - durée divisée par deux.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid.

Pour certains mets, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfourez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Certains plats sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes sont indiquées dans le tableau.

Si vous souhaitez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire. Vous trouverez des

informations supplémentaires dans les astuces figurant juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson.

Accessoires

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Veillez à toujours utiliser les récipients et les accessoires adaptés et à les insérer correctement.

Respectez également les remarques sur les récipients adaptés au micro-ondes et au mode vapeur dans les chapitres correspondants. → *"Les micro-ondes" à la page 18* → *"Vapeur" à la page 21*

Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Moules et récipients

Pour une cuisson optimale, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne dore pas de manière uniforme.

Si vous voulez utiliser des moules en silicone, vérifiez les indications du fabricant pour savoir s'ils sont adaptés à la vapeur et au micro-ondes, et basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant.

Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités et les recettes peuvent différer.

De manière générale :

- Cuisson avec la chaleur tournante dans la lèchefrite en verre, niveau d'enfournement 2
- Cuisson avec la chaleur tournante dans le moule sur la grille, niveau d'enfournement 1
- Rôtissez sur la grille ou la lèchefrite en verre, niveau d'enfournement 2. Si vous utilisez la grille, placez la lèchefrite en dessous.
- Grillez sur la grille au niveau d'enfournement 3 ou 4. Placez la lèchefrite en verre en dessous.

- Mode solo micro-ondes : récipient sur le fond du compartiment de cuisson, niveau 0.
- Mode solo vapeur : lèchefrite avec récipient de cuisson à la vapeur sur le niveau 3.

papier de cuisson

Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.

Décongeler

Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur le fond du compartiment de cuisson.

Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, par ex. les manchons, les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas toucher les parois de l'appareil. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.

Un liquide se forme lors de la décongélation de viande et de volaille. En retournant les aliments, retirez ce liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ni entrer en contact avec d'autres aliments.

Pendant la décongélation, remuez ou retournez les aliments 1 à 2 fois. Les gros morceaux doivent être retournés plusieurs fois.

Laissez reposer les aliments décongelés pendant 10 à 60 minutes à température ambiante, afin que la température s'égalise. Si vous décongelez de la volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

Vous pouvez continuer à travailler la viande même si elle est encore légèrement congelée à cœur.

Remarques

- Utilisez un récipient ouvert et placez-le sur le fond du compartiment de cuisson.
- Veillez à ce qu'un réglage puisse consister en plusieurs étapes.
- Réglez toujours le temps maximal indiqué, vérifiez votre plat après peu de temps.

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Poids	Étapes	Puissance de micro-ondes	Durée en min.	Remarques
Viande de bœuf, de porc, de veau en un seul morceau (avec ou sans os)	Récipient ouvert	0		800 g	1	180	15	Retournez plusieurs fois.
					2	90	25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	25	
					2	90	25 - 30	

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Poids	Étapes	Puissance de micro-ondes	Durée en min.	Remarques
Viande de bœuf, de porc, de veau en morceaux ou en tranches	Récipient ouvert	0		200 g	1	180	5	En les retournant, séparez les morceaux de viande.
					2	90	4 - 6	
				500 g	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10 - 15	
Viande hachée, mixte	Récipient ouvert	0		200 g	1	90	15	Congelez à plat, si possible. Retournez plusieurs fois entre-temps et enlevez la viande déjà décongelée.
				500 g	1	180	5	
					2	90	10 - 15	
				800 g	1	180	10	
					2	90	15 - 20	
Volaille ou morceaux de volaille	Récipient ouvert	0		600 g	1	180	5	Retournez en cours de cuisson. Enlevez le liquide de décongelation.
					2	90	10 - 15	
				1200 g	1	180	10	
					2	90	20 - 25	
Canard	Récipient ouvert	0		2000 g	1	180	20	Retournez plusieurs fois. Enlevez le liquide de décongelation.
					2	90	30 - 40	
Oie	Récipient ouvert	0		4500 g	1	180	30	Retournez toutes les 20 minutes. Enlevez le liquide de décongelation.
					2	90	60 - 80	
Filet, darnes ou tranches de poisson	Récipient ouvert	0		400 g	1	180	5	Séparez les pièces déjà décongelées.
					2	90	10 - 15	
Poisson entier	Récipient ouvert	0		300 g	1	180	3	Retournez en cours de cuisson.
					2	90	10 - 15	
				600 g	1	180	8	
					2	90	15 - 25	
Légumes, par ex. petits pois	Récipient ouvert	0		300 g	1	180	10 - 15	Remuez délicatement entre-temps.
				600 g	1	180	10	
					2	90	9 - 15	
Fruits, par ex. framboises	Récipient ouvert	0		300 g	1	180	7 - 10	Remuez délicatement en cours de cuisson et séparez les pièces déjà décongelées.
				500 g	1	18	8	
					2	90	5 - 10	
Décongeler du beurre	Récipient ouvert	0		125 g	1	90	6 - 8	Retirez complètement l'emballage.
				250 g	1	180	2	
					2	90	3 - 5	
Pain, entier	Récipient ouvert	0		500 g	1	180	3	Retournez en cours de cuisson.
					2	90	10 - 15	
				1000 g	1	180	5	
					2	90	15 - 25	
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts	Récipient ouvert	0		500 g	1	90	10 - 15	Séparez les morceaux de gâteau. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ni crème fraîche.
				750 g	1	180	3	
					2	90	10 - 15	
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc	Récipient ouvert	0		500 g	1	180	5	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, crème chantilly ni gélatine.
					2	90	15 - 25	
				750 g	1	180	7	
					2	90	15 - 25	

Réchauffer des plats surgelés

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable, ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat sont susceptibles de se réchauffer à un rythme différent.

Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. Répartissez donc les mets à plat dans le récipient si possible. Il est préférable de ne pas empiler les aliments.

Au cours de la cuisson, remuez ou retournez les mets 2 - 3 fois.

Dès qu'ils sont réchauffés, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.

Utilisez toujours des gants anti-chaueur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Remarques

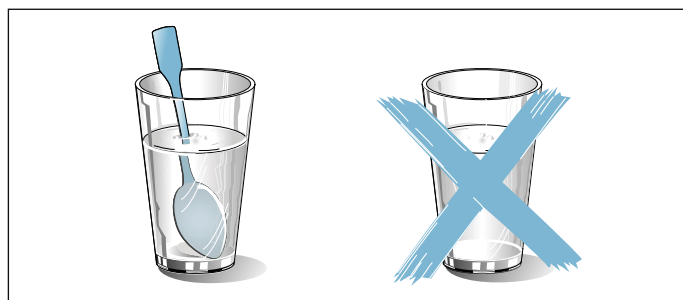
- Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
- Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas de couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.
- Réglez toujours le temps maximal indiqué, vérifiez votre plat après peu de temps.

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Poids	Puissance de micro-ondes	Durée en min.	Remarques
Soupe, surgelée	Récipient fermé	0	🌀	400 g	600	8 - 15	
Ragoût/potée, surgelé(e)	Récipient fermé	0	🌀	500 g	600	8 - 13	
				1000 g	600	10 - 15	
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants), surgelé	Récipient fermé	0	🌀	300 - 400 g	600	11 - 15	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch, surgelé(e)s	Récipient fermé	0	🌀	500 g	600	12 - 17	Séparez les morceaux de viande en remuant.
				1000 g	600	25 - 30	
Gratins, par ex. lasagnes, cannelloni, surgelés	Récipient fermé	0	🌀	450 g	600	10 - 15	
Garnitures, par ex. riz, pâtes, surgelés	Récipient fermé	0	🌀	250 g	600	2 - 5	Ajoutez du liquide
				500 g	600	8 - 10	
Légumes, par ex. petits pois, brocolis, carottes, surgelés	Récipient fermé	0	🌀	300 g	600	8 - 10	Ajoutez de l'eau pour recouvrir le fond du récipient
				600 g	600	14 - 17	
Épinards à la crème, surgelés	Récipient fermé	0	🌀	500 g	600	11 - 16	Faites cuire sans ajouter d'eau, remuez entre temps

Réchauffer

⚠ Mise en garde Risque de brûlure !

- Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



Attention !

Le métal, par ex. une cuillère dans un verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre intérieure de la porte.

Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable, ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat sont susceptibles de se réchauffer à un rythme différent.
- De temps en temps, remuez ou retournez plusieurs fois les mets. Vérifiez la température.
- Une fois réchauffées, laissez reposer les préparations 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaueur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.
- Couvrez les mets si cela est indiqué dans le tableau. Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson. Si vous souhaitez activer la fonction vapeur, placez votre récipient sur la lèche-frite à la hauteur d'enfournement 3. Remplissez le réservoir d'eau.

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Poids / quantité	Puissance de micro-ondes	Niveau de vapeur	Durée en min.	Remarques
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait	Récipient ouvert	0		150 ml	360	-	0,5-1,5	Sans tétine ni couvercle. Agitez toujours bien après le réchauffement. Contrôlez impérativement la température.
Boissons	Récipient ouvert	0		200 ml	1000	-	1-2	Placez une cuillère dans le verre, ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées, contrôlez régulièrement
				500 ml	1000	-	4-5	
Potage, 2 tasses de 175 g	Récipient ouvert	0		350 g	600	-	3-4	
Potage, 4 tasses de 175 g	Récipient ouvert	0		700 g	600	-	6-8	
Viande ou morceaux de viande en sauce	Récipient fermé	0		500 g	600	-	7-10	Séparez les tranches de viande les unes des autres
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)	Récipient ouvert	3	 + 	400 g	360	3	9-14	
Ragoût/potée	Récipient fermé	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Légumes	Récipient ouvert	3	 + 	150 g	360	3	3-5	
	Récipient ouvert	3	 + 	300 g	360	3	4-7	

Astuces pour le micro-ondes

Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité d'aliments préparée.	Allongez ou réduisez les temps de cuisson selon la règle générale suivante : si vous doublez la quantité, doublez la durée, si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant le temps
Les aliments sont devenus trop secs.	La fois suivante, réglez un temps de cuisson plus court ou choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Couvrez les aliments et ajoutez plus de liquide.
Après écoulement du temps, les aliments ne sont pas encore décongelés, chauds ou cuits.	Réglez un temps plus long. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement du temps de cuisson, les aliments sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu.	Remuez régulièrement et la prochaine fois, choisissez une plus faible puissance et une durée plus longue.
Après décongélation, la volaille ou la viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu.	La fois suivante, choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retournez plusieurs fois les aliments à décongeler.

Gâteaux, petites pâtisseries et pain

Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreuses pâtisseries.

Pour faire gonfler la pâte, couvrez le bol où elle se trouve avec un film ou un torchon, placez-le dans le fond du compartiment de cuisson et réglez la chaleur tournante sur 40 °C.

Cuire en combinaison avec le micro-ondes

Si vous cuisez en combinaison avec le micro-ondes, vous pouvez considérablement raccourcir la durée de la cuisson.

Utilisez toujours des ustensiles adaptés aux micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. → "Les micro-ondes" à la page 18

En mode combiné, vous pouvez utiliser les moules usuels en métal. Si des étincelles se forment entre le moule et la grille, vérifiez que l'extérieur du moule est propre. Modifiez la position du moule sur la grille. Si cela n'apporte aucun changement, poursuivez la cuisson sans micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue. Si vous utilisez des moules en plastique, en céramique ou en verre, la durée de cuisson indiquée dans le tableau de réglages est réduite.

Cuire avec la fonction vapeur

Grâce à la fonction vapeur, certaines pâtisseries (ex. : gâteaux à base de levure) forment une croûte craquante et une surface bien lisse. La pâtisserie sèche moins.

Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « MAX. ». S'il n'y a plus d'eau, votre plat continue à cuire avec le mode de cuisson réglé sans ajout de vapeur.

Produits surgelés

Retirez entièrement le plat de son emballage. N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace de l'aliment.

Les produits congelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

Pain et petits pains

Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud et ne posez jamais de récipient rempli d'eau sur le fond du compartiment de cuisson. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

Mettez en marche la fonction de vapeur pour la chaleur tournante. Les valeurs de réglage pour la pâte à pain s'appliquent aussi bien pour la pâte sur la plaque à pâtisserie que dans un moule à cake.

Gâteau dans un moule

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance de micro-ondes	Durée en min.
Cake, simple*	Moule à kouglof/à savarin/à gâteau	1		160-170	-	60-80
Cake, fin (par ex. gâteau sablé)*	Moule à kouglof/à savarin/à gâteau	1		150-160	-	60-70
Gâteau aux noix	Moule démontable	1		170-180	90	30-35
Fond de tarte en pâte à cake	Moule à tarte	1		160-170	-	35-40
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable	1		160-170	-	45-50
Tarte aux fruits ou au fromage blanc en pâte brisée*	Moule démontable	2		150-160	360	40-50
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à gâteau	Moule à kouglof ou moule démontable	1		170-190	90	30-45
Gâteaux salés (par ex. quiche/tarte à l'oignon)	Moule démontable	2		160-180	90	50-70
* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four						

Gâteaux sur une plaque

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance de micro-ondes	Niveau de vapeur	Durée en min.
Gâteau à la levure du boulanger avec garniture sèche	Lèchefrite en verre	2		160-170	-	-	30-40
Gâteau à la levure avec garniture fondante par ex. pâte à la levure de boulanger garnie de pommes et de grains sablés*	Lèchefrite en verre	1		160-170	-	-	30-45
Brioche tressée, avec 500 g de farine*	Lèchefrite en verre	1		170-180	-	3	35-45
Strudel farci aux fruits, précuit, surgelé	Lèchefrite en verre	1		180-200	-	2	40-50
Pizza	Lèchefrite en verre	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, précuite, surgelée	Grille	2		180-190	180	-	8-15
Baguette-pizza, précuite, surgelée	Grille	2		190-210	180	-	12-15
* préchauffez							

Petites pâtisseries et petits gâteaux secs

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Petits gâteaux secs	Lèchefrite en verre	2		50 -170	20-35
Meringue	Lèchefrite en verre	2		100	90-120
Macarons	Lèchefrite en verre	2		110	35-45
Feuilletés	Lèchefrite en verre	2		170 -180	35-45

Pain et petits pains

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étapes	Température en °C	Position du gril	Niveau de vapeur	Durée en min.	Remarques
Pain, 1 kg	Lèchefrite en verre	1		1 2	230 190-200	- -	3 -	10-15 30-45	Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud.
Pain, 1,5 kg*	Moule à cake	0		1 2	230 200-210	- -	3 -	10-15 40-50	
Petits pains, par ex. petits pains blancs*	Lèchefrite en verre	1		1	200-220	-	3	25-35	
Pain de mie, 12 tranches	Grille	3		1	-	3	-	3-6	Disposez les tranches de toast côte à côte au milieu de la grille.
Pain de mie, 4 tranches	Grille	3		1	-	3	-	3-6	
Gratiner des toasts, 2 à 4 tranches	Grille + lèchefrite en verre	3+1		1	-	3	-	8-10	
* préchauffez									

Conseils pour la pâtisserie

Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.	Vérifiez si l'extérieur du moule est propre. Modifiez la position du moule dans le four. Si cela n'apporte aucun changement, poursuivez la cuisson sans micro-ondes ou utilisez la lèchefrite en verre comme surface de support. La durée de cuisson sera alors plus longue.
Vous souhaitez vérifier si la pâtisserie est cuite ?	Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut de la pâtisserie. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, la pâtisserie est prête.
La pâtisserie s'affaisse.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou alors, baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués et les instructions de préparation sur la recette.
La pâtisserie est plus haute au centre et plus basse sur les bords.	Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution la pâtisserie à l'aide d'un couteau.
Les petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson.	Il convient de laisser un espace d'environ 2 cm autour de chaque morceau de pâtisserie. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pâtisseries lèvent et dorent de tous les côtés.
La pâtisserie est trop sèche.	Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.
La pâtisserie est trop claire dans l'ensemble.	Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez éventuellement la température ou rallongez le temps de cuisson.
La pâtisserie en moule moulé ou le cake est plus foncé à l'arrière.	Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière, mais au centre de l'accessoire.
La pâtisserie est trop foncée dans l'ensemble.	La prochaine fois, baissez la température et rallongez si nécessaire le temps de cuisson.

La pâtisserie a doré de manière irrégulière.	Choisissez une température un peu plus basse. Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également influencer la circulation de l'air. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format. Veillez à ne pas placer le moule directement devant les ouvertures de la paroi arrière du compartiment de cuisson. Pour cuire de petites pâtisseries, utilisez si possible des dimensions et des épaisseurs similaires.
La pâtisserie a l'air prête, mais n'est pas cuite à l'intérieur.	Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour des pâtisseries à garniture fondante, précuisez d'abord la pâte. Parsemez-la d'amandes ou de chapelure puis ajoutez la garniture.
La pâtisserie ne se démoule pas une fois renversée.	Laissez la pâtisserie refroidir encore 5 à 10 minutes après la cuisson. Si elle ne se démoule toujours pas, décollez encore une fois le bord à l'aide d'un couteau. Renversez de nouveau la pâtisserie et couvrez le moule plusieurs fois à l'aide d'un linge froid et mouillé. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez avec de la chapelure.

Soufflés et gratins

Vous pouvez préparer des soufflés et des gratins dans votre appareil. Les tableaux de réglages vous indiquent les réglages optimaux pour quelques plats.

L'état de cuisson d'un soufflé/gratin dépend de la taille du récipient et de l'épaisseur du soufflé/gratin. Utilisez un récipient large et plat pour les soufflés et gratins. Dans un récipient étroit et haut, les plats mettront plus

de temps à cuire et seront plus foncés sur le dessus. Utilisez toujours les niveaux d'enfournement indiqués.

Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. → *"Les micro-ondes" à la page 18*

Utilisez un plat à gratin plat d'une hauteur de 4-5 cm. Laissez cuire les soufflés et gratins encore 5 minutes, le four éteint.

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température	Puissance du micro-ondes	Durée en min.
Soufflés sucrés, par ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits, 1,5 kg	Plat à gratin	0		130-150	180	25-35
Gratins salés à base d'ingrédients cuits par ex. gratin de pâtes, 1 kg	Plat à gratin	0	 + 	180-190	600	12-17
Gratins salés à base d'ingrédients crus par ex. gratin de pommes de terre, 1,1 kg	Plat à gratin	0	 + 	170-180	600	20-30

Volaille, viande et poisson

Votre appareil vous propose différentes possibilités de préparer la volaille, la viande et le poisson. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux mets. Certains plats sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes sont indiquées dans le tableau.

Cuire dans un récipient

Mise en garde – Risque de blessures par bris de verre !

Posez le récipient en verre chaud sur un support sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Utilisez uniquement un récipient adapté l'utilisation que vous en faites. Un récipient en verre est le mieux adapté. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium ne conviennent pas pour une utilisation au micro-ondes. Dans une application conventionnelle, les sauteuses lisses réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. La volaille, la viande et le poisson cuit lentement et dore moins. Utilisez une température plus élevée et/ou un

temps de cuisson plus long pour une cuisson conventionnelle.

Veillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert

Pour préparer de la volaille, de la viande et du poisson, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la sole du compartiment de cuisson. Si vous souhaitez utiliser l'ajout de vapeur, utilisez un récipient ouvert. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite en verre.

Récipient fermé

Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

Mise en garde – Risque de brûlure !

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

Cuire en combinaison avec le micro-ondes

Le temps de cuisson est alors considérablement réduit. Contrairement au fonctionnement conventionnel, la durée de cuisson de la friture au micro-ondes se calcule en fonction du poids total.

Remarque : En cas de quantités autres que celles indiquées dans le tableau de réglages, voici une règle fort utile : une quantité double correspond à une durée à peu près double. Utilisez toujours des ustensiles adaptés aux micro-ondes. Les plats à rôtir en métal ou les cocottes ovales en terre cuite ne conviennent que pour frire sans micro-ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. → *"Les micro-ondes" à la page 18*

Cuire avec la fonction vapeur

Certains plats peuvent être rendus plus croustillants avec la fonction vapeur. Leur surface devient plus brillante et ils se dessèchent moins.

Utilisez un récipient ouvert. Le récipient doit résister à la chaleur et à la vapeur. Activez la fonction vapeur, comme indiqué dans le tableau des réglages. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « MAX ». S'il n'y a plus d'eau, votre plat continue à cuire avec le mode de cuisson réglé sans ajout de vapeur.

Cuire à la vapeur dans le récipient de cuisson à la vapeur

Contrairement à la simple fonction vapeur, la Cuisson à la vapeur cuit la viande en douceur, mais ne forme pas de croûte. Celle-ci reste particulièrement juteuse.

Pour varier le goût, vous pouvez saisir la viande avant de la faire cuire à la vapeur. Cela réduit la durée de cuisson. Les morceaux plus gros demandent une durée de cuisson plus longue. Il n'est pas nécessaire de retourner les morceaux de viande.

Pour cuire à la vapeur la volaille, la viande ou le poisson, placez le plat cuisiné sur le récipient de cuisson à la vapeur dans la lèchefrite en verre et insérez cette dernière au niveau d'enfournement 3. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « MAX ». Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement ce dernier est interrompu. Une notification apparaît alors à l'affichage.

Griller

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. N'utilisez jamais le gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Insérez par ailleurs la lèchefrite en verre en-dessous de la grille. Cela permettra de recueillir la graisse.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez la viande avec une fourchette, du jus s'en échappe et elle se dessèche.

Salez la viande uniquement une fois grillée. Le sel absorbe l'eau de la viande.

Remarques

- Les barres de l'élément chauffant du gril s'allument et s'éteignent toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Valeurs de réglage recommandées

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid d'une volaille, d'un morceau de viande ou de poisson non farcis et prêts à cuire, sortant du réfrigérateur.

Le tableau fournit des indications de poids pour la volaille, la viande et le poisson. Si vous souhaitez préparer un poisson, une viande ou une volaille lourds, utilisez dans tous les cas une température plus basse. En présence de plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent être approximativement de la même taille.

Généralement, plus une volaille, une viande ou un poisson est volumineux, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez la volaille, la viande et le poisson lorsque le tableau des réglages vous le recommande.

Volaille

Piquez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes. Cela permet au gras de s'écouler.

Coupez la peau au niveau du magret du canard. Ne retournez pas le magret.

Lorsque vous retournez la volaille, veillez avant tout à ce que la poitrine ou la peau soient en-dessous.

Viande

Arrosez la viande maigre à votre convenance avec de la graisse ou recouvrez-la de tranches de lard.

Ajoutez un peu de liquide pour cuire de la viande maigre. Le fond du récipient en verre doit être tout juste recouvert.

Découpez la couenne en croix.

Une fois le rôti prêt, laissez le reposer encore 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Le jus de viande sera mieux réparti. Enveloppez le rôti, par ex. dans du papier aluminium. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans le temps de cuisson indiqué.

Il est possible de préparer des rôtis et des viandes braisées dans un récipient. Vous pouvez retirer le rôti et le récipient du compartiment de cuisson et préparer la sauce directement dans le récipient.

La quantité de liquide dépend du type de viande, du matériau du récipient et de l'utilisation d'un couvercle. Si vous préparez de la viande dans un plat en émail ou en métal foncé, il convient d'ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Pendant la cuisson, le liquide s'évapore dans le récipient. Si nécessaire, ajoutez du liquide.

L'écart entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.

Pour les viandes braisées, précuisez d'abord la viande, si besoin. Ajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou autre pour le fond de sauce. Le fond du récipient doit être recouvert sur 1 à 2 cm de haut.

Poisson

Les poissons entiers ne doivent pas être retournés. Vous saurez que le poisson est cuit lorsque la nageoire dorsale se laisse détacher facilement.

Si vous souhaitez cuire du poisson sur la grille, recouvrez auparavant-la d'un peu d'huile, cela permettra de retirer le poisson plus facilement.

Volaille

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température	Position du grill	Puissance de micro-ondes	Niveau de vapeur	Durée en min.	Remarques
Poulet entier, 1,3 kg (cuit)	Récipient fermé	0		-	-	600	-	25-35	Retournez après la moitié du temps.
Poulet entier, 1,3 kg (rôti)	Récipient ouvert	0	 +  + 	190	-	360	3	40-45	À placer côté blanc vers le haut. Ne le/s retournez pas. Laissez reposer 5 minutes.
Morceaux de poulet, par ex. quarts de poulet, 800 g	Récipient ouvert	0		190	-	180	-	20-35	Piquez la peau. À placer avec le coté peau vers le haut. Ne le/s retournez pas.
Magret de canard, 500 g	Grille + lèchefrite en verre	3+2	 +  + 	-	3	180	3	10-12	À placer avec le coté peau vers le haut. Ne le/s retournez pas.
Filet d'oie, cuisses d'oie, 700-900 g	Récipient ouvert	0	 + 	-	2	180	-	30-40	Récipient haut ouvert. Ne le/s retournez pas.

Viande

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étapes	Température	Position du grill	Puissance de micro-ondes	Niveau de vapeur	Durée en min.	Remarques
Rôti de boeuf à braiser 1 kg	Récipient fermé	0	 + 	1	160-170	-	180	-	80-90	
Rosbif, saignant, 1,5 kg	Récipient ouvert	0	 + 	1	180-190	-	180	-	30-40	Retournez après la moitié du temps. Pour finir, laissez reposer 10 minutes.
Steaks de bœuf 2-3 cm d'épaisseur, 2-3 pièces, chacune de 200 g	Grille + Lèchefrite en verre	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Viande de porc sans couenne, 750 g, par ex. échine	Récipient ouvert	0	 +  + 	1	170-180	-	360	3	25-35	Pour finir, laissez reposer 10 minutes.
Viande de porc avec couenne 1 kg, par ex. épaule	Récipient ouvert	0	 +  + 	1	170-180	-	180	3	60-80	Incisez la couenne. Pour finir, laissez reposer 10 minutes. Ne le/s retournez pas.
Filet de porc 500-600 g	Récipient ouvert	0	 + 	1	180-190	-	180	-	35-40	Pour finir, laissez reposer 10 minutes.

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étapes	Température	Position du gril	Puissance de micro-ondes	Niveau de vapeur	Durée en min.	Remarques
Steaks d'échine de porc, 2-3 cm d'épaisseur, 2-3 pièces, chacune de 120 g	Grille + lèchefrite en verre	3+1		1	-	2	-	-	15-20	
				2		2	-	-	10-15	
Saucisses à griller 4-6 pièces, chacune de 150 g	Grille + lèchefrite en verre	3+1		1	-	3	-	-	10-15	
				2		3	-	-	5-10	
Rôti de viande hachée, 750 g	Récipient ouvert	0	 +  + 	1	190	-	360	3	15-20	Pour finir, laissez reposer 10 minutes.

Poisson

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position du gril	Puissance de micro-ondes	Niveau de vapeur	Durée en min.
Filet de poisson, frais 400 g	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	-	3	15-17
Morceaux de poisson, surgelés, 400 g	Récipient fermé	0		-	-	600	-	10-15
Morceaux de poisson, surgelés, 800 g	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	-	3	23-25
Filet de poisson, gratiné, 500 g	Récipient ouvert	0	 + 	-	3	600	-	10-15
Darne de poisson, 2-3 pièces, chacune de 150 g	Grille + lèchefrite en verre	3+1		-	3	-	-	8-12
Poisson entier, par ex. truites, 2-3 pièces, chacune de 300 g	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	-	3	18-22

Astuces pour rôtir et braiser

Le rôti est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôti est trop sec.	Vérifiez le niveau d'enfournement et la température. La prochaine fois, baissez la température et réduisez le temps de cuisson.
La croûte est trop fine.	Augmentez la température ou allumez brièvement le gril à la fin du temps de cuisson.
Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est brûlée.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus petit et ajoutez éventuellement plus de liquide.
Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est trop claire et contient trop d'eau.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus grand et ajoutez éventuellement moins de liquide.
La viande à braiser brûle.	Le plat à rôtir et le couvercle doivent être adaptés l'un à l'autre et bien fermer. Réduisez la température et au besoin, ajoutez du liquide pendant le braisage.

Légumes et garnitures

Vous trouverez ici des indications de préparations rapides et délicates de nombreux légumes, riz et pommes de terre, ainsi que de produits à base de terre congelés.

Micro-ondes

Cuisez toujours les légumes dans un récipient fermé adapté au micro-ondes. Utilisez un récipient haut avec couvercle pour cuire du riz et ajoutez de l'eau, comme indiqué dans le tableau.

Cuisson vapeur

Utilisez pour la cuisson à la vapeur la lèchefrite en verre et le récipient de cuisson à la vapeur.

Regardez les tailles de pièces indiquées dans le tableau des réglages. Avec des pièces plus petites, le temps de cuisson est raccourci, et il est prolongé dans le cas de pièces plus grandes. La qualité et le degré de maturation ont également une influence sur la durée de

cuisson. Les valeurs données ne sont que des lignes directrices.

Répartissez toujours les aliments de manière égale sur l'ustensile. Si les couches sont de hauteur différente, ils ne cuisent pas régulièrement. Ne déposez pas les aliments sensibles à la pression à un niveau trop haut sur le récipient de cuisson à la vapeur.

Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « MAX ». Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement ce dernier est interrompu. Une notification apparaît alors à l'affichage.

Couscous

Versez de l'eau ou un autre liquide suivant les proportions données. Par exemple, rajoutez du liquide à un rapport de 1:2, pour 100 g de couscous, 200 ml de liquide.

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étapes	Température	Puissance de micro-ondes	Niveau de vapeur	Durée en min.
Artichauts, entiers, frais	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	36-40
Épinards en branches, frais 250 g	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	5-7
Chou-fleur, entier, frais	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	2		1	-	-	3	28-35
Brocolis, entier, frais 500 g	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	2		1	-	-	3	20-23
Fleurs de brocoli, surgelées, 500 g	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	14-16
Légumes, frais, 250 g*	Récipient fermé	0		1	-	600	-	6-10
Légumes, frais, 500 g*	Récipient fermé	0		1	-	600	-	10-15
Épis de maïs, frais 2 pièces	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	35-45
Macédoine de légumes, surgelée, 250 g	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	12-15
Carottes en rondelles, à la vapeur	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	18-20
Rondelles de poireau, fraîches 500 g	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	10-12
Haricots verts frais 500 g	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	18-20

*remuez de temps en temps

** Le réservoir d'eau doit éventuellement être entre-temps de nouveau rempli

Plat	Récipient	Niveau d'enfour-nement	Mode de cuisson	Étapes	Tempé- rature	Puissance de micro-ondes	Niveau de va- peur	Durée en min.
Betterave rouge entière, 500 g	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	50-60
Asperges, vertes, 250 g	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	15-18
Courgettes en rondelles, à la vapeur	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	12-14
Pommes de terre, coupées en quartiers 250 g	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	28-30
Pommes de terre, coupées en quartiers 500 g	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	30-32
Pommes de terre, coupées en quartiers, 750 g**	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		1	-	-	3	32-35
Frites, surgelées	Lèchefrite en verre	2		1	180-210	-	-	30-40
Röstis, surgelés	Lèchefrite en verre	2		1	190-210	-	-	25-35
Croquettes, surgelées	Lèchefrite en verre	2		1	190-210	-	-	25-35
Riz 125 g + 300 ml d'eau	Récipient fermé	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Riz 250 g + 500 ml d'eau	Récipient fermé	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18
Couscous, 1:2	Lèchefrite en verre	3		1	-	-	3	3-10
*remuez de temps en temps								
** Le réservoir d'eau doit éventuellement être entre-temps de nouveau rempli								

Desserts

Avec votre appareil, vous pouvez préparer rapidement desserts très fins.

Observez les consignes du tableau de réglages.

Riz au lait

Versez du lait dans les proportions indiquées. Par exemple, rajoutez du liquide à un rapport de 1:2,5., 250 ml de lait pour 100 g de riz au lait.

Plat	Récipient	Niveau d'enfour-nement	Mode de cuisson	Puissance de micro-ondes	Niveau de va- peur	Durée en min.
Flan au caramel	Lèchefrite en verre	3		-	3	40-50
Petits pains blancs à la vapeur	Lèchefrite en verre	3		-	2	20-25
Riz au lait 1:2, 5	Récipient fermé	3		-	3	30-40
Fruits, compote, 500 g	Récipient fermé	3		-	3	9-12
Pop-corn pour micro-ondes, 1 sachet de 100 g	Récipient fermé	0		600	-	3-5
Entremets, par ex. flan (ins-tant.) 500 ml*	Récipient fermé	0		600	-	6-8
*remuez de temps en temps						

L'acrylamide dans les aliments

Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits à base de céréales et de pommes de terre cuits à haute

température, tels que les chips, les frites, les toasts, les petits pains, le pain, les pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

Conseils culinaires pour limiter la formation d'acrylamide	
Généralités	Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible. Faites uniquement dorer légèrement les aliments, sans trop les brunir. Les pièces à cuire volumineuses et épaisses contiennent moins d'acrylamide.
Cuisson	Avec la chaleur tournante à max. 180 °C, l'application d'œufs ou de jaunes d'œufs réduit la formation d'acrylamide.
Petits gâteaux secs	Avec la chaleur tournante à max. 180 °C, l'application d'œufs ou de jaunes d'œufs réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Répartissez-les uniformément sur l'accessoire et en une seule épaisseur. Cuisez au moins 400 g de frites par fournée, afin qu'elles ne se dessèchent pas.

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de tester plus facilement les appareils.

Selon la norme CEI 60350-1 ou CEI 60705.

Cuisson

Remarques

- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.

- Veuillez noter les indications de préchauffage figurant dans les tableaux. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Utilisez ensuite les températures de cuisson indiquées les plus basses.
- Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement dans le four froid.
- Placez les moules sur la grille.

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Lèchefrite en verre	2		160-170	30-35
Petits gâteaux*	Lèchefrite en verre	2		160-170	20-25
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Tourte aux pommes	Moule démontable Ø 20 cm	2		170-190	80-100
* Préchauffez le four 5 minutes					

Préparation au micro-ondes

Pour les préparations au micro-ondes, utilisez toujours un récipient résistant à la chaleur et adapté aux micro-

ondes. Respectez les consignes propres aux ustensiles adaptés aux micro-ondes. → "Les micro-ondes" à la page 18

Décongeler au micro-ondes

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Poids	Étapes	Puissance du micro-ondes	Durée en min.
Décongélation de poisson	Récipient ouvert	0		500 g	1	180	7
					2	90	8-12

Cuisson au micro-ondes

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Poids	Étapes	Puissance du micro-ondes	Durée en min.
Crème aux œufs	Récipient ouvert	0		1000 g	1	360	18-20
					2	180	18-22
Sponge Cake	Récipient ouvert	0		475 g	1	600	8-10
Boulettes de viande	Récipient ouvert	0		900 g	1	600	20-25

Cuisson avec le mode combiné micro-ondes

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Puissance de micro-ondes	Durée en min.	Remarques
Gratin de pommes de terre	Récipient ouvert	0	 + 	-	1	360	25-32	
Gâteau, 700 g	Récipient ouvert	1	 + 	190-200	-	180	20-27	
Poulet	Récipient ouvert	0	 + 	190	-	360	30-45	Côté poitrine vers le bas. Récipient haut sans couvercle. Retournez à mi-cuisson.

Cuisson vapeur

Placez la lèchefrite en verre avec le récipient de cuisson à la vapeur au niveau 3.

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Niveau de vapeur	Durée en min.	Remarques
Petits pois, surgelés	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		3	-	Le test est terminé dès que la position la plus froide a atteint 85 °C.
Brocoli, frais, 300 g	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		3	11-13	
Brocoli, frais, un récipient	Lèchefrite en verre + récipient de cuisson à la vapeur	3		3	18-20	

Griller

Insérez la lèchefrite en verre en-dessous de la grille. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste propre.

Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement dans le four froid.

Plat	Récipient	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Position gril	Durée en min.	Remarques
Brunir des toasts	Grille	3		3	4-5	
Hamburger de bœuf, 12 pièces	Grille + lèchefrite en verre	3+1		3	35-45	Retournez après la moitié du temps

Indice

	Conformità d'uso	51
	Importanti avvertenze di sicurezza	51
	In generale	51
	Microonde	52
	Vapore	54
	Cause dei danni	54
	In generale	54
	Microonde	55
	Vapore	55
	Tutela dell'ambiente	55
	Risparmio energetico	55
	Smaltimento ecocompatibile	55
	Conoscere l'apparecchio	56
	Pannello di comando	56
	Selettore funzioni	56
	Campi tattili e display	57
	Selettore girevole	58
	Modalità di funzionamento	58
	Tipi di riscaldamento	58
	Vapore	59
	Microonde	59
	Vano cottura	59
	Pannello di copertura del serbatoio	60
	Serbatoio dell'acqua	60
	Contenitore di raccolta	60
	Accessori	61
	Accessori forniti	61
	Accessorio supplementare	61
	Accessori speciali	61
	Inserimento l'accessorio	61
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	62
	Prima messa in funzione	62
	Impostazione della durezza dell'acqua	62
	Pulizia del vano di cottura e degli accessori	62
	Uso dell'apparecchio	63
	Accensione e spegnimento dell'apparecchio	63
	Impostazione della modalità di funzionamento	63
	Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura	63
	Riscaldamento rapido	64
	Interruzione di sicurezza automatica	64
	Il forno a microonde	64
	Stoviglia	64
	Livelli microonde	65
	Impostazione microonde	65
	Impostazione del funzionamento combinato microonde	66
	Vapore	67
	Rumori	67
	Cottura a vapore	67
	Impostare la modalità combinata vapore	68
	Riempimento del serbatoio dell'acqua	68
	Rabboccare il serbatoio dell'acqua	69
	Dopo ogni funzionamento con vapore	69
	Programmi automatici	71
	Impostazione del programma	71
	Tabella programmi	72
	Impostazione delle funzioni durata	74
	Verifica delle impostazioni di durata	74
	Impostazione del timer	74
	Impostazione della durata	74
	Prima messa in funzione	75
	Impostazioni di base	75
	Modifica delle impostazioni di base	75
	Elenco delle impostazioni di base	75
	Pulizia	76
	Detergenti adatti	76
	Pulizia delle superfici autopulenti	77
	Tenere pulito l'apparecchio	77
	Funzione pulizia	78
	Decalcificazione	78
	Risciacquo	78
	Pulizia successiva	79
	Svuotare il contenitore di raccolta acqua	79
	Malfunzionamento, che fare?	80
	Servizio assistenza clienti	81
	Codice del prodotto (E) e codice di produzione (FD)	81
	Testati nel nostro laboratorio	81
	Avvertenze generali	81
	Scongelamento	82
	Riscaldamento delle pietanze surgelate	84
	Riscaldare	84
	Dolci, pasticcini e pane	85
	Sformati e gratin	88
	Pollame, carne e pesce	88
	Verdure e contorni	91
	Dessert	93
	Acrilamide negli alimenti	93
	Pietanze sperimentate	94

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.neff-international.com** e l'eShop **www.neff-eshop.com**

Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. → "Accessori"

a pagina 61

Importanti avvertenze di sicurezza

In generale

Avviso – Pericolo di incendio!

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.
- All'apertura della porta dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco. Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una teglia. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio.

Avviso – Pericolo di scottature!

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Avviso – Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

Avviso – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- L'umidità persistente può causare scosse elettriche. Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Avviso – Pericoli dovuti ai campi magnetici!

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti. Questi possono agire sugli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina. I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando.

Microonde

Avviso – Pericolo di ustioni!

- L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso.
Non sono consentiti l'essiccazione delle pietanze e l'asciugatura degli indumenti, il riscaldamento di pantofole e cuscineti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili.
Ad esempio pantofole, cuscineti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili surriscaldati possono provocare ustioni.
- Gli alimenti possono prendere fuoco. Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche.
Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.
Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde.
Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.
- L'olio può prendere fuoco. Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

Avviso – Pericolo di esplosione!

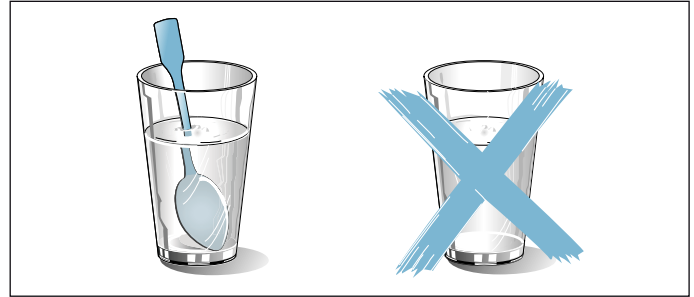
Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere. Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!

- Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento. Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode. Non cuocere mai molluschi e crostacei. In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo. In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.
- Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme. Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura. Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.
- Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.
- Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze dal vano di cottura.
- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso.
Non sono consentiti l'essiccazione delle pietanze e l'asciugatura degli indumenti, il riscaldamento di pantofole e cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili.
Ad esempio pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili surriscaldati possono provocare ustioni.

⚠️ Avviso – Pericolo di bruciature!

- Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



⚠️ Avviso – Pericolo di lesioni!

- Le stoviglie non adatte si possono spaccare. Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.
- Stoviglie e recipienti in metallo o con guarnizioni in metallo possono causare la formazione di scintille, in caso di funzionamento esclusivamente a microonde. L'apparecchio viene danneggiato. In caso di funzionamento esclusivamente a microonde non utilizzare mai recipienti in metallo.

⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Non rimuovere mai il rivestimento esterno

Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!

- In caso di scarsa pulizia, la superficie dell'apparecchio può danneggiarsi. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze. Tenere sempre puliti vano di cottura, guarnizione della porta, porta e fermaporta. → *"Pulizia" a pagina 76*
- Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate si potrebbe originare dell'energia a microonde. Non utilizzare mai l'apparecchio se la porta del vano di cottura, la guarnizione della porta o l'intelaiatura in plastica sono danneggiate. Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde. Non rimuovere mai il rivestimento esterno. In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

Vapore

Avviso – Pericolo di scottature!

- L'acqua presente nel serbatoio può surriscaldarsi molto durante il successivo azionamento dell'apparecchio. Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni azionamento dell'apparecchio con vapore.
- Nel vano di cottura si sviluppa del vapore caldo. Durante l'azionamento dell'apparecchio con vapore non toccare il vano di cottura.
- Rimuovendo l'accessorio può traboccare del liquido caldo. Rimuovere con cautela l'accessorio caldo indossando sempre un guanto da forno.

Avviso – Pericolo di lesioni e incendio!

I liquidi infiammabili possono prendere fuoco nel vano di cottura caldo (deflagrazione). Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche). Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata.

Cause dei danni

In generale

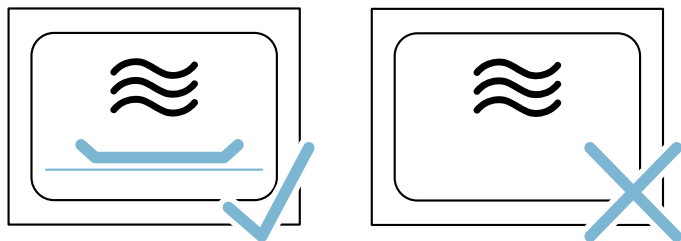
Attenzione!

- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Pellicola in alluminio: nel vano di cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello della porta. Potrebbero verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello della porta.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Umidità nel vano di cottura: un'umidità prolungata nel vano di cottura può causare la corrosione. Dopo avere utilizzato il vano di cottura, lasciarlo asciugare. Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Non conservare gli alimenti all'interno del vano di cottura.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: dopo il funzionamento ad alte temperatura, il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi. Dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.
- Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.
- Guarnizione molto sporca: se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione. → *"Pulizia" a pagina 76*
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedersi sopra o appendervi. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Microonde

Attenzione!

- Formazione di scintille: i componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dal lato interno della porta. Le scintille possono infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.
- Combinazione di accessori: non combinare la griglia con la leccarda. Se sovrapposte direttamente si può avere formazione di scintille. Introdurre solo nella relativa altezza.
- Funzionamento esclusivamente a microonde: la leccarda universale o la teglia da forno non sono adatte per il funzionamento esclusivamente a microonde. Potrebbero formarsi scintille e si danneggia il vano cottura. Come base d'appoggio utilizzare la griglia in dotazione oppure il microonde in combinazione con un tipo di riscaldamento.
- Vaschette in alluminio: non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio, poiché potrebbe danneggiarsi a causa della formazione di scintille.
- Funzionamento a microonde senza pietanze: il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano di cottura comporta un sovraccarico. Non avviare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie. → "Il forno a microonde" a pagina 64



- Popcorn al microonde: non impostare mai una potenza microonde troppo elevata. Utilizzare al massimo 600 watt. Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro. Il pannello della porta potrebbe spaccarsi a causa del sovraccarico.

Vapore

Attenzione!

- Stampi: le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore. Gli stampi in silicone non sono indicati per il funzionamento combinato a vapore.
- Stoviglie con punti arrugginiti: non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti. Anche le macchie più piccole possono corrodere il vano di cottura.
- Liquidi che gocciolano: per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia, la leccarda universale smaltata o il recipiente di cottura non forato sotto quello forato. In questo modo i liquidi che gocciolano vengono raccolti.
- Acqua calda nel relativo serbatoio: l'acqua calda può danneggiare la pompa. Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua fredda.
- Danni della superficie smaltata: non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua. Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano di cottura.
- Soluzione decalcificante: non utilizzare la soluzione decalcificante sul pannello di comando o sulle altre superfici dell'apparecchio. Le superfici vengono danneggiate. Se questo dovesse accadere, rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.
- Pulizia del serbatoio dell'acqua: non lavare il serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie, altrimenti si danneggia. Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno morbido e un detergente di uso comune.

Tutela dell'ambiente

Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Per la cottura al forno utilizzare teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe particolarmente bene il calore.
- Durante la cottura, aprire il meno possibile lo sportello dell'apparecchio.
- In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il vano di cottura rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce. È possibile inserire del vano di cottura 2 stampi rettangolari uno accanto all'altro all'interno.
- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.



Conoscere l'apparecchio

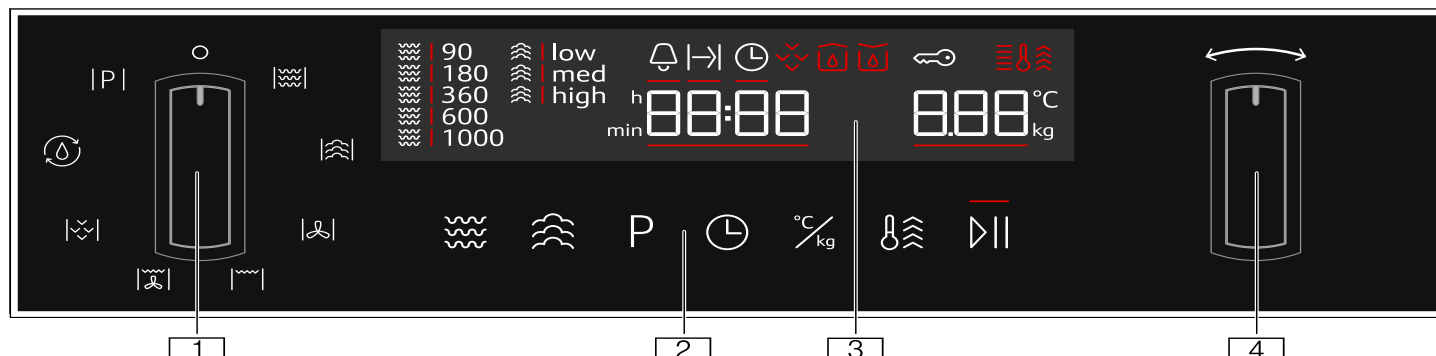
In questo capitolo vengono illustrati il display e gli elementi di comando. Inoltre si apprendono le diverse funzioni dell'apparecchio.

Avvertenza: A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze per quanto concerne colori e vari dettagli.

Pannello di comando

Con l'aiuto del selettore funzioni, del selettore girevole e dei campi tattili impostare sul pannello di comando le diverse funzioni dell'apparecchio. Sul display vengono visualizzate le impostazioni attuali.

Il riepilogo mostra il pannello di comando quando l'apparecchio è acceso con una modalità di funzionamento selezionata.



1 Selettore funzioni

Con il selettore funzioni è possibile impostare la modalità di funzionamento o ulteriori funzioni. Il selettore funzioni può essere ruotato dalla posizione zero verso sinistra o verso destra.

2 Campi tattili

Al di sotto dei campi tattili si trovano dei sensori. Toccare il simbolo per selezionare la funzione.

3 Display

Il display mostra i simboli delle funzioni attive e le funzioni durate.

4 Selettore girevole

Servendosi del selettore girevole, impostare la temperatura per il tipo di riscaldamento o selezionare l'impostazione per ulteriori funzioni. Il selettore girevole può essere ruotato verso destra o verso sinistra.

Selettore funzioni

Con il selettore funzioni è possibile impostare le modalità di funzionamento e ulteriori funzioni.

Affinché sia sempre possibile trovare il giusto tipo di funzionamento per la pietanza, vi illustriamo qui le differenze e le diverse modalità di cottura.

Posizione	Utilizzo
○	Posizione zero L'apparecchio è disattivato e si trova in modalità risparmio energetico.
☼	Microonde Selezionare il funzionamento Microonde.
☼	Vapore Nel vano cottura viene immesso vapore bollente.
☼	Aria calda La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.
☼	Grill Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
☼	Grill ventilato La ventola si attiva distribuendo l'aria calda, emessa dall'elemento grill, che avvolge le pietanze.
☼	Decalcificazione Serve per decalcificare l'evaporatore e lo mantiene funzionante.
☼	Risciacquo Lava i tubi dell'unità a vapore con l'acqua.
P	Programmi Per molte ricette è possibile trovare qui le regolazioni preimpostate.

Avvertenze

- Su alcuni apparecchi il selettore funzioni o il selettore girevole sono a scomparsa. Per estrarli e reinserirli, premerli quando si trovano in posizione zero.
- Se il selettore funzioni si trova in posizione zero (modalità a risparmio energetico) e viene selezionata una funzione, sono necessari alcuni secondi prima che la funzione scelta sia disponibile (p.e. Microonde)

Campi tattili e display

Con i campi tattili è possibile impostare diverse funzioni supplementari del proprio apparecchio. Sul display compaiono i rispettivi valori.

Campi tattili

Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi campi touch.

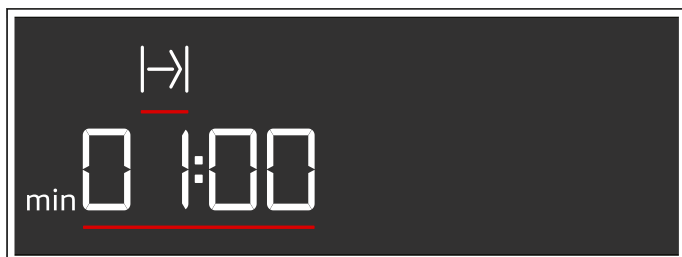
Simbolo		Significato
	Microonde	Selezionare i livelli di potenza del microonde oppure attivare la funzione microonde in aggiunta ad un altro tipo di riscaldamento.
	Vapore	Selezionare il livello vapore o la funzione Vapore e attivarlo in aggiunta ad un tipo di funzionamento.
P	Programmi	Richiamare la selezione dei programmi e impostare il numero del programma desiderato, servendosi del selettore girevole.
	Funzioni durata	Selezionare le funzioni durata e impostarle con il selettore girevole.
	Preriscaldamento rapido	Attivazione/Disattivazione del preriscaldamento rapido
°C/kg	Temperatura/peso	Selezionare temperatura/peso e impostarla/lo con il selettore girevole.
▷	Start/Stop	Avviare o sospendere il funzionamento Avvertenza: Premendo a lungo si termina il funzionamento in corso e le impostazioni delle modalità di funzionamento selezionate vengono riportate ai valori standard.

Display

Il display è strutturato in modo tale che i dati possano essere rilevati in uno sguardo, in modo adeguato in ogni situazione.

Il valore che si desidera impostare al momento viene messo in evidenza, con una linea rossa sotto il valore da impostare.

Il valore evidenziato può essere modificato direttamente con il selettore girevole.



Elementi del display

Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi elementi del display.

Simbolo		Significato
	Timer	Se il simbolo è contrassegnato, sul display sarà visualizzato il tempo del timer.
→	Durata	Se il simbolo è evidenziato, sul display sarà visualizzata la durata.
	Ora	Se il simbolo è contrassegnato, sul display sarà visualizzata l'ora.
h:min	Ore/minuti	Durata in ore e minuti
min:s	Minuti/secondi	Durata in minuti e secondi
	Contenitore di raccolta	Visualizzazione dello stato del contenitore di raccolta
	Serbatoio dell'acqua	Visualizzazione dello stato del serbatoio d'acqua
	Riscaldamento rapido	Se il simbolo si illumina, il riscaldamento rapido è attivato.
	Decalcificazione	Quando il simbolo si illumina, l'apparecchio deve essere decalcificato.

Visualizzazione dello stato del contenitore di raccolta e del serbatoio d'acqua

La visualizzazione dello stato si illumina soltanto se il contenitore di raccolta acqua oppure il serbatoio sono necessari per la modalità di funzionamento selezionata. Può presentare vari stati e fornisce istruzioni sulle operazioni da eseguire.

Visualizzazione dello stato del serbatoio d'acqua

Simbolo		Significato
	Il simbolo è acceso e la freccia lampeggia	Il serbatoio dell'acqua è nel vano serbatoio e deve essere riempito.
	Lampeggia il simbolo senza freccia	Il serbatoio dell'acqua non si trova nel vano serbatoio e deve esservi inserito.
	Lampeggia il simbolo senza freccia	Il serbatoio dell'acqua è nel vano serbatoio. Non è necessario eseguire nessun'altra operazione.

Visualizzazione dello stato del contenitore di raccolta

Simbolo		Significato
	Il simbolo è acceso e la freccia lampeggia	Il contenitore di raccolta dell'acqua si trova nel vano serbatoio e deve essere svuotato.
	Lampeggia il simbolo senza freccia	Il contenitore di raccolta dell'acqua non si trova nel vano serbatoio. Inserire il contenitore di raccolta acqua nel vano serbatoio.
	Lampeggia il simbolo senza freccia	Il contenitore di raccolta dell'acqua si trova nel vano serbatoio. Non è necessario eseguire nessun'altra operazione.

Indicazione temperatura

Il termometro rosso a destra in alto sul display indica che l'apparecchio sta scaldando.

Se è stato impostato un tipo di riscaldamento, allora le linee si colorano di rosso dal basso verso l'alto, man mano che il vano di cottura si scalda.

Quando è impostato il grill o il vapore, le linee sono subito illuminate per intero.

Con la funzione Microonde, le linee non si illuminano.

Quando si preriscalda, il momento giusto per introdurre la pietanza nel forno è quando tutte le cinque linee si illuminano di rosso.



Avvertenza: Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano cottura.

Modalità Notte

Per risparmiare energia, dalle ore 22 alle ore 5.59 la luminosità del display viene ridotta automaticamente ad un valore più basso.

Selettore girevole

Con il selettore girevole modificare i parametri impostati, che sono visualizzati sul display ed evidenziati con una linea rossa sottostante.

Negli elenchi di selezione, ad es. Programmi, dopo l'ultimo punto si ricomincia dall'inizio.

Nelle indicazioni di valori, ad esempio di peso, riportare indietro nuovamente il selettore girevole quando è stato raggiunto il valore minimo o massimo.

Modalità di funzionamento

L'apparecchio dispone di varie modalità di funzionamento, che facilitano l'utilizzo dell'apparecchio.

Descrizioni più precise al riguardo sono indicate nei relativi capitoli.

Modalità di funzionamento	Utilizzo
Tipi di riscaldamento → "Uso dell'apparecchio" a pagina 63	Per preparare al meglio le pietanze sono disponibili vari tipi di riscaldamento che si addicono alla perfezione.
Microonde → "Il forno a microonde" a pagina 64	Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare o scongelare più rapidamente.
Vapore → "Vapore" a pagina 67	Per preparare i cibi al meglio sono disponibili vari livelli di vapore che si addicono alla perfezione.

Funzionamento combinato microonde → "Impostare il funzionamento combinato Microonde" a pagina 66	In questo modo, in aggiunta ad un tipo di funzionamento è possibile attivare anche il funzionamento a microonde.
Funzionamento combinato Vapore → "Impostare la modalità combinata vapore." a pagina 68	In questo modo, in aggiunta ad un tipo di funzionamento è possibile attivare anche il funzionamento a vapore.
Pulizia → "Funzione pulizia" a pagina 78	Per la pulizia sono disponibili diverse funzioni: decalcificazione e risciacquo.
Impostazioni di base → "Impostazioni di base" a pagina 75	È possibile adattare le impostazioni di base dell'apparecchio secondo i propri desideri.

Tipi di riscaldamento

Affinché sia sempre possibile trovare il giusto tipo di riscaldamento per la pietanza, vi illustriamo qui le differenze e le diverse modalità di cottura.

I simboli relativi ai singoli tipi di riscaldamento rappresentano un valido supporto per riconoscere subito i giusti abbinamenti.

Tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
Aria calda	40 °C	Far lievitare un impasto, scongelare torte alla panna
	100-230 °C	Per cuocere e arrostiti su di un piano.
Grill	Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato	Per grigliare alimenti sottili, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare.
Grill ventilato	100-190 °C	Per la cottura arrosto di pollame, pesci interi e grosse porzioni di carne.

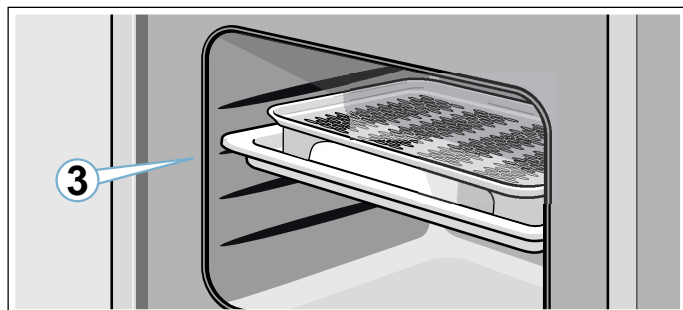
Valori predefiniti

Per ogni tipo di riscaldamento l'apparecchio indica una temperatura o un livello predefiniti. I valori proposti possono essere accettati o modificati nella rispettiva area.

Vapore

La funzione Vapore può essere utilizzata da sola oppure in abbinamento con tutti i tipi di riscaldamento e la funzione Microonde.

Per utilizzare la funzione Vapore al meglio, rimuovere la griglia. Inserire il tegame di vetro al livello di inserimento 3 e posizionare il contenitore per la cottura a vapore nel tegame di vetro.



Livelli Vapore

Per la funzione Vapore sono disponibili diverse intensità. I livelli Vapore possono essere selezionati mediante il campo touch . Il livello Vapore selezionato è presente sul display.

Level- lo	Intensità	Utilizzo	Visualizzazione nel display
1	Bassa	Per scongelare verdure, carne, pesce e frutta.	 low
2	Media	Per preparare dessert, pesce e salsicce.	 med
3	Forte	Per cuocere verdure, pesce, contorni, per estrarre succhi e sbollentare.	 high

Microonde

Sono disponibili diverse potenze del microonde in livelli, adatte a diversi tipi di pietanze e preparazioni. I livelli microonde non corrispondono sempre esattamente alla quantità di watt che l'apparecchio utilizza.

Sono disponibili i seguenti livelli di microonde.

Livello microonde	Durata massima
90	1 ora e 30 minuti
180	1 ora e 30 minuti
360	1 ora e 30 minuti
600	1 ora e 30 minuti
1000	30 minuti

La funzione Microonde può essere utilizzata da sola oppure in abbinamento con tutti i tipi di riscaldamento e la funzione vapore.

Eccezioni:

 Livello microonde 1000 watt

 Aria calda 40°C

Per scoprire come combinare il microonde con i vari tipi di riscaldamento e la funzione Vapore, consultare:

→ *"Impostare il funzionamento combinato Microonde" a pagina 66*

Vano cottura

Diverse funzioni nel vano cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio. Ad esempio, il vano cottura viene illuminato interamente e una ventola di raffreddamento protegge l'apparecchio dal surriscaldamento.

Aprire lo sportello dell'apparecchio

Se durante il funzionamento viene aperto lo sportello, l'apparecchio si arresta immediatamente. Chiudere lo sportello premere sul campo , per poter riprendere il funzionamento.

Illuminazione del vano cottura

Il vano di cottura è sempre illuminato durante il funzionamento. Quando termina il funzionamento, l'illuminazione si spegne.

Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, l'illuminazione interna si attiva. Ciò è utile ad esempio durante la pulizia dell'apparecchio. Dopo ca. 15 minuti l'illuminazione interna si spegne di nuovo automaticamente.

Ventola di raffreddamento

L'apparecchio dispone di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva durante il funzionamento. L'aria calda fuoriesce tramite lo sportello.

Dopo l'utilizzo dell'apparecchio la ventola di raffreddamento resta attiva ancora per un certo periodo di tempo.

Attenzione!

Non coprire le fessure di aerazione. L'apparecchio si surriscalderebbe.

Avvertenze

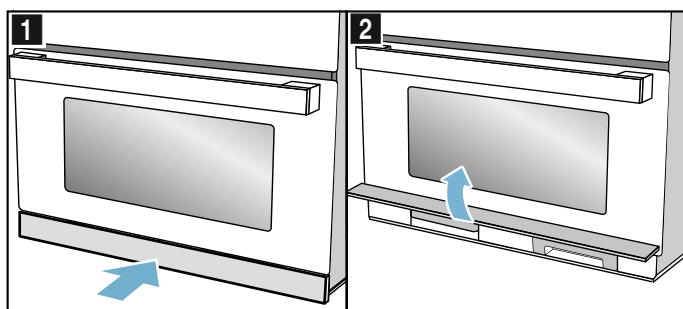
- Durante il funzionamento a microonde, l'apparecchio rimane freddo. Tuttavia, la ventola di raffreddamento entra in funzione e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è terminato.
- Sul vetro dello sportello, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

Pannello di copertura del serbatoio

Il pannello di copertura del serbatoio si trova sotto lo sportello dell'apparecchio e permette di accedere al contenitore di raccolta dell'acqua e al serbatoio. Entrambi si trovano dietro il pannello di copertura del serbatoio. Per aprire e chiudere il pannello procedere come segue:

per aprire premere brevemente nel centro del pannello di copertura del serbatoio. Il pannello di copertura del serbatoio si solleva verso l'alto.

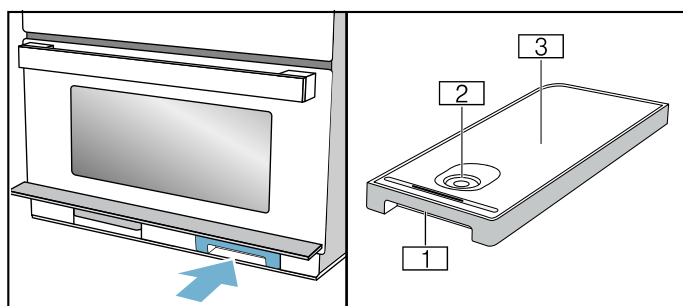
Per chiudere spingere il pannello del serbatoio verso il basso e premere brevemente il centro del pannello di copertura del serbatoio. Il pannello del serbatoio è bloccato.



Serbatoio dell'acqua

L'apparecchio è dotato di un serbatoio dell'acqua. Il serbatoio dell'acqua si trova a destra dietro al pannello di copertura del serbatoio. Per i programmi con il vapore riempire il serbatoio con acqua. → *"Riempire il serbatoio dell'acqua" a pagina 68*

Se sul display lampeggia la freccia del simbolo del contenitore dell'acqua  significa che è il momento di riempire il serbatoio con acqua fresca.

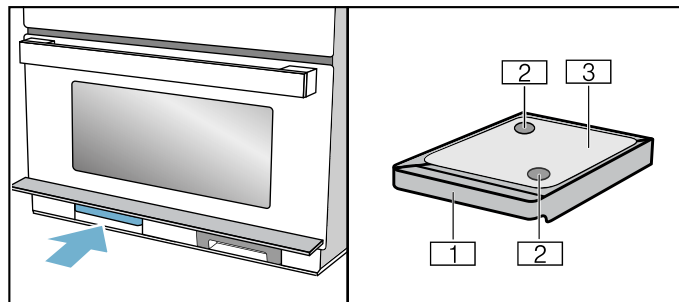


- 1 Impugnatura per prelevare ed inserire il serbatoio dell'acqua
- 2 Apertura per riempimento
- 3 Coperchio del serbatoio

Contenitore di raccolta

L'apparecchio è dotato di un contenitore di raccolta dell'acqua. Il contenitore di raccolta dell'acqua si trova a sinistra dietro al pannello di copertura del serbatoio. Svuotare il contenitore di raccolta acqua prima e dopo aver eseguito le funzioni di pulizia → *"Funzione pulizia" a pagina 78*

Se sul display lampeggia la freccia del simbolo del contenitore di raccolta acqua  bisogna svuotare il contenitore di raccolta acqua.



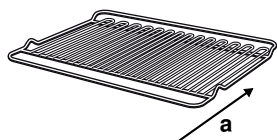
- 1 Impugnatura per prelevare ed inserire il serbatoio dell'acqua
- 2 Aperture di raccolta
- 3 Coperchio del serbatoio

Accessori

Insieme all'apparecchio sono forniti alcuni accessori. Si riceve qui una panoramica relativa agli accessori forniti e al loro esatto utilizzo.

Accessori forniti

Il forno è dotato degli accessori seguenti:



Griglia

Come superficie d'appoggio per tegami da forno o per grigliare e dorare.

Utilizzare la griglia per grigliare ai livelli di inserimento 3 e 4. La griglia non è adatta per il funzionamento esclusivo a microonde o a vapore.

Quando si inserisce la griglia fare attenzione alla direzione a.



Tegame in vetro

Il tegame in vetro può essere utilizzato per cuocere in tutte le modalità di funzionamento e nel funzionamento combinato. Funge inoltre da protezione antispruzzo quando il cibo viene cucinato direttamente sulla griglia.

Far raffreddare il tegame di vetro prima di pulirlo o di metterlo in acqua fredda, altrimenti il vetro può danneggiarsi.



Contenitore per la cottura a vapore

Il contenitore per la cottura a vapore viene inserito nel tegame di vetro per cuocere con le modalità di funzionamento Vapore o Vapore con microonde. Allo scopo il tegame di vetro deve essere inserito al livello 3. Gli alimenti possono essere posti direttamente nel contenitore per cottura a vapore.

Il contenitore per la cottura a vapore è adatto alla lavastoviglie.

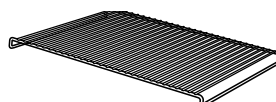
Non utilizzare il contenitore per la cottura a vapore nella modalità di funzionamento solo a microonde oppure nei tipi di riscaldamento Grill, Aria calda o Grill ventilato.

Utilizzare solo gli accessori originali del produttore dell'apparecchio, in quanto sono stati prodotti specificatamente per questo apparecchio.

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio assistenza clienti, i rivenditori specializzati o su Internet.

Accessorio supplementare

Secondo il modello dell'apparecchio possono essere aggiunti ulteriori accessori.



Griglia inseribile

Per arrostiti. Posizionare la griglia con i piedini verso il basso nel tegame di vetro. In questo modo è sicuro che il grasso e i liquidi della carne saranno raccolti. La griglia non è adatta per il funzionamento a microonde o a vapore.

Accessori speciali

Ulteriori accessori sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o il rivenditore specializzato.

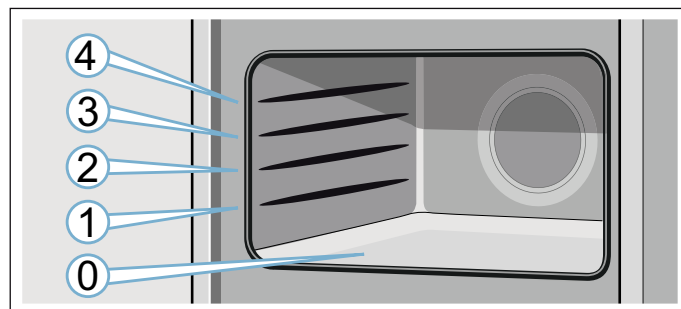
Accessori speciali

Pirofila in vetro

Per brasati e sformati preparati al forno.

Inserimento l'accessorio

Il vano di cottura è provvisto di 4 livelli di inserimento. I livelli di inserimento vengono contati dal basso verso l'alto.



Inserire l'accessorio nella guida e spingerlo completamente nel vano.

Avvertenza: Il fondo del vano di cottura (altezza 0) è particolarmente adatto per il funzionamento a microonde, dato che è qui che la potenza del microonde è applicata nel modo migliore. Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti adatte al forno a microonde.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Prima di poter utilizzare l'apparecchio nuovo è necessario effettuare alcune impostazioni. Pulire inoltre il vano di cottura e gli accessori.

L'apparecchio deve essere montato e collegato.

Prima messa in funzione

Dopo che l'apparecchio è stato collegato alla corrente oppure dopo un'interruzione della corrente, sul display compare la richiesta di impostare l'orario. L'invito ad impostare l'ora può richiedere qualche secondo.

Impostazione dell'ora

Al momento della messa in funzione la visualizzazione dell'orario è evidenziata con la linea rossa. Il valore  lampeggia sul display e il simbolo  si illumina. Impostare l'ora attuale.

1. Impostare l'ora servendosi del selettore girevole.
2. Premere il campo .
L'ora è impostata.

Modifica dell'ora

Avvertenza: Per poter modificare l'ora, l'apparecchio deve essere spento.

1. Premere due volte sul campo .
Sul display compaiono il simbolo  e l'ora.
2. Impostare l'ora servendosi del selettore girevole.
3. Premere il campo .
L'ora è impostata.

Avvertenze

- Se dopo aver impostato l'ora non si preme sul campo , il valore impostato viene acquisito automaticamente dopo alcuni secondi.
- Se durante l'impostazione il selettore funzioni è stato mosso, a fine operazione deve essere riportato sulla posizione zero. Soltanto allora è possibile utilizzare l'apparecchio.
- È possibile nascondere l'ora al fine di ridurre il consumo in stand-by dell'apparecchio.

Impostazione della durezza dell'acqua

Affinché l'apparecchio possa ricordare in maniera affidabile di eseguire la decalcificazione stabilita, è necessario impostare in maniera esatta la durezza dell'acqua.

In fase di produzione, come durezza dell'acqua è stato impostato il valore 4 (acqua molto dura).

Attenzione!

Danni all'apparecchio dovuti all'utilizzo di liquidi non adatti.

Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloro (> 40 mg/l) o altri liquidi. Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto pulita, fredda, acqua non gassata o addolcita.

Avvertenze

- Se l'acqua della propria zona è molto calcarea, si consiglia di utilizzare acqua addolcita.
- Se si utilizza esclusivamente acqua addolcita, si può impostare la durezza dell'acqua su "addolcita".
- Se si utilizza acqua minerale impostare la durezza dell'acqua su "4 molto dura".
- Se si utilizza acqua minerale, quest'ultima non deve essere gassata.

Durezza dell'acqua	Impostazione
0	0 addolcita
1 (fino a 1,3 mmol/l)	1 dolce
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 media
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 dura
4 (oltre i 3,8 mmol/l)	4 molto dura

Nelle impostazioni di base è possibile modificare il campo della durezza dell'acqua. → *"Impostazioni di base" a pagina 75*

Pulizia del vano di cottura e degli accessori

Prima di preparare per la prima volta le pietanze nell'apparecchio, pulire il vano di cottura e gli accessori.

Pulizia del vano cottura

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il vano cottura vuoto tenendolo chiuso. Il modo ideale è riscaldarlo per un'ora con aria calda  a 180°C. Accertarsi che nel vano di cottura non siano presenti residui di imballaggio.

1. Impostare Aria calda  utilizzando il selettore funzioni.
2. Con il selettore girevole impostare 180°C.
3. Premere il campo .
L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Trascorsa un'ora disattivare l'apparecchio. Allo scopo premere sul campo  e ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio molto calda e un panno morbido.

Uso dell'apparecchio

Gli elementi di comando e le modalità di funzionamento sono già state apprese. Sono qui illustrate le impostazioni dell'apparecchio. Si apprende cosa avviene nel momento dell'accensione e dello spegnimento e come impostare le modalità di funzionamento.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Prima di eseguire qualsiasi impostazione, accendere l'apparecchio.

Se l'apparecchio non serve, spegnerlo. Se per un tempo prolungato non viene eseguita alcuna impostazione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Accensione dell'apparecchio

Ruotare il selettore funzioni per accendere l'apparecchio.

Sul display compare un valore standard evidenziato con la linea rossa sottostante. L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Per le istruzioni relative alle modalità di funzionamento, consultare i singoli capitoli.

Spegnere l'apparecchio

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

La funzione eventualmente in corso viene annullata.

Sul display viene visualizzata l'ora.

Avvertenza: Nelle impostazioni di base è possibile stabilire se l'ora deve essere visualizzata o meno quando l'apparecchio è spento.

Impostazione della modalità di funzionamento

Dopo che è stata selezionata una modalità di funzionamento, i valori predefiniti sono visualizzati sul display. È possibile avviare subito questa impostazione.

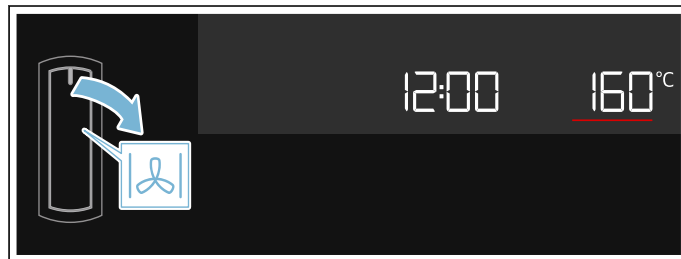
In generale vale quanto segue:

1. selezionare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.
 2. Se necessario effettuare ulteriori impostazioni. A tale scopo premere sul rispettivo campo e modificare il valore con il selettore girevole.
 3. Premere il campo ▶||.
- L'apparecchio si avvia. Il LED ▶|| si illumina.

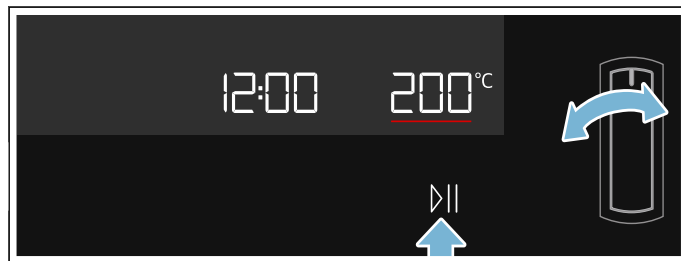
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

Esempio: Aria calda  a 200°C.

1. Impostare il tipo di funzionamento Aria calda  servendosi del selettore funzioni. Sul display viene visualizzata la relativa temperatura predefinita di 160°C.



2. Servendosi del selettore impostare la temperatura a 200°C.
3. Premere il campo ▶||.



L'apparecchio inizia a riscaldarsi. Il LED ▶|| si illumina. La barra che indica la temperatura si colora.

Durante il funzionamento, la temperatura può essere modificata in qualsiasi momento servendosi del selettore.

Avvertenze

- Terminato il riscaldamento, è normale che si verifichino lievi oscillazioni di temperatura, a seconda del tipo di riscaldamento.
- Durante il funzionamento non è possibile impostare la temperatura a 40°C.

Impostazione della durata

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.
 2. Premere il campo ⊕, fino a quando il simbolo |→| è evidenziato con la linea rossa sottostante.
 3. Impostare con il selettore girevole la durata desiderata.
 4. Premere il campo ▶||.
- L'apparecchio inizia a riscaldarsi. Il LED ▶|| si illumina. Viene visualizzato lo scorrere della durata.

Sospensione del funzionamento

1. Premere sul campo  oppure aprire lo sportello dell'apparecchio.
Il funzionamento si arresta e il LED  lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere il campo .
Il funzionamento prosegue e il LED  si illumina.

Interruzione del funzionamento

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Il funzionamento viene interrotto e tutte le impostazioni cancellate.

Avvertenza: Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Riscaldamento rapido

Con il riscaldamento rapido l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata in modo particolarmente rapido.

Utilizzare il riscaldamento rapido quando sono state impostate temperature superiori a 100 °C. Per i seguenti tipi di riscaldamento è disponibile la modalità di riscaldamento rapido:

-  Aria calda (eccezione: aria calda 40 °C)
-  Grill ventilato

Per ottenere un risultato di cottura uniforme, inserire la pietanza nel vano cottura soltanto al termine della fase di riscaldamento rapido.

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.
2. Premere il campo .
Sul display si illumina il simbolo .
3. Premere il campo .
L'apparecchio inizia a riscaldarsi. Il LED  si illumina.

Il riscaldamento rapido è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Il simbolo  sul display si spegne. Il funzionamento dell'apparecchio prosegue con il tipo di riscaldamento e la temperatura impostati. Introdurre la pietanza nel vano di cottura.

Interruzione del riscaldamento rapido

Premere il campo . Il simbolo  sul display si spegne. Il funzionamento dell'apparecchio prosegue con il tipo di riscaldamento e la temperatura impostati.

Avvertenza: Il riscaldamento rapido si disattiva automaticamente al più tardi dopo 15 minuti.

Interruzione di sicurezza automatica

L'interruzione di sicurezza automatica viene attivata se l'apparecchio resta in funzione per molto tempo senza che sia stata impostata la durata di cottura.

Dopo 9 ore l'apparecchio si spegne automaticamente.



Il forno a microonde

Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare o scongelare in modo particolarmente rapido le pietanze. Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento ad altri tipi di riscaldamento.

Per utilizzare il microonde in maniera ottimale, osservare le avvertenze relative alle stoviglie e regolarsi secondo le indicazioni presenti nelle tabelle poste alla fine delle istruzioni per l'uso.

Per utilizzare il microonde nel modo migliore, collocare le stoviglie sul fondo del vano di cottura. Rimuovere la griglia. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie.

Stoviglia

Non tutte le stoviglie sono adatte per il microonde. Affinché le pietanze siano scaldate senza danneggiare l'apparecchio, utilizzare solo stoviglie adatte per il microonde.

Stoviglie adatte

Sono appropriate le stoviglie termoresistenti in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o in materiale plastico refrattario. Questi materiali sono permeabili alle microonde.

È anche possibile utilizzare piatti di servizio. In questo modo non sarà più necessario travasare gli alimenti. Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.

Stoviglie non adatte

Le stoviglie in metallo non sono appropriate. Il metallo non è permeabile alle microonde. Gli alimenti posti entro contenitori in metallo restano freddi.

Attenzione!

Formazione di scintille: i componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dal lato interno della porta. Le scintille possono infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Test delle stoviglie

Non attivare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è rappresentata dal breve test per le stoviglie.

In caso di dubbio circa l'adeguatezza delle stoviglie all'uso nel forno a microonde, si consiglia di effettuare il seguente test.

1. Introdurre la stoviglia vuota nel vano di cottura per ½ - 1 minuto alla massima potenza.
2. Di tanto in tanto controllare la temperatura della stoviglia.

La stoviglia deve essere fredda o tiepida.

Nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la stoviglia non è adatta. Interrompere il test.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

Livelli microonde

Le potenze microonde sono livelli e non corrispondono sempre al numero di watt preciso che l'apparecchio utilizza.

Sono disponibili i seguenti livelli microonde.

Livello microonde	Durata massima	Utilizzo
90	1 ora e 30 minuti	Per scongelare pietanze delicate.
180	1 ora e 30 minuti	Per scongelare e continuare la cottura.
360	1 ora e 30 minuti	Per cuocere la carne e riscaldare pietanze delicate.
600	1 ora e 30 minuti	Per riscaldare e cuocere le pietanze.
1000	30 minuti	Per riscaldare i liquidi.

Valori predefiniti:

Per ogni livello microonde l'apparecchio propone una durata, che può essere accettata o modificata nella rispettiva area.

La regolazione massima è prevista per riscaldare i liquidi. Per proteggere l'apparecchio, dopo un po' di tempo la potenza massima del microonde viene ridotta. La potenza massima è di nuovo disponibile dopo un tempo di raffreddamento.

Intervallo per impostazione del tempo

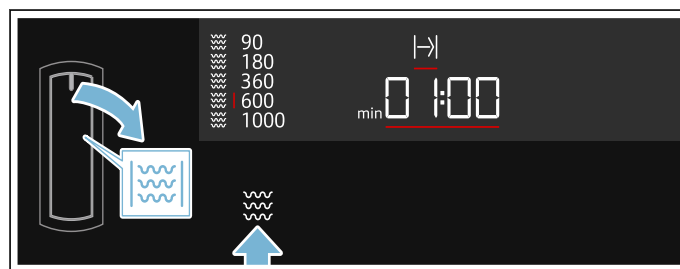
L'intervallo nella regolazione della durata di funzionamento si modifica in base a quanto tempo dura il funzionamento.

Durata di funzionamento	Intervallo
0 - 1 minuto	5 secondi
1 - 3 minuti	10 secondi
3 - 15 minuti	30 secondi
15 minuti - 1 ora	1 minuto
1 ora - 1 ora e 30 minuti	5 minuti

Impostazione microonde

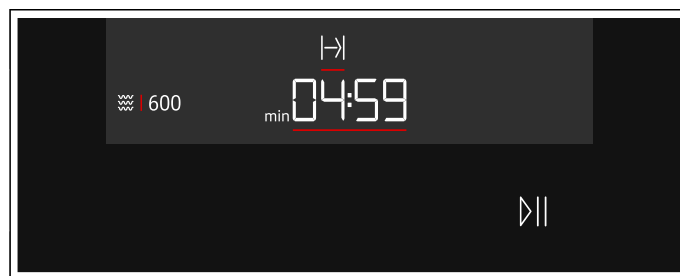
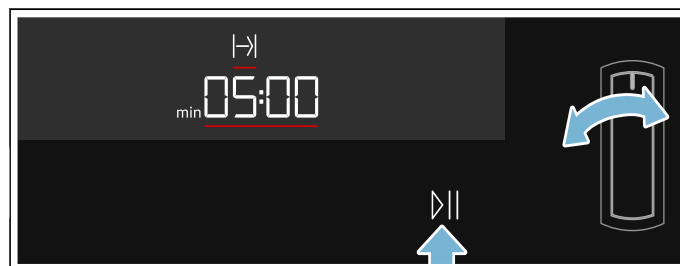
Esempio: livello del microonde 600 Watt, durata 5 minuti.

- Con il selettore funzioni selezionare la funzione Microonde . L'apparecchio è pronto per il funzionamento. Sul display viene visualizzata la potenza massima del microonde , che può essere modificata in qualsiasi momento.
- Selezionare il livello di potenza desiderato tramite il campo touch Livello microonde.



Sul display viene contrassegnato il livello microonde e visualizzata una durata predefinita.

- Impostare la durata desiderata con il selettore girevole.
Avvertenza: È anche possibile impostare dapprima la durata e, successivamente, il livello microonde.
- Premere il campo .



La durata scorre sul display. Il LED si illumina.

La durata è trascorsa.

Viene emesso un segnale acustico. Aprire lo sportello dell'apparecchio oppure premere su un qualunque campo.

Modifica della durata

Modificare la durata con il selettore girevole. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita.

Modifica della potenza microonde

Premere sul campo , fino a quando nel display compare il livello desiderato.

Avvertenze

- Premendo più volte il livello di potenza passa dal massimo al minimo.
- Se la funzione Microonde viene aggiunta dopo l'avvio, l'apparecchio si ferma per una pausa. Avviare il funzionamento premendo il campo ▶||

Sospensione del funzionamento

1. Premere sul campo ▶|| oppure aprire lo sportello dell'apparecchio.
Il funzionamento si arresta e il LED ▶|| lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere il campo ▶||.
Il funzionamento prosegue e il LED ▶|| si illumina.

Interruzione del funzionamento

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Il funzionamento viene interrotto e tutte le impostazioni cancellate.

Avvertenza: Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Impostazione del funzionamento combinato microonde

La funzione Microonde può essere abbinata con tutti i tipi di riscaldamento e con la funzione Vapore. L'apparecchio scalda e contemporaneamente viene acceso il microonde. Così il cibo è pronto più in fretta.

Possibilità di combinazioni

-  Vapore
-  Aria calda
-  Grill
-  Grill ventilato

Eccezioni:

-  Livello microonde 1000 watt
-  Aria calda 40°C

Impostare la modalità combinata

Esempio: aria calda  190 °C con microonde 360 W, 17 minuti.

1. Impostare il tipo di funzionamento Aria calda  servendosi del selettore funzioni.
Compare il valore proposto per la temperatura.
2. Servirsi del selettore per impostare la temperatura desiderata.
3. Premere sul campo Potenza microonde , fino a quando nel display compare il livello selezionato.
Viene visualizzata la durata consigliata.
4. Impostare la durata servendosi del selettore girevole.
5. Premere il campo ▶||.
Viene avviato il funzionamento e il LED ▶|| si illumina.
Viene visualizzato lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico e la luce del simbolo ▶|| si spegne. Il funzionamento combinato è terminato. Premere su un qualunque campo per eliminare il segnale acustico.

Modifica della potenza microonde

Premere sul campo , fino a quando nel display compare il livello desiderato.

Avvertenze

- Premendo più volte il livello di potenza passa dal massimo al minimo.
- Se la funzione Microonde viene aggiunta dopo l'avvio, l'apparecchio si ferma per una pausa. Avviare il funzionamento premendo il campo ▶||

Sospensione del funzionamento

1. Premere sul campo ▶|| oppure aprire lo sportello dell'apparecchio.
Il funzionamento si arresta e il LED ▶|| lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere il campo ▶||.
Il funzionamento prosegue e il LED ▶|| si illumina.

Interruzione del funzionamento

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Il funzionamento viene interrotto e tutte le impostazioni cancellate.

Avvertenza: Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Asciugatura del vano di cottura

Asciugare il vano di cottura dopo l'uso, affinché non rimanga umidità al suo interno.

Riscaldare il vano di cottura

Per asciugarlo riscaldare il vano di cottura, in modo che l'umidità presente possa evaporare. Infine aprire lo sportello dell'apparecchio, in modo che il vapore possa fuoriuscire dal vano di cottura.

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere immediatamente lo sporco nel vano di cottura e asciugare l'umidità dal fondo del vano di cottura.
3. Con il selettore funzioni Grill ventilato .
4. Premere due volte sul campo .
Il simbolo Durata  è contrassegnato sul display.
5. Impostare una durata di 15 minuti servendosi del selettore.
6. Avviare il funzionamento premendo il campo ▶||.
L'asciugatura viene avviata e termina automaticamente dopo circa 15 minuti.
7. Aprire lo sportello dell'apparecchio e lasciarlo aperto per 1-2 minuti, in modo che l'umidità possa fuoriuscire dal vano di cottura.

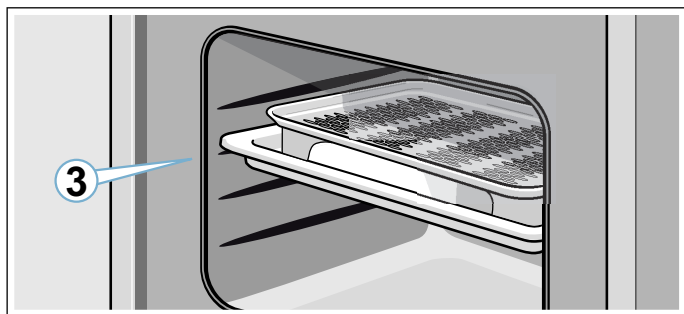
Asciugatura manuale del vano di cottura

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere lo sporco dal vano di cottura.
3. Asciugare il vano di cottura con una spugna.
4. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio per 1 ora, in modo tale che il vano di cottura si asciughi completamente.

Vapore

La funzione Vapore può essere utilizzata da sola oppure in abbinamento con tutti i tipi di riscaldamento e la funzione Microonde.

Per utilizzare la funzione Vapore al meglio, rimuovere la griglia. Inserire il tegame di vetro al livello di inserimento 3 e posizionare il contenitore per la cottura a vapore nel tegame di vetro.



⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!

Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Rumori

Pompa

Durante il funzionamento si ode un rumore simile a un ronzio, causato dal funzionamento della pompa. Si tratta di un normale rumore di funzionamento.

Cottura a vapore

Livelli Vapore

Per la funzione Vapore sono disponibili diverse intensità. I livelli Vapore possono essere selezionati mediante il campo touch. Il livello Vapore selezionato è presente sul display.

Livello	Intensità	Utilizzo	Visualizzazione nel display
1	Bassa	Per scongelare verdure, carne, pesce e frutta.	 low
2	Media	Per preparare dessert, pesce e salsicce.	 med
3	Forte	Per cuocere verdure, pesce, contorni, per estrarre succhi e sbollentare.	 high

Impostazione Vapore

Avvertenza: Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo, eseguire prima di tutto un ciclo di lavaggio. → "Funzione pulizia" a pagina 78

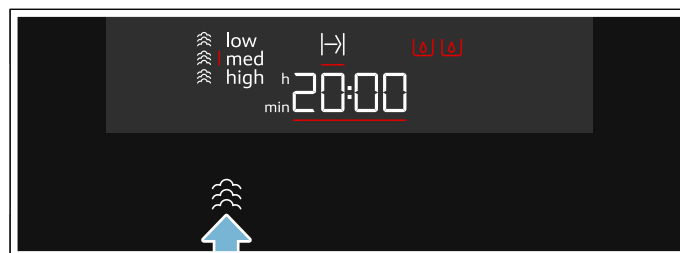
Esempio: livello Vapore 2: medio, durata 10 minuti.

1. Con il selettore funzioni selezionare la funzione Vapore.



L'apparecchio è pronto per il funzionamento. Come valori standard sono impostati il livello Vapore massimo e una durata di 20 minuti. La freccia del simbolo del serbatoio dell'acqua lampeggia.

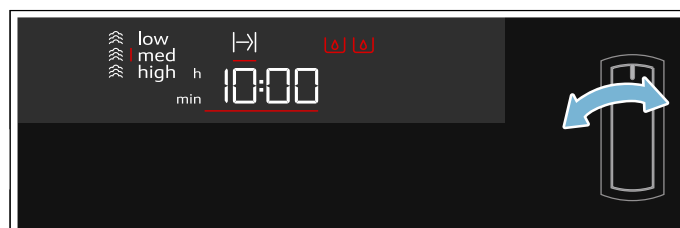
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua fredda fino all'indicazione MAX e spingerlo completamente nel vano serbatoio. → "Riempire il serbatoio dell'acqua" a pagina 68
3. Premere il campo touch, fino a raggiungere il livello di potenza desiderato.



Sul display viene visualizzato il livello vapore desiderato.

4. Impostare con il selettore girevole la durata desiderata.

Avvertenza: È anche possibile impostare dapprima la durata e, successivamente, il livello vapore.



5. Toccare il campo D||.



La freccia del simbolo del serbatoio dell'acqua ☹ si spegne, si illumina il simbolo del serbatoio dell'acqua ☺. Il funzionamento si avvia. Il LED D|| si illumina. La durata scorre sul display. Secondo il livello vapore la quantità di acqua con cui è riempito il serbatoio può durare per un tempo più o meno lungo. Nel caso in cui il serbatoio dell'acqua si svuotasse durante il funzionamento, il sistema si arresta e la freccia del simbolo del serbatoio ☹ lampeggia. Riempire il serbatoio con acqua fresca fino al contrassegno MAX e proseguire il funzionamento premendo il campo D||.

Avvertenze

- Durante il funzionamento è possibile modificare il livello vapore in qualunque momento tramite il campo ☹.
- Dopo la cottura con vapore pulire la canalina di scolo e il vano di cottura. → "Dopo ogni funzionamento con vapore" a pagina 69

Impostare la modalità combinata vapore.

In alcuni tipi di riscaldamento è possibile attivare in aggiunta la funzione Vapore.

Durante il funzionamento dell'apparecchio con l'ausilio del vapore, durante il funzionamento viene immesso vapore nel vano di cottura a diversi intervalli e con varia intensità. In questo modo si ottiene una cottura migliore.

Il cibo

- avrà una crosta croccante
- ottiene una superficie lucida
- all'interno è succoso e tenero
- e il volume si riduce di pochissimo

Possibilità di combinazioni

- ☹ Microonde
- ☼ Aria calda
- ☹ Grill
- ☹ Grill ventilato

Eccezioni:

- ☹ Livello microonde 1000 watt
- ☼ Aria calda 40°C

Impostazione del funzionamento combinato

Esempio: aria calda ☼ 190 °C con vapore al livello 2.

1. Impostare il tipo di funzionamento Aria calda ☼ servendosi del selettore funzioni. Compare il valore proposto per la temperatura.
2. Servirsi del selettore per impostare la temperatura desiderata.

3. Premere sul campo Vapore ☹, fino a quando nel display compare il livello desiderato. Sul display compare il simbolo del serbatoio dell'acqua ☹.
4. Riempire il serbatoio dell'acqua.
5. Premere sul campo D||. Viene avviato il funzionamento e il LED D|| si illumina. Viene visualizzato lo scorrere della durata.

Avvertenza: Nel caso in cui il serbatoio dell'acqua si svuotasse durante il funzionamento, il funzionamento continuerebbe senza l'ausilio del vapore. Non compare alcuna indicazione sul display.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico e la luce del simbolo D|| si spegne. Il funzionamento combinato è terminato. Premere su un qualunque campo per eliminare il segnale acustico.

Modificare il livello vapore

Premere sul campo ☹, fino a quando nel display compare il livello desiderato.

Avvertenza: Premendo più volte il livello passa dal massimo al minimo. Dopo il livello più basso, la funzione Vapore viene disattivata. Premendo nuovamente viene attivata la funzione Vapore a partire dal livello più alto.

Sospensione del funzionamento

1. Premere sul campo D|| oppure aprire lo sportello dell'apparecchio. Il funzionamento si arresta e il LED D|| lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere il campo D||. Il funzionamento prosegue e il LED D|| si illumina.

Interruzione del funzionamento

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Il funzionamento viene interrotto e tutte le impostazioni cancellate.

Avvertenza: Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Riempimento del serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua si trova a destra, dietro al pannello al di sotto dello sportello dell'apparecchio. Prima di avviare un funzionamento con il vapore, aprire il pannello di copertura e riempire il serbatoio di acqua.

Accertarsi che il campo di durezza dell'acqua sia impostato correttamente. → "Impostazioni di base" a pagina 75

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni e d'incendio!

Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua. Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche). Nel vano di cottura, i vapori generati dai liquidi infiammabili potrebbero prendere fuoco entrando in contatto con le superfici calde

(deflagrazione). Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria, lasciando fuoriuscire vapori molto caldi o fiammate.

Attenzione!

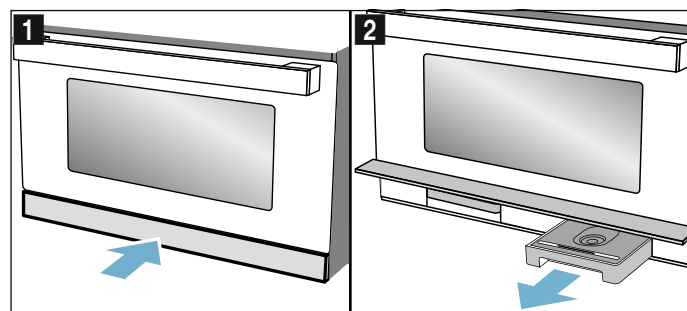
Danni all'apparecchio dovuti all'utilizzo di liquidi non adatti.

Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloro (> 40 mg/l) o altri liquidi. Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto pulita, fredda, acqua non gassata o addolcita.

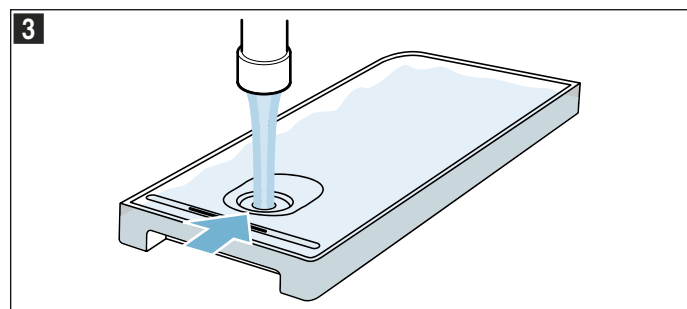
Avvertenze

- Se l'acqua della propria zona è molto calcarea, si consiglia di utilizzare acqua addolcita.
- Se si utilizza esclusivamente acqua addolcita, si può impostare la durezza dell'acqua su "addolcita".

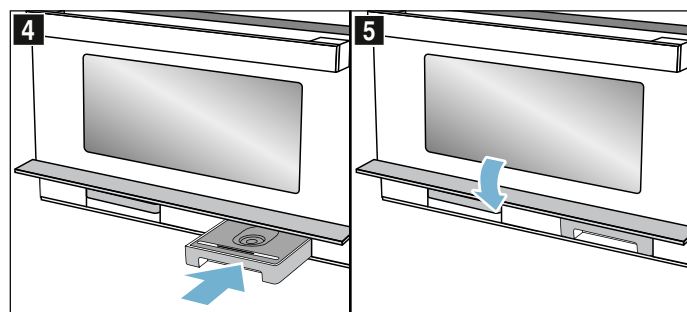
1. Premere brevemente nel centro del pannello di copertura.
Il pannello si apre. È quindi possibile accedere al contenitore di raccolta (a sinistra) e al serbatoio dell'acqua (a destra).
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.



3. Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione "MAX".



4. Reinserire quindi il serbatoio nell'apposito vano e spingerlo all'interno completamente.
5. Abbassare il pannello di copertura del serbatoio.



La funzione Vapore è pronta per il funzionamento.

Rabboccare il serbatoio dell'acqua

Se il serbatoio dell'acqua nel funzionamento in corso è vuoto, l'apparecchio si comporta in modo diverso a seconda della modalità di funzionamento:

- Funzionamento a vapore: il funzionamento viene interrotto e sul display compare un messaggio. Un pieno del serbatoio al livello vapore maggiore dura ca. 30-40 minuti, a livelli vapore inferiori dura decisamente più a lungo.
- Vapore con microonde: il funzionamento viene interrotto. Un pieno del serbatoio basta per ca. 50 minuti.
- Aria calda o grill con vapore: il funzionamento viene proseguito con aria calda e griglia e sul display non compare alcun messaggio. Un pieno del serbatoio, al livello vapore maggiore, basta per ca. 3 ore di funzionamento, a livelli vapore inferiori dura decisamente più a lungo.
- Grill ventilato con vapore: il funzionamento viene proseguito con grill ventilato e sul display non compare alcun messaggio. Un pieno del serbatoio basta per ca. 9 ore di funzionamento.

Avvertenza: I tempi indicati possono variare.

Riempire nuovamente d'acqua il serbatoio dell'acqua fino al contrassegno "MAX".

1. Aprire il pannello.
2. Estrarre e riempire il serbatoio dell'acqua.
3. Inserire il serbatoio dell'acqua pieno e chiudere il pannello.

Dopo ogni funzionamento con vapore

Nel vano di cottura rimangono tracce di umidità. Pulire con cura la canalina di scolo e il vano di cottura. Dopo ogni funzionamento con vapore è consigliabile eseguire la funzione di pulizia Risciacquo . Infine svuotare il serbatoio e il contenitore di raccolta dell'acqua e asciugarli.

Avvertenza: Eliminare le macchie di calcare utilizzando un panno imbevuto di aceto, sciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido.

Risciacquo

Per fare in modo che l'apparecchio rimanga pulito, è possibile pompare acqua attraverso il sistema di tubi. L'acqua poi viene rilasciata nel contenitore di raccolta.

Avvia

1. Con il selettore funzioni selezionare Risciacquo . Viene indicata la durata del programma. Non è possibile modificare la durata.
2. Aprire il pannello di copertura del serbatoio.
3. Rimuovere e svuotare il contenitore di raccolta.
4. Inserire completamente il contenitore di raccolta vuoto.
5. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua fresca.
6. Inserire bene il serbatoio dell'acqua nell'apposito vano.
7. Abbassare il pannello di copertura del serbatoio.
8. Premere il campo . L'acqua viene pompata attraverso i tubi. La durata scorre sul display. Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico. Svuotare il contenitore di raccolta.

Svuotare il serbatoio dell'acqua

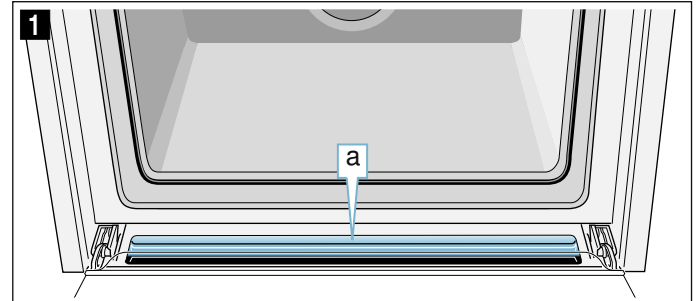
1. Premere brevemente il centro del pannello di copertura. Il pannello di copertura del serbatoio si solleva verso l'alto.
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua.
3. Rimuovere con cautela il coperchio del serbatoio dell'acqua.
4. Svuotare il serbatoio dell'acqua, pulirlo con del detergente e risciacquarlo a fondo con acqua pulita.
5. Asciugare tutti i componenti con un panno morbido.
6. Asciugare bene la guarnizione del coperchio.
7. Tenere aperto il coperchio per farlo asciugare.
8. Collocare e premere il coperchio sul serbatoio dell'acqua.
9. Inserire bene il serbatoio dell'acqua nell'apposito vano.
10. Chiudere il pannello di copertura del serbatoio, premendolo brevemente al centro. Il pannello del serbatoio è bloccato.

Attenzione!

- Non asciugare il serbatoio nel vano di cottura caldo. Il serbatoio rischia di essere danneggiato.
- Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie. Il serbatoio rischia di essere danneggiato.

Asciugatura della canalina di scolo

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
3. Aprire il pannello di copertura del serbatoio.
4. Rimuovere contenitore di raccolta e serbatoio dell'acqua.
5. Pulire la canalina di scolo **a** sotto al vano di cottura con un panno spugna (figura **1**).

**Asciugatura del vano di cottura**

Asciugare il vano di cottura dopo l'uso, affinché non rimanga umidità al suo interno.

Riscaldare il vano di cottura

Per asciugarlo riscaldare il vano di cottura, in modo che l'umidità presente possa evaporare. Infine aprire lo sportello dell'apparecchio, in modo che il vapore possa fuoriuscire dal vano di cottura.

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere immediatamente lo sporco nel vano di cottura e asciugare l'umidità dal fondo del vano di cottura.
3. Con il selettore funzioni Grill ventilato .
4. Premere due volte sul campo . Il simbolo Durata  è contrassegnato sul display.
5. Impostare una durata di 15 minuti servendosi del selettore.
6. Avviare il funzionamento premendo il campo . L'asciugatura viene avviata e termina automaticamente dopo circa 15 minuti.
7. Aprire lo sportello dell'apparecchio e lasciarlo aperto per 1-2 minuti, in modo che l'umidità possa fuoriuscire dal vano di cottura.

Asciugatura manuale del vano di cottura

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere lo sporco dal vano di cottura.
3. Asciugare il vano di cottura con una spugna.
4. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio per 1 ora, in modo tale che il vano di cottura si asciughi completamente.

Programmi automatici

Con i programmi automatici, cucinare è molto facile. Basta selezionare il programma e inserire il peso della pietanza. Il programma automatico acquisisce la regolazione ottimale. È possibile selezionare da Programmi 30.

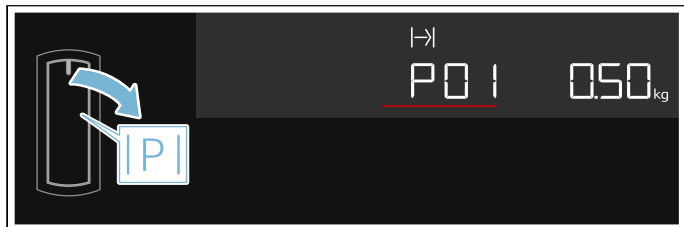
Avvertenze

- Togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Se non è possibile inserire il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.
- Introdurre gli alimenti nel vano di cottura freddo.
- Per utilizzare i programmi occorre impiegare sempre stoviglie resistenti al calore, adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro o ceramica. Prestare attenzione alle avvertenze relative agli accessori fornite nella tabella del programma.
- Per un risultato di cottura ottimale utilizzare soltanto pietanze e carni in perfette condizioni, a temperatura frigorifero. Per piatti surgelati utilizzare soltanto pietanze tolte direttamente dal congelatore.

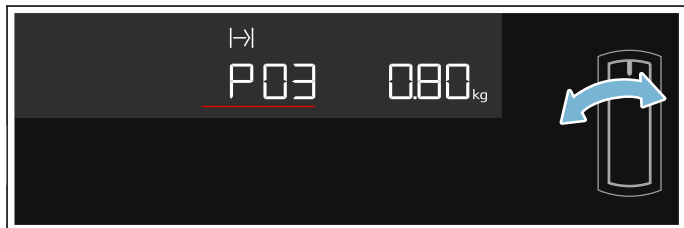
Impostazione del programma

Esempio nella figura: programma 3 con 1 chilogrammo di peso.

1. Portare il selettore funzioni su Programmi Automatici P.
Sul display compare il primo numero di programma e una proposta di peso.



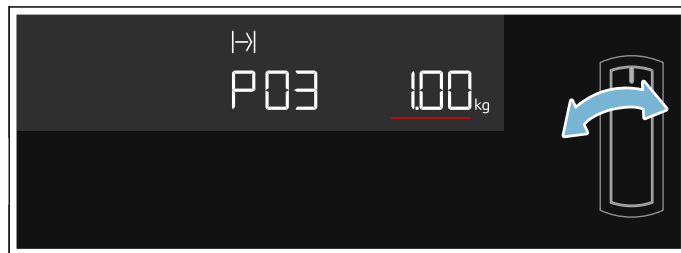
2. Selezionare il programma 3 servendosi del selettore girevole.



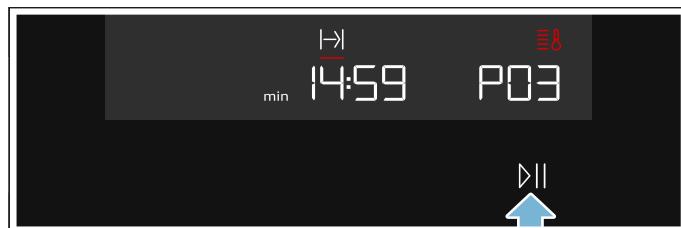
3. Premere sul campo kg.
Sul display l'impostazione del peso è evidenziata con la linea rossa.



4. Impostare il peso di 1 chilogrammo servendosi del selettore girevole.
L'apparecchio imposta automaticamente la durata idonea al peso.



5. Premere sul campo ▶||.
Il programma si avvia. Sul display viene visualizzato il tempo che scorre, la linea della temperatura e il LED ▶|| sono luminosi.



Avvertenze

- Prima dell'avvio è possibile passare da un programma e da un peso all'altro premendo i campi P e °C/kg.
- Dopo l'avvio non è più possibile modificare il numero del programma e il peso. È possibile controllare il peso impostato premendo il campo °C/kg.

Il programma è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Il programma è terminato, l'apparecchio smette di riscaldare. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Cambio del programma

1. Premere per 4 secondi ca. sul campo ▶||.
Il programma è ripristinato.
2. Selezione del nuovo programma

Sospensione del funzionamento

1. Premere sul campo ▶|| oppure aprire lo sportello dell'apparecchio.
Il funzionamento si arresta e il LED ▶|| lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere il campo ▶||.
Il funzionamento prosegue e il LED ▶|| si illumina.

Interruzione del funzionamento

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Il funzionamento viene interrotto e tutte le impostazioni cancellate.

Avvertenza: Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Tabella programmi

Programma	Pietanza	Peso in kg	Stoviglie/accessori, livello di inserimento	Note	Particolarità
Scongelamento					
P 01	Carne tritata*	0,10 - 1,20	stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura	Utilizzare soltanto stoviglie adatte al microonde.	Carne trita di manzo, agnello, maiale; la carne trita già scongelata deve essere estratta dopo averla girata
P 02	Filetto di pesce*	0,10 - 1,00	stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura	Utilizzare soltanto stoviglie adatte al microonde.	Filetto di luccio, merluzzo, scorfano, merlano, luccioperca
P 03	Pollo a pezzi con osso*	0,15 - 1,20	stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura	Utilizzare soltanto stoviglie adatte al microonde.	Parte della pelle rivolta verso il basso
P 04	Fette di pane*	0,10 - 0,50	stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura	Utilizzare soltanto stoviglie adatte al microonde.	Pane di frumento, pane di frumento misto, pane integrale; si consiglia di far scongelare soltanto la quantità di pane realmente necessaria, in quanto il pane diventa presto rafferma. Separare le fette se possibile.
Pollame, carne, pesce					
P 05	Porzioni di pollo, fresco*	0,15 - 1,00	Griglia + tegame in vetro Livello 3 + 2	Utilizzare soltanto stoviglie adatte al microonde.	Cosce di pollo, mezzo pollo, parte della pelle rivolta verso il basso
P 06	Roastbeef, all'inglese	0,50 - 2,00	Tegame in vetro livello 1		
P 07	Roastbeef, al sangue	0,50 - 2,00	Tegame in vetro livello 1		
P 08	Roastbeef, ben cotto	0,50 - 2,00	Tegame in vetro livello 1		
P 09	Cosciotto d'agnello con l'osso, al sangue	1,00 - 2,00	Tegame in vetro livello 1		
P 10	Cosciotto d'agnello con l'osso, ben cotto	1,00 - 2,00	Tegame in vetro livello 1		
P 11	Pesce, intero, fresco	0,20 - 1,20	Contenitore per la cottura a vapore + tegame in vetro livello 3	Riempire il serbatoio dell'acqua.	Irrorare la parte interna con succo di limone.
P 12	Filetto di pesce, fresco	0,20 - 0,50	Contenitore per la cottura a vapore + tegame in vetro livello 3	Riempire il serbatoio dell'acqua.	
P 13	Filetto di pesce, surgelato	0,20 - 0,50	Contenitore per la cottura a vapore + tegame in vetro livello 3	Utilizzare filetti di pesce piatti e uniformi. Riempire il serbatoio dell'acqua.	
P 14	Minestrone con ingredienti freschi**	0,50 - 2,00	Stoviglia con coperchio Fondo del vano di cottura	Utilizzare soltanto stoviglie adatte al microonde.	Utilizzare carne, verdure e brodo in parti uguali e indicare il peso totale.
Verdure e contorni					
P 15	Broccoli, freschi	0,10 - 1,00	Contenitore per la cottura a vapore + tegame in vetro livello 3	Riempire il serbatoio dell'acqua.	
P 16	Piselli, congelati	0,10 - 1,00	Contenitore per la cottura a vapore + tegame in vetro livello 3	Riempire il serbatoio dell'acqua.	
*Osservare il segnale che indica il momento di girare il cibo **Osservare il segnale che indica il momento di mescolare					

Programma	Pietanza	Peso in kg	Stoviglie/accessori, livello di inserimento	Note	Particolarità
P 17	Carote a rondelle, fresche	0,10 - 0,75	Contenitore per la cottura a vapore + tegame in vetro livello 3	Riempire il serbatoio dell'acqua.	
P 18	Asparagi verdi, freschi	0,10 - 0,70	Contenitore per la cottura a vapore + tegame in vetro livello 3	Riempire il serbatoio dell'acqua.	Non disporre in strati
P 19	Uova alla coque	2 - 10 pezzi	Contenitore per la cottura a vapore + tegame in vetro livello 3	Riempire il serbatoio dell'acqua.	Uova di gallina refrigerate
P 20	Riso**	0,10 - 0,50	stoviglia alta con coperchio. Fondo del vano di cottura	Utilizzare soltanto stoviglie adatte al microonde.	Riso a chicchi lunghi, non utilizzare riso da cuocere negli appositi sacchetti. Aggiungere al riso la doppia o tripla quantità di acqua. Dopo la fine del programma lasciar riposare 5-10 minuti.
P 21	Patate al forno	0,20 - 1,50	Griglia livello 2		Lavare 250 g di patate di media grandezza asciugare e perforare più volte la buccia con una forchetta.
P 22	Patate lesse in acqua salata	0,20 - 0,50	Contenitore per la cottura a vapore + tegame in vetro livello 3	Riempire il serbatoio dell'acqua.	Patate, sbucciate e tagliate in quarti
P 23	Composta di frutta**	0,30 - 0,80	stoviglia bassa su tegame di vetro livello 3	Utilizzare soltanto stoviglie adatte al microonde. Riempire il serbatoio dell'acqua.	Aggiungere un po' di zucchero e di cannella alla frutta. Per la composta di frutti di bosco, aggiungere lamponi e fragole soltanto dopo il segnale di mescolamento.
Cibi semipronti					
P 24	Patate fritte, surgelate*	0,20 - 0,80	Tegame in vetro livello 2		Non disporre in strati
P 25	Crocchette, surgelate*	0,25 - 0,80	Tegame in vetro livello 2		Non disporre in strati
P 26	Pizza, precotta, refrigerata	0,10 - 0,60	Griglia livello 2		Pizza con fondo sottile
P 27	Pizza, precotta, surgelata	0,10 - 0,50	Griglia livello 1		Pizza con pasta sottile, pizza-baguette
P 28	Sformato di pasta, precotto e refrigerato	0,30 - 1,00	Stoviglia su tegame di vetro livello 2	Utilizzare soltanto stoviglie adatte al microonde.	Lasagne, cannelloni, o sformati di pasta con pasta precotta
P 29	Riscaldare piatto pronto, refrigerato	0,20 - 0,50	stoviglia bassa su tegame di vetro livello 3	Utilizzare soltanto stoviglie adatte al microonde. Riempire il serbatoio dell'acqua.	
P 30	Riscaldare piatto pronto, surgelato	0,20 - 0,50	stoviglia bassa su tegame di vetro livello 3	Utilizzare soltanto stoviglie adatte al microonde. Riempire il serbatoio dell'acqua.	

*Osservare il segnale che indica il momento di girare il cibo **Osservare il segnale che indica il momento di mescolare

Impostazione delle funzioni durata

L'apparecchio è dotato di varie funzioni durata. Con il campo tattile  è possibile aprire il menu e spostarsi da una funzione all'altra. Nel display si illuminano i simboli delle funzioni disponibili e la funzione selezionata è evidenziata con la linea rossa sottostante.

Funzione durata	Utilizzo
 Timer	Il timer funziona come un contaminuti, indipendentemente dalla modalità e da altre funzioni durata e non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.
 Durata	Al termine di una durata impostata l'apparecchio interrompe automaticamente il funzionamento.
 Ora	Finché non scorre nessun'altra funzione in primo piano, l'apparecchio mostra l'ora sul display.

È possibile richiamare la durata con il campo  solo dopo aver impostato un tipo di riscaldamento. Il timer può essere impostato in qualsiasi momento.

Terminata una durata o il tempo del timer viene emesso un segnale acustico. È possibile disattivare anticipatamente il segnale premendo sul campo .

Avvertenza: La durata del segnale acustico può essere modificata nelle impostazioni di base. → "Impostazioni di base" a pagina 75

Verifica delle impostazioni di durata

Se sono state impostate varie funzioni durata, sul display compaiono i simboli corrispondenti. Viene visualizzato lo scorrere della durata.

Per verificare il timer , la durata  oppure l'orario , è necessario premere sul campo , fino a quando il relativo simbolo è evidenziato con la linea rossa sottostante. Durante il funzionamento sono disponibili soltanto timer e durata, quando l'apparecchio è in standby sono disponibili soltanto timer e orario. Il relativo valore compare sul display per alcuni secondi.

Impostazione del timer

Il timer può essere utilizzato come un contaminuti da cucina e funziona indipendentemente dall'apparecchio. Il timer ha un proprio segnale acustico. È quindi possibile capire se è trascorso il tempo impostato sul timer oppure una durata.

1. Premere il campo .
Sul display si illumina il simbolo  e il simbolo del tempo.
2. Impostare il tempo del timer servendosi del selettore girevole.

Dopo pochi secondi viene acquisito il tempo impostato. Il timer si avvia. Sul display si illumina il simbolo  e viene visualizzato il tempo che scorre. Gli altri simboli di tempo si spengono.

Il tempo impostato con il timer è trascorso

Viene emesso un segnale acustico. Sul display compare **00:00**. Premere su un qualunque campo per disattivare il timer.

Modifica del tempo del timer

Modificare il tempo del timer servendosi del selettore girevole. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita.

Cancellazione del tempo del timer.

Con il selettore riportare il tempo del timer a **00:00**. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita. Il timer è disattivato.

Impostazione della durata

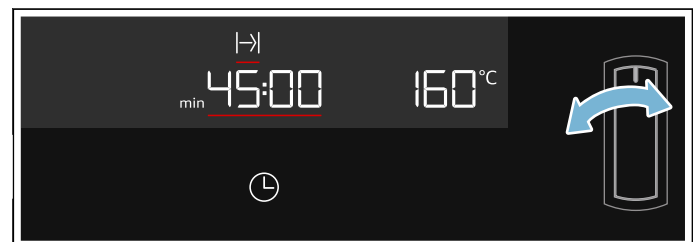
È possibile impostare la durata di cottura delle pietanze sull'apparecchio. Una volta trascorso il tempo impostato, l'apparecchio si disattiva automaticamente. Il tempo di cottura non verrà comunque superato.

Esempio nella figura: tipo di riscaldamento aria calda, durata 45 minuti.

1. Impostare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.
Sul display viene indicato un valore proposto per la temperatura.
2. In caso di necessità regolare la temperatura con il selettore girevole.
3. Premere due volte sul campo .
Il display viene visualizzato -- : -- e si accendono i simboli del tempo.



4. Impostare una durata di 45 minuti servendosi del selettore.



5. Toccare il campo .
Il forno entra in funzione. Sul display viene visualizzato il tempo che scorre e il LED  si illumina. Gli altri simboli di tempo si spengono.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare **00:00**.

1. Premere il campo **⏻**.
Il segnale si spegne.
2. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.
L'apparecchio è spento.

Modifica della durata

Modificare la durata con il selettore girevole. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita.

Cancellazione della durata

Se è impostata la funzione timer, premere innanzitutto sul campo **⏻**. Soltanto a questo punto è possibile modificare la durata.

Servendosi del selettore riportare la durata su **00:00**. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita.

Prima messa in funzione

Dopo che l'apparecchio è stato collegato alla corrente oppure dopo un'interruzione della corrente, sul display compare la richiesta di impostare l'orario. L'invito ad impostare l'ora può richiedere qualche secondo.

Impostazione dell'ora

Al momento della messa in funzione la visualizzazione dell'orario è evidenziata con la linea rossa. Il valore **12:00** lampeggia sul display e il simbolo **⌚** si illumina. Impostare l'ora attuale.

1. Impostare l'ora servendosi del selettore girevole.
2. Premere il campo **⏻**.
L'ora è impostata.

Modifica dell'ora

Avvertenza: Per poter modificare l'ora, l'apparecchio deve essere spento.

1. Premere due volte sul campo **⏻**.
Sul display compaiono il simbolo **⌚** e l'ora.
2. Impostare l'ora servendosi del selettore girevole.
3. Premere il campo **⏻**.
L'ora è impostata.

Avvertenze

- Se dopo aver impostato l'ora non si preme sul campo **⏻**, il valore impostato viene acquisito automaticamente dopo alcuni secondi.
- Se durante l'impostazione il selettore funzioni è stato mosso, a fine operazione deve essere riportato sulla posizione zero. Soltanto allora è possibile utilizzare l'apparecchio.
- È possibile nascondere l'ora al fine di ridurre il consumo in stand-by dell'apparecchio.

Impostazioni di base

Sono disponibili diverse impostazioni che consentono di utilizzare l'apparecchio in modo semplice ed ottimale. Se necessario, le impostazioni possono essere modificate.

Modifica delle impostazioni di base

L'apparecchio deve essere spento.

1. Premere per alcuni secondi sul campo **⏻**.
Sul display compare la prima impostazione di base.
2. Modificare l'impostazione di base servendosi del selettore.
3. Toccare il campo **⏻**.
Sul display viene visualizzata la prossima impostazione di base. Con il campo **⏻** è possibile scorrere tutte le impostazioni di base e con il selettore girevole è possibile modificarle.
4. Premere per alcuni secondi sul campo **⏻**.
Tutte le impostazioni sono state acquisite.
Se l'apparecchio si trova in modalità standby, è sempre possibile modificare le impostazioni.

Annulla

Se non si desidera memorizzare le modifiche, ruotare il selettore funzioni. Le impostazioni di base vengono eliminate senza memorizzarle.

Elenco delle impostazioni di base

	Impostazioni di base	Possibilità	Spiegazione
c01	Durata segnale acustico: 1 = breve = 10 secondi 2 = media = 30 secondi 3 = lunga = 2 minuti	1 = breve = 10 secondi 3 = lunga = 2 minuti	Segnale acustico una volta terminata la durata o il tempo impostato sul timer
c02	Tono tasti 1 = accesa	0 = spenta	Tono quando si preme sui campi tattili
c03	Luminosità display* 1 = bassa 2 = media 3 = alta	1 = bassa 3 = alta	Regolare la luminosità del display
c04	Visualizzazione dell'ora 1 = accesa	0 = spenta	Visualizzazione dell'ora sul display
c05	Illuminazione del vano cottura 1 = accesa	0 = spenta	Accendere e spegnere l'illuminazione del vano di cottura durante il funzionamento.
c06	Durezza dell'acqua 4 = molto dura 1 = dolce 2 = media 3 = dura	0 = addolcita 1 = dolce 2 = media 3 = dura	La durezza dell'acqua influisce sui cicli di pulizia dell'apparecchio
c07	Impostaz. di fabbrica 0 = spenta	1 = accesa	Ripartire l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica
c08	Modalità demo 0 = spenta	1 = accesa	Attivazione e disattivazione della modalità demo Avvertenza: La modalità demo è visibile soltanto entro i primi 5 minuti dopo l'allacciamento dell'apparecchio.

*La modifica viene acquisita direttamente.



Pulizia

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!

L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

⚠️ Avviso – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Avvertenza: Gli odori sgradevoli, per esempio dovuti alla preparazione di pesce, possono essere eliminati facilmente. Aggiungere qualche goccia di succo di limone in una tazza d'acqua. Inserire sempre un cucchiaino nel recipiente, per evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione. Far scaldare l'acqua per ca. 1-2 minuti alla massima potenza del microonde.

Detergenti adatti

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella. A seconda del tipo di apparecchio, non tutti i campi sono presenti sull'apparecchio.

Per questo apparecchio è possibile acquistare ulteriori accessori presso il servizio di assistenza clienti. Per l'ordine, indicare il codice articolo.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Panno in microfibra

Il panno in microfibra è particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali vetro, vetroceramica, acciaio inossidabile o alluminio. Rimuove lo sporco liquido e unto in una sola passata.

N° d'ordine 466 148

Panno per la cura delle superfici in acciaio inox

È possibile trattare le superfici con un panno imbevuto di olio protettivo consigliato e testato (da ordinare presso di noi) per rendere più resistente la superficie ai graffi e per rendere meno visibili le impronte digitali.

N° d'ordine 311 134

Olio protettivo per moderne superfici in acciaio inox

Lo stesso olio protettivo di cui è imbevuto il panno può essere ordinato presso di noi sotto forma di flacone.

N° d'ordine 311 567

Sgrassatore

Per una pulizia in profondità delle superficie sporche di grasso difficile da rimuovere.

N° d'ordine 311 781

Anticalcare

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo regolarmente. Utilizzare soltanto il decalcificante qui consigliato. Prodotti di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Codice ordine anticalcare liquido: 311 680

Pastiglie decalcificanti: codice ordine 311 846

Attenzione!

Danni alle superfici

Non utilizzare:

- detergenti aggressivi o abrasivi,
- detergenti a elevato contenuto di alcol,
- spugnette dure o abrasive,
- pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore,
- detergenti speciali per la pulizia a caldo.

Settore	Pulizia
Esterno dell'apparecchio	
Frontale in acciaio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume, in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detergenti per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido.
Pannello di comando	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.
Pannelli della porta	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro o pagliette in acciaio inox.
Maniglia della porta	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Se l'anticalcare entra in contatto con la maniglia della porta, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.
Interno dell'apparecchio	
Superfici autopulenti	Osservare le avvertenze relative alle superfici del vano di cottura annesse alla tabella.
Lato interno dello sportello e guarnizione dello sportello	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non rimuovere la guarnizione dello sportello. Non sfregare. Dopo la pulizia controllare la posizione della guarnizione dello sportello.

Superfici in acciaio inossidabile	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non sfregare. Dopo la pulizia controllare la posizione della guarnizione dello sportello.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: Lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Contenitore di raccolta e serbatoio dell'acqua	Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un panno spugna e sciacquare a fondo con acqua pulita per rimuovere i residui del detergente. Asciugare con un panno morbido. Tenere aperto il coperchio per farlo asciugare. Asciugare bene la guarnizione del coperchio. Non lavare in lavastoviglie.
Vano serbatoio	Asciugare strofinando accuratamente dopo ogni utilizzo.
Emissione del vapore nel vano cottura	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: utilizzare la spugna per pulizia o una spazzola morbida.

Avvertenze

- Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sui pannelli dello sportello, simili a striature, sono dovute al riflesso dell'illuminazione interna del vano di cottura.

Pulizia delle superfici autopulenti

La parte posteriore del vano di cottura dispone di un rivestimento catalizzatore dei fumi autopulente, in grado di assorbire e neutralizzare gli spruzzi prodotti durante la cottura, mentre l'apparecchio è in funzione. Non è quindi necessario pulire questa zona.

Attenzione!

Non utilizzare detergenti per forno sulle superfici autopulenti. Le superfici vengono danneggiate. Se il detergente per forno entra in contatto con queste superfici, sciacquarlo immediatamente con l'acqua e tamponare con un panno spugna. Non raschiare e non utilizzare pagliette o spugne abrasive.

Quando il vano di cottura si è raffreddato, rimuovere i residui scuri o bianchi con acqua e una spugna morbida.

Avvertenza: Durante il funzionamento possono formarsi delle macchie rossicce sulle superfici. Non si tratta di ruggine, ma di residui di cibo. Tali macchie non sono dannose per la salute e non limitano la capacità di pulizia delle superfici autopulenti.

Tenere pulito l'apparecchio

Al fine di evitare la formazione di sporco ostinato, tenere sempre pulito l'apparecchio e rimuovere immediatamente lo sporco.

Consigli

- Pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo. In questo modo i residui di sporco non vengono bruciati.
- Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume.
- Cuocere i dolci morbidi e molto farciti nel tegame di vetro.
- Per la cottura arrosto utilizzare stoviglie adatte, ad es. una pirofila in ghisa.
- Se possibile utilizzare Aria calda. Con questo tipo di funzionamento il vano di cottura si sporca meno.



Funzione pulizia

Decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo regolarmente.

Attenzione!

- Danni all'apparecchio: per la decalcificazione, utilizzare esclusivamente l'anticalcare per la decalcificazione da noi consigliato, liquido o in pastiglie. I tempi di azione del trattamento di decalcificazione sono definiti sull'anticalcare. Prodotti di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio. Acquistare l'anticalcare presso il Servizio assistenza clienti.
Numero d'ordine anticalcare liquido: 311 680
Pastiglie decalcificanti: numero d'ordine 311 846
- Soluzione decalcificante: non utilizzare la soluzione decalcificante o un decalcificante sul pannello di comando o sulle altre superfici dell'apparecchio. Le superfici vengono danneggiate. Se questo dovesse accadere, rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

La decalcificazione consiste in due fasi. Per motivi igienici la decalcificazione deve essere completamente terminata prima di poter riutilizzare l'apparecchio. La decalcificazione dura complessivamente circa 30 minuti.

- Decalcificare (29 minuti), quindi svuotare il contenitore di raccolta e riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua con acqua fresca.
- Dopo la decalcificazione risciacquare (ca. 1 minuto), infine svuotare il contenitore di raccolta.

Se la decalcificazione è interrotta (ad es. a causa di un'interruzione di corrente o dello spegnimento dell'apparecchio o dell'interruzione del processo di decalcificazione), dopo la riaccensione dell'apparecchio viene richiesto di risciacquare. L'apparecchio rimane bloccato e non può attivare altre modalità fino alla fine del risciacquo.

La frequenza con la quale l'apparecchio deve essere decalcificato dipende dalla durezza dell'acqua utilizzata. Non appena restano disponibili da 1 a 5 funzionamenti con vapore, l'apparecchio ricorda di eseguire la decalcificazione tramite il simbolo ☼ sul display. In questo modo è possibile preparare per tempo la decalcificazione.

Il funzionamento a vapore è possibile soltanto dopo che è stata effettuata la decalcificazione.

Avvio

1. Con il selettore funzioni selezionare Decalcificazione ☼.
Viene indicata la durata della decalcificazione. Non è possibile modificare la durata.
2. Aprire il pannello di copertura del serbatoio.
3. Rimuovere e svuotare il contenitore di raccolta.
4. Inserire completamente il contenitore di raccolta vuoto.
5. Estrarre il serbatoio dell'acqua.

6. Per preparare la soluzione decalcificante, mescolare acqua e anticalcare secondo le indicazioni della confezione.
7. Riempire il serbatoio dell'acqua con la soluzione decalcificante e reinserirlo completamente.
8. Abbassare il pannello di copertura del serbatoio.
9. Premere il campo ▷||.
L'apparecchio viene decalcificato. La durata residua scorre sul display. Non appena si conclude la decalcificazione, viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento si arresta.

Risciacquo dopo la decalcificazione

1. Aprire il pannello di copertura del serbatoio.
2. Rimuovere, svuotare e reinserire il contenitore di raccolta.
3. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, sciacquarlo a fondo, riempirlo con acqua fresca e reinserirlo.
4. Abbassare il pannello di copertura del serbatoio.
5. Toccare il campo ▷||.
L'apparecchio esegue un risciacquo. Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico. Svuotare il contenitore di raccolta.

Avvertenza:

Se la decalcificazione viene eseguita con le apposite pastiglie (numero d'ordine 311 846), azionare due volte la funzione di pulizia "Risciacquo".

Risciacquo

Per fare in modo che l'apparecchio rimanga pulito, è possibile pompare acqua attraverso il sistema di tubi. L'acqua poi viene rilasciata nel contenitore di raccolta.

Avvia

1. Con il selettore funzioni selezionare Risciacquo ⌚.
Viene indicata la durata del programma. Non è possibile modificare la durata.
2. Aprire il pannello di copertura del serbatoio.
3. Rimuovere e svuotare il contenitore di raccolta.
4. Inserire completamente il contenitore di raccolta vuoto.
5. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua fresca.
6. Inserire bene il serbatoio dell'acqua nell'apposito vano.
7. Abbassare il pannello di copertura del serbatoio.
8. Premere il campo ▷||.
L'acqua viene pompata attraverso i tubi. La durata scorre sul display. Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico. Svuotare il contenitore di raccolta.

Pulizia successiva

Dopo ogni decalcificazione o lavaggio eseguire le seguenti operazioni:

1. Aprire il pannello di copertura del serbatoio.
2. Svuotare, pulire e asciugare contenitore di raccolta e serbatoio dell'acqua.
3. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.
Il processo è terminato e l'apparecchio è di nuovo pronto per l'uso.

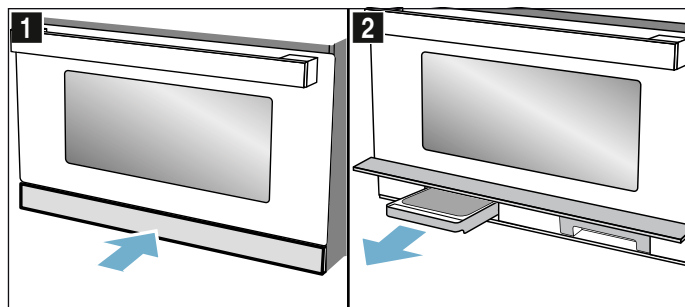
Svuotare il contenitore di raccolta acqua

Durante le funzioni di pulizia l'acqua residua viene raccolta nell'apposito contenitore. Infine svuotare e asciugare il contenitore di raccolta dell'acqua.

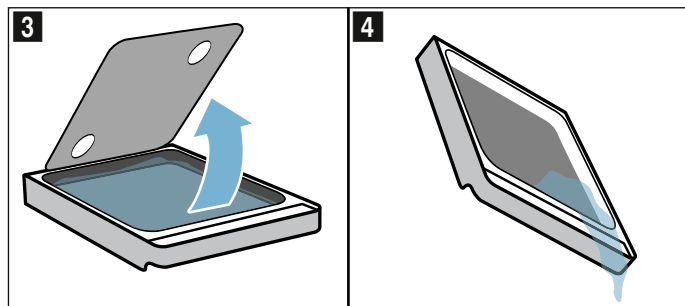
Attenzione!

- Non asciugare il contenitore di raccolta acqua nel vano di cottura caldo. Il contenitore di raccolta si danneggia.
- Non lavare il contenitore di raccolta acqua in lavastoviglie, poiché potrebbe danneggiarsi.

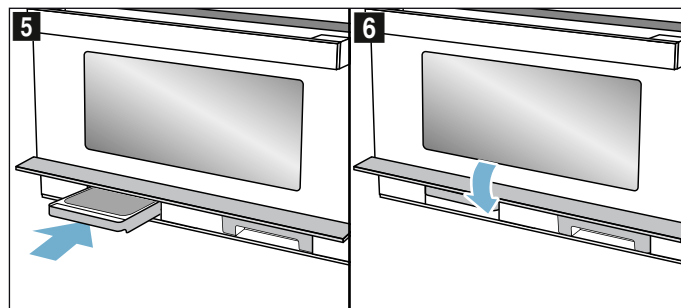
1. Premere brevemente nel centro del pannello di copertura.
Il pannello si apre. È quindi possibile accedere al contenitore di raccolta e al serbatoio dell'acqua.
2. Rimuovere il contenitore di raccolta dal vano serbatoio.



3. Aprire il coperchio del contenitore di raccolta.
4. Svuotare il contenitore di raccolta.



5. Reinserire quindi il contenitore di raccolta acqua nell'apposito vano serbatoio e spingerlo all'interno completamente.
6. Abbassare il pannello di copertura del serbatoio.



L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Malf funzionamento, che fare?

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, si prega di tentare di eliminare autonomamente il guasto, basandosi sulle indicazioni fornite nella tabella.

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Alcuni messaggi di errore si possono risolvere autonomamente.

Un guasto, che fare?

Messaggio di errore	Possibile causa	Rimedio/avvertenza
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita.	Inserire la spina
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Verificare se la lampada della cucina funziona.
	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto.
	Utilizzo improprio	Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Riattivarlo dopo circa 10 secondi.
Non è possibile utilizzare l'apparecchio attivato, sul display viene visualizzato il simbolo 	La sicurezza bambini è attivata.	Premere il campo  finché il simbolo  non si spegne
L'illuminazione del vano di cottura è difettosa.	Lampadina a LED difettosa	Chiamare il servizio assistenza clienti
Sul display lampeggia 12:00 e si illumina il simbolo  .	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Impostare nuovamente l'ora.
L'apparecchio non è in funzione. Sul display compare una durata.	Non è stato premuto il campo  dopo l'impostazione.	Premere il tasto  o cancellare l'impostazione selezionando un'altra funzione con il selettore funzioni.
Il forno microonde non funziona.	Lo sportello non è stato chiuso completamente.	Accertarsi che lo sportello non sia bloccato da residui di cibo o da un corpo estraneo
	Il campo  non è stato premuto.	Premere il campo  .
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	È stato impostato un livello di potenza microonde troppo basso.	Selezionare una potenza microonde superiore.
	È stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito.	Quantità raddoppiata: tempo raddoppiato.
	Le pietanze erano più fredde del solito.	Mescolare o girare di tanto in tanto le pietanze.
Il funzionamento in modalità microonde viene interrotto senza alcun motivo evidente.	Il forno microonde presenta un'anomalia.	Se questa anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza clienti.
È possibile impostare l'apparecchio, che però non riscalda. Lampeggiano i due punti.	L'apparecchio si trova in modalità demo.	Disattivazione della modalità demo nelle impostazioni di base. Avvertenza: La modalità demo è visibile soltanto entro i primi 5 minuti dopo l'allacciamento dell'apparecchio.
I simboli del serbatoio dell'acqua e del contenitore di raccolta lampeggiano continuamente.	Problema tecnico.	Accertarsi che il serbatoio dell'acqua e il contenitore di raccolta siano inseriti completamente nel relativo vano serbatoio. Se i simboli continuano a lampeggiare, contattare il servizio assistenza clienti. È possibile continuare ad utilizzare l'apparecchio, ad eccezione della funzione Vapore.
E0532.	Se il pannello di comando è sporco, è possibile che un campo tattile resti sempre attivo.	Spegnere l'apparecchio e pulire il pannello di comando. Accendere di nuovo l'apparecchio. Se questa anomalia si manifesta di nuovo dopo la riaccensione, contattare il servizio di assistenza clienti.
E5005.	La funzione Vapore è stata attivata più volte con il serbatoio dell'acqua vuoto.	Prima di riutilizzare questa funzione, verificare che il serbatoio sia pieno di acqua fredda e che sia inserito completamente nel vano serbatoio. Se questa anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza clienti.

Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice del prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice del prodotto (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. Aprendo la porta dell'apparecchio, la targhetta con i numeri in questione si trova in alto a destra. Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

Codice del prodotto (E)

Codice di produzione (FD)

Servizio di assistenza tecnica 

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-522822
Linea verde
CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

Testati nel nostro laboratorio

Qui di seguito viene proposta una selezione di vivande con le relative impostazioni ottimali. Sono inoltre indicati il tipo di riscaldamento e la temperatura da utilizzare per cuocere i cibi nel modo migliore. Sono riportate indicazioni sugli accessori adatti e sui livelli di inserimento più opportuni. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

Avvertenza: Durante la cottura degli alimenti può formarsi molto vapore acqueo nel vano di cottura. L'apparecchio ha un'elevata efficienza energetica e durante il funzionamento emana all'esterno solo una piccola quantità di calore. A causa delle elevate differenze di temperatura tra l'interno e le parti esterne dell'apparecchio può depositarsi condensa sulla porta, sul pannello di comando o sui pannelli dei mobili vicini. Si tratta di un evento fisico normale. Con il preriscaldamento, oppure aprendo la porta con cautela, si può ridurre la condensa. La cottura a vapore o con l'ausilio del vapore è volta a generare molto vapore acqueo nel vano di cottura. Pulire il vano di cottura dopo ogni uso, dopo che si è raffreddato.

Avvertenze generali

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicata la funzione ottimale per diversi piatti. La temperatura/i livelli e la durata dipendono dalla quantità, dal tipo di stoviglia, dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se necessario, la volta successiva impostare un valore più alto.

Nel funzionamento Microonde impostare il maggiore tempo indicato e verificare la pietanza una volta trascorso il tempo più breve.

In caso di utilizzo di funzioni con il vapore, accertarsi fin dall'inizio che il serbatoio dell'acqua sia pieno.

I valori di quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone. Per il funzionamento Solo a microonde esiste a riguardo una regola generale: doppia quantità - quasi doppia durata, metà quantità - metà durata.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo.

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto dopo il preriscaldamento.

Alcuni cibi riescono meglio se cotti al forno in più riprese. Sono indicati nella tabella.

Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella. Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli riportata in appendice alle tabelle.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura.

Accessori

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, poiché sono ideati appositamente in funzione del vano di cottura e delle modalità di funzionamento.

Accertarsi che vengano sempre utilizzati la stoviglia e l'accessorio adatti e che vengano inseriti correttamente.

Osservare anche le avvertenze per la stoviglia adatta per il microonde e il funzionamento a vapore nei rispettivi capitoli. → *"Il forno a microonde"* a pagina 64 → *"Vapore"* a pagina 67

Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.

Stampi e stoviglie

Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare stampi da forno scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica e in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una duratura uniforme.

Se si desidera utilizzare gli stampi in silicone, controllare le indicazioni del produttore relative alla possibilità di utilizzo con la cottura a vapore o nel microonde e regolarsi secondo le indicazioni e le ricette del produttore.

Spesso, gli stampi in silicone sono più piccoli di quelli normali. Di conseguenza, le dosi e le ricette possono variare.

In linea di principio vale:

- Cottura con aria calda nel tegame in vetro, livello di inserimento 2
- Cottura con aria calda nello stampo sulla griglia, livello di inserimento 1
- Arrostiti sulla griglia o nel tegame in vetro, livello di inserimento 2. Se si utilizza la griglia, inserirvi sotto il tegame in vetro.
- grigliare sulla griglia sul livello di inserimento 3 o 4. Inserire il tegame in vetro sotto.

- Funzionamento Solo nel microonde: stoviglia sul fondo del vano cottura, livello di inserimento 0.
- Funzionamento Solo al vapore: tegame in vetro con contenitore per la cottura a vapore sul livello di inserimento 3.

Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Rivestire gli accessori con la carta forno solo dopo il preriscaldamento.

Scongelamento

Posizionare gli alimenti surgelati in un contenitore aperto sul fondo del vano di cottura.

Le parti delicate, quali sovracosce e ali del pollo o le parti grasse dell'arrosto, possono essere coperte con pezzettini di pellicola di alluminio. Evitare che questa pellicola entri in contatto con le pareti interne dell'apparecchio. Trascorsa la metà del tempo di scongelamento, è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.

Durante lo scongelamento di carne e pollame fuoriesce del liquido. Fare sgocciolare tale liquido, che non deve essere riutilizzato in alcun caso, né messo a contatto con altri alimenti.

Girare o mescolare 1-2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente.

Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10-60 minuti a temperatura ambiente, in modo da uniformare la temperatura. Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora.

La carne può essere preparata anche se il nucleo centrale non è ancora del tutto scongelato.

Avvertenze

- Utilizzare una stoviglia senza coperchio e collocarla sul fondo del vano di cottura.
- Osservare che l'impostazione può avvenire in più passaggi.
- Impostare sempre il tempo massimo indicato e verificare la pietanza una volta trascorso il tempo minimo indicato.

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Peso	Fase	Livello microonde	Durata in min.	Note
Carne intera di manzo, maiale, agnello (disossata o con osso)	Stoviglia senza coperchio	0		800 g	1	180	15	Girare ripetutamente.
					2	90	25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	25	
					2	90	25 - 30	

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Peso	Fase	Livello microonde	Durata in min.	Note
Pezzi o fettine di carne di manzo, maiale, agnello	Stoviglia senza coperchio	0		200 g	1	180	5	Separare i pezzi di carne girandoli.
					2	90	4 - 6	
				500 g	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10 - 15	
Carne tritata, mista	Stoviglia senza coperchio	0		200 g	1	90	15	Se possibile surgelare in posizione piana. Nel frattempo girare ripetutamente e togliere le porzioni di carne già scongelate.
				500 g	1	180	5	
					2	90	10 - 15	
				800 g	1	180	10	
					2	90	15 - 20	
Pollame o pezzi di pollo	Stoviglia senza coperchio	0		600 g	1	180	5	Girare di tanto in tanto. Rimuovere il liquido formatosi durante lo scongelamento.
					2	90	10 - 15	
				1200 g	1	180	10	
					2	90	20 - 25	
Anatra	Stoviglia senza coperchio	0		2000 g	1	180	20	Girare ripetutamente. Rimuovere il liquido formatosi durante lo scongelamento.
					2	90	30 - 40	
Oca	Stoviglia senza coperchio	0		4500 g	1	180	30	Girare ogni 20 minuti. Rimuovere il liquido formatosi durante lo scongelamento.
					2	90	60 - 80	
Filetto, cotoletta o fette di pesce	Stoviglia senza coperchio	0		400 g	1	180	5	Separare le parti scongelate.
					2	90	10 - 15	
Pesce intero	Stoviglia senza coperchio	0		300 g	1	180	3	Girare di tanto in tanto.
					2	90	10 - 15	
				600 g	1	180	8	
					2	90	15 - 25	
Verdure, ad es. piselli	Stoviglia senza coperchio	0		300 g	1	180	10 - 15	Mescolare di tanto in tanto con cautela.
				600 g	1	180	10	
					2	90	9 - 15	
Frutta, ad es. lamponi	Stoviglia senza coperchio	0		300 g	1	180	7 - 10	Mescolare di tanto in tanto con cautela, separare le parti scongelate.
				500 g	1	18	8	
					2	90	5 - 10	
Sciogliere il burro	Stoviglia senza coperchio	0		125 g	1	90	6 - 8	Rimuovere completamente la confezione.
				250 g	1	180	2	
					2	90	3 - 5	
Pane, intero	Stoviglia senza coperchio	0		500 g	1	180	3	Girare di tanto in tanto.
					2	90	10 - 15	
				1000 g	1	180	5	
					2	90	15 - 25	
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide	Stoviglia senza coperchio	0		500 g	1	90	10 - 15	Separare le porzioni di dolce l'una dall'altra. Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
				750 g	1	180	3	
					2	90	10 - 15	
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta	Stoviglia senza coperchio	0		500 g	1	180	5	Solo per dolci senza glassa, panna o gelatina.
					2	90	15 - 25	
				750 g	1	180	7	
					2	90	15 - 25	

Riscaldamento delle pietanze surgelate

Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde si riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.

Le pietanze basse si riscaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nel recipiente in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.

Girare o mescolare 2-3 volte durante la cottura.

Dopo aver cotto il cibo, lasciarlo riscaldare per altri 2-5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.

Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Avvertenze

- Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.
- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una speciale pellicola adatta ai forni a microonde.
- Impostare sempre il tempo massimo indicato e verificare la pietanza una volta trascorso il tempo minimo indicato.

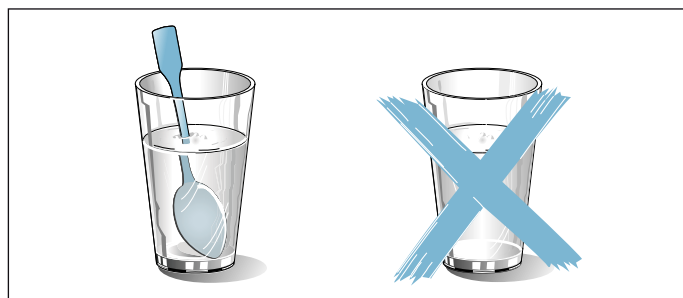
Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Peso	Livello microonde	Durata in min.	Note
Minestra, congelata	Stoviglia con coperchio	0	☞	400 g	600	8-15	
Pasticcio, congelata	Stoviglia con coperchio	0	☞	500 g	600	8-13	
				1000 g	600	10-15	
Menu e piatti pronti o precotti (2-3 componenti), congelato	Stoviglia con coperchio	0	☞	300-400 g	600	11-15	
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad es. gulasch, congelati	Stoviglia con coperchio	0	☞	500 g	600	12-17	Separare i pezzi di carne girandoli.
				1000 g	600	25-30	
Sformati, ad es. lasagne, cannelloni, congelati	Stoviglia con coperchio	0	☞	450 g	600	10-15	
Contorni, ad es. riso, pasta, congelati	Stoviglia con coperchio	0	☞	250 g	600	2-5	Aggiunta di liquido
				500 g	600	8-10	
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote, congelate	Stoviglia con coperchio	0	☞	300 g	600	8-10	Versare dell'acqua nella stoviglia fino a coprirne il fondo
				600 g	600	14-17	
Spinaci alla panna, congelati	Stoviglia con coperchio	0	☞	500 g	600	11-16	Cuocere senza aggiungere acqua, mescolare di tanto in tanto

Riscaldare

⚠ Avviso

Pericolo di bruciature!

- Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



Attenzione!

I componenti in metallo, ad es. un cucchiaino contenuto nel bicchiere, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno dello sportello. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno dello sportello.

Avvertenze

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde si riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
- Girare o mescolare più volte durante la cottura. Controllare la temperatura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-5 minuti in modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.
- Coprire le pietanze, se indicato nella tabella. Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura. Se si desidera attivare la funzione a vapore, disporre la stoviglia sul tegame in vetro al livello di inserimento 3. Riempire il serbatoio dell'acqua.

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Peso / Quantità	Livello microonde	Livello vapore	Durata in min.	Note
Alimenti per bambini, ad es. biberon	Stoviglia senza coperchio	0		150 ml	360	-	0,5-1,5	Senza tettarella o coperchio. Una volta terminato il riscaldamento, scuotere sempre con cura. Controllare assolutamente la temperatura.
Bevande	Contenitore aperto	0		200 ml	1000	-	1-2	Mettere un cucchiaino nel contenitore in vetro, non riscaldare troppo le bevande alcoliche; controllare di tanto in tanto
				500 ml	1000	-	4-5	
Minestra, 2 tazze da 175 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio	0		350 g	600	-	3-4	
Minestra, 4 tazze da 175 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio	0		700 g	600	-	6-8	
Carne o pezzi di carne con sugo	Stoviglia con coperchio	0		500 g	600	-	7-10	Separare le fettine di carne l'una dall'altra
Menu e piatti pronti o precotti (2-3 componenti)	Stoviglia senza coperchio	3	 + 	400 g	360	3	9-14	
Minestrone	Stoviglia con coperchio	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Verdura	Stoviglia senza coperchio	3	 + 	150 g	360	3	3-5	
	Stoviglia senza coperchio	3	 + 	300 g	360	3	4-7	

Consigli per la cottura al microonde

Non sono indicate le impostazioni da effettuare relativamente alla quantità di cibo che si intende preparare.	Prolungare o ridurre i tempi di cottura basandosi sulla seguente regola generale: quantità raddoppiata = tempo raddoppiato, quantità dimezzata = tempo dimezzato
Il cibo si è asciugato troppo.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve o selezionare una potenza microonde inferiore. Coprire la pietanza e aggiungere più liquido.
Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora scongelato, caldo o cotto.	Impostare un tempo più lungo. Grandi quantità e alimenti più spessi necessitano di tempi più lunghi.
Al termine del tempo impostato il cibo si è surriscaldato ai bordi, ma la parte centrale non è ancora cotta.	Durante la cottura mescolare di tanto in tanto e la prossima volta selezionare una potenza inferiore e un tempo di cottura più lungo.
Dopo lo scongelamento la parte interna del pollame o della carne è ancora surgelato.	La prossima volta selezionare una potenza microonde inferiore. Girare anche più volte l'alimento da scongelare se la quantità è elevata.

Dolci, pasticcini e pane

Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Per fare lievitare la pasta, coprire la ciotola dell'impasto con una pellicola o un panno, collocarla sul fondo del vano di cottura e impostare aria calda a 40 °C.

Cottura al forno combinata con microonde

Utilizzando la cottura combinata con microonde è possibile ridurre considerevolmente il tempo di cottura.

Utilizzare sempre stoviglie termoresistenti adatte al forno a microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → *"Il forno a microonde" a pagina 64*

Con la cottura combinata si possono usare i comuni stampi da forno in metallo. Se tra lo stampo e la griglia si formano scintille, controllare che lo stampo sia pulito esternamente. Cambiare la posizione dello stampo sulla griglia. Se non si ottiene alcun risultato, continuare la cottura senza microonde. La durata di cottura si prolunga. Utilizzando stampi di plastica, ceramica o vetro, il tempo di cottura indicato nelle tabelle si riduce.

Cottura al forno con ausilio del vapore

Determinati impasti (ad es. quelli lievitati) sviluppano una crosta più croccante e una superficie più brillante se vengono cotti con l'ausilio del vapore. L'impasto si secca meno.

Riempire d'acqua il serbatoio dell'acqua fino al contrassegno "MAX". Se l'acqua è esaurita, la pietanza

continuerà la propria cottura con il tipo di riscaldamento impostato ma senza l'emissione di vapore.

Prodotti surgelati

Rimuovere completamente la pietanza dall'imballaggio. Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati. Rimuovere il ghiaccio attorno alla pietanza.

Prodotti surgelati sono precotti in parte in maniera non uniforme. La doratura non uniforme può mantenersi anche al termine della cottura al forno.

Dolci in stampi

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello microonde	Durata in min.
Torta morbida, semplice*	Stampo da budino/a ciambella/rettangolare	1		160-170	-	60-80
Torta morbida, delicata (ad es. torta margherita)*	Stampo da budino/a ciambella/rettangolare	1		150-160	-	60-70
Torta di noci	Stampo a cerniera	1		170-180	90	30-35
Fondi di torta a impasto morbido	Stampo basso per torta	1		160-170	-	35-40
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera	1		160-170	-	45-50
Torte alla frutta o torte alla ricotta di pasta frolla*	Stampo a cerniera	2		150-160	360	40-50
Dolce alla frutta delicato, impasto fine	Stampo a cerniera/da budino	1		170-190	90	30-45
Torte salate (ad es. quiche/ torta di cipolle)	Stampo a cerniera	2		160-180	90	50-70

*Lasciar raffreddare per ca. 20 minuti nel forno

Dolci nella teglia

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello microonde	Livello vapore	Durata in min.
Torta morbida con copertura asciutta	Tegame in vetro	2		160-170	-	-	30-40
Torta lievitata con copertura umida ad es. pasta lievitata cosparsa da streusel mele*	Tegame in vetro	1		160-170	-	-	30-45
Treccia lievitata con 500 g di farina*	Tegame in vetro	1		170-180	-	3	35-45
Strudel con copertura di mele, precotto, congelato	Tegame in vetro	1		180-200	-	2	40-50
Pizza	Tegame in vetro	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, precotta, surgelata	Griglia	2		180-190	180	-	8-15
Pizza-baguettes, precotta, surgelata	Griglia	2		190-210	180	-	12-15

*preriscaldamento

Pasticcini e biscottini

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Biscotti	Tegame in vetro	2		50-170	20-35
Meringhe	Tegame in vetro	2		100	90-120
Amaretti	Tegame in vetro	2		110	35-45
Dolci di pasta sfoglia	Tegame in vetro	2		170-180	35-45

Pane e pagnotte

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Fase	Temperatura in °C	Livello grill	Livello vapore	Durata in min.	Note
Pane, 1 kg*	Tegame in vetro	1		1 2	230 190-200	- -	3 -	10-15 30-45	Non versare mai acqua calda direttamente nel forno caldo.
Pane 1,5 kg*	Stampo a cassetta	0		1 2	230 200-210	- -	3 -	10-15 40-50	
Panini, ad es. panini con farina di frumento*	Tegame in vetro	1		1	200-220	-	3	25-35	
12 fette di pane in cassetta	Griglia	3		1	-	3	-	3-6	
4 fette di pane in cassetta	Griglia	3		1	-	3	-	3-6	Disporre le fette di pane in cassetta una vicina all'altra al centro della griglia.
Gratinare i toast, 2-4 fette	Griglia + tegame in vetro	3+1		1	-	3	-	8-10	
*preriscaldamento									

Consigli per la cottura al forno

Tra lo stampo e la griglia si generano delle scintille.	Verificare che le superfici esterne dello stampo siano pulite. Modificare la posizione dello stampo nel forno. Se non si ottiene alcun risultato, continuare la cottura senza microonde oppure utilizzare il tegame in vetro come superficie di appoggio. La durata di cottura si prolunga.
Per sapere se un dolce è ben cotto,	infilzare un bastoncino di legno nel punto più alto del dolce. Se la pasta non aderisce al legno, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta usare meno liquido. Oppure impostare una temperatura più bassa di 10 °C e prolungare il tempo di cottura. Rispettare scrupolosamente gli ingredienti e le istruzioni della ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non ai bordi.	Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Durante la cottura, i pasticcini si attaccano l'uno all'altro.	Disporli a una distanza di circa 2 cm, in modo che abbiano spazio sufficiente per lievitare e dorare su tutti i lati.
Il dolce è troppo secco.	Impostare una temperatura più alta di 10 °C e ridurre il tempo di cottura.
Il dolce non si è dorato.	Se il livello di inserimento e l'accessorio sono corretti, aumentare eventualmente la temperatura o prolungare il tempo di cottura.
La parte adiacente alla parete posteriore del forno del dolce nello stampo o nello stampo a cassetta diventa troppo scura.	Non mettere lo stampo troppo vicino alla parete posteriore del forno, ma al centro, utilizzando gli accessori.
Il dolce è troppo scuro.	La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario prolungare il tempo di cottura.
I dolci hanno una doratura non uniforme.	Selezionare una temperatura un po' più bassa. Anche la carta da forno sporgente può influire sulla circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta. Controllare che lo stampo non sia davanti alle aperture della parete posteriore del vano di cottura. Per la cottura dei pasticcini, controllare che grandezza e spessore siano il più possibile uniformi.
Il dolce sembra a posto, ma all'interno non è cotto bene.	Abbassare la temperatura e prolungare la cottura, eventualmente aggiungere un po' di liquido. Per i dolci con crema o frutta, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire.
Il dolce non si stacca capovolgendolo.	Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per altri 5-10 minuti. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire più volte lo stampo con un panno bagnato e freddo. La volta successiva ungere lo stampo e spargere del pangrattato.

Sformati e gratin

Nell'apparecchio è possibile preparare sformati e gratin. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per alcune ricette.

Il grado di cottura di uno sformato dipende dal suo spessore e dalle dimensioni della stoviglia. Per la preparazione di sformati e gratin, si consiglia di utilizzare pentole ampie e piane. Nelle stoviglie strette e alte, gli alimenti necessitano infatti di un tempo di

cottura maggiore e la parte superiore diventa più scura. Rispettare sempre i livelli di inserimento indicati.

Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → *"Il forno a microonde" a pagina 64*

Utilizzare uno stampo per sformato basso con un'altezza di 4-5 cm. Dopo aver disattivato il forno, lasciare proseguire la cottura degli sformati e dei gratin per altri 5 minuti.

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Livello microonde	Durata in min.
Sformati dolci, ad es. sformato di quark con frutta 1,5 kg	Stampo per sformato	0		130-150	180	25-35
Sformati piccanti, con ingredienti già cotti ad es. sformato di pasta, 1 kg	Stampo per sformato	0	+	180-190	600	12-17
Sformati piccanti, con ingredienti crudi, ad es. gratin di patate, 1,1 kg	Stampo per sformato	0	+	170-180	600	20-30

Pollame, carne e pesce

L'apparecchio offre diversi possibilità di riscaldamento per la preparazione di pollame, carne e pesce. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette. Alcuni cibi vengono meglio se cotti in più riprese. Sono indicati nella tabella.

Cottura nella stoviglia

Avviso – Pericolo di ferite a causa dei vetri che scoppiano!

Deporre i contenitori in vetro caldi su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Utilizzare solo stoviglie adatte al loro scopo. Si addicono al meglio le stoviglie in vetro. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.

Tegami riflettenti in acciaio o alluminio non sono adatti per l'utilizzo nel microonde. Nel loro utilizzo convenzionale i tegami lucidi riflettono il calore come uno specchio e si addicono pertanto solo in parte. Il pollame, la carne e il pesce cuociono più lentamente e diventano poco dorati. Per una cottura convenzionale, impostare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Rispettare le istruzioni del produttore della vostra stoviglia.

Stoviglia senza coperchio

Per preparare il pollame, la carne e il pesce è consigliabile utilizzare una teglia alta. Disporre lo stampo sul fondo del vano di cottura. Se si desidera utilizzare l'emissione di vapore, utilizzare una stoviglia senza coperchio. Se non si dispone di una stoviglia adatta, utilizzare la un tegame in vetro.

Cottura con coperchio

Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del contenitore e chiuda bene. Collocare la stoviglia sulla griglia.

Avviso – Pericolo di scottature!

Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. Sollevare il coperchio da dietro, in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.

Cottura combinata con microonde

Il tempo di cottura si riduce considerevolmente. A differenza della cottura convenzionale, la durata della cottura combinata con microonde dipende dal peso totale.

Avvertenza: In presenza di quantità diverse da quelle indicate nelle tabelle, ricorrere a questa regola generale: una quantità doppia corrisponde a un tempo di cottura quasi doppio. Utilizzare sempre stoviglie termoresistenti adatte al forno a microonde. I tegami di metallo o terracotta non sono adatti per la cottura arrosto senza microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → *"Il forno a microonde" a pagina 64*

Cottura con ausilio del vapore

Determinati cibi diventano più croccanti se vengono cotti con l'ausilio del vapore. Sviluppano una superficie più brillante e seccano meno.

Utilizzare un contenitore senza coperchio. Le stoviglie devono essere resistenti al calore e al vapore. Attivare l'ausilio del vapore secondo quanto indicato nella tabella. Riempire d'acqua il serbatoio dell'acqua fino al contrassegno "MAX". Se l'acqua è esaurita, la pietanza continuerà la propria cottura con il tipo di riscaldamento impostato ma senza l'emissione di vapore.

Cottura a vapore nell'apposito contenitore

A differenza della cottura con l'ausilio del vapore, con la funzione di cottura a vapore la carne viene cotta in modo più delicato, senza formare la crosta. Rimane particolarmente succosa.

Per variare il gusto è possibile rosolare i pezzi di carne prima della cottura a vapore, riducendo il tempo di cottura. I pezzi più grandi richiedono tempi di

riscaldamento e di cottura più lunghi. I pezzi di carne non devono essere girati.

Per la cottura a vapore di pollo, carne o pesce disporre la pietanza nel contenitore per la cottura a vapore e posizionarlo nel tegame in vetro che deve essere inserito al livello di inserimento 3. Riempire d'acqua il serbatoio dell'acqua fino al contrassegno "MAX". Nel caso in cui il serbatoio dell'acqua si svuotasse durante il funzionamento, il sistema si arresta. Sul display compare questa indicazione.

Grill

Durante la cottura al grill tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con lo sportello dell'apparecchio aperto.

Collocare la pietanza da grigliare sulla griglia. Inserire inoltre il tegame in vetro sotto la griglia in modo da raccogliere il grasso che fuoriesce.

Scegliere pezzi il più uniformi possibile, di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e non seccano. Disporre i pezzi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.

Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza per griglia. Se la si buca con una forchetta, la carne perde la parte liquida, risultando asciutta.

Si consiglia di salare la carne soltanto dopo la cottura al grill. Il sale elimina l'acqua dalla carne.

Avvertenze

- Le resistenze del grill si accendono e si spengono di continuo ed è normale che ciò accada. La frequenza di ciò dipende dal livello grill impostato.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Impostazioni consigliate

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di pollame, carne o pesce non ripieni e pronti per la cottura a temperatura di frigorifero.

Nella tabella è indicato il pollame, la carne e il pesce con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa, anche per preparare pezzi più grandi di pollame, carne o pesce. Per cuocere più pezzi, basarsi sul peso del pezzo più pesante per determinare la durata della cottura. I singoli pezzi dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.

Più grande è il pollame, la carne o il pesce, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Girare il pollo, la carne e il pesce se è indicato nella tabella delle impostazioni.

Pollame

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Livello grill	Livello microonde	Livello vapore	Durata in min.	Note
Pollo, intero 1,3 kg (cottura)	Stoviglia con coperchio	0		-	-	600	-	25-35	Girare dopo la metà del tempo.
Pollo, intero 1,3 kg (arrosto)	Stoviglia senza coperchio	0		190	-	360	3	40-45	Infornare con la parte del petto rivolta verso l'alto. Non girare. Fare riposare 5 minuti.

Pollame

Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali. Si consente così al grasso di colare.

Per il petto d'anatra incidere la pelle. Non girare il petto d'anatra.

Quando si gira il pollame, accertarsi che la prima parte a stare sotto sia quella del petto o della pelle.

Carne

Cospargere con grasso la carne magra oppure rivestirla con striscioline di speck.

Se la carne per la cottura arrosto è troppo magra, aggiungere un po' di liquido. Nelle stoviglie di vetro, il fondo deve essere leggermente ricoperto.

Incidere la cotenna a croce.

Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Così il sugo della carne si distribuisce meglio. Eventualmente avvolgere l'arrosto in un foglio di alluminio. La durata della cottura indicata non comprende il tempo di riposo consigliato.

La cottura di arrosti e brasati in pentola è più comoda. La cottura in pentola consente di estrarre l'arrosto più facilmente dal vano di cottura e di preparare la salsa direttamente nella stoviglia.

La quantità di liquido dipende dal tipo di carne, dal materiale della stoviglia e dall'utilizzo o meno di un coperchio. Se si prepara la carne in un contenitore di metallo scuro o smaltato, occorre aggiungere un po' di liquido in più rispetto alla cottura in un contenitore in vetro.

Durante la cottura il liquido evapora. Se necessario, aggiungere con cautela altro liquido.

La distanza tra la carne e il coperchio deve essere di almeno 3 cm in quanto durante la cottura la carne può aumentare di volume.

Per i brasati, se necessario far rosolare prima la carne. Aggiungere acqua, vino, aceto o simili per il brodo del brasato. Il fondo della stoviglia deve essere ricoperto fino a un'altezza di 1-2 cm.

Pesce

Non bisogna girare il pesce intero. Il pesce è cotto quando la pinna dorsale si stacca facilmente.

Se si desidera cuocere il pesce sulla griglia, cospargere prima la griglia con dell'olio, così alla fine della cottura risulta più facile staccarvi il pesce.

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura	Livello grill	Livello microonde	Livello vapore	Durata in min.	Note
Porzioni di pollo, ad es. quarti di pollo, 800 g	Stoviglia senza coperchio	0		190	-	180	-	20-35	Forare la pelle. Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto. Non girare.
Petto d'anatra, 500 g	Griglia + tegame in vetro	3+2	 + 	-	3	180	3	10-12	Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto. Non girare.
Petto d'oca, cosce d'oca, 700-900 g	Stoviglia senza coperchio	0	 + 	-	2	180	-	30-40	Stoviglia alta senza coperchio. Non girare.

Carne

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Fase	Temperatura	Livello grill	Livello microonde	Livello vapore	Durata in min.	Note
Brasato di manzo, 1 kg	Stoviglia con coperchio	0	 +	1	160-170	-	180	-	80-90	
Roastbeef, all'inglese, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	0	 + 	1	180-190	-	180	-	30-40	Girare dopo la metà del tempo. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti.
Bistecche di manzo spessore di 2-3 cm, 2-3 pezzi, da 200 g ciascuno	Griglia + Tegame in vetro	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Carne di maiale senza cotenna, 750 g, ad es. capocollo	Stoviglia senza coperchio	0	 +  + 	1	170-180	-	360	3	25-35	Alla fine lasciare riposare per 10 minuti.
Carne di maiale con cotenna, 1 kg, ad es. spalla	Stoviglia senza coperchio	0	 +  + 	1	170-180	-	180	3	60-80	Forare la cotenna. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti. Non girare.
Lombata di maiale 500-600 g	Stoviglia senza coperchio	0	 +	1	180-190	-	180	-	35-40	Alla fine lasciare riposare per 10 minuti.
Bistecche di capocollo di maiale 2-3 cm di spessore, 2-3 pezzi, da 120 g ciascuno	Griglia + tegame in vetro	3+1		1 2	-	2 2	- -	- -	15-20 10-15	
Salsicce alla griglia 4-6 pezzi, da 150 g ciascuno	Griglia + tegame in vetro	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Polpettone, 750 g	Stoviglia senza coperchio	0	 +  + 	1	190	-	360	3	15-20	Alla fine lasciare riposare per 10 minuti.

Pesce

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Livello micro-onde	Livello vapore	Durata in min.
Filetto di pesce, fresco, 400 g	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	-	3	15-17
Porzioni di filetto di pesce, congelate, 400 g	Stoviglia con coperchio	0		-	-	600	-	10-15
Porzioni di filetto di pesce, congelate, 800 g	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	-	3	23-25
Filetto di pesce al gratin, 500 g	Stoviglia senza coperchio	0	 + 	-	3	600	-	10-15
Cotoletta di pesce 2-3 pezzi, 150 g ciascuno	Griglia + tegame in vetro	3+1		-	3	-	-	8-12
Pesce, intero ad es. trote, 2-3 porzioni, da 300 g ciascuna	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	-	3	18-22

Consigli per arrosti e brasati

L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata e/o l'arrosto è troppo asciutto.	Controllare il livello di inserimento e la temperatura. La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario ridurre il tempo di cottura.
La crosta è troppo sottile.	Aumentare la temperatura oppure, al termine della cottura, accendere brevemente il grill.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La prossima volta scegliere una teglia più piccola ed eventualmente aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La volta successiva scegliere una teglia più grande ed eventualmente aggiungere meno liquido.
La carne dello stufato si attacca.	Il coperchio deve essere delle stesse dimensioni della stoviglia e chiudere bene. Ridurre la temperatura e, se necessario, aggiungere ancora liquido durante la cottura.

Verdure e contorni

Qui sono riportate le indicazioni per una preparazione rapida e delicata di molti tipi di verdure, riso, patate e di prodotti surgelati a base di patate.

Microonde

Cuocere sempre le verdure nelle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. Utilizzare un contenitore alto con il coperchio per la cottura del riso e aggiungere l'acqua indicata nella tabella.

Cottura a vapore

Per la cottura a vapore utilizzare il tegame in vetro e il contenitore per la cottura a vapore.

Prendere nota delle dimensioni dei pezzi indicate nella tabella. Per pezzi più piccoli il tempo di cottura si riduce, per i pezzi più grandi si prolunga. Anche la qualità e il grado di maturazione influiscono sul tempo di cottura. Pertanto i valori riportati sono soltanto indicativi.

Distribuire sempre gli alimenti nelle stoviglie in modo uniforme. Qualora gli strati presenti abbiano dimensioni differenti, la cottura non sarà uniforme. Per gli alimenti delicati, evitare un numero eccessivo di strati all'interno del contenitore per la cottura a vapore.

Riempire d'acqua il serbatoio dell'acqua fino al contrassegno "MAX". Nel caso in cui il serbatoio dell'acqua si svuotasse durante il funzionamento, il sistema si arresta. Sul display compare questa indicazione.

Cous cous

Aggiungere acqua o del liquido nelle proporzioni indicate. Ad esempio per ogni 100 g di cous cous aggiungere 200 ml di liquido mantenendo un rapporto di 1:2.

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimen- to	Tipo di ri- scalda- mento	Fase	Temperatu- ra	Livello mi- croonde	Livello vapore	Durata in min.
Carciofi interi al vapore, freschi	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	3		1	-	-	3	36-40
Spinaci in foglia, freschi, 250 g	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	3		1	-	-	3	5-7
Cavolfiore, intero, fresco	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	2		1	-	-	3	28-35
Broccoli, interi, freschi, 500 g	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	2		1	-	-	3	20-23
Rosette di broccoli, congelate, 500 g	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	3		1	-	-	3	14-16
Verdura, fresca, 250 g*	Stoviglia con coperchio	0		1	-	600	-	6-10
Verdura, fresca, 500 g*	Stoviglia con coperchio	0		1	-	600	-	10-15
Pannocchie, fresche, 2 pezzi	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	3		1	-	-	3	35-45
Verdure miste, congelate, 250 g	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	3		1	-	-	3	12-15
Carote a rondelle al vapore	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	3		1	-	-	3	18-20
Anelli di porro, freschi, 500 g	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	3		1	-	-	3	10-12
Fagiolini freschi, 500 g	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	3		1	-	-	3	18-20
Barbabietole rosse intere, 500 g	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	3		1	-	-	3	50-60
Asparagi, verdi, 250 g	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	3		1	-	-	3	15-18
Zucchine a rondelle al vapore	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	3		1	-	-	3	12-14
Patate, tagliate in quarti 250 g	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	3		1	-	-	3	28-30
Patate, tagliate in quarti 500 g	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	3		1	-	-	3	30-32
Patate, tagliate in quarti, 750 g**	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	3		1	-	-	3	32-35
Patate fritte, surgelate	Tegame in vetro	2		1	180-210	-	-	30-40
*mescolare di tanto in tanto								
**Di tanto in tanto, il serbatoio dell'acqua deve essere eventualmente rabboccato								

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Fase	Temperatura	Livello microonde	Livello vapore	Durata in min.
Rösti di patate, congelato	Tegame in vetro	2		1	190-210	-	-	25-35
Crocchette, surgelate	Tegame in vetro	2		1	190-210	-	-	25-35
Riso, 125 g + 300 ml di acqua	Stoviglia con coperchio	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Riso, 250 g + 500 ml di acqua	Stoviglia con coperchio	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18
Cous cous, 1:2	Tegame in vetro	3		1	-	-	3	3-10
*mescolare di tanto in tanto								
**Di tanto in tanto, il serbatoio dell'acqua deve essere eventualmente rabboccato								

Dessert

Con l'apparecchio è possibile preparare rapidamente deliziosi dessert.

Osservare anche le avvertenze presenti nella tabella delle impostazioni.

Riso al latte

Aggiungere latte nelle proporzioni indicate. Ad esempio per ogni 100 g di riso al latte aggiungere 250 ml di liquido mantenendo un rapporto di 1:2,5.

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello microonde	Livello vapore	Durata in min.
Flan Caramel	Tegame in vetro	3		-	3	40-50
Pasta al vapore (Dampfnudeln)	Tegame in vetro	3		-	2	20-25
Riso al latte 1:2, 5	Stoviglia con coperchio	3		-	3	30-40
Frutta, composta, 500 g	Stoviglia con coperchio	3		-	3	9-12
Popcorn per il microonde, 1 sacchetto da 100 g	Stoviglia con coperchio	0		600	-	3-5
Dolci, ad es. budino (istantaneo) 500 ml*	Stoviglia con coperchio	0		600	-	6-8
*mescolare di tanto in tanto						

Acrilamide negli alimenti

Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si genera principalmente in prodotti a base di cereali e patate, quali ad es. patate fritte, patatine,

toast, pagnotte, pane o dolci da forno riscaldati a temperature elevate (biscotti, panpepato, biscotti speziati).

Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide	
Generale	Impostare valori minimi per i tempi di cottura. Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. I prodotti da cottura spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.
Cottura al forno	Con Aria calda con temperatura max. di 180 °C La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.
Biscotti	Con Aria calda con temperatura max. di 180 °C La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.
Patate fritte al forno	Distribuire le patatine in modo uniforme nell'accessorio in un unico strato. Cuocere almeno 400 g per volta in modo che le patatine non secchino.

Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi.

Secondo IEC 60350-1 o IEC 60705.

Cottura al forno

Avvertenze

- I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo.

- Osservare le avvertenze contenute nelle tabelle relative al preriscaldamento. I valori indicati non si riferiscono al riscaldamento rapido.
- Per la cottura al forno utilizzare inizialmente la temperatura più bassa tra quelle indicate.
- I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.
- Posizionare gli stampi sulla griglia.

Pianta	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Biscotti siringati	Tegame in vetro	2		160-170	30-35
Small cakes*	Tegame in vetro	2		160-170	20-25
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Torta di mele coperta	Stampo a cerniera Ø 20 cm	2		170-190	80-100
*Preriscaldare il forno per 5 minuti					

Preparazione con microonde

Per la preparazione con microonde utilizzare sempre stoviglie termoresistenti adatte al forno a microonde.

Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → "Il forno a microonde" a pagina 64

Scongelo con il forno a microonde

Pianta	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Peso	Fase	Livello microonde	Durata in min.
Scongelo della carne	Stoviglia senza coperchio	0		500 g	1	180	7
					2	90	8-12

Cottura con il forno a microonde

Pianta	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Peso	Fase	Livello microonde	Durata in min.
Crema all'uovo	Stoviglia senza coperchio	0		1000 g	1	360	18-20
					2	180	18-22
Sponge Cake	Stoviglia senza coperchio	0		475 g	1	600	8-10
Polpettine di carne	Stoviglia senza coperchio	0		900 g	1	600	20-25

Cottura combinata con il microonde

Pianta	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Livello microonde	Durata in min.	Note
Gratin di patate	Contenitore senza coperchio	0	 + 	-	1	360	25-32	
Dolci, 700 g	Contenitore senza coperchio	1	 + 	190-200	-	180	20-27	
Pollo	Contenitore senza coperchio	0	 + 	190	-	360	30-45	Petto rivolto verso il basso. Stoviglia alta senza coperchio. Girare trascorsa metà del tempo impostato.

Cottura a vapore

Disporre il tegame in vetro con il contenitore per la cottura a vapore sul livello di inserimento 3.

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello vapore	Durata in min.	Note
Piselli, congelati	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	3		3	-	Il test è terminato non appena la zona più fredda raggiunge 85 °C.
Broccoli, freschi, 300 g	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	3		3	11-13	
Broccoli, freschi, un contenitore	Tegame in vetro + contenitore per la cottura a vapore	3		3	18-20	

Grill

Inserire il tegame in vetro sotto la griglia. In questo modo viene raccolto il liquido e il vano di cottura resta più pulito.

I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata in min.	Note
Dorare i toast	Griglia	3		3	4-5	
Hamburger, 12 pezzi	Griglia + tegame in vetro	3+1		3	35-45	Girare dopo la metà del tempo

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	97
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	97
	Algemeen	97
	Magnetron	98
	Stoom	100
	Oorzaken van schade	100
	Algemeen	100
	Magnetron	101
	Stoom	101
	Milieubescherming	101
	Energiebesparing	101
	Milieuvriendelijk afvoeren	101
	Het apparaat leren kennen	102
	Bedieningspaneel	102
	Funcțiekeuzeknop	102
	Touch-velden en display	103
	Draaiknop	104
	Funcție	104
	Verwarmingsmethoden	104
	Stoom	105
	Magnetron	105
	Binnenruimte	105
	Tankpaneel	106
	Watertank	106
	Opvangbakje	106
	Toebehoren	107
	Meegeleverde toebehoren	107
	Extra accessoires	107
	Extra toebehoren	107
	Accessoires inschuiven	107
	Voor het eerste gebruik	108
	Eerste gebruik	108
	Waterhardheid instellen	108
	Binnenruimte en toebehoren reinigen	108
	Apparaat bedienen	109
	Apparaat in- en uitschakelen	109
	Funcție instellen	109
	Verwarmingsmethode en temperatuur instellen	109
	Snel voorverwarmen	110
	Automatische veiligheidsuitschakeling	110
	De magnetron	110
	Vormen	110
	Magnetronstanden	111
	Magnetron instellen	111
	Magnetron-combi instellen	112
	Stoom	113
	Geluiden	113
	Bereiden met stoom	113
	Stoom-combi instellen	114
	Watertank vullen	114
	Watertank bijvullen	115
	Na gebruik met stoom altijd	115
	Automatische programma's	117
	Programma instellen	117
	Programmatabel	118
	Tijdfuncties instellen	120
	Tijdstellingen opvragen	120
	Wekker instellen	120
	Tijdsduur instellen	120
	Eerste gebruik	121
	Basisinstellingen	121
	Basisinstellingen wijzigen	121
	Lijst met basisinstellingen	121
	Reinigen	122
	Geschikte schoonmaakmiddelen	122
	Zelfreinigende oppervlakken schoonmaken	123
	Apparaat schoon houden	123
	Reinigingsfunctie	124
	Ontkalking	124
	Spoelen	124
	Nareinigen	124
	Opvangbakje leegmaken	125
	Wat te doen bij storingen?	126
	Servicedienst	127
	E-nummer en FD-nummer	127
	Voor u in onze kookstudio uitgetest	127
	Algemene aanwijzingen	127
	Ontdooien	128
	Diepvries gerechten opwarmen	130
	Verwarmen	130
	Gebak, klein gebak en brood	131
	Ovenschotels & gegratineerde gerechten	134
	Gevogelte, vlees en vis	134
	Groente en bijgerechten	137
	Desserts	139
	Acrylamide in levensmiddelen	139
	Testgerechten	139

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.neff-international.com** en in de online-shop: **www.neff-eshop.com**



Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen. → "Toebehoren" op pagina 107



Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Algemeen

Waarschuwing – Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen. Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.

Waarschuwing – Kans op verbranding!

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

- Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.
- Door water in de hete binnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Waarschuwing – Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!

In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden. Dragere van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

Magnetron

Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Het is gevaarlijk om het apparaat niet volgens de voorschriften te gebruiken. Het drogen van gerechten of kleding, het verwarmen van pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. is niet toegestaan. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben
- Levensmiddelen kunnen vlam vatten. Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden. Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal. Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing. Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron. Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog magnetronvermogen of te lange -tijd ontdooien of verwarmen.
- Spijsolie kan vlam vatten. Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

Waarschuwing – Kans op explosie!

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen exploderen. Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

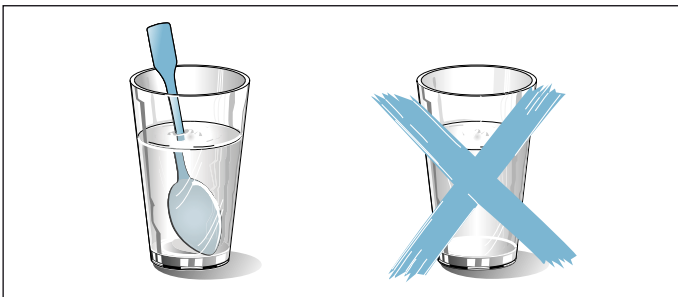
Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen. Nooit eieren koken in de schil of hardgekookte eieren opwarmen. Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken. Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken. Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of pel.

- De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding. Warm nooit babyvoeding op in gesloten vormen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Controleer de temperatuur voordat u het kind de voeding geeft.
- Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heel heet worden. Neem vormen en toebehoren altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u altijd aan de opgaven op de verpakking. Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.
- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Het is gevaarlijk om het apparaat niet volgens de voorschriften te gebruiken. Het drogen van gerechten of kleding, het verwarmen van pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. is niet toegestaan. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen. Alleen vormen gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron.
- Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat raakt dan beschadigd. Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie zijn metalen vormen niet toegestaan.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Ernstig gezondheidsrisico!

- Wanneer het apparaat verkeerd wordt gereinigd kan het oppervlak worden beschadigd. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen. Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen. Zorg ervoor dat de binnenruimte, deurdichting, deur en deuraanslag altijd schoon zijn.
→ "Reinigen" op pagina 122
- Wanneer de deur van de binnenruimte of de deurdichting beschadigd is, kan er energie van microgolven vrijkomen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte, de deurdichting of de kunststof omlijsting van de deur beschadigd is. Contact opnemen met de servicedienst.
- Bij toestellen waarvan de afdekking van de behuizing niet is afgedekt komt microgolvenenergie vrij. De afdekking van de behuizing nooit verwijderen. Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantendienst.

Stoom

Waarschuwing – Risico van verbranding!!

- Het water in de tank kan sterk worden verhit wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt. Na gebruik van de stoomfunctie moet de tank altijd worden leeggemaakt.
- Er ontstaat hete damp in de binnenruimte. Tijdens het gebruik van de stoomfunctie mag u niet met uw handen in de binnenruimte komen.
- Tijdens het uitnemen van de toebehoren kan hete vloeistof over de rand stromen. Hete toebehoren voorzichtig uitnemen, met de ovenhandschoen.

Waarschuwing – Risico van letsel en verbranding!!

Brandbare vloeistoffen kunnen in de binnenruimte vlam vatten (explosieve verbranding). Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank. Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing.



Oorzaken van schade

Algemeen

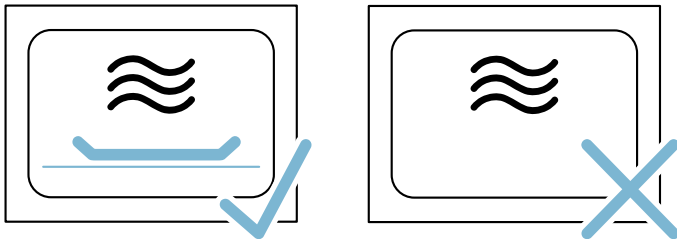
Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Aluminiumfolie: aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit. Hierdoor kunnen permanente verkleuringen van de ruit optreden.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Blijft er gedurende langere tijd vocht in de binnenruimte, dan kan dit leiden tot corrosie. De binnenruimte na gebruik laten drogen. Bewaar gedurende langere tijd geen levensmiddelen in de gesloten binnenruimte. Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- Koelen met de apparaatdeur open: na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte laten afkoelen met de deur gesloten. Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt. Ook wanneer de deur slechts op een kier staat, kunnen naburige voorzijden van meubels in de loop van de tijd beschadigd raken. Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte laten drogen met de deur open.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Sterk vervuilde dichting: wanneer de dichting sterk vervuild is, sluit de apparaatdeur niet goed meer. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen dan beschadigd raken. Zorg ervoor dat de dichting altijd schoon is. → *"Reinigen" op pagina 122*
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Magnetron

Attentie!

- Ontstaan van vonken: metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Vonken kunnen de binnenste deurruit aantasten.
- Toebehoren combineren: Het rooster niet combineren met de braadslede. Wanneer deze direct op elkaar geschoven zijn, kunnen er vonken ontstaan. Beide alleen op de eigen hoogte inschuiven.
- Uitsluitend magnetron: wordt alleen de magnetron gebruikt, dan is de braadslede of de bakplaat niet geschikt. Er kunnen vonken ontstaan en de binnenruimte wordt beschadigd. Gebruik als vlak om iets op te zetten het meegeleverde rooster of de magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode.
- Aluminium schalen: geen aluminium schalen in het apparaat plaatsen. Wanneer er vonken ontstaan, raakt het apparaat beschadigd.
- Gebruik van de magnetron zonder etenswaar: wanneer het apparaat wordt gebruikt zonder dat er etenswaar in staat, leidt dit tot overbelasting. Nooit de magnetron starten als er geen etenswaar in de binnenruimte staat. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering. → "De magnetron" op pagina 110



- Popcorn uit de magnetron: stel nooit een te hoog magnetronvermogen in. Maximaal 600 watt gebruiken. Leg de popcornzak altijd op een glazen bord. Door overbelasting kan de deurruit barsten.

Stoom

Attentie!

- Bakvormen: de vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Bakvormen van silicone zijn niet geschikt voor gecombineerd gebruik met stoom.
- Kookgerei met roestplekken: gebruik geen kookgerei met roestplekken. De kleinste plekken kunnen al corrosie in de binnenruimte veroorzaken.
- Vrijkomende vloeistof: plaats bij het stomen met een bak met gaatjes altijd de bakplaat, de braadslede of de bak zonder gaatjes eronder. Vrijkomende vloeistof wordt opgevangen.
- Heet water in de watertank: heet water kan de pomp beschadigen. Vul de watertank uitsluitend met koud water.
- Schade aan het email: start geen programma of functie wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt. Dit water dient voor gebruik te worden verwijderd.
- Ontkalkingsoplossing: zorg ervoor dat er geen ontkalkingsoplossing op het bedieningspaneel of andere oppervlakken van het apparaat komt. De oppervlakken raken dan beschadigd. Gebeurt dit toch, verwijder de ontkalkingsoplossing dan direct met water.
- Watertank reinigen: watertank niet in de afwasmachine reinigen. De tank raakt dan beschadigd. Reinig de watertank met een zachte doek en een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel.

Milieubescherming

Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energiebesparing

- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing wordt aangegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen om te bakken. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De binnenruimte is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee rechthoekige vormen naast elkaar in de binnenruimte plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

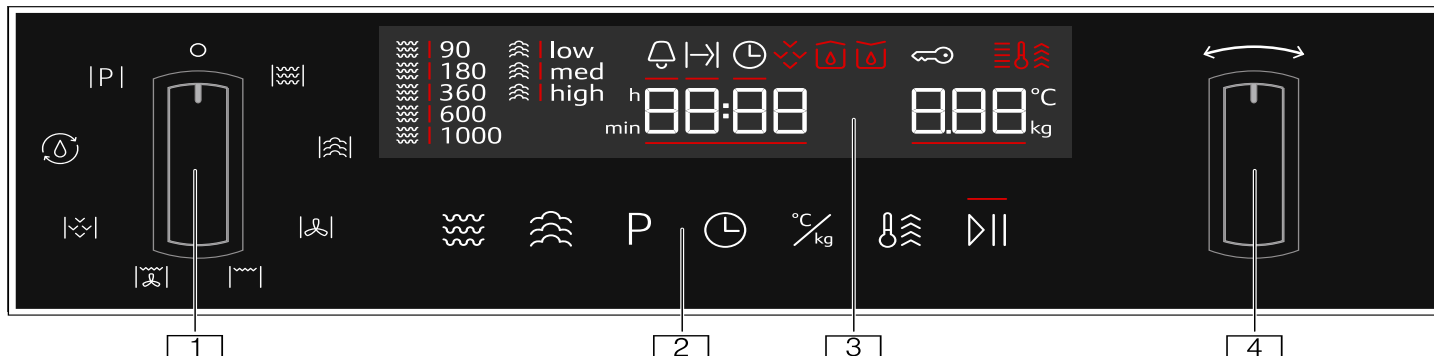
In dit hoofdstuk geven we u uitleg over display- en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Aanwijzing: Afhankelijk van het apparaattype zijn kleuren- en detailafwijkingen mogelijk.

Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel stelt u met behulp van functiekeuzeknoppen, draaiknoppen en touch-velden de verschillende functies van uw apparaat in. Het display geeft de actuele instellingen weer.

Als het apparaat ingeschakeld is, toont het overzicht het bedieningspaneel met een gekozen functie.



1 Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u verschillende functies in. U kunt de functiekeuzeknop vanuit de nulstand naar rechts of links draaien.

2 Touch-velden

Achter de touch-velden liggen sensoren. Tip op het symbool om de functie te kiezen.

3 Display

Op het display zijn symbolen van actieve functies en de tijdfuncties te zien.

4 Draaiknop

Met de draaiknop stelt u de temperatuur voor de verwarmingsmethode in of kiest u de instelling voor andere functies. U kunt de draaiknop naar rechts of naar links draaien.

Aanwijzingen

- Bij veel apparaten kunnen de functiekeuze- of draaiknoppen worden ingedrukt. Om te ver- en ontgrendelen in de nulstand op de functiekeuze- of draaiknop drukken.
- Staat de functiekeuzeknop in de nulstand (energiebesparingsmodus) en wordt er een functie gekozen, dan duurt het enkele seconden tot deze beschikbaar is (bijv. magnetron).

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u verschillende functies in.

Om altijd de juiste functie voor uw gerecht te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.

Stand	Gebruik	
	Nulstand	Het apparaat is uitgeschakeld en bevindt zich in de energiebesparingsmodus.
	Magnetron	Magnetronfunctie kiezen.
	Stoom	Er komt hete stoom in de binnenruimte.
	Hete lucht	De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Grill	Het hele oppervlak onder de grillelementen wordt heet.
	Circulatiegrill	De ventilator wervelt de hete lucht van de grillelementen rond het gerecht.
	Ontkalken	Voor het ontkalken van de verdampers. Dit zorgt ervoor dat hij goed blijft werken.
	Spoelen	Hiermee worden de buizen van de stoomeenheid met water gespoeld.
P	Programma's	Voor veel gerechten vindt u hier al voorgeprogrammeerde instellingen.

Touch-velden en display

Met de touch-velden kunt u verschillende extra apparaatfuncties instellen. Op het display ziet u de bijbehorende waarden.

Touch-velden

De betekenis van de verschillende touch-velden wordt hier kort uitgelegd.

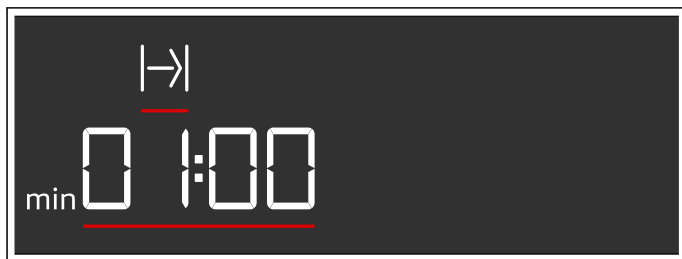
Symbool	Betekenis
	Magnetron Vermogensstanden van de magnetron kiezen, of de magnetronfunctie samen met een verwarmingsmethode inschakelen.
	Stoom Stoomstand kiezen of de stoomfunctie samen met een verwarmingsmethode inschakelen.
P	Programma's Programmakeuze opvragen, met de draaiknop het gewenste programma-nummer instellen.
	Tijdfuncties Tijdfuncties kiezen en instellen met de draaiknop.
	Snel voorverwarmen Snel voorverwarmen activeren / deactiveren
°C/kg	Temperatuur/ Gewicht Temperatuur/ Gewicht kiezen en instellen met de draaiknop.
	Start/Stop Werking starten of onderbreken Aanwijzing: Door lang te drukken wordt de werking beëindigd, de instellingen van de gekozen functie worden teruggezet naar de standaardwaarden.

Display

Het display is zo ingedeeld dat u de opgaven passend bij elke situatie met één blik kunt aflezen.

De waarde die u kunt instellen staat in de focus. De focus wordt weergegeven door een rode balk onder de instelwaarde.

De waarde in de focus kan direct met de draaiknop worden gewijzigd.



Display-elementen

De betekenis van de verschillende display-elementen wordt hier kort uitgelegd.

Symbool	Betekenis
	Wekker Is het symbool gemarkeerd, dan wordt op het display de wekkertijd weergegeven.
	Bereidingstijd Is het symbool gemarkeerd, dan wordt op het display de tijdsduur weergegeven.
	Tijd Is het symbool gemarkeerd, dan wordt op het display de tijd weergegeven.
h:min	Uren/minuten Tijdsduur in uren en minuten
min:s	Minuten/seconden Tijdsduur in minuten en seconden
	Opvangbakje Statusindicatie opvangbakje
	Watertank Statusindicatie watertank
	Snel voorverwarmen Is het symbool verlicht, dan is snel voorverwarmen geactiveerd.
	Ontkalken Wanneer het symbool knippert moet het apparaat ontkalkt worden.

Statusindicatie opvangbakje en watertank

De statusindicatie is alleen verlicht als het opvangbakje of de watertank nodig zijn voor de gekozen functie. De indicatie kan verschillende toestanden weergeven en informeert u over de nodige handelingsstappen.

Statusindicatie watertank

Symbool	Betekenis
	Het symbool is verlicht, de pijl knippert De watertank bevindt zich in de tankschacht en moet gevuld worden.
	Het symbool zonder pijl knippert De watertank bevindt zich in de tankschacht en moet ingeschoven worden.
	Het symbool zonder pijl is verlicht De watertank bevindt zich in de tankschacht. Verdere actie is niet nodig.

Statusindicatie opvangbakje

Symbool	Betekenis
	Het symbool is verlicht, de pijl knippert Het opvangbakje zit in de tankschacht en moet leeggemaakt worden.
	Het symbool zonder pijl knippert Het opvangbakje zit niet in de tankschacht. Het opvangbakje in de tankschacht schuiven.
	Het symbool zonder pijl is verlicht Het opvangbakje bevindt zich in de tankschacht. Verdere actie is niet nodig.

Temperatuurindicatie

De rode thermometer rechtsboven in het display geeft aan dat het apparaat opwarmt.

Is er een verwarmingsmethode ingesteld, dan raken de balken van onderen naar boven rood gevuld, naarmate de binnenruimte verder opwarmt.

Bij de grill- en stoomfunctie zijn de balken direct volledig verlicht.

Bij de magnetronfunctie zijn de balken niet verlicht.

Wanneer u voorverwarmt, is het optimale tijdstip voor het inschuiven van het gerecht bereikt zodra alle vijf balken rood verlicht zijn.



Aanwijzing: Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Nachtmodus

Om energie te besparen wordt de helderheid van het display van 22 tot 5.59 uur automatisch verminderd.

Draaiknop

Met de draaiknop wijzigt u de instelwaarden die op het display worden weergegeven en in de focus staan.

Bij de meeste keuzelijsten, bijv. programma's, begint na het laatste punt het eerste weer.

Bij waarden, bijv. gewicht, moet u de draaiknop weer terugdraaien wanneer de minimale of maximale waarde bereikt is.

Funcities

Uw apparaat beschikt over verschillende functies die het gebruik vergemakkelijken.

De precieze beschrijvingen hiervan vindt u in de betreffende hoofdstukken.

Functie	Gebruik
Verwarmingsmethoden → "Apparaat bedienen" op pagina 109	Er zijn verschillende fijn afgestemde verwarmingsmethoden voor een optimale bereiding van uw gerechten.
Magnetron → "De magnetron" op pagina 110	Met de magnetron kunt u de gerechten sneller bereiden, verwarmen of ontdooien.
Stoom → "Stoom" op pagina 113	Er zijn verschillende fijn afgestemde stoomstanden voor een optimale bereiding van uw gerechten.
Gecombineerde werking met magnetron → "Magnetron-combi instellen" op pagina 112	Hiermee kunt u naast een verwarmingsmethode de magnetron inschakelen.

Stoom-combi → "Stoom-combi instellen" op pagina 114	Hiermee kunt u naast een verwarmingsmethode de stoomfunctie inschakelen.
Reinigen → "Reinigingsfunctie" op pagina 124	Er zijn verschillende functies voor de reiniging: Ontkalken en Spoelen.
Basisinstellingen → "Basisinstellingen" op pagina 121	U kunt de basisinstellingen van uw apparaat aanpassen aan uw wensen.

Verwarmingsmethoden

Om altijd de juiste verwarmingsmethode voor uw gerecht te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.

Aan de hand van de afzonderlijke symbolen ziet u om welke verwarmingsmethoden het gaat.

Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
Hete lucht	40 °C 100-230°C	Gistdeeg laten rijzen, slagroom-taarten ontdooien. Voor het bakken en braden op één niveau.
Grill	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Voor het grillen van platte stukken, zoals steaks, worstjes of toast, en voor het gratineren.
Circulatiegrillen	100-190 °C	Voor het braden van gevogelte, hele vis en grotere vleesstukken.

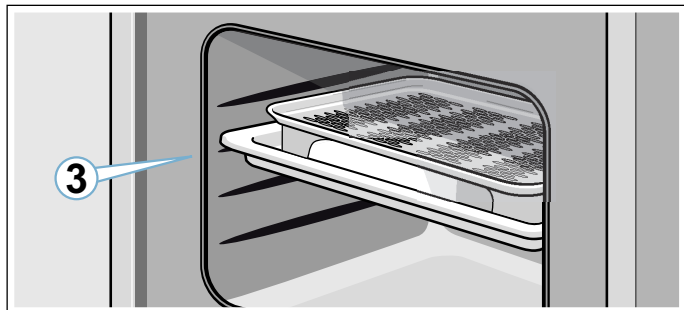
Voorgestelde waarden

Bij elke verwarmingsmethode geeft het apparaat een voorgestelde temperatuur of stand weer. U kunt deze overnemen of in het betreffende gebied veranderen.

Stoom

U kunt de stoomfunctie alleen of in combinatie met alle verwarmingsmethoden en de magnetronfunctie gebruiken.

Om optimaal gebruik te kunnen maken van de stoomfunctie dient u het rooster te verwijderen. Plaats de glazen braadslede op inschuifhoogte 3 en zet de stoombak erin.



Stoomstanden

Bij de stoomfunctie kunt u kiezen uit verschillende intensiteiten. De stoomstanden kunnen worden gekozen via het touch-veld . De gekozen stoomstand is te zien op het display.

Stand	Intensiteit	Gebruik	Displayweergave
1	laag	Voor het ontdooien van groente, vlees, vis en fruit.	low
2	gemiddeld	Voor het klaarmaken van desserts, vis en worstjes.	med
3	sterk	Voor het bereiden van groente, vis, bijgerechten, voor het uitpersen van fruit en om te blancheren.	high

Magnetron

U kunt m.b.v. diverse standen verschillende magnetronvermogens gebruiken, geschikt voor uiteenlopende soorten gerechten en manieren van bereiden. De magnetronstanden komen niet altijd overeen met het precieze aantal watt dat door het apparaat wordt gebruikt.

De volgende magnetronstanden zijn beschikbaar.

Magnetronstand	maximale tijdsduur
90	1 uur 30 minuten
180	1 uur 30 minuten
360	1 uur 30 minuten
600	1 uur 30 minuten
1000	30 minuten

U kunt de magnetronfunctie alleen of in combinatie met alle verwarmingsmethoden en de stoomfunctie gebruiken.

Uitzonderingen:

Magnetronstand 1000 watt

Hete lucht 40°C

Hier leest u hoe u de magnetron kunt combineren met de verwarmingsmethoden en de stoomfunctie:

→ "Magnetron-combi instellen" op pagina 112

Binnenruimte

Verschillende functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat. Zo wordt bijv. de binnenruimte volledig verlicht en een koelventilator beschermt het apparaat tegen oververhitting.

Apparaatdeur openen

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking stopgezet. Deuren sluiten en op het veld tippen, om de werking voort te zetten.

Verlichting van de binnenruimte

De verlichting van de binnenruimte is tijdens het gebruik altijd aan. Wanneer de werking beëindigd wordt, gaat de verlichting uit.

De verlichting van de binnenruimte gaat aan wanneer u de apparaatdeur opent. Dit helpt u bijv. bij de reiniging van uw apparaat. Na ca. 15 minuten gaat de verlichting van de binnenruimte automatisch weer uit.

Koelventilator

Uw apparaat heeft een koelventilator. De koelventilator wordt bij het gebruik ingeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Na gebruik loopt de koelventilator een bepaalde tijd na.

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Dan raakt het apparaat oververhit.

Aanwijzingen

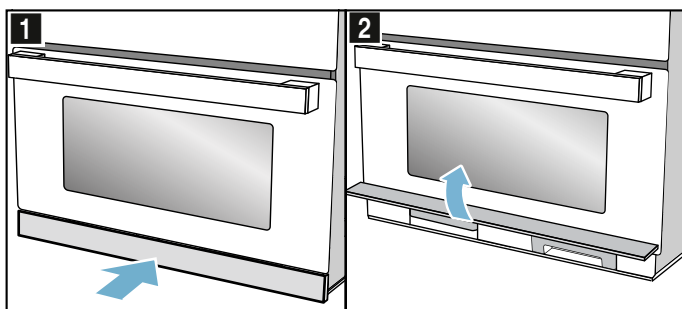
- Bij gebruik van de magnetronfunctie blijft het apparaat koud. De koelventilator wordt echter toch ingeschakeld. Hij kan verder lopen, ook wanneer de magnetronfunctie al beëindigd is.
- Bij het deurraam, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater ontstaan. Dit is normaal, de werking van het apparaat wordt hierdoor niet gehinderd. Verwijder het condenswater na de bereiding.

Tankpaneel

De tankafdekking zit onder de apparaatdeur en maakt toegang tot het opvangbakje en de watertank mogelijk. Beide bevinden zich achter de tankafdekking. Om de tankafdekking te openen en te sluiten gaat u als volgt te werk:

Om het te openen drukt u kort op het midden van de tankafdekking. De tankafdekking klapt naar boven.

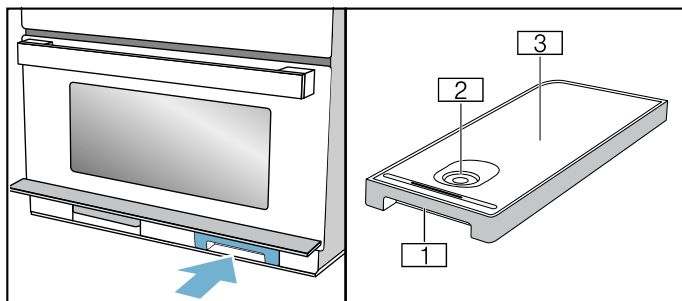
Om het te sluiten klapt u de tankafdekking naar beneden en drukt u kort op het midden van de tankafdekking. De tankafdekking is vergrendeld.



Watertank

Het apparaat is met een watertank uitgerust. De watertank bevindt zich rechts achter de tankafdekking. Voor gebruik met stoom vult u de watertank met water. → "Watertank vullen" op pagina 114

Knipt de pijl van het watertanksymbool  op het display, dan moet de watertank met vers water worden gevuld.

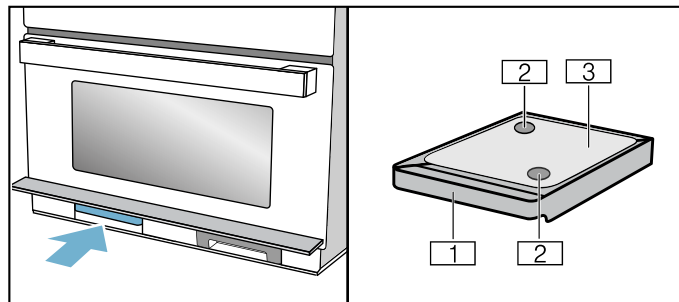


- 1 Handgreep voor het verwijderen en inschuiven van de watertank
- 2 Vulopening
- 3 Tankdeksel

Opvangbakje

Het apparaat is voorzien van een opvangbakje. Het opvangbakje zit links achter de tankafdekking. Maak voor en na het uitvoeren van de reinigingsfuncties → "Reinigingsfunctie" op pagina 124 het opvangbakje leeg

Knipt de pijl van het symbool van het opvangbakje  op het display, dan moet het opvangbakje worden leeggemaakt.



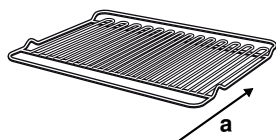
- 1 Handgreep voor het verwijderen en inschuiven van de watertank
- 2 Opvangopeningen
- 3 Tankdeksel

Toebehoren

Bij uw apparaat horen verschillende toebehoren. Hier is krijgt u een overzicht over de meegeleverde toebehoren en de manier waarop ze worden gebruikt.

Meegeleverde toebehoren

Uw apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:



Rooster

Als plaats om bakvormen op te zetten of om te grillen en te gratineren.

Gebruik het rooster voor het grillen op de inschuifhoogtes 3 en 4.

Het rooster is niet geschikt voor gebruik met de magnetron alleen of met stoom.

Let er bij het inschuiven op dat dit in de goede richting gebeurt.



Glazen braadslede

De glazen braadslede kan worden gebruikt bij alle functies en in combinatie met het garen. Deze dient ook als bescherming tegen spetters, wanneer u levensmiddelen direct op het rooster grilt.

Laat de glazen braadslede eerst afkoelen voordat u hem schoonmaakt of in koud water legt, anders kan het glas beschadigd raken.



Stoombak

De stoombak wordt in de glazen braadslede gezet, voor de bereiding met de functies stoom of stoom met magnetron. Hiervoor moet de glazen braadslede op inschuifhoogte 3 zijn geplaatst. De voedingsmiddelen kunnen direct in de stoombak worden gelegd.

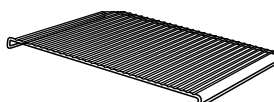
De stoombak is afwasmachinebestendig. De stoombak niet met alleen de magnetronfunctie of met de verwarmingsmethode Grill, Hete lucht of Circulatiegrill gebruiken.

Gebruik alleen originele accessoires van de fabrikant van uw apparaat. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

Accessoires kunt u nabestellen bij de servicedienst, in de vakhandel of via het internet.

Extra accessoires

Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat kunnen extra accessoires meegeleverd zijn.



Inzetrooster

Om te bakken. Plaats het inzetrooster met de voetjes naar beneden in de glazen braadslede. Zo worden afdruipeend vet en vleessappen opgevangen. Het inzetrooster is niet geschikt voor gebruik met de magnetron of met stoom.

Extra toebehoren

Meer toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.

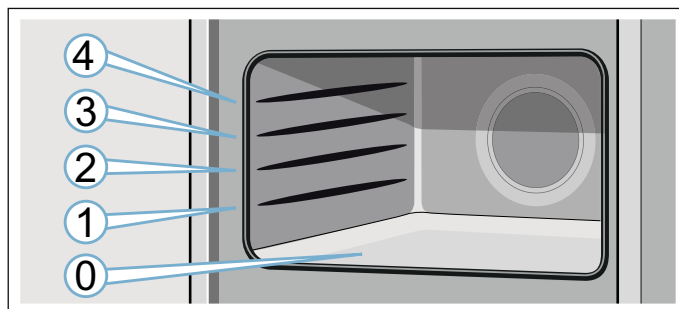
Speciale accessoires

Glazen braadpan

Voor stoofgerechten die u klaarmaakt in de oven en ovenschotels.

Accessoires inschuiven

De binnenruimte heeft 4 inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.



Zet de accessoires in de geleiding en schuif ze volledig in.

Aanwijzing: De bodem van de binnenruimte (hoogte 0) is vooral geschikt voor de magnetronfunctie, omdat het vermogen hiervan daar het beste is. Gebruik hiervoor uitsluitend magnetronbestendige vormen.



Voor het eerste gebruik

Voordat u uw nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u enkele instellingen uitvoeren: Reinig daarnaast de binnenruimte en de toebehoren.

De machine dient afgemonteerd en aangesloten te zijn.

Eerste gebruik

Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnt op het display het verzoek om de tijd in te stellen. Het kan enkele seconden duren tot de melding verschijnt.

Tijd instellen

Bij ingebruikname staat de tijdsweergave in de focus. De waarde **12:00** knippert op het display en het symbool ☀ is verlicht. Stel de tijd in.

1. Met de draaiknop de tijd instellen.
2. Tip op het veld ☀.
De tijd is ingesteld.

Tijd wijzigen

Aanwijzing: Om de tijd te kunnen veranderen moet het apparaat uitgeschakeld zijn.

1. Twee keer op het veld ☀ tippen.
Op het display verschijnt het symbool ☀ en de tijd.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
3. Tip op het veld ☀.
De tijd is ingesteld.

Aanwijzingen

- Wanneer na het instellen van de tijd niet op het veld ☀ wordt getipt, wordt de ingestelde waarde na enkele seconden automatisch overgenomen.
- Is de functiekeuzetoets gedurende het uitvoeren van de instellingen bewogen, dan moet hij vervolgens weer in de nulstand worden gezet. Pas dan kan het apparaat worden gebruikt.
- Om het stand-by verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.

Waterhardheid instellen.

Om ervoor te zorgen dat uw apparaat u er op het juiste moment aan herinnert dat u dient te ontkalken, moet u de juiste waterhardheid instellen.

Standaard is waterhardheid 4 (zeer hard) ingesteld.

Attentie!

Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.

Gebruik geen gedistilleerd water, geen sterk chloridehoudend leidingwater (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.

Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater zonder koolzuur of onthard water.

Aanwijzingen

- Is het water zeer kalkhoudend, dan raden wij u aan om onthard water te gebruiken.
- Gebruikt u uitsluitend onthard water, dan kunt u als waterhardheid "onthard" instellen.
- Gebruikt u mineraalwater, stel dan waterhardheid "4 zeer hard" in.
- Gebruikt u mineraalwater, dan mag dit geen koolzuur bevatten.

Waterhardheid	Instelling
0	0 onthard
1 (tot 1,3 mmol/l)	1 zacht
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 gemiddeld
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 hard
4 (meer dan 3,8 mmol/l)	4 zeer hard

U kunt de waterhardheid in de basisinstellingen veranderen. → *"Basisinstellingen" op pagina 121*

Binnenruimte en toebehoren reinigen

Voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de toebehoren te reinigen.

Binnenruimte reinigen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u binnenruimte op. Deze dient leeg en gesloten te zijn. Ideaal hiervoor is een uur met hete lucht ☀ op 180°C. Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

1. Met de functiekeuzeknop Hete lucht ☀ instellen.
2. Met de draaiknop 180 C instellen.
3. Tip op het veld ☀.

Het apparaat begint op te warmen.

Na een uur het apparaat uitschakelen. Hiervoor op het veld ☀ tippen en vervolgens de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

Apparaat bedienen

U heeft de bedieningselementen en hun werking al leren kennen. Nu leggen we uit hoe u het apparaat instelt. U komt te weten wat er bij het in- en uitschakelen gebeurt en hoe u de functies instelt.

Apparaat in- en uitschakelen

Uw apparaat moet eerst ingeschakeld worden voordat u iets kunt instellen.

Schakel het apparaat uit wanneer u het niet nodig heeft. Wanneer er langere tijd niets is ingesteld, gaat het apparaat automatisch uit.

Apparaat inschakelen

Aan de functiekeuzeknop draaien om het apparaat in te schakelen.

Op het display verschijnt een standaardwaarde in de focus. Het apparaat is klaar voor gebruik.

U kunt in de afzonderlijke hoofdstukken nalezen hoe u de functies instelt.

Apparaat uitschakelen

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Een eventueel lopende functie wordt afgebroken.

Op het display verschijnt de tijd.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen vastleggen of de tijd wel of niet wordt weergegeven als het apparaat uitgeschakeld is.

Functie instellen.

Nadat er een functie gekozen is, verschijnen de voorgestelde waarden op het display. U kunt deze instelling direct starten.

In principe geldt:

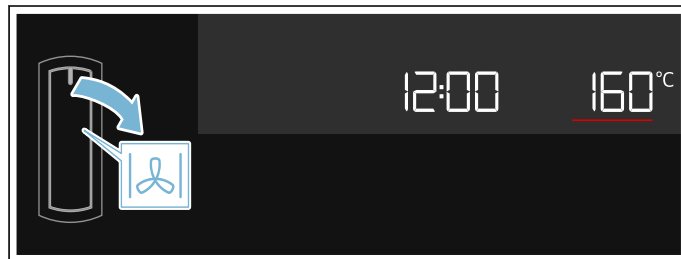
1. Met de functiekeuzeknop de functie kiezen.
2. Zo nodig andere instellingen uitvoeren. Hiervoor op het betreffende veld tippen en met de draaiknop de waarde veranderen.
3. Tip op het veld ▶||.

De werking start. De LED°▶|| brandt.

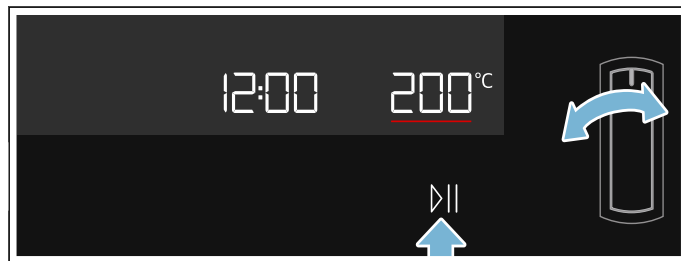
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Voorbeeld: Hete lucht  bij 200°C

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode Hete lucht  instellen. Op het display verschijnt de voorgestelde temperatuur 160°C.



2. Met de draaiknop de temperatuur op 200°C instellen.
3. Tip op het veld ▶||.



Het apparaat begint op te warmen. De LED°▶|| brandt. De temperatuurindicatie wordt gevuld.

U kunt op elk moment met de draaiknop de temperatuur veranderen.

Aanwijzingen

- Na het opwarmen zijn geringe temperatuurschommelingen normaal, afhankelijk van de verwarmingsmethode.
- Tijdens het gebruik kan de temperatuur niet op 40°C worden ingesteld.

Tijdsduur instellen

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. Op het veld ⊖ tippen tot het symbool |→| in de focus staat.
3. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
4. Tip op het veld ▶||. Het apparaat begint op te warmen. De LED°▶|| brandt. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

Werking onderbreken

1. Op het veld ▶|| tippen of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken, de LED ▶|| knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld ▶||. De werking wordt voortgezet, de LED ▶|| brandt.

Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

Snel voorverwarmen

Met de functie Snel voorverwarmen bereikt uw apparaat de ingestelde temperatuur bijzonder snel.

Gebruik Snel voorverwarmen bij ingestelde temperaturen boven de 100 °C. Voor de volgende verwarmingsmethoden is de functie Snel voorverwarmen beschikbaar:

-  Hete lucht (uitzondering: Hete lucht 40 °C)
-  Circulatiegrill

Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, plaatst u het gerecht pas in de binnenruimte wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. Tip op het veld .
Op het display is het symbool  verlicht.
3. Tip op het veld .
Het apparaat begint op te warmen. De LED  brandt.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het symbool  verdwijnt van het display. Het apparaat uitschakelt loopt verder met de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

Het snel voorverwarmen afbreken

Tip op het veld . Het symbool  verdwijnt van het display. Het apparaat loopt verder met de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur.

Aanwijzing: Het snel voorverwarmen wordt na uiterlijk 15 minuten automatisch gedeactiveerd.

Automatische veiligheidsuitschakeling

De automatische veiligheidsuitschakeling wordt geactiveerd wanneer het apparaat gedurende langere tijd in gebruik is zonder ingestelde tijdsduur.

Na 9 uur schakelt het apparaat automatisch uit.



De magnetron

Met de magnetron kunt u de gerechten bijzonder snel bereiden, verwarmen of ontdooien. U kunt de magnetron alleen, of in combinatie met verwarmingsmethoden gebruiken.

Om de magnetron optimaal te kunnen gebruiken, dient u de aanwijzingen over de vormen in acht te nemen. Zie ook de opgaven in de toepassingstabellen aan het einde van de gebruiksaanwijzing.

Om optimaal gebruik te maken van de magnetron dient u de vorm altijd op de bodem van de binnenruimte te plaatsen. Neem het rooster weg. Houd u aan de aanwijzingen over de vormen.

Vormen

Niet alle vormen zijn geschikt voor de magnetron. Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron. Dan worden de gerechten verwarmd en raakt het apparaat niet beschadigd.

Geschikte vormen

Geschikt zijn hittebestendige vormen van glas, glaskeramiek, porselein, keramiek of temperatuurbestendige kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

U kunt ook servies gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te brengen. Gebruik alleen servies met goud- of zilverdecor wanneer de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

Ongeschikte vormen

Metalen servies is niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. In gesloten metalen vormen blijven de gerechten koud.

Attentie!

Ontstaan van vonken: metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Vonken kunnen de binnenste deurruit aantasten.

Vormtest

Schakel de magnetron nooit in als er geen gerecht in staat. De enige uitzondering hierop is de korte vormtest.

Wanneer u niet zeker weet of een vorm geschikt is voor de magnetron, doet u deze test:

1. Plaats de lege vorm 1/2 - 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat.
2. Controleer tussentijds de temperatuur van de vorm. De vorm moet koud of handwarm blijven.

Wordt hij heet of ontstaan er vonken, dan is hij niet geschikt. Breek de test af.



Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

Magnetronstanden

De magnetronvermogens zijn standen en komen niet altijd overeen met het precieze aantal watt dat door het apparaat wordt gebruikt.

De volgende magnetron-standen zijn beschikbaar.

Magne-tronstand	maximale tijdsduur	Gebruik
90	1 uur 30 minuten	Voor het ontdooien van kwetsbare gerechten.
180	1 uur 30 minuten	Voor het ontdooien en verder bereiden.
360	1 uur 30 minuten	Voor het bereiden van vlees en het opwarmen van kwetsbare gerechten.
600	1 uur 30 minuten	Voor het opwarmen en bereiden van gerechten.
1000	30 minuten	Voor het verwarmen van vloeistoffen.

Voorgestelde waarden:

Bij elke magnetronstand stelt het apparaat een tijdsduur voor. U kunt deze overnemen of in het betreffende gebied veranderen.

De maximale instelling is bestemd voor het verwarmen van vloeistoffen. Ter bescherming van het apparaat wordt het maximale vermogen van de magnetron na enige tijd gereduceerd. Nadat het apparaat enige tijd is afgekoeld is het volle vermogen weer beschikbaar.

Intervallen van de tijdsinstelling

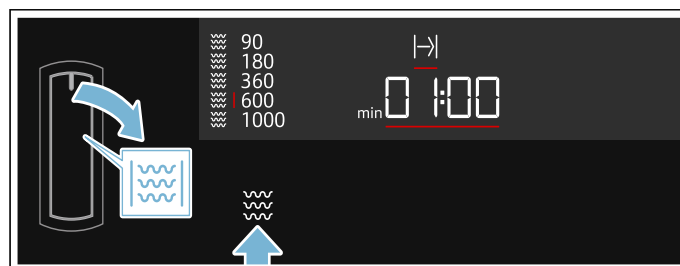
De interval bij het instellen van de gebruiksduur verandert naarmate de duur langer wordt.

Gebruiksduur	Interval
0 - 1 minuut	5 seconden
1 - 3 minuten	10 seconden
3 - 15 minuten	30 seconden
15 minuten - 1 uur	1 minuut
1 uur - 1 uur 30 minuten	5 minuten

Magnetron instellen

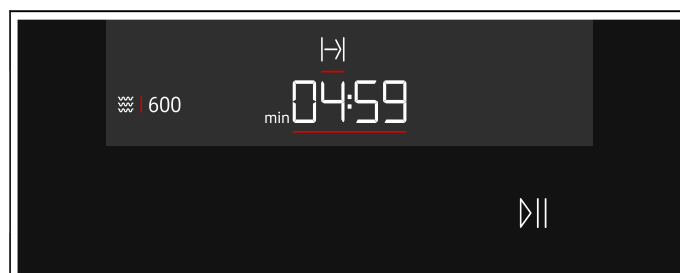
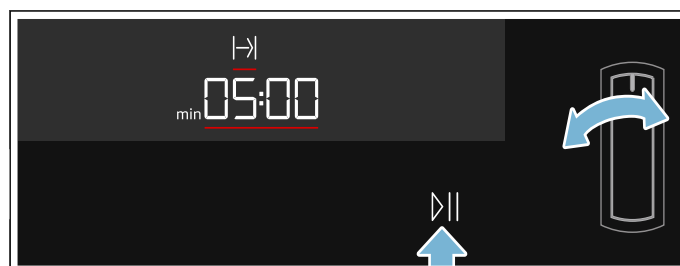
Voorbeeld: magnetronstand 600 watt, tijdsduur 5 min.

- Met de functiekeuzeknop de functie Magnetron  kiezen.
Het apparaat is klaar voor gebruik. Op het display wordt als voorgestelde waarde het maximale magnetronvermogen weergegeven . Dit kan op elk moment worden gewijzigd.
- Via het touch-veld Magnetronstand de gewenste vermogensstand kiezen.



Op het display wordt de magnetronstand gemarkeerd en een voorgestelde tijdsduur weergegeven.

- Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
Aanwijzing: U kunt ook eerst de tijdsduur en daarna de magnetronstand instellen.
- Tip op het veld .



De tijdsduur loopt af op het display. De LED  brandt.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Apparaatdeur openen of op een willekeurig veld tippen.

Tijdsduur veranderen

Met de draaiknop de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Magnetronvermogen veranderen

Op het veld  tippen tot de gewenste stand op het display is geselecteerd.

Aanwijzingen

- Door meerdere keren te tippen worden de vermogensstanden van de hoogste naar de laagste doorlopen.
- Wordt de magnetronfunctie pas na de start toegevoegd, dan pauzeert het apparaat. De werking starten via het veld .

Werking onderbreken

1. Op het veld  tippen of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken, de LED  knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld . De werking wordt voortgezet, de LED  brandt.

Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

Magnetron-combi instellen

U kunt de magnetronfunctie combineren met alle verwarmingsmethoden en de stoomfunctie. Het apparaat warmt op en tegelijkertijd wordt de magnetron ingeschakeld. Zo is uw gerecht sneller klaar.

Combinatiemogelijkheden

-  Stoom
-  Hete lucht
-  Grill
-  Circulatiegrill

Uitzonderingen:

 Magnetronstand 1000 watt

 Hete lucht 40°C

Combi instellen

Voorbeeld: Hetelucht  190°C met magnetron 360 W, 17 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de functie Hete lucht  instellen. Er verschijnt een voorgestelde waarde voor de temperatuur.
2. Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.
3. Op het veld Magnetronvermogen  tippen tot de gewenste stand op het display is gekozen. Er verschijnt een voorgestelde tijdsduur.
4. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
5. Tip op het veld . De werking start, de LED  brandt. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal, het symbool  is niet meer verlicht. Combi is geëindigd. Op een willekeurig veld tippen om het geluidssignaal te beeindigen.

Magnetronvermogen veranderen

Op het veld  tippen tot de gewenste stand op het display is geselecteerd.

Aanwijzingen

- Door meerdere keren te tippen worden de vermogensstanden van de hoogste naar de laagste doorlopen.
- Wordt de magnetronfunctie pas na de start toegevoegd, dan pauzeert het apparaat. De werking starten via het veld .

Werking onderbreken

1. Op het veld  tippen of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken, de LED  knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld . De werking wordt voortgezet, de LED  brandt.

Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

De binnenruimte drogen

U dient de binnenruimte na afloop van het programma droog te maken, zodat er geen vocht achterblijft.

Binnenruimte opwarmen

Om te drogen de binnenruimte opwarmen, zodat er vocht in verdampt. Open na afloop de apparaatdeur, zodat de waterdamp uit de binnenruimte verdwijnt.

1. Apparaat laten afkoelen.
2. Grove verontreiniging in de binnenruimte direct verwijderen en vocht van de bodem afnemen.
3. Met de functiekeuzeknop Circulatiegrill .
4. Twee keer op het veld  tippen. Het symbool Tijdsduur  is op het display gemarkeerd.
5. Met de draaiknop een tijdsduur van 15 minuten instellen.
6. Met het veld  het programma starten. Het drogen wordt gestart en na 15 minuten automatisch beëindigd.
7. Apparaatdeur openen en 1 tot 2 minuten open laten, zodat het vocht uit de binnenruimte kan ontsnappen.

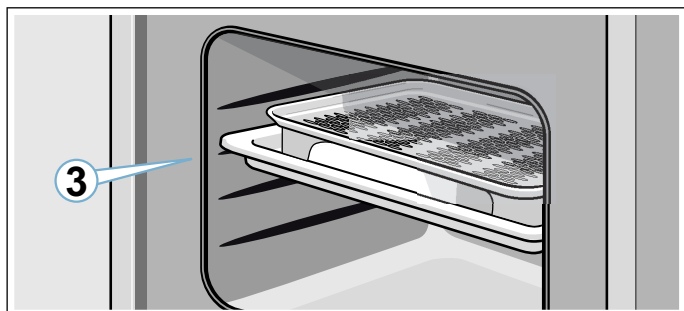
De binnenruimte handmatig schoonmaken

1. Apparaat laten afkoelen.
2. Vervuiling uit de binnenruimte verwijderen.
3. Binnenruimte met een spons droogmaken.
4. Apparaatdeur 1 uur open laten, zodat de binnenruimte helemaal droog wordt.

Stoom

U kunt de stoomfunctie alleen of in combinatie met alle verwarmingsmethoden en de magnetronfunctie gebruiken.

Om optimaal gebruik te kunnen maken van de stoomfunctie dient u het rooster te verwijderen. Plaats de glazen braadslede op inschuifhoogte 3 en zet de stoombak erin.



⚠ Waarschuwing – Kans op verbrandingen!

Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.

Geluiden

Pomp

Tijdens het gebruik hoort u een brommend geluid. Het geluid ontstaat door de werking van de pomp. Dit is normaal.

Bereiden met stoom

Stoomstanden

Bij de stoomfunctie kunt u kiezen uit verschillende intensiteiten. De stoomstanden kunnen worden gekozen via het touch-veld . De gekozen stoomstand is te zien op het display.

Stand	Intensiteit	Gebruik	Displayweergave
1	laag	Voor het ontdooien van groente, vlees, vis en fruit.	low
2	gemiddeld	Voor het klaarmaken van desserts, vis en worstjes.	med
3	sterk	Voor het bereiden van groente, vis, bijgerechten, voor het uitpersen van fruit en om te blancheren.	high

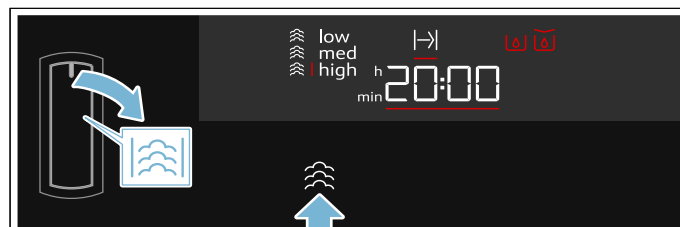
Stoom instellen

Aanwijzing: Is het apparaat langere tijd niet gebruikt, dan dient u eerst een keer te spoelen .

→ "Reinigingsfunctie" op pagina 124

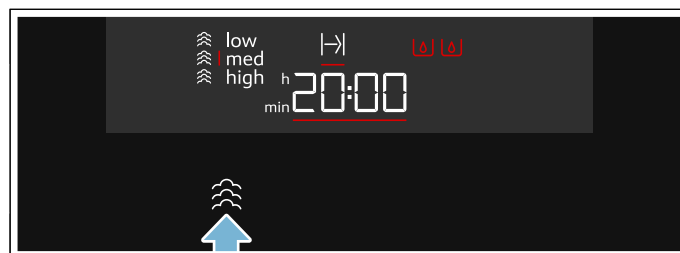
Voorbeeld: stoomstand 2: gemiddeld, tijdsduur 10 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de functie Stoom kiezen.



Het apparaat is klaar voor gebruik. Als standaardwaarden zijn de maximale stoomstand en een tijdsduur van 20 minuten ingesteld. De pijl van het watertank-symbool knippert.

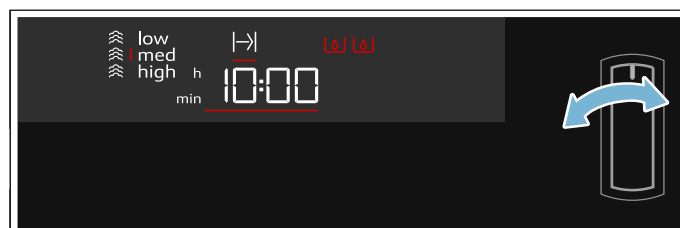
2. Watertank verwijderen, tot de markering MAX vullen met koud water en volledig in de tankschacht schuiven. → "Watertank vullen" op pagina 114
3. Op het veld tippen, tot de gewenste vermogensstand bereikt is.



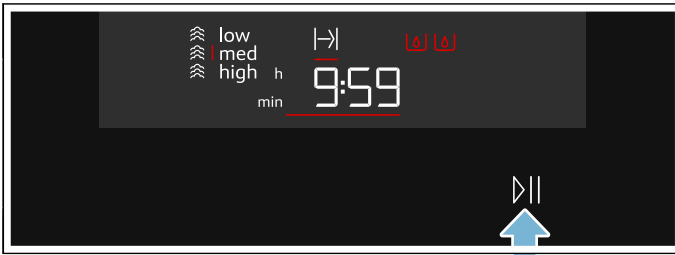
Op het display wordt de gekozen stoomstand weergegeven.

4. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.

Aanwijzing: U kunt ook eerst de tijdsduur en daarna de stoomstand instellen.



5. Tip op het veld ▷||.



De pijl van het watertanksymbool verdwijnt, het watertanksymbool is verlicht. Het programma start. De LED brandt. De tijdsduur loopt af op het display. Het tijdstip waarop de watertank leegraakt, is afhankelijk van de stoomstand. Wanneer de watertank tijdens het gebruik leegraakt, wordt het programma onderbroken en knippert de pijl van het watertank-symbool . De watertank tot de markering MAX vullen met koud water en de werking via het veld voortzetten.

Aanwijzingen

- Terwijl het apparaat loopt, kan de stoomstand op elk moment via het veld worden gewijzigd.
- Na de bereiding met stoom de druipgoot en de binnenruimte afnemen. → "Na gebruik met stoom altijd:" op pagina 115

Stoom-combi instellen

Bij enkele verwarmingsmethoden kunt u de stoomfunctie erbij inschakelen.

Bij de bereiding met stoom wordt met verschillende tussenpozen en intensiteiten stoom in de binnenruimte geleid. Hierdoor krijgt u een beter bereidingsresultaat.

Uw gerecht

- krijgt een knapperig korstje
- krijgt een glanzend oppervlak
- wordt van binnen sappig en zacht
- en het volume wordt slechts minimaal gereduceerd

Combinatiemogelijkheden

- Magnetron
- Hete lucht
- Grill
- Circulatiegrill

Uitzonderingen:

- Magnetronstand 1000 watt
- Hete lucht 40°C

Combinatiefunctie instellen

Voorbeeld: Hetelucht 190°C met stoomstand 2.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode Hete lucht instellen.
Er verschijnt een voorgestelde waarde voor de temperatuur.
2. Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.
3. Op het veld Stoom tippen tot de gewenste stand op het display is geselecteerd.
Op het display verschijnt het watertanksymbool .

4. Watertank vullen.

5. Op het veld tippen.

Het programma start, de LED brandt. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

Aanwijzing: Wanneer de watertank tijdens het gebruik leegraakt, dan loopt het programma zonder stoom verder. Er verschijnt geen indicatie op het display.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal, het symbool is niet meer verlicht. Combi is geëindigd. Op een willekeurig veld tippen om het geluidssignaal te beëindigen.

Stoomstand wijzigen

Op het veld tippen tot de gewenste stand op het display is geselecteerd.

Aanwijzing: Door meerdere keren te tippen worden de standen van de hoogste tot de laagste doorlopen. Na de laagste stand wordt de stoomfunctie gedeactiveerd. Door opnieuw te tippen wordt de stoomfunctie geactiveerd, beginnend bij de hoogste stand.

Werking onderbreken

1. Op het veld tippen of de apparaatdeur openen.
De werking wordt onderbroken, de LED knippert.
 2. De apparaatdeur sluiten.
 3. Tip op het veld .
- De werking wordt voortgezet, de LED brandt.

Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

Watertank vullen.

De watertank bevindt zich rechts achter de tankafdekking onder de apparaatdeur. Voordat u de stoomfunctie gaat gebruiken dient u de tankafdekking te openen en water in de watertank te doen.

Zorg ervoor dat u de waterhardheid correct heeft ingesteld. → "Basisinstellingen" op pagina 121

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel en verbranding!!

Vul de watertank uitsluitend met water. Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank. Door hete oppervlakken in de binnenruimte kunnen dampen van brandbare vloeistoffen vlam vatten (explosieve verbranding). De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

Attentie!

Schade aan het apparaat door gebruik van ongeschikte vloeistoffen.

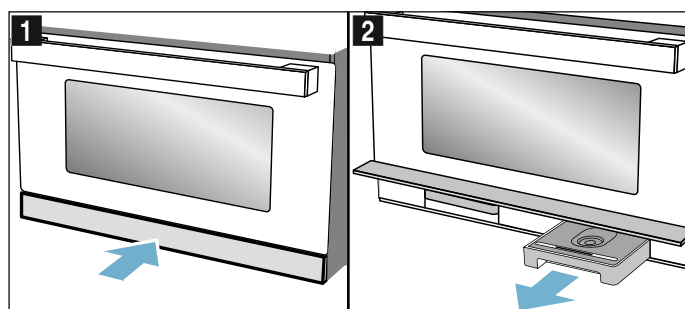
Gebruik geen gedistilleerd water, geen sterk chloridehoudend leidingwater (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.

Gebruik uitsluitend vers, koud leidingwater zonder koolzuur of onthard water.

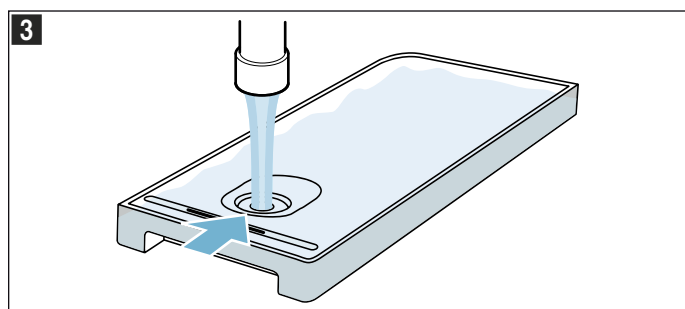
Aanwijzingen

- Is het water zeer kalkhoudend, dan raden wij u aan om onthard water te gebruiken.
- Gebruikt u uitsluitend onthard water, dan kunt u als waterhardheid "onthard" instellen.

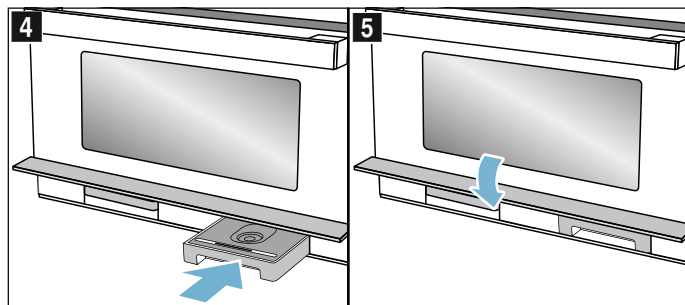
1. Kort op het midden van de tankafdekking drukken. De tankafdekking gaat open. Het opvangbakje (links) en de watertank (rechts) zijn toegankelijk.
2. De watertank uit de tankschacht nemen.



3. De watertank tot de markering "MAX" vullen met koud water.



4. De watertank weer in de tankschacht plaatsen en deze volledig inschuiven.
5. De tankafdekking sluiten.



De stoomfunctie kan worden gebruikt.

Watertank bijvullen

Wanneer de watertank tijdens gebruik leegloopt, is de reactie van het apparaat afhankelijk van de functie:

- Stoomfunctie: het programma wordt onderbroken, er verschijnt een melding op het display. Bij de hoogste stoomstand is één tankvulling voldoende voor ca. 30-40 minuten en bij lagere stoomstanden voor een duidelijk langere tijd.
- Stoom met magnetron: het programma wordt onderbroken. Eén tankvulling is voldoende voor ca. 50 min.
- Hete lucht of Grill met stoom: het programma wordt voortgezet met Hete lucht of Grill, er verschijnt geen melding op het display. Bij de hoogste stoomstand is één tankvulling voldoende voor ca. 3 uur en bij lagere stoomstanden voor een duidelijk langere tijd.
- Circulatiegrill met stoom: het programma wordt voortgezet met Circulatiegrill, er verschijnt geen melding op het display. Eén tankvulling is voldoende voor ca. 9 uur.

Aanwijzing: De aangegeven tijden kunnen variëren.

Vul de watertank opnieuw tot de markering "MAX".

1. Paneel openen.
2. Watertank uitnemen en bijvullen.
3. Plaats de gevulde watertank terug en het paneel sluiten.

Na gebruik met stoom altijd:

In de binnenruimte blijft vocht achter. Neem de druiptgoot en de binnenruimte voorzichtig af. Het wordt aanbevolen om na gebruik altijd de functie Spoelen  te gebruiken. Vervolgens de watertank en het opvangbakje leegmaken en drogen.

Aanwijzing: Kalkvlekken verwijderen met een in azijn gedrenkte doek, afnemen met helder water en drogen met een zachte doek.

Spoelen

Om uw apparaat schoon te houden, kunt u water door het buissysteem pompen. Het water loopt vervolgens in het opvangbakje.

Starten

1. Met de functiekeuzeknop Spoelen  kiezen. De tijdsduur van het programma wordt weergegeven. Deze kan niet worden veranderd.
2. Tankpaneel openen.
3. Opvangbakje verwijderen en leegmaken.
4. Het lege opvangbakje volledig inschuiven.
5. Watertank verwijderen en vullen met schoon water.
6. Watertank volledig inschuiven.
7. Tankpaneel sluiten.
8. Tip op het veld . Er wordt water door de buizen gepompt. De tijdsduur loopt af op het display. Zodra de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal. Opvangbakje leegmaken.

Watertank leegmaken

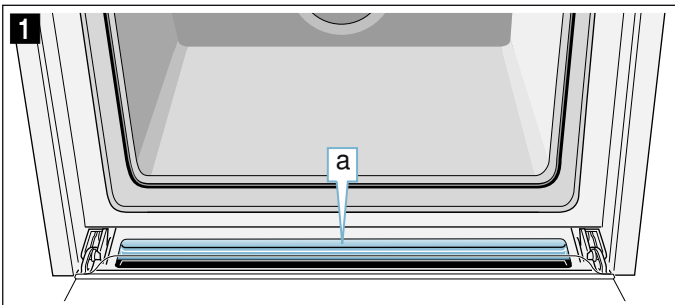
1. Kort op het midden van de tankafdekking drukken. De tankafdekking klappt naar boven.
2. Watertank verwijderen.
3. Deksel van de watertank voorzichtig afnemen.
4. Watertank leegmaken, schoonmaken met afwasmiddel en grondig uitspoelen met helder water.
5. Alle onderdelen drogen met een zachte doek.
6. Dichting van het deksel na gebruik droogwrijven.
7. Met het deksel eraf laten drogen.
8. Deksel op de watertank plaatsen en aandrukken.
9. Watertank volledig inschuiven.
10. Tankpaneel sluiten en kort in het midden drukken. De tankafdekking is vergrendeld.

Attentie!

- De watertank niet laten drogen in de hete binnenruimte. De tank raakt dan beschadigd.
- De watertank niet reinigen in de vaatwasmachine. De tank raakt dan beschadigd.

Druipgoot droogmaken

1. Apparaat laten afkoelen.
2. Apparaatdeur openen.
3. Tankpaneel openen.
4. Watertank en opvangbakje verwijderen.
5. Druipgoot **a** onder de binnenruimte droogmaken met een schoonmaakdoekje (Afb. **1**).



De binnenruimte drogen

U dient de binnenruimte na afloop van het programma droog te maken, zodat er geen vocht achterblijft.

Binnenruimte opwarmen

Om te drogen de binnenruimte opwarmen, zodat er vocht in verdampt. Open na afloop de apparaatdeur, zodat de waterdamp uit de binnenruimte verdwijnt.

1. Apparaat laten afkoelen.
2. Grove verontreiniging in de binnenruimte direct verwijderen en vocht van de bodem afnemen.
3. Met de functiekeuzeknop Circulatiegrill .
4. Twee keer op het veld  tippen. Het symbool Tijdsduur  is op het display gemarkeerd.
5. Met de draaiknop een tijdsduur van 15 minuten instellen.
6. Met het veld  het programma starten. Het drogen wordt gestart en na 15 minuten automatisch beëindigd.
7. Apparaatdeur openen en 1 tot 2 minuten open laten, zodat het vocht uit de binnenruimte kan ontsnappen.

De binnenruimte handmatig schoonmaken

1. Apparaat laten afkoelen.
2. Vervuiling uit de binnenruimte verwijderen.
3. Binnenruimte met een spons droogmaken.
4. Apparaatdeur 1 uur open laten, zodat de binnenruimte helemaal droog wordt.

Automatische programma's

Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. U kiest het programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Het automatische programma neemt de optimale instelling over. U kunt kiezen uit 30 programma's.

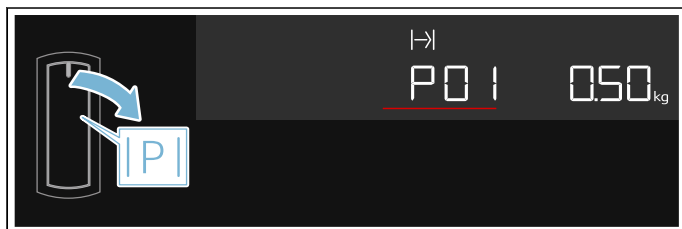
Aanwijzingen

- Neem het product uit de verpakking en weeg het. Kunt u het exacte gewicht niet invoeren, rond het dan naar boven of beneden af.
- Plaats de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte.
- Gebruik voor de programma's altijd vormen die hittebestendig en geschikt zijn voor de magnetron, bijv. van glas of keramiek. Neem hiervoor de aanwijzingen voor de accessoires in de programmatabellen in acht.
- Gebruik voor een optimaal bereidingsresultaat alleen ongeschonden levensmiddelen en vlees op koelkasttemperatuur. Gebruik bij diepvriesgerechten alleen levensmiddelen die direct uit de diepvries komen.

Programma instellen

Het voorbeeld in de afbeelding: programma 3 met een gewicht van 1 kilogram.

1. De functiekeuzeknop op Automatische programma's P zetten. Op het display verschijnt het eerste programmanummer en een voorstel voor het gewicht.



2. Met de draaiknop het programmanummer 3 kiezen.



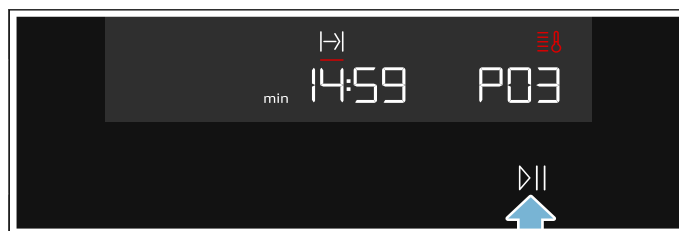
3. Tip op het veld kg. Op het display staat de gewichtsinstelling in de focus.



4. Met de draaiknop een gewicht van 1 kilo instellen. Het apparaat stelt automatisch de tijdsduur in die bij het gewicht past.



5. Tip op het veld >||. Het programma start. De tijdsduur loopt zichtbaar af, de temperatuurbalk en de LED >|| zijn verlicht.



Aanwijzingen

- Voor de start kunt u via de velden P en °C/kg schakelen tussen de programma's en het gewicht.
- Na de start kunnen het programmanummer en het gewicht niet meer worden veranderd. U kunt het ingestelde gewicht via het veld °C/kg opvragen.

Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het programma is beëindigd, het apparaat warmt niet meer op. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Programma wijzigen

1. Ca. 4 seconden lang op het veld >|| tippen. Het programma wordt teruggezet.
2. Nieuw programma kiezen.

Werking onderbreken

1. Op het veld >|| tippen of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken, de LED >|| knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld >||. De werking wordt voortgezet, de LED >|| brandt.

Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

Programmatabel

Programma	Gerecht	Gewicht in kg	Vorm / accessoires, inschuifhoogte	Aanwijzingen	Bijzonderheden
Ontdooien					
P 01	Gehakt*	0,10 - 1,20	vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte	Gebruik alleen microbestendige vormen.	Gehakt van rund-, lams- en varkensvlees; gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
P 02	Visfilet*	0,10 - 1,00	vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte	Gebruik alleen microbestendige vormen.	Filet van snoek, kabeljauw, roodbaars, koolvis, snoekbaars
P 03	Stukken kip met been*	0,15 - 1,20	vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte	Gebruik alleen microbestendige vormen.	Kant van het vel naar beneden
P 04	Sneetjes brood*	0,10 - 0,50	vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte	Gebruik alleen microbestendige vormen.	Tarwebrood, gemengd tarwebrood, volkorenbrood; brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Anders wordt het snel oudbakken. Maak de sneetjes zo mogelijk los van elkaar.
Gevogelte, vlees, vis					
P 05	Stukken kip, vers*	0,15 - 1,00	Rooster + glazen braadslede Hoogte 3 + 2	Gebruik alleen microbestendige vormen.	Kippenpoten, halve kip, de kant van het vel naar beneden
P 06	Rosbief, kort gebakken	0,50 - 2,00	Glazen braadslede Hoogte 1		
P 07	Rosbief, rosé	0,50 - 2,00	Glazen braadslede Hoogte 1		
P 08	Rosbief, doorbakken	0,50 - 2,00	Glazen braadslede Hoogte 1		
P 09	Lamsbout met been, rosé	1,00 - 2,00	Glazen braadslede Hoogte 1		
P 10	Lamsbout met been, doorbakken	1,00 - 2,00	Glazen braadslede Hoogte 1		
P 11	Vis, heel, vers	0,20 - 1,20	Stoombak + glazen braadslede Hoogte 3	U dient de watertank te vullen.	Citroensap aan de binnenkant druppelen.
P 12	Visfilet, vers	0,20 - 0,50	Stoombak + glazen braadslede Hoogte 3	U dient de watertank te vullen.	
P 13	Visfilet, diepvries	0,20 - 0,50	Stoombak + glazen braadslede Hoogte 3	Gebruik visfilets die dezelfde dikte hebben. U dient de watertank te vullen.	
P 14	Eenpansgerecht met verse ingrediënten**	0,50 - 2,00	Vorm met deksel Bodem van de binnenruimte	Gebruik alleen microbestendige vormen.	Gebruik gelijke delen vlees, groente en bouillon en geef het totaalgewicht aan.
Groente & bijgerechten					
P 15	Broccoli, vers	0,10 - 1,00	Stoombak + glazen braadslede Hoogte 3	U dient de watertank te vullen.	
P 16	Erwten, diepvries	0,10 - 1,00	Stoombak + glazen braadslede Hoogte 3	U dient de watertank te vullen.	
*Let op het keersignaal **Let op het roersignaal					

Programma	Gerecht	Gewicht in kg	Vorm / accessoires, inschuifhoogte	Aanwijzingen	Bijzonderheden
P 17	Plakjes wortel, vers	0,10 - 0,75	Stoombak + glazen braadslede Hoogte 3	U dient de watertank te vullen.	
P 18	Groene asperges, vers	0,10 - 0,70	Stoombak + glazen braadslede Hoogte 3	U dient de watertank te vullen.	Niet op elkaar leggen
P 19	Eieren, zachtgekookt	2 - 10 stuks	Stoombak + glazen braadslede Hoogte 3	U dient de watertank te vullen.	Kippeneieren gekoeld
P 20	Rijst**	0,10 - 0,50	hoge vorm met deksel Bodem van de binnenruimte	Gebruik alleen microbestendige vormen.	Rijst met lange korrel, geen rijst in kookbultjes gebruiken. Een 2-3-voudige hoeveelheid water bij de rijst doen. Na het einde van het programma 5-10 minuten laten rusten.
P 21	Aardappels uit de oven	0,20 - 1,50	Rooster Hoogte 2		Middelgrote aardappels, ca. 250g, wassen, drogen en de schil meerdere keren met een vork inprikken.
P 22	Gekookte aardappelen	0,20 - 0,50	Stoombak + glazen braadslede Hoogte 3	U dient de watertank te vullen.	Aardappels, geschild en in vieren gesneden.
P 23	Vruchtencompote**	0,30 - 0,80	vlakke vorm op de glazen braadslede Hoogte 3	Gebruik alleen microbestendige vormen. U dient de watertank te vullen.	Doe wat suiker en kaneel bij de vruchten. Bij een compote van kleinfruit frambozen en aardbeien pas toevoegen na het roersignaal.
Convenience					
P 24	Frites, diepvries*	0,20 - 0,80	Glazen braadslede Hoogte 2		Niet op elkaar leggen
P 25	Kroketten, diepvries*	0,25 - 0,80	Glazen braadslede Hoogte 2		Niet op elkaar leggen
P 26	Pizza, voorgebakken, gekoeld	0,10 - 0,60	Rooster Hoogte 2		Pizza met dunne bodem
P 27	Pizza, voorgebakken, diepvries	0,10 - 0,50	Rooster Hoogte 1		Pizza, dunne bodem, pizza-baguette
P 28	Pastaschotel, voorgerekookt en gekoeld	0,30 - 1,00	Vorm op de glazen braadslede Hoogte 2	Gebruik alleen microbestendige vormen.	Lasagne, canelloni of pastaschotels met voorgedaarde pasta
P 29	Bordgerecht opwarmen, gekoeld	0,20 - 0,50	vlakke vorm op de glazen braadslede Hoogte 3	Gebruik alleen microbestendige vormen. U dient de watertank te vullen.	
P 30	Bordgerecht opwarmen, diepvries	0,20 - 0,50	vlakke vorm op de glazen braadslede Hoogte 3	Gebruik alleen microbestendige vormen. U dient de watertank te vullen.	
*Let op het keersignaal **Let op het roersignaal					

Tijdfuncties instellen

Uw apparaat heeft verschillende tijdfuncties. Met het touch-veld  vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Op het display zijn de symbolen van de beschikbare functies verlicht. De zojuist gekozen functie staat in de focus.

Tijdfunctie	Gebruik
 Wekker	De kookwekker functioneert als een eierwekker. Hij loopt onafhankelijk van het gebruik en andere tijdfuncties en het apparaat wordt hierdoor niet beïnvloed.
 Bereidingstijd	Na afloop van een ingestelde tijdsduur eindigt de werking automatisch.
 Tijd	Zolang er geen andere functie op de voorgrond loopt, wordt de tijd op het display weergegeven.

Pas na het instellen van een verwarmingsmethode, kunt u de tijdsduur met het veld  opvragen. De wekker kan op elk moment worden ingesteld.

Na afloop van een tijdsduur of wekkertijd klinkt er een signaal. U kunt het signaal voortijdig beëindigen door op het veld  te tippen.

Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u instellen hoelang een signaal klinkt. → "Basisinstellingen" op pagina 121

Tijdinstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

Om Wekker , Tijdsduur  of Tijd  op te vragen zo vaak op het veld  tippen tot het betreffende symbool in de focus staat. Tijdens het gebruik zijn alleen de wekker en de tijdsduur beschikbaar en in de stand-by functie alleen de wekker en de tijd. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Wekker instellen

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van het apparaat. De wekker heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

1. Tip op het veld .
Op het display zijn het symbool  en de tijdsymbolen verlicht.
2. Met de draaiknop de wekkertijd instellen. Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen. De wekker start. Op het display is het symbool  verlicht en kunt u het verloop van de wekkertijd aflezen. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De wekkertijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. Op het display staat **00:00**. Op een willekeurig veld tippen om de wekker uit te schakelen.

Wekkertijd veranderen

Met de draaiknop de wekkertijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Wekkertijd wissen

Met de draaiknop de wekkertijd naar **00:00** terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De wekker is uitgeschakeld.

Tijdsduur instellen

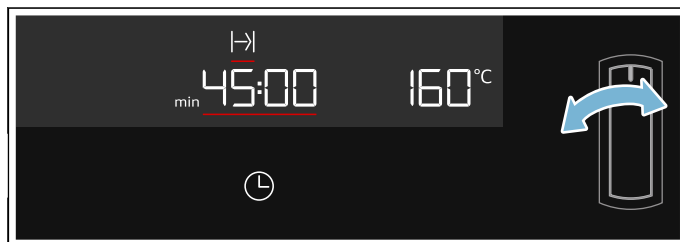
U kunt de bereidingstijd van het gerecht op het apparaat instellen. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. De bereidingstijd wordt niet per ongeluk overschreden.

Voorbeeld in de afbeelding: verwarmingsmethode Hete lucht, tijdsduur 45 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
Op het display verschijnt een voorstel voor de temperatuur.
2. Zo nodig met de draaiknop de temperatuur veranderen.
3. Twee keer op het veld  tippen.
Op het display staat - - : - - en zijn de tijdsymbolen verlicht.



4. Met de draaiknop een tijdsduur van 45 minuten instellen.



5. Tip op het veld .
De oven start. Op het display loopt de tijdsduur zichtbaar af en de LED  brandt. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat **00:00**.

1. Tip op het veld .
Het signaal verdwijnt.
2. Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
Het apparaat is uitgeschakeld.

Tijdsduur veranderen

Met de draaiknop de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Tijdsduur wissen

Als de wekkerfunctie is ingesteld, tipt u eerst op het veld . Pas dan kunt u de tijdsduur veranderen.

Met de draaiknop de tijdsduur naar **00:00** terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Eerste gebruik

Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnt op het display het verzoek om de tijd in te stellen. Het kan enkele seconden duren tot de melding verschijnt.

Tijd instellen

Bij ingebruikname staat de tijdsweergave in de focus. De waarde **12:00** knippert op het display en het symbool is verlicht. Stel de tijd in.

1. Met de draaiknop de tijd instellen.
2. Tip op het veld .
De tijd is ingesteld.

Tijd wijzigen

Aanwijzing: Om de tijd te kunnen veranderen moet het apparaat uitgeschakeld zijn.

1. Twee keer op het veld tippen.
Op het display verschijnt het symbool en de tijd.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
3. Tip op het veld .
De tijd is ingesteld.

Aanwijzingen

- Wanneer na het instellen van de tijd niet op het veld wordt getipt, wordt de ingestelde waarde na enkele seconden automatisch overgenomen.
- Is de functiekeuzetoets gedurende het uitvoeren van de instellingen bewogen, dan moet hij vervolgens weer in de nulstand worden gezet. Pas dan kan het apparaat worden gebruikt.
- Om het stand-by verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.

Basisinstellingen

Er zijn verschillende instellingen beschikbaar om uw apparaat optimaal en eenvoudig te kunnen bedienen. U kunt nu deze instellingen naar wens wijzigen:

Basisinstellingen wijzigen

Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Enkele seconden lang op het veld tippen.
Op het display verschijnt de eerste basisinstelling.
2. Met de draaiknop de basisinstelling wijzigen.
3. Tip op het veld .
Op het display verschijnt de volgende basisinstelling. Met het veld kunt u alle basisinstellingen doorlopen en met de draaiknop veranderen.
4. Enkele seconden lang op het veld tippen.
Alle instellingen zijn overgenomen.
Bevindt het apparaat zich in de standby-modus, dan kunt u de instellingen op elk moment wijzigen.

Annuleren

Wilt u de veranderingen niet opslaan, draai dan aan de functiekeuzeknop. De basisinstellingen worden beëindigd zonder dat de gegevens worden opgeslagen.

Lijst met basisinstellingen

	Basisinstelling	Mogelijkheden	Toelichting
c01	Tijdsduur geluids-signaal 2 = gemiddeld = 30 seconden	1 = kort = 10 seconden 3 = lang = 2 minuten	Signaal na afloop van een tijdsduur of van de wekker
c02	Toetssignaal* 1 = aan	0 = uit	Geluid bij het tippen op de touch-velden
c03	Helderheid van het display* 2 = gemiddeld	1 = laag 3 = hoog	Helderheid van het display instellen
c04	Tijdweergave 1 = aan	0 = uit	Tijd op het display weergeven
c05	Verlichting van de binnenruimte 1 = aan	0 = uit	Verlichting van de binnenruimte tijdens het gebruik in- en uitschakelen
c06	Waterhardheid 4 = zeer hard*	0 = onthard 1 = zacht 2 = gemiddeld 3 = hard	De waterhardheid heeft invloed op de reinigingscyclus van het apparaat
c07	Fabrieksinstelling 0 = uit	1 = aan	Apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen
c08	Demonstratiemodus 0 = uit	1 = aan	Demonstratiemodus in- en uitschakelen Aanwijzing: . De demonstratiemodus is alleen binnen de eerste 5 minuten na aansluiting van het apparaat zichtbaar.

*De wijziging wordt direct overgenomen.

Reinigen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Waarschuwing – Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Aanwijzing: Onaangename geurtjes, bijv. na de bereiding van vis, kunt u heel eenvoudig verwijderen. Doe een paar druppeltjes citroensap in een kopje water. Zet er altijd een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water 1 tot 2 minuten met maximaal magnetron-vermogen.

Geschikte schoonmaakmiddelen

Let op de opgaven in de tabellen om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd. Afhankelijk van het type beschikt uw apparaat niet over alle voorzieningen.

Voor uw apparaat kunt u bij de klantenservice overige accessoires nabestellen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

Microvezeldoekje

Het microvezeldoekje is bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium. Het verwijdt in één keer vochtig en vethoudend vuil.

Bestelnr. 466 148

Onderhoudsdoekje voor roestvrijstalen oppervlakken

U kunt de oppervlakken behandelen met aanbevolen, goedgekeurde onderhoudsdoekjes (bij ons te bestellen). De doekjes zijn met olie geïmpregneerd en dienen ter bescherming tegen vingerafdrukken en krassen.

Bestelnr. 311 134

Onderhoudsolie voor moderne, roestvrijstalen oppervlakken

Dezelfde onderhoudsolie die in de doekjes zit, kan bij ons ook per fles worden besteld.

Bestelnr. 311 567

Vetoplosser

Voor een intensieve oppervlaktereiniging van hardnekkig vet.

Bestelnr. 311 781

Ontkalkingsmiddel

Voor een goede werking dient u het apparaat regelmatig te ontkalken. Gebruik alleen de door ons aanbevolen ontkalkingsmiddelen. Andere ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken.

Ontkalkingsmiddel, vloeibaar: Bestelnr. 311 680

Ontkalkingstabletten: Bestelnr. 311 846

Attentie!

Oppervlakteschade

Gebruik geen

- scherpe of schurende schoonmaakmiddelen,
- sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen,
- harde schuur- of schoonmaaksponsjes,
- hogedrukreiniger of stoomreiniger of
- speciale schoonmaakmiddelen voor de warmtereiniging.

Bereik	Schoonmaken
Buitenzijde apparaat	
Voorzijde van roestvrij staal	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Bedieningspaneel	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Ruiten van de deur	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen schraper of schuursponsjes van roestvrij staal gebruiken.
Deurgreep	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Als er ontkalkingsmiddel op de deurgreep komt, direct afnemen. Anders ontstaan er mogelijk vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden.
Binnenzijde apparaat	
Zelfreinigende oppervlakken	Let op de aanwijzingen voor de oppervlakken van de binnenruimte aan het einde van de tabel.

Binnenkant van de deur en deurdichting	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Deurdichting niet afnemen. Niet schuren. Na afloop van de reiniging de positie van de deurdichting controleren.
Roestvrijstalen oppervlakken	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren. Na afloop van de reiniging de positie van de deurdichting controleren.
Accessoires	Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Opvangbakje en watertank	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en grondig naspoelen met schoon water, om resten van schoonmaakmiddelen te verwijderen. Met een zachte doek nadrogen. Met het deksel eraf laten drogen. Dichting van het deksel na gebruik droogwrijven. Niet afwassen in de vaatwasmachine.
Tankschacht	Na gebruik altijd droogwrijven.
Vrijkomende stoom in de binnenruimte	Heet zeepsop: een schoonmaaksponsje of een zachte afwasborstel gebruiken.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflexen van de verlichting van de binnenruimte.

Zelfreinigende oppervlakken schoonmaken

De achterkant van de binnenruimte beschikt over een zelfreinigende katalytische laag. Spatten van het bakken en braden worden door deze laag opgezogen en afgebroken terwijl het apparaat in gebruik is. Daarom is het niet nodig om dit gebied schoon te maken.

Attentie!

Gebruik geen ovensprays voor de zelfreinigende oppervlakken. De oppervlakken raken dan beschadigd. Wanneer er toch ovenspray op deze oppervlakken terechtkomt, direct afnemen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven en geen schurende reinigingshulp gebruiken.

Bruinachtige of witachtige resten kunt u, wanneer de binnenruimte afgekoeld is, verwijderen met water en een zachte doek.

Aanwijzing: Tijdens het gebruik kunnen er roodachtige vlekken op de oppervlakken ontstaan. Hierbij gaat het niet om roest, maar om vlekken van levensmiddelen. Deze vlekken zijn niet schadelijk voor de gezondheid en hebben geen invloed op het reinigende vermogen van de zelfreinigende oppervlakken.

Apparaat schoon houden

Om te voorkomen dat er hardnekkig vuil ontstaat, dient u het apparaat altijd schoon te houden en vuil direct te verwijderen.

Tips

- De binnenruimte na gebruik altijd schoonmaken. Zo kan er geen vuil inbranden.
- Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk.
- Voor het bereiden van zeer vochtig gebak de glazen braadslede gebruiken.
- Gebruik geschikt gerei om te braden, bijv. een braadpan.
- Gebruik zo mogelijk hete lucht. Bij deze verwarmingsmethode treedt minder verontreiniging op.



Reinigingsfunctie

Ontkalking

Voor een goede werking dient u het apparaat regelmatig te ontkalken.

Attentie!

- Schade aan het apparaat: gebruik voor het ontkalken alleen het door ons aanbevolen ontkalkingsmiddel, vloeibaar of in tabletvorm. De inwerkingstijden tijdens het ontkalken zijn afgestemd op het ontkalkingsmiddel. Andere ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken. Ontkalkingsmiddelen kunt u betrekken via de servicedienst. Ontkalkingsmiddel, vloeibaar: Bestelnr. 311 680 Ontkalkingstabletten: Bestelnr. 311 846
- Ontkalkingsoplossing: zorg ervoor dat er geen ontkalkingsoplossing of ontkalkingsmiddel op het bedieningspaneel of op andere oppervlakken van het apparaat komt. De oppervlakken raken dan beschadigd. Gebeurt dit toch, verwijder de ontkalkingsoplossing dan direct met water.

Het ontkalken gebeurt in twee stappen. Om hygiënische redenen is het apparaat pas weer gebruiksklaar nadat het ontkalken helemaal voltooid is. Het ontkalken duurt in het totaal ca. 30 minuten.

- Ontkalken (29 minuten), maak vervolgens het opvangbakje leeg en vul de watertank met vers water.
- Spoelcyclus na het ontkalken (ca. 1 minuut), vervolgens het opvangbakje leegmaken.

Wordt het ontkalken onderbroken (bijv. door een stroomonderbreking, uitschakeling van het apparaat of doordat het ontkalkingsproces is afgebroken), dan wordt u, nadat het apparaat opnieuw ingeschakeld is, gevraagd om opnieuw te spoelen. Tot aan het einde van de spoelcyclus blijft het apparaat geblokkeerd voor andere toepassingen.

Hoe vaak het apparaat moet worden ontkalkt, hangt af van de hardheid van het gebruikte water. Zodra er nog 5 of minder keer stoom kan worden gebruikt, wordt op het display via het symbool  aangegeven dat u dient te ontkalken. Zo kunt u het ontkalken op tijd voorbereiden.

Hierna is gebruik met stoom pas mogelijk wanneer het ontkalken heeft plaatsgevonden.

Starten

1. Met de functiekeuzeknop Ontkalking  kiezen. De tijdsduur van het ontkalken wordt weergegeven. Deze kan niet worden veranderd.
2. Tankpaneel openen.
3. Opvangbakje verwijderen en leegmaken.
4. Het lege opvangbakje volledig inschuiven.
5. Watertank verwijderen.
6. Water en ontkalkingsmiddel volgens de opgaven op de verpakking mengen tot een ontkalkingsoplossing.

7. Ontkalkingsoplossing in de watertank doen en deze geheel inschuiven.
8. Tankpaneel sluiten.
9. Tip op het veld . Het apparaat wordt ontkalkt. De resterende tijdsduur loopt af op het display. Zodra het ontkalken beëindigd is, klinkt er een signaal. De werking wordt onderbroken.

Spoelcyclus na het ontkalken

1. Tankpaneel openen.
2. Opvangbakje verwijderen, leegmaken en weer terugplaatsen.
3. Watertank verwijderen, grondig omspoelen, vullen met koud water en weer terugplaatsen.
4. Tankpaneel sluiten.
5. Tip op het veld . Het apparaat spoelt. Zodra het spoelen beëindigd is, klinkt er een signaal. Opvangbakje leegmaken.

Aanwijzing:

Bij gebruik van de ontkalkingstabletten (Bestelnr. 311 846) moet u ook twee keer de reinigingsfunctie Spoelen uitvoeren.

Spoelen

Om uw apparaat schoon te houden, kunt u water door het buissysteem pompen. Het water loopt vervolgens in het opvangbakje.

Starten

1. Met de functiekeuzeknop Spoelen  kiezen. De tijdsduur van het programma wordt weergegeven. Deze kan niet worden veranderd.
2. Tankpaneel openen.
3. Opvangbakje verwijderen en leegmaken.
4. Het lege opvangbakje volledig inschuiven.
5. Watertank verwijderen en vullen met schoon water.
6. Watertank volledig inschuiven.
7. Tankpaneel sluiten.
8. Tip op het veld . Er wordt water door de buizen gepompt. De tijdsduur loopt af op het display. Zodra de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal. Opvangbakje leegmaken.

Nareinigen

Na het ontkalken of spoelen altijd de volgende stappen uitvoeren:

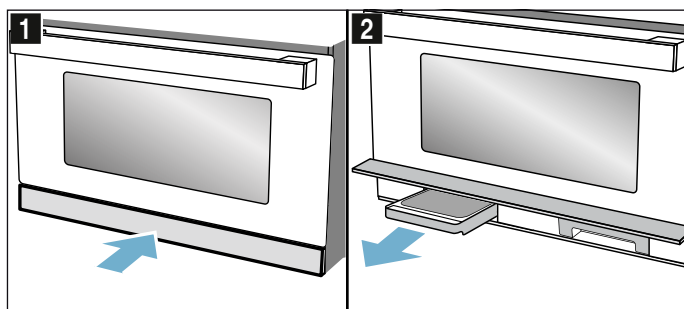
1. Tankpaneel openen.
2. Opvangbakje en watertank leegmaken, reinigen en drogen.
3. Functiekeuzeknop in de nulstand draaien. Het ontkalken is afgesloten en het apparaat is weer klaar voor gebruik.

Opvangbakje leegmaken

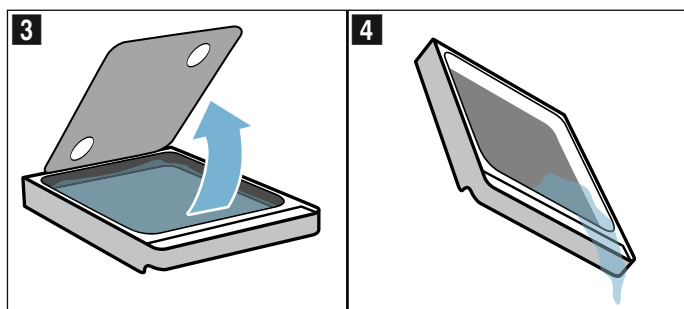
Bij de reinigingsfuncties wordt het restwater verzameld in het opvangbakje. Maak het opvangbakje leeg en droog het.

Attentie!

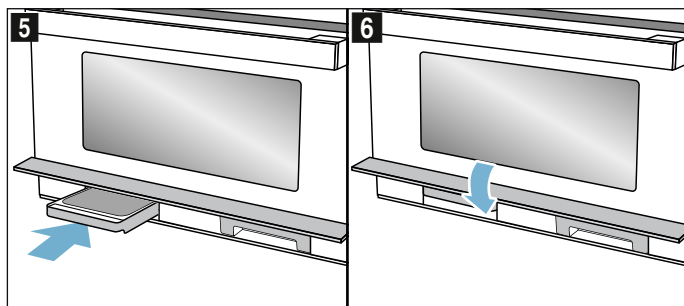
- Het opvangbakje niet laten drogen in de hete binnenruimte. Het opvangbakje raakt dan beschadigd.
 - Reinig het opvangbakje niet in de vaatwasmachine. Het opvangbakje raakt dan beschadigd.
1. Kort op het midden van de tankafdekking drukken. De tankafdekking gaat open. Het opvangbakje en de watertank zijn toegankelijk.
 2. Opvangbakje uit de tankschacht nemen.



3. Deksel van het opvangbakje openen.
4. Opvangbakje leegmaken.



5. Opvangbakje weer in de tankschacht plaatsen en volledig inschuiven.
6. Tankpaneel sluiten.



Het apparaat is klaar voor gebruik.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u contact opneemt met de servicedienst de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Bij enkele foutmeldingen kunt u zelf voor een oplossing zorgen.

Wat te doen bij storingen?

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet	Stekker niet in het stopcontact gestoken	Steek de stekker in het stopcontact
	Stroomonderbreking	Controleer of de keukenverlichting werkt
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
	Verkeerde bediening	Zekering in de meterkast uitschakelen. Na ca. 10 seconden weer inschakelen
Het ingeschakelde apparaat kan niet bediend worden, op het display wordt het symbool  weergegeven	Kinderslot is geactiveerd	Zolang op het veld  tippen tot het symbool  verdwijnt
De verlichting in de binnenruimte is uitgevallen.	LED-lamp defect	Servicedienst bellen
Op het display knippert 12:00 en het symbool  is verlicht.	Stroomonderbreking	Tijd opnieuw instellen
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	Na het instellen is niet op het veld  getipt.	Op het veld  tippen of de instelling wissen door met de functiekeuzeknop een andere functie te kiezen.
De magnetron werkt niet.	De deur is niet helemaal gesloten.	Ga na of er etensresten of een vreemd voorwerp tussen de deur geklemd zitten
	Het veld  is niet aangetipt.	Tip op het veld 
De gerechten worden langzamer warm dan gebruikelijk	Er is een te laag magnetronvermogen ingesteld.	Kies een hoger magnetronvermogen
	Er is een grotere hoeveelheid dan anders in het apparaat gedaan.	Dubbele hoeveelheid - dubbele tijdsduur
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	Gerechten tussentijds omroeren of keren
De werking van de magnetron wordt zonder duidelijke reden afgebroken.	De magnetron vertoont een storing.	Neem contact op met de servicedienst wanneer deze fout zich meerdere keren voordoet.
Het apparaat kan worden ingesteld, maar warmt niet op. De dubbele punt knippert.	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus.	Demonstratiemodus in de basisinstellingen deactiveren. Aanwijzing: De demonstratiemodus is alleen binnen de eerste 5 minuten na aansluiting van het apparaat zichtbaar.
De symbolen voor watertank en opvangbakje knipperen voortdurend.	Technisch probleem.	Zorg ervoor dat de watertank en het opvangbakje volledig in de betreffende tankschacht zijn ingeschoven. Blijven de symbolen knipperen, bel dan de servicedienst. Het apparaat kan verder worden gebruikt, met uitzondering van de stoomfunctie.
E0532.	Door vuil op het bedieningspaneel is het touchveld voortdurend actief.	Het apparaat uitschakelen en het bedieningspaneel schoonmaken. Apparaat weer inschakelen. Doet de fout zich direct na het inschakelen weer voor, neem dan telefonisch contact op met de servicedienst.
E5005.	De stoomfunctie is meerdere keren geactiveerd terwijl de watertank leeg was.	Zorg er voordat u het apparaat weer gaat gebruiken voor dat de watertank met koud water gevuld is en volledig in de tankschacht is geschoven. Doet de fout zich opnieuw voor, neem dan telefonisch contact op met de servicedienst.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de rechterkant wanneer u de deur van het apparaat opent. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.
Servicedienst 	

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4040

B 070 222 143

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

U vindt hier een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt zijn voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste toebehoren en de hoogte waarop ze ingeschoven dienen te worden. U krijgt tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzing: Bij het bereiden van levensmiddelen kan veel waterdamp in de binnenruimte ontstaan. Uw apparaat is heel energie-efficiënt en geeft tijdens de werking slechts weinig warmte naar buiten af. Op grond van de hoge temperatuurverschillen tussen de binnenruimte en de buitenste delen van het apparaat kan er condenswater op de deur, het bedieningspaneel of nabijgelegen meubelfronten neerslaan. Dit is een normaal natuurkundig verschijnsel. Door voorverwarmen of de deur voorzichtig te openen, kan het condensaat worden gereduceerd. Bij stomen of een toepassing met stoom is het gewenst dat er veel waterdamp in de binnenruimte ontstaat. Veeg na het garen de binnenruimte droog nadat deze is afgekoeld.

Algemene aanwijzingen

Aanbevolen instelwaarden

In de tabel vindt u voor diverse gerechten de optimale functie. Temperatuur/standen en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de vorm, de kwaliteit, de temperatuur en de aard van de levensmiddelen. Daarom zijn er instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Gebruik indien nodig de volgende keer een hogere instelling.

Bij de magnetronfunctie stelt u de langste tijd in die aangegeven staat en controleert u het gerecht na de kortste tijd.

Zorg er bij het begin voor dat de watertank bij toepassingen met stoom gevuld is.

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen staan aangegeven. Voor magnetron-solo geldt een vuistregel: dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur, halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

Voor bepaalde gerechten is voorverwarmen nodig, dit staat in de tabel aangegeven. Plaats uw gerecht en de accessoires pas na het voorverwarmen in de binnenruimte.

Sommige gerechten lukken het best wanneer ze in meerdere stappen worden gebakken. Deze zijn in de tabel aangegeven.

Maakt u iets klaar volgens eigen recept, neem dan soortgelijke gerechten als basis. Bijkomende informatie vindt u onder de tips na de insteltabel.

Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte.

Accessoires

Gebruik alleen de originele accessoires die bij uw apparaat horen. Deze zijn optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.

Let erop dat u altijd geschikte vormen gebruikt en deze er goed om inschuift.

Houd u ook aan de aanwijzingen over geschikte vormen voor de magnetron en het gebruik van stoom in de betreffende hoofdstukken. → "De magnetron" op pagina 110 → "Stoom" op pagina 113

Gebruik altijd pannenlappen wanneer u hete accessoires of serviesgoed uit de binnenruimte neemt.

Bakvormen en vormenxxx

Voor een optimaal kookresultaat raden wij u aan donkere bakvormen van metaal te gebruiken.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig.

Wilt u vormen van silicone gebruiken, raadpleeg dan de informatie van de fabrikant om te zien of ze geschikt zijn voor gebruik met stoom en de magnetron. Zie ook de opgaven en recepten van de fabrikant.xxx

Vormen van silicone zijn vaak kleiner dan normale vormen. De hoeveelheid- en receptgegevens kunnen afwijken.

Principieel geldt:

- Bakken met hete lucht in de glazen braadslede, inschuifhoogte 2
- Bakken met hete lucht in de vorm op het rooster, inschuifhoogte 1
- Braden op het rooster of in de glazen braadslede, inschuifhoogte 2. Gebruikt u het rooster, schuif de glazen braadslede hier dan onder.
- Grillen op het rooster op inschuifhoogte 3 of 4. Plaats de glazen braadslede hieronder.
- Magnetron-solo: vorm op de bodem van de binnenruimte, inschuifhoogte 0.

- Stoom-solo: glazen braadslede met stoombak op inschuifhoogte 3.

Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed past.

Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de accessoires.

Ontdooien

Plaats de diepvriesproducten in een open vorm op de bodem van de binnenruimte.

Kwetsbare delen, bijv. kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de wanden van het apparaat niet raken. Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.

Bij het ontdooien van vlees en gevogelte ontstaat vloeistof. Verwijder deze tijdens het keren. De vloeistof in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.

De gerechten tussendoor 1-2 keer omroeren of keren. Grote stukken moet u herhaaldelijk keren.

Laat het ontdooide product nog 10 - 60 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden eruit nemen.

Het vlees kan ook verder worden verwerkt als het van binnen nog een beetje bevroren is.

Aanwijzingen

- Gebruik open vormen en plaats deze altijd op de bodem van de oven.
- Houd er rekening mee dat een instelling meerdere stappen kan inhouden.
- Stel altijd de maximaal aangegeven tijd in en controleer het gerecht na de kortste tijd die aangegeven wordt.

Gerecht	Vormen	Inschuif- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Gewicht	Stappen	Magnetron- stand	Tijdsduur in min.	Aanwijzingen
Vlees in zijn geheel van rund-, varken- en kalfs- vlees (met en zonder been)	Open vorm	0		800 g	1	180	15	Herhaaldelijk keren.
					2	90	25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	25	
					2	90	25 - 30	
Vlees in stukken of plak- ken van rund-, varkens- of kalfsvlees	Open vorm	0		200 g	1	180	5	De stukken vlees tijdens het keren van elkaar losmaken.
					2	90	4 - 6	
				500 g	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10 - 15	

Gerecht	Vormen	Inschuif- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Gewicht	Stappen	Magnetron- stand	Tijdsduur in min.	Aanwijzingen
Gehakt, gemengd	Open vorm	0		200 g	1	90	15	Zo vlak mogelijk invriezen. Tussendoor regelmatig keren en reeds ontdooid vlees verwijderen.
				500 g	1	180	5	
					2	90	10 - 15	
				800 g	1	180	10	
Gevogelte of stukken gevogelte	Open vorm	0		600 g	1	180	5	Tussendoor keren. Ontdooi- vloeistof verwijderen.
					2	90	10 - 15	
				1200 g	1	180	10	
					2	90	20 - 25	
Eend	Open vorm	0		2000 g	1	180	20	Herhaaldelijk keren. Ontdooi- vloeistof verwijderen.
					2	90	30 - 40	
Gans	Open vorm	0		4500 g	1	180	30	Om de 20 minuten keren. Ont- dooivloeistof verwijderen.
					2	90	60 - 80	
Visfilet, viskotelet of plakken	Open vorm	0		400 g	1	180	5	Ontdooide delen van elkaar losmaken.
					2	90	10 - 15	
Hele vis	Open vorm	0		300 g	1	180	3	Tussendoor keren.
					2	90	10 - 15	
				600 g	1	180	8	
					2	90	15 - 25	
Groente, bijv. erwten	Open vorm	0		300 g	1	180	10 - 15	Tussendoor voorzichtig roe- ren.
				600 g	1	180	10	
					2	90	9 - 15	
Fruit, bijv. frambozen	Open vorm	0		300 g	1	180	7 - 10	Tussendoor voorzichtig roe- ren en ontdooide stukken van elkaar losmaken.
				500 g	1	18	8	
					2	90	5 - 10	
Boter, ontdooien	Open vorm	0		125 g	1	90	6 - 8	Verpakking volledig verwijde- ren.
				250 g	1	180	2	
					2	90	3 - 5	
Brood, heel	Open vorm	0		500 g	1	180	3	Tussendoor keren.
					2	90	10 - 15	
				1000 g	1	180	5	
					2	90	15 - 25	
Gebak, droog, bijv. cake	Open vorm	0		500 g	1	90	10 - 15	Stukken gebak van elkaar los- maken. Alleen voor gebak zonder glazuur, room of crème.
				750 g	1	180	3	
					2	90	10 - 15	
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarkt- aart	Open vorm	0		500 g	1	180	5	Alleen voor gebak zonder gla- zuur, room of gelatine.
					2	90	15 - 25	
				750 g	1	180	7	
					2	90	15 - 25	

Diepvries gerechten opwarmen

Neem kant-en-klare voedingsproducten voor het ontdooien uit de verpakking. In magnetronbestendige vormen worden ze sneller en gelijkmatiger warm. De snelheid waarmee de verschillende componenten van de gerechten warm worden kan verschillen.

Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. Levensmiddelen mogen niet in laagjes op elkaar liggen.

De gerechten moet u tussendoor 2 - 3 keer omroeren of keren.

Laat de gerechten na de bereiding nog 2 tot 5 minuten rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.

Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

Aanwijzingen

- Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.
- U moet de gerechten altijd afdekken. Wanneer u geen geschikte deksel voor de vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- Stel altijd de maximaal aangegeven tijd in en controleer het gerecht na de kortste tijd die aangegeven wordt.

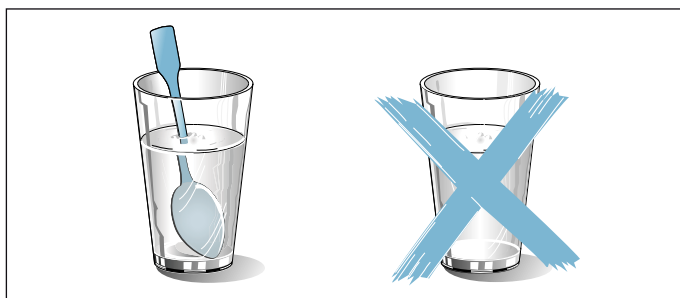
Gerecht	Vormen	Inschui- fhoogte	Verwar- mingsme- thode	Gewicht	Magnetron- stand	Tijdsduur in min.	Aanwijzingen
Soep, diepvries	Gesloten vorm	0	~~~~~	400 g	600	8-15	
Eenpansgerecht, diepvries	Gesloten vorm	0	~~~~~	500 g	600	8-13	
				1000 g	600	10-15	
Menu, bordgerecht, kant-en- klaar gerecht (2-3 componen- ten), diepvries	Gesloten vorm	0	~~~~~	300-400 g	600	11-15	
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash, diepvries	Gesloten vorm	0	~~~~~	500 g	600	12-17	Tijdens het doorroeren de stukken vlees van elkaar losmaken.
				1000 g	600	25-30	
Ovenschotels, bijv. lasagne of cannelloni, diepvries	Gesloten vorm	0	~~~~~	450 g	600	10-15	
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta, diepvries	Gesloten vorm	0	~~~~~	250 g	600	2-5	Vloeistof toevoegen
				500 g	600	8-10	
Groenten, bijv. erwten, broc- coli, wortelen, diepvries	Gesloten vorm	0	~~~~~	300 g	600	8-10	Water toevoegen, zodat de bodem bedekt is
				600 g	600	14-17	
Spinazie à la crème, diepvries	Gesloten vorm	0	~~~~~	500 g	600	11-16	Bereiden zonder toevoe- ging van water, tussendoor roeren

Verwarmen

⚠ Waarschuwing

Risico van verbranding!

- Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



Attentie!

Metaal - bijv. een lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

Aanwijzingen

- Neem kant-en-klare voedingsproducten voor het ontdooien uit de verpakking. In magnetronbestendige vormen worden ze sneller en gelijkmatiger warm. De snelheid waarmee de verschillende componenten van de gerechten warm worden kan verschillen.
- U moet de gerechten tussendoor meerdere keren omroeren of keren. Controleer de temperatuur.
- Laat de gerechten na het verwarmen nog 2 tot 5 minuten rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.
- Gebruik altijd pannenhandschoenen of -lappen wanneer u vormen vastpakt.

- Dek de gerechten evt. af wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven. Wilt u ook de stoomfunctie inschakelen, plaats de vorm dan op de glazen braadslede op inschuifhoogte 3. Vul de watertank.

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Gewicht / Hoeveel- heid	Magnetron- stand	Stoom stand	Tijdsduur in min.	Aanwijzingen
Babyvoeding, bijv. melk- flesjes	Open vorm	0		150 ml	360	-	0,5-1,5	Zonder speen of deksel. Na het verwarmen altijd goed schudden. Beslist de temperatuur controleren.
Drank	Open vorm	0		200 ml	1000	-	1-2	Lepel in het glas zetten, alcoholische dranken niet oververhitten; tussendoor controleren
				500 ml	1000	-	4-5	
Soep, 2 koppen à 175g	Open vorm	0		350 g	600	-	3-4	
Soep, 4 koppen à 175g	Open vorm	0		700 g	600	-	6-8	
Vlees of stukken vlees in saus	Gesloten vorm	0		500 g	600	-	7-10	Lapjes vlees van elkaar los- maken
Menu, bordgerecht, kant- en-klaar gerecht (2-3 componenten)	Open vorm	3	 + 	400 g	360	3	9-14	
Eenpansmaaltijd	Gesloten vorm	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Groente	Open vorm	3	 + 	150 g	360	3	3-5	
	Open vorm	3	 + 	300 g	360	3	4-7	

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelgegevens voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.	Maak de bereidingstijd langer of korter volgens deze vuistregel: dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd, halve hoeveelheid = halve tijd
Het gerecht is te droog geworden.	Stel de volgende keer een kortere bereidingstijd in of kies een lager magnetronvermogen. Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.
Het gerecht is na afloop van de ingestelde tijd nog niet ontdooid, niet warm of niet gaar.	Stel een langere tijd in. Bij grotere hoeveelheden en hogere gerechten is meer tijd nodig.
Na afloop van de bereidingstijd is het gerecht bij de randen oververhit, maar in het midden nog niet gaar.	Roer tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere bereidingstijd.
Na het ontdooien is het gevogelte of vlees van buiten gebakken maar in het midden nog niet ontdooid.	Kies de volgende keer een kleiner magnetronvermogen. Bij grotere hoeveelheden dient u het te ontdooien gerecht ook meerdere malen te keren.

Gebak, klein gebak en brood

In de insteltabellen vindt u optimale instellingen voor vele gebak.

Om het deeg te laten rijzen, dient u de deegkom met folie of een doek af te dekken. Plaats hem op de bodem van de oven en stel Hete lucht 40 °C in.

Bakken in combinatie met magnetron

Wanneer u in combinatie met de magnetron bakt, kunt u de bereidingstijd aanzienlijk verkorten.

Gebruik altijd een hitte- en magnetronbestendige vorm. Houd u aan de aanwijzingen voor de magnetronbestendige vorm. → "De magnetron" op pagina 110

In de combistand kunt u doorgaans normale bakvormen van metaal gebruiken. Als tussen bakvorm en rooster vonken optreden, controleert u of de

buitenzijde van de vorm schoon is. Verander de positie van de vorm op het rooster. Als dat niet helpt, bakt u zonder magnetron verder. De bakduur zal daardoor toenemen. Als u vormen van kunststof, keramiek of glas gebruikt, kunt u de baktijden uit de insteltabellen verkorten.

Bakken met stoom

Bepaald gebak (bijv. gebak van gistdeeg) krijgt met stoom een knapperig korstje en een glanzend oppervlak. Het gebak droogt minder uit.

Vul de watertank tot de markering "MAX". Is het water opgebruikt, dan wordt uw gerecht met de ingestelde verwarmingsmethode verder bereid zonder toevoeging van stoom.

Diepvriesproducten

Neem het gerecht volledig uit de verpakking. Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten. Verwijder het ijs van het gerecht.

Diepvriesproducten zijn ten dele ongelijkmatig voorgebakken. De ongelijkmatige bruine kleur blijft ook na het bakken bestaan.

Brood en broodjes

Nooit water in de hete binnenruimte gieten of vormen met water op de bodem van de oven plaatsen. Door de verandering van temperatuur kan schade aan de bodem van de binnenruimte ontstaan.

Schakel de stoomfunctie voor hete lucht erbij in. De instelwaarden voor brooddeeg gelden zowel voor deeg op de bakplaat als voor deeg in een rechthoekige vorm.

Gebak in vormen

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Magnetron- stand	Tijdsduur in min.
Cake, eenvoudig*	Tulband- /krans- / rechthoe- kige bakvorm	1		160-170	-	60-80
Cake, fijn (bijv. zandtaart)*	Tulband- /krans- / rechthoe- kige bakvorm	1		150-160	-	60-70
Notentaart	Springvorm	1		170-180	90	30-35
Taartbodem van roerdeeg	Taartbodemvorm	1		160-170	-	35-40
Biscuittaart (3 eieren)	Springvorm	1		160-170	-	45-50
Vruchten- of kwarktaart van zandtaartdeeg*	Springvorm	2		150-160	360	40-50
Vruchtentaart, fijn, van roer- deeg	Tulbandvorm / springvorm	1		170-190	90	30-45
Hartig gebak (bijv. quiche / uientaart)	Springvorm	2		160-180	90	50-70

*Gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen

Gebak op de bakplaat

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Magnetron- stand	Stoom- stand	Tijdsduur in min.
Cake met droge bedekking	Glazen braads- lede	2		160-170	-	-	30-40
Gistdeeggebak met vochtige bedek- king, bijv. gistdeeg met appelkruimel*	Glazen braads- lede	1		160-170	-	-	30-45
Broodvlecht van 500 g bloem*	Glazen braads- lede	1		170-180	-	3	35-45
Strudel met vruchtenvulling, voorgebak- ken, diepvries	Glazen braads- lede	1		180-200	-	2	40-50
Pizza	Glazen braads- lede	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, voorgebakken, diepvries	Rooster	2		180-190	180	-	8-15
Pizza-baguette, voorgebakken, diep- vries	Rooster	2		190-210	180	-	12-15

*voorverwarmen

Klein gebak en koekjes

Gerecht	Vormen	Inschuihoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Koekjes	Glazen braadslede	2		50 -170	20-35
Schuimgebak	Glazen braadslede	2		100	90-120
Macarons	Glazen braadslede	2		110	35-45
Bladerdeeggebak	Glazen braadslede	2		170 -180	35-45

Brood en broodjes

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- method e	Stappen	Tempera- tuur in °C	Grillsta- nd	Stoom- stand	Bereidings- tijd in min.	Aanwijzingen
Brood, 1 kg*	Glazen braadslede	1	 + 	1 2	230 190-200	- -	3 -	10-15 30-45	Nooit heet water rechtstreeks in de hete oven gieten.
Brood 1,5 kg*	Langwerpige bakvorm	0	 + 	1 2	230 200-210	- -	3 -	10-15 40-50	
Broodjes, bijv. van tarwe- bloem*	Glazen braadslede	1	 + 	1	200-220	-	3	25-35	
Geroosterd brood, 12 sneetjes	Rooster	3		1	-	3	-	3-6	
Geroosterd brood, 4 sne- etjes	Rooster	3		1	-	3	-	3-6	Boterhammen naast elkaar in het midden van het rooster plaatsen.
Toast gegratineerd, 2-4 sneetjes	Rooster + gla- zen braads- lede	3+1		1	-	3	-	8-10	
*voorverwarmen									

Tips voor het bakken

Tussen vorm en rooster ontstaan vonden.	Controleer of de vorm van buiten schoon is. Verander de positie van de vorm in de oven. Als dat niet helpt, bakt u zonder magnetron verder of gebruikt u de glazen braadslede als stelvlak. De bakduur wordt dan langer.
U wilt vaststellen of het gebak doorbakken is.	Steek met een houten prikker op de hoogste plaats in het gebak. Zit er geen deeg meer aan de prikker, dan is het gebak klaar.
Het gebak stort in.	Gebruik de volgende keer minder vloeistof. Of stel de temperatuur 10 °C lager in en verleng de baktijd. Houd u aan de opgegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerozen en lager bij de randen.	Vet alleen de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Klein gebak plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Het gebak is te droog.	Stel de temperatuur 10 °C hoger in en houd een kortere baktijd aan.
Het gebak is over het geheel te licht.	Zijn de inschuihoogte en de accessoires juist, verhoog dan evt. de temperatuur of houd een langere baktijd aan.
Het gebak in een (langwerpige) vorm wordt te donker aan de achterkant.	Zet de bakvorm niet direct tegen de achterwand maar midden op het accessoire.
Het gebak is in zijn geheel te donker.	Kies de volgende keer een lagere temperatuur en houd evt. een langere baktijd aan.

Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zo af dat het goed past. Let erop dat de bakvorm niet direct voor de openingen in de achterwand van de binnenruimte staat. Bij het bakken van klein gebak moet u indien mogelijk gelijke groottes en diktes aanhouden.
Het gebak ziet er goed uit, maar is van binnen niet goed doorbakken.	Bak iets langer bij een wat lagere temperatuur en voeg evt. minder vloeistof toe. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi hem met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop.
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	Laat het gebak na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen. Komt het er nog steeds niet uit, maak de rand dan voorzichtig los met een mes. Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi hem met paneermeel.

Ovenschotels & gegratineerde gerechten

Met uw apparaat kunt u ovenschotels en gegratineerde gerechten bereiden. In de insteltablellen vindt u voor enkele gerechten optimale instellingen.

De bereidingstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een platte, brede vorm. In een smalle, hoge vorm hebben de gerechten meer tijd

nodig en worden donkerder aan de bovenkant. Gebruik altijd de aangegeven inschuifhoogtes.

Houd u aan de aanwijzingen voor de magnetronbestendige vorm. → "De magnetron" op pagina 110

Gebruik een vlakke ovenvorm met een hoogte van 4-5 cm. Ovenschotels en gegratineerde gerechten moeten nog 5 minuten nagaren in de uitgeschakelde oven.

Gerecht	Vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur	Magnetronstand	Tijdsduur in min.
Ovenschotels zoet, bijv. kwarkschotel met fruit 1,5 kg	Ovenschaal	0		130-150	180	25-35
Ovenschotel hartig, van gegaarde ingrediënten, bijv. noedelsoufflé, 1 kg	Ovenschaal	0	 + 	180-190	600	12-17
Ovenschotel hartig, van rauwe ingrediënten, bijv. gegratineerde aardappels, 1,1 kg	Ovenschaal	0	 + 	170-180	600	20-30

Gevogelte, vlees en vis

Uw apparaat biedt talrijke mogelijkheden voor het klaarmaken van gevogelte, vlees en vis. In de insteltablellen vindt u optimale instellingen voor vele gerechten. Sommige gerechten lukken het best wanneer ze in meerdere stappen worden bereid. Deze zijn in de tabel aangegeven.

Bereiding in vormen

Waarschuwing – Risico van letsel door barstend glas!

Zet hete vormen van glas op een droge onderzetter. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor uw toepassing. Vormen van glas zijn het meest geschikt. Controleer of de vorm in de binnenruimte past.

Glanzende braadsledes van edelstaal of aluminium zijn niet geschikt voor gebruik met de magnetron. Bij conventioneel gebruik reflecteren glanzende braadsledes de warmte als een spiegel en zijn daardoor slechts in beperkte mate geschikt. Gevogelte, vlees en vis wordt langzamer gaar en minder bruin. Houd bij de conventionele bereiding een hogere temperatuur en/of langere bereidingstijd aan.

Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm.

Open vorm

Voor het klaarmaken van gevogelte, vlees en vis kunt u het beste een hoge vorm gebruiken. Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte. Wilt u gebruikmaken van stoom neem dan een open vorm. Wanneer u geen geschikte vorm heeft, kunt u de glazen braadslede gebruiken.

Gesloten vorm

Let erop dat het deksel past en goed sluit. Plaats de vorm op het rooster.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

Wanneer het deksel na de bereiding wordt afgenomen kan er zeer hete stoom vrijkomen. Til het deksel aan de achterkant op, zodat de hete stoom van het lichaam af naar buiten gaat.

Bereiding in combinatie met de magnetron

De bereidingstijd wordt hierdoor aanzienlijk verkort. Anders dan bij conventioneel gebruik, wordt de bereidingsduur bij het braden in combinatie met de magnetron bepaald door het totale gewicht.

Aanwijzing: Bij andere hoeveelheden dan in de insteltabellen zijn aangegeven, helpt de volgende vuistregel: bij een dubbele hoeveelheid kan de bereidingsduur bijna worden verdubbeld. Gebruik altijd een hitte- en magnetronbestendige vorm. Braadvormen van metaal en een Römertopf zijn alleen geschikt voor het braden zonder magnetron. Houd u aan de aanwijzingen over magnetronbestendige vormen. → *"De magnetron" op pagina 110*

Bereiding met stoom

Bepaalde gerechten worden bij de bereiding met stoom knapperiger. Zij krijgen een glanzend oppervlak en droger minder uit.

Gebruik een open vorm. De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Schakel de stoomfunctie in, zoals aangegeven in de insteltabel. De watertank tot de markering "MAX" vullen. Wanneer de tank gevuld is, wordt de bereiding van het gerecht met de ingestelde verwarmingsmethode voortgezet, zonder toevoeging van stoom.

Stomen in de stoombak

In tegenstelling tot de bereiding met stoom wordt het vlees met de functie Stomen behoudzamer bereid en krijgt het geen korstje. Het blijft bijzonder mals.

Als smaakvariant kunt u stukken vlees voor het stomen kort bakken, de bereidingsduur wordt dan korter. Voor grotere stukken is een langere bereidingsduur nodig. Stukken vlees hoeven niet gekeerd te worden.

Voor het stomen van gevogelte, vlees of vis legt u het product in de stoombak in de glazen braadslede. Plaats deze vervolgens op inschuifhoogte 3. De watertank tot de markering "MAX" vullen. Wanneer de watertank tijdens het gebruik leegraakt, wordt het programma onderbroken. Op het display wordt u hierop opmerkelijk gemaakt.

Grillen

Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit grillen terwijl de apparaatdeur geopend is.

Leg het te grillen stuk op het rooster. Plaats ook de glazen braadslede onder het rooster. Afdruipend vet wordt opgevangen.

Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en hetzelfde gewicht. Dan worden ze gelijkmatig bruin en blijven lekker mals. Leg de te grillen stukken rechtstreeks op het rooster.

Keer ze met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.

Bestrooi vlees pas na het grillen. Zout onttrekt water aan het vlees.

Aanwijzingen

- De grillverwarmingsstaven schakelen steeds weer in en uit. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

Aanbevolen instelwaarden

De instelwaarden gelden voor onge vuld vlees, braadklaar gevogelte en vlees en vis op

koelkasttemperatuur, die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

In de tabel vindt u gegevens voor gevogelte, vlees en vis en voorgestelde gewichten. Wilt u zwaarder gevogelte, vlees of vis bereiden, gebruik dan in elk geval de lagere temperatuur. Om bij meerdere stukken de bereidingsduur te bepalen dient u uit te gaan van het gewicht van het zwaarste stuk. De stukken dienen ongeveer even groot te zijn.

Hoe groter het gevogelte, het vlees of de vis, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.

Keer gevogelte, vlees of de vis wanneer dit in de insteltabel is aangegeven.

Gevogelte

Prik bij eend of gans het vel onder de vleugels in. Zo kan het vet weglopen.

Snijd bij eendenborst het vel in. Keer de eendenborst niet.

Let er bij het keren van gevogelte op dat eerst de borstzijde resp. de kant van het vel onder ligt.

Vlees

Bestrijk mager vlees naar wens met vet of leg er reepjes spek op.

Voeg aan braadstukken van mager vlees een beetje vloeistof toe. In glazen vormen moet de bodem van de vorm net bedekt zijn.

Snij een zwaard kruisgewijs in.

Als het braadvlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte blijven liggen. Zo kan het vleessap zich beter verdelen. Wikkel het braadvlees evt. in aluminiumfolie. Bij de opgegeven bereidingstijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

Braden en stoven in een vorm is comfortabeler. U kunt het braadvlees met de vorm eenvoudiger uit de binnenruimte nemen en de saus direct in de vorm bereiden.

De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees en het materiaal van de vormen en of u een deksel gebruikt. Wanneer u vlees in geëmailleerde of donkere braadvormen klaarmaakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.

Tijdens het braden verdampt de vloeistof in de vorm. Voeg zo nodig voorzichtig wat vloeistof toe.

De afstand tussen het vlees en het deksel moet minstens 3 cm bedragen. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.

Voor het stoven braadt u het vlees naar wens eerst aan. Voeg er voor het braadsap water, wijn, azijn of iets soortgelijks aan toe. De bodem van de vorm dient ca 1-2 cm bedekt te zijn.

Vis

Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. De vis is gaar wanneer de rugvin gemakkelijk loslaat.

Wilt u vis klaarmaken op het rooster, bestrijk dit dan van tevoren met wat olie. Dan komt de vis later gemakkelijker los.

Gevogelte

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur	Grillstan- d	Magnetron- stand	Stoom- stand	Tijds- duur in min.	Aanwijzingen
Kip, heel, 1,3 kg, (koken)	Gesloten vorm	0		-	-	600	-	25-35	Halverwege de bereidingstijd keren.
Kip, heel, 1,3 kg (braden)	Open vorm	0	 +  + 	190	-	360	3	40-45	Met de borstzijde naar boven leggen. Niet keren. 5 min laten nasudderen.
Stukken kip, bijv. kwart kip, 800 g	Open vorm	0		190	-	180	-	20-35	Gaatjes in het vel prikken. Met de kant van het vel naar boven leggen. Niet keren.
Eendenborst, 500 g	Rooster + glazen braadslede	3+2	 +  + 	-	3	180	3	10-12	Met de kant van het vel naar boven leggen. Niet keren.
Ganzenborst, ganzenbout, 700-900 g	Open vorm	0	 + 	-	2	180	-	30-40	Hoge open vorm. Niet keren.

Vlees

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Stap- pen	Tempera- tuur	Grill- stan- d	Magnetron- stand	Stoom- stand	Tijds- duur in min.	Aanwijzingen
Runderstoof-vlees, 1 kg	Gesloten vorm	0	 +	1	160-170	-	180	-	80-90	
Rosbief, kort gebakken, 1,5 kg	Open vorm	0	 + 	1	180-190	-	180	-	30-40	Halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Rundersteaks 2-3 cm dik, 2-3 stuks à 200 g	Rooster + Glazen braadslede	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Varkensvlees zonder zwaard, 750 g, bijv. halsstuk	Open vorm	0	 +  + 	1	170-180	-	360	3	25-35	Tot slot 10 minuten laten rusten.
Varkensvlees met zwaard, ca. 1 kg, bijv. schouder	Open vorm	0	 +  + 	1	170-180	-	180	3	60-80	Zwaard insnijden. Tot slot 10 minuten laten rusten. Niet keren.
Varkenslende 500-600 g	Open vorm	0	 +	1	180-190	-	180	-	35-40	Tot slot 10 minuten laten rusten.
Steaks van varkensnek 2-3 cm dik, 2-3 stuks, à 120 g	Rooster + glazen braadslede	3+1		1 2	-	2 2	- -	- -	15-20 10-15	
Grillworsten 4-6 stuks, à 150 g	Rooster + glazen braadslede	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Gebraden gehakt, 750 g	Open vorm	0	 +  + 	1	190	-	360	3	15-20	Tot slot 10 minuten laten rusten.

Vis

Gerecht	Vormen	Inschui- fhoogte	Verwar- mingsme- thode	Tempera- tuur in °C	Grillsta- nd	Magnetron- stand	Stoom- stand	Tijdsduur in min.
Visfilet, vers 400 g	Glazen braadslede + stoombak	3		-	-	-	3	15-17
Stukken visfilet, diepvries, 400 g	Gesloten vorm	0		-	-	600	-	10-15
Stukken visfilet, diepvries, 800 g	Glazen braadslede + stoombak	3		-	-	-	3	23-25
Visfilet, gegratineerd, 500 g	Open vorm	0	 + 	-	3	600	-	10-15
Viskotelet 2-3 stuks, à 150 g	Rooster + glazen braadslede	3+1		-	3	-	-	8-12
Vis, heel, bijv. forellen, 2-3 stuks, à 300 g	Glazen braadslede + stoombak	3		-	-	-	3	18-22

Tips voor het braden en stoven.

Het braadvlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand en/of het braadvlees is te droog.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur. Kies de volgende keer een lagere temperatuur en verkort evt. de braadtijd.
De korst is te dun.	Verhoog de temperatuur of schakel na afloop van de braadtijd de grill even in.
Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei en voeg evt. meer vloeistof toe.
Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg evt. minder vloeistof toe.
Bij het stoven brandt het vlees aan.	Het deksel moet goed op de braadvorm passen en goed sluiten. Reduceer de temperatuur en voeg zo nodig nog wat vloeistof toe tijdens het stoven.

Groente en bijgerechten

Hier vindt u gegevens voor het snel en gezond bereiden van vele groentesoorten, rijst, aardappels en diepvries-aardappelproducten.

Magnetron

Maak groente altijd klaar in een gesloten, magnetronbestendige vorm. Gebruik geen hoge vorm met deksel voor het koken van rijst en voeg water toe zoals in de tabel aangegeven.

Stomen

Gebruik voor het stomen de glazen braadslede en de stoombak.

Houd u aan de stuksgrootten die in de insteltabel worden aangegeven. Bij kleinere stukken is de bereidingstijd korter en bij grotere stukken langer. De kwaliteit en graad van rijpheid hebben ook invloed op de bereidingstijd. Daarom zijn de aangegeven instelwaarden slechts richtlijnen.

Verspreid de levensmiddelen altijd gelijkmatig in de vormen. Als de hoogte van de lagen verschillend is, wordt het bereidingsresultaat ongelijkmatig. Leg drukgevoelige levensmiddelen niet in te veel laagjes in de stoombak.

Vul de watertank tot de markering "MAX" met water. Wanneer de watertank tijdens het gebruik leegraakt,

wordt het programma onderbroken. Op het display wordt u hierop opmerkzaam gemaakt.

Couscous

Voeg water of vloeistof in de aangegeven verhouding toe. Voeg bij een verhouding van 1:2 per 100 g couscous 200 ml vloeistof toe.

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Stappen	Tempera- tuur	Magnetron- stand	Stoom- stand	Tijdsduur in min.
Artisjokken, heel, vers	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	36-40
Bladspinazie, vers, 250 g	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	5-7
Bloemkool, heel, vers	Glazen braadslede + stoombak	2		1	-	-	3	28-35
Broccoli, heel, vers, 500 g	Glazen braadslede + stoombak	2		1	-	-	3	20-23
Broccoliroosjes, diepvries, 500 g	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	14-16
Groente, vers, 250 g*	Gesloten vorm	0		1	-	600	-	6-10
Groente, vers, 500 g*	Gesloten vorm	0		1	-	600	-	10-15
Maïskolven, vers, 2 stuks	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	35-45
Gemengde groente, diep- vries 250 g	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	12-15
Wortelen in plakjes stomen	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	18-20
Preiringen, vers, 500 g	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	10-12
Groene bonen vers, 500 g	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	18-20
Rode bietjes, heel, 500 g	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	50-60
Asperges, groen, 250 g	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	15-18
Courgettes, in plakken, sto- men	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	12-14
Aardappels, in vieren gesne- den, 250 g	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	28-30
Aardappels, in vieren gesne- den, 500 g	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	30-32
Aardappels, in vieren gesne- den, 750 g**	Glazen braadslede + stoombak	3		1	-	-	3	32-35
Frites, diepvries	Glazen braadslede	2		1	180-210	-	-	30-40
Rösti, diepvries	Glazen braadslede	2		1	190-210	-	-	25-35
Kroketten, diepvries	Glazen braadslede	2		1	190-210	-	-	25-35
Rijst 125 g + 300 ml water	Gesloten vorm	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Rijst, 250 g + 500 ml water	Gesloten vorm	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18
Couscous, 1:2	Glazen braadslede	3		1	-	-	3	3-10
*tussendoor omroeren								
**Watertank moet tussendoor eventueel worden bijgevuld								

Desserts

Met uw apparaat kunt u snelle en fijne desserts bereiden.

Let op de aanwijzingen in de insteltabel.

Rijstepap

Voeg melk toe in de aangegeven verhouding. Voeg bijv. bij een verhouding van 1:2,5 per 100 g rijstepap 250 ml melk toe.

Gerecht	Vormen	Inschuielhoogte	Verwarmingsmethode	Magnetronstand	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Flan Caramel	Glazen braadslede	3		-	3	40-50
Gestoomde knoedels	Glazen braadslede	3		-	2	20-25
Rijstepap 1:2, 5	Gesloten vorm	3		-	3	30-40
Fruit, compote, 500 g	Gesloten vorm	3		-	3	9-12
Popcorn voor de magnetron, 1 zak à 100 g**	Gesloten vorm	0		600	-	3-5
Zoete gerechten, bijv. pudding (instant) 500 ml*	Gesloten vorm	0		600	-	6-8
*tussendoor omroeren						

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitting

klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood, fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten	
Algemeen	Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. Gerechten goudgeel, en niet te donker, laten worden. Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met hete lucht max. 180 °C Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Koekjes	Met hete lucht max. 180 °C Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	Gelijkmatig en in één laag over de accessoires verdelen. Minstens 400 g per keer bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen.

Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor onderzoeksinstituten om het controleren en testen van het apparaat te vergemakkelijken.

Volgens IEC 60350-1 bzw. IEC 60705.

Bakken

Aanwijzingen

- De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.

- Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabellen in acht. De instelwaarden gelden zonder snel voorverwarmen.
- Gebruik bij het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.
- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Bakvormen op het rooster plaatsen.

Gerecht	Vormen	Inschuielhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Sprits	Glazen braadslede	2		160-170	30-35
Small cakes*	Glazen braadslede	2		160-170	20-25
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Bedekte appeltaart	Springvorm Ø 20 cm	2		170-190	80-100
*Oven 5 minuten voorverwarmen					

Bereiding met magnetron

Gebruik voor de bereiding met de magnetron altijd een hittebestendige, magnetronbestendige vorm. Houd u

aan de aanwijzingen over magnetronbestendige vormen. → "De magnetron" op pagina 110

Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Gewicht	Stappen	Magnetronstand	Tijdsduur in min.
Vlees ontdooien	Open vorm	0		500 g	1 2	180 90	7 8-12

Bereiden met de magnetron

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Gewicht	Stappen	Magnetronstand	Tijdsduur in min.
Eiercrème	Open vorm	0		1000 g	1 2	360 180	18-20 18-22
Sponge cake	Open vorm	0		475 g	1	600	8-10
Vleesballetjes	Open vorm	0		900 g	1	600	20-25

Bereiding in combinatie met de magnetron

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Grillstand	Magnetron- stand	Tijdsduur in min.	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels	Open vorm	0	 + 	-	1	360	25-32	
Gebak, 700 g	Open vorm	1	 + 	190-200	-	180	20-27	
Kip	Open vorm	0	 + 	190	-	360	30-45	Kant van de borst naar beneden. Hoge vorm zonder deksel. Halverwege de bereidingstijd keren.

Stomen

Plaats de glazen braadslede met de stoombak op inschuifhoogte 3.

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Stoomstand	Tijdsduur in min.	Aanwijzingen
Ervten, diepvries	Glazen braadslede + stoombak	3		3	-	De test is beëindigd zodra de koudste plek een temperatuur van 85 °C bereikt heeft.
Broccoli, vers, 300 g	Glazen braadslede + stoombak	3		3	11-13	
Broccoli, vers, een bak	Glazen braadslede + stoombak	3		3	18-20	

Grillen

Plaats de glazen braadslede onder het rooster. De vloeistof wordt opgevangen en de binnenruimte blijft schoner.

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Grillstand	Tijdsduur in min.	Aanwijzingen
Toast roosteren	Rooster	3		3	4-5	
Beefburger, 12 stuks	Rooster + glazen braadslede	3+1		3	35-45	Halverwege de bereidingstijd keren

Πίνακας περιεχομένων

	Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού . . .	142
	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	142
	Γενικά	142
	Μικροκύματα	143
	Ατμός	145
	Αιτίες των ζημιών	145
	Γενικά	145
	Μικροκύματα	146
	Ατμός	146
	Προστασία περιβάλλοντος	147
	Εξοικονόμηση ενέργειας	147
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	147
	Γνωρίστε τη συσκευή	148
	Πεδίο χειρισμού	148
	Διακόπτης επιλογής λειτουργίας	148
	Πεδία αφής και οθόνη ενδείξεων	149
	Περιστροφικός διακόπτης	150
	Τρόποι λειτουργίας	150
	Τρόποι ψησίματος	150
	Ατμός	151
	Φούρνος μικροκυμάτων	151
	Χώρος μαγειρέματος	151
	Κάλυμμα της θήκης του δοχείου	152
	Δοχείο νερού	152
	Δοχείο συλλογής	152
	Εξαρτήματα	153
	Συμπαριδόμενα εξαρτήματα	153
	Πρόσθετα εξαρτήματα	153
	Ειδικά εξαρτήματα	153
	Τοποθέτηση των εξαρτημάτων	153
	Πριν την πρώτη χρήση	154
	Πρώτη θέση σε λειτουργία	154
	Ρύθμιση της περιοχής σκληρότητας του νερού	154
	Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος και των εξαρτημάτων	154
	Χειρισμός της συσκευής	155
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής	155
	Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας	155
	Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας	155
	Ταχεία θέρμανση	156
	Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	156
	Ο φούρνος μικροκυμάτων	156
	Μαγειρικό σκεύος	156
	Βαθμίδες μικροκυμάτων	157
	Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων	157
	Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας με μικροκύματα	158
	Ατμός	159
	Θόρυβοι	159
	Μαγείρεμα με ατμό	159
	Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας ατμού	160
	Πλήρωση του δοχείου νερού	161
	Ξαναγέμισμα του δοχείου νερού	161
	Μετά από κάθε λειτουργία ατμού	162
	Αυτόματα προγράμματα	163
	Ρύθμιση του προγράμματος	163
	Πίνακας προγραμμάτων	164
	Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου	166
	Εξακρίβωση των ρυθμίσεων του χρόνου	166
	Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού	166
	Ρύθμιση της διάρκειας	166
	Πρώτη θέση σε λειτουργία	167
	Βασικές ρυθμίσεις	167
	Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	167
	Λίστα των βασικών ρυθμίσεων	167
	Καθαρισμός	168
	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	168
	Καθαρισμός αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών	169
	Διατήρηση της συσκευής καθαρή	169
	Λειτουργία καθαρισμού	170
	Απασβέστωση	170
	Ξέβγαλμα	170
	Ολοκλήρωση του καθαρισμού	170
	Άδειασμα του δοχείου συλλογής υγρού	171
	Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;	172
	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	173
	Αριθμός Ε και αριθμός FD	173
	Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	173
	Γενικές υποδείξεις	173
	Ξεπάγωμα	174
	Ζέσταμα κατεψυγμένων φαγητών	176
	Ζέσταμα	176
	Γλυκά, μικρά παρασκευάσματα και ψωμί	177
	Σουφλέ και ογκρατέν	180
	Πουλερικά, κρέας και ψάρια	180
	Λαχανικά και συνοδευτικά	183
	Επιδόρπια	185
	Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα	185
	Φαγητά δοκιμών	185

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): **www.neff-international.com** και στο online-shop: **www.neff-eshop.com**

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την τοποθέτηση. Προσέξτε τις ειδικές οδηγίες συναρμολόγησης.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες απ' αυτό για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

→ "Εξαρτήματα" στη σελίδα 153

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Γενικά

Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν. Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από το χώρο μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία και από τα εξαρτήματα.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρος. Το λαδόχαρτο μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και να πιάσει φωτιά. Κατά την προθέρμανση μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρό πάνω στα εξαρτήματα. Τοποθετείτε πάντοτε πάνω στο λαδόχαρτο ένα μαγειρικό σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος. Καλύπτετε με λαδόχαρτο μόνο την απαραίτητη επιφάνεια. Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να προεξέχει από τα εξαρτήματα.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οινοπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται. Κατά το άνοιγμα μη στέκεστε πολύ κοντά στη συσκευή. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το φισ από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην εκθέτετε τη συσκευή ποτέ σε μεγάλη ζέστη και υγρασία. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το φισ από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος λόγω μαγνητισμού!

Στο πεδίο χειρισμού ή στα στοιχεία χειρισμού είναι τοποθετημένοι μόνιμοι μαγνήτες. Αυτοί μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης. Ως φορέας ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης τηρήστε μια ελάχιστη απόσταση 10 cm από το πεδίο χειρισμού.

Μικροκύματα**⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!**

- Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη. Μη ενδεδειγμένη χρήση είναι η ξήρανση τροφίμων, το στέγνωμα ρούχων, το ζέσματα παντοφλών, μαξιλαριών σπόρων ή δημητριακών, σφουγγαριών, υγρών πανιών καθαρισμού και άλλων παρόμοιων. Για παράδειγμα οι υπερθερμασμένες παντόφλες, τα υπερθερμασμένα μαξιλάρια σπόρων ή δημητριακών, σφουγγάρια, υγρά πανιά καθαρισμού και άλλα παρόμοια μπορούν να οδηγήσουν σε εγκαύματα.
- Τα τρόφιμα μπορούν να αναφλεγούν. Μη ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Μη ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά. Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος ή πολύ μεγάλο χρόνο μικροκυμάτων. Ακολουθήστε τα στοιχεία που αναφέρονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μην ξηραίνετε ποτέ τα τρόφιμα στο φούρνο μικροκυμάτων. Μη ξεπαγώνετε ή μη ζεσταίνετε ποτέ τα τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα νερού, όπως π.χ. ψωμί, με πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων ή για πολύ χρόνο.
- Το λάδι φαγητού μπορεί να αναφλεγεί. Μη ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στο φούρνο μικροκυμάτων.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος έκρηξης!

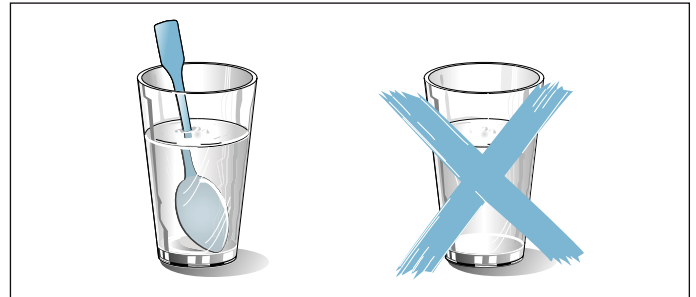
Τα υγρά ή άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία μπορούν να εκραγούν. Μη ζεσταίνετε ποτέ υγρά ή άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

- Τα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα μπορούν, κατά τη διάρκεια, αλλά επίσης ακόμα και μετά το ζέσταμα, να σκάσουν με δύναμη. Μη μαγειρεύετε ποτέ τα αυγά στο κέλυφος ή μη ζεστώνετε ποτέ τα σφιχτοβρασμένα αυγά. Μη μαγειρεύετε ποτέ οστρακοειδή. Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ πρέπει πρώτα να τρυπήσετε τον κρόκο. Στα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα, όπως π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες ή λουκάνικα, είναι δυνατόν να σκάσει το κέλυφος ή η πέτσα. Πριν το ζέσταμα τρυπήστε το κέλυφος ή την πέτσα.
- Η θερμότητα στις βρεφικές τροφές δεν κατανέμεται ομοιόμορφα. Μη ζεσταίνετε ποτέ βρεφικές τροφές μέσα σε κλειστά δοχεία. Απομακρύνετε πάντοτε το καπάκι ή το θήλαστρο. Μετά το ζέσταμα κουνάτε ή ανακατεύετε πάντοτε καλά. Ελέγχετε τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί.
- Τα ζεστά φαγητά εκλύουν θερμότητα. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ. Απομακρύνετε τα σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Σε αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία. Προσέχετε πάντοτε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία. Βγάζετε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες κουζίνας από το χώρο μαγειρέματος.
- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πάρα πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη. Μη ενδεδειγμένη χρήση είναι η ξήρανση τροφίμων, το στέγνωμα ρούχων, το ζέσταμα παντοφλών, μαξιλαριών σπόρων ή δημητριακών, σφουγγαριών, υγρών πανιών καθαρισμού και άλλων παρόμοιων. Για παράδειγμα οι υπερθερμασμένες παντόφλες, τα υπερθερμασμένα μαξιλάρια σπόρων ή δημητριακών, σφουγγάρια, υγρά πανιά καθαρισμού και άλλα παρόμοια μπορούν να οδηγήσουν σε εγκαύματα

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

- Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Έδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλίσματα του καυτού υγρού. Κατά το ζέσταμα τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Έτσι αποφεύγεται η επιβράδυνση του βρασμού.



⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

- Το ακατάλληλο σκεύος μπορεί να ραγίσει. Τα σκεύη από πορσελάνη και κεραμικό υλικό μπορεί να έχουν πολύ μικρές τρύπες στις λαβές και στα καπάκια. Πίσω από αυτές τις τρύπες υπάρχει ένας κενός χώρος. Η υγρασία που έχει εισχωρήσει στον κενό χώρο μπορεί να σπάσει τα σκεύη. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.
- Μαγειρικά σκεύη και δοχεία από μέταλλο ή μαγειρικά σκεύη με μεταλλική διακόσμηση μπορούν σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων να οδηγήσουν στη δημιουργία σπινθήρων. Η συσκευή καταστρέφεται. Σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά δοχεία.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση. Μην αφαιρέσετε ποτέ το περίβλημα.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

- Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να υποστεί ζημιά η επιφάνεια της συσκευής. Μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα των τροφίμων. Κρατάτε το χώρο μαγειρέματος, τη στεγανοποίηση της πόρτας, την πόρτα και τον αναστολέα της πόρτας πάντοτε καθαρά. → *"Καθαρισμός" στη σελίδα 168*
- Από μια χαλασμένη πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή από μια χαλασμένη στεγανοποίηση της πόρτας μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος, η στεγανοποίηση της πόρτας ή το πλαστικό πλαίσιο της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στις συσκευές χωρίς κάλυμμα περιβλήματος εξέρχεται ενέργεια μικροκυμάτων. Μη αφαιρείτε ποτέ το κάλυμμα περιβλήματος. Σε περίπτωση εργασιών συντήρησης ή επισκευής καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Ατμός

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

- Το νερό στο δοχείο νερού μπορεί να ζεσταθεί πάρα πολύ κατά την περαιτέρω λειτουργία της συσκευής. Αδειάζετε το δοχείο του νερού μετά από κάθε λειτουργία της συσκευής.
- Στο χώρο μαγειρέματος δημιουργείται καυτός ατμός. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής με ατμό, μην απλώνετε τα χέρια σας στο χώρο μαγειρέματος.
- Κατά την αφαίρεση των εξαρτημάτων μπορεί να χυθεί καυτό υγρό. Αφαιρείτε τα καυτά εξαρτήματα προσεκτικά μόνο με κατάλληλες πιπίστρες.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος

τραυματισμού και κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα εύφλεκτα υγρά μπορούν να αναφλεχτούν στον καυτό χώρο μαγειρέματος (απότομη εξάτμιση). Μην βάζετε εύφλεκτα υγρά (π. χ. οινόπνευμα, ποτά) στο δοχείο νερού. Βάζετε στο δοχείο νερού αποκλειστικά νερό ή το διάλυμα αποσκληρυντικού που συνιστούμε.

Αιτίες των ζημιών

Γενικά

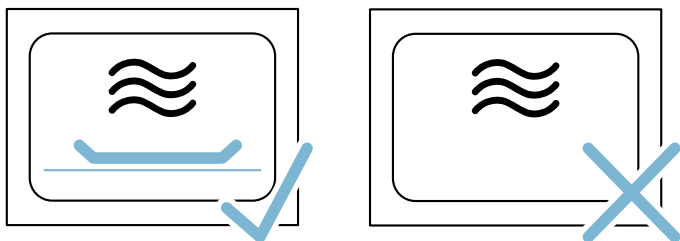
Προσοχή!

- Εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο, λαδόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος: Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, όταν είναι ρυθμισμένη μια θερμοκρασία πάνω από 50 °C. Διαφορετικά δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι ψησίματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Αλουμινόχαρτο: Το αλουμινόχαρτο στο χώρο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με το τζάμι της πόρτας. Μπορούν να δημιουργηθούν μόνιμες αποχρώσεις στο τζάμι της πόρτας.
- Νερό στο ζεστό χώρο μαγειρέματος: Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται υδρατμοί. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.
- Υγρασία στο χώρο μαγειρέματος: Η υγρασία για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στο χώρο μαγειρέματος μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση. Μετά τη χρήση αφήστε το χώρο μαγειρέματος να στεγνώσει. Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Μην αποθηκεύετε κανένα φαγητό στο χώρο μαγειρέματος.
- Ψύξη με ανοιχτή την πόρτα: Μετά από μια λειτουργία με υψηλές θερμοκρασίες αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής. Ακόμα και όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών. Μόνο μετά από μια λειτουργία με πολύ υγρασία αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να στεγνώνει με ανοιχτή πόρτα.
- Χυμός φρούτων: Σε περίπτωση που φτιάχνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων μη γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί. Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε. Εάν είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
- Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης: Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την στεγανοποίηση πάντοτε καθαρή. → *"Καθαρισμός" στη σελίδα 168*
- Η πόρτα της συσκευής ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης: Μην ανεβαίνετε, μην κάθεστε ή μην κρατιέστε από την πόρτα της συσκευής. Μην τοποθετείτε κανένα σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.
- Τοποθέτηση των εξαρτημάτων: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να γρατσουνίσουν τα εξαρτήματα το τζάμι κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής. Σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
- Μεταφορά της συσκευής: Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

Μικροκύματα

Προσοχή!

- Δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα, π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι, πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορεί να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.
- Συνδυασμός εξαρτημάτων: Μη συνδυάζετε τη σχάρα με το ταψί γενικής χρήσης. Όταν τοποθετηθούν τό ένα απευθείας πάνω από το άλλο, μπορεί να προκύψει δημιουργία σπινθήρων. Τοποθετείτε τα κάθε φορά σε ξεχωριστό ύψος.
- Αποκλειστική λειτουργία μικροκυμάτων: Στη λειτουργία μόνο με μικροκύματα το ταψί γενικής χρήσης ή το ταψί είναι ακατάλληλο. Μπορεί να δημιουργηθούν σπινθήρες και ο χώρος μαγειρέματος να υποστεί ζημιά. Χρησιμοποιήστε ως επιφάνεια εναπόθεσης τη συνημμένη σχάρα ή το φούρνο μικροκυμάτων σε συνδυασμό με έναν τρόπο ψησίματος.
- Αλουμινένια μπολ: Μη χρησιμοποιείτε αλουμινένια μπολ στη συσκευή. Στη συσκευή προκαλούνται ζημιές με τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.
- Λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς φαγητά: Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση. Μην ξεκινήσετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος. Εξάιρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή σκεύους. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 156



- Πόπ-κορν μικροκυμάτων: Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων. Χρησιμοποιήστε το πολύ 600 W. Τοποθετείτε τη σακούλα του πόπ-κορν πάντοτε πάνω σ' ένα γυάλινο πιάτο. Το τζάμι της πόρτας μπορεί να ραγίσει λόγω υπερφόρτωσης.

Ατμός

Προσοχή!

- Φόρμες ψησίματος: Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα και στον ατμό. Οι φόρμες ψησίματος σιλικόνης για τη συνδυασμένη λειτουργία με ατμό δεν είναι κατάλληλες.
- Μαγειρικό σκεύος με σημεία σκουριάς: Μη χρησιμοποιείτε κανένα μαγειρικό σκεύος που έχει σκουριασμένα σημεία. Ακόμα και οι πιο μικροί λεκέδες μπορούν να οδηγήσουν στη διάβρωση του χώρου μαγειρέματος.
- Υγρά που στάζουν: Στο μαγείρεμα με ατμό με ένα δοχείο μαγειρέματος με τρύπες σπρώχνετε πάντοτε το ταψί, το ταψί γενικής χρήσης ή το δοχείο μαγειρέματος χωρίς τρύπες από κάτω. Έτσι συλλέγεται το υγρό που στάζει.
- Καυτό νερό στο δοχείο νερού: Το καυτό νερό μπορεί να καταστρέψει την αντλία. Γεμίστε το δοχείο νερού μόνο με κρύο νερό.
- Ζημιές στο εμαγιέ: Μην ξεκινήσετε καμία λειτουργία, όταν υπάρχει νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Σκουπίστε πριν τη λειτουργία το νερό από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
- Διάλυμα αποσκληρυντικού: Μη χρησιμοποιείτε κανένα διάλυμα αποσκληρυντικού στο πεδίο χειρισμού ή σε άλλες επιφάνειες της συσκευής. Οι επιφάνειες καταστρέφονται. Εάν όμως συμβεί, απομακρύνετε το διάλυμα αποσκληρυντικού αμέσως με νερό.
- Καθαρισμός του δοχείου νερού: Μην καθαρίζετε το δοχείο νερού στο πλυντήριο των πιάτων. Διαφορετικά το δοχείο νερού καταστρέφεται. Καθαρίζετε το δοχείο νερού με ένα μαλακό πανί και συνηθισμένο υγρό καθαρισμού πιάτων.

Προστασία περιβάλλοντος

Η νέα σας συσκευή είναι ιδιαίτερα ενεργειακά αποτελεσματική. Επιπλέον θα βρείτε συμβουλές, πως μπορείτε με τη συσκευή σας να εξοικονομήσετε ακόμα περισσότερη ενέργεια και πως πρέπει να την αποσύρετε σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο τότε, όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στους πίνακες των οδηγιών χρήσης.
- Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.
- Ανοίγεται την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, όσο γίνεται λιγότερο.
- Περισσότερα γλυκά τα ψήνετε καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο χώρος μαγειρέματος είναι ακόμη ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό. Μπορείτε να βάλετε στο χώρο μαγειρέματος επίσης 2 μακρόστενες φόρμες τη μια κοντά στην άλλη.
- Σε μεγάλους χρόνους μαγειρέματος μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος και να εκμεταλλευτείτε έτσι την υπόλοιπη θερμότητα για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Γνωρίστε τη συσκευή

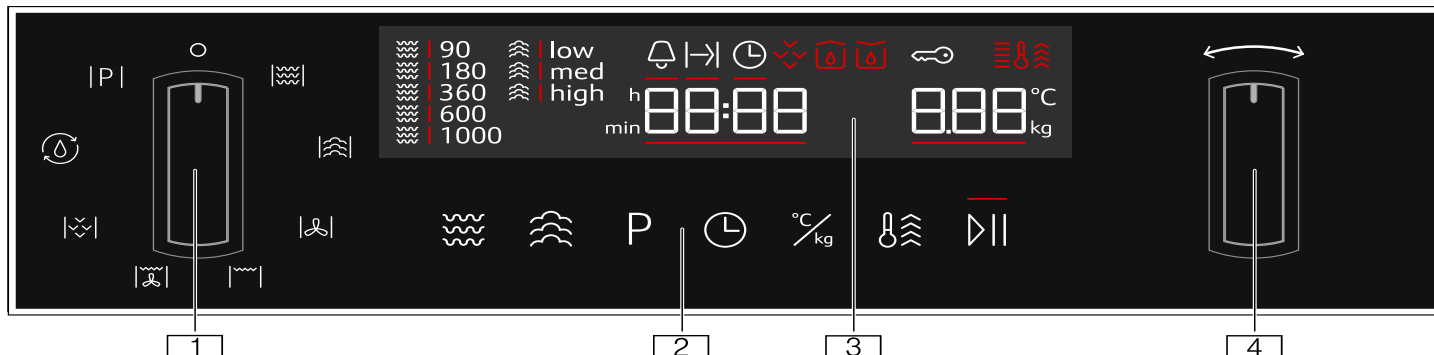
Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε την οθόνη ενδείξεων και τα στοιχεία χειρισμού. Επιπλέον μαθαίνετε τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας.

Υπόδειξη: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να υπάρχουν αποκλίσεις στο χρώμα και στις λεπτομέρειες.

Πεδίο χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε με τη βοήθεια του διακόπτη επιλογής λειτουργίας και του περιστροφικού διακόπτη καθώς και των πεδίων αφής τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας. Η οθόνη ενδείξεων σας δείχνει τις τρέχουσες ρυθμίσεις.

Η επισκόπηση δείχνει το πεδίο χειρισμού στην ενεργοποιημένη συσκευή με έναν επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας.



1 Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο λειτουργίας ή περαιτέρω λειτουργίες.

Το διακόπτη επιλογής λειτουργίας μπορείτε να τον στρέψετε από τη θέση μηδέν προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

2 Πεδία αφής

Πίσω από τα πεδία αφής βρίσκονται αισθητήρες.

Πατήστε ελαφρά πάνω στο σύμβολο, για να επιλέξετε τη λειτουργία.

3 Οθόνη ενδείξεων

Η οθόνη ενδείξεων δείχνει σύμβολα ενεργών λειτουργιών και τις λειτουργίες χρόνου.

4 Περιστροφικός διακόπτης

Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίζετε τη θερμοκρασία για τον τρόπο ψησίματος ή επιλέγετε τη ρύθμιση για περαιτέρω λειτουργίες.

Μπορείτε να γυρίσετε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.

Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τους τρόπους λειτουργίας και περαιτέρω λειτουργίες.

Για να βρείτε πάντοτε το σωστό τρόπο λειτουργίας για το φαγητό σας, θα σας εξηγήσουμε εδώ τις διαφορές και τις περιοχές εφαρμογής.

Θέση	Χρήση
○	Θέση μηδέν Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και βρίσκεται στη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας.
☼	Φούρνος μικροκυμάτων Επιλέξτε λειτουργία μικροκυμάτων.
☼	Ατμός Καυτός ατμός εισέρχεται στο χώρο μαγειρέματος.
☼	Θερμός αέρας Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
☼	Γκριλ Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από τα θερμαντικά σώματα του γκριλ.
☼	Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον καυτό αέρα των θερμαντικών σωμάτων του γκριλ γύρω από το φαγητό.
☼	Απασβέστωση Χρησιμοποιείται για την απασβέστωση του εξατμιστήρα και διατηρεί την ικανότητα λειτουργίας του.
☼	Ξέβγαλμα Ξεπλένει τους σωλήνες της μονάδας ατμού με νερό.
P	Προγράμματα Εδώ θα βρείτε για πολλά φαγητά ήδη προγραμματισμένες εκ των προτέρων ρυθμίσεις.

Υποδείξεις

- Σε ορισμένες συσκευές ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας ή ο περιστροφικός διακόπτης είναι βυθιζόμενοι. Για την ασφάλιση και την απασφάλιση πιάστε στη θέση μηδέν το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ή τον περιστροφικό διακόπτη.
- Εάν βρίσκεται ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν (λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας) και επιλεγεί μια λειτουργία, διαρκεί μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι να είναι διαθέσιμη η εκάστοτε λειτουργία (π.χ. Μικροκύματα).

Πεδία αφής και οθόνη ενδείξεων

Με τα πεδία αφής μπορείτε να ρυθμίσετε διάφορες πρόσθετες λειτουργίες της συσκευής σας. Στην οθόνη ενδείξεων θα δείτε τις αντίστοιχες τιμές.

Πεδία αφής

Τη σημασία των διαφόρων πεδίων αφής μπορείτε να την δείτε σύντομα εδώ.

Σύμβολο	Σημασία
	Φούρνος μικροκυμάτων Επιλέξτε τις βαθμίδες ισχύος του φούρνου μικροκυμάτων, ή ενεργοποιήστε πρόσθετα τη λειτουργία μικροκυμάτων σ' έναν τρόπο ψησίματος.
	Ατμός Επιλέξτε τη βαθμίδα ατμού, ή ενεργοποιήστε πρόσθετα τη λειτουργία ατμού σ' έναν τρόπο ψησίματος.
P	Προγράμματα Καλέστε την επιλογή προγράμματος, ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τον αριθμό προγράμματος.
	Λειτουργίες χρόνου Επιλέξτε τις λειτουργίες χρόνου και ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη.
	Ταχεία προθέρμανση Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση της ταχείας προθέρμανσης
°C/kg	Θερμοκρασία/Βάρος Επιλέξτε τη θερμοκρασία / βάρος και ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη.
▶	Start/Stop Εκκίνηση ή σταμάτημα της λειτουργίας Υπόδειξη: Το παρατεταμένο πάτημα τερματίζει την τρέχουσα λειτουργία, οι ρυθμίσεις του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας επαναφέρονται στις στάνταρ τιμές.

Οθόνη ενδείξεων

Η οθόνη ενδείξεων είναι δομημένη έτσι, ώστε να μπορείτε να διαβάσετε τα στοιχεία με μια ματιά, προσαρμοσμένη σε κάθε περίπτωση.

Η τιμή, που μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη στιγμή, είναι εστιασμένη. Η εστίαση παριστάνεται με μια κόκκινη δοκό κάτω από την τιμή ρύθμισης.

Η τιμή στην εστίαση μπορεί να αλλάξει απευθείας με τον περιστροφικό διακόπτη.



Στοιχεία της οθόνης ενδείξεων

Τη σημασία των διάφορων στοιχείων της οθόνης ενδείξεων μπορείτε να δείτε σύντομα εδώ.

Σύμβολο	Σημασία
	Ρολόι συναγερμού Εάν το σύμβολο είναι μαρκαρισμένο, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού.
>	Διάρκεια Εάν το σύμβολο είναι μαρκαρισμένο, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η χρονική διάρκεια.
	Ώρα Εάν το σύμβολο είναι μαρκαρισμένο, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η ώρα.
h:min	Ώρες/λεπτά Διάρκεια σε ώρες και λεπτά
min:s	Λεπτά/Δευτερόλεπτα Διάρκεια σε λεπτά και δευτερόλεπτα
	Δοχείο συλλογής Ένδειξη κατάστασης του δοχείου συλλογής υγρού
	Δοχείο νερού Ένδειξη κατάστασης του δοχείου νερού
	Ταχεία θέρμανση Όταν ανάβει το σύμβολο, η ταχεία θέρμανση είναι ενεργοποιημένη.
	Απασβέστωση Όταν το σύμβολο ανάβει, πρέπει να απασβεστωθεί η συσκευή.

Ένδειξη κατάστασης του δοχείου συλλογής υγρού και του δοχείου νερού

Η ένδειξη κατάστασης ανάβει μόνο, όταν το δοχείο συλλογής υγρού ή το δοχείο νερού χρειάζονται για τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας. Μπορεί να παρουσιάσει διάφορες καταστάσεις και σας πληροφορεί για τυχόν απαραίτητα βήματα χειρισμού.

Ένδειξη κατάστασης του δοχείου νερού

Σύμβολο	Σημασία
	Το σύμβολο ανάβει, το βέλος αναβοσβήνει Το δοχείο νερού βρίσκεται στη θήκη δοχείου και πρέπει να γεμίσει.
	Το σύμβολο χωρίς βέλος αναβοσβήνει Το δοχείο νερού δε βρίσκεται στη θήκη δοχείου και πρέπει να τοποθετηθεί.
	Το σύμβολο χωρίς βέλος ανάβει Το δοχείο νερού βρίσκεται στη θήκη δοχείου. Δεν είναι απαραίτητη καμία περαιτέρω ενέργεια.

Ένδειξη κατάστασης του δοχείου συλλογής υγρού

Σύμβολο	Σημασία
	Το σύμβολο ανάβει, το βέλος αναβοσβήνει Το δοχείο συλλογής υγρού βρίσκεται στη θήκη δοχείου και πρέπει να αδειάσει.
	Το σύμβολο χωρίς βέλος αναβοσβήνει Το δοχείο συλλογής υγρού δε βρίσκεται στη θήκη δοχείου. Σπρώξτε το δοχείο συλλογής υγρού μέσα στη θήκη δοχείου.
	Το σύμβολο χωρίς βέλος ανάβει Το δοχείο συλλογής υγρού βρίσκεται στη θήκη δοχείου. Δεν είναι απαραίτητη καμία περαιτέρω ενέργεια.

Ένδειξη θερμοκρασίας

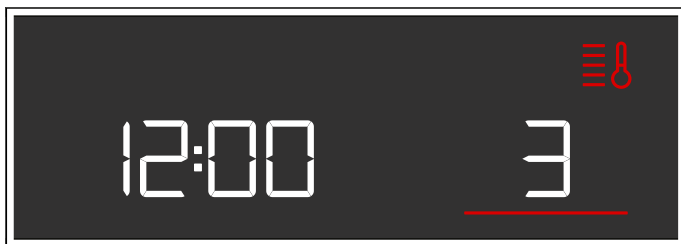
Το κόκκινο θερμομόμετρο επάνω δεξιά στην οθόνη ενδείξεων δείχνει, ότι η συσκευή θερμαίνεται.

Όταν είναι ρυθμισμένος ένας τρόπος ψησίματος, γεμίζουν οι δοκοί από κάτω προς τα επάνω κόκκινες, όσο περισσότερο θερμαίνεται ο χώρος καγειρέματος.

Στο γκριλ και στον ατμό ανάβουν πλήρως οι δοκοί αμέσως.

Στη λειτουργία μικροκυμάτων δεν ανάβουν οι δοκοί.

Όταν προθερμαίνεται, η ιδανική χρονική στιγμή για να μπει το φαγητό σας μέσα έχει επιτευχθεί, μόλις και οι πέντε δοκοί ανάβουν κόκκινες.



Υπόδειξη: Λόγω της θερμικής αδράνειας μπορεί η εμφανιζόμενη θερμοκρασία να διαφέρει λίγο από την πραγματική θερμοκρασία μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Λειτουργία νύχτας

Για την εξοικονόμηση ενέργειας μειώνεται η φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων από τις 22:00 έως τις 05:59 αυτόματα σε μια χαμηλότερη τιμή.

Περιστροφικός διακόπτης

Με τον περιστροφικό διακόπτη αλλάζετε τις τιμές ρύθμισης, που εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων και βρίσκονται στην εστίαση.

Στις περισσότερες λίστες επιλογής, π.χ. στα προγράμματα, μετά το τελευταίο σημείο αρχίζει ξανά το πρώτο.

Στις τιμές, π.χ. "Βάρος", πρέπει να γυρίσετε ξανά πίσω τον περιστροφικό διακόπτη, όταν επιτευχθεί η ελάχιστη ή η μέγιστη τιμή.

Τρόποι λειτουργίας

Η συσκευή σας διαθέτει διάφορους τρόπους λειτουργίας, που διευκολύνουν τη λειτουργία της συσκευής.

Ακριβείς περιγραφές γι' αυτό θα βρείτε στα αντίστοιχα κεφάλαια.

Τρόπος λειτουργίας	Χρήση
Τρόποι ψησίματος → "Χειρισμός της συσκευής" στη σελίδα 155	Για την ιδανική παρασκευή των φαγητών σας υπάρχουν διάφοροι, εξαιρετικά προσαρμοσμένοι τρόποι ψησίματος.
Φούρνος μικροκυμάτων → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 156	Με το φούρνο μικροκυμάτων μπορείτε να μαγειρέψετε, να ζεστάνετε ή να ξεπαγώσετε γρηγορότερα τα φαγητά σας.
Ατμός → "Ατμός" στη σελίδα 159	Για την ιδανική παρασκευή των φαγητών σας υπάρχουν διάφορες, εξαιρετικά προσαρμοσμένες βαθμίδες ατμού.
Συνδυασμένη λειτουργία με μικροκύματα → "Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας με μικροκύματα" στη σελίδα 158	Με αυτήν μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα σε έναν τρόπο ψησίματος τα Μικροκύματα.

Συνδυασμένη λειτουργία ατμού → "Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας ατμού" στη σελίδα 160	Με αυτήν μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα σε έναν τρόπο ψησίματος τη λειτουργία ατμού.
Καθαρισμός → "Λειτουργία καθαρισμού" στη σελίδα 170	Για τον καθαρισμό υπάρχουν διάφορες λειτουργίες καθαρισμού: Απασβέστωση και Ξέβγαλμα.
Βασικές ρυθμίσεις → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 167	Μπορείτε να προσαρμόσετε τις βασικές ρυθμίσεις της συσκευής σας σύμφωνα με τις επιθυμίες σας.

Τρόποι ψησίματος

Για να βρείτε πάντοτε το σωστό τρόπο ψησίματος για το φαγητό σας, θα σας εξηγήσουμε εδώ τις διαφορές και τις περιοχές εφαρμογής.

Τα σύμβολα για τους ξεχωριστούς τρόπους ψησίματος βοηθούν στην αναγνώριση.

Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία	Χρήση
Θερμός αέρας	40 °C 100-230 °C	Φούσκωμα ζύμης μαγιάς, ξεπάγωμα τούρτας με σαντιγί. Για ψήσιμο στο φούρνο σε ένα επίπεδο.
Γκριλ	Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ 1 = χαμηλή 2 = μεσαία 3 = υψηλή	Για το ψήσιμο λεπτών κομματιών ψητού για γκριλ, όπως μπριζόλες, λουκάνικα ή τοστ και για το ψήσιμο ογκρατέν.
Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	100-190 °C	Για το ψήσιμο πουλερικών, ολόκληρου ψαριού και μεγαλύτερων κομματιών κρέατος.

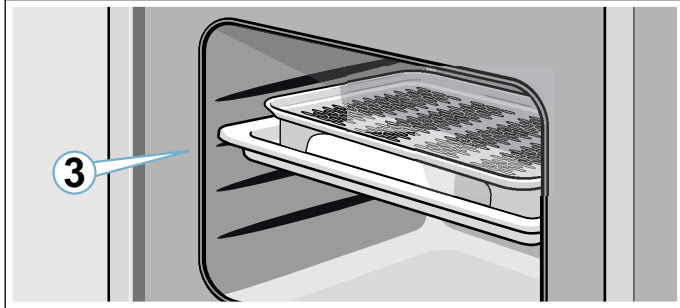
Προτεινόμενες τιμές

Για κάθε τρόπο ψησίματος η συσκευή προτείνει μια θερμοκρασία ή βαθμίδα. Αυτές τις τιμές μπορείτε να τις παραλάβετε ή να τις αλλάξετε στην εκάστοτε περιοχή.

Ατμός

Τη λειτουργία ατμού μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε μόνη της ή σε συνδυασμό με όλους τους τρόπους ψησίματος και με τη λειτουργία μικροκυμάτων.

Για να εκμεταλλευτείτε ιδανικά τη λειτουργία ατμού, αφαιρέστε τη σχάρα. Σπρώξτε το γυάλινο ταψί στο ύψος τοποθέτησης 3 και τοποθετήστε το δοχείο μαγειρέματος με ατμό στο γυάλινο ταψί.



Βαθμίδες ατμού

Για τη λειτουργία ατμού βρίσκονται στη διάθεσή σας διάφορες εντάσεις. Οι βαθμίδες ατμού μπορεί να επιλεγούν μέσω του πεδίου αφής . Η επιλεγμένη βαθμίδα ατμού παριστάνεται στην οθόνη ενδείξεων.

Βαθμίδα	Ένταση	Χρήση	Ένδειξη στην οθόνη ενδείξεων
1	χαμηλή	Για το ξεπάγωμα λαχανικών, κρέατος, ψαριού και φρούτων.	low
2	μέτρια	Για την παρασκευή επιδορπίων, ψαριού και λουκάνικων.	med
3	υψηλή	Για το μαγείρεμα λαχανικών, ψαριού, συνοδευτικών, για το στύψιμο χυμού και το ζεμάτισμα.	high

Φούρνος μικροκυμάτων

Στη διάθεσή σας βρίσκονται διάφορες βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων, κατάλληλες για διάφορα είδη φαγητών και τρόπους παρασκευής. Οι βαθμίδες μικροκυμάτων δεν αντιστοιχούν πάντοτε στον ακριβή αριθμό των Watt, που χρησιμοποιεί η συσκευή.

Οι ακόλουθες βαθμίδες μικροκυμάτων βρίσκονται στη διάθεσή σας.

Βαθμίδα μικροκυμάτων	Μέγιστη διάρκεια
90	1 ώρα 30 λεπτά
180	1 ώρα 30 λεπτά
360	1 ώρα 30 λεπτά
600	1 ώρα 30 λεπτά
1.000	30 λεπτά

Τη λειτουργία μικροκυμάτων μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε μόνη της ή σε συνδυασμό με όλους τους τρόπους ψησίματος και με τη λειτουργία ατμού.

Εξαιρέσεις:

Βαθμίδα μικροκυμάτων 1.000 W

Θερμός αέρας 40°C

Τον τρόπο με τον οποίο μπορείτε να συνδυάσετε το φούρνο μικροκυμάτων με τους τρόπους ψησίματος και με τη λειτουργία ατμού, θα τον μάθετε εδώ: → *"Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας με μικροκύματα"* στη σελίδα 158

Χώρος μαγειρέματος

Διάφορες λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος διευκολύνουν τη λειτουργία της συσκευής σας. Έτσι π.χ. φωτίζεται μια μεγάλη περιοχή του χώρου μαγειρέματος και ένας ανεμιστήρας ψύξης προστατεύει τη συσκευή από υπερθέρμανση.

Άνοιγμα της πόρτας της συσκευής

Εάν κατά τη διάρκεια μιας τρέχουσας λειτουργίας ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, σταματάει η λειτουργία. Κλείστε την πόρτα και πατήστε ελαφρά το πεδίο , για να συνεχίσετε τη λειτουργία.

Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος

Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος είναι πάντοτε αναμμένος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Όταν τελειώσει η λειτουργία, απενεργοποιείται.

Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος ενεργοποιείται, όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής. Αυτό σας βοηθάει π.χ. κατά τον καθαρισμό της συσκευής σας. Μετά από περίπου 15 λεπτά απενεργοποιείται ξανά αυτόματα ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος.

Ανεμιστήρας ψύξης

Η συσκευή σας έχει έναν ανεμιστήρα ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται κατά τη λειτουργία. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα.

Μετά τη λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης λειτουργεί ακόμη για λίγο χρόνο.

Προσοχή!

Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά η συσκευή υπερθερμαίνεται.

Υποδείξεις

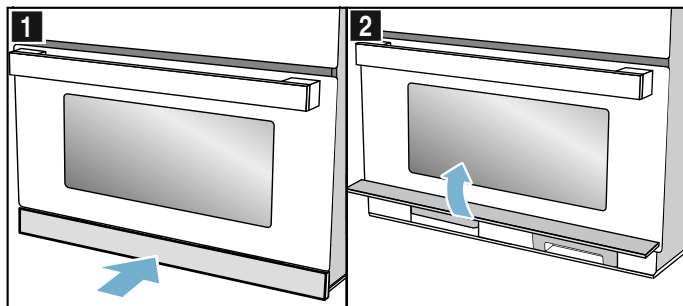
- Στη λειτουργία μικροκυμάτων παραμένει η συσκευή κρύα. Παρόλ' αυτά ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμη και όταν η λειτουργία μικροκυμάτων έχει ήδη σταματήσει.
- Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να παρουσιαστεί υγρασία. Αυτό είναι κάτι το κανονικό, η λειτουργία της συσκευής δεν επηρεάζεται από αυτό. Σφουγγίστε την υγρασία μετά το μαγείρεμα.

Κάλυμμα της θήκης του δοχείου

Το κάλυμμα της θήκης του δοχείου βρίσκεται κάτω από την πόρτα της συσκευής και προσφέρει πρόσβαση στο δοχείο συλλογής υγρού και στο δοχείο νερού. Και τα δύο βρίσκονται πίσω από το κάλυμμα της θήκης του δοχείου. Για το άνοιγμα και κλείσιμο του καλύμματος της θήκης του δοχείου ενεργήστε ως εξής:

Για το άνοιγμα πιέστε σύντομα στη μέση του καλύμματος της θήκης του δοχείου. Το κάλυμμα της θήκης του δοχείου ανοίγει προς τα επάνω.

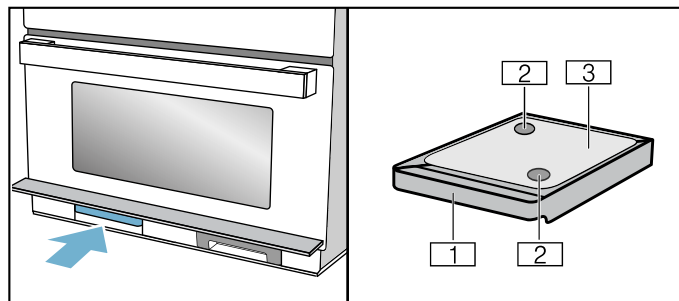
Για το κλείσιμο κατεβάστε το κάλυμμα της θήκης του δοχείου προς τα κάτω και πιέστε σύντομα στη μέση του καλύμματος της θήκης του δοχείου. Το κάλυμμα της θήκης του δοχείου είναι κλειδωμένο.



Δοχείο συλλογής

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη μ' ένα δοχείο συλλογής. Το δοχείο συλλογής υγρού βρίσκεται αριστερά πίσω από το κάλυμμα της θήκης δοχείου. Αδειάστε το δοχείο συλλογής υγρού πριν και μετά την εκτέλεση των λειτουργιών καθαρισμού → "Λειτουργία καθαρισμού" στη σελίδα 170

Όταν αναβοσβήνει το βέλος του συμβόλου του δοχείου συλλογής υγρού  στην οθόνη ενδείξεων, πρέπει να αδειάσει το δοχείο συλλογής υγρού.

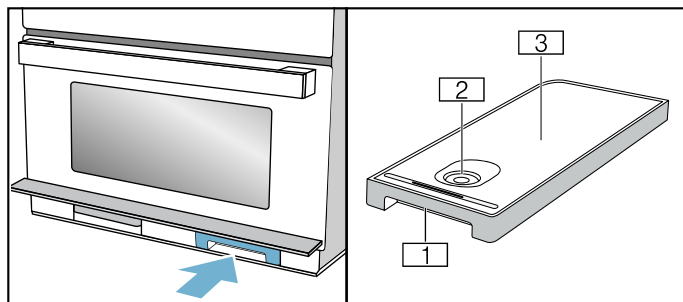


- 1 Λαβή για την αφαίρεση και την τοποθέτηση του δοχείου νερού
- 2 Ανοίγματα συλλογής υγρού
- 3 Καπάκι του δοχείου

Δοχείο νερού

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη μ' ένα δοχείο νερού. Το δοχείο νερού βρίσκεται δεξιά πίσω από το κάλυμμα της θήκης δοχείου. Για τις λειτουργίες με ατμό γεμίστε το δοχείο νερού με νερό. → "Πλήρωση του δοχείου νερού" στη σελίδα 161

Όταν αναβοσβήνει το βέλος του συμβόλου του δοχείου νερού  στην οθόνη ενδείξεων, πρέπει να γεμίσει το δοχείο νερού με φρέσκο νερό.



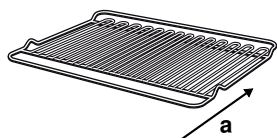
- 1 Λαβή για την αφαίρεση και την τοποθέτηση του δοχείου νερού
- 2 Άνοιγμα για το γέμισμα
- 3 Καπάκι του δοχείου

Εξαρτήματα

Μαζί με τη συσκευή σας υπάρχουν συνημμένα διάφορα εξαρτήματα. Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα συνημμένα εξαρτήματα και τη σωστή τους χρήση.

Συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με τα ακόλουθα εξαρτήματα:



Σχάρα

Ως επιφάνεια εναπόθεσης για φόρμες ψησίματος ή για ψήσιμο στο γκριλ και ψήσιμο σγκρατέν. Χρησιμοποιήστε τη σχάρα για το ψήσιμο στο γκριλ στα ύψη τοποθέτησης 3 και 4.

Η σχάρα δεν είναι κατάλληλη για την αποκλειστική λειτουργία μικροκυμάτων ή λειτουργία ατμού.

Κατά την τοποθέτηση προσέξτε την κατεύθυνση τοποθέτησης α.



Γυάλινο ταψί

Το γυάλινο ταψί μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα σε όλους τους τρόπους λειτουργίας και στη συνδυασμένη λειτουργία. Επιπλέον μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως προστασία από τα πιτσιλίσματα, όταν ψήνετε τρόφιμα απευθείας επάνω στη σχάρα του γκριλ.

Αφήστε το γυάλινο ταψί να κρυώσει, προτού το καθαρίσετε ή βάλετε το σε κρύο νερό, επειδή διαφορετικά το γυαλί μπορεί να υποστεί ζημιά.



Δοχείο μαγειρέματος με ατμό

Το δοχείο μαγειρέματος με ατμό τοποθετείται στο γυάλινο ταψί, για το μαγείρεμα με τους τρόπους λειτουργίας Ατμός ή Ατμός με μικροκύματα. Γι' αυτό το γυάλινο ταψί πρέπει να σπρωχτεί μέσα στο ύψος τοποθέτησης 3. Τα τρόφιμα μπορούν να τοποθετηθούν απευθείας πάνω στο δοχείο μαγειρέματος με ατμό.

Το δοχείο μαγειρέματος με ατμό μπορεί να μπει στο πλυντήριο πιάτων.

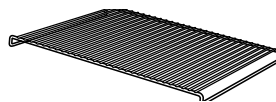
Μη χρησιμοποιήσετε το δοχείο μαγειρέματος με ατμό στην απλή λειτουργία μικροκυμάτων ή στους τρόπους ψησίματος Γκριλ, Θερμός αέρας ή Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ.

Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα του κατασκευαστή της συσκευής σας. Είναι ειδικά προσαρμοσμένα στη δική σας συσκευή.

Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet).

Πρόσθετα εξαρτήματα

Ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής μπορεί να υπάρχουν συνημμένα πρόσθετα εξαρτήματα.



Πρόσθετη σχάρα

Για το ψήσιμο. Τοποθετήστε την πρόσθετη σχάρα με τα πόδια προς τα κάτω μέσα στο γυάλινο ταψί. Αυτό εξασφαλίζει, ότι το λίπος και οι χυμοί του κρέατος συλλέγονται. Η πρόσθετη σχάρα δεν είναι κατάλληλη για τη λειτουργία μικροκυμάτων ή τη λειτουργία ατμού.

Ειδικά εξαρτήματα

Περαιτέρω εξαρτήματα μπορείτε να το προμηθευτείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα.

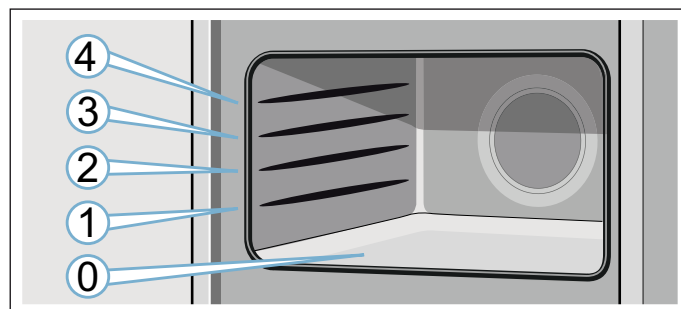
Ειδικά εξαρτήματα

Γυάλινη ψηλή φόρμα

Για καπαμάδες και σουφλέ, που παρασκευάζετε στο φούρνο.

Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

Ο χώρος μαγειρέματος έχει 4 ύψη τοποθέτησης. Τα ύψη τοποθέτησης αριθμούνται από κάτω προς τα επάνω.



Τοποθετήστε το εξάρτημα στους οδηγούς και σπρώξτε το εντελώς μέσα.

Υπόδειξη: Ο πάτος του χώρου μαγειρέματος (ύψος 0) είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για τη λειτουργία μικροκυμάτων, επειδή εδώ η ισχύς μικροκυμάτων είναι η καλύτερη. Χρησιμοποιήστε για αυτό αποκλειστικά μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.



Πριν την πρώτη χρήση

Προτού μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε την καινούργια σας συσκευή, πρέπει να πραγματοποιήσετε μερικές ρυθμίσεις. Καθαρίστε επιπλέον το χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

Η συσκευή πρέπει να είναι έτοιμη συναρμολογημένη και συνδεδεμένη.

Πρώτη θέση σε λειτουργία

Μετά τη σύνδεση του ρεύματος ή μιας διακοπής του ρεύματος εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η εντολή για τη ρύθμιση της ώρας. Μπορεί να διαρκέσει μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί η απαίτηση.

Ρύθμιση της ώρας

Κατά τη θέση σε λειτουργία η ένδειξη του χρόνου βρίσκεται στην εστίαση. Η τιμή **12:00** αναβοσβήνει στην οθόνη ενδείξεων και το σύμβολο  ανάβει. Ρυθμίστε την ώρα.

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
2. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .
Η ώρα είναι ρυθμισμένη.

Αλλαγή της ώρας

Υπόδειξη: Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη, για να μπορείτε να αλλάξετε την ώρα.

1. Πατήστε ελαφρά δύο φορές το πεδίο .
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο  και η ώρα.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .
Η ώρα είναι ρυθμισμένη.

Υποδείξεις

- Όταν μετά την ρύθμιση της ώρας δεν πατηθεί ελαφρά το πεδίο , τότε η ρυθμισμένη τιμή εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής μετά από μερικά δευτερόλεπτα.
- Εάν κατά τη διάρκεια των ρυθμίσεων μετακινήθηκε ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας, πρέπει στη συνέχεια να τεθεί ξανά στη θέση μηδέν. Μετά μπορεί να χρησιμοποιηθεί η συσκευή.
- Για να μειώσετε την κατανάλωση ενέργειας στη λειτουργία ετοιμότητας (Stand by) της συσκευής σας μπορείτε να σβήσετε την ώρα.

Ρύθμιση της περιοχής σκληρότητας του νερού.

Για να μπορεί η συσκευή να σας υπενθυμίσει αξιόπιστα την αναμενόμενη απασβέστωση, πρέπει να ρυθμίσετε σωστά την περιοχή σκληρότητας του νερού.

Από το εργοστάσιο είναι ρυθμισμένη η περιοχή σκληρότητας του νερού 4 (πολύ σκληρό).

Προσοχή!

Ζημιές στη συσκευή από τη χρήση μη κατάλληλων υγρών. Μη χρησιμοποιείτε καθόλου απεσταγμένο νερό, καθόλου νερό της ύδρευσης που έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε χλωρίδια (> 40 mg/l) ή άλλα υγρά. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά φρέσκο, κρύο πόσιμο νερό χωρίς ανθρακικό ή αποσκληρυμένο νερό.

Υποδείξεις

- Εάν είναι το νερό σας πολύ σκληρό (μεγάλη περιεκτικότητα αλάτων ασβεστίου), σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε αποσκληρυμένο νερό.
- Εάν χρησιμοποιείτε αποκλειστικά αποσκληρυμένο νερό, μπορείτε σε αυτή την περίπτωση να ρυθμίσετε την περιοχή σκληρότητας του νερού στο "αποσκληρυμένο".
- Εάν χρησιμοποιείτε μεταλλικό νερό, τότε ρυθμίστε την περιοχή σκληρότητας του νερού στο "4 πολύ σκληρό".
- Εάν χρησιμοποιείτε μεταλλικό νερό, τότε μόνο μεταλλικό νερό χωρίς ανθρακικό.

Περιοχή σκληρότητας του νερού	Ρύθμιση
0	0 αποσκληρυμένο
1 (έως 1,3 mmol/l)	1 μαλακό
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 μέτριο
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 σκληρό
4 (πάνω από 3,8 mmol/l)	4 πολύ σκληρό

Την περιοχή σκληρότητας του νερού μπορείτε να την αλλάξετε στις βασικές ρυθμίσεις. → *"Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 167*

Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος και των εξαρτημάτων

Προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά με τη συσκευή ένα φαγητό, καθαρίστε το χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον άδειο και κλειστό χώρο μαγειρέματος. Η ιδανική διάρκεια γι' αυτό είναι μια ώρα στη λειτουργία Θερμός αέρας  με 180°C. Προσέχετε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

1. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο Θερμό αέρα .
2. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε 180°C.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .
Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται.

Μετά από μία ώρα απενεργοποιήστε τη συσκευή. Γι' αυτό πατήστε ελαφρά το πεδίο  και γυρίστε μετά το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Προτού χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα για πρώτη φορά, καθαρίστε τα καλά με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί καθαρισμού.

Χειρισμός της συσκευής

Τα στοιχεία χειρισμού και τον τρόπο λειτουργίας τους τα έχετε ήδη γνωρίσει. Τώρα σας περιγράφουμε, πώς να ρυθμίζετε τη συσκευή σας. Μαθαίνετε, τι γίνεται κατά την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση και πως να ρυθμίζετε τους τρόπους λειτουργίας.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Προτού μπορέσετε να ρυθμίσετε κάτι στη συσκευή σας, πρέπει να την ενεργοποιήσετε.

Όταν δε χρειάζεστε τη συσκευή σας, απενεργοποιήστε την. Όταν για μεγαλύτερη διάρκεια δεν έχει γίνει καμία ρύθμιση, απενεργοποιείται η συσκευή αυτόματα.

Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια στάνταρ τιμή στην εστίαση. Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Το πως ρυθμίζετε τους τρόπους λειτουργίας, μπορείτε να το διαβάσετε στα ξεχωριστά κεφάλαια.

Απενεργοποίηση της συσκευής

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Μια λειτουργία που ενδεχομένως τρέχει διακόπεται.

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ώρα.

Υπόδειξη: Εάν θέλετε να εμφανίζεται η ώρα ή όχι στην απενεργοποιημένη συσκευή, μπορείτε να το καθορίσετε στις βασικές ρυθμίσεις.

Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας

Μετά την επιλογή ενός τρόπου λειτουργίας εμφανίζονται προτεινόμενες τιμές στην οθόνη ενδείξεων. Μπορείτε να ξεκινήσετε αυτή τη ρύθμιση αμέσως.

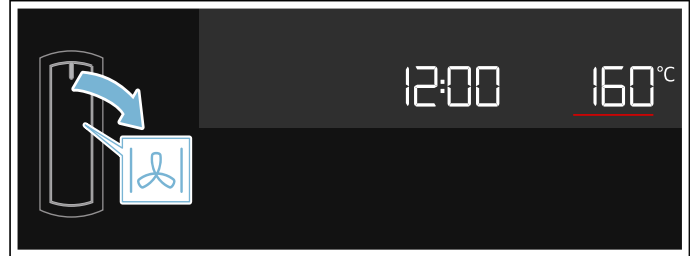
Βασικά ισχύει:

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξετε τον τρόπο λειτουργίας.
2. Εάν χρειαστεί, πραγματοποιήστε περαιτέρω ρυθμίσεις. Γι' αυτό πατήστε ελαφρά πάνω στο αντίστοιχο πεδίο και με τον περιστροφικό διακόπτη αλλάξετε την τιμή.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷||. Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία. Η φωτοδίοδος (LED) ▷|| ανάβει.

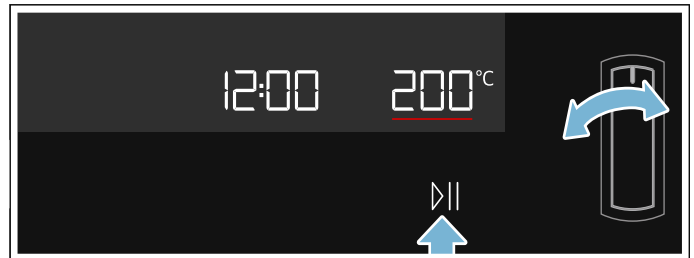
Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας

Παράδειγμα: Θερμός αέρας  στους 200 °C

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος Θερμός αέρας . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η προτεινόμενη θερμοκρασία 160 °C.



2. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 200 °C.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷||.



Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει. Η φωτοδίοδος (LED) ▷|| ανάβει. Η ένδειξη της θερμοκρασίας γεμίζει.

Με τον περιστροφικό διακόπτη μπορείτε να αλλάξετε στην τρέχουσα λειτουργία οποτεδήποτε τη θερμοκρασία.

Υποδείξεις

- Ανάλογα με τον τρόπο ψησίματος, μετά τη θέρμανση οι μικρές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας είναι κάτι το κανονικό.
- Στην τρέχουσα λειτουργία δεν μπορεί να ρυθμιστεί η θερμοκρασία στους 40 °C.

Ρύθμιση της διάρκειας

1. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.
2. Πατήστε ελαφρά το πεδίο Θ, μέχρι να βρίσκεται το σύμβολο |>| στην εστίαση.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή διάρκεια.
4. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷||. Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει. Η φωτοδίοδος (LED) ▷|| ανάβει. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷|| ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Η λειτουργία σταματά, η φωτοδίοδος (LED) ▷|| αναβοσβήνει.
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷||. Η λειτουργία συνεχίζεται, η φωτοδίοδος (LED) ▷|| ανάβει.

Διακοπή της λειτουργίας

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Η λειτουργία διακόπτεται και όλες οι ρυθμίσεις σβήνουν.

Υπόδειξη: Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.

Ταχεία θέρμανση

Με την ταχεία θέρμανση η συσκευή σας επιτυγχάνει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία ιδιαίτερα γρήγορα.

Χρησιμοποιήστε την ταχεία θέρμανση μόνο σε περίπτωση ρυθμισμένων θερμοκρασιών πάνω από 100 °C. Η ταχεία θέρμανση είναι διαθέσιμη για τους ακόλουθους τρόπους ψησίματος:

-  Θερμός αέρας (Εξαίρεση: Θερμός αέρας 40 °C)
-  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκρίλ

Για να έχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα μαγειρέματος, τοποθετήστε το φαγητό σας στο χώρο μαγειρέματος, αφού πρώτα ολοκληρωθεί η ταχεία θέρμανση.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.
2. Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει το σύμβολο .
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει. Η φωτοδίοδος (LED)  ανάβει.

Η ταχεία θέρμανση τελειώνει

Ένα σήμα ηχεί. Το σύμβολο  στην οθόνη ενδείξεων σβήνει. Η συσκευή σας συνεχίζει να τρέχει με το ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Διακοπή της ταχείας θέρμανσης

Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Το σύμβολο  στην οθόνη ενδείξεων σβήνει. Η συσκευή σας συνεχίζει να τρέχει με το ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.

Υπόδειξη: Η ταχεία θέρμανση απενεργοποιείται αυτόματα το αργότερο μετά από 15 λεπτά.

Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

Η λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης για λόγους ασφαλείας ενεργοποιείται, όταν η συσκευή λειτουργεί για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς ρυθμισμένη διάρκεια.

Μετά από 9 ώρες απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή.



Ο φούρνος μικροκυμάτων

Με το φούρνο μικροκυμάτων μπορείτε να μαγειρέψετε, να ζεστάνετε ή να ξεπαγώσετε ιδιαίτερα γρήγορα τα φαγητά σας. Τα μικροκύματα μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε μόνο τους ή σε συνδυασμό με τρόπους ψησίματος.

Για να εκμεταλλευτείτε ιδανικά το φούρνο μικροκυμάτων, προσέξτε τις υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη και προσανατολιστείτε σύμφωνα με τα στοιχεία στους πίνακες εφαρμογών στο τέλος των οδηγιών χρήσης.

Για να εκμεταλλευτείτε ιδανικά το φούρνο μικροκυμάτων, τοποθετήστε τα μαγειρικά σας σκεύη πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Απομακρύνετε τη σχάρα. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη.

Μαγειρικό σκεύος

Δεν είναι κάθε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για τα μικροκύματα. Για να ζεσταθούν τα φαγητά σας και η συσκευή να μην υποστεί ζημιά, χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Κατάλληλα είναι πυρίμαχα μαγειρικά σκεύη από γυαλί, υαλοκεραμικό υλικό, πορσελάνη, κεραμικό ή ανθεκτικό στη θερμότητα πλαστικό υλικό. Τα μικροκύματα διαπερνούν αυτά τα υλικά.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης και σκεύη σερβιρίσματος. Έτσι εξοικονομείτε χρόνο. Χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη με χρυσαφένιες ή ασημένιες διακοσμήσεις μόνο τότε, όταν ο κατασκευαστής εγγυάται, ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για μικροκύματα.

Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Ακατάλληλα είναι μεταλλικά σκεύη. Το μέταλλο δεν αφήνει να περάσουν τα μικροκύματα. Τα φαγητά παραμένουν σε κλειστά μεταλλικά δοχεία κρύα.

Προσοχή!

Δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα, π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι, πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορεί να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.

Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

Μην ενεργοποιήσετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητά. Η μόνη εξαίρεση είναι η σύντομη δοκιμή μαγειρικού σκεύους.

Εάν δεν είστε σίγουροι(ες), ότι τα μαγειρικά σας σκεύη είναι κατάλληλα για μικροκύματα, κάνετε την ακόλουθη δοκιμή.

1. Τοποθετήστε το άδειο σκεύος για 1/2 έως 1λεπτό με τη μέγιστη ισχύ μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
2. Ελέγχετε ενδιάμεσα τη θερμοκρασία του σκεύους. Το σκεύος πρέπει να παραμείνει κρύο ή να έχει τη θερμοκρασία του χεριού.

Εάν το σκεύος έχει ζεσταθεί πολύ ή δημιουργούνται σπινθήρες, τότε δεν είναι κατάλληλο. Διακόψτε τη δοκιμή.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πάρα πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Βαθμίδες μικροκυμάτων

Οι βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων δεν αντιστοιχούν πάντοτε στον ακριβή αριθμό των Watt, που χρησιμοποιεί η συσκευή.

Οι ακόλουθες βαθμίδες μικροκυμάτων βρίσκονται στη διάθεσή σας.

Βαθμίδα μικροκυμάτων	Μέγιστη διάρκεια	Χρήση
90	1 ώρα 30 λεπτά	Για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών.
180	1 ώρα 30 λεπτά	Για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος.
360	1 ώρα 30 λεπτά	Για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών.
600	1 ώρα 30 λεπτά	Για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών.
1.000	30 λεπτά	Για το ζέσταμα υγρών.

Προτεινόμενες τιμές:

Για κάθε βαθμίδα μικροκυμάτων η συσκευή προτείνει μια διάρκεια. Αυτή τη διάρκεια πορείτε να την παραλάβετε ή να την αλλάξετε στην εκάστοτε περιοχή.

Η μέγιστη ρύθμιση προβλέπεται για το ζέσταμα υγρών. Για την προστασία της συσκευής μειώνεται μετά από ορισμένο χρόνο η μέγιστη ισχύς των μικροκυμάτων. Η πλήρης ισχύς είναι ξανά διαθέσιμη μετά από ένα χρονικό διάστημα ψύξης.

Χρονικά διαστήματα της ρύθμισης χρόνου

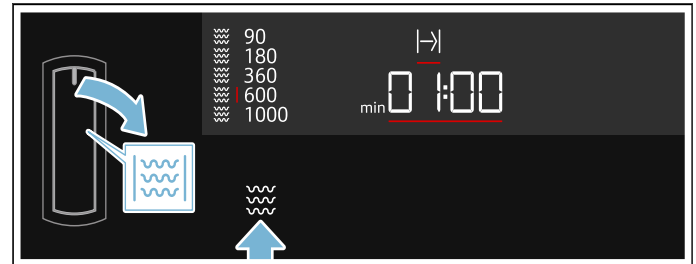
Το χρονικό διάστημα κατά τη ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας αλλάζει με το μέγεθος της διάρκειας λειτουργίας.

Διάρκεια λειτουργίας	Χρονικό διάστημα
0 - 1 λεπτό	5 δευτερόλεπτα
1 - 3 λεπτά	10 δευτερόλεπτα
3 - 15 λεπτά	30 δευτερόλεπτα
15 λεπτά - 1 ώρα	1 λεπτό
1 ώρα - 1 ώρα και 30 λεπτά	5 λεπτά

Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων

Παράδειγμα: Βαθμίδα μικροκυμάτων 600 W, διάρκεια 5 λεπτά.

- Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε τη λειτουργία Μικροκύματα . Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ως προτεινόμενη τιμή η μέγιστη ισχύς μικροκυμάτων , αυτή μπορεί να αλλάξει οποτεδήποτε.
- Μέσω του πεδίου αψής της βαθμίδας μικροκυμάτων επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.

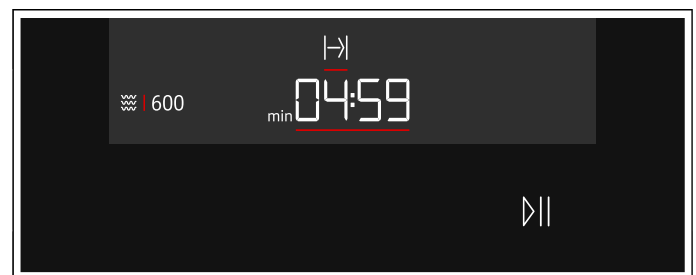
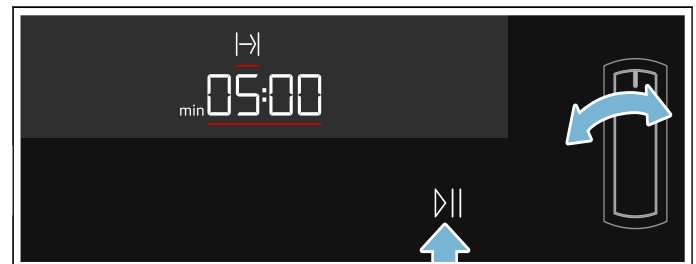


Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μαρκαρισμένη η βαθμίδα μικροκυμάτων και μια προτεινόμενη διάρκεια.

- Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή διάρκεια.

Υπόδειξη: Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε πρώτα τη χρονική διάρκεια και μετά τη βαθμίδα μικροκυμάτων.

- Πατήστε ελαφρά το πεδίο .



Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια. Η φωτοδίοδος (LED) ανάβει.

Η χρονική διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο.

Αλλαγή της διάρκειας

Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής.

Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

Πατήστε ελαφρά το πεδίο , μέχρι να έχει επιλεγεί η επιθυμητή βαθμίδα στην οθόνη ενδείξεων.

Υποδείξεις

- Με το πολλαπλό ελαφρό πάτημα περνάτε από την υψηλότερη στη χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος.
- Εάν προστεθεί η λειτουργία μικροκυμάτων μετά την εκκίνηση, τότε διακόπτεται η λειτουργία της συσκευής. Ξεκινήστε τη λειτουργία μέσω του πεδίου D||

Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο D|| ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
Η λειτουργία σταματά, η φωτοδίοδος (LED) D|| αναβοσβήνει.
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο D||.
Η λειτουργία συνεχίζεται, η φωτοδίοδος (LED) D|| ανάβει.

Διακοπή της λειτουργίας

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
Η λειτουργία διακόπτεται και όλες οι ρυθμίσεις σβήνουνται.

Υπόδειξη: Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.

Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας με μικροκύματα

Μπορείτε να συνδυάσετε τη λειτουργία μικροκυμάτων με όλους τους τρόπους ψήσιματος και με τη λειτουργία ατμού. Η συσκευή θερμαίνει και ταυτόχρονα ενεργοποιούνται πρόσθετα τα μικροκύματα. Έτσι το φαγητό σας είναι γρηγορότερα έτοιμο.

Δυνατότητες συνδυασμού

- ☼ Ατμός
- ☼ Θερμός αέρας
- ☼ Γκριλ
- ☼ Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ

Εξαιρέσεις:

- ☼ Βαθμίδα μικροκυμάτων 1.000 W
- ☼ Θερμός αέρας 40°C

Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας

Παράδειγμα: Θερμός αέρας ☼ 190 °C με Μικροκύματα 360 W, 17 λεπτά.

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τη λειτουργία Θερμός αέρας ☼.
Εμφανίζεται μια προτεινόμενη τιμή για τη θερμοκρασία.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή θερμοκρασία.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ισχύος μικροκυμάτων ☼, μέχρι να έχει επιλεγεί η επιθυμητή βαθμίδα στην οθόνη ενδείξεων.
Μια προτεινόμενη διάρκεια εμφανίζεται.
4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
5. Πατήστε ελαφρά το πεδίο D||.
Η λειτουργία ξεκινά, η φωτοδίοδος (LED) D|| ανάβει. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Η χρονική διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί, το σύμβολο D|| σταματά να είναι αναμμένο. Η συνδυασμένη λειτουργία έχει τερματιστεί. Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο, για να τερματίσετε το ηχητικό σήμα.

Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

Πατήστε ελαφρά το πεδίο ☼, μέχρι να έχει επιλεγεί η επιθυμητή βαθμίδα στην οθόνη ενδείξεων.

Υποδείξεις

- Με το πολλαπλό ελαφρό πάτημα περνάτε από την υψηλότερη στη χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος.
- Εάν προστεθεί η λειτουργία μικροκυμάτων μετά την εκκίνηση, τότε διακόπτεται η λειτουργία της συσκευής. Ξεκινήστε τη λειτουργία μέσω του πεδίου D||

Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο D|| ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
Η λειτουργία σταματά, η φωτοδίοδος (LED) D|| αναβοσβήνει.
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο D||.
Η λειτουργία συνεχίζεται, η φωτοδίοδος (LED) D|| ανάβει.

Διακοπή της λειτουργίας

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
Η λειτουργία διακόπτεται και όλες οι ρυθμίσεις σβήνουνται.

Υπόδειξη: Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.

Στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος

Στεγνώνετε το χώρο μαγειρέματος μετά τη λειτουργία, για να μην παραμένει καθόλου υγρασία.

Ζέσταμα του χώρου μαγειρέματος

Για το στέγνωμα ζεστάνετε το χώρο μαγειρέματος, έτσι ώστε να εξατμιστεί η υγρασία στο χώρο μαγειρέματος. Στη συνέχεια ανοίξτε την πόρτα της συσκευής, για να διαφύγει ο υδρατμός από το χώρο μαγειρέματος.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Απομακρύνετε αμέσως τη χοντρή ρύπανση στο χώρο μαγειρέματος και σκουπίστε την υγρασία από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
3. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ ☼
4. Πατήστε ελαφρά δύο φορές το πεδίο ☼.
Στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο της διάρκειας |→| είναι μαρκαρισμένο.
5. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε μια χρονική διάρκεια 15 λεπτών.
6. Με το πεδίο D|| ξεκινήστε τη λειτουργία.
Το στέγνωμα ξεκινάει και μετά περίπου 15 λεπτά λήγει αυτόματα.
7. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και αφήστε την ανοιχτή για 1 έως 2 λεπτά, για να μπορεί να διαφύγει η υγρασία από το χώρο μαγειρέματος.

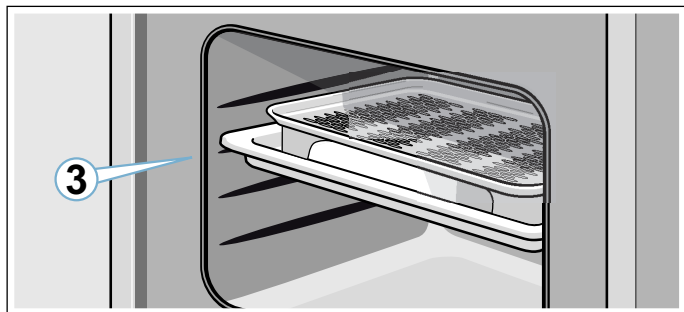
Στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος με το χέρι

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Απομακρύνετε τη ρύπανση στο χώρο μαγειρέματος.
3. Στεγνώστε το χώρο μαγειρέματος με ένα σφουγγάρι.
4. Αφήστε ανοιχτή την πόρτα της συσκευής για 1 ώρα, για να στεγνώσει εντελώς ο χώρος μαγειρέματος.

Ατμός

Τη λειτουργία ατμού μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε μόνη της ή σε συνδυασμό με όλους τους τρόπους ψησίματος και με τη λειτουργία μικροκυμάτων.

Για να εκμεταλλευτείτε ιδανικά τη λειτουργία ατμού, αφαιρέστε τη σχάρα. Σπρώξτε το γυάλινο ταψί στο ύψος τοποθέτησης 3 και τοποθετήστε το δοχείο μαγειρέματος με ατμό στο γυάλινο ταψί.



⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται. Κατά το άνοιγμα μη στέκεστε πολύ κοντά στη συσκευή. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Θόρυβοι

Αντλία

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ακούτε ένα θόρυβο βόμβου. Ο θόρυβος δημιουργείται από τη λειτουργία της αντλίας. Αυτός είναι ένας κανονικός θόρυβος λειτουργίας.

Μαγείρεμα με ατμό

Βαθμίδες ατμού

Για τη λειτουργία ατμού βρίσκονται στη διάθεσή σας διάφορες εντάσεις. Οι βαθμίδες ατμού μπορεί να επιλεγούν μέσω του πεδίου αφής. Η επιλεγμένη βαθμίδα ατμού παριστάνεται στην οθόνη ενδείξεων.

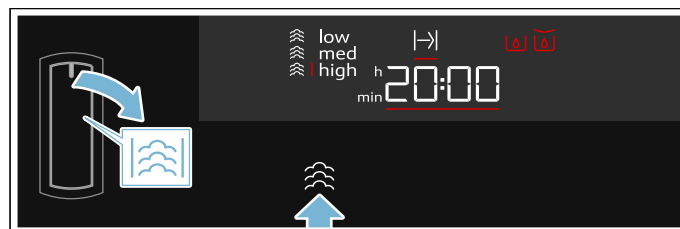
Βαθμίδα	Ένταση	Χρήση	Ένδειξη στην οθόνη ενδείξεων
1	χαμηλή	Για το ξεπάγωμα λαχανικών, κρέατος, ψαριού και φρούτων.	low
2	μέτρια	Για την παρασκευή επιδορπίων, ψαριού και λουκάνικων.	med
3	υψηλή	Για το μαγείρεμα λαχανικών, ψαριού, συνοδευτικών, για το στύψιμο χυμού και το ζεμάτισμα.	high

Ρύθμιση ατμού

Υπόδειξη: Εάν η συσκευή δε χρησιμοποιήθηκε για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, πραγματοποιήστε πρώτα μια πλύση. → "Λειτουργία καθαρισμού" στη σελίδα 170

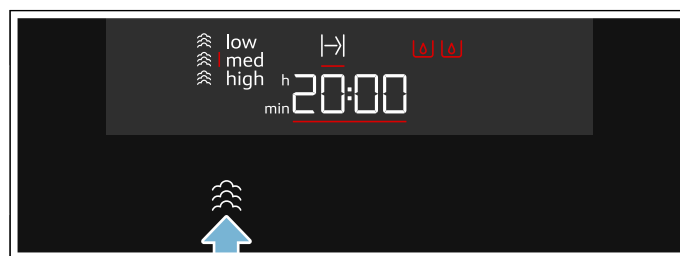
Παράδειγμα: Βαθμίδα ατμού 2: Μέτρια, διάρκεια 10 λεπτά.

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε τη λειτουργία Ατμός .



Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας. Η μέγιστη βαθμίδα ατμού και μια διάρκεια 20 λεπτών είναι ρυθμισμένες ως στάνταρ τιμές. Το βέλος του συμβόλου του δοχείου νερού αναβοσβήνει.

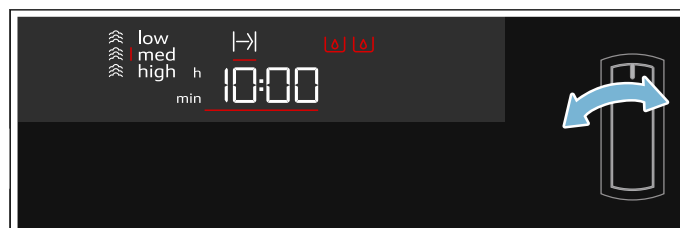
2. Αφαιρέστε το δοχείο νερού, γεμίστε το με φρέσκο νερό, το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα MAX και σπρώξτε το εντελώς μέσα στη θήκη του δοχείου. → "Πλήρωση του δοχείου νερού" στη σελίδα 161
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο , μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.



Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η επιλεγμένη βαθμίδα ατμού.

4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή διάρκεια.

Υπόδειξη: Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε πρώτα τη χρονική διάρκεια και μετά τη βαθμίδα ατμού.



5. Πατήστε ελαφρά το πεδίο D||.



Το βέλος του συμβόλου του δοχείου νερού ☹️ σβήνει, το σύμβολο του δοχείου νερού ☹️ ανάβει. Η λειτουργία ξεκινά. Η φωτοδίοδος (LED) D|| ανάβει. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια. Ανάλογα με τη βαθμίδα ατμού το περιεχόμενο του δοχείου νερού μπορεί να διαρκέσει για διαφορετικό χρονικό διάστημα. Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αδειάσει το δοχείο νερού, διακόπτεται η λειτουργία και το βέλος του συμβόλου του δοχείου νερού ☹️ αναβοσβήνει. Γεμίστε το δοχείο νερού με φρέσκο νερό, το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα MAX και συνεχίστε τη λειτουργία μέσω του πεδίου D||.

Υποδείξεις

- Η βαθμίδα ατμού μπορεί να αλλάξει στην τρέχουσα λειτουργία οποτεδήποτε μέσω του πεδίου ☹️.
- Μετά το μαγείρεμα με ατμό σφουγγίστε το κανάλι σταξίματος και το χώρο μαγειρέματος. → "Μετά από κάθε λειτουργία ατμού" στη σελίδα 162

Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας ατμού

Σε μερικούς τρόπους ψησίματος μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα τη λειτουργία ατμού.

Στο μαγείρεμα με υποστήριξη ατμού κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής εισέρχεται ατμός στο χώρο μαγειρέματος σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα και διαφορετική ένταση. Έτσι πετυχαίνετε ένα καλύτερο αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Το φαγητό σας

- αποκτά μια τραγανή κρούστα
- αποκτά μια γυαλιστερή επιφάνεια
- γίνεται εσωτερικά ζουμερό και τρυφερό
- μειώνει τον όγκο του μόνο ελάχιστα

Δυνατότητες συνδυασμού

- ☹️ Φούρνος μικροκυμάτων
- ☹️ Θερμός αέρας
- ☹️ Γκριλ
- ☹️ Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ

Εξαιρέσεις:

☹️ Βαθμίδα μικροκυμάτων 1.000 W

☹️ Θερμός αέρας 40°C

Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας

Παράδειγμα: Θερμός αέρας ☹️ 190 °C με βαθμίδα ατμού 2.

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος Θερμός αέρας ☹️. Εμφανίζεται μια προτεινόμενη τιμή για τη θερμοκρασία.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή θερμοκρασία.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ατμού ☹️, μέχρι να επιλεγεί η επιθυμητή βαθμίδα στην οθόνη ενδείξεων. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο του δοχείου νερού ☹️.
4. Γεμίστε το δοχείο νερού.
5. Πατήστε ελαφρά το πεδίο D||. Η λειτουργία ξεκινά, η φωτοδίοδος (LED) D|| ανάβει. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Υπόδειξη: Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αδειάσει το δοχείο νερού, τότε συνεχίζει η λειτουργία χωρίς υποστήριξη ατμού. Στην οθόνη ενδείξεων δεν εμφανίζεται καμία ένδειξη.

Η χρονική διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί, το σύμβολο D|| σταματά να είναι αναμμένο. Η συνδυασμένη λειτουργία έχει τερματιστεί. Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο, για να τερματίσετε το ηχητικό σήμα.

Αλλαγή της βαθμίδας ατμού

Πατήστε ελαφρά το πεδίο ☹️, μέχρι να έχει επιλεγεί η επιθυμητή βαθμίδα στην οθόνη ενδείξεων.

Υπόδειξη: Με το πολλαπλό ελαφρό πάτημα περνάτε από την υψηλότερη στη χαμηλότερη βαθμίδα. Μετά τη χαμηλότερη βαθμίδα απενεργοποιείται η λειτουργία ατμού. Το νέο πάτημα ενεργοποιεί τη λειτουργία ατμού, αρχίζοντας με την υψηλότερη βαθμίδα.

Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο D|| ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Η λειτουργία σταματά, η φωτοδίοδος (LED) D|| αναβοσβήνει.
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο D||. Η λειτουργία συνεχίζεται, η φωτοδίοδος (LED) D|| ανάβει.

Διακοπή της λειτουργίας

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Η λειτουργία διακόπτεται και όλες οι ρυθμίσεις σβήνουν.

Υπόδειξη: Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.

Πλήρωση του δοχείου νερού

Το δοχείο νερού βρίσκεται δεξιά πίσω από το κάλυμμα της θήκης δοχείου κάτω από την πόρτα της συσκευής. Προτού ξεκινήσετε μια λειτουργία με ατμό, ανοίξτε το κάλυμμα και γεμίστε το δοχείο νερού με νερό.

Βεβαιωθείτε, ότι έχετε ρυθμίσει σωστά την περιοχή σκληρότητας του νερού. → *"Βασικές ρυθμίσεις"* στη σελίδα 167

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού και κίνδυνος πυρκαγιάς!

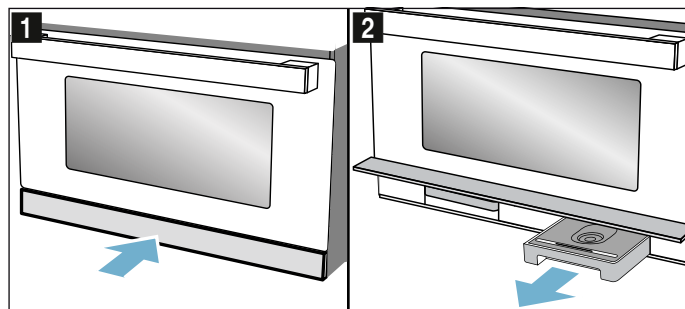
Γεμίζετε το δοχείο νερού αποκλειστικά με νερό. Μην βάζετε στο δοχείο νερού εύφλεκτα υγρά (π.χ. οινοπνευματώδη ποτά). Οι ατμοί εύφλεκτων υγρών μπορούν να αναφλεχτούν στο χώρο μαγειρέματος μέσω των καυτών επιφανειών (απότομη εξάτμιση). Η πόρτα της συσκευής μπορεί να ανοίξει απότομα. Καυτός ατμός και φλόγες μπορεί να εξέλθουν.

Προσοχή!

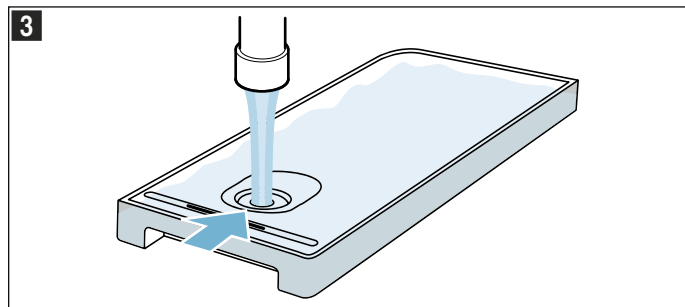
Ζημιές στη συσκευή από τη χρήση μη κατάλληλων υγρών. Μην χρησιμοποιείτε καθόλου απεσταγμένο νερό, καθόλου νερό της ύδρευσης που έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε χλωρίδια (> 40 mg/l) ή άλλα υγρά. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά φρέσκο, κρύο πόσιμο νερό χωρίς ανθρακικό ή αποσκληρυμένο νερό.

Υποδείξεις

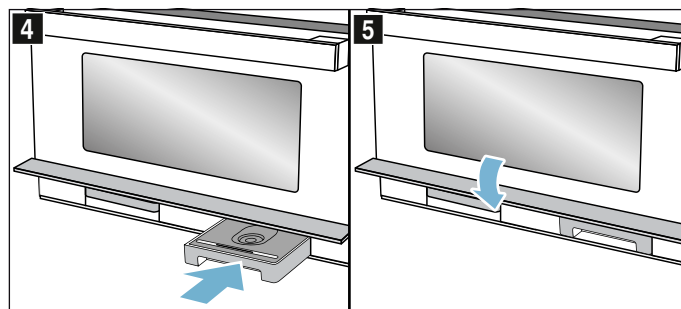
- Εάν είναι το νερό σας πολύ σκληρό (μεγάλη περιεκτικότητα αλάτων ασβεστίου), σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε αποσκληρυμένο νερό.
 - Εάν χρησιμοποιείτε αποκλειστικά αποσκληρυμένο νερό, μπορείτε σε αυτή την περίπτωση να ρυθμίσετε την περιοχή σκληρότητας του νερού στο "αποσκληρυμένο".
1. Πιέστε σύντομα στη μέση του καλύμματος της θήκης δοχείου.
Το κάλυμμα της θήκης δοχείου ανοίγει. Το δοχείο συλλογής υγρού (αριστερά) και το δοχείο νερού (δεξιά) είναι προσιτά.
 2. Αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη θήκη του δοχείου.



3. Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι το σημάδι "MAX" με κρύο νερό.



4. Τοποθετήστε το δοχείο νερού ξανά στη θήκη δοχείου και σπρώξτε το εντελώς μέσα.
5. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.



Η λειτουργία ατμού βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Ξαναγέμισμα του δοχείου νερού

Όταν το δοχείο νερού αδειάσει στην τρέχουσα λειτουργία, η συσκευή, ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας, συμπεριφέρεται διαφορετικά:

- **Λειτουργία ατμού:** Η λειτουργία διακόπτεται, ένα μήνυμα εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων. Στην υψηλότερη βαθμίδα ατμού μια πλήρωση του δοχείου επαρκεί περίπου για 30-40 λεπτά, στην χαμηλότερη βαθμίδα ατμού αρκετά περισσότερο.
- **Ατμός με μικροκύματα:** Η λειτουργία διακόπτεται. Μια πλήρωση του δοχείου επαρκεί περίπου για 50 λεπτά λειτουργίας.
- **Θερμός αέρας ή γκριλ με ατμό:** Η λειτουργία συνεχίζεται με θερμό αέρα ή γκριλ, δεν εμφανίζεται κανένα μήνυμα στην οθόνη ενδείξεων. Μια πλήρωση του δοχείου επαρκεί στην υψηλότερη βαθμίδα ατμού περίπου για 3 ώρες λειτουργίας, στην χαμηλότερη βαθμίδα ατμού αρκετά περισσότερο.
- **Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ με ατμό:** Η λειτουργία συνεχίζεται με συνδυασμό θερμού αέρα/γκριλ, δεν εμφανίζεται κανένα μήνυμα στην οθόνη ενδείξεων. Μια πλήρωση του δοχείου επαρκεί περίπου για 9 ώρες λειτουργίας.

Υπόδειξη: Οι αναφερόμενοι χρόνοι μπορεί να διαφέρουν.

Γεμίστε το δοχείο νερού ξανά μέχρι την ένδειξη "max".

1. Ανοίξτε το κάλυμμα.
2. Αφαιρέστε και γεμίστε το δοχείο του νερού.
3. Τοποθετήστε το γεμάτο δοχείο νερού και κλείστε το κάλυμμα.

Μετά από κάθε λειτουργία ατμού

Στο χώρο μαγειρέματος παραμένει υγρασία. Σφουγγίστε προσεκτικά το κανάλι σταξίματος και το χώρο μαγειρέματος. Μετά από κάθε λειτουργία με ατμό συνίσταται να εκτελείται η λειτουργία καθαρισμού Ξέβγαλμα ☹. Στη συνέχεια αδειάστε και στεγνώστε το δοχείο νερού και το δοχείο συλλογής.

Υπόδειξη: Απομακρύνετε τους λεκέδες των αλάτων ασβεστίου με ένα εμποτισμένο σε ξίδι πανί, σκουπίστε τα αντίστοιχα σημεία με καθαρό νερό και στεγνώστε τα μ' ένα μαλακό πανί.

Ξέβγαλμα

Για να παραμείνει η συσκευή σας καθαρή, μπορείτε να ξεπλύνετε με νερό το σύστημα των σωλήνων. Το νερό στη συνέχεια χύνεται στο δοχείο συλλογής υγρού.

Εκκίνηση

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξετε Πλύση ☹. Η χρονική διάρκεια του προγράμματος εμφανίζεται. Η διάρκεια δεν μπορεί να μεταβληθεί.
2. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
3. Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής υγρού και αδειάστε το.
4. Σπρώξτε το άδειο δοχείο συλλογής υγρού εντελώς μέσα στη θήκη δοχείου.
5. Αφαιρέστε το δοχείο νερού και γεμίστε το με καθαρό νερό.
6. Σπρώξτε εντελώς μέσα το δοχείο του νερού.
7. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
8. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▶||. Αντλείται νερό μέσα από τους σωλήνες. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια. Μόλις η διάρκεια λήξει, ηχεί ένα σήμα. Αδειάστε το δοχείο συλλογής υγρού.

Αδειασμα του δοχείου νερού

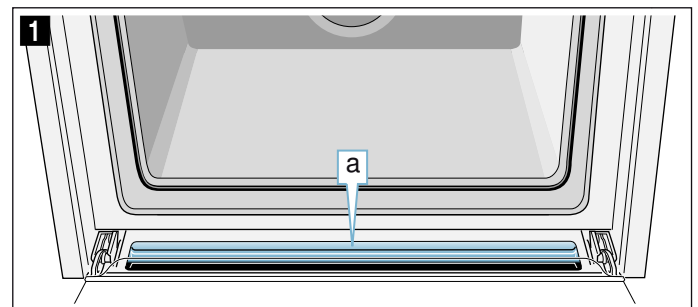
1. Πιέστε σύντομα στη μέση του καλύμματος της θήκης δοχείου. Το κάλυμμα της θήκης του δοχείου ανοίγει προς τα επάνω.
2. Αφαιρέστε το δοχείο του νερού.
3. Αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι του δοχείου του νερού.
4. Αδειάστε το δοχείο του νερού, καθαρίστε το με υγρό καθαρισμού πιάτων και ξεπλύνετε το καλά με καθαρό νερό.
5. Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί.
6. Στεγνώστε, σκουπίζοντας, τη στεγανοποίηση στο καπάκι.
7. Αφήστε το να στεγνώσει με ανοιχτό καπάκι.
8. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο δοχείο νερού και πιέστε το.
9. Σπρώξτε εντελώς μέσα το δοχείο του νερού.
10. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης του δοχείου και πιέστε το σύντομα στη μέση. Το κάλυμμα της θήκης δοχείου είναι κλειδωμένο.

Προσοχή!

- Μη στεγνώνετε το δοχείο του νερού μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Το δοχείο του νερού καταστρέφεται.
- Μην καθαρίζετε το δοχείο του νερού στο πλυντήριο πιάτων. Το δοχείο του νερού καταστρέφεται.

Στέγνωμα του καναλιού σταξίματος

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
3. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
4. Αφαιρέστε το δοχείο νερού και το δοχείο συλλογής υγρού.
5. Σκουπίστε το κανάλι σταξίματος **a** κάτω από χώρο μαγειρέματος με ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι (Εικ. 1).



Στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος

Στεγνώνετε το χώρο μαγειρέματος μετά τη λειτουργία, για να μην παραμείνει καθόλου υγρασία.

Ζέσταμα του χώρου μαγειρέματος

Για το στέγνωμα ζεστάνετε το χώρο μαγειρέματος, έτσι ώστε να εξατμιστεί η υγρασία στο χώρο μαγειρέματος. Στη συνέχεια ανοίξτε την πόρτα της συσκευής, για να διαφύγει ο υδρατμός από το χώρο μαγειρέματος.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Απομακρύνετε αμέσως τη χοντρή ρύπανση στο χώρο μαγειρέματος και σκουπίστε την υγρασία από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
3. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ ☹.
4. Πατήστε ελαφρά δύο φορές το πεδίο ☹. Στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο της διάρκειας |→| είναι μαρκαρισμένο.
5. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε μια χρονική διάρκεια 15 λεπτών.
6. Με το πεδίο ▶|| ξεκινήστε τη λειτουργία. Το στέγνωμα ξεκινάει και μετά περίπου 15 λεπτά λήγει αυτόματα.
7. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και αφήστε την ανοιχτή για 1 έως 2 λεπτά, για να μπορεί να διαφύγει η υγρασία από το χώρο μαγειρέματος.

Στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος με το χέρι

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Απομακρύνετε τη ρύπανση στο χώρο μαγειρέματος.
3. Στεγνώστε το χώρο μαγειρέματος με ένα σφουγγάρι.
4. Αφήστε ανοιχτή την πόρτα της συσκευής για 1 ώρα, για να στεγνώσει εντελώς ο χώρος μαγειρέματος.

Αυτόματα προγράμματα

Με τα αυτόματα προγράμματα μπορείτε να παρασκευάσετε πολύ εύκολα τα φαγητά. Επιλέξτε το πρόγραμμα και δώστε το βάρος του φαγητού. Την ιδανική ρύθμιση την αναλαμβάνει το αυτόματο πρόγραμμα. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 30 προγράμματα.

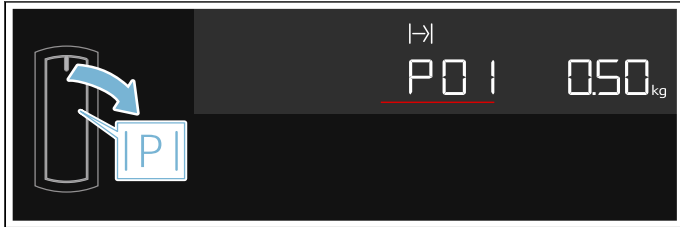
Υποδείξεις

- Βγάλτε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και ζυγίστε τα. Εάν δεν μπορείτε να δώσετε το ακριβές βάρος, στρογγυλοποιήστε το προς τα επάνω ή προς τα κάτω.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στον κρύο χώρο μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε για τα προγράμματα πάντοτε ανθεκτικό στη θερμοκρασία μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, π.χ. από γυαλί ή κεραμικό. Προσέξτε γι' αυτό τις υποδείξεις εξαρτημάτων στον πίνακα προγραμμάτων.
- Για ένα ιδανικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος χρησιμοποιήστε μόνο άψογα τρόφιμα και κρέας με θερμοκρασία ψυγείου. Σε περίπτωση κατεψυγμένων φαγητών χρησιμοποιήστε μόνο τρόφιμα απευθείας από τον καταψύκτη.

Ρύθμιση του προγράμματος

Παράδειγμα στην εικόνα: Πρόγραμμα 3 με 1 κιλό βάρος.

1. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο Αυτόματα προγράμματα P. Στη οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ο πρώτος αριθμός προγράμματος και ένα προτεινόμενο βάρος.



2. Με τον περιστροφικό διακόπτη επιλέξτε τον αριθμό προγράμματος 3.



3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο kg. Στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται η ρύθμιση του βάρους στην εστίαση.

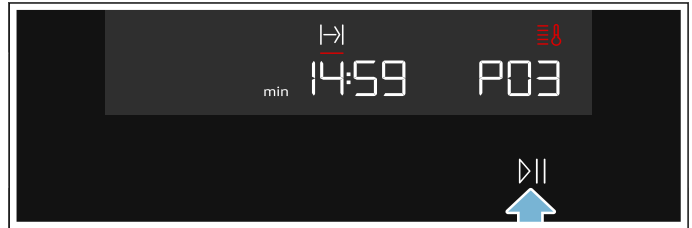


4. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε το βάρος 1 κιλό.

Η συσκευή ρυθμίζει αυτόματα την κατάλληλη για το βάρος διάρκεια.



5. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▶▶. Το πρόγραμμα ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά, η δοκός θερμοκρασίας και η φωτοδίοδος (LED) ▶▶ ανάβουν.



Υποδείξεις

- Πριν την εκκίνηση μπορείτε μέσω των πεδίων P και °C/kg να αλλάζετε μεταξύ των προγραμμάτων και του βάρους.
- Μετά την εκκίνηση δεν μπορεί να αλλάξει πλέον ο αριθμός προγράμματος και το βάρος. Μπορείτε να εξακριβώσετε το ρυθμισμένο βάρος μέσω του πεδίου °C/kg.

Το πρόγραμμα τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Το πρόγραμμα τελείωσε, η συσκευή δε θερμαίνει πλέον. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Αλλαγή προγράμματος

1. Πατήστε ελαφρά περίπου για 4 δευτερόλεπτα το πεδίο ▶▶. Το πρόγραμμα επαναφέρεται.
2. Επιλέξτε νέο πρόγραμμα.

Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▶▶ ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Η λειτουργία σταματά, η φωτοδίοδος (LED) ▶▶ αναβοσβήνει.
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▶▶. Η λειτουργία συνεχίζεται, η φωτοδίοδος (LED) ▶▶ ανάβει.

Διακοπή της λειτουργίας

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Η λειτουργία διακόπτεται και όλες οι ρυθμίσεις σβήνουν.

Υπόδειξη: Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.

Πίνακας προγραμμάτων

Πρόγραμ-μα	Φαγητό	Βάρος σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήμα-τα, ύψος τοποθέτησης	Υποδείξεις	Ιδιαιτερότητες
Ξεπάγωμα					
P 01	Κιμάς*	0,10 - 1,20	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικρο-κύματα.	Κιμάς βοδινός, αρνίσιος, χοιρινός, απομακρύνετε μετά το γύρισμα τον ήδη ξεπαγωμένο κιμά.
P 02	Φιλέτο ψαριού*	0,10 - 1,00	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικρο-κύματα.	Φιλέτο από ξιφία, μπακαλιάρο, μπαρμπούνι, σολομό θαλάσσης, λούτσο
P 03	Κομμάτια κοτόπουλου με κόκκαλα*	0,15 - 1,20	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικρο-κύματα.	Πλευρά της πέτσας προς τα κάτω
P 04	Φέτες ψωμιού*	0,10 - 0,50	Ρηχό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος Πάτος του χώρου μαγειρέματος	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικρο-κύματα.	Σπαρένιο ψωμί, σύμμεκτο ψωμί, ψωμί μαύρο (ολικής αλέσεως), ξεπαγώστε το ψωμί μόνο στην απαραίτητη ποσότητα. Διαφορετικά μπαγιατεύει γρήγορα. Χωρίστε τις φέτες, εάν είναι δυνατό.
Πουλερικά, κρέας, ψάρι					
P 05	Κομμάτια κοτόπουλου, φρέσκα*	0,15 - 1,00	Σχάρα + γυάλινο ταψί Ύψος 3 + 2	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικρο-κύματα.	Μπούτια κοτόπουλου, μισά κοτόπουλα, η μεριά της πέτσας προς τα κάτω
P 06	Ροσμπίφ, αγγλικό	0,50 - 2,00	Γυάλινο ταψί Ύψος 1		
P 07	Ροσμπίφ, ροζέ	0,50 - 2,00	Γυάλινο ταψί Ύψος 1		
P 08	Ροσμπίφ, καλοψημένο	0,50 - 2,00	Γυάλινο ταψί Ύψος 1		
P 09	Αρνίσιο μπούτι με κόκκαλα, ροζέ	1,00 - 2,00	Γυάλινο ταψί Ύψος 1		
P 10	Αρνίσιο μπούτι με κόκκαλα, καλοψημένο	1,00 - 2,00	Γυάλινο ταψί Ύψος 1		
P 11	Ψάρι, ολόκληρο, φρέσκο	0,20 - 1,20	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό + γυάλινο ταψί Ύψος 3	Γεμίστε το δοχείο νερού.	Ραντίστε την εσωτερική πλευρά με χυμό λεμονιού.
P 12	Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	0,20 - 0,50	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό + γυάλινο ταψί Ύψος 3	Γεμίστε το δοχείο νερού.	
P 13	Φιλέτο ψαριού, κατεψυγμένο	0,20 - 0,50	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό + γυάλινο ταψί Ύψος 3	Χρησιμοποιείτε ομοίμορφα λεπτά φιλέτα ψαριού. Γεμίστε το δοχείο νερού.	
P 14	Γιαχνί από φρέσκα υλικά**	0,50 - 2,00	Σκεύος με καπάκι Πάτος του χώρου μαγειρέματος	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικρο-κύματα.	Χρησιμοποιείτε κρέας, λαχανικά και ζωμό στην ίδια αναλογία και εισάγετε το συνολικό βάρος.
Λαχανικά και συνοδευτικά					
P 15	Μπρόκολο, φρέσκο	0,10 - 1,00	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό + γυάλινο ταψί Ύψος 3	Γεμίστε το δοχείο νερού.	
P 16	Αρακάς, κατεψυγμένος	0,10 - 1,00	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό + γυάλινο ταψί Ύψος 3	Γεμίστε το δοχείο νερού.	

*Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα **Προσέξτε το σήμα για το ανακάτεμα

Πρόγραμ- μα	Φαγητό	Βάρος σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήμα- τα, ύψος τοποθέτησης	Υποδείξεις	Ιδιαιτερότητες
P 17	Φέτες καρότου, φρέ- σκες	0,10 - 0,75	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό + γυάλινο ταψί Ύψος 3	Γεμίστε το δοχείο νερού.	
P 18	Πράσινα σπαράγγια, φρέσκα	0,10 - 0,70	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό + γυάλινο ταψί Ύψος 3	Γεμίστε το δοχείο νερού.	Μην τοποθετείτε το ένα πάνω στο άλλο
P 19	Αυγά, βραστά μελάτα	2 - 10 κομμά- τια	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό + γυάλινο ταψί Ύψος 3	Γεμίστε το δοχείο νερού.	Αυγά κότας κρύα
P 20	Ρύζι**	0,10 - 0,50	Ψηλό σκεύος με καπάκι Πάτος του χώρου μαγειρέματος	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικρο- κύματα.	Μακρόσπερμο ρύζι, μη χρησιμοποιείτε ρύζι σε σακουλάκι μαγειρέματος. Προσθέστε τη 2-3-πλάσια ποσότητα νερού στο ρύζι. Μετά το τέλος του προγράμματος αφήστε να ηρε- μήσει 5-10 λεπτά.
P 21	Πατάτες φούρνου	0,20 - 1,50	Σχάρα Ύψος 2		Πατάτες μεσαίου μεγέθους, περίπου 250 γρ., πλύνετε, στεγνώστε τις πατάτες και τρι- πήστε τη φλούδα αρκετές φορές με ένα πιρούνι.
P 22	Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	0,20 - 0,50	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό + γυάλινο ταψί Ύψος 3	Γεμίστε το δοχείο νερού.	Πατάτες, καθαρισμένες και κομμένες στα τέσσερα.
P 23	Κομπόστα φρούτων**	0,30 - 0,80	Ρηχό μαγειρικό σκεύος πάνω στο γυάλινο ταψί Ύψος 3	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικρο- κύματα. Γεμίστε το δοχείο νερού.	Προσθέστε στα φρούτα λίγη ζάχαρη και κανέλα. Στην κομπόστα μούρων προσθέστε τα φραμπουάζ και τις φράουλες με το σήμα για το ανακάτεμα.
Άνεση					
P 24	Τηγανητές πατάτες, κατεψυγμένες*	0,20 - 0,80	Γυάλινο ταψί Ύψος 2		Μην τοποθετείτε τη μια πάνω στην άλλη
P 25	Κροκέτες, κατεψυγ- μένες*	0,25 - 0,80	Γυάλινο ταψί Ύψος 2		Μην τοποθετείτε τη μια πάνω στην άλλη
P 26	Πίτσα, προψημένη, κρύα	0,10 - 0,60	Σχάρα Ύψος 2		Πίτσα με λεπτό πάτο
P 27	Πίτσα, προψημένη, κατεψυγμένη	0,10 - 0,50	Σχάρα Ύψος 1		Πίτσα με λεπτό πάτο, μπαγκέτα-πίτσα
P 28	Παστίτσιο, προμαγει- ρεμένο και κρύο	0,30 - 1,00	Μαγειρικό σκεύος πάνω στο γυά- λινο ταψί Ύψος 2	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικρο- κύματα.	Λαζάνια, κανελόνια ή παστίτσιο με προμα- γειρεμένα ζυμαρικά
P 29	Ζέσταμα μερίδας έτοιμου φαγητού, κρύα	0,20 - 0,50	Ρηχό μαγειρικό σκεύος πάνω στο γυάλινο ταψί Ύψος 3	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικρο- κύματα. Γεμίστε το δοχείο νερού.	
P 30	Ζέσταμα μερίδας έτοιμου φαγητού, κατεψυγμένη	0,20 - 0,50	Ρηχό μαγειρικό σκεύος πάνω στο γυάλινο ταψί Ύψος 3	Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικρο- κύματα. Γεμίστε το δοχείο νερού.	

*Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα **Προσέξτε το σήμα για το ανακάτεμα

Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου

Η συσκευή σας έχει διάφορες λειτουργίες χρόνου. Με το πεδίο αφής  καλείτε το μενού και αλλάζετε μεταξύ των ξεχωριστών λειτουργιών. Στην οθόνη ενδείξεων ανάβουν τα σύμβολα των διαθέσιμων λειτουργιών, η τρέχουσα επιλεγμένη λειτουργία είναι εστιασμένη.

Λειτουργία χρόνου	Χρήση
 Ρολόι συναγερμού	Το ρολόι συναγερμού λειτουργεί όπως ένα ρολόι αυγών. Λειτουργεί ανεξάρτητα από τη λειτουργία της συσκευής και τις άλλες λειτουργίες χρόνου και δεν επηρεάζει τη συσκευή.
 Διάρκεια	Μετά τη λήξη μιας ρυθμισμένης διάρκειας τερματίζει η συσκευή αυτόματα τη λειτουργία.
 Ώρα	Όσο δεν τρέχει καμία άλλη λειτουργία στο προ-σκήνιο, σας δείχνει η συσκευή την ώρα στην οθόνη ενδείξεων.

Αφού πρώτα ρυθμίσετε έναν τρόπο ψησίματος, μπορείτε να καλέσετε τη χρονική διάρκεια με το πεδίο . Το ρολόι συναγερμού μπορεί να ρυθμιστεί οποτεδήποτε.

Μετά τη λήξη μιας χρονικής διάρκειας ή του χρόνου του ρολογιού συναγερμού ηχεί ένα σήμα. Μπορείτε να τερματίσετε πρόωρα το σήμα, πατώντας ελαφρά στο πεδίο .

Υπόδειξη: Το χρόνο που θα ηχεί ένα σήμα, μπορείτε να τον αλλάξετε στις βασικές ρυθμίσεις. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 167

Εξακρίβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

Εάν είναι ρυθμισμένες περισσότερες λειτουργίες χρόνου, ανάβουν τα αντίστοιχα σύμβολα στη οθόνη ενδείξεων. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Για να εξακριβώσετε το ρολόι συναγερμού , τη διάρκεια  ή την ώρα , πατήστε ελαφρά το πεδίο  τόσες φορές, μέχρι να βρίσκεται το εκάστοτε σύμβολο στην εστίαση. Κατά τη λειτουργία είναι διαθέσιμα μόνο το ρολόι συναγερμού και η διάρκεια, στη λειτουργία ετοιμότητας (standby) είναι διαθέσιμα μόνο το ρολόι συναγερμού και η ώρα. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην οθόνη ενδείξεων.

Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι συναγερμού, όπως ένα ρολόι συναγερμού κουζίνας. Αυτό τρέχει ανεξάρτητα από τη συσκευή. Το ρολόι συναγερμού έχει ένα δικό του σήμα. Έτσι ακούτε, εάν έχει λήξει το ρολόι συναγερμού ή η διάρκεια.

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Στην οθόνη ενδείξεων ανάβουν το σύμβολο  και τα σύμβολα του χρόνου.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο του ρολογιού συναγερμού. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται ο ρυθμισμένος χρόνος στη μνήμη της συσκευής. Το ρολόι συναγερμού ξεκινά. Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει το σύμβολο  και ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού τρέχει φανερά. Τα άλλα σύμβολα του χρόνου σβήνουν.

Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Στην οθόνη ενδείξεων φαίνεται **00:00**. Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο, για να απενεργοποιήσετε το ρολόι συναγερμού.

Αλλαγή του χρόνου του ρολογιού συναγερμού

Με τον περιστροφικό διακόπτη αλλάζετε το χρόνο του ρολογιού συναγερμού. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής.

Ακύρωση του χρόνου του ρολογιού συναγερμού

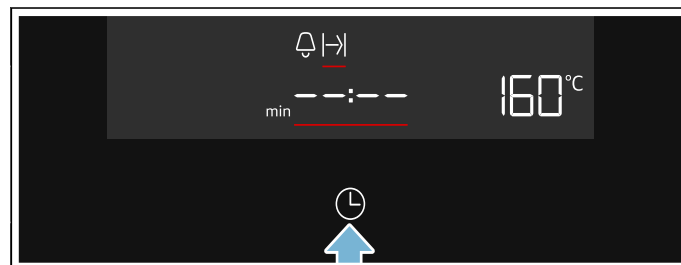
Επαναφέρετε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο του ρολογιού συναγερμού ξανά στο **00:00**. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής. Το ρολόι συναγερμού είναι απενεργοποιημένο.

Ρύθμιση της διάρκειας

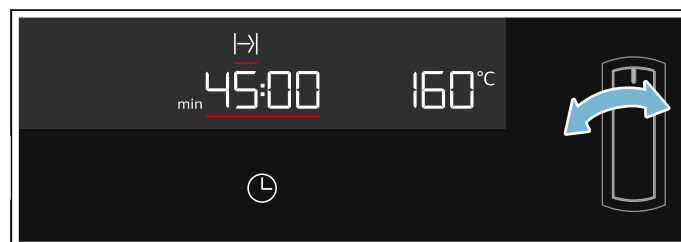
Μπορείτε να ρυθμίσετε στη συσκευή τη διάρκεια μαγειρέματος του φαγητού σας. Όταν λήξει η χρονική διάρκεια, απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή. Δε γίνεται καμία αθέλητη υπέρβαση του χρόνου μαγειρέματος.

Παράδειγμα στην εικόνα: Τρόπος ψησίματος Θερμός αέρας, διάρκεια 45 λεπτά.

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια θερμοκρασία ως προτεινόμενη τιμή.
2. Όταν χρειάζεται, αλλάζετε με τον περιστροφικό διακόπτη τη θερμοκρασία.
3. Πατήστε ελαφρά δύο φορές το πεδίο . Στην οθόνη ενδείξεων φαίνεται -- : -- και τα σύμβολα του χρόνου ανάβουν.



4. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε μια χρονική διάρκεια 45 λεπτών.



5. Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Ο φούρνος ξεκινά. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει φανερά η χρονική διάρκεια και η φωτοδίοδος (LED)  ανάβει. Τα άλλα σύμβολα του χρόνου σβήνουν.

Η διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Η συσκευή σταματά να θερμαίνεται. Στην οθόνη ενδείξεων φαίνεται **00:00**.

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο **⏻**.
Το σήμα σβήνει.
2. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

Αλλαγή της διάρκειας

Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής.

Σβήσιμο της διάρκειας

Σε περίπτωση που είναι ρυθμισμένη η λειτουργία του ρολογιού συναγερμού, πατήστε ελαφρά πρώτα το πεδίο **⏻**. Μετά μπορείτε να αλλάξετε τη χρονική διάρκεια.

Με τον περιστροφικό διακόπτη επαναφέρετε τη χρονική διάρκεια μέχρι το **00:00**. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής.

Πρώτη θέση σε λειτουργία

Μετά τη σύνδεση του ρεύματος ή μιας διακοπής του ρεύματος εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η εντολή για τη ρύθμιση της ώρας. Μπορεί να διαρκέσει μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί η απαίτηση.

Ρύθμιση της ώρας

Κατά τη θέση σε λειτουργία η ένδειξη του χρόνου βρίσκεται στην εστίαση. Η τιμή **12:00** αναβοσβήνει στην οθόνη ενδείξεων και το σύμβολο **⌚** ανάβει. Ρυθμίστε την ώρα.

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
2. Πατήστε ελαφρά το πεδίο **⏻**.
Η ώρα είναι ρυθμισμένη.

Αλλαγή της ώρας

Υπόδειξη: Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη, για να μπορείτε να αλλάξετε την ώρα.

1. Πατήστε ελαφρά δύο φορές το πεδίο **⏻**.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο **⌚** και η ώρα.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο **⏻**.
Η ώρα είναι ρυθμισμένη.

Υποδείξεις

- Όταν μετά την ρύθμιση της ώρας δεν πατηθεί ελαφρά το πεδίο **⏻**, τότε η ρυθμισμένη τιμή εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής μετά από μερικά δευτερόλεπτα.
- Εάν κατά τη διάρκεια των ρυθμίσεων μετακινήθηκε ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας, πρέπει στη συνέχεια να τεθεί ξανά στη θέση μηδέν. Μετά μπορεί να χρησιμοποιηθεί η συσκευή.
- Για να μειώσετε την κατανάλωση ενέργειας στη λειτουργία ετοιμότητας (Stand by) της συσκευής σας μπορείτε να σβήσετε την ώρα.



Βασικές ρυθμίσεις

Για να μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σας ιδανικά και εύκολα, έχετε στη διάθεσή σας διάφορες ρυθμίσεις. Μπορείτε να αλλάξετε αυτές τις ρυθμίσεις, σε περίπτωση που χρειάζεται.

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

1. Πατήστε ελαφρά για μερικά δευτερόλεπτα το πεδίο **⏻**.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η πρώτη βασική ρύθμιση.
2. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη βασική ρύθμιση.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο **⏻**.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η επόμενη βασική ρύθμιση. Με το πεδίο **⏻** μπορείτε να περάσετε σε όλες τις βασικές ρυθμίσεις και να τις αλλάξετε με τον περιστροφικό διακόπτη.
4. Πατήστε ελαφρά για μερικά δευτερόλεπτα το πεδίο **⏻**.
Όλες οι ρυθμίσεις έχουν εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

Όταν η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία ετοιμότητας (Standby), μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις οποτεδήποτε.

Διακοπή

Εάν δε θέλετε να αποθηκεύσετε τις αλλαγές, γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας. Οι βασικές ρυθμίσεις τερματίζουν χωρίς να αποθηκευτούν.

Λίστα των βασικών ρυθμίσεων

	Βασική ρύθμιση	Δυνατότητες	Εξήγηση
c01	Διάρκεια σήματος 1 = μικρή = 10 δευτερόλεπτα 2 = μέτρια = 30 δευτερόλεπτα 3 = μεγάλη = 2 λεπτά	1 = μικρή = 10 δευτερόλεπτα 2 = μέτρια = 30 δευτερόλεπτα 3 = μεγάλη = 2 λεπτά	Σήμα μετά τη λήξη μιας διάρκειας ή του ρολογιού συναγερμού
c02	Ήχος πλήκτρου* 1 = On	0 = Off	Ήχος κατά το ελαφρό πάτημα των πεδίων αφής
c03	Φωτεινότητα οθόνης* 1 = χαμηλή 2 = μέτρια 3 = υψηλή	1 = χαμηλή 2 = μέτρια 3 = υψηλή	Ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης ενδείξεων
c04	Ένδειξη ώρας 1 = On	0 = Off	Ένδειξη της ώρας στην οθόνη
c05	Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος 1 = On	0 = Off	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος κατά τη λειτουργία
c06	Σκληρότητα νερού 4 = Πολύ σκληρό	0 = Αποσκληρυνμένο 1 = Μαλακό 2 = Μέτριο 3 = Σκληρό	Η σκληρότητα του νερού επηρεάζει τους κύκλους καθαρισμού της συσκευής
c07	Ρυθμίσεις εργοστασίου 0 = Off	1 = On	Επαναφορά της συσκευής στις ρυθμίσεις εργοστασίου
c08	Λειτουργία παρουσίας 0 = Off	1 = On	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας παρουσίας Υπόδειξη: Η λειτουργία παρουσίας είναι ορατή μόνο εντός των πρώτων 5 λεπτών μετά τη σύνδεση της συσκευής.

*Η αλλαγή εισάγεται απευθείας στη μνήμη της συσκευής.

Καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή σας για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Εδώ σας εξηγούμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά τη συσκευή σας.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

Υπόδειξη: Μπορείτε να απομακρύνετε τις δυσάρεστες οσμές, π.χ. μετά από το μαγείρεμα ψαριού, πολύ απλά. Βάλτε μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού σ' ένα φλιτζάνι νερού. Τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουτάλι, για να αποφύγετε την επιβράδυνση του βρασμού. Ζεσταίνετε το νερό για 1 έως 2 λεπτά με τη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων.

Κατάλληλα υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος υλικά καθαρισμού, προσέξτε τα στοιχεία που αναφέρονται στον πίνακα. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής δεν υπάρχουν όλες οι περιοχές στη συσκευή σας.

Για τη συσκευή μπορείτε να αγοράσετε εκ των υστέρων περαιτέρω εξαρτήματα στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε για αυτό τον εκάστοτε αριθμό προϊόντος.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

Πανί καθαρισμού από μικροΐνες

Το πανί καθαρισμού από μικροΐνες είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για τον καθαρισμό ευαίσθητων επιφανειών όπως γυαλί, υαλοκεραμικό υλικό, ανοξείδωτος χάλυβας ή αλουμίνιο. Απομακρύνει μ' ένα πέρασμα την υγρή και λιπαρή ρύπανση.

Αριθ. παραγγελίας 466 148

Πανί φροντίδας για επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για τις επιφάνειες ένα ελεγμένο και συνιστούμενο, εμποτισμένο με λάδι πανί φροντίδας (μπορεί να παραγγελθεί σ' εμάς), για να αυξήσετε την αντοχή τους σε δακτυλικά αποτυπώματα και γρατσουνιές.

Αριθ. παραγγελίας 311 134

Λάδι φροντίδας για μοντέρνες επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα

Το ίδιο λάδι φροντίδας, όπως στα πανιά, μπορεί να παραγγελθεί ως φιάλη σ' εμάς.

Αριθ. παραγγελίας 311 567

Απολιπαντικό

Για τον εντατικό καθαρισμό επιφανειών από τη σκληρή ρύπανση λίπους.

Αριθ. παραγγελίας 311 781

Αποσκληρυντικό

Για να παραμείνει η συσκευή σας σε καλή κατάσταση λειτουργίας, πρέπει να την απασβεστώνετε τακτικά. Χρησιμοποιείτε μόνο τα συνιστούμενα εδώ αποσκληρυντικά. Άλλα αποσκληρυντικά μπορούν να προκαλέσουν ζημιές στη συσκευή.

Αποσκληρυντικό, υγρό: Αριθ. παραγγελίας 311 680

Δισκία απασβέστωσης: Αριθ. παραγγελίας 311 846

Προσοχή!

Ζημιές στην επιφάνεια

Μην χρησιμοποιείτε

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος,
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά,
- σκληρά σύρματα τριψίματος ή σφουγγάρια καθαρισμού,
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού,
- Ειδικό καθαριστικό για τον ζεστό καθαρισμό.

Περιοχή	Καθαρισμός
Συσκευή, εξωτερικά	
Μπροστινή πλευρά ανοξείδωτου χάλυβα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα αβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε ειδικά υλικά συντήρησης ανοξείδωτου χάλυβα, τα οποία είναι κατάλληλα για ζεστές επιφάνειες. Απλώστε πολύ λεπτά το υλικό συντήρησης μ' ένα μαλακό πανί.
Πεδίο χειρισμού	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μην χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.
Τζάμια πόρτας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μην χρησιμοποιήσετε καμία ξύστρα γυαλιού ή σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα.
Λαβή της πόρτας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Εάν χυθεί αποσκληρυντικό πάνω στη λαβή της πόρτας, σκουπίστε το αμέσως. Γιατί διαφορετικά αυτοί οι λεκέδες, δεν μπορούν να απομακρυνθούν πλέον.
Συσκευή εσωτερικά	
Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες	Προσέξτε τις υποδείξεις για τις επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος στο τέλος στον πίνακα.

Εσωτερική πλευρά της πόρτας και στεγανοποίηση της πόρτας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση της πόρτας. Μην τρίβετε. Μετά τον καθαρισμό ελέγξτε τη θέση της στεγανοποίησης της πόρτας.
Επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην τρίβετε. Μετά τον καθαρισμό ελέγξτε τη θέση της στεγανοποίησης της πόρτας.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.
Δοχείο συλλογής υγρού και δοχείο νερού	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό, για να απομακρυνθούν τα υπολείμματα του υγρού καθαρισμού πιάτων. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Αφήστε το να στεγνώσει με ανοιχτό καπάκι. Στεγνώστε, σκουπίζοντας, τη στεγανοποίηση στο καπάκι. Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.
Υποδοχή δοχείου	Μετά από κάθε λειτουργία στεγνώνετε την.
Έξοδος ατμού στο χώρο μαγειρέματος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι καθαρισμού ή μια μαλακιά βούρτσα καθαρισμού.

Υποδείξεις

- Οι μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά της συσκευής δημιουργούνται από τα διαφορετικά υλικά, όπως π.χ. γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι σκιές στα τζάμια της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανάκλασεις του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος.

Καθαρισμός αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών

Η πίσω πλευρά του χώρου μαγειρέματος διαθέτει μια αυτοκαθαριζόμενη καταλυτική επίστρωση. Οι πιτσιλιές από το ψήσιμο αναρροφούνται απ' αυτή την επίστρωση και εξαλείφονται, κατά τη διάρκεια που η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Γι' αυτό δεν είναι απαραίτητο, να καθαρίσετε αυτή την περιοχή.

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου πάνω στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες. Οι επιφάνειες καταστρέφονται. Όταν όμως πέσει απορρυπαντικό φούρνου πάνω σε αυτές τις επιφάνειες, σκουπίστε το αμέσως με νερό και ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι. Μην τρίβετε τις επιφάνειες και μη χρησιμοποιείτε κανένα σκληρό υλικό για τον καθαρισμό.

Απομακρύνετε τα καφετιά ή τα λευκά υπολείμματα με νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι, όταν ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει.

Υπόδειξη: Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μπορεί να δημιουργηθούν κοκκινωποί λεκέδες πάνω στις επιφάνειες. Αυτό δεν είναι σκουριά, αλλά υπολείμματα τροφίμων. Αυτοί οι λεκέδες δεν είναι επιβλαβείς στην υγεία και δεν περιορίζουν την ικανότητα καθαρισμού των αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών.

Διατήρηση της συσκευής καθαρή

Για να μη δημιουργηθεί καμία σκληρή ρύπανση, κρατάτε τη συσκευή πάντοτε καθαρή και απομακρύνετε αμέσως τη ρύπανση.

Συμβουλές

- Καθαρίζετε το χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση. Έτσι δεν μπορεί να καεί η ρύπανση.
- Απομακρύνετε πάντοτε αμέσως τους λεκέδες από άλατα αβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού.
- Για το ψήσιμο των πολύ υγρών γλυκών χρησιμοποιείτε το γυάλινο ταψί.
- Στο ψητό χρησιμοποιείτε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος π.χ. μια ψηλή φόρμα.
- Χρησιμοποιείτε κατά το δυνατό τον τρόπο λειτουργίας Θερμός αέρας. Η ρύπανση σε αυτό τον τρόπο λειτουργίας είναι μικρότερη.

Λειτουργία καθαρισμού

Απασβέστωση

Για να παραμείνει η συσκευή σας σε καλή κατάσταση λειτουργίας, πρέπει να την απασβεστώνετε τακτικά.

Προσοχή!

- Ζημιές στη συσκευή: Χρησιμοποιήστε για την απασβέστωση μόνο το συνιστούμενο από εμάς αποσκληρυντικό, υγρό ή σε δισκία απασβέστωσης. Οι χρόνοι δράσης κατά τη διάρκεια της απασβέστωσης είναι εναρμονισμένοι με το αποσκληρυντικό. Άλλα αποσκληρυντικά μπορούν να προκαλέσουν ζημιές στη συσκευή. Τα αποσκληρυντικά μπορείτε να τα προμηθευτείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Αποσκληρυντικό, υγρό: Αριθ. παραγγελίας 311 680 Δισκία απασβέστωσης: Αριθ. παραγγελίας 311 846
- Διάλυμα αποσκληρυντικού: Μη χρησιμοποιείτε κανένα διάλυμα αποσκληρυντικού ή αποσκληρυντικό στο πεδίο χειρισμού ή σε άλλες επιφάνειες της συσκευής. Οι επιφάνειες καταστρέφονται. Εάν όμως συμβεί, απομακρύνετε το διάλυμα αποσκληρυντικού αμέσως με νερό.

Η απασβέστωση αποτελείται από δύο βήματα. Για λόγους υγιεινής η απασβέστωση πρέπει να ολοκληρωθεί εντελώς, για να είναι η συσκευή ξανά σε ετοιμότητα λειτουργίας. Η απασβέστωση διαρκεί συνολικά περίπου 30 λεπτά.

- Απασβέστωση (περίπου 29 λεπτά), στη συνέχεια αδειάστε το δοχείο συλλογής υγρού και γεμίστε το δοχείο νερού με καθαρό νερό.
- Διαδικασία πλύσης μετά την απασβέστωση (περίπου 1 λεπτό), στη συνέχεια αδειάστε το δοχείο συγκέντρωσης του υγρού.

Εάν διακοπεί η απασβέστωση (π.χ. από διακοπή ρεύματος, απενεργοποίηση της συσκευής ή διακοπή της διαδικασίας απασβέστωσης), θα σας ζητηθεί μετά την επανεργοποίηση της συσκευής, να πραγματοποιήσετε τη διαδικασία πλύσης. Η συσκευή μέχρι το τέλος της διαδικασίας πλύσης παραμένει κλειδωμένη για τις άλλες λειτουργίες.

Το πόσο συχνά πρέπει να απασβεστώνεται η συσκευή, εξαρτάται από τη σκληρότητα του χρησιμοποιούμενου νερού. Μόλις είναι δυνατές ακόμα 5 ή λιγότερες λειτουργίες με ατμό, σας υπενθυμίζει η συσκευή με το σύμβολο  στην οθόνη ενδείξεων για την απασβέστωση. Έτσι έχετε χρόνο να προετοιμάσετε έγκαιρα την απασβέστωση.

Μετά η λειτουργία ατμού είναι δυνατή, αφού πρώτα πραγματοποιηθεί η απασβέστωση.

Εκκίνηση

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξετε Απασβέστωση . Η διάρκεια της απασβέστωσης εμφανίζεται. Η διάρκεια δεν μπορεί να μεταβληθεί.
2. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
3. Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής υγρού και αδειάστε το.
4. Σπρώξτε το άδειο δοχείο συλλογής υγρού εντελώς μέσα στη θήκη δοχείου.
5. Αφαιρέστε το δοχείο του νερού.
6. Αναμείξτε νερό και αποσκληρυντικό σύμφωνα με τα στοιχεία της συσκευασίας και σχηματίστε ένα διάλυμα αποσκληρυντικού.

7. Βάλτε το διάλυμα αποσκληρυντικού στο δοχείο νερού και σπρώξτε το δοχείο νερού εντελώς μέσα.
8. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
9. Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Η συσκευή απασβεστώνεται. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η υπόλοιπη διάρκεια. Μόλις η απασβέστωση λήξει, ηχεί ένα σήμα. Η λειτουργία σταματά.

Διαδικασία πλύσης μετά την απασβέστωση

1. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
2. Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής υγρού, αδειάστε το και τοποθετήστε το ξανά.
3. Ξεπλύνετε καλά το δοχείο του νερού, γεμίστε το με καθαρό νερό και σπρώξτε το ξανά μέσα.
4. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
5. Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Η συσκευή ξεπλένεται. Μόλις η διαδικασία της πλύσης λήξει, ηχεί ένα σήμα. Αδειάστε το δοχείο συλλογής υγρού.

Υπόδειξη:

Σε περίπτωση χρήσης των δισκίων απασβέστωσης (αριθ. παραγγελίας 311 846) πρέπει να εκτελέσετε πρόσθετα τη λειτουργία καθαρισμού "Ξέπλυμα" δύο φορές.

Ξέβγαλμα

Για να παραμείνει η συσκευή σας καθαρή, μπορείτε να ξεπλύνετε με νερό το σύστημα των σωλήνων. Το νερό στη συνέχεια χύνεται στο δοχείο συλλογής υγρού.

Εκκίνηση

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξετε Πλύση . Η χρονική διάρκεια του προγράμματος εμφανίζεται. Η διάρκεια δεν μπορεί να μεταβληθεί.
2. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
3. Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής υγρού και αδειάστε το.
4. Σπρώξτε το άδειο δοχείο συλλογής υγρού εντελώς μέσα στη θήκη δοχείου.
5. Αφαιρέστε το δοχείο νερού και γεμίστε το με καθαρό νερό.
6. Σπρώξτε εντελώς μέσα το δοχείο του νερού.
7. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
8. Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Αντλείται νερό μέσα από τους σωλήνες. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια. Μόλις η διάρκεια λήξει, ηχεί ένα σήμα. Αδειάστε το δοχείο συλλογής υγρού.

Ολοκλήρωση του καθαρισμού

Μετά από κάθε απασβέστωση ή πλύση πραγματοποιήστε τα ακόλουθα βήματα:

1. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
2. Αδειάστε το δοχείο συλλογής υγρού και το δοχείο νερού, καθαρίστε τα και στεγνώστε τα.
3. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί και η συσκευή βρίσκεται ξανά σε ετοιμότητα λειτουργίας.

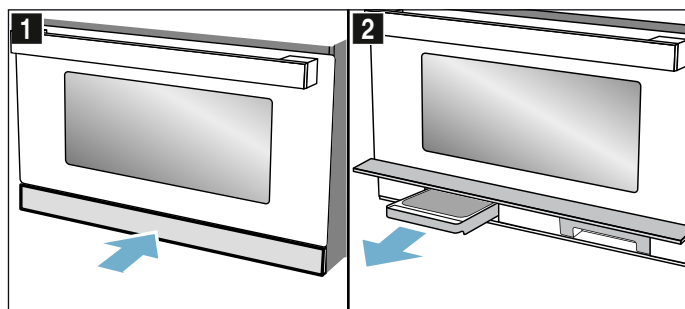
Αδειασμα του δοχείου συλλογής υγρού

Στις λειτουργίες καθαρισμού το υπόλοιπο νερό συγκεντρώνεται στο δοχείο συλλογής υγρού. Αδειάστε και στεγνώστε στη συνέχεια το δοχείο συλλογής.

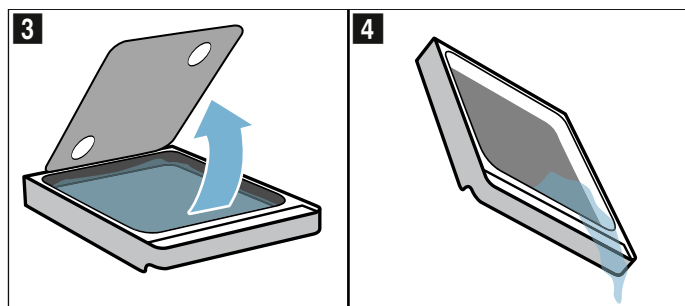
Προσοχή!

- Μη στεγνώσετε το δοχείο συλλογής υγρού στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Το δοχείο συλλογής υγρού καταστρέφεται.
- Μην καθαρίζετε το δοχείο συλλογής υγρού στο πλυντήριο των πιάτων. Το δοχείο συλλογής υγρού καταστρέφεται.

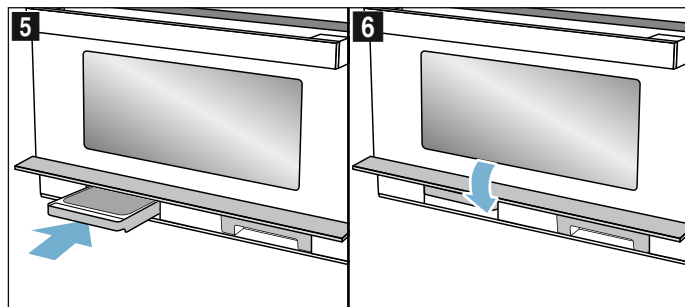
1. Πιέστε σύντομα στη μέση του καλύμματος της θήκης δοχείου.
Το κάλυμμα της θήκης δοχείου ανοίγει. Το δοχείο συλλογής υγρού και το δοχείο νερού είναι προσιτά.
2. Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής υγρού από τη θήκη δοχείου.



3. Ανοίξτε το καπάκι του δοχείου συλλογής υγρού.
4. Αδειάστε το δοχείο συλλογής υγρού.



5. Τοποθετήστε το δοχείο συλλογής υγρού ξανά στη θήκη δοχείου και σπρώξτε το εντελώς μέσα.
6. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.



Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Προτού καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσπαθήστε με τη βοήθεια του πίνακα να διορθώσετε οι ίδιοι τη βλάβη.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Σε ορισμένα μηνύματα σφάλματος μπορείτε να αντιμετωπίσετε οι ίδιοι τα σφάλματα.

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Μήνυμα σφάλματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση / Υπόδειξη
Η συσκευή δε λειτουργεί	Ο ρευματολήπτης (φιν) δεν είναι συνδεδεμένος Διακοπή ρεύματος Η ασφάλεια είναι χαλασμένη Εσφαλμένος χειρισμός	Τοποθετήστε το ρευματολήπτη (φιν) στην πρίζα Ελέγξτε, αν ανάβει η λάμπα του δωματίου Ελέγξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει Κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα ανεβάστε/βιδώστε την ξανά
Η ενεργοποιημένη συσκευή δεν μπορεί να λειτουργήσει, στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο 	Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη	Κρατήστε ελαφρά πατημένο το πεδίο  τόσο, μέχρι να οβήσει το σύμβολο 
Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος δε λειτουργεί.	Η λάμπα LED είναι χαλασμένη	Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών
Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει 12:00 και το σύμβολο  ανάβει.	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή
Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται μια χρονική διάρκεια.	Μετά τη ρύθμιση δεν πατήθηκε ελαφρά το πεδίο 	Πατήστε ελαφρά το πεδίο  ή σβήστε τη ρύθμιση, επιλέγοντας με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας μια άλλη λειτουργία.
Ο φούρνος μικροκυμάτων δε λειτουργεί.	Η πόρτα δεν είναι τελείως κλειστή. Το πεδίο  δεν πατήθηκε ελαφρά.	Ελέγξτε, εάν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα Πατήστε ελαφρά το πεδίο 
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα	Ρυθμίστηκε μια πολύ μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως. Τα φαγητά ήταν πιο κρύα απ' ό,τι συνήθως.	Επιλέξτε μια μεγαλύτερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων Διπλάσια ποσότητα - διπλάσιος χρόνος Ανακατέψτε ή γυρίστε ενδιάμεσα το φαγητό
Η λειτουργία μικροκυμάτων διακόπτεται χωρίς εμφανή αιτία.	Ο φούρνος μικροκυμάτων έχει μια βλάβη.	Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, εάν επαναλαμβάνεται αυτό το σφάλμα.
Η συσκευή μπορεί να ρυθμιστεί, αλλά δεν ζεσταίνει. Η άνω-κάτω τελεία αναβοσβήνει.	Η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία παρουσίασης.	Απενεργοποιήστε τη λειτουργία παρουσίασης στις βασικές ρυθμίσεις. Υπόδειξη: Η λειτουργία παρουσίασης είναι ορατή μόνο εντός των πρώτων 5 λεπτών μετά τη σύνδεση της συσκευής.
Τα σύμβολα για το δοχείο νερού και για το δοχείο συλλογής υγρού αναβοσβήνουν μόνιμα.	Τεχνικό πρόβλημα.	Εξασφαλίστε, ότι το δοχείο νερού και το δοχείο συλλογής υγρού είναι τοποθετημένα εντελώς μέσα στην εκάστοτε θήκη δοχείου. Εάν τα σύμβολα εξακολουθούν να αναβοσβήνουν μόνιμα, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί περαιτέρω, με εξαίρεση τη λειτουργία ατμού.
E0532.	Η ρύπανση στο πεδίο χειρισμού δημιουργεί ένα μόνιμα ενεργοποιημένο πεδίο αφής.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και καθαρίστε το πεδίο χειρισμού. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Εάν παρουσιαστεί ξανά το σφάλμα αμέσως μετά την ενεργοποίηση, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
E5005.	Η λειτουργία ατμού ενεργοποιήθηκε πολλές φορές με άδειο δοχείο νερού.	Πριν από μια νέα χρήση εξασφαλίστε, ότι το δοχείο νερού είναι γεμάτο με κρύο νερό και είναι τοποθετημένο εντελώς μέσα στη θήκη δοχείου. Εάν συνεχίζει να παρουσιάζεται το σφάλμα, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών της εταιρείας μας βρίσκεται στη διάθεσή σας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του προσωπικού της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς αυτούς μπορείτε να την βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής, δεξιά. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθ. E	Αριθ. FD
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών 	

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης
GR 18 182

χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

Εμπιστευθείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας.

Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Σας δείχνουμε, ποιος τρόπος ψήσιματος και ποια θερμοκρασία είναι καταλληλότερος για το φαγητό σας. Θα βρείτε στοιχεία για τα κατάλληλα εξαρτήματα και για το ύψος που πρέπει να τοποθετηθούν. Θα βρείτε συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και για την προετοιμασία.

Υπόδειξη: Κατά την παρασκευή των τροφίμων μπορεί να δημιουργηθεί πολύς υδρατμός στο χώρο μαγειρέματος. Η συσκευή σας είναι ενεργειακά πολύ αποτελεσματική και κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αποβάλλει μόνο λίγη θερμότητα προς τα έξω. Λόγω των υψηλών διαφορών θερμοκρασίας μεταξύ του εσωτερικού χώρου της συσκευής και των εξωτερικών εξαρτημάτων της συσκευής, μπορεί να δημιουργηθεί υγρασία στην πόρτα, το πεδίο χειρισμού ή τις γειτονικές προσόψεις του ντουλαπιού. Αυτό είναι ένα κανονικό, φυσικό φαινόμενο. Με την προθέρμανση ή το προσεκτικό άνοιγμα της πόρτας μπορεί να μειωθούν οι υδρατμοί. Κατά το μαγείρεμα με ατμό ή σε μια εφαρμογή με υποστήριξη ατμού είναι επιθυμητό, να δημιουργείται πολύς υδρατμός στο χώρο μαγειρέματος. Σκουπίστε μετά το μαγείρεμα το χώρο μαγειρέματος, αφού πρώτα κρυώσει.

Γενικές υποδείξεις

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Στον πίνακα θα βρείτε για διάφορα φαγητά την ιδανική λειτουργία. Η θερμοκρασία/βαθμίδες και η διάρκεια εξαρτώνται από την ποσότητα, το μαγειρικό σκεύος, την ποιότητα, τη θερμοκρασία και την υφή των τροφίμων. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων. Προσπαθήστε πρώτα με τις χαμηλότερες τιμές. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

Στη λειτουργία μικροκυμάτων ρυθμίστε το μεγαλύτερο αναφερόμενο χρόνο και ελέγξτε το φαγητό σας μετά το μικρότερο αναφερόμενο χρόνο.

Στις εργασίες με ατμό βεβαιωθείτε στην αρχή, ότι το δοχείο νερού είναι γεμάτο.

Μπορεί να συμβεί να έχετε διαφορετικές ποσότητες, απ' αυτές που αναφέρονται στους πίνακες. Για τη λειτουργία μικροκυμάτων "σόλο" υπάρχει ένας πρακτικός κανόνας: Διπλάσια ποσότητα - σχεδόν διπλάσιος χρόνος, μισή ποσότητα - μισός χρόνος.

Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση του φαγητού σε κρύο χώρο μαγειρέματος.

Για επιλεγμένα φαγητά η προθέρμανση είναι απαραίτητη και αναφέρεται στον πίνακα. Τοποθετήστε το φαγητό σας και τα εξαρτήματα μετά την προθέρμανση του χώρου μαγειρέματος.

Ορισμένα φαγητά πετυχαίνουν καλύτερα, όταν ψήνονται σε περισσότερα βήματα. Αυτά αναφέρονται στον πίνακα.

Εάν θέλετε να παρασκευάσετε σύμφωνα με τη δική σας συνταγή, προσανατολιστείτε σε παρόμοια φαγητά στον πίνακα. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στις συμβουλές στο τέλος στους πίνακες των ρυθμίσεων.

Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από το χώρο μαγειρέματος.

Εξαρτήματα

Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα της συσκευής σας. Είναι ιδανικά προσαρμοσμένα στο χώρο μαγειρέματος και στους τρόπους λειτουργίας.

Προσέχετε, να χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα σκεύη και εξαρτήματα και να τα τοποθετείτε σωστά.

Προσέξτε επίσης τις υποδείξεις για το κατάλληλο μαγειρικό σκεύος για τη λειτουργία μικροκυμάτων και τη λειτουργία ατμού στα αντίστοιχα κεφάλαια. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 156 → "Ατμός" στη σελίδα 159

Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά εξαρτήματα ή μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

Φόρμες ψησίματος και μαγειρικά σκεύη

Για ένα ιδανικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος σας συνιστούμε σκούρες φόρμες ψησίματος από μέταλλο.

Οι φόρμες από λευκοσίδηρο, οι κεραμικές φόρμες και οι γυάλινες φόρμες επεκτείνουν το χρόνο ψησίματος και τα παρασκευάσματα δε ροδίζουν ομοιόμορφα.

Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε φόρμες σιλικόνης, ελέγξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή ως προς την καταλληλότητά τους για ατμό και μικροκύματα και προσανατολιστείτε σύμφωνα με τα στοιχεία και τις συνταγές του κατασκευαστή.

Οι φόρμες σιλικόνης είναι πολλές φορές μικρότερες απ' ό,τι οι κανονικές φόρμες. Οι ποσότητες και τα στοιχεία της συνταγής μπορούν να διαφέρουν.

Βασικά ισχύει:

- Ψήσιμο με θερμό αέρα στο γυάλινο ταψί, ύψος τοποθέτησης 2
- Ψήσιμο με θερμό αέρα στη φόρμα πάνω στη σχάρα, ύψος τοποθέτησης 1
- Ψήσιμο στη σχάρα ή στο γυάλινο ταψί, ύψος τοποθέτησης 2. Εάν χρησιμοποιήσετε τη σχάρα, τοποθετήστε από κάτω το γυάλινο ταψί.
- Ψήσιμο πάνω στη σχάρα στο ύψος τοποθέτησης 3 ή 4. Τοποθετήστε το γυάλινο ταψί από κάτω.

- Λειτουργία μικροκυμάτων "σόλο": Μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, ύψος τοποθέτησης 0.
- Λειτουργία ατμού "σόλο": Γυάλινο ταψί με δοχείο μαγειρέματος με ατμό στο ύψος τοποθέτησης 3.

Λαδόκολλα

Χρησιμοποιείτε μόνο λαδόκολλα, που είναι κατάλληλη για την επιλεγμένη θερμοκρασία. Κόβετε τη λαδόκολλα πάντοτε ανάλογα με το ταψί.

Σκεπάζετε τα εξαρτήματα με λαδόχαρτο μετά την προθέρμανση.

Ξεπάγωμα

Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σ' ένα ανοιχτό δοχείο πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Τα ευαίσθητα μέρη, όπως π.χ. κνήμες και φτερούγες κοτόπουλου ή λιπαρά ακρινά μέρη ψητών μπορείτε να τα σκεπάζετε με μικρά τεμάχια αλουμινόχαρτου. Η μεμβράνη δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με τα τοιχώματα της συσκευής. Μετά την παρέλευση της μισής διάρκειας του ξεπαγώματος μπορείτε να αφαιρέσετε το αλουμινόχαρτο.

Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος και των πουλερικών δημιουργείται υγρό. Κατά το γύρισμα απομακρύνετε αυτό το υγρό και σε καμία περίπτωση μην το χρησιμοποιήσετε ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.

Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 1 έως 2 φορές. Τα μεγάλα κομμάτια πρέπει να τα γυρίσετε πολλές φορές.

Αφήστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμη 10 - 60 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια.

Μπορείτε να συνεχίσετε την επεξεργασία του κρέατος ακόμη και μ' ένα μικρό κατεψυγμένο πυρήνα.

Υποδείξεις

- Χρησιμοποιήστε ανοιχτό μαγειρικό σκεύος και τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
- Προσέξτε, ότι μια ρύθμιση μπορεί να αποτελείται από περισσότερα βήματα.
- Ρυθμίζετε πάντοτε το μέγιστο αναφερόμενο χρόνο, ελέγχετε το φαγητό σας μετά το μικρότερο αναφερόμενο χρόνο.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βάρος	Βήματα	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας ολόκληρο, βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο (με και χωρίς κόκκαλα)	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		800 γρ.	1	180	15	Γυρίστε πολλές φορές.
					2	90	25	
				1.000 γρ.	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1.500 γρ.	1	180	25	
					2	90	25 - 30	
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		200 γρ.	1	180	5	Κατά το γύρισμα χωρίστε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους.
					2	90	4 - 6	
				500 γρ.	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 γρ.	1	180	10	
					2	90	10 - 15	

Φαγητό	Μαγειρικ- κό σκεύος	Ύψος το- ποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βάρος	Βήματα	Βαθμίδα μι- κροκυμάτων	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κιμάς, ανάμεικτος	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		200 γρ.	1	90	15	Καταψύξτε κατά το δυνατό σε λεπτά κομμάτια. Γυρίστε ενδιά- μεσα πολλές φορές, απομακρύ- νετε το κρέας που έχει ήδη ξεπαγώσει.
				500 γρ.	1	180	5	
					2	90	10 - 15	
				800 γρ.	1	180	10	
					2	90	15 - 20	
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		600 γρ.	1	180	5	Γυρίστε ενδιάμεσα. Αφαιρέστε το υγρό από το ξεπάγωμα.
					2	90	10 - 15	
				1.200 γρ.	1	180	10	
					2	90	20 - 25	
Πάπια	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		2.000 γρ.	1	180	20	Γυρίστε πολλές φορές. Αφαιρέ- στε το υγρό από το ξεπάγωμα.
					2	90	30 - 40	
Χήνα	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		4.500 γρ.	1	180	30	Γυρίστε κάθε 20λεπτά. Αφαιρέ- στε το υγρό από το ξεπάγωμα.
					2	90	60 - 80	
Φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού ή φέτες ψαριού	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		400 γρ.	1	180	5	Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμά- τια μεταξύ τους.
					2	90	10 - 15	
Ψάρι, ολόκληρο	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		300 γρ.	1	180	3	Γυρίστε ενδιάμεσα.
					2	90	10 - 15	
				600 γρ.	1	180	8	
					2	90	15 - 25	
Λαχανικά, π.χ. αρακάς	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		300 γρ.	1	180	10 - 15	Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσε- κτικά.
				600 γρ.	1	180	10	
					2	90	9 - 15	
Φρούτα, π.χ. φραμπούζ	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		300 γρ.	1	180	7 - 10	Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσε- κτικά, και χωρίστε τα ξεπαγω- μένα κομμάτια μεταξύ τους.
				500 γρ.	1	18	8	
					2	90	5 - 10	
Βούτυρο, ελαφρό ξεπά- γωμα	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		125 γρ.	1	90	6 - 8	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευα- σία.
				250 γρ.	1	180	2	
					2	90	3 - 5	
Ψωμί, ολόκληρο	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		500 γρ.	1	180	3	Γυρίστε ενδιάμεσα.
					2	90	10 - 15	
				1.000 γρ.	1	180	5	
					2	90	15 - 25	
Γλυκό, στεγνό, π.χ. κέικ	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		500 γρ.	1	90	10 - 15	Χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους. Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα.
				750 γρ.	1	180	3	
					2	90	10 - 15	
Γλυκό, ζουμερό, π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μυζήθρας	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		500 γρ.	1	180	5	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή ζελατίνη.
					2	90	15 - 25	
				750 γρ.	1	180	7	
					2	90	15 - 25	

Ζέσταμα κατεψυγμένων φαγητών

Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και πιο ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.

Τα λεπτά φαγητά ζεσταίνονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο δοχείο σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο.

Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά 2 - 3 φορές.

Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.

Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.

Υποδείξεις

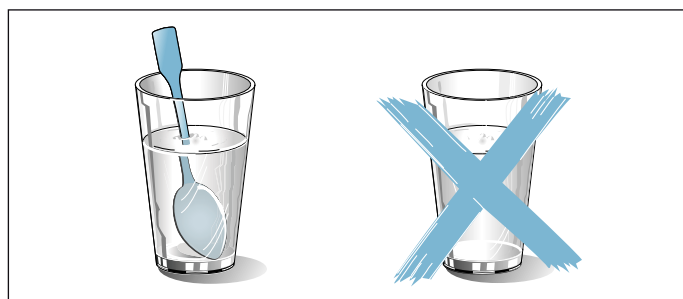
- Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
- Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- Ρυθμίζετε πάντοτε το μέγιστο αναφερόμενο χρόνο, ελέγχετε το φαγητό σας μετά το μικρότερο αναφερόμενο χρόνο.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βάρος	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Σούπα, κατεψυγμένη	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0	☞	400 γρ.	600	8 - 15	
Γιαχνί, κατεψυγμένο	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0	☞	500 γρ. 1.000 γρ.	600 600	8 - 13 10 - 15	
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικά), κατεψυγμένο	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0	☞	300 - 400 γρ.	600	11 - 15	
Φέτες ή κομμάτια του κρέατος σε σάλτσα, π.χ. γκούλας, κατεψυγμένο	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0	☞	500 γρ. 1.000 γρ.	600 600	12 - 17 25 - 30	Κατά το ανακάτεμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους.
Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, καννελόνια, κατεψυγμένα	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0	☞	450 γρ.	600	10 - 15	
Πρόσθετα, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια, κατεψυγμένα	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0	☞	250 γρ. 500 γρ.	600 600	2 - 5 8 - 10	Προσθέστε υγρό
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα, κατεψυγμένα	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0	☞	300 γρ. 600 γρ.	600 600	8 - 10 14 - 17	Προσθέστε νερό, μέχρι να καλυφθεί ο πάτος
Αλεσμένο σπανάκι, κατεψυγμένο	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0	☞	500 γρ.	600	11 - 16	Μαγειρέψτε χωρίς προσθήκη νερού, ανακατέψτε ενδιάμεσα

Ζέσταμα

⚠ Προειδοποίηση Κίνδυνος ζεματίσματος!

- Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλίσματα του καυτού υγρού. Κατά το ζέσταμα τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Έτσι αποφεύγεται η επιβράδυνση του βρασμού.



Προσοχή!

Ένα μεταλλικό σώμα -π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι - πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του φούρνου και της εσωτερικής πλευράς της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορούν να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.

Υποδείξεις

- Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και πιο ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
- Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά περισσότερες φορές. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.
- Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.
- Σκεπάζετε τα φαγητά, όταν αυτό αναφέρεται στον πίνακα. Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Εάν θέλετε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα τη λειτουργία ατμού, τότε τοποθετήστε το μαγειρικό σας σκεύος στο γυάλινο ταψί στο ύψος τοποθέτησης 3. Γεμίστε το δοχείο νερού.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βάρος / Ποσότητα	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκαλάκια για γάλα	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		150 ml	360	-	0,5-1,5	Χωρίς θήλαστρο ή καπάκι. Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το μπουκάλι καλά. Ελέγχετε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία.
Ποτά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		200 ml	1.000	-	1-2	Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο ποτήρι, μην υπερθερμαίνετε τα οίονοπνευματώδη ποτά, ελέγχετε ενδιάμεσα
				500 ml	1.000	-	4-5	
Σούπα, 2 φλιτζάνια από 175 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		350 γρ.	600	-	3-4	
Σούπα, 4 φλιτζάνια από 175 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		700 γρ.	600	-	6-8	
Κρέας ή κομμάτια κρέατος σε σάλτσα	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		500 γρ.	600	-	7-10	Χωρίζετε τις φέτες του κρέατος μεταξύ τους
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικά)	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	3		400 γρ.	360	3	9-14	
Γιαχνί	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		400 γρ.	600	-	6-8	
				800 γρ.	600	-	8-11	
Λαχανικά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	3		150 γρ.	360	3	3-5	
	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	3		300 γρ.	360	3	4-7	

Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

Δε μπορείτε να βρείτε κανένα στοιχείο ρύθμισης για την ποσότητα του φαγητού που ετοιμάσατε.	Αυξήστε ή μειώστε τους χρόνους μαγειρέματος σύμφωνα με τον ακόλουθο πρακτικό κανόνα: Διπλάσια ποσότητα = σχεδόν διπλάσιος χρόνος, μισή ποσότητα = μισός χρόνος
Το φαγητό στέγνωσε πολύ.	Ρυθμίστε την επόμενη φορά ένα μικρότερο χρόνο μαγειρέματος ή επιλέξτε μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Σκεπάστε το φαγητό και προσθέστε περισσότερο υγρό.
Μετά την παρέλευση του χρόνου το φαγητό δεν ξεπάγωσε, δε ζεστάθηκε ή δεν ψήθηκε.	Ρυθμίστε περισσότερο χρόνο. Οι μεγαλύτερες ποσότητες και τα χοντρά φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο.
Μετά την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος το φαγητό είναι εξωτερικά πολύ ζεστό, στη μέση όμως δεν είναι ακόμη έτοιμο.	Ανακατεύετε ενδιάμεσα και επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος και μια μεγαλύτερη διάρκεια.
Μετά το ξεπάγωμα το πουλερικό ή το κρέας είναι εξωτερικά ήδη μαγειρεμένο, αλλά στη μέση δεν έχει ακόμη ξεπαγώσει.	Επιλέξτε την επόμενη φορά μια μικρότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Εάν έχετε μεγάλη ποσότητα τροφίμων για ξεπάγωμα γυρίστε τα επίσης αρκετές φορές.

Γλυκά, μικρά παρασκευάσματα και ψωμί

Στους πίνακες των ρυθμίσεων θα βρείτε ιδανικές ρυθμίσεις για πολλά παρασκευάσματα.

Για το φούσκωμα της ζύμης σκεπάστε το μπολ με τη ζύμη με μια μεμβράνη ή μ' ένα πανί, τοποθετήστε το στον πάτο του χώρου μαγειρέματος και ρυθμίστε Θερμός αέρας 40 °C.

Ψήσιμο σε συνδυασμό με μικροκύματα

Όταν ψήνετε σε συνδυασμό με μικροκύματα, μπορείτε να μειώσετε αρκετά το χρόνο μαγειρέματος.

Χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων. Προσέξτε τις υποδείξεις για μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 156

Στη συνδυασμένη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συνηθισμένες φόρμες ψησίματος από μέταλλο. Όταν

μεταξύ της φόρμας ψησίματος και της σχάρας δημιουργούνται σπινθήρες, ελέγξτε, εάν η φόρμα είναι εξωτερικά καθαρή. Αλλάξτε τη θέση της φόρμας πάνω στη σχάρα. Εάν αυτό δε βοηθάει, συνεχίστε το ψήσιμο χωρίς τη λειτουργία μικροκυμάτων. Η διάρκεια ψησίματος μεγαλώνει. Όταν χρησιμοποιείτε φόρμες από συνθετικό υλικό, κεραμικό ή γυαλί, μικραίνει ο αναφερόμενος στους πίνακες ρύθμισης χρόνος ψησίματος.

Ψήσιμο με υποστήριξη ατμού

Ορισμένα παρασκευάσματα (π.χ. παρασκευάσματα με μαγιά) αποκτούν με την υποστήριξη ατμού μια τραγανή κρούστα και μια πιο γυαλιστερή επιφάνεια. Τα παρασκευάσματα στεγνώνουν λιγότερο.

Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι την ένδειξη "MAX". Εάν εξαντληθεί το νερό, συνεχίζεται το μαγείρεμα του φαγητού σας με το ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος χωρίς προσθήκη ατμού.

Κατεψυγμένα προϊόντα

Αφαιρέστε το φαγητό εντελώς από τη συσκευασία. Μη χρησιμοποιείτε κανένα πάρα πολύ κατεψυγμένο προϊόν. Απομακρύνετε τον πάγο από τα τρόφιμα.

Τα κατεψυγμένα προϊόντα είναι εν μέρει ανομοιόμορφα προψημένα. Το ανομοιόμορφο ρόδισμα παραμένει επίσης και μετά το ψήσιμο.

Ψωμί και ψωμάκια

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος ή μην τοποθετείτε ποτέ σκεύη με νερό στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία ατμού πρόσθετα στο θερμό αέρα. Οι τιμές ρύθμισης για τις ζύμες ψωμιών ισχύουν για ζύμες πάνω στο ταψί καθώς επίσης και για ζύμες σε μακρόστενες φόρμες.

Γλυκά σε φόρμες

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ, απλό*	Φόρμα βαθιά στρογγυλή/ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη	1		160-170	-	60-80
Κέικ, λεπτό (π.χ. κέικ, βασική συνταγή)*	Φόρμα βαθιά στρογγυλή/ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη	1		150-160	-	60-70
Καρυδόπιτα	Φόρμα με σουστά	1	 + 	170-180	90	30-35
Πάτος τούρτας από απλή ζύμη	Φόρμα πάτου τούρτας	1		160-170	-	35-40
Τούρτα παντεσπάνι, 3 αυγά	Φόρμα με σουστά	1		160-170	-	45-50
Φρουτότουρτα ή μυζηθρό-τουρτα από ζύμη τάρτας*	Φόρμα με σουστά	2	 + 	150-160	360	40-50
Φρουτόπιτα, λεπτή, από απλή ζύμη	Φόρμα βαθιά στρογγυλή / φόρμα με σουστά	1	 + 	170-190	90	30-45
Αλμυρά κέικ (π.χ. κίς / κρεμμυδόπιτα)	Φόρμα με σουστά	2	 + 	160-180	90	50-70

*Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά μέσα στο φούρνο να κρυώσει

Γλυκό στο ταψί

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ με στεγνή επίστρωση	Γυάλινο ταψί	2		160-170	-	-	30-40
Γλυκό με μαγιά με ζουμερή επίστρωση π.χ. ζύμη μαγιάς με σβολάκια ζύμης-μήλου*	Γυάλινο ταψί	1		160-170	-	-	30-45
Τσουρέκι πλεξούδα με 500 γρ. αλεύρι*	Γυάλινο ταψί	1	 + 	170-180	-	3	35-45
Στρούντελ με γέμιση φρούτων, προψημένο, κατεψυγμένο	Γυάλινο ταψί	1	 + 	180-200	-	2	40-50
Πίτσα	Γυάλινο ταψί	2		210-230	-	-	25-35
Πίτσα, προψημένη, κατεψυγμένη	Σχάρα	2	 + 	180-190	180	-	8-15
Μπαγκέτα-πίτσα, προψημένη, κατεψυγμένη	Σχάρα	2	 + 	190-210	180	-	12-15

*Προθέρμανση

Μικρά παρασκευάσματα και μπισκοτάκια

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μπισκοτάκια	Γυάλινο ταψί	2		50-170	20-35
Μπεζέδες	Γυάλινο ταψί	2		100	90-120
Μπισκοτάκια με καρύδα	Γυάλινο ταψί	2		110	35-45
Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας	Γυάλινο ταψί	2		170-180	35-45

Ψωμί και ψωμάκια

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βήματα	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ψωμί, 1 κιλό*	Γυάλινο ταψί	1		1 2	230 190-200	- -	3 -	10-15 30-45	Μη χύνετε ποτέ καυτό νερό απευθείας μέσα στο ζεστό φούρνο.
Ψωμί 1,5 κιλά*	Μακρόστενη φόρμα	0		1 2	230 200-210	- -	3 -	10-15 40-50	
Ψωμάκια. π.χ. ψωμάκια από αλεύρι σίκαλης*	Γυάλινο ταψί	1		1	200-220	-	3	25-35	
Ψωμί για τoστ, 12 φέτες	Σχάρα	3		1	-	3	-	3-6	
Ψωμί για τoστ, 4 φέτες	Σχάρα	3		1	-	3	-	3-6	Τοποθετήστε τις φέτες του τoστ τη μία δίπλα στην άλλη στη μέση της σχάρας.
Τoστ γκατινέ, 2-4 φέτες	Σχάρα + γυάλινο ταψί	3+1		1	-	3	-	8-10	
*Προθέρμανση									

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Μεταξύ της φόρμας και της σχάρας δημιουργούνται σπινθήρες.	Ελέγξτε, εάν η φόρμα είναι απ' έξω καθαρή. Αλλάξτε τη θέση της φόρμας μέσα στο φούρνο. Εάν αυτό δε βοηθάει, συνεχίστε το ψήσιμο χωρίς μικροκύματα ή χρησιμοποιήστε το γυάλινο ταψί ως επιφάνεια εναπόθεσης. Η διάρκεια ψησίματος τότε μεγαλώνει.
Θέλετε να διαπιστώσετε, εάν το παρασκεύασμα έχει ψηθεί καλά.	Τρυπήστε το παρασκεύασμα στο ψηλότερο σημείο με μια οδοντογλυφίδα. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το παρασκεύασμα έτοιμο.
Το παρασκεύασμα συρρικνώνεται.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό. Ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C χαμηλότερα και αυξήστε το χρόνο ψησίματος. Προσέξτε τα υλικά της συνταγής και τις υποδείξεις παρασκευής που δίνονται στη συνταγή.
Το παρασκεύασμα φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες.	Αλείψτε με βούτυρο μόνο τον πάτο της φόρμας με σουστά. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το παρασκεύασμα προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.
Τα μικρά παρασκευάσματα κολλάνε μεταξύ τους κατά το ψήσιμο.	Γύρω από κάθε κομμάτι πρέπει να υπάρχει μια απόσταση περίπου 2 cm. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.
Το παρασκεύασμα είναι πολύ στεγνό.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C ψηλότερα και μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Το παρασκεύασμα είναι συνολικά πολύ ανοιχτόχρωμο.	Όταν το ύψος τοποθέτησης και τα εξαρτήματα είναι σωστά, τότε αυξήστε ενδεχομένως τη θερμοκρασία ή αυξήστε το χρόνο ψησίματος.
Το παρασκεύασμα στη στρογγυλή ή μακρόστενη φόρμα γίνεται πίσω πολύ σκούρο.	Μην τοποθετείτε τη φόρμα πολύ κοντά στο πίσω τοίχωμα, αλλά στη μέση του εξαρτήματος.
Το παρασκεύασμα είναι συνολικά πολύ σκούρο.	Επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη θερμοκρασία και αυξήστε ενδεχομένως το χρόνο ψησίματος.
Τα παρασκευάσματα έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.	Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερα. Ακόμα και η λαδόκολλα που προεξέχει μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε τη λαδόκολλα πάντοτε ανάλογα με το ταψί. Προσέξτε, να μη βρίσκεται η φόρμα ψησίματος απευθείας μπροστά από τα ανοίγματα του πίσω τοιχώματος του χώρου μαγειρέματος. Κατά το ψήσιμο μικρών παρασκευασμάτων, πρέπει κατά το δυνατόν να χρησιμοποιείτε παρασκευάσματα με το ίδιο μέγεθος και πάχος.
Το παρασκεύασμα έχει ωραία εμφάνιση, αλλά εσωτερικά δεν έχει ψηθεί καλά.	Ψήστε με χαμηλότερη θερμοκρασία για λίγο περισσότερο και προσθέστε ενδεχομένως λιγότερο υγρό. Στο παρασκεύασμα με ζουμερή επίστρωση, ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο. Πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε μετά από πάνω την επίστρωση.
Το παρασκεύασμα δεν ξεκολλά με το αναποδογύρισμα.	Αφήστε το παρασκεύασμα μετά το ψήσιμο ακόμα 5 έως 10 λεπτά να κρυώσει. Σε περίπτωση που δεν ξεκολλά ούτε τότε, ξεκολλήστε την άκρη του γλυκού ακόμα μια φορά προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι. Αναποδογυρίστε το παρασκεύασμα εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα πολλές φορές μ' ένα βρεγμένο, κρύο πανί. Την επόμενη φορά βουτυρώστε τη φόρμα και πασπαλίστε την με τριμμένη φρυγανιά.

Σουφλέ και ογκρατέν

Στη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε σουφλέ και ογκρατέν. Στους πίνακες των ρυθμίσεων θα βρείτε ιδανικές ρυθμίσεις για μερικά φαγητά.

Το μαγείρεμα ενός σουφλέ εξαρτάται από το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους και από το ύψος του σουφλέ. Χρησιμοποιείτε για τα σουφλέ και τα ογκρατέν ένα πλατύ ρηχό μαγειρικό σκεύος. Σε ένα στενό, ψηλό μαγειρικό σκεύος τα φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο και

ψήνονται στην επάνω επιφάνεια πάρα πολύ. Χρησιμοποιείτε πάντοτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

Προσέξτε τις υποδείξεις για μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 156

Χρησιμοποιείτε μια ρηχή φόρμα σουφλέ με ένα ύψος 4-5 cm. Τα σουφλέ και τα ογκρατέν πρέπει να συνεχίσουν το μαγείρεμα ακόμη 5 λεπτά στον απενεργοποιημένο φούρνο.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Διάρκεια σε λεπτά
Γλυκά σουφλέ, π.χ. σουφλέ μυζήθρας με φρούτα 1,5 κιλά	Φόρμα ψησίματος	0		130-150	180	25-35
Πικάντικα σουφλέ από μαγειρεμένα υλικά, π.χ. παστίτσιο, 1 κιλό	Φόρμα ψησίματος	0	+	180-190	600	12-17
Πικάντικα σουφλέ από ωμά υλικά, π.χ. πατάτες ογκρατέν 1,1 κιλά	Φόρμα ψησίματος	0	+	170-180	600	20-30

Πουλερικά, κρέας και ψάρια

Η συσκευή σας προσφέρει διάφορες δυνατότητες για την παρασκευή πουλερικών, κρέατος και ψαριών. Στους πίνακες των ρυθμίσεων θα βρείτε ιδανικές ρυθμίσεις για πολλά φαγητά. Ορισμένα φαγητά πετυχαίνουν καλύτερα, όταν μαγειρεύονται σε περισσότερα βήματα. Αυτά αναφέρονται στον πίνακα.

Μαγείρεμα στο σκεύος

Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού από σπασμένο γυαλί!

Τοποθετείτε το ζεστό γυάλινο μαγειρικό σκεύος πάνω σε μια στεγνή βάση. Εάν η επιφάνεια εναπόθεσης είναι βρεγμένη ή κρύα, τότε μπορεί να ραγίσει το γυαλί.

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, που είναι κατάλληλα για την εφαρμογή σας. Καταλληλότερο είναι μαγειρικό σκεύος από γυαλί. Δοκιμάστε, εάν το μαγειρικό σκεύος χωράει στο χώρο μαγειρέματος.

Οι γυαλιστερές ψηλές φόρμες από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο δεν είναι κατάλληλες για τη χρήση με τα μικροκύματα. Στην κανονική χρήση οι γυαλιστερές ψηλές φόρμες αντανakλούν τη θερμότητα, όπως ένας καθρέφτης και είναι έτσι μόνο σε ορισμένες περιπτώσεις κατάλληλες. Τα πουλερικά, το κρέας και τα ψάρια μαγειρεύονται πιο σιγά και ροδοκοκκινίζουν λιγότερο. Για το συνηθισμένο μαγείρεμα χρησιμοποιήστε μια υψηλότερη θερμοκρασία και/ή ένα μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή για το μαγειρικό σας σκεύος.

Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος

Για την παρασκευή πουλερικού, κρέατος και ψαριού χρησιμοποιήστε καλύτερα μια ψηλή φόρμα ψησίματος. Τοποθετήστε τη φόρμα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Εάν θέλετε να εκμεταλλευτείτε την προσθήκη ατμού, χρησιμοποιήστε ένα ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Εάν δεν έχετε κανένα κατάλληλο σκεύος, χρησιμοποιήστε το γυάλινο ταψί.

Κλειστό μαγειρικό σκεύος

Προσέξτε, να ταιριάζει το καπάκι και να κλείνει καλά. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το άνοιγμα του καπακιού μετά το μαγείρεμα μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Σηκώνετε το καπάκι στο πίσω μέρος, για να μπορεί να διαφεύγει ο καυτός ατμός μακριά από το σώμα σας.

Μαγείρεμα σε συνδυασμό με μικροκύματα

Έτσι ο χρόνος μαγειρέματος μικραίνει αρκετά. Διαφορετικά απ' ό,τι στην κανονική λειτουργία, ο χρόνος μαγειρέματος στο ψήσιμο σε συνδυασμό με τα μικροκύματα εξαρτάται από το συνολικό βάρος.

Υπόδειξη: Όταν έχετε άλλες ποσότητες, από αυτές που αναφέρονται στους πίνακες ρύθμισης, σας βοηθά ένας βασικός κανόνας: Η διπλάσια ποσότητα αντιστοιχεί περίπου σε διπλάσια διάρκεια. Χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων. Οι φόρμες ψησίματος από μέταλλο ή οι πηλινες γάστρες είναι κατάλληλες μόνο για το ψήσιμο χωρίς τη λειτουργία μικροκυμάτων. Προσέξτε τις υποδείξεις για μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 156

Μαγείρεμα με υποστήριξη ατμού

Ορισμένα φαγητά γίνονται πιο τραγανά με την υποστήριξη ατμού. Αποκτούν μια πιο γυαλιστερή επιφάνεια και στεγνώνουν λιγότερο.

Χρησιμοποιήστε ανοιχτά μαγειρικά σκεύη. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα και στον ατμό. Ενεργοποιήστε πρόσθετα την υποστήριξη ατμού, όπως αναφέρεται στον πίνακα των ρυθμίσεων. Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι την ένδειξη "MAX". Εάν εξαντληθεί το νερό, συνεχίζεται το μαγείρεμα του φαγητού σας με το ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος χωρίς προσθήκη ατμού.

Μαγείρεμα με ατμό πάνω στο δοχείο μαγειρέματος με ατμό

Σε αντίθεση με την υποστήριξη ατμού, με τη λειτουργία "Μαγείρεμα με ατμό" μαγειρεύεται το κρέας πιο ήπια, δεν αποκτά όμως μια κρούστα. Παραμένει ιδιαίτερα ζουμερό.

Ως παραλλαγή γεύσης μπορείτε να σοτάρете τα κομμάτια κρέατος πριν το μαγείρεμα με ατμό, η διάρκεια μαγειρέματος μικραίνει. Τα μεγαλύτερα κομμάτια χρειάζονται μια μεγαλύτερη διάρκεια μαγειρέματος. Τα κομμάτια κρέατος δε χρειάζεται να γυρίσουν.

Για το μαγείρεμα με ατμό πουλερικών, κρέατος ή ψαριού βάλτε το φαγητό πάνω στο δοχείο μαγειρέματος με ατμό στο γυάλινο ταψί και σπρώξτε το στο ύψος τοποθέτησης 3. Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι την ένδειξη "MAX". Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αδειάσει το δοχείο νερού, τότε διακόπτεται η λειτουργία. Αυτό θα σας υποδειχθεί στην οθόνη ενδείξεων.

Ψήσιμο στο γκριλ

Κρατάτε την πόρτα της συσκευής κλειστή κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ. Μη ψήνετε στο γκριλ με ανοιχτή την πόρτα της συσκευής.

Τοποθετήστε το ψητό για γκριλ πάνω στη σχάρα. Τοποθετήστε πρόσθετα το γυάλινο ταψί κάτω από τη σχάρα. Το λίπος που στάζει συλλέγεται.

Ψήνετε κατά το δυνατό όμοια κομμάτια κρέατος στο γκριλ με ίδιο πάχος και βάρος. Αυτά ροδίζουν έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν. Τοποθετείτε τα κομμάτια για ψήσιμο στο γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα.

Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος για γκριλ με μια τσιμπίδα του γκριλ. Εάν τρυπήσετε το κρέας μ' ένα πιρούνι, τότε το κρέας χάνει χυμό και στεγνώνει.

Αλατίστε το κρέας μετά το ψήσιμο στο γκριλ. Το αλάτι αφαιρεί νερό από το κρέας.

Υποδείξεις

- Οι θερμαντικές ράβδοι του γκριλ ενεργοποιούνται και απενεργοποιούνται συνεχώς, αυτό είναι κάτι το κανονικό. Πόσο συχνά συμβαίνει αυτό, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα ψησίματος.
- Κατά το ψήσιμο στο γκριλ μπορεί να δημιουργηθεί καπνός.

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση έτοιμων για ψήσιμο πουλερικών, κρέατος ή ψαριών χωρίς γέμιση, με θερμοκρασία ψυγείου στον κρύο χώρο μαγειρέματος.

Στον πίνακα θα βρείτε στοιχεία για πουλερικά, κρέας και ψάρι με προτεινόμενα βάρη. Όταν θέλετε να παρασκευάσετε πιο βαριά πουλερικά, κρέας ή ψάρι, χρησιμοποιήστε σε κάθε περίπτωση τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε περίπτωση περισσότερων κομματιών προσανατολιστείτε στο βάρος του βαρύτερου κομματιού για την εξακρίβωση του χρόνου μαγειρέματος. Τα ξεχωριστά κομμάτια θα πρέπει να έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος.

Όσο μεγαλύτερο το πουλερικό, το κρέας ή το ψάρι, τόσο χαμηλότερη είναι η θερμοκρασία και τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος μαγειρέματος.

Γυρίστε τα πουλερικά, το κρέας και το ψάρι, όταν αναφέρεται στον πίνακα ρύθμισης.

Πουλερικά

Όταν ψήνετε πάπια ή χήνα, τρυπάτε την πέτσα κάτω από τις φτερούγες. Έτσι μπορεί να τρέξει το λίπος.

Στο στήθος πάπιας χαράξτε την πέτσα. Μη γυρίσετε το στήθος πάπιας.

Εάν γυρίσετε τα πουλερικά, προσέξτε, να είναι πρώτα η μεριά του στήθους ή η μεριά της πέτσας κάτω.

Κρέας

Αλείψτε το άπαχο κρέας κατά βούληση με λίπος ή καλύψτε το με φέτες μπέικον.

Προσθέστε για το ψήσιμο άπαχου κρέατος λίγο υγρό. Στο γυάλινο μαγειρικό σκεύος ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει μόλις να καλύπτεται.

Χαράξτε μια πέτσα σταυρωτά.

Όταν το ψητό είναι έτοιμο, θα πρέπει να μείνει ακόμη 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό χώρο μαγειρέματος. Έτσι κατανέμεται ο ζωμός του κρέατος καλύτερα. Τυλίξτε το ψητό ενδεχομένως σε αλουμινόχαρτο. Στο δεδομένο χρόνο μαγειρέματος δε συμπεριλαμβάνεται ο συνιστούμενος χρόνος ηρεμίας.

Το ψήσιμο και το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος είναι πιο άνετο. Μπορείτε να πάρετε το ψητό με το σκεύος ευκολότερα από το χώρο μαγειρέματος και να παρασκευάσετε τη σάλτσα απευθείας μέσα στο σκεύος.

Η ποσότητα του υγρού εξαρτάται από το είδος του κρέατος και το υλικό του μαγειρικού σκεύους και από τη χρήση ή όχι ενός καπακιού. Όταν παρασκευάζετε κρέας στην ψηλή φόρμα εμαγιέ ή σε σκούρα μεταλλική ψηλή φόρμα, χρειάζεστε λίγο περισσότερο υγρό απ' ό,τι στο γυάλινο μαγειρικό σκεύος.

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος εξατμίζεται το υγρό στο μαγειρικό σκεύος. Σε περίπτωση που χρειάζεται προσθέστε προσεκτικά υγρό.

Η απόσταση ανάμεσα στο κρέας και το καπάκι θα πρέπει να είναι το λιγότερο 3 cm. Το κρέας μπορεί να φουσκώσει.

Για το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος σοτάρετε το κρέας προηγουμένως κατά βούληση. Προσθέστε στη σάλτσα νερό, κρασί, ξίδι ή κάτι παρόμοιο. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται περίπου κατά 1-2 cm.

Ψάρι

Το ολόκληρο ψάρι δε χρειάζεται να γυρίσει. Εάν το ψάρι είναι έτοιμο, το αναγνωρίζετε, όταν το ραχιαίο πτερύγιο μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα.

Εάν θέλετε να μαγειρέψετε ψάρι πάνω στη σχάρα, αλείψτε τη σχάρα προηγουμένως με λίγο λάδι, έτσι θα ξεκολλήσει αργότερα το ψάρι πιο εύκολα.

Πουλερικά

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κοτόπουλο, ολόκληρο, 1,3 κιλά (βράσιμο)	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		-	-	600	-	25-35	Γυρίστε μετά το μισό χρόνο.
Κοτόπουλο, ολόκληρο, 1,3 κιλά (ψησιμο)	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0	 +  + 	190	-	360	3	40-45	Τοποθετήστε το με τη μεριά του στήθους προς τα πάνω. Μην το γυρίσετε. Αφήστε το να τραβήξει 5 λεπτά.
Κομμάτια κοτόπουλου, π.χ. κοτόπουλο στα τέσσερα, 800 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		190	-	180	-	20-35	Τρυπήστε την πέτσα. Τοποθετήστε το με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην το γυρίσετε.
Στήθος πάπιας, 500 γρ.	Σχάρα + γυάλινο ταψί	3+2	 +  + 	-	3	180	3	10-12	Τοποθετήστε το με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην το γυρίσετε.
Στήθος χήνας, μπούτια χήνας, 700-900 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0	 + 	-	2	180	-	30-40	Ψηλό ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Μην το γυρίσετε.

Κρέας

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βήματα	Θερμοκρασία	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Βοδινός καπαμάς, 1 κιλό	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0	 + 	1	160-170	-	180	-	80-90	
Ροσμπίφ, αγγλικό 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0	 + 	1	180-190	-	180	-	30-40	Γυρίστε μετά το μισό χρόνο. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά.
Βοδινές μπριζόλες, 2-3 cm χοντρές, 2-3 κομμάτια, από 200 γρ.	Σχάρα + γυάλινο ταψί	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Χοιρινό κρέας χωρίς πέτσα 750 γρ., π.χ. σβέρκος	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0	 +  + 	1	170-180	-	360	3	25-35	Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά.
Χοιρινό κρέας με πέτσα, 1 κιλό, π.χ. σπάλα	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0	 +  + 	1	170-180	-	180	3	60-80	Χαράξτε την πέτσα. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά. Μην το γυρίσετε.
Χοιρινό μπούτι 500-600 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0	 + 	1	180-190	-	180	-	35-40	Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά.
Μπριζόλες από χοιρινό σβέρκο, 2-3 cm χοντρές, 2-3 κομμάτια, από 120 γρ.	Σχάρα + γυάλινο ταψί	3+1		1 2	-	2 2	- -	- -	15-20 10-15	

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βήματα	Θερμοκρασία	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Λουκάνικα σχάρας 4-6 κομμάτια, από 150 γρ.	Σχάρα + γυάλινο ταψί	3+1	~~~~~	1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Ψητός κιμάς, 750 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0	~~~~~+~~~~~+~~~~~	1	190	-	360	3	15-20	Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά.

Ψάρι

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο, 400 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3	~~~~~	-	-	-	3	15-17
Κομμάτια φιλέτου ψαριού, κατεψυγμένα, 400 γρ.	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0	~~~~~	-	-	600	-	10-15
Κομμάτια φιλέτου ψαριού, κατεψυγμένα, 800 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3	~~~~~	-	-	-	3	23-25
Φιλέτο ψαριού, ογκρατέν, 500 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0	~~~~~+~~~~~	-	3	600	-	10-15
Μπριζόλα ψαριού 2-3 κομμάτια, από 150 γρ.	Σχάρα + γυάλινο ταψί	3+1	~~~~~	-	3	-	-	8-12
Ψάρι, ολόκληρο, π.χ. πέστροφες, 2-3 κομμάτια, από 300 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3	~~~~~	-	-	-	3	18-22

Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και η κρούστα κάηκε σε μερικά σημεία και/η το ψητό είναι πολύ στεγνό.	Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τη θερμοκρασία. Επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη θερμοκρασία και μειώστε ενδεχομένως τη διάρκεια ψησίματος.
Η κρούστα είναι πολύ λεπτή.	Αυξήστε τη θερμοκρασία ή ενεργοποιήστε μετά τη λήξη της διάρκειας ψησίματος για λίγο το γκριλ.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κάηκε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μικρότερο σκεύος ψησίματος και προσθέστε ενδεχομένως περισσότερο υγρό.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και δεν έπηξε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μεγαλύτερο σκεύος ψησίματος και προσθέστε ενδεχομένως λιγότερο υγρό.
Κατά το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος καίγεται το κρέας.	Το σκεύος ψησίματος και το καπάκι πρέπει να ταιριάζουν μεταξύ τους και να κλείνουν καλά. Ελαττώστε τη θερμοκρασία και προσθέστε ακόμη υγρό, σε περίπτωση που χρειάζεται, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στο κλειστό σκεύος.

Λαχανικά και συνοδευτικά

Εδώ θα βρείτε στοιχεία για τη γρήγορη παρασκευή χωρίς απώλειες πολλών ειδών λαχανικών, ρυζιού και πατατών, καθώς και κατεψυγμένων προϊόντων πατάτας.

Μικροκύματα

Μαγειρεύετε λαχανικά πάντοτε σε κλειστά μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. Χρησιμοποιήστε ένα ψηλό δοχείο με καπάκι για το μαγείρεμα ρυζιού και προσθέστε νερό, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

Μαγείρεμα με ατμό

Χρησιμοποιήστε για το μαγείρεμα με ατμό το γυάλινο ταψί και το δοχείο μαγειρέματος με ατμό.

Προσέξτε τα μεγέθη των κομματιών που αναφέρονται στον πίνακα ρύθμισης. Στα μικρότερα κομμάτια, μικραίνει ο χρόνος μαγειρέματος, στα μεγαλύτερα κομμάτια μεγαλώνει αντίστοιχα. Η ποιότητα και ο βαθμός ωρίμασης επηρεάζουν επίσης το χρόνο μαγειρέματος. Γι' αυτό οι αναφερόμενες τιμές ρύθμισης είναι μόνο ενδεικτικές τιμές.

Μοιράζετε τα τρόφιμα πάντοτε ομοιόμορφα στο μαγειρικό σκεύος. Σε περίπτωση διαφορετικού ύψους στρώσης

μαγειρεύονται τα τρόφιμα ανομοιόμορφα. Μη στρώνετε τα ευαίσθητα στη πίεση τρόφιμα πολύ ψηλά στο δοχείο μαγειρέματος με ατμό.

Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι την ένδειξη "MAX". Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αδειάσει το δοχείο νερού, τότε διακόπτεται η λειτουργία. Αυτό θα σας υποδειχθεί στην οθόνη ενδείξεων.

Κουσκούς

Προσθέστε νερό ή υγρό με την αναφερόμενη αναλογία. Για παράδειγμα σε μια αναλογία από 1:2 προσθέστε για κάθε 100 γρ. κουσκούς 200 ml υγρό.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βήματα	Θερμοκρασία	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Αγκινάρες, ολόκληρες, φρέσκιες	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	36-40
Σπανάκι φύλλα, φρέσκο, 250 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	5-7
Κουνουπίδι, ολόκληρο, φρέσκο	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	2		1	-	-	3	28-35
Μπρόκολο, ολόκληρο, φρέσκο, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	2		1	-	-	3	20-23
Άνθη μπρόκολου, κατεψυγμένα, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	14-16
Λαχανικά, φρέσκα, 250 γρ.*	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		1	-	600	-	6-10
Λαχανικά, φρέσκα, 500 γρ.*	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		1	-	600	-	10-15
Καλαμπόκι, φρέσκο, 2 κομμάτια	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	35-45
Διάφορα λαχανικά, κατεψυγμένα, 250 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	12-15
Καρότα σε φέτες, μαγείρεμα με ατμό	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	18-20
Δακτυλίδια πράσου, φρέσκα, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	10-12
Φρέσκα φασολάκια, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	18-20
Κοκκινογούλια, ολόκληρα, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	50-60
Σπαράγγια, πράσινα, 250 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	15-18
Κολοκυθάκια σε φέτες, μαγείρεμα με ατμό	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	12-14
Πατάτες, κομμένες στα τέσσερα, 250 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	28-30
Πατάτες, κομμένες στα τέσσερα, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	30-32
Πατάτες, κομμένες στα τέσσερα, 750 γρ.**	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		1	-	-	3	32-35
Τηγανητές πατάτες, κατεψυγμένες	Γυάλινο ταψί	2		1	180-210	-	-	30-40
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας, κατεψυγμένες	Γυάλινο ταψί	2		1	190-210	-	-	25-35
Κροκέτες, κατεψυγμένες	Γυάλινο ταψί	2		1	190-210	-	-	25-35
Ρύζι 125 γρ. + 300 ml νερό	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Ρύζι 250 γρ. + 500 ml νερό	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18
Κουσκούς, 1:2	Γυάλινο ταψί	3		1	-	-	3	3-10

* Ανακατεύετε ενδιάμεσα

** Το δοχείο νερού πρέπει ενδεχομένως να ξαναγεμίσει ενδιάμεσα

Επιδόρπια

Με τη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε γρήγορα και εκλεκτά επιδόρπια.

Προσέξτε τις υποδείξεις στον πίνακα ρύθμισης.

Ρυζόγαλο

Προσθέστε γάλα με την αναφερόμενη αναλογία. Για παράδειγμα σε μια αναλογία από 1:2,5 προσθέστε για κάθε 100 γρ. ρυζόγαλο 250 ml γάλα.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Φλαν καραμελέ	Γυάλινο ταψί	3	☰	-	3	40-50
Μπαλάκια ζύμης	Γυάλινο ταψί	3	☰	-	2	20-25
Ρυζόγαλο 1:2, 5	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	3	☰	-	3	30-40
Φρούτα, κομπόστα, 500 γρ.	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	3	☰	-	3	9-12
Πόπ-κορν για φούρνο μικροκυμάτων, 1 σακούλα από 100 γρ.	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0	☼	600	-	3-5
Γλυκά φαγητά, π.χ. πουτίγκα (κρύα παρασκευή) 500 ml*	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	0	☼	600	-	6-8
*Ανακατεύετε ενδιάμεσα						

Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα

Ποια τρόφιμα αφορά;

Η ακρυλαμίδη δημιουργείται πριν απ' όλα στα προϊόντα δημητριακών και πατάτας, που παρασκευάζονται με πολύ

υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ. πατατάκια, τηγανητές πατάτες, τوست, ψωμάκια, ψωμί, λεπτά αρτοσκευάσματα (μπισκότα, λέμπκουχεν, μπισκότα κανέλας).

Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδη	
Γενικά	Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερος. Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε. Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδη.
Ψήσιμο	Με θερμό αέρα μέγ. 180 °C το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνει τη δημιουργία ακρυλαμίδης.
Μπισκοτάκια	Με θερμό αέρα μέγ. 180 °C το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνει τη δημιουργία ακρυλαμίδης.
Τηγανητές πατάτες φούρνου	Μοιράστε τις πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο εξάρτημα. Ψήνετε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε διαδικασία ψησίματος για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες.

Φαγητά δοκιμών

Αυτοί οι πίνακες δημιουργήθηκαν για τα εργαστήρια δοκιμών, για να διευκολύνουν τον έλεγχο της συσκευής.

Σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1 ή IEC 60705.

Ψήσιμο

Υποδείξεις

- Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο χώρο μαγειρέματος.

- Προσέξτε τις υποδείξεις για την προθέρμανση στους πίνακες. Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν χωρίς ταχεία θέρμανση.
- Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο πρώτα τη χαμηλότερη θερμοκρασία από τις αναφερόμενες θερμοκρασίες.
- Οι τιμές που αναφέρονται στον πίνακα ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.
- Τοποθετήστε τις φόρμες ψησίματος πάνω στη σχάρα.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Γυάλινο ταψί	2	☰	160-170	30-35
Μικρά κέικ*	Γυάλινο ταψί	2	☰	160-170	20-25
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	1	☰	160-170	40-50
Μηλόπιτα	Φόρμα με σούστα Ø 20 cm	2	☰	170-190	80-100
*Προθερμάνετε το φούρνο 5 λεπτά					

el Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Προετοιμασία με μικροκύματα

Για την παρασκευή με τα μικροκύματα χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικό στη θερμότητα μαγειρικό σκεύος,

κατάλληλο για μικροκύματα. Προσέξτε τις υποδείξεις για μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.→ "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 156

Ξεπάγωμα με μικροκύματα

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσματος	Βάρος	Βήματα	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Διάρκεια σε λεπτά
Ξεπάγωμα ψαριού	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		500 γρ.	1 2	180 90	7 8-12

Μαγείρεμα με μικροκύματα

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσματος	Βάρος	Βήματα	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Διάρκεια σε λεπτά
Κρέμα αυγού	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		1.000 γρ.	1 2	360 180	18-20 18-22
Παντεσπάνι	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		475 γρ.	1	600	8-10
Κεφτές	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0		900 γρ.	1	600	20-25

Μαγείρεμα συνδυασμένο με μικροκύματα

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα γκριλ	Βαθμίδα μικροκυμάτων	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Πατάτες ογκρατέν	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0	 + 	-	1	360	25-32	
Γλυκό, 700 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1	 + 	190-200	-	180	20-27	
Κοτόπουλο	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	0	 + 	190	-	360	30-45	Μερία του στήθους προς τα κάτω. Ψηλό μαγειρικό σκεύος χωρίς καπάκι. Γυρίστε το μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

Μαγείρεμα με ατμό

Τοποθετήστε το γυάλινο ταψί με το δοχείο μαγειρέματος με ατμό στο ύψος τοποθέτησης 3.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσματος	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Αρακάς, κατεψυγμένος	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		3	-	Η δοκιμή έχει τερματιστεί, μόλις φτάσει το πιο κρύο σημείο στους 85 °C.
Μπρόκολο, φρέσκο 300 γρ.	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		3	11-13	
Μπρόκολο, φρέσκο, ένα δοχείο	Γυάλινο ταψί + δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		3	18-20	

Ψήσιμο στο γκριλ

Τοποθετήστε το γυάλινο ταψί κάτω από τη σχάρα. Έτσι συλλέγεται το υγρό που στάζει κατά το ψήσιμο και ο χώρος μαγειρέματος παραμένει καθαρότερος.

Οι τιμές που αναφέρονται στον πίνακα ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσματος	Βαθμίδα γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ροδοκοκκίνισμα τσούρι	Σχάρα	3		3	4-5	
Μπιφτέκια, 12 κομμάτια	Σχάρα + γυάλινο ταψί	3+1		3	35-45	Γυρίστε μετά το μισό χρόνο



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

Register your product online

www.neff-international.com



9001277227
970830
fr, it, nl, el