



Micro-ondes
Forno a microonde
Magnetron
Φούρνος μικροκυμάτων

[fr]	Manuel d'utilisation et notice d'installation	2
[it]	Manuale utente e istruzioni d'installazione	57
[nl]	Gebruikershandleiding en installatie- instructies	111
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη και οδηγίες εγκατάστασης	163

C1APG64.0.

Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité.....	2
2	Prévention des dégâts matériels	6
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	8
4	Description de l'appareil.....	8
5	Accessoires.....	13
6	Avant la première utilisation	14
7	Utilisation	15
8	Micro-ondes.....	16
9	MicroCombi	18
10	Gril	18
11	Vapeur.....	19
12	Programmes automatiques	23
13	Fonctions de temps	27
14	Réglages de base.....	28
15	Nettoyage et entretien	29
16	Fonction de nettoyage.....	31
17	Dépannage	32
18	Mise au rebut.....	34
19	Service après-vente	34
20	Comment faire.....	35
21	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	53
21.1	Installation en toute sécurité.....	53

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

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

1.2 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter les instructions de montage spécifiques.

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

Utilisez l'appareil uniquement :

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

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.

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

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

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

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

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

1.4 Utilisation sûre

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.

→ "Accessoires", Page 13

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Vous risquez de créer un courant d'air si vous ouvrez la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer.

- ▶ Ne posez jamais de papier sulfurisé non fixé sur un accessoire lors du préchauffage et pendant la cuisson.
- ▶ Coupez toujours le papier sulfurisé à la bonne taille et lestez-le avec un plat ou un moule de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

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

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▶ Éloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

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

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil, car ils peuvent rayer la surface.

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Portez des gants de protection.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

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

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

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

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

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

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

→ Page 34

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

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

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

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

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

1.5 Micro-ondes

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

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

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

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

L'huile alimentaire peut s'enflammer.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après.

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

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

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

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

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

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

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

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

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

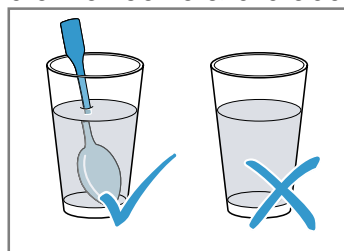
Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse. Par exemple, des pantoufles, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. Le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

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



⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'appareil fonctionne avec une tension élevée.

- ▶ Ne jamais retirer le boîtier.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

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

- ▶ Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments.
- ▶ Veiller à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte restent toujours propres.

→ "Nettoyage et entretien", Page 29

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

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

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

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

1.6 Vapeur

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez une fonction vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

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

- ▶ Videz le réservoir d'eau après chaque utilisation de l'appareil avec de la vapeur.

De la vapeur chaude est produite dans le compartiment de cuisson.

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les vapeurs de liquides inflammables peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson à cause des surfaces chaudes (déflagration).

La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

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

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 De manière générale

ATTENTION !

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et entraîner des dommages durables sur l'appareil. En cas de déflagration, la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre. La dépression qui en résulte peut entraîner une forte déformation du compartiment de cuisson vers l'intérieur.

- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.2 Micro-ondes

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez le micro-ondes.

ATTENTION !

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

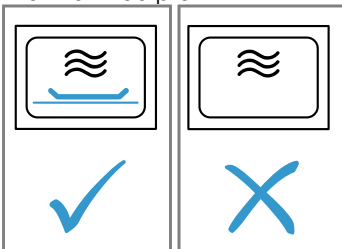
- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

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

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

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

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



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

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

Une vaisselle inadaptée peut entraîner des dommages.

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

2.3 Vapeur

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez la fonction vapeur.

ATTENTION !

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

- ▶ Le récipient doit résister à la chaleur et à la vapeur. Les récipients présentant des taches de rouille peuvent provoquer de la corrosion dans le compartiment de cuisson. Même des taches infimes peuvent occasionner de la rouille.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

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

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

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

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

- Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant son fonctionnement.

- La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

Faites cuire plusieurs mets directement l'un après l'autre ou en parallèle.

- Le compartiment de cuisson est chauffé après la première cuisson. Le temps de cuisson diminue ainsi pour le gâteau suivant.

Si les temps de cuisson sont longs, éteignez l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- La chaleur résiduelle est suffisante pour terminer de cuire le plat.

Retirez les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.

- Les accessoires inutiles ne doivent pas être chauffés.

Laissez décongeler les plats surgelés avant de les préparer.

- Vous économisez ainsi l'énergie nécessaire pour décongeler les plats.

Remarque :

L'appareil consomme :

- en mode veille avec l'écran allumé, max. 1 W
- en mode veille avec l'écran éteint, max. 0,5 W

4 Description de l'appareil

4.1 Bandeau de commande




Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.

Sélecteur de fonctions






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

Symbole	Réglage	Utilisation
○	Position zéro	L'appareil est éteint et se trouve en mode d'économie d'énergie.
⚡	Micro-ondes	Sélectionner le mode micro-ondes.
☁	Vapeur	De la vapeur chaude est injectée dans le compartiment de cuisson.
🌀	Chaleur tournante	Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance circulaire située dans la paroi arrière.
⚡	Gril	Toute la surface située sous les résistances chauffantes du gril est chauffée.

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

Champs tactiles

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

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




Écran





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

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

Éléments d'affichage

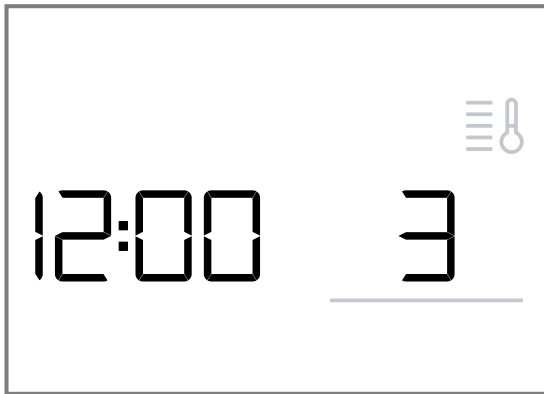
Vous trouverez ci-après une brève explication des différents éléments d'affichage.

Symbole	Nom	Signification
	Minuterie	Lorsque le symbole est coché, l'affichage indique le temps du minuteur.
	Durée	Lorsque le symbole est coché, l'affichage indique la durée.
	Heure	Lorsque le symbole est coché, l'affichage indique l'heure.
h:min	Heures/minutes	La durée est affichée en heures et en minutes.

Symbole	Nom	Signification
min:s	Minutes/secondes	La durée est affichées en minutes et en secondes.
	Bac collecteur	<p>Le symbole indique le statut du bac collecteur.</p> <p>Le symbole s'allume et la flèche clignote :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Le bac collecteur se trouve dans son logement. ■ Le bac collecteur est plein. ■ Vider le bac collecteur. <p>Le symbole clignote et la flèche ne clignote pas :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Le bac collecteur ne se trouve pas dans son logement. ■ Pousser le bac collecteur dans son logement. <p>Le symbole s'allume et la flèche ne s'allume pas :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Le bac collecteur se trouve dans son logement. ■ Aucune autre action n'est nécessaire.
	Réservoir d'eau	<p>Le symbole indique le statut du réservoir d'eau.</p> <p>Le symbole s'allume et la flèche clignote :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Le réservoir d'eau se trouve dans son logement. ■ Le réservoir est vide. ■ Remplir le réservoir d'eau. <p>Le symbole clignote et la flèche ne clignote pas :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Le réservoir d'eau ne se trouve pas dans son logement. ■ Pousser le réservoir d'eau dans son logement. <p>Le symbole s'allume et la flèche ne s'allume pas :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Le réservoir d'eau se trouve dans son logement. ■ Aucune autre action n'est nécessaire.
	Préchauffage rapide	Le chauffage rapide est activé si ce symbole est allumé.
	Détartre	Si le symbole s'allume, il convient de détartre l'appareil.

Affichage de la température

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



Le thermomètre rouge situé au-dessus à droite de l'écran indique que l'appareil chauffe. Si un mode de cuisson est réglé, les barres se remplissent alors 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. En raison de l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle du compartiment de cuisson.

Mode nuit

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

Sélecteur rotatif

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

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

4.2 Modes de fonctionnement

Le menu est divisé en différents modes de fonctionnement.

Mode de fonctionnement	Utilisation
Modes de cuisson	Pour la préparation optimale de vos mets, vous disposez de différents modes de cuisson parfaitement adaptés.
Micro-ondes	Le micro-ondes vous permet de cuire, chauffer ou décongeler vos plats plus rapidement.
Vapeur	Préparer des mets à la vapeur. Pour la préparation optimale de vos mets, vous disposez de différents niveaux de vapeur parfaitement adaptés.
Fonctionnement combiné du micro-ondes	En plus de la fonction vapeur ou de la fonction gril, vous pouvez enclencher le micro-ondes.
Mode combiné vapeur	En plus de la fonction micro-ondes ou de la fonction gril, vous pouvez enclencher la fonction vapeur.
Nettoyage	Plusieurs fonctions de nettoyage existent pour le nettoyage : détartrage et rinçage
Réglages de base	Adapter les réglages de base. → "Réglages de base", Page 28

4.3 Modes de cuisson

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

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

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

4.4 Compartiment de cuisson

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

Éclairage du compartiment de cuisson

L'éclairage de l'enceinte de cuisson est toujours allumé pendant le fonctionnement. L'appareil s'éteint lorsqu'il cesse de fonctionner.

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

Ventilateur de refroidissement

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

ATTENTION !

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

- ▶ Ne pas couvrir les fentes d'aération.

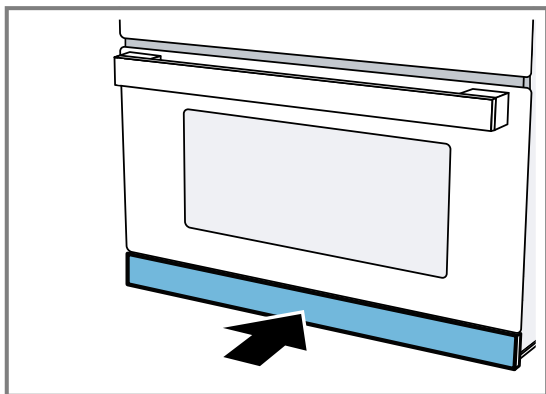
Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps. L'appareil reste froid lorsque l'appareil fonctionne en mode micro-ondes, le ventilateur de refroidissement se met cependant en marche. Le ventilateur de refroidissement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

Eau de condensation

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

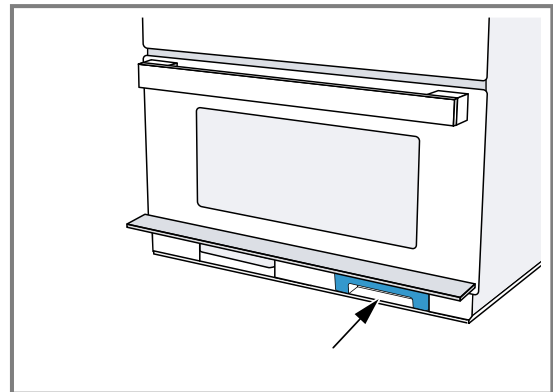
4.5 Bandeau du réservoir

Le bandeau du réservoir se trouve en dessous de la porte de l'appareil et permet d'accéder au bac collecteur et au réservoir d'eau.



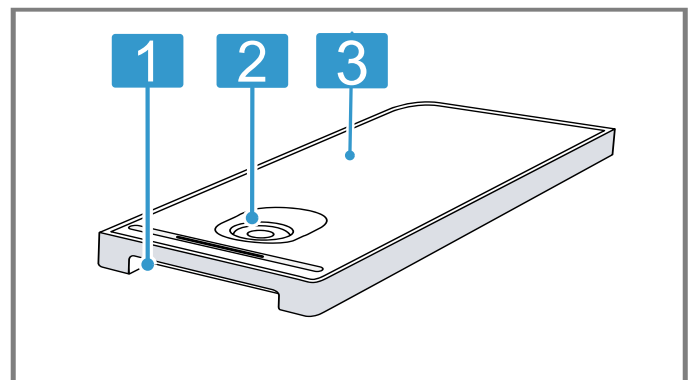
4.6 Réservoir d'eau

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



Pour les modes de cuisson à la vapeur, remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau.

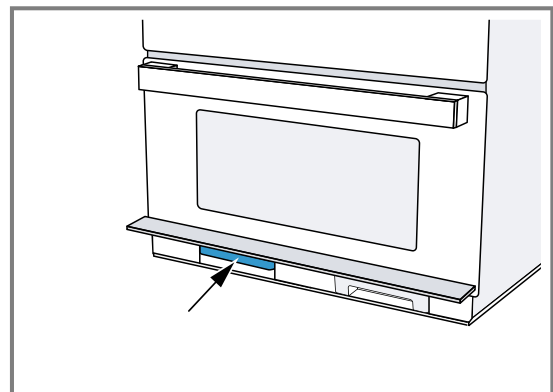
→ "Remplir le réservoir d'eau", Page 21



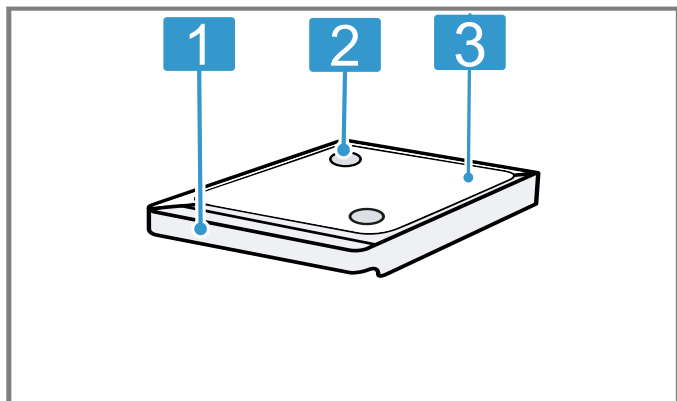
- 1 Poignée pour retirer et insérer
- 2 Ouverture pour remplir et vider
- 3 Couvercle du réservoir

4.7 Bac collecteur

Le bac collecteur se trouve à gauche derrière le bandeau du réservoir.



Videz le bac collecteur avant et après avoir exécuté les fonctions de nettoyage.



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

5 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil. Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

Accessoires	Utilisation
Grille	<ul style="list-style-type: none"> Grille combinée pour cuire et rôtir en mode four. Grille combinée pour les grillades, par ex. steaks, saucisses ou toast Grille combinée comme surface de support, par ex. pour plats à gratin
Lèche frite en verre	<ul style="list-style-type: none"> Pour cuire des mets Protection contre les éclaboussures lorsque vous faites des grillades directement sur la grille combinée Convient au micro-ondes
Vaisselle pour cuisson à la vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Pour la cuisson de riz, pommes de terre et légumes Poser le récipient de cuisson à la vapeur dans la lèchefrite en verre pour cuire avec les modes de fonctionnement vapeur ou vapeur avec micro-ondes Poser les aliments directement sur le récipient de cuisson à la vapeur

5.1 Accessoires supplémentaires

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

Accessoires	Utilisation
Grille d'insertion	<ul style="list-style-type: none"> Grille combinée pour rôtir Placer avec les pieds vers le bas dans la lèchefrite en verre Assure que la graisse et les jus de viande s'égouttent dans la lèchefrite en verre Pas adaptée au mode micro-ondes ni au mode vapeur

5.2 Autres accessoires

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

Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures : www.neff-international.com

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

Cocotte en verre

Utilisation

- Ragouts
- Soufflés/gratins

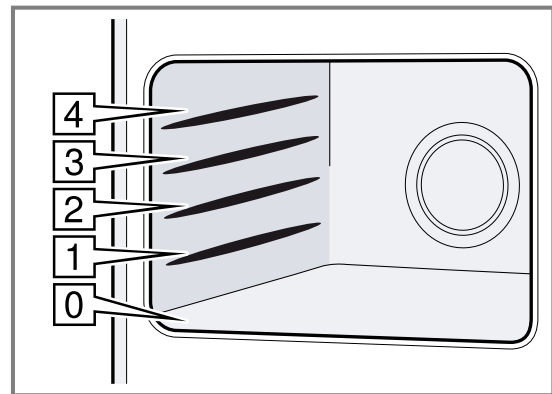
5.3 Hauteurs d'enfournement

Le compartiment de cuisson possède 4 niveaux d'enfournement.

Les niveaux d'enfournement se comptent de bas en haut. Insérez l'accessoire dans le guide et poussez-le à fond.

Le fond du compartiment de cuisson, le niveau 0, est particulièrement adapté au fonctionnement au micro-ondes. La meilleure puissance du micro-ondes se

trouve sur le fond du compartiment de cuisson. Utilisez uniquement de la vaisselle conçue pour être utilisée au micro-ondes.



6 Avant la première utilisation

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

6.1 Réglage de l'heure

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

1. Régler l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
 2. Appuyer sur \ominus .
- ✓ L'heure est réglée.

6.2 Régler la dureté de l'eau

Conditions

- Avant de régler la dureté de l'eau, renseignez-vous auprès de votre société de distribution d'eau pour connaître la dureté de l'eau que vous utilisez.
 - L'appareil est éteint.
1. Maintenez \ominus enfoncé pendant quelques secondes.
- ✓ Le premier réglage de base apparaît.
2. Appuyez plusieurs fois sur \ominus jusqu'à ce que ∞ apparaisse.
 3. Sélectionnez la dureté de l'eau à l'aide du bouton rotatif.

Remarque : Si l'eau de votre robinet se situe dans une classe de dureté 3 ou 4, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.

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

Classe de dureté de l'eau	Réglage
0	0 adoucie
1 (jusqu'à 1,3 mmol/l)	1 douce

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

4. Pour mémoriser les modifications, maintenez \ominus enfoncé pendant quelques secondes.

6.3 Nettoyage de l'appareil avant la première utilisation

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

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

1. Avant de faire chauffer votre appareil, essuyer les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
 2. Fermer la porte de l'appareil.
 3. Aérer la pièce tant que l'appareil chauffe.
 4. Régler ∞ à l'aide du sélecteur de fonctions.
 5. Régler 180 °C à l'aide du sélecteur rotatif.
 6. Appuyer sur \triangleright II.
- ✓ L'appareil commence à chauffer.
7. Éteindre l'appareil au bout d'une heure à l'aide de \triangleright II.
 8. Tourner le sélecteur de fonctions sur la position zéro.
 9. Patienter jusqu'à ce le compartiment de cuisson ait refroidi.

6.4 Nettoyage des accessoires

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

7 Utilisation

7.1 Enclenchement de l'appareil

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

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

7.2 Coupure de l'appareil

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

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

Remarque : Dans les → "Réglages de base", Page 28, vous pouvez déterminer si l'heure doit être affichée ou pas lorsque l'appareil est éteint.

7.3 Régler un mode de fonctionnement

Condition : L'appareil doit être allumé.

1. Sélectionner le mode de fonctionnement à l'aide du sélecteur de fonctions.
Si nécessaire, procéder à d'autres réglages. Pour ce faire, effleurer le champ correspondant et modifier la valeur à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Appuyer sur \triangleright ||.
- ✓ L'appareil se met en marche.

7.4 Réglage du mode de cuisson et de la température

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.
- ✓ Une température de référence apparaît dans l'affichage.
2. Régler la température au moyen du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur \triangleright ||.
- ✓ L'appareil commence à chauffer.
- ✓ La LED \triangleright || s'allume.
- ✓ L'affichage de la température se remplit.

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

Selon le mode de cuisson, de légères variations de température sont normales après la chauffe. En cours de fonctionnement, vous ne pouvez pas régler la température sur 40 °C.

7.5 Régler la durée

1. Régler un mode de fonctionnement.
2. Appuyer sur \ominus jusqu'à ce que $\text{I} \rightarrow \text{I}$ soit mis en évidence.

3. Régler la durée souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur \triangleright ||.
- ✓ L'appareil commence à chauffer.
- ✓ \triangleright || s'allume.
- ✓ La durée s'écoule de manière visible.

7.6 Arrêter le fonctionnement

1. Appuyer sur \triangleright || ou ouvrir la porte de l'appareil.
- ✓ L'appareil arrête de fonctionner.
- ✓ \triangleright || clignote.
2. Fermer la porte de l'appareil.
3. Appuyer sur \triangleright ||.
- ✓ L'appareil poursuit son fonctionnement.
- ✓ \triangleright || s'allume.

7.7 Annulation du fonctionnement

Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.

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

7.8 Chauffage rapide

Avec le chauffage rapide, votre appareil atteint particulièrement vite la température réglée. Utilisez le chauffage rapide pour des températures réglées, supérieures à 100 °C.

Le chauffage rapide est pas possible pour les modes de cuisson :

- Chaleur tournante \curvearrowright
- Gril air pulsé w

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

Activer le chauffage rapide

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

1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Appuyer sur w .
- ✓ w s'allume sur l'affichage.
3. Appuyer sur \triangleright ||.
- ✓ L'appareil commence à chauffer.
- ✓ \triangleright || s'allume.
- ✓ Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé. w s'éteint.
4. Enfournier le plat dans le compartiment de cuisson. L'appareil continue à fonctionner selon le mode de cuisson et la température réglés.

Annuler le chauffage rapide

- ▶ Appuyer sur w .
- ✓ w disparaît de l'affichage.
- ✓ L'appareil continue à fonctionner selon le mode de cuisson et la température réglés.

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

8 Micro-ondes

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

8.1 Récipients et accessoires convenant pour le micro-ondes

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

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

Convient au micro-ondes

Récipients et accessoires Motif

Récipient en matériau résistant à la chaleur et au micro-ondes :	Ces matières laissent passer les microondes. Les micro-ondes n'endommagent pas les récipients résistants à la chaleur.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Verre ■ Vitrocéramique ■ Porcelaine ■ Plastique résistant aux températures ■ Céramique entièrement émaillée sans fissures 	

Couverts en métal	Remarque : Pour éviter l'ébullition tardive, vous pouvez utiliser des couverts en métal, par ex. une cuillère dans un verre.
-------------------	---

ATTENTION !

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

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

7.9 Coupure de sécurité automatique

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

Ne convient pas au micro-ondes

Récipients et accessoires Motif

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

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

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

AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▶ Éloigner les enfants.

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

8.3 Puissances du micro-ondes

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

Puissance du micro-ondes en Watts	Utilisation
90	Décongeler des mets délicats.
180	Décongeler et poursuivre la cuisson de mets.
360	Cuire du poisson et de la viande ou réchauffer des mets délicats.

Puissance du micro-ondes en Watts	Utilisation
600	Chauffer et cuire des mets.
1000	Chauffer des liquides.

Remarques

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

Valeurs de référence

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

8.4 Intervalles des réglages de temps

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

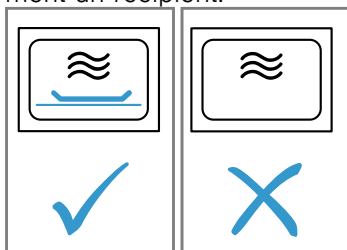
Durée de fonctionnement	Intervalle
0-1 minute	5 secondes
1-3 minutes	10 secondes
3-15 minutes	30 secondes
15 minutes - 1 heure	1 minute
1 heure - 1 heure 30 minutes	5 minutes

8.5 Régler le micro-ondes

ATTENTION !

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

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



1. Respecter les Consignes de sécurité → Page 4 et les Remarques pour éviter des dommages matériels → Page 7.
2. Régler le sélecteur de fonctions sur .
 - ✓ L'appareil est prêt à fonctionner. La puissance maximale du micro-ondes s'affiche comme valeur de référence.
3. Pour régler la puissance du micro-ondes désirée, appuyer sur .
 - ✓ La puissance du micro-ondes et une durée de référence sont affichées.
4. Régler la durée souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Démarrer le fonctionnement à l'aide de .

- Vous pouvez modifier la durée à tout moment pendant le fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif.
- ✓ La durée s'écoule et le mode micro-ondes démarre.
 - ✓ La LED s'allume.

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

8.6 Régler la durée

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

8.7 Modifier la puissance du micro-ondes

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

Remarque : Appuyer plusieurs fois pour passer du niveau de puissance le plus élevé à la puissance la plus faible.

Si vous ajoutez la fonction micro-ondes seulement après le démarrage, l'appareil se met en pause. Démarrez le fonctionnement à l'aide de .

8.8 Arrêter le fonctionnement

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

8.9 Annulation du fonctionnement

Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.

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

8.10 Réchauffement et séchage du compartiment de cuisson

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

1. Laisser l'appareil refroidir.
2. Éliminer immédiatement les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
3. Essuyer l'humidité du fond du compartiment de cuisson.
4. Sélectionner à l'aide du sélecteur de fonctions.
5. Appuyer deux fois sur .
 - ✓ est coché dans l'affichage.
6. Régler une durée de 15 minutes à l'aide du sélecteur rotatif.

7. Démarrer le fonctionnement à l'aide de ▷||.
- ✓ Le séchage est lancé et se termine au bout de 15 minutes.
8. Ouvrir la porte de l'appareil pendant 1 à 2 minutes pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper.

8.11 Séchage du compartiment de cuisson à la main

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

1. Laisser l'appareil refroidir.

9 MicroCombi

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

- ☁ Vapeur
- 🔁 Chaleur tournante
- 🍷 Gril
- 🔁 Gril air pulsé

Exceptions :

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

9.1 Régler le MicroCombi

Allumez le micro-ondes sur un mode de cuisson.

1. Régler le sélecteur de fonctions sur un mode de cuisson combinable.
- ✓ L'écran affiche une valeur de référence pour la température.
2. Régler la température au moyen du sélecteur rotatif.
3. Pour régler la puissance micro-ondes désirée, appuyer sur 🍷.
- ✓ L'écran affiche une valeur de référence pour la durée.
4. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.
5. Démarrer le fonctionnement à l'aide de ▷||.
- ✓ La durée s'écoule et le mode de fonctionnement démarre.
- ✓ La durée s'écoule de manière visible.
- ✓ ▷|| s'allume.

10 Gril

Le gril vous permet de faire dorer ou gratiner vos mets. Vous pouvez utiliser le gril seul ou combiné aux micro-ondes.

10.1 Régler le gril

1. Régler le sélecteur de fonctions sur 🍷.
2. Régler une position gril à l'aide du sélecteur rotatif.
- ✓ L'écran affiche la position gril.
3. Régler la durée souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Démarrer le fonctionnement à l'aide de ▷||.

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

- ✓ Lorsque la durée est écoulée, l'appareil met fin fonctionnement et un signal sonore retentit.

9.2 Modifier la puissance du micro-ondes

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

Remarque : Appuyer plusieurs fois pour passer du niveau de puissance le plus élevé à la puissance la plus faible.

Si vous ajoutez la fonction micro-ondes seulement après le démarrage, l'appareil se met en pause. Démarrez le fonctionnement à l'aide de ▷||.

9.3 Arrêter le fonctionnement

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

9.4 Annulation du fonctionnement

Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.

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

- ✓ L'appareil commence à chauffer. De faibles variations de température sont normales après la chauffe.
- ✓ L'affichage de la température s'allume entièrement.

Remarque : Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.

Positions gril

Les positions gril suivantes sont disponibles.

Position gril	Mets
1 (faible)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soufflés/gratins hauts ▪ Soufflés
2 (moyenne)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soufflés/gratins plats ▪ Poisson
3 (puissante)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saucisses ▪ Toast

10.2 Régler la durée

1. Régler un mode de fonctionnement.
2. Appuyer sur \ominus jusqu'à ce que $\text{I} \rightarrow \text{I}$ soit mis en évidence.
3. Régler la durée souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur $\triangleright \parallel$.
 - ✓ L'appareil commence à chauffer.
 - ✓ $\triangleright \parallel$ s'allume.
 - ✓ La durée s'écoule de manière visible.

10.3 Modifier la position gril

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

- ▶ Modifier la position gril à l'aide du sélecteur rotatif.
- ✓ La durée reste inchangée.

10.4 Arrêter le fonctionnement

1. Appuyer sur $\triangleright \parallel$ ou ouvrir la porte de l'appareil.
 - ✓ L'appareil arrête de fonctionner.
 - ✓ $\triangleright \parallel$ clignote.
2. Fermer la porte de l'appareil.
3. Appuyer sur $\triangleright \parallel$.
 - ✓ L'appareil poursuit son fonctionnement.
 - ✓ $\triangleright \parallel$ s'allume.

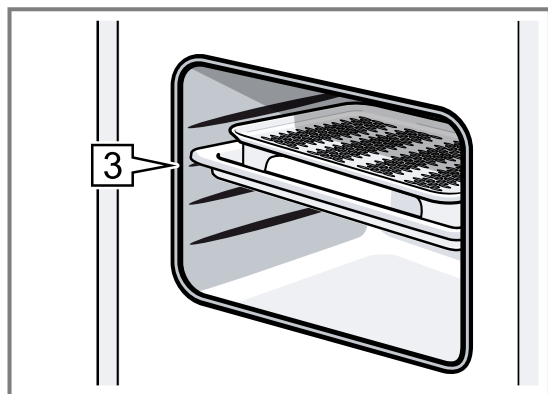
10.5 Annulation du fonctionnement

Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.

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

11 Vapeur

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



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

11.1 Niveaux de vapeur

Vous disposez de plusieurs intensités pour la fonction vapeur.

Vous sélectionnez les niveaux de vapeur via ☼ . L'affichage indique le niveau de vapeur sélectionné.

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

11.2 Régler la vapeur

Remarque : Si vous n'avez pas utilisé l'appareil pendant une longue période, effectuez d'abord un cycle de rinçage ☼ .

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le réservoir d'eau peut devenir chaud lorsque l'appareil fonctionne.

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

1. Sélectionner ☼ à l'aide du sélecteur de fonctions.
 - ✓ L'appareil est prêt à fonctionner.
 - ✓ Le niveau de vapeur maximal et une durée de 20 minutes sont réglés comme valeur standard.

- ✓ La flèche près de ☐ clignote.
- 2. Retirer le réservoir d'eau, le remplir d'eau fraîche jusqu'au repère MAX, puis l'introduire entièrement dans son logement.
→ "Remplir le réservoir d'eau", Page 21
- 3. Appuyer sur ☞ jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité soit atteint.
- ✓ L'affichage indique le niveau de vapeur sélectionné.
- 4. Régler la durée souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
Vous pouvez également d'abord régler la durée, puis le niveau de vapeur.
- 5. Démarrer le fonctionnement à l'aide de ▷||.
- ✓ La flèche près de ☐ disparaît et le symbole s'allume sans flèche.
- ✓ ▷|| s'allume,
- ✓ L'affichage de la température s'allume entièrement.
- ✓ La durée s'écoule à l'affichage. Selon le niveau de vapeur, le remplissage du réservoir d'eau peut durer plus ou moins longtemps.

Remarques

- Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.
- Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement, ce dernier est interrompu et la flèche du symbole du réservoir d'eau ☐ clignote. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'au repère MAX et poursuivre le fonctionnement à l'aide de ▷||.
- Vous pouvez modifier à tout moment le niveau de vapeur en cours de fonctionnement au moyen de ☞.
- Essuyer la gouttière et le compartiment de cuisson après la cuisson.
→ "Après chaque fonctionnement à la vapeur", Page 22

11.3 Cuisson mixte vapeur

Lors de certains modes de cuisson, vous pouvez activer en plus la fonction vapeur. Lors de la cuisson avec la fonction vapeur, l'appareil libère de la vapeur dans le compartiment de cuisson à différents intervalles et selon différentes intensités. Cela permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson.

Votre plat cuisiné

- obtient une croûte croustillante.
- obtient un aspect brillant.
- est juteux et fondant à l'intérieur.
- réduit peu en volume.

La cuisson mixte vapeur est possible avec les fonctions suivantes :

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

Exceptions :

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

Régler la cuisson mixte vapeur

Allumez le micro-ondes sur un mode de cuisson.

1. Régler le sélecteur de fonctions sur un mode de cuisson combinable.
- ✓ L'écran affiche une valeur de référence pour la température.

2. Régler la puissance souhaitée au moyen du sélecteur rotatif
3. Appuyer sur ☞ jusqu'à ce que le niveau souhaité soit sélectionné à l'affichage.
- ✓ Le symbole du réservoir d'eau ☐ apparaît.
4. Remplir le réservoir d'eau.
5. Démarrer le fonctionnement à l'aide de ▷||.
- ✓ La durée s'écoule et le mode de fonctionnement démarre.
- ✓ La durée s'écoule de manière visible.
- ✓ ▷|| s'allume.
- ✓ Lorsque la durée est écoulée, l'appareil met fin fonctionnement et un signal sonore retentit.

Remarques

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

Modifier le niveau de vapeur

- ▶ Appuyer sur ☞ jusqu'à ce que le niveau souhaité apparaisse sur l'affichage.

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

11.4 Arrêter le fonctionnement

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

11.5 Annulation du fonctionnement

Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.

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

11.6 Remplir le réservoir d'eau

Le réservoir d'eau se trouve à droite derrière le bandeau du réservoir en dessous de la porte de l'appareil. Avant de commencer une cuisson avec de la vapeur, ouvrez le bandeau du réservoir et remplissez le réservoir d'eau.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

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

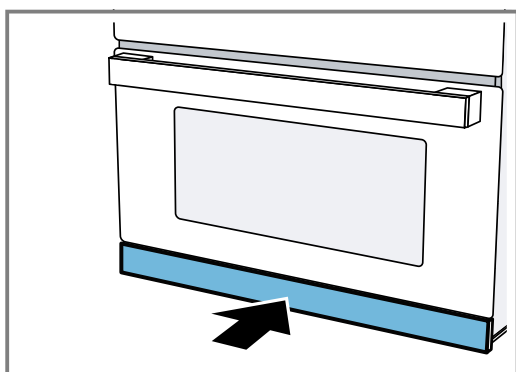
⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le réservoir d'eau peut devenir chaud lorsque l'appareil fonctionne.

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

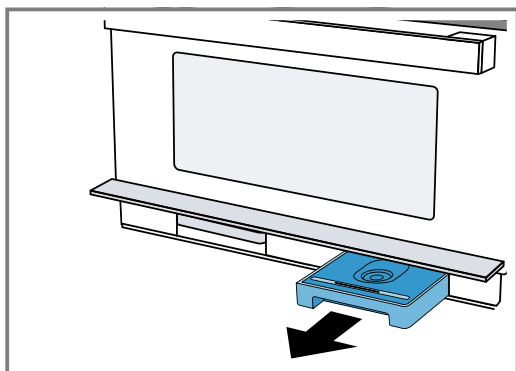
Condition : La dureté de l'eau est correctement réglée.
→ "Régler la dureté de l'eau", Page 14

1. Appuyer au milieu du bandeau du réservoir.

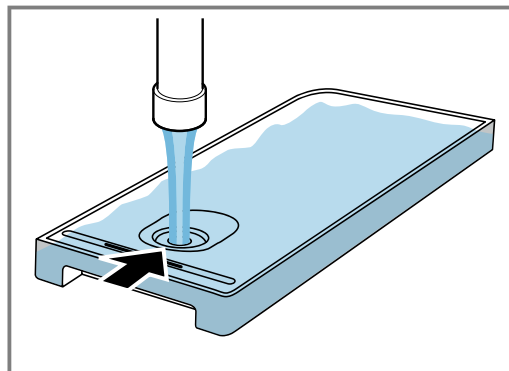


- ✓ Le bandeau du réservoir s'ouvre.

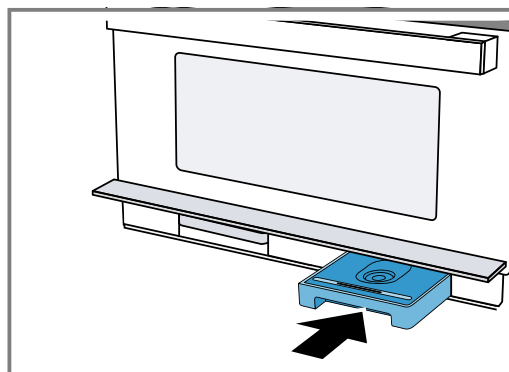
2. Tirer le réservoir d'eau hors de son logement.



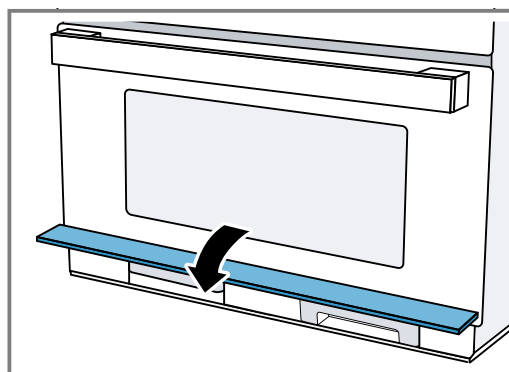
3. Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au repère « MAX ».



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



5. Fermer le bandeau du réservoir.



11.7 Remplir le réservoir d'eau

Remarques


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

- Les temps indiqués peuvent varier.

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

11.8 Après chaque fonctionnement à la vapeur

De l'humidité subsiste dans le compartiment de cuisson. Essuyez la gouttière et le compartiment de cuisson avec précaution.



Après chaque utilisation avec de la vapeur, nous recommandons d'exécuter la fonction de nettoyage Rinçage . Ensuite, vider le réservoir d'eau et le bac collecteur et les sécher.

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

Rincer l'appareil

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

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

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

Vider le réservoir d'eau

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le réservoir d'eau peut devenir chaud lorsque l'appareil fonctionne.

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

ATTENTION !

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

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

1. Appuyer au centre du bandeau du réservoir.
- ✓ Le bandeau du réservoir se replie vers le haut.
2. Extraire le réservoir d'eau.

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

Sécher la gouttière


AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

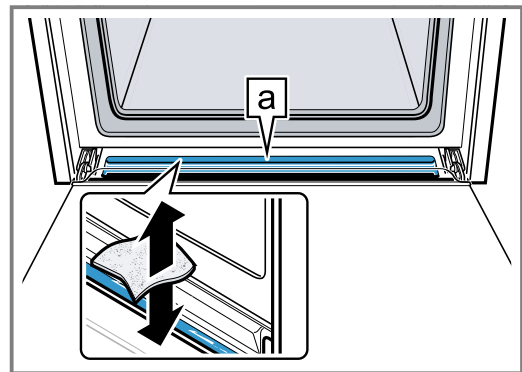
L'appareil devient chaud pendant son utilisation.


- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Condition : Le compartiment de cuisson est refroidi.

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Ouvrir le bandeau du réservoir.
3. Retirer le réservoir d'eau et le bac collecteur.
4. **Remarque :**





La gouttière  se trouve en dessous du compartiment de cuisson.



Absorber l'eau dans la gouttière  à l'aide d'une serviette éponge et l'essuyer avec précaution.

Réchauffement et séchage du compartiment de cuisson

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

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

Séchage du compartiment de cuisson à la main

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

1. Laisser l'appareil refroidir.
2. Éliminer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.

3. Sécher le compartiment de cuisson à l'aide d'une éponge.
4. Laisser la porte de l'appareil ouverte pendant une heure pour que le compartiment de cuisson sèche complètement.

12 Programmes automatiques

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

12.1 Remarques concernant les réglages pour mets

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

- Utiliser uniquement des aliments de qualité irréprochable.

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

12.2 Vue d'ensemble des plats

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

Décongeler

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

N°	Plats	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Fourchette de poids en kg	Remarques
<i>PO1</i>	Viande hachée de bœuf, d'agneau ou de porc ¹²	Récipient ouvert, plat	0	0,10 - 1,20	Enlevez la viande déjà décongelée lorsque vous la retourner.
<i>PO2</i>	Filet de poisson ¹²	Récipient ouvert, plat	0	0,10 - 1,00	Filet de brochet, cabillaud, sébaste, colin, sandre
<i>PO3</i>	Morceaux de poulet avec os ¹²	Récipient ouvert, plat	0	0,15 - 1,20	Placez les morceaux de poulet, côté peau vers le bas.
<i>PO4</i>	Tranches de pain ¹²	Récipient ouvert, plat	0	0,10 - 0,50	Décongeler uniquement la quantité nécessaire de pain de froment, de pain bis de froment, de pain complet et de pain. Le pain rassis très vite. Séparez les tranches de pain, si possible.

¹ Observez le signal pour retourner la préparation.

² Utilisez de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

Volaille, viande, poisson

N°	Plats	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Fourchette de poids en kg	Remarques
<i>P05</i>	Poulet en morceaux, frais ¹²	Grille combinée + lèchefrite en verre	3 + 2	0,15 - 1,00	Cuisses de poulet, demi-poulets Placez les morceaux de poulet, côté peau vers le bas.
<i>P06</i>	Rosbif, saignant	Lèche frite en verre	1	0,50 - 2,00	
<i>P07</i>	Rosbif, à point	Lèche frite en verre	1	0,50 - 2,00	
<i>P08</i>	Rosbif, bien cuit	Lèche frite en verre	1	0,50 - 2,00	
<i>P09</i>	Gigot d'agneau avec os, à point	Lèche frite en verre	1	1,00 - 2,00	
<i>P10</i>	Gigot d'agneau avec os, bien cuit	Lèche frite en verre	1	1,00 - 2,00	
<i>P11</i>	Poisson, entier, frais ³	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	0,20 - 1,20	Arrosez l'intérieur de jus de citron.
<i>P12</i>	Filet de poisson, frais ³	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	0,20 - 0,50	
<i>P13</i>	Filet de poisson, surgelé ³	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	0,20 - 0,50	Utilisez des filets de poisson uniformément plats.
<i>P14</i>	Ragoût/potée à partir d'ingrédients frais ⁴²	Récipient avec couvercle	0	0,20 - 2,00	Utilisez la viande, les légumes et le bouillon en quantités égales et indiquez le poids total.

¹ Observez le signal pour retourner la préparation.

² Utilisez de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

³ Remplissez le réservoir d'eau.

⁴ Observez le signal pour remuer la préparation.

Légumes, accompagnements

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

¹ Remplissez le réservoir d'eau.

² Observez le signal pour remuer la préparation.

³ Utilisez de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

N°	Plats	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Fourchette de poids en kg	Remarques
P18	Asperges vertes, fraîches ¹	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	0,10 - 0,70	Ne pas superposer.
P19	Œufs à la coque ¹	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	2 - 10 pièces	Œufs de poule réfrigérés
P20	Riz ²³	Récipient haut avec couvercle	0	0,10 - 0,50	Utilisez uniquement du riz long grain. N'utilisez pas de riz en sachet. Ajoutez les 2/3 de la quantité d'eau au riz. Laissez reposer le riz 5 - 10 min après la fin du programme.
P21	Pommes de terre au four	Grille combinée	2	0,20 - 1,50	Pommes de terre de taille moyenne, env. 250 g. Lavez et séchez les pommes de terre. Piquez la peau plusieurs fois avec une fourchette.
P22	Pommes de terre à l'anglaise ³¹	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	0,20 - 0,50	Épluchez les pommes de terre et découpez-les en dés. Plus les morceaux sont gros, plus le résultat est ferme.
P23	Compote de fruits ³¹²	Panier vapeur + lèchefrite en verre	3	0,30 - 0,80	Ajoutez un peu de sucre et de cannelle aux fruits. Pour une compote de fruits rouges, n'ajoutez les framboises et les fraises qu'au moment du signal qui vous invite à remuer.

¹ Remplissez le réservoir d'eau.

² Observez le signal pour remuer la préparation.

³ Utilisez de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

Commodité

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

¹ Observez le signal pour retourner la préparation.

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

¹ Observez le signal pour retourner la préparation.

12.3 Réglage d'un plat

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

Remarque : Avant de démarrer, vous pouvez commuter, à l'aide de **P** et °C/kg, entre les programmes et le poids.

Après le démarrage, vous ne pouvez plus modifier le numéro de programme ni le poids. Vous pouvez interroger le poids réglé via le champ °C/kg.

12.4 Modifier un plat

- Appuyer sur ▷|| pendant 4 secondes ou ouvrir la porte de l'appareil.
 - ✓ Le plat est réinitialisé
- Sélectionner un nouveau plat.

12.5 Interruption du fonctionnement

Vous pouvez arrêter le fonctionnement à tout moment.

- Appuyer sur ▷|| ou ouvrir la porte de l'appareil.
 - ✓ Le fonctionnement s'arrête.
 - ✓ ▷|| clignote.
- Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur ▷||.
 - ✓ Le fonctionnement se poursuit.
 - ✓ ▷|| s'allume.

12.6 Annulation du fonctionnement

Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.

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

13 Fonctions de temps

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

13.1 Vue d'ensemble des fonctions de temps

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

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

Remarque : Vous pouvez couper le signal prématurément en appuyant sur \ominus . Dans les Réglages de base → Page 28, vous pouvez modifier le temps de retentissement du signal.

13.2 Interroger les fonctions de temps

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

- ▶ Appuyer sur \ominus jusqu'à ce que \ominus , ou \rightarrow soit mis en évidence.
- ✓ La valeur respective est indiquée sur l'affichage.

13.3 Régler la minuterie

1. Appuyer sur \ominus .
- ✓ Sur l'affichage, \ominus et les symboles de temps s'allument.
2. Régler le temps de la minuterie à l'aide du sélecteur rotatif.
- ✓ Le temps réglé est validé au bout de quelques secondes.
- ✓ La minuterie se met en marche.
- ✓ Le symbole \ominus s'allume et le temps de la minuterie s'écoule visiblement dans l'affichage. Les autres symboles de temps disparaissent.
- ✓ Un signal retentit après le temps de la minuterie écoulé. L'écran affiche $---$.

3. Vous pouvez désactiver la minuterie en effleurant un champ quelconque.

13.4 Modification de la minuterie

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

13.5 Suppression de la minuterie

- ▶ À l'aide du sélecteur rotatif, régler le temps de la minuterie sur $---$.
- ✓ La minuterie est désactivée.

13.6 Régler la durée

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

13.7 Modification de la durée

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

13.8 Supprimer la durée

- Remarque :** Si la fonction minuterie est réglée, vous devez d'abord appuyer sur \ominus pour modifier la durée.
- ▶ À l'aide du sélecteur rotatif, régler la durée sur $---$.
 - ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

13.9 Réglage de l'heure

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

1. Régler l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Appuyer sur \ominus .
- ✓ L'heure est réglée.

13.10 Modifier l'heure

Condition : L'appareil est éteint.

1. Appuyer deux fois sur \ominus .
- ✓ L'écran affiche \ominus et l'heure.

2. Régler l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.

3. Appuyer sur \ominus .

✓ L'heure est réglée.

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

Si vous avez modifié la position du sélecteur de fonctions pendant les réglages, vous ne pouvez utiliser l'appareil que lorsque vous tournez le sélecteur de fonctions sur la position zéro.

Pour réduire la consommation de votre appareil en mode veille, vous pouvez masquer l'heure.

14 Réglages de base

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

14.1 Vue d'ensemble des réglages de base

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

Affichage	Réglage de base	Sélection	Description
c01	Durée du signal	1 = court = 10 secondes 2 = moyen = 30 secondes ¹ 3 = long = 2 minutes	Régler la durée de signal après écoulement d'une durée ou de la minuterie.
c02	Tonalité des touches	0 = arrêt 1 = marche ¹	Activer ou désactiver les tonalités de touches.
c03	Luminosité de l'affichage	1 = faible 2 = moyenne ¹ 3 = élevé	Réglage de la luminosité de l'affichage.
c04	Affichage de l'heure	0 = arrêt 1 = marche ¹	Afficher l'heure.
c05	Éclairage de l'enceinte de cuisson	0 = arrêt 1 = marche ¹	Allumer ou éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson.
c06	Dureté de l'eau	0 = adoucie 1 = douce 2 = moyenne 3 = dure 4 = très dure ¹	Régler la dureté de l'eau → Page 14.
c07	Réglage usine	0 = arrêt ¹ 1 = marche	Réinitialiser les réglages modifiés sur les réglages usine.
c08	Mode Démo	0 = arrêt ¹ 1 = marche	Activer ou désactiver le mode Démo. Remarque : Le mode Démo est uniquement visible pendant les 5 premières minutes suivant la connexion de l'appareil.

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

14.2 Modification des réglages de base

Condition : L'appareil est éteint.

- Maintenir \ominus enfoncé pendant quelques secondes.
✓ L'affichage indique le premier réglage de base.
- Modifier le réglage de base à l'aide du sélecteur rotatif.
- Appuyer sur \ominus .
✓ L'affichage indique le réglage de base suivant.
- À l'aide de \ominus , sélectionner tous les réglages de base souhaités et modifier les valeurs.

- Pour mémoriser les modifications, maintenir \ominus enfoncé pendant quelques secondes.

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

14.3 Annulation de la modification des réglages de base

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

15 Nettoyage et entretien

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

15.1 Conseils d'entretien

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

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

15.2 Produits de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

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

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

ATTENTION !

Les produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.
- ▶ N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.
- ▶ Utilisez uniquement des nettoyants pour vitres, des racloirs à verre ou des produits d'entretien pour acier inox si ceux-ci sont recommandés dans les instructions de nettoyage de la pièce correspondante.

Les lavettes éponges neuves contiennent des résidus de la fabrication.

- ▶ Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

Dans les instructions de nettoyage séparées, vous découvrirez quels produits de nettoyage conviennent aux différentes surfaces et pièces.

15.3 Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil comme indiqué, afin de ne pas endommager les différentes surfaces et pièces par un nettoyage incorrect ou par des produits de nettoyage non appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil, car ils peuvent rayer la surface.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 29
2. Respecter les indications concernant le nettoyage des surfaces ou des composants de l'appareil.
3. Sauf indication contraire :
 - Nettoyer les composants de l'appareil à l'aide d'un produit de nettoyage chaud et d'une lavette.
 - Sécher ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

15.4 Nettoyage de la face avant de l'appareil

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le devant de l'appareil.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyant pour vitre, de racloir pour métal ou pour verre pour le nettoyage.
- ▶ Pour éviter la corrosion sur les façades en acier inoxydable, enlevez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de féculés et de protéines.
- ▶ Pour les surfaces en acier inox, utiliser un produit d'entretien spécial pour acier inox pour surfaces chaudes.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 29
2. Nettoyer la face avant de l'appareil à l'aide d'un produit de nettoyage chaud et d'une lavette.

Remarque : De légères différences de teintes apparaissent sur la face avant de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique ou le métal.

3. Pour les parties avant de l'appareil en acier inox, appliquer une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox avec un chiffon doux. Vous pouvez vous procurer les produits d'entretien pour acier inox auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
4. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

15.5 Nettoyage du bandeau de commande

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le bandeau de commande.

- ▶ Ne jamais frotter le bandeau de commande avec de l'eau.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 29*
2. Nettoyer le bandeau de commande avec un chiffon microfibrés ou un chiffon doux, humide.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

15.6 Nettoyage des vitres de porte

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager les vitres de porte.

- ▶ Ne pas utiliser de racloir pour verre.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 29*
2. Nettoyer les vitres de porte à l'aide d'une lavette humide et d'un nettoyant pour vitres.

Remarque : Des ombres ressemblant à des stries sur les vitres de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.

3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

15.7 Nettoyer la poignée de porte

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 29*
2. Nettoyer la poignée de porte avec un produit de nettoyage chaud et une lavette douce.

Remarque : Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon, ces taches ne pourront plus être enlevées.

3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

15.8 Nettoyage du joint de porte

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le joint de porte.

- ▶ Ne pas utiliser de racloir pour métal ou pour verre pour le nettoyage.
- ▶ Ne pas utiliser de détergent abrasif.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 29*
2. Nettoyer le joint de porte avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

15.9 Nettoyer les surfaces en inox

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 29*
2. Nettoyer avec un produit de nettoyage chaud et une lavette.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.
4. Vérifier le positionnement du joint de porte après le nettoyage.

15.10 Nettoyage du compartiment de cuisson

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le compartiment de cuisson.

- ▶ Ne pas utiliser d'aérosol pour four, de nettoyants abrasif ou d'autres nettoyants agressifs pour four.
1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 29*
 2. Nettoyer avec un produit de nettoyage chaud ou de l'eau vinaigrée.
 3. En cas de fort encrassement, utilisez un nettoyant pour four.

Utiliser le produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le compartiment de cuisson est froid.

Conseil : Pour éliminer les odeurs désagréables, chauffer une tasse d'eau additionnée de quelques gouttes de jus de citron pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale. Pour éviter une ébullition tardive, toujours placer une cuillère dans le récipient.

4. Essuyer le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
5. Laisser sécher le compartiment de cuisson avec la porte ouverte.

15.11 Nettoyage des accessoires

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 29*
2. Faire ramollir les restes d'aliments carbonisés à l'aide d'une lavette humide et de produit de nettoyage chaud.
3. Nettoyer les accessoires avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce ou une brosse douce.
4. Nettoyer la grille combinée avec un produit de nettoyage pour acier inox ou dans le lave-vaisselle. En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer ou un produit de nettoyage pour four.
5. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

15.12 Nettoyer les surfaces auto-nettoyantes

L'arrière du compartiment de cuisson est doté d'un revêtement catalytique auto-nettoyant. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement de l'appareil. Vous ne devez donc pas nettoyer cette zone.

ATTENTION !

Les nettoyants pour four endommagent les surfaces autonettoyantes.

- ▶ N'utilisez pas de produit de nettoyage pour four sur les surfaces autonettoyantes. Si du produit de nettoyage pour four se retrouvait toutefois sur ces surfaces, épongez immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne frottez pas et n'utilisez pas d'accessoires de nettoyage abrasifs.

Condition : Le compartiment de cuisson est refroidi.

- ▶ Nettoyer les résidus de couleur brun ou blanc avec de l'eau et une éponge douce.

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

15.13 Nettoyer le bac collecteur

ATTENTION !

La chaleur peut endommager le bac collecteur.

- ▶ Ne pas faire sécher le bac collecteur dans le compartiment de cuisson chaud.
 - ▶ Ne pas nettoyer le bac collecteur au lave-vaisselle.
1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 29
 2. Nettoyer le bac collecteur avec un produit de nettoyage chaud et une lavette.
 3. Rincer soigneusement à l'eau claire.
 4. Sécher-les ensuite avec un chiffon doux.
 5. Laisser sécher le bac collecteur avec le couvercle ouvert.
 6. Essuyer le joint au niveau du couvercle pour le sécher.

15.14 Nettoyer le réservoir d'eau

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 29
2. Nettoyer le réservoir d'eau avec un produit de nettoyage chaud et une lavette.
3. Rincer soigneusement à l'eau claire.
4. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.
5. Laisser sécher le réservoir d'eau avec le couvercle ouvert.
6. Essuyer le joint au niveau du couvercle pour le sécher.

15.15 Nettoyer le logement

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 29
2. Bien essuyer le logement du réservoir après chaque utilisation.

15.16 Nettoyer l'évacuation de vapeur dans le compartiment de cuisson

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 29
2. Nettoyer l'évacuation de vapeur du compartiment de cuisson avec du produit de nettoyage chaud et une éponge de nettoyage ou une brosse douce.

16 Fonction de nettoyage

Utiliser la fonction de nettoyage pour nettoyer l'appareil.

16.1 Détartrer

Afin de garantir le fonctionnement normal de votre appareil, détartrez-le régulièrement.

La fréquence du détartage dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence des modes vapeur utilisés. Par le biais de ☹ dans la fichage l'appareil vous indique quand 5 utilisations ou moins avec de la vapeur sont encore possibles. Si vous ne procédez pas au détartage, vous ne pouvez plus régler aucun mode avec de la vapeur.

Au total, le détartage dure env. 32 minutes. Le détartage comprend deux étapes automatiques.

- Détartage, durée env. 31 minutes
- Rinçage après détartage, durée env. 1 minute

Pour des raisons d'hygiène, exécutez un détartage complet.

Si vous interrompez détartage, vous ne pouvez plus régler aucun mode avec de la vapeur. Pour que l'appareil soit de nouveau prêt à fonctionner, exécutez le cycle de rinçage.

Démarrer le détartage

Le détartage de votre appareil prend environ 31 minutes.

ATTENTION !

Les détartrants non recommandés peuvent endommager l'appareil

- ▶ Utiliser exclusivement le détartrant liquide que nous vous recommandons pour le détartage. Les temps d'action pendant le détartage dépendent du détartrant utilisé.

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

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

1. Sélectionnez ☹ à l'aide du sélecteur de fonctions.
- ✓ L'écran affiche la durée du détartage. Vous ne pouvez pas modifier la durée.
2. Ouvrez le bandeau du réservoir.
3. Retirez le bac collecteur et videz-le.
4. Insérez complètement le bac collecteur vide.
5. Retirez le réservoir d'eau.
6. Mélangez de l'eau avec du produit détartrant liquide pour obtenir une solution détartrante.
 - Mélangez 250 ml d'eau et 50 ml de produit détartrant liquide pour obtenir une solution détartrante ou dissolvez une pastille de détartage de 18 g, pendant 5 minutes dans 250 ml d'eau.
7. Versez la solution de détartage dans le réservoir d'eau, puis réinsérez ce dernier entièrement.
8. Fermez le bandeau du réservoir.
9. Appuyez sur ▷||
- ✓ L'appareil est en cours de détartage.
- ✓ La durée restante s'écoule à l'écran.
- ✓ Un signal retentit dès que le détartage est terminé. L'appareil se met en pause.

10. Ouvrez le bandeau du réservoir.
 11. Retirez, videz et insérez le bac collecteur.
 12. Retirez le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement, remplissez-le d'eau fraîche et remettez-le en place.
 13. Fermez le bandeau du réservoir.
 14. Appuyez sur \triangleright
- ✓ L'appareil effectue deux fois un rinçage automatiquement. Un signal retentit dès que le rinçage est terminé.

Remarque : Respectez le rapport de mélange du produit détartrant.

Produit détartrant liquide (référence 00311680) : rapport de mélange 1:5, mélanger 50 ml de détartrant avec 250 ml d'eau.

Pastilles de détartrage (référence 00311975) : dissolvez une pastille de détartrage de 36 g, pendant 5 minutes dans 500 ml d'eau.

16.2 Rincer

Si vous n'avez pas utilisé la fonction vapeur pendant une période prolongée, démarrez et rincez l'appareil. Pour que votre appareil reste propre, vous pouvez pomper l'eau via le système de tuyauterie. L'appareil évacue ensuite l'eau dans le bac collecteur.

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

Effectuer un cycle de rinçage

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

17 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

17.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
	Dysfonctionnement 1. Désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Le réarmer au bout d'environ 10 secondes. ✓ Si le défaut ne s'est présenté qu'une seule fois, le message disparaît. 3. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 34
	La porte n'est pas complètement fermée. ▶ Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.

Défaut	Cause et dépannage
L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas.	La lampe LED est défectueuse. ▶ Si cette erreur se répète, appelez le service après-vente.
Sur l'affichage, 12:00 clignote et le symbole ☹ s'allume.	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Réglez à nouveau l'heure. → "Réglage de l'heure", Page 27
L'appareil n'est pas en marche. Un temps de cuisson est indiqué sur l'affichage.	▶ n'a pas été enfoncée. ▶ Appuyez sur ▶ .
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. ▶ n'a pas été enfoncée. ▶ Appuyez sur ▶ .
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	La puissance du micro-ondes est réglée trop faible. ▶ Réglez une puissance micro-ondes plus élevée. → Page 17 Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude. ▶ Réglez une durée plus longue. La quantité double requiert le double de temps. Les mets sont plus froids que d'habitude. ▶ Retournez les aliments ou remuez les de temps en temps.
Le fonctionnement du micro-ondes s'interrompt.	L'appareil présente un dérangement. ▶ Si cette erreur se répète, appelez le service après-vente.
L'appareil ne chauffe pas, deux points clignotent dans l'affichage.	Le mode Démo est activé dans les réglages de base. 1. Débranchez l'appareil du réseau électrique, en désarmant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Dans les Réglages de base → Page 28, désactivez le mode démonstration dans les 3 minutes.
Les symboles du réservoir d'eau et du bac collecteur clignotent en permanence.	Problème technique 1. Assurez-vous que le réservoir d'eau et le bac collecteur sont entièrement insérés dans leur logement respectif. 2. Si les symboles continuent à clignoter, appelez le service après-vente. Remarque : Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil, à l'exception de la fonction vapeur.
De l'air chaud ou de la vapeur s'échappe au-dessus de la porte.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Le ventilateur de refroidissement de l'appareil tourne. ▶ Aucune action nécessaire. Le ventilateur continue de tourner pendant une courte période même après le fonctionnement. L'appareil est protégé contre le risque de surchauffe par la soufflerie.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner après le fonctionnement.	L'appareil doit être refroidi après utilisation. ▶ Aucune action nécessaire. Le ventilateur continue de tourner pendant une courte période même après le fonctionnement. L'appareil est protégé contre le risque de surchauffe par la soufflerie.
Le ventilateur de refroidissement tourne lorsque la porte est ouverte.	L'appareil doit être refroidi pendant et après son fonctionnement. ▶ Aucune action nécessaire. Toutes les fonctions de cuisson s'arrêtent à l'ouverture de la porte.
La vapeur n'est pas visible en mode combiné chaleur tournante/gril.	La vapeur n'est pas visible dans chaque plage de température. Plus la vapeur est chaude, moins elle est visible. ▶ Aucune action nécessaire.
Le bac collecteur est vide après le mode vapeur.	En mode vapeur normal et en mode combiné vapeur, l'eau de condensation est recueillie par la plaque de verre sur le fond et la gouttière grise dans la plaque du bas. Elle ne pénètre pas dans le bac collecteur. ▶ Aucune action nécessaire. Le bac collecteur sert uniquement pour le rinçage et le détartrage, et non pour le mode vapeur normal et le mode vapeur combiné.

Défaut	Cause et dépannage
Des particules blanches de calcaire se trouvent dans le bac collecteur.	Pendant le rinçage ou le détartrage, de fines particules de calcaire se détachent du chauffe-eau. <ol style="list-style-type: none"> Vérifiez le réglage de la dureté de l'eau. Effectuer le détartrage aux intervalles indiqués. <ul style="list-style-type: none"> Détartrer l'appareil en suivant les instructions du mode d'emploi de l'appareil.
Faible consommation d'eau en mode combiné. En particulier en mode combiné avec 3 fonctions.	Avec le mode combiné vapeur, notamment en mode combiné avec 3 fonctions, il se peut que peu de vapeur soit utilisée. De cette manière, peu d'eau est prélevée dans le réservoir d'eau fraîche. <ul style="list-style-type: none"> Aucune action nécessaire.

17.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Le message E0532 apparaît sur l'affichage	Les salissures sur le bandeau de commande rendent les champs tactiles actifs en permanence. <ol style="list-style-type: none"> Éteignez l'appareil. Nettoyez le bandeau de commande. Rallumez l'appareil. <ul style="list-style-type: none"> Si cette erreur se reproduit immédiatement après la remise en marche, appelez le service après-vente.
Le message E5005 apparaît sur l'affichage	La fonction vapeur a été activée plusieurs fois alors que le réservoir d'eau était vide. <ul style="list-style-type: none"> Avant de vous en servir à nouveau, assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli d'eau froide et qu'il est entièrement inséré dans le logement. Si cette erreur se répète, appelez le service après-vente.

18 Mise au rebut

18.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.
 Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ ville.



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

19 Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

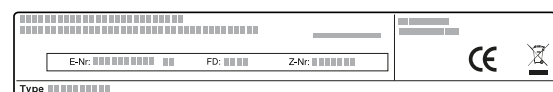
Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web. Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique D. La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.

19.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.



Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

20 Comment faire

Vous trouverez ici les réglages adéquats ainsi que les accessoires et ustensiles optimaux pour différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

20.1 La meilleure façon de procéder

Vous découvrirez ici comment procéder au mieux étape par étape, pour pouvoir utiliser les recommandations de réglage de manière idéale. Vous obtiendrez des indications pour de nombreux mets avec des informations et des conseils sur la façon d'utiliser et de régler l'appareil de manière idéale.

Remarque : Votre appareil possède des réglages programmés pour un certain nombre de plats. Si vous souhaitez vous laisser guider par l'appareil, utilisez le programme automatique.

→ "Programmes automatiques", Page 23

1. Avant toute utilisation, retirer du compartiment de cuisson les récipients non nécessaires.
2. Sélectionner un mets dans les recommandations de réglage.
3. Placer les mets dans un récipient adapté. Utilisez le récipient et les accessoires indiqués dans les recommandations de réglage. Utilisez des récipients et des accessoires adaptés au mode de préparation.
→ "Récipients et accessoires convenant pour le micro-ondes", Page 16
Utilisez les accessoires d'origine de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment de cuisson et aux modes de fonctionnement.
4. **Conseil :** Si vous voulez préparer des quantités qui diffèrent des tableaux, réglez environ deux fois la durée pour deux fois la quantité.
Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement des plats dans le compartiment de cuisson froid.
Pour certains plats, le préchauffage est obligatoire et est indiqué dans le tableau. Enfourez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.
Certains mets sont mieux réussis lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes sont indiquées dans le tableau.
Si vous souhaitez préparer votre propre recette, référez-vous à un plat similaire. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces figurant juste après les tableaux de réglages.
En mode micro-ondes, réglez le temps le plus long possible et vérifiez votre plat après peu de temps.
Si vous utilisez la vapeur, assurez-vous dès le début que le réservoir d'eau est rempli.
Régler l'appareil conformément aux réglages recommandés.
Les indications de température et de temps figurant dans les tableaux dépendent de la qualité, de la température et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Essayez tout d'abord les valeurs les plus basses. Si nécessaire, réglez une valeur plus élevée lors de la prochaine cuisson.

5. Enfourez le plat dans le compartiment de cuisson en fonction du niveau d'enfournement.
6. **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure!**
De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.
 - ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
 - ▶ Éloignez les enfants.**⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures!**
Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.
 - ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire du compartiment de cuisson.
 Lorsque le plat est prêt, éteindre l'appareil.

20.2 Conseils généraux de préparation

Respectez ces informations pour la préparation de tous les plats.

Formation de condensation

La préparation d'aliments dans le compartiment de cuisson peut générer une importante quantité de vapeur d'eau dans le compartiment de cuisson. Votre appareil étant très économe en énergie, il laisse très peu de chaleur s'échapper pendant son fonctionnement. En raison des grandes différences de température entre l'espace intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la vapeur d'eau condensée peut se déposer sur la porte de l'appareil, le bandeau de commande ou les habillages de porte meuble avoisinants. La formation d'eau de condensation est un phénomène physique normal.

Lorsque vous préchauffez l'appareil ou que vous ouvrez prudemment la porte, vous réduisez la formation de condensation.

Les préparations avec la fonction vapeur ou avec un mode de cuisson à la vapeur exigent que beaucoup de vapeur soit générée dans le compartiment de cuisson. Essayez le compartiment de cuisson une fois que l'appareil a refroidi.

Moules

Pour un résultat de cuisson optimal, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

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

Si vous voulez utiliser des moules en silicone, vérifiez les indications du fabricant pour savoir s'ils sont adaptés à la vapeur et au micro-ondes, et basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités et les recettes peuvent différer.

Papier de cuisson

Utilisez uniquement du papier cuisson adapté à la température choisie. Découpez le papier de cuisson aux bonnes dimensions.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Vous risquez de créer un courant d'air si vous ouvrez la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer.

- ▶ Ne posez jamais de papier sulfurisé non fixé sur un accessoire lors du préchauffage et pendant la cuisson.
- ▶ Coupez toujours le papier sulfurisé à la bonne taille et lestez-le avec un plat ou un moule de cuisson.

20.3 Conseils pour la préparation pauvre en acrylamides

L'acrylamide est nocif pour la santé et se forme lorsque vous préparez des produits à base de céréales et de pommes de terre à très haute température.

Mets	Conseil
Généralités	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible ▪ Faites uniquement dorer légèrement les plats, sans trop les brunir. ▪ Utiliser des aliments volumineux et épais. Ils contiennent moins d'acrylamide.
Pâtisseries et petits gâteaux secs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Régler la température avec chaleur tournante sur max. 180 °C. ▪ Badigeonner les pâtisseries et petits gâteaux secs avec de l'œuf ou du jaune d'œuf. Ceci réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Répartir les frites uniformément et en une seule couche sur la plaque. ▪ Cuire au moins 400 g par plaque afin que les frites ne se dessèchent pas.

20.4 Conseils pour décongeler et réchauffer

Respectez les conseils pour obtenir de bons résultats en mode décongélation et de réchauffement.

Problème	Conseil
Après écoulement de la durée, les aliments doivent être décongelés, chauds ou cuits.	Régler une durée plus longue. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.

Problème	Conseil
Après écoulement de la durée, les aliments ne doivent pas être trop chauds au bord et pas encore cuits au milieu.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Remuer délicatement les aliments de temps en temps. ▪ Régler une plus faible puissance du micro-ondes et une durée plus longue.
Après décongélation, la volaille ou la viande ne doit pas seulement être cuite à l'extérieur et encore congelée au milieu.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Régler une plus faible puissance du micro-ondes. ▪ Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retourner plusieurs fois les aliments à décongeler.
Les mets ne doit pas être trop secs.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Régler une plus faible puissance du micro-ondes. ▪ Régler une durée plus courte. ▪ Couvrir les mets. ▪ Ajouter plus de liquide.

20.5 Conseils pour décongeler et réchauffer avec le micro-ondes

Si la décongélation ou le réchauffage avec le micro-ondes ne réussit pas, voici quelques conseils.

Problème	Conseil
Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité d'aliments préparée.	Prolonger ou réduire le temps de cuisson. Règle générale : double de la quantité = presque le double du temps, moitié de la quantité = moitié du temps
Vos mets sont devenus trop secs.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réduire le temps de cuisson. Ou : ▪ Choisir une puissance de micro-ondes plus faible. ▪ Couvrir les mets et ajouter plus de liquide.
Après écoulement du temps, vos mets ne sont pas encore décongelés, ni chauds ni cuits.	Prolonger le temps de cuisson.

Problème	Conseil
Après écoulement du temps de cuisson, vos mets sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Remuer le mets de temps en temps. ▪ La prochaine fois, régler une plus faible puissance et une durée plus longue.
Après la décongélation, votre volaille ou viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La prochaine fois, choisir une plus faible puissance micro-ondes. ▪ Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retourner plusieurs fois les aliments à décongeler.

20.6 Décongélation

Avec votre appareil, vous pouvez décongeler des mets surgelés.

Décongeler des mets

1. Disposer les aliments surgelés dans un récipient non fermé et placé sur le fond du compartiment de cuisson.

Recommandations de réglage pour décongeler

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Viande en un seul morceau, avec et sans os, 800 g	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 15-25 ¹
Viande en un seul morceau, avec et sans os, 1000 g	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 25-35 ¹
Viande en un seul morceau, avec et sans os, 1500 g	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 20 ¹ 2. 25-35 ¹
Viande en morceaux ou en tranches, 200 g	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 5 ² 2. 4-6 ²
Viande en morceaux ou en tranches, 500 g	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 5-10 ²
Viande en morceaux ou en tranches, 800 g	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 10-15 ²
Viande hachée, mixte, 200°g ³	Récipient ouvert	0	🌀	90	15 ⁴
Viande hachée, mixte, 500°g ³	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 5 ¹⁵ 2. 10-15 ¹⁵
Viande hachée, mixte, 800°g ³	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 10 ¹⁵ 2. 15-20 ¹⁵

¹ Retournez plusieurs fois les aliments.

² Séparez les morceaux de viande en les retournant.

³ Congelez les aliments à plat.

⁴ Enlever la viande déjà décongelée.

⁵ En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.

⁶ Retirez le liquide de décongélation.

⁷ Retournez le mets toutes les 20 minutes.

⁸ Séparez les pièces décongelées.

⁹ Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.

¹⁰ Retirez complètement l'emballage.

¹¹ Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.

¹² Séparez les morceaux de gâteau.

Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, par ex. les manchons, les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne peut pas toucher les parois de l'appareil.

2. Démarrer le fonctionnement.
À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.
3. **Remarque** : Du liquide se forme lorsque vous décongelez de la viande et de la volaille.
En retournant les aliments, éliminer le liquide et ne l'utiliser en aucun par la suite ni le mettre en contact avec d'autres aliments.
4. Pendant la décongélation, remuez ou retournez les mets une à deux fois.
Retourner les gros morceaux plusieurs fois.
5. Afin que la température s'égalise, laisser reposer les aliments décongelés pendant 10 à 60 minutes à température ambiante.
Si vous décongelez de la volaille, vous pouvez alors retirer les abats. Vous pouvez continuer à transformer la viande même si elle est encore légèrement congelée au cœur.

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Volaille ou morceaux de volaille, 600 g	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 5 ⁶ 2. 10-15 ⁶
Volaille ou morceaux de volaille, 1200 g	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 10 ⁶ 2. 20-25 ⁶
Canard, 2000 g	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 20 ¹⁶ 2. 30-40 ¹⁶
Oie, 4500 g	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 30 ⁷⁶ 2. 60-80 ⁷⁶
Filets, darnes ou tranches de poisson, 400 g	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 5 ⁸ 2. 10-15 ⁸
Poisson entier, 300 g	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Poisson entier, 600 g	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Légumes, par ex. petits pois, 300 g	Récipient ouvert	0	🌀	180	10-15 ⁹
Légumes, par ex. petits pois, 600 g	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 10 ⁹ 2. 9-15 ⁹
Fruits, par ex. framboises, 300 g	Récipient ouvert	0	🌀	180	7-10 ⁹⁸
Fruits, par ex. framboises, 500 g	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 8 ⁹⁸ 2. 5-10 ⁹⁸
Beurre, dégelé, 125 g ¹⁰	Récipient ouvert	0	🌀	90	6-8
Beurre, dégelé, 250 g ¹⁰	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Pain, entier, 500 g	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Pain, entier, 1000 g	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts, 500 g ¹¹¹²	Récipient ouvert	0	🌀	90	10-15
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts, 750 g ¹¹¹²	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc, 500 g ¹¹	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc, 750 g ¹¹	Récipient ouvert	0	🌀	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

¹ Retournez plusieurs fois les aliments.

² Séparez les morceaux de viande en les retournant.

³ Congelez les aliments à plat.

⁴ Enlever la viande déjà décongelée.

⁵ En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.

⁶ Retirez le liquide de décongélation.

⁷ Retournez le mets toutes les 20 minutes.

⁸ Séparez les pièces décongelées.

⁹ Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.

¹⁰ Retirez complètement l'emballage.

¹¹ Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.

¹² Séparez les morceaux de gâteau.

20.7 Réchauffer

Avec votre appareil, vous pouvez réchauffer des mets.

Réchauffer des plats surgelés

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

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













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

1. Retirer les plats cuisinés de leur emballage et les placer dans un récipient adapté au micro-ondes.
2. Répartir les mets à plat dans le récipient.

Les mets plats cuisent plus vite que les mets hauts. Ne pas superposer les aliments les uns sur les autres.

3. Recouvrir les mets d'un couvercle approprié, d'une assiette ou d'un film spécial pour micro-ondes.
4. Placer le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
5. Démarrer le fonctionnement.
6. Retourner ou remuer les mets 2 à 3 fois. Les différents ingrédients du met peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
7. Afin que la température s'égalise, laisser reposer les mets réchauffés de 2 à 5 minutes à température ambiante.

Recommandations de réglage pour réchauffer des plats surgelés

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Soupe, surgelée, 400 g	Récipient fermé	0		600	8-15
Ragoût/potée, surgelé(e), 500 g	Récipient fermé	0		600	8-13
Ragoût/potée, surgelé(e), 1000 g	Récipient fermé	0		600	20-25
Menu, plat sur assiette, plat cuisiné avec 2-3 composants, surgelé, 300-400 g	Récipient fermé	0		600	11-15
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch, surgelés, 500 g	Récipient fermé	0		600	12-17 ¹
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch, surgelés, 1000 g	Récipient fermé	0		600	25-30 ¹
Gratins, par ex. lasagnes, cannelloni, surgelés, 450 g	Récipient fermé	0		600	10-15
Garnitures, par ex. riz, pâtes, surgelés, 250 g ²	Récipient fermé	0		600	2-5
Garnitures, par ex. riz, pâtes, surgelés, 500 g ²	Récipient fermé	0		600	8-10
Légumes, par ex. petits pois, brocolis, carottes, surgelés, 300 g ³	Récipient fermé	0		600	8-10
Légumes, par ex. petits pois, brocolis, carottes, surgelés, 600 g ³	Récipient fermé	0		600	14-17
Épinards à la crème, surgelés, 500 g ⁴	Récipient fermé	0		600	11-16 ⁵

¹ Séparez les morceaux de viande en remuant.

² Ajoutez un peu de liquide aux aliments.

³ Ajoutez de l'eau dans le récipient de façon à recouvrir le fond.

⁴ Faites cuire les aliments sans ajouter d'eau.

⁵ Remuez les mets de temps en temps.

Réchauffer des mets

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

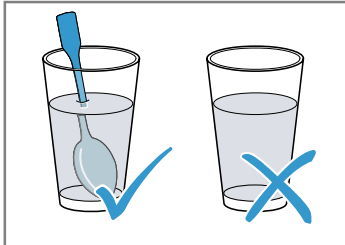
Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. Le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

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

**ATTENTION !**

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

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

1. Retirer les plats cuisinés de leur emballage et les placer dans un récipient adapté au micro-ondes.
2. Répartir les mets à plat dans le récipient. Les mets plats cuisent plus vite que les mets hauts. Ne pas superposer les aliments les uns sur les autres.
3. Recouvrir les mets d'un couvercle approprié, d'une assiette ou d'un film spécial pour micro-ondes, si cela est indiqué dans le tableau.
4. Placer le récipient sur le fond du compartiment de cuisson. Si vous activez la fonction vapeur, placez alors le récipient sur la lèchefrite en verre à la hauteur d'enfournement 3 et remplissez le réservoir d'eau.
5. Démarrer le fonctionnement.
6. Retourner ou remuer les mets de temps en temps. Les différents ingrédients du met peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
7. Contrôler la température.
8. Afin que la température s'égalise, laisser reposer les mets réchauffés de 2 à 5 minutes à température ambiante.

Recommandations de réglage pour réchauffer

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait, 150 ml ¹	Récipient ouvert	0	🌀	360	-	0,5-1,5 ²³
Boissons, 200 ml ⁴	Récipient ouvert	0	🌀	1000	-	1-2 ⁵⁶
Boissons, 500 ml ⁴	Récipient ouvert	0	🌀	1000	-	4-5 ⁵⁶
Potage, 2 tasses de 175 g	Récipient ouvert	0	🌀	600	-	3-4
Potage, 4 tasses de 175 g	Récipient ouvert	0	🌀	600	-	6-8
Poisson ou morceaux de viande en sauce, 500 g ⁷	Récipient fermé	0	🌀	600	-	7-10
Menu, plat sur assiette, plat cuisiné à 2 ou 3 composants, 400 g	Récipient ouvert	0	🌀+🌊	360	3	9-14
Ragoût/potée, 400 g	Récipient fermé	3	🌀	600	-	6-8
Ragoût/potée, 800 g	Récipient fermé	0	🌀	600	-	8-11
Légumes, 150 g	Récipient ouvert	3	🌀+🌊	360	3	3-5
Légumes, 300 g	Récipient ouvert	3	🌀+🌊	360	3	4-7

- ¹ Réchauffez la nourriture pour bébé sans tétine ni couvercle.
- ² Remuez toujours bien les aliments après les avoir réchauffés.
- ³ Contrôlez impérativement la température.
- ⁴ Placez une cuillère dans le verre.
- ⁵ Ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées.
- ⁶ Contrôlez les aliments en cours de cuisson.
- ⁷ Séparez les tranches de viande.

20.8 Gâteaux, petites pâtisseries et pain

Votre appareil vous permet de cuire des gâteaux, des petites pâtisseries et du pain.

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

Conseils de préparation pour cuire de la pâtisserie en combinaison avec le micro-ondes

- Si vous cuisez de la pâtisserie en combinaison avec le micro-ondes, vous pouvez considérablement raccourcir le temps de cuisson.
- Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes.
- En mode combiné, vous pouvez utiliser les moules usuels en métal.

Conseils de préparation pour cuire avec la fonction vapeur

- Certains plats seront plus croustillants avec la fonction vapeur. Leur surface devient plus brillante et ils se dessèchent moins.
- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « MAX ». S'il n'y a plus d'eau, votre plat continue à cuire avec le mode de cuisson réglé sans ajout de vapeur.

Conseils de préparation pour produits surgelés

- Retirez entièrement le plat de son emballage.
- Retirez la glace des mets.
N'utilisez pas de produits congelés fortement glacés.
- Les produits surgelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.









Conseils de préparation pour pain et petits pains

ATTENTION !

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

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- Mettez en marche la fonction vapeur pour la chaleur tournante.
- Les valeurs de réglage pour la pâte à pain s'appliquent aussi bien pour la pâte cuite sur la plaque à pâtisserie que pour la pâte cuite dans un moule à cake.

Recommandations de réglage pour gâteaux dans des moules

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Gâteau quatre-quarts, simple	Moule en forme de cuvette, à savarin ou moule à cake	1		160-170	-	60-80 ¹
Gâteau quatre-quarts fin, par ex. gâteau sablé	Moule en forme de cuvette, à savarin ou moule à cake	1		150-160	-	60-70 ¹
Gâteau aux noix	Moule démontable Ø 26 cm	1		170-180	90	30-35
Fond de tarte en pâte à cake	Moule à tarte	1		160-170	-	35-45
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Tarte aux fruits ou au fromage blanc en pâte brisée	Moule démontable Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50 ¹
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake	Moule démontable ou à kouglof	1		170-190	90	30-45
Gâteaux salés, par ex. quiche ou tarte à l'oignon	Moule démontable Ø 26 cm	2		160-180	90	50-70

¹ Laisser refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four.

Recommandations de réglage pour gâteaux cuits sur plaque à pâtisserie

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

¹ Préchauffer l'appareil.

Recommandations de réglage pour petites pâtisseries et petits gâteaux secs

Plat	Accessoires/réceptacles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Petits gâteaux secs	Lèche frite en verre	2		150-170	20-35
Meringue	Lèche frite en verre	2		100	90-120
Macarons	Lèche frite en verre	2		110	35-45
Feuilletés	Lèche frite en verre	2		170-180	35-45

Recommandations de réglage pour pain et petits pains

Plat	Accessoires/réceptacles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Niveau de vapeur	Durée en min.
Pain, 1 kg	Lèche frite en verre	1		1. 230 ¹	1. -	1. 3	1. 10-15
				2. 190-200 ¹	2. -	2. -	2. 30-45
Pain, 1,5 kg	Moule à cake	0		1. 230 ¹	1. -	1. 3	1. 10-15
				2. 200-210 ¹	2. -	2. -	2. 40-50
Petits pains, par ex. petits pains blancs	Lèche frite en verre	1		200-210 ¹	-	3	25-35
Pain de mie, 12 tranches	Grille	3		-	3	-	3-6

¹ Préchauffer l'appareil.

Plat	Accessoires/réceptacles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Niveau de vapeur	Durée en min.
Pain de mie, 4 tranches	Grille	3	~~~~	-	3	-	3-6
Gratiner des toasts, 2 à 4 tranches	Grille + Lèche frite en verre	3+1	~~~~	-	3	-	8-10

¹ Préchauffer l'appareil.

Conseils pour la pâtisserie

Si la cuisson ne donne pas les résultats escomptés, voici quelques conseils.

Problème	Conseil
Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier si l'extérieur du moule est propre. ■ Modifier la position du moule dans le compartiment de cuisson. ■ Continuer la cuisson sans micro-ondes et allonger la durée de cuisson.
Vous souhaitez vérifier si la pâtisserie est cuite ?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Piquer une brochette en bois sur le point le plus haut de la pâtisserie. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, la pâtisserie est prête.
Votre pâtisserie s'affaisse.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier les ingrédients ajoutés et suivez les conseils de préparation figurant dans la recette. ■ Utiliser moins de liquide. Ou : ■ Réduire la température de cuisson de 10 °C et prolonger le temps de cuisson.
Votre pâtisserie est plus haute au centre et plus basse sur les bords.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Graisser uniquement le fond du moule démontable. ■ Après la cuisson, démouler avec précaution la pâtisserie à l'aide d'un couteau.
Vos petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laisser un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce de pâtisserie. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pâtisseries lèvent et dorent de tous les côtés.

Problème	Conseil
Votre pâtisserie est trop claire dans l'ensemble.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier la hauteur d'enfournement et l'accessoire. ■ Augmenter la température de cuisson. Ou : ■ Allonger le temps de cuisson.
Votre pâtisserie en moule ou en moule à cake est plus foncée à l'arrière.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Placer le moule au centre.
Votre pâtisserie est trop foncée.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réduire la température de cuisson et prolonger le temps de cuisson.
Votre gâteau a doré de manière irrégulière.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réduire la température de cuisson. ■ Découper le papier de cuisson aux bonnes dimensions. ■ Placer le moule au centre. ■ Former des petites pâtisseries de même taille et de même épaisseur.

Problème	Conseil
Votre pâtisserie n'est pas encore cuite à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réduire la température de cuisson et prolonger le temps de cuisson. ▪ Ajouter moins de liquide. <p>Pour un gâteau avec une garniture fondante :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Précuire le fond. ▪ Parsemer le fond cuit d'amandes ou de chapelure. ▪ Placer la garniture sur le fond.
Votre pâtisserie ne se démoule pas une fois renversée.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Après la cuisson, laisser refroidir le gâteau pendant 5 - 10 minutes. ▪ Détacher les bords du gâteau avec précaution à l'aide d'un couteau. ▪ Renverser à nouveau le gâteau et couvrir le moule plusieurs fois d'une serviette humide et froide. ▪ La prochaine fois, graisser le moule et saupoudrer de chapelure.




20.9 Soufflés et gratins

Vous pouvez préparer des soufflés et des gratins dans votre appareil.

Conseils de préparation pour soufflés et gratins

- L'état de cuisson d'un soufflé dépend de la taille du récipient et de la hauteur du soufflé. Pour des soufflés et gratins, utilisez un plat à gratin d'une hauteur de 4 à 5 cm. Dans un récipient étroit et haut, les mets mettront plus de temps à cuire et seront plus foncés sur le dessus.
- Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes.
- Référez-vous aux niveaux d'enfournement indiqués.
- Laissez continuer les soufflés et gratins cuire encore 5 minutes dans le four éteint.

Recommandations de réglage pour soufflés et gratins

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

20.10 Volaille, viande et poisson

Votre appareil vous permet de préparer de la volaille, de la viande et du poisson.

Conseils de préparation de cuisson dans un récipient

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Si un récipient en verre chaud est placé sur une surface humide ou froide, le verre peut se briser.

- ▶ Posez le récipient en verre chaud sur un support sec.

- Utilisez uniquement un récipient adapté à l'utilisation que vous en faites. Des récipients en verre sont les plus appropriés. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

- Les faitouts lisses en acier inox ou aluminium ne conviennent pas pour une utilisation au micro-ondes.
Dans une application conventionnelle, les faitouts lisses réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptés que dans certaines conditions.
La volaille, la viande et le poisson cuit lentement et dore moins.
Utilisez une température plus élevée et un temps de cuisson plus long pour une cuisson conventionnelle.
- Respectez les indications du fabricant de votre récipient.

Récipient ouvert

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

Récipient fermé

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

Conseils de préparation pour cuire en combinaison avec le micro-ondes

- Si vous cuisez en combinaison avec le micro-ondes, vous pouvez considérablement raccourcir le temps de cuisson.
- Le temps de cuisson pour la cuisson au micro-ondes dépend du poids total.
Si vous souhaitez préparer une quantité différente de celle indiquée, la règle de base est utile : « une quantité double nécessite presque deux fois plus de temps de cuisson ».
- Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes.
- Les plats à rôtir en métal ou les cocottes ovales en terre cuite ne conviennent que pour frire sans micro-ondes.

Conseils de préparation pour cuire avec la fonction vapeur

- Certains plats seront plus croustillants avec la fonction vapeur. Leur surface devient plus brillante et ils se dessèchent moins.
- Utilisez un récipient ouvert.
- Utilisez un récipient résistants à la chaleur et à la vapeur.
- Activez la fonction vapeur, comme indiqué dans le tableau des réglages.
- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « MAX ». S'il n'y a plus d'eau, votre plat continue à cuire avec le mode de cuisson réglé sans ajout de vapeur.

Conseils de préparation pour cuire à la vapeur sur le récipient de cuisson à la vapeur

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

- Pour varier le goût, vous pouvez saisir la viande avant de la faire cuire à la vapeur pour réduire le temps de cuisson. Les morceaux plus gros demandent une durée de cuisson plus longue. Vous ne devez pas retourner les morceaux de viande.
- Pour cuire à la vapeur la volaille, la viande ou le poisson, placez le plat cuisiné sur le récipient de cuisson à la vapeur dans la lèchefrite en verre et insérez cette dernière au niveau d'enfournement 3.
- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « MAX ». Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement, ce dernier sera interrompu. Vous en serez informé sur l'affichage.

Conseils de préparation pour griller

ATTENTION !

- Les aliments acides peuvent endommager la grille
- ▶ Ne placez pas d'aliments acides, tels que des fruits ou des grillades assaisonnées avec de la marinade acide, directement sur la grille.
 - Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne jamais se servir du gril avec la porte de l'appareil ouverte.
 - Placez la pièce à griller directement sur la grille. Insérez par ailleurs la lèchefrite en verre en-dessous de la grille combinée. Cela permettra de recueillir la graisse.
 - Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doront ainsi de manière uniforme et resteront bien juteux.
 - Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince pour grillade. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et se dessèchera.
 - Salez la viande uniquement une fois grillée. Le sel absorbe l'eau de la viande.

Remarque : Les barres de l'élément chauffant du gril s'allument et s'éteignent sans cesse, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.

La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Remarque pour les personnes allergiques au nickel!
Dans de rares cas, de faibles traces de nickel peuvent se retrouver dans les aliments.

Valeurs de réglage recommandées

- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid d'une volaille, d'un morceau de viande ou de poisson non farci(e) et prêt(e) à cuire, qui sort du réfrigérateur.
- Le tableau fournit des indications de poids pour la volaille, la viande et le poisson. Si vous souhaitez préparer un poisson, une viande ou une volaille lourds, utilisez dans tous les cas une température plus basse. En présence de plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent être approximativement de la même taille.
- Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doront ainsi de manière uniforme et resteront bien juteux.
- Plus une volaille, une viande ou un poisson est gros(se), plus la température doit être basse et plus long le temps de cuisson.

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

Conseils de préparation pour volaille

- Piquez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes. Cela permet au gras de s'écouler.
- Coupez la peau au niveau du magret du canard.
- Ne retournez pas le magret.
- Lorsque vous retournez la volaille, veillez avant tout à ce que la poitrine ou la peau soient en-dessous.

Conseils de préparation pour viande

- Arrosez la viande maigre à votre convenance avec de la graisse ou recouvrez-la de tranches de lard.
- Ajoutez un peu de liquide pour cuire de la viande maigre. Le fond du récipient en verre doit être tout juste recouvert.
- Découpez la couenne en croix.
- Une fois le rôti prêt, laissez-le reposer encore 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Le jus de viande sera mieux réparti. Enveloppez le rôti dans du papier aluminium. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans le temps de cuisson indiqué.

- Il est plus commode de préparer des rôtis et des viandes braisées dans un récipient. Vous pouvez retirer le rôti et le récipient plus facilement du compartiment de cuisson et préparer la sauce directement dans le récipient.
- La quantité de liquide dépend du type de viande, du matériau du récipient et de l'utilisation d'un couvercle. Si vous préparez de la viande dans un plat en émail ou en métal foncé, il convient d'ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.
- Pendant la cuisson, le liquide s'évapore dans le récipient. Si nécessaire, ajoutez du liquide avec précaution.
- La distance entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.
- Pour les viandes braisées, précuisez d'abord la viande, si besoin. Pour le fond de cuisson, ajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou similaire. Le fond du récipient doit être recouvert de 1 à 2 cm de haut.

Conseils de préparation pour poisson

- Vous n'avez pas besoin de retourner un poisson entier.
- Si vous souhaitez cuire du poisson sur la grille combinée, badigeonnez-la auparavant d'un peu d'huile, cela permettra de retirer le poisson plus facilement.
- Vous saurez que le poisson est cuit lorsque la nageoire dorsale se détache facilement.

Recommandations de réglage pour volaille

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position grill	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Poulet entier, cuit, 1,3 kg	Récipient fermé	0		-	-	600	-	25-35 ¹
Poulet entier, rôti, 1,3 kg	Récipient ouvert	0	+	190	-	360	3	40-45 ²³⁴
Morceaux de poulet, par ex. quarts de poulet, 800 g	Récipient ouvert	0	+	190	-	180	-	20-35 ⁵⁶³
Magret de canard, 500 g	Grille + Lèche frite en verre	3+2	+ +	-	3	180	3	10-12 ⁶³
Magret d'oie, cuisses d'oie, 700-900 g	Récipient ouvert	0	+	-	2	180	-	30-40 ⁷³

¹ Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.

² Placez le côté blanc vers le haut.

³ Ne retournez pas les aliments.

⁴ Laissez reposer 5 minutes.

⁵ Piquez la peau.

⁶ Placez le côté peau vers le haut.

⁷ Utilisez un récipient haut et ouvert.

Recommandations de réglage pour viande

Plat	Accessoires/réceptacles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Rôti de bœuf à braiser, 1 kg	Réceptacle fermé	0		160-170	-	180	-	80-90
Rosbif, saignant, 1,5 kg	Réceptacle ouvert	0		180-190	-	180	-	30-40 ¹²
Steaks de bœuf, 2-3 cm d'épaisseur, 2-3 pièces, chacune de 200 g	Grille + Lèche frite en verre	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Viande de porc sans couenne, par ex. échine, 750 g	Réceptacle ouvert	0		170-180	-	360	3	25-35 ²
Viande de porc avec couenne, par ex. épaule, 1 kg ³	Réceptacle ouvert	0		170-80	-	180	3	60-80 ⁴²
Filet de porc 500-600 g	Réceptacle ouvert	0		180-190	-	180	-	35-40 ²
Steak d'échine de porc, 2-3 cm d'épaisseur, 2-3 pièces, chacune de 120 g	Grille + Lèche frite en verre	3+1		1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15
Saucisses à griller 4-6 pièces, chacune de 150 g	Grille + Lèche frite en verre	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Rôti de viande hachée, 750 g	Réceptacle ouvert	0		190	-	360	3	15-20 ²

¹ Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.

² Pour finir, laissez reposer 10 minutes.

³ Incisez la couenne.

⁴ Ne retournez pas les aliments.

Recommandations de réglage pour poisson

Plat	Accessoires/réceptacles	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Filet de poisson, frais 400 g	Lèche frite en verre + Réceptacle de cuisson à la vapeur	3		-	-	-	3	15-17
Filets de poisson, surgelés, 400 g	Réceptacle fermé	3		-	-	-	3	18-20

Plat	Accessoires/réceptifs	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Filets de poisson, surgelés, 800 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3	☰	-	-	-	3	23-25
Filet de poisson, gratiné, 500 g	Récipient ouvert	0	☰+☰	-	3	600	-	10-15
Darnes de poisson, 2-3 pièces, chacune de 150 g	Grille + Lèche frite en verre	3+1	☰	-	3	-	-	8-12
Poisson entier, par ex. truites, 2-3 pièces, chacune de 300 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3	☰	-	-	-	3	18-22

Astuces pour rôtir et braiser

Si le rôti et le braisage ne réussit pas tout de suite, voici quelques conseils.

Problème	Conseil
Votre rôti est trop cuit et la croûte est brûlée par endroits.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier si le bon niveau d'enfournement est sélectionné. ▪ Régler une température inférieure. ▪ Réduire la durée de cuisson.
Votre rôti est trop sec.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier si le bon niveau d'enfournement est sélectionné. ▪ Régler une température inférieure. ▪ Réduire la durée de cuisson.
La croûte de votre rôti est trop fine.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Augmenter la température. Ou : ▪ Après la fin de la durée de cuisson, allumer brièvement le gril.
La sauce de votre rôti est brûlée.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Choisir un récipient plus petit. ▪ Ajouter plus de liquide lors du rôtiage.

Problème	Conseil
La sauce de votre rôti est trop claire et aqueuse.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Choisir un récipient plus grand pour une évaporation plus importante de liquide. ▪ Ajouter moins de liquide lors du rôtiage.
Lorsque vous braisez de la viande, celle-ci brûle.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier si le récipient et le couvercle sont compatibles et se ferment bien. ▪ Diminuer la température. ▪ Ajouter du liquide pendant le braisage.

20.11 Légumes et garnitures

Votre appareil vous permet de préparer des légumes et des garnitures.

Conseils de préparation pour le micro-ondes

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

Conseils de préparation pour la cuisson à la vapeur

- Pour la cuisson à la vapeur, utilisez la lèche-frite en verre et le récipient de cuisson à la vapeur.
- Regardez les tailles de pièces indiquées dans le tableau des réglages. En cas de pièces plus petites, le temps de cuisson est plus court, il est plus long si les pièces sont plus grosses.
- La qualité et le degré de maturation influencent également le temps de cuisson. Les valeurs données ne sont donc que des lignes directrices.









- Répartissez toujours les aliments uniformément dans le récipient. Si les couches sont de hauteur différente, elles ne cuisent pas régulièrement.
- Ne déposez pas les aliments sensibles à la pression à un niveau trop haut sur le récipient de cuisson à la vapeur.

- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « MAX ». Si le réservoir d'eau se vide pendant le fonctionnement, ce dernier sera interrompu. Vous en serez informé sur l'affichage.

Conseils de préparation pour couscous

- Ajoutez de l'eau ou un autre liquide suivant les proportions indiquées. Par exemple, rajoutez 200 ml de liquide selon un rapport de 1:2, pour 100 g de couscous, .

Recommandations de réglage pour légumes et garnitures

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Artichauts, entiers, frais	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	3	35-40
Épinards en branches, frais, 250 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	3	5-7
Chou-fleur, entier, frais	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	2		-	-	3	28-35
Brocolis, entier, frais, 500 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	2		-	-	3	20-23
Fleurs de brocoli, surgelées, 500 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	3	14-16
Légumes, frais, 250 g	Récipient fermé	0		-	600	-	6-10 ¹
Légumes, frais, 500 g	Récipient fermé	0		-	600	-	10-15 ¹
Épis de maïs, frais, 2 pièces	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3		-	-	3	25-35

¹ Remuez le mets de temps en temps.

Plat	Accessoires/ré- cipients	Hauteur d'enfourne- ment	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Macédoine de légumes, surgelée, 250 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3	⋈	-	-	3	12-15
Carottes en rondelles cuites à la vapeur, 500 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3	⋈	-	-	3	18-20
Rondelles de poireau, fraîches, 500 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3	⋈	-	-	3	10-12
Haricots verts, frais, 500 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3	⋈	-	-	3	18-20
Betterave rouge entière, 500 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3	⋈	-	-	3	50-60
Asperges, vertes, 250 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3	⋈	-	-	3	10-15
Courgettes, en rondelles, cuites à la vapeur, 500 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3	⋈	-	-	3	12-14
Pommes de terre, coupées en quartiers, 250 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3	⋈	-	-	3	28-30
Pommes de terre, coupées en quartiers, 500 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3	⋈	-	-	3	30-32

¹ Remuez le mets de temps en temps.

Plat	Accessoires/ré- cipients	Hauteur d'enfourne- ment	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de vapeur	Durée en min.
Pommes de terre, coupées en quartiers, 750 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3	☁	-	-	3	32-35
Frites, surgelées	Lèche frite en verre	2	☁	190-210	-	-	30-40
Röstis, surgelés	Lèche frite en verre	2	☁	190-210	-	-	25-35
Croquettes, surgelées	Lèche frite en verre	2	☁	190-210	-	-	25-35
Riz 125 g + 300 ml d'eau	Récipient fermé	0	☁	-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4-6 2. 12-15
Riz 250 g + 500 ml d'eau	Récipient fermé	0	☁	-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Couscous, 1:2	Lèche frite en verre	3	☁	-	-	3	3-10

¹ Remuez le mets de temps en temps.

20.12 Desserts

Avec votre appareil, vous pouvez préparer des desserts.

Conseils de préparation pour riz au lait

- Versez du lait dans les proportions indiquées. Rajoutez par ex. 250 ml de lait selon un rapport de 1:2,5 pour 100 g de riz au lait.

Recommandations de réglage pour desserts

Plat	Accessoires/ré- cipients	Hauteur d'enfourne- ment	Mode de cuisson	Puissance du micro-ondes en W	Niveau de va- peur	Durée en min.
Flan au caramel	Lèche frite en verre + Ramequins à soufflé	3	☁	-	3	40 – 50
Petits pains blancs à la vapeur	Lèche frite en verre	3	☁	-	2	20 – 25
Riz au lait 1:2,5 ¹	Lèche frite en verre	3	☁	-	3	30 – 40
Fruits, compote, 500 g	Lèche frite en verre	3	☁	-	3	9 – 12
Pop-corn pour micro-ondes, 1 sachet de 100 g	Récipient fermé	0	☁	600	-	3 – 5
Entremets, par ex. flan instantané, 500 ml	Récipient fermé	0	☁	600	-	5 – 8 ²

¹ Ajoutez du lait dans les proportions indiquées.

² Remuez le mets de temps en temps.

20.13 Plats tests

Ces aperçus ont été élaborés pour des instituts de contrôle, en vue de faciliter le contrôle de l'appareil selon la norme EN 60350-1:2013 et IEC 60350-1:2011 et selon la norme EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cuire des pâtisseries

Veillez tenir compte de ces informations lorsque vous cuisinez des plats tests.

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Veuillez noter les indications de préchauffage figurant dans les recommandations de réglage. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Pour la cuisson, réglez d'abord la plus faible des températures indiquées.
- Placez les moules sur la grille combinées.

Recommandations de réglage pour cuisson de pâtisserie

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Lèche frite en verre	2		160-170	30-35
Petits gâteaux	Lèche frite en verre	2		160-170 ¹	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

¹ Préchauffer l'appareil 5 minutes.

Préparation au micro-ondes

Veillez tenir compte de ces informations lorsque vous préparez des plats tests au micro-ondes.

Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes.

Recommandations de réglage pour décongeler au micro-ondes

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Décongélation de viande, 500 g	Récipient ouvert	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

Recommandations de réglage pour cuire au micro-ondes

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Crème aux œufs, 1000 g	Récipient ouvert	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Génoise, 475 g	Récipient ouvert	0		600	8-10
Boulettes de viande, 900 g	Récipient ouvert	0		600	20-25

Recommandations de réglage pour cuire au micro-ondes combiné

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Position gril	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min.
Gratin de pommes de terre	Récipient ouvert	0		-	1	360	25-32
Gâteau, 700 g	Récipient ouvert	1		190-200	-	180	20-27
Poulet	Récipient ouvert	0		190	-	360	30-45 ¹²³

¹ Placez le côté blanc vers le bas.

² Utilisez un récipient haut sans couvercle.

³ Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.

Cuire à la vapeur

Veillez tenir compte de ces informations lorsque vous faites cuire des plats tests à la vapeur.

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

Recommandations de réglage pour cuire à la vapeur

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Niveau de vapeur	Durée en min.
Petits pois, surgelés, 1000 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3	☁	3	-
Brocoli, frais, 300 g	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3	☁	3	10-12
Brocoli, frais, un récipient	Lèche frite en verre + Récipient de cuisson à la vapeur	3	☁	3	16-18

Griller

Veillez tenir compte de ces informations lorsque vous faites griller des plats tests.

- Insérez la lèchefrite en verre en-dessous de la grille combinée. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste plus propre.
- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.

Recommandations de réglage pour griller

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Position gril	Durée en min.
Toast, doré	Grille	3	☁	3	4-5
Hamburger de bœuf, 12 pièces	Grille + Lèche frite en verre	3+1	☁	3	35-45 ¹

¹ Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.

21 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



⚠ 21.1 Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

- La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le

monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

- Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries dues au transport.
- Avant la mise en service, retirer le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.
- Respecter la notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 90 °C, la façade des meubles adjacents jusqu'à 65 °C.

- Ne pas installer l'appareil derrière une porte de meuble nid derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.
- Réaliser des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlever les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les pièces accessibles lors de l'installation peuvent présenter des arêtes vives et provoquer des coupures.

- ▶ Portez des gants de protection.

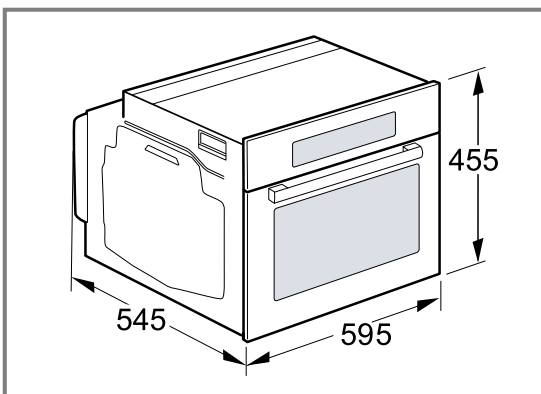
⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multi-prise.

21.2 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil

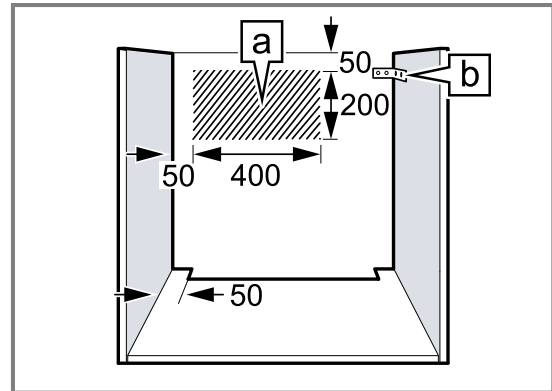


21.3 Meuble d'encastrement

Cet appareil est conçu uniquement pour être encastré. Cet appareil n'est pas conçu comme appareil de table ni pour être utilisé à l'intérieur d'une armoire. Assurez-vous que le meuble d'encastrement n'a pas de paroi derrière l'appareil. Maintenir une distance d'au moins 35 mm entre le mur et le plancher de l'armoire ou bien la paroi arrière de l'armoire située au-dessus. Assurez-vous que le meuble d'encastrement dispose sur le devant d'un orifice d'aération de 50 cm². Pour l'orifice d'aération, découper le bandeau du socle ou fixer une grille de ventilation. S'assurer que le meuble d'encastrement sans découpe de ventilation dispose d'un orifice de ventilation de 200 cm² au niveau arrière des panneaux de côté.

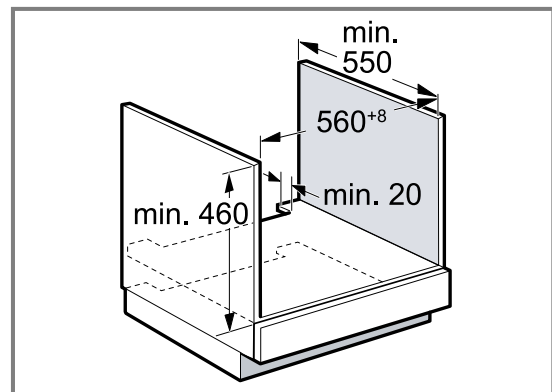
Ne pas couvrir les fentes d'aération ni les orifices d'aspiration. S'assurer que la prise de raccordement se trouve dans la zone de la surface hachurée [a] ou à l'extérieur du cadre d'encastrement.

Les meubles non fixés doivent être fixés au mur au moyen d'une équerre usuelle du commerce [b].



21.4 Installation sous un plan de travail

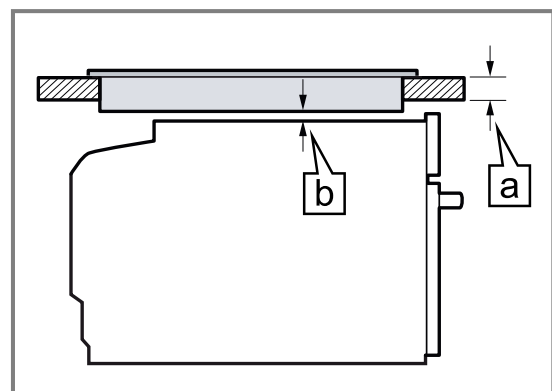
Observez les cotes d'encastrement et les distances de sécurité lors de l'installation sous un plan de travail. Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation.



Le plan de travail doit être fixé sur le meuble d'encastrement.

21.5 Installation sous une table de cuisson

Si l'appareil est encastré sous une table de cuisson, les dimensions minimales doivent être respectées, y compris la sous-structure si nécessaire.



En raison de la distance minimale nécessaire [b], l'épaisseur minimale du plan de travail qui en découle est [a].

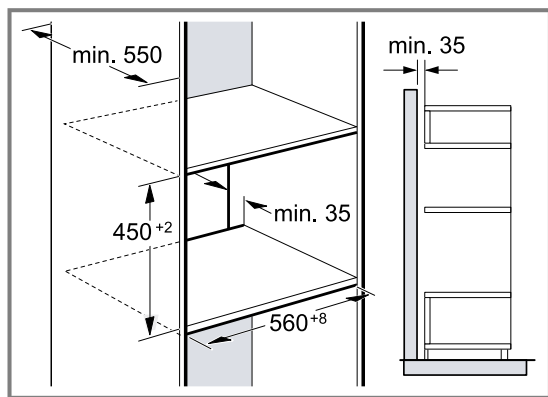
Type de table de cuisson	[a] monté en mm	[a] affleurant en mm	[b] en mm
Table de cuisson induction	48	49	5
Table de cuisson induction pleine surface	58	59	5

Respecter les instructions de montage de la table de cuisson.

Remarque : Non adapté pour une installation sous une table gaz ou une table électrique.

21.6 Installation dans un meuble haut

Respectez les cotes d'encastrement et les distances de sécurité dans le placard vertical. Pour la ventilation de l'appareil, les planchers intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation.



Si le meuble haut possède un panneau arrière en plus des panneaux arrière préfabriqués, celui-ci doit être enlevé.

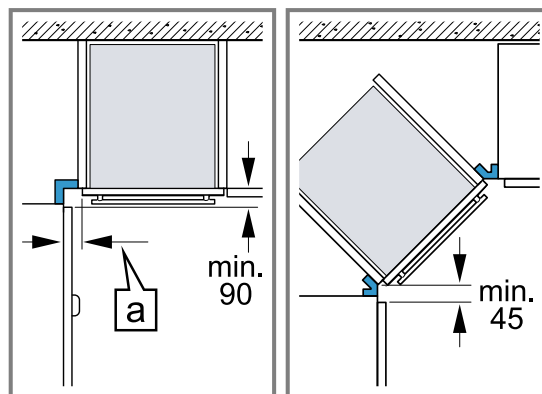
Encastrez l'appareil uniquement à une hauteur permettant de retirer sans problème les accessoires.

21.7 Combinaison avec tiroir chauffant

Montez d'abord le tiroir chauffant. Respectez les instructions de montage du tiroir chauffant. Introduisez l'appareil dans le meuble d'encastrement sur le tiroir chauffant. En l'introduisant, n'endommagez pas le bandeau du tiroir chauffant.

21.8 Installation dans un angle

Respecter les cotes d'encastrement et les distances de sécurité lors d'une installation dans un angle.



Afin de pouvoir ouvrir la porte de l'appareil, respectez les dimensions minimales en cas d'installation dans un angle. La dimension [a] dépend de l'épaisseur de la façade du meuble et de la poignée.

21.9 Branchement électrique

Respectez les présentes consignes pour pouvoir effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !

L'appareil contient des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer sur des implants électroniques, par exemple des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.

- ▶ Les personnes portant un implant électronique doivent donc respecter une distance minimum de 10 cm avec l'appareil.
- L'appareil est conforme à la classe de protection I et ne peut être utilisé qu'avec une prise à conducteur de protection.
- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance figurant sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.
- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.
- Afin d'éviter les risques, un cordon d'alimentation secteur endommagé doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou une personne qualifiée comparable.
- L'installation doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

Raccordement électrique de l'appareil

Remarque : L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise avec fiche de contact de sécurité installée de manière réglementaire.

1. Raccorder le connecteur du cordon d'alimentation secteur à l'appareil. Vérifier le bon positionnement du connecteur de l'appareil.
2. Brancher la fiche secteur de l'appareil dans une prise de courant proche de l'appareil. Après le montage de l'appareil, s'assurer que la prise du cordon d'alimentation secteur est librement accessible. Si la fiche du cordon d'alimentation secteur n'est pas librement accessible, un dispositif de

sectionnement tous pôles doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux réglementations d'installation.

Raccordement électrique de l'appareil sans connecteur à fiche de contact de sécurité

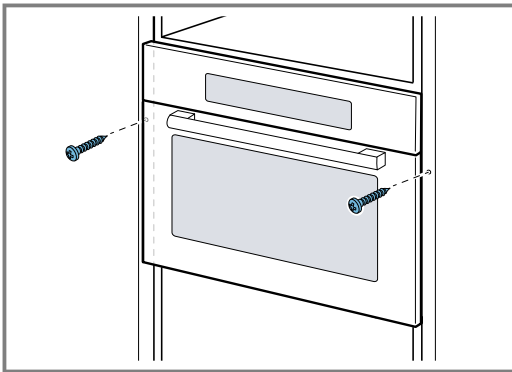
Remarque : Seul du personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Un dispositif de sectionnement doit être intégré dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

1. Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement.
L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.
2. Effectuez le raccordement selon le schéma de raccordement.
Pour la tension, reportez-vous à la plaque signalétique.
3. Raccorder les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur :
 - vert-jaune : conducteur de protection \oplus
 - bleu = (neutre) conducteur neutre
 - marron = phase (conducteur externe)

21.10 Installation de l'appareil

1. Aligner l'appareil exactement à l'horizontale en utilisant le niveau à bulle.
2. Pousser l'appareil jusqu'au fond.
3. Aligner l'appareil horizontalement et au centre.
4. Visser l'appareil au meuble.



5. Retirer le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.

Remarque : Ne pas obstruer l'écart entre le plan de travail et l'appareil par des baguettes supplémentaires. Ne pas fixer de baguettes de protection thermique sur les panneaux de côté du meuble d'encastrement.

21.11 Dépose de l'appareil

1. Mettre l'appareil hors tension.
2. Desserrer les vis de fixation.
3. Soulever légèrement l'appareil et le retirer complètement.

Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	57
2	Prevenzione di danni materiali	61
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	63
4	Conoscere l'apparecchio	63
5	Accessori	68
6	Prima del primo utilizzo	69
7	Comandi di base	69
8	Microonde	70
9	MicroCombi	72
10	Grill	73
11	Vapore	74
12	Programmazione automatica	77
13	Funzioni durata	82
14	Impostazioni di base	83
15	Pulizia e cura	84
16	Funzione pulizia	86
17	Sistemazione guasti	87
18	Smaltimento	89
19	Servizio di assistenza clienti	89
20	Funziona così	90
21	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	108
21.1	Montaggio sicuro	108



1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

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

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio.

L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- Nelle abitazioni private o in situazioni simili come ad esempio: nelle cucine per i collaboratori che lavorano in negozi, uffici e altri settori commerciali; nei poderi agricoli; da parte di clienti di alberghi e altre soluzioni abitative; nei bed & breakfast.
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- con un timer esterno o un comando a distanza separato.

Questo apparecchio soddisfa la norma EN 55011 o CISPR 11. Si tratta di un prodotto del Gruppo 2, Classe B. Gruppo 2 significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento di alimenti. Classe B indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati.

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

1.4 Utilizzo sicuro

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

→ "Accessori", Pagina 68

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura.
- ▶ Se si riscontra del fumo, spegnere l'apparecchio o staccare la presa e mantenere lo sportello chiuso per soffocare le fiamme eventualmente presenti.

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

All'apertura dello sportello dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco.

- ▶ Durante il preriscaldamento e la cottura non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata.
- ▶ Fermare sempre la carta da forno, che deve essere tagliata in modo idoneo, con una stoviglia o una teglia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

L'accessorio o la stoviglia si surriscalda.

- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria. Potrebbero fuoriuscire vapori molto caldi o fiammate.

- ▶ Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica nelle pietanze.
- ▶ Non riscaldare gli alcolici (≥ 15 % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).
- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- ▶ Non toccare mai le parti roventi.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

Aperto lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore.

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- ▶ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello dell'apparecchio, poiché possono graffiare la superficie.

Aperto e chiudendo lo sportello dell'apparecchio le cerniere si muovono e possono bloccarsi.

- ▶ Non toccare mai la zona delle cerniere. I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.
- ▶ Indossare guanti protettivi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

Un isolamento danneggiato del cavo di allacciamento alla rete costituisce un pericolo.

- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *Pagina 89*

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti che possono interferire con gli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina.

- ▶ I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

1.5 Microonde

LEGGERE ATTENTAMENTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E CONSERVARLE PER UN UTILIZZO FUTURO

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso e può causare danni. Ad esempio pantofole, cuscini terapeutici con noccioli o legumi riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore.

- ▶ Non essiccare gli alimenti e non asciugare gli indumenti utilizzando l'apparecchio.
- ▶ Non riscaldare pantofole, cuscini terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panini umidi e simili con l'apparecchio.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.

Gli alimenti, i loro imballaggi e contenitori possono prendere fuoco.

- ▶ Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche.
- ▶ Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.
- ▶ Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
- ▶ Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde.
- ▶ Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.

L'olio può prendere fuoco.

- ▶ Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere facilmente.

- ▶ Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento.

- ▶ Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode.
- ▶ Non cuocere mai molluschi e crostacei.
- ▶ In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo.
- ▶ In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.

Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme.

- ▶ Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio.
- ▶ Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella.
- ▶ Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura.
- ▶ Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.

- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere.

- ▶ Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione.
- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre i piatti dal vano di cottura.

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- ▶ Non toccare mai le parti ad alta temperatura.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

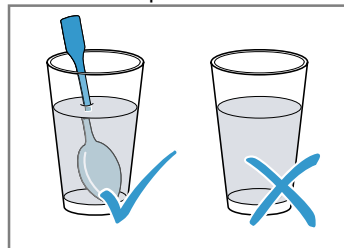
L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso. Ad esempio pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili surriscaldati possono provocare ustioni.

- ▶ Non essiccare gli alimenti e non asciugare gli indumenti utilizzando l'apparecchio.
- ▶ Non riscaldare pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili con l'apparecchio.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente è vietato, per motivi di sicurezza. Il liquido caldo può traboccare o schizzare all'improvviso.

- ▶ Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Le stoviglie non adatte si possono spaccare. Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare.

- ▶ Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.

Stoviglie e recipienti in metallo o con guarnizioni in metallo possono causare la formazione di scintille, in caso di funzionamento esclusivamente a microonde. L'apparecchio viene danneggiato.

- ▶ In caso di funzionamento esclusivamente a microonde non utilizzare mai recipienti in metallo.
- ▶ Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde oppure usare il microonde in combinazione con un tipo di riscaldamento.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

- ▶ Non rimuovere mai il rivestimento esterno.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!

Una scarsa pulizia può danneggiare le superfici dell'apparecchio, ridurre la durata di impiego e portare a situazioni di pericolo, come ad esempio la fuoriuscita dell'energia a microonde.

- ▶ Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze.
- ▶ Tenere sempre puliti vano cottura, guarnizione dello sportello, sportello e fermasportello.

→ "Pulizia e cura", Pagina 84

Se lo sportello del vano di cottura o la guarnizione dello sportello sono danneggiati, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Si potrebbe originare dell'energia a microonde.

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio se lo sportello del vano cottura, la guarnizione dello sportello o l'intelaiatura in plastica sono danneggiati.
- ▶ La riparazione deve essere esclusivamente di competenza del servizio di assistenza clienti.

Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde.

- ▶ Non rimuovere mai il rivestimento esterno.
- ▶ In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

1.6 Vapore

Osservare le presenti indicazioni se si utilizza la funzione a vapore.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

L'acqua presente nel serbatoio può surriscaldarsi molto durante il successivo azionamento dell'apparecchio.

- ▶ Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni azionamento dell'apparecchio con vapore. Nel vano cottura si sviluppa del vapore caldo.
- ▶ Durante l'azionamento dell'apparecchio con vapore non toccare il vano cottura.

Rimuovendo l'accessorio può traboccare del liquido caldo.

- ▶ Rimuovere con cautela l'accessorio caldo indossando sempre un guanto da forno.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Nel vano di cottura, i vapori che si generano dai liquidi infiammabili potrebbero prendere fuoco entrando in contatto con le superfici calde (deflagrazione). Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria, se fuoriescono vapori molto caldi o fiammate.

- ▶ Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche).
- ▶ Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata.

2 Prevenzione di danni materiali**2.1 In generale****ATTENZIONE!**

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco e causare un danno permanente all'apparecchio. A causa della deflagrazione, lo sportello dell'apparecchio potrebbe saltare in aria ed eventualmente cadere. I pannelli dello sportello possono frantumarsi e scheggiarsi. Il vano cottura può deformarsi notevolmente verso l'interno a causa della depressione che si crea.

- ▶ Non riscaldare gli alcolici (≥ 15 % vol.) allo stato non diluito (ad esempio per versarli sopra le pietanze).

L'acqua sul fondo del vano di cottura, durante il funzionamento dell'apparecchio a temperature superiori a 120 °C, può causare danni alla superficie smaltata.

- ▶ Non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua.
- ▶ Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano cottura.

La presenza di acqua nel vano cottura caldo può causare la formazione di vapore. A causa della variazione di temperatura possono verificarsi danni.

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

La presenza di umidità nel vano cottura per lungo tempo causa corrosione.

- ▶ Una volta terminata ogni fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.
- ▶ Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- ▶ Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.

Con il passare del tempo, raffreddare tenendo lo sportello dell'apparecchio aperto danneggia i mobili adiacenti.

- ▶ Dopo il funzionamento ad alte temperatura, il raffreddamento del vano cottura deve avvenire esclusivamente con lo sportello chiuso.
- ▶ Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.
- ▶ Solo dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano cottura per farlo asciugare.

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio lo sportello non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi.

- ▶ Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

Lo sportello dell'apparecchio può danneggiarsi se utilizzato come superficie d'appoggio o per sedersi.

- ▶ Non stare in piedi, sedersi, appendersi o appoggiarsi allo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.

A seconda del tipo di apparecchio, gli accessori possono graffiare il pannello durante la chiusura dello sportello.

- ▶ Inserire sempre gli accessori nel vano cottura fino all'arresto.

2.2 Microonde

Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo del microonde.

ATTENZIONE!

Se il metallo entra in contatto con la parete del vano cottura, si verificano scintille che possono danneggiare l'apparecchio oppure distruggere il vetro interno dello sportello.

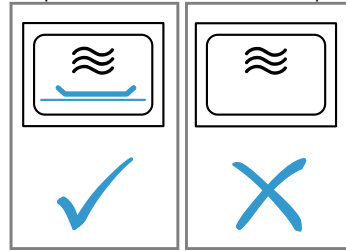
- ▶ I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

Le vaschette di alluminio nell'apparecchio possono provocare scintille. L'apparecchio si danneggia a causa della formazione di scintille.

- ▶ Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio.

Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano cottura comporta un sovraccarico.

- ▶ Non avviare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie.



Più preparazioni consecutive di popcorn per microonde a una potenza troppo elevata può comportare danni al vano cottura.

- ▶ Tra una preparazione e l'altra lasciare raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti.
- ▶ Non impostare mai una potenza del microonde troppo elevata.
- ▶ Utilizzare al massimo 600 watt.
- ▶ Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro.

Le stoviglie non adatte possono causare danni all'apparecchio.

- ▶ Con l'utilizzo del grill, della modalità combinata dei microonde o dell'aria calda, utilizzare solo stoviglie resistenti alle alte temperature.

2.3 Vapore

Osservare le presenti indicazioni durante l'utilizzo della funzione a vapore.

ATTENZIONE!

Gli stampi in silicone non sono indicati per il funzionamento combinato a vapore.

- ▶ Le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore.

Una stoviglia che presenta dei punti arrugginiti può corrodere il vano cottura. Anche le macchie più piccole possono corrodere il vano cottura.

- ▶ Non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti.

I liquidi che gocciolano sporcano il fondo del vano cottura.

- ▶ Per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia, la leccarda universale smaltata o il recipiente di cottura non forato sotto quello forato in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano.

L'acqua calda nel relativo serbatoio può danneggiare il sistema del vapore.

- ▶ Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua fredda.

Il pannello di controllo o le altre superfici delicate vengono danneggiati se la soluzione decalcificante entra in contatto con essi.

- ▶ Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

Il lavaggio del serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie causa dei danni.

- ▶ Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie.
- ▶ Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno morbido e un detergente di uso comune.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Preriscaldare l'apparecchio solo se previsto dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate.

- Non preriscaldare l'apparecchio significa risparmiare fino al 20% di energia.

Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera.

- Questo tipo di stampi assorbe bene il calore.

Durante la cottura, aprire il meno possibile lo sportello dell'apparecchio.

- La temperatura all'interno del vano cottura viene mantenuta e un riscaldamento successivo dell'apparecchio non è necessario.

Cuocere molteplici pietanze direttamente una dietro l'altra o parallelamente.

- Il vano cottura è riscaldato dopo la prima cottura. In questo modo si riduce il tempo di cottura per il dolce successivo.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

- Il calore residuo è sufficiente a ultimare la cottura.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano cottura.

- Non è necessario riscaldare gli accessori in eccesso.

Lasciar scongelare le pietanze surgelate prima della preparazione.

- L'energia viene risparmiata per scongelare le pietanze.

Nota:

L'apparecchio,

- in standby con display attivato, necessita al massimo di 1 W
- in standby con display disattivato, necessita al massimo di 0,5 W

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Pannello di comando



Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.

I particolari illustrati nell'immagine possono variare in base al tipo di apparecchio, ad es. colore e forma.

Selettore funzioni






Con il selettore funzioni è possibile impostare i tipi di riscaldamento e ulteriori funzioni. In alcune varianti dell'apparecchio è possibile abbassare il selettore funzioni. Se si gira il selettore funzioni dalla posizione zero su una funzione, sono necessari alcuni secondi prima che la funzione scelta sia disponibile.

Simbolo	Impostazione	Utilizzo
○	Posizione zero	L'apparecchio è disattivato e si trova in modalità risparmio energetico.
☼	Microonde	Selezionare il funzionamento Microonde.
☁	Vapore	Nel vano cottura viene immesso vapore bollente.
☹	Aria calda	La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore.
☼	Grill	Si riscalda l'intera superficie al di sotto degli elementi grill.
☹	Grill ventilato	La ventola avvolge le pietanze con l'aria calda emessa dall'elemento grill.

Simbolo	Impostazione	Utilizzo
	Decalcificazione	Questa funzione decalcifica l'evaporatore e lo mantiene in ottime condizioni.
	Risciacquo	I tubi dell'unità a vapore vengono risciacquati con l'acqua. Si consiglia di azionare la funzione di risciacquo dopo ogni funzionamento a vapore.
P	Programmi	Per molte ricette è già possibile trovare impostazioni preprogrammate.

Campi touch

I campi touch sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, toccare il campo corrispondente.

Simbolo	Campo touch	Utilizzo
	Microonde	Selezionare i livelli di potenza del microonde oppure attivare la funzione microonde in aggiunta alla funzione Grill o alla funzione Vapore.
	Vapore	Selezionare il livello vapore o la funzione Vapore e attivarli in aggiunta ad un tipo di funzionamento.
P	Programmi	Richiamare la selezione dei programmi e impostare il numero del programma, servendosi del selettore girevole.
	Funzioni durata	Selezionare le funzioni di durata e impostarle con il selettore girevole.
	Preriscaldamento rapido	Attivare/disattivare il preriscaldamento rapido.
°C/kg	Temperatura/peso	Selezionare la temperatura o il peso e impostarla/o con il selettore girevole.
	Start/stop	Avviare o arrestare il funzionamento.




Display

Sul display vengono visualizzati i valori di impostazione aggiornati o le opzioni di selezione.

Il valore che si desidera impostare al momento viene messo in evidenza con una linea rossa sotto il valore da impostare; È possibile modificare direttamente il valore in evidenza utilizzando il selettore girevole.

Elementi del display

Di seguito è riportata una breve spiegazione dei diversi elementi del display.

Simbolo	Nome	Significato
	Contaminuti	Se il simbolo è contrassegnato, sul display viene visualizzato il tempo del contaminuti.
	Durata	Se il simbolo è contrassegnato, sul display viene visualizzata la durata.
	Ora	Se il simbolo è contrassegnato, sul display viene visualizzato l'orario.
h:min	Ore/minuti	La durata viene indicata in ore e minuti.
min:s	Minuti/secondi	La durata viene indicata in minuti e secondi.

Simbolo	Nome	Significato
	Contenitore di raccolta	<p>Il simbolo indica lo stato del contenitore di raccolta.</p> <p>Il simbolo è acceso e la freccia lampeggia:</p> <ul style="list-style-type: none"> Il contenitore di raccolta si trova nel vano serbatoio. Il contenitore di raccolta è pieno. Svuotare il contenitore di raccolta. <p>Il simbolo lampeggia e la freccia no:</p> <ul style="list-style-type: none"> Il contenitore di raccolta non si trova nel vano serbatoio. Spostare il contenitore di raccolta nel vano serbatoio. <p>Il simbolo è acceso e la freccia non si illumina:</p> <ul style="list-style-type: none"> Il contenitore di raccolta si trova nel vano serbatoio. Non è necessario eseguire nessun'altra operazione.
	Serbatoio dell'acqua	<p>Il simbolo indica lo stato del serbatoio dell'acqua.</p> <p>Il simbolo è acceso e la freccia lampeggia:</p> <ul style="list-style-type: none"> il serbatoio dell'acqua si trova nel vano serbatoio. Il serbatoio dell'acqua è vuoto. Riempire il serbatoio dell'acqua. <p>Il simbolo lampeggia e la freccia no:</p> <ul style="list-style-type: none"> il serbatoio dell'acqua non si trova nel vano serbatoio. Spostare il serbatoio dell'acqua nell'apposito vano. <p>Il simbolo è acceso e la freccia non si illumina:</p> <ul style="list-style-type: none"> il serbatoio dell'acqua si trova nel vano serbatoio. Non è necessario eseguire nessun'altra operazione.
	Riscaldamento rapido	Se il simbolo si illumina, il riscaldamento rapido è attivato.
	Decalcificazione	Quando il simbolo si illumina, l'apparecchio deve essere decalcificato.

Indicatore della temperatura

L'indicatore della temperatura mostra l'avanzamento del riscaldamento.



Il termometro rosso a destra in alto sul display indica che l'apparecchio sta scaldando. Se è impostato un tipo di riscaldamento, allora le linee si colorano di rosso

dal basso verso l'alto, man mano che il vano cottura si scalda. Quando è impostato il grill o il vapore, le linee si illuminano subito 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.

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

Modalità Notte

Per risparmiare energia, dalle ore 22 alle ore 5.59 la luminosità dell'indicatore si riduce automaticamente ad un valore più basso.

Selettore girevole

Con il selettore girevole modificare i parametri di impostazione visualizzati sul display.

Per la maggior parte degli elenchi di selezione, ad es. i programmi, dopo l'ultimo punto si ricomincia dall'inizio. In alcuni elenchi di selezione, ad es. la durata, riportare indietro nuovamente il selettore girevole quando è stato raggiunto il valore minimo o massimo.

4.2 Modalità di funzionamento




Il menu è suddiviso in diverse modalità di funzionamento.

Modalità di funzionamento	Utilizzo
Tipi di riscaldamento	Per preparare al meglio le pietanze sono disponibili vari tipi di riscaldamento che si addicono alla perfezione.
Microonde	Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare o scongelare più rapidamente.

Modalità di funzionamento	Utilizzo
Vapore	Preparare le pietanze al vapore. Per preparare i cibi al meglio sono disponibili vari livelli di vapore che si addicono alla perfezione.
Modalità combinata microonde	Oltre al funzionamento Vapore o Grill, si può attivare in aggiunta il microonde.
Funzionamento combinato Vapore	Oltre al funzionamento Microonde o Grill, si può attivare in aggiunta la funzione Vapore.
Pulizia	Per la pulizia sono disponibili diverse funzioni: decalcificazione e risciacquo
Impostazioni di base	Adattare le impostazioni di base. → <i>"Impostazioni di base", Pagina 83</i>

4.3 Tipi di riscaldamento

Qui si trova una panoramica dei tipi di riscaldamento. Vengono forniti consigli sull'utilizzo dei tipi di riscaldamento.

Simbolo	Nome	Temperatura/livelli	Utilizzo
	Grill	Livelli grill: ■ 1 = ridotto ■ 2 = medio ■ 3 = elevato	Grigliare alimenti piani, quali bistecche, salsicce o toast. Gratinare le pietanze.
	Aria calda	40 °C 100-230 °C	Far lievitare un impasto, scongelare torte alla panna. Cuocere o arrostitire a un livello.
	Grill ventilato	100-190 °C	Per la cottura arrostito di pollame, pesci interi e grosse porzioni di carne.

Nota: Per ogni tipo di riscaldamento l'apparecchio indica una temperatura predefinita che può essere accettata o modificata nella rispettiva area.

4.4 Vano cottura

Alcune funzioni nel vano cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio.

Illuminazione del vano cottura

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

Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, l'illuminazione del vano cottura si attiva. Ciò è utile, ad esempio, per la pulizia dell'apparecchio. Dopo circa 15 minuti l'illuminazione interna si spegne automaticamente.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce dalle fessure di aerazione attraverso lo sportello dell'apparecchio.

ATTENZIONE!

La copertura delle fessure di aerazione causa un surriscaldamento dell'apparecchio.

- ▶ Non coprire le fessure di aerazione.

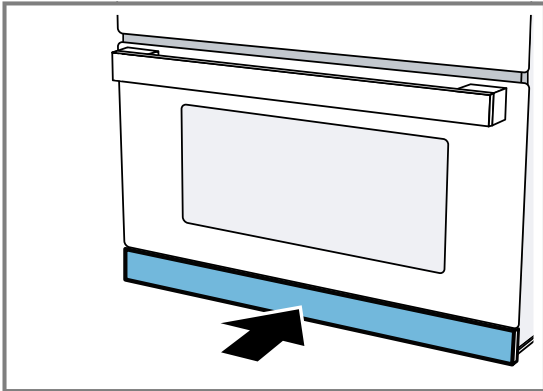
Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido del vano cottura. Quando è attivo il funzionamento microonde, l'apparecchio rimane freddo, ma la ventola di raffreddamento si accende e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è già terminato.

Acqua di condensa

Durante la cottura, nel vano cottura e sullo sportello dell'apparecchio può presentarsi dell'acqua di condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

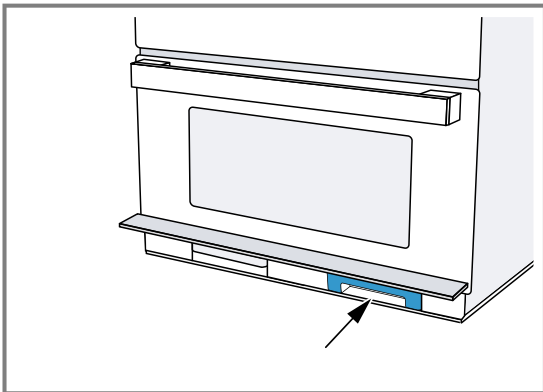
4.5 Pannello di copertura del serbatoio

Il pannello di copertura del serbatoio si trova sotto lo sportello dell'apparecchio e permette di accedere al contenitore di raccolta e al serbatoio dell'acqua.



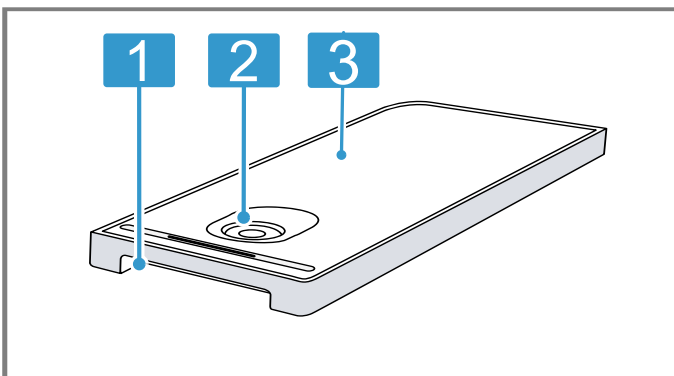
4.6 Serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua si trova a destra dietro al pannello di copertura del serbatoio.



Per i programmi con il vapore riempire il serbatoio con acqua.

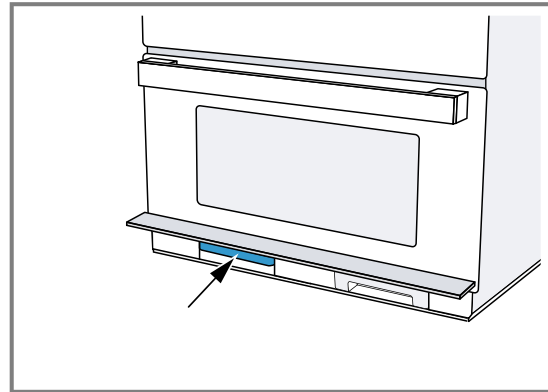
→ "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 75



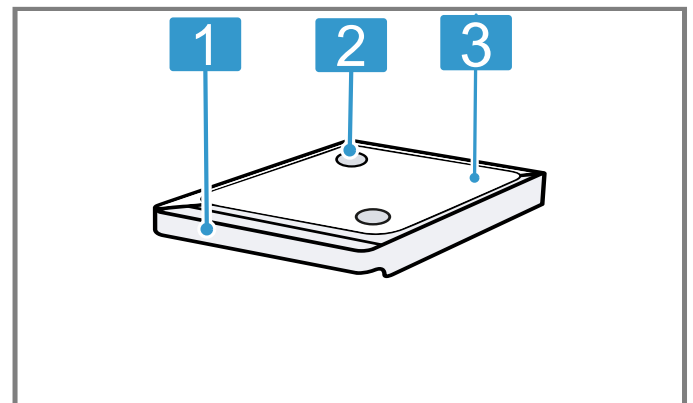
- | | |
|---|--|
| 1 | Impugnatura per prelievo e inserimento |
| 2 | Apertura per riempimento e svuotamento |
| 3 | Coperchio del serbatoio |

4.7 Contenitore di raccolta

Il contenitore di raccolta dell'acqua si trova a sinistra dietro al pannello di copertura del serbatoio.



Svuotare il contenitore di raccolta prima e dopo aver eseguito le funzioni di pulizia.



- | | |
|---|--|
| 1 | Impugnatura per prelievo e inserimento |
| 2 | Aperture di raccolta |
| 3 | Coperchio del serbatoio |

5 Accessori

Utilizzare gli accessori originali in quanto prodotti appositamente per questo apparecchio.

L'accessorio fornito in dotazione può essere diverso a seconda del tipo di apparecchio.

Accessori	Utilizzo
Griglia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Griglia per cuocere e arrostitire nel funzionamento forno. ▪ Griglia per grigliare ad es. bistecche, salsicce o toast. ▪ Griglia come superficie d'appoggio, ad es. per casseruole poco profonde.
Tegame di vetro	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Per cuocere le pietanze ▪ Protezione antispruzzo per la cottura diretta sulla griglia ▪ Adatta al microonde
Stoviglia per la cottura a vapore	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Per la cottura di riso, patate e verdure ▪ Inserire il contenitore per la cottura a vapore nel tegame di vetro per cuocere con le modalità di funzionamento Vapore o Vapore con microonde ▪ Disporre gli alimenti direttamente nel contenitore per cottura a vapore

5.1 Accessorio supplementare

A seconda del modello dell'apparecchio, possono essere presenti ulteriori accessori.

Accessori	Utilizzo
Griglia inseribile	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Griglia per arrostitire ▪ Posizionare con i piedini verso il basso nel tegame di vetro ▪ Garantisce che il grasso e i succhi della carne sgocciolino nel tegame di vetro ▪ Non adatta per il funzionamento a microonde o a vapore

5.2 Altri accessori

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

Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei nostri cataloghi o su Internet:

www.neff-international.com

Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (cod. E) dell'apparecchio.

Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il punto vendita online o il servizio clienti.

Tegame in vetro

Utilizzo

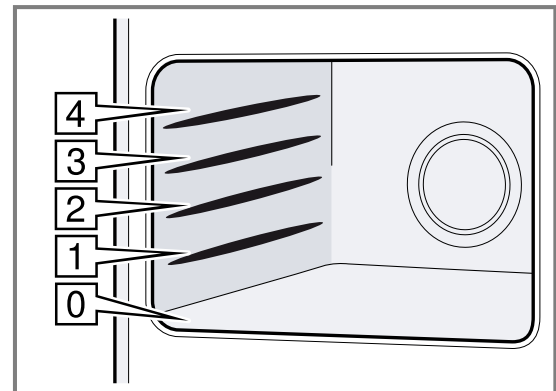
- Brasati
- Sformati

5.3 Livelli di inserimento

Il vano cottura è provvisto di 4 livelli di inserimento.

I livelli di inserimento si contano dal basso verso l'alto. Inserire l'accessorio nella guida e inserirlo completamente.

Il fondo del vano cottura all'altezza 0 è particolarmente adatto per il funzionamento a microonde. La potenza microonde è migliore sul fondo del vano cottura. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.



6 Prima del primo utilizzo

Effettuare le impostazioni per la prima messa in funzione. Pulire l'apparecchio e gli accessori.

6.1 Impostazione dell'ora

Al momento della messa in funzione la visualizzazione dell'orario è evidenziata. Sul display lampeggia **12:00** e \odot si illumina.

1. Impostare l'ora servendosi del selettore.
2. Premere \odot .
- ✓ L'ora è impostata.

6.2 Impostazione della durezza dell'acqua

Requisiti

- Prima di impostare la durezza dell'acqua, richiedere le informazioni circa la durezza dell'acqua della propria zona presso l'ente di approvvigionamento idrico competente.
 - L'apparecchio è spento.
1. Tenere premuto \odot per alcuni secondi.
 - ✓ Sul display compare la prima impostazione di base.
 2. Premere \odot finché non viene visualizzato **005**.
 3. Selezionare la durezza dell'acqua con il selettore girevole.

Nota: Se il livello di durezza l'acqua del rubinetto è 3 o 4, si consiglia l'uso di acqua addolcita.

Consiglio: Se si utilizza acqua minerale, impostare la durezza dell'acqua su "molto dura". Se si utilizza acqua minerale, quest'ultima non deve essere gasata.

Range della durezza dell'acqua	Impostazione
0	0 addolcita

Range della durezza dell'acqua	Impostazione
1 (fino a 1,3 mmol/l)	1 dolce
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 media
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 dura
4 (superiore a 3,8 mmol/l)	4 molto dura

4. Per salvare le modifiche, tenere premuto \odot per alcuni secondi.

6.3 Pulizia dell'apparecchio prima di usarlo la prima volta

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

Requisito: Nel vano cottura non sono presenti residui di imballaggio, accessori o altri oggetti.

1. Prima di riscaldare, pulire le superfici lisce nel vano cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Arieggiare l'ambiente durante il riscaldamento dell'apparecchio.
4. Impostare $\&$ con il selettore funzioni.
5. Con il selettore girevole impostare 180 °C.
6. Premere \gg .
- ✓ L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
7. Trascorsa un'ora disattivare l'apparecchio con \gg .
8. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.
9. Attendere fino a quando il vano cottura non si è raffreddato.

6.4 Pulizia degli accessori

- ▶ Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

7 Comandi di base

7.1 Accensione dell'apparecchio

- ▶ Ruotare il selettore funzioni per accendere l'apparecchio.
- ✓ L'apparecchio è pronto per il funzionamento.
- ✓ Sul display compare un valore proposto.

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

7.2 Spegnimento dell'apparecchio

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

- ▶ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.
- ✓ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.
- ✓ Sul display viene visualizzata l'ora.
- ✓ Alcune indicazioni restano visibili sul display anche ad apparecchio spento.

Nota: Nelle

→ "Impostazioni di base", Pagina 83 è possibile determinare se deve essere visualizzata o meno l'ora quando l'apparecchio è spento.

7.3 Impostazione della modalità di funzionamento

Requisito: L'apparecchio deve essere acceso.

1. Selezionare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.
Se necessario, effettuare ulteriori impostazioni. A tale scopo, premere sul rispettivo campo e modificare il valore con il selettore girevole.
2. Premere \gg .
- ✓ L'apparecchio si avvia.

7.4 Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

1. Impostare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.
 - ✓ Sul display viene visualizzata una temperatura predefinita.
2. Servendosi del selettore, impostare la temperatura.
3. Premere \triangleright ||.
- ✓ L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
- ✓ Il LED \triangleright || si illumina.
- ✓ La barra che indica la temperatura si colora.

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

Terminato il riscaldamento, è normale che si verifichino lievi oscillazioni di temperatura, a seconda del tipo di riscaldamento.

Durante il funzionamento non è possibile impostare la temperatura a 40 °C.

7.5 Impostazione della durata

1. Impostare una modalità di funzionamento.
2. Premere \ominus fino a quando $\text{I} \rightarrow \text{I}$ è in evidenza.
3. Servendosi del selettore, impostare la durata desiderata.
4. Premere \triangleright ||.
- ✓ L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
- ✓ \triangleright || si accende.
- ✓ Viene visualizzato lo scorrere della durata.

7.6 Funzione Pausa

1. Premere \triangleright || o aprire lo sportello dell'apparecchio.
 - ✓ L'apparecchio si arresta.
 - ✓ \triangleright || lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere \triangleright ||.
- ✓ L'apparecchio prosegue il funzionamento.
- ✓ \triangleright || si accende.

7.7 Sospensione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in ogni momento.

- ▶ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

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

- ✓ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.

7.8 Riscaldamento rapido

Con il riscaldamento rapido l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata in modo particolarmente rapido. Utilizzare il riscaldamento rapido a temperature impostate oltre i 100 °C.

Il riscaldamento rapido è possibile per questi tipi di riscaldamento:

- Aria calda A
- Grill ventilato G

Nota: Per l'aria calda a 40 °C, la funzione Riscaldamento rapido non è possibile.

Attivazione del riscaldamento rapido

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

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.
2. Premere A .
- ✓ Sul display si accende A .
3. Premere \triangleright ||.
- ✓ L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
- ✓ \triangleright || si accende.
- ✓ Quando il riscaldamento rapido è terminato, viene emesso un segnale acustico. A si spegne.
4. Introdurre la pietanza nel vano cottura. Il funzionamento dell'apparecchio prosegue con il tipo di riscaldamento e la temperatura impostati.

Interruzione del riscaldamento rapido

- ▶ Premere A .
- ✓ A sul display si spegne.
- ✓ Il funzionamento dell'apparecchio prosegue con il tipo di riscaldamento e la temperatura impostati.

Nota: Il riscaldamento rapido viene disattivato automaticamente dopo massimo 15 minuti.

7.9 Spegnimento automatico di sicurezza

Lo Spegnimento di sicurezza automatico viene attivato se l'apparecchio resta in funzione per troppo tempo senza che sia stata impostata una durata.

Dopo 9 ore l'apparecchio si spegne automaticamente.

8 Microonde

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

8.1 Stoviglie e accessori adatti al microonde

Per riscaldare uniformemente le pietanze e non danneggiare l'apparecchio, utilizzare stoviglie e accessori adatti.

Nota: Prima di utilizzare la stoviglia per il microonde, osservare le istruzioni del produttore. Nel dubbio, eseguire un test per la stoviglia.

Adatto al microonde

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Stoviglia di materiale resistente al calore e adatto all'uso nel microonde: <ul style="list-style-type: none"> ■ vetro ■ vetroceramica ■ porcellana ■ plastica resistente alle alte temperature ■ ceramica completamente invetriata senza crepe 	Questi materiali sono permeabili alle microonde. Le microonde non danneggiano le stoviglie refrattarie.
Posate di metallo	Nota: Per evitare un ritardo di ebollizione, si possono utilizzare posate di metallo, ad esempio un cucchiaio nel bicchiere.

ATTENZIONE!

Se il metallo entra in contatto con la parete del vano cottura, si verificano scintille che possono danneggiare l'apparecchio oppure distruggere il vetro interno dello sportello.

- ▶ I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

Non adatto al microonde

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Stoviglia in metallo	Il metallo non è permeabile alle microonde. Le pietanze non si riscaldano.
Stoviglie con decorazioni dorate o argentate	Le microonde possono danneggiare le decorazioni dorate o argentate. Consiglio: Utilizzare le stoviglie esclusivamente nel caso in cui il costruttore garantisce che sono adatte all'uso nel forno a microonde.

8.2 Test di compatibilità delle stoviglie con il microonde

Mediante un test, verificare che la stoviglia sia compatibile con il microonde. È consentito usare l'apparecchio nel funzionamento a microonde senza pietanze soltanto durante un test delle stoviglie.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.

- ▶ Non toccare mai le parti roventi.
 - ▶ Tenere lontano i bambini.
1. Introdurre la stoviglia vuota nel vano cottura.
 2. Impostare l'apparecchio alla massima potenza per ½ - 1 minuto.
 3. Avviare il funzionamento con ▶||.
 4. Verificare più volte la stoviglia:
 - se è fredda o tiepida, è adatta al microonde.

- Se è calda o sono presenti scintille, interrompere il test. La stoviglia non è adatta al microonde.

8.3 Potenze microonde

Qui è riportata una panoramica delle potenze microonde e il relativo utilizzo.

Potenza microonde in watt	Utilizzo
90	Scongelare le pietanze delicate.
180	Scongelare e continuare la cottura delle pietanze.
360	Cuocere la carne e il pesce e riscaldare cibi delicati.
600	Riscaldare e cuocere le pietanze.
1000	Riscaldare i liquidi.

Note

- Per ogni livello del microonde, l'apparecchio propone una durata, che può essere accettata o modificata nella rispettiva area.
- La potenza massima del microonde è prevista solo per riscaldare i liquidi. Per proteggere l'apparecchio, la potenza del microonde viene gradualmente ridotta a 600 W nei primi minuti. La potenza massima è di nuovo disponibile dopo un tempo di raffreddamento.

Valori predefiniti

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

8.4 Intervalli delle impostazioni di tempo

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

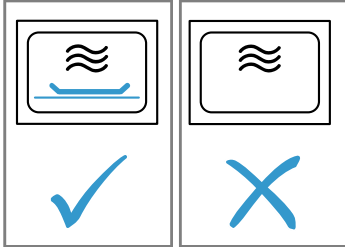
Durata di funzionamento	Intervallo
0-1 minuti	5 secondi
1-3 minuti	10 secondi
3-15 minuti	30 secondi
15 minuti - 1 ora	1 minuto
1 ora - 1 ora e 30 minuti	5 minuti






8.5 Impostazione microonde

ATTENZIONE!

Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano cottura comporta un sovraccarico.





- ▶ Non avviare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie.




1. Rispettare le avvertenze di sicurezza → *Pagina 59* e le indicazioni per evitare danni materiali → *Pagina 62*.
2. Portare il selettore funzioni su .
 - ✓ L'apparecchio è pronto per il funzionamento. Come valore predefinito, sul display viene visualizzata la potenza microonde massima .
3. Per impostare la potenza microonde desiderata premere su .
 - ✓ Sul display viene contrassegnato il livello del microonde e viene visualizzata una durata predefinita.
4. Servendosi del selettore, impostare la durata desiderata.
5. Avviare il funzionamento con .
 - La durata può essere modificata in qualunque momento durante il funzionamento servendosi del selettore.
 - ✓ Il tempo scorre e il funzionamento a microonde si avvia.
 - ✓ Il LED  si illumina.

Nota: Una volta trascorso il tempo, l'apparecchio termina il funzionamento a microonde e viene emesso un segnale acustico.


8.6 Impostazione della durata

1. Impostare una modalità di funzionamento.
2. Premere  fino a quando  è in evidenza.
3. Servendosi del selettore, impostare la durata desiderata.
4. Premere .
 - ✓ L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
 - ✓  si accende.
 - ✓ Viene visualizzato lo scorrere della durata.





8.7 Modifica della potenza microonde

- ▶ Premere su , fino a quando sul display è selezionato il livello desiderato.

Nota: Premendo più volte, il livello di potenza passa dal massimo al minimo.

Se la funzione Microonde viene aggiunta solo dopo l'avvio, l'apparecchio si ferma per una pausa. Avviare il funzionamento con .

8.8 Funzione Pausa

1. Premere  o aprire lo sportello dell'apparecchio.
 - ✓ L'apparecchio si arresta.
 - ✓  lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere .
 - ✓ L'apparecchio prosegue il funzionamento.
 - ✓  si accende.





8.9 Sospensione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in ogni momento.

- ▶ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.
- ✓ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.

8.10 Riscaldamento e asciugatura del vano cottura

Asciugare il vano cottura dopo ogni uso, affinché non rimanga umidità al suo interno.

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Eliminare immediatamente lo sporco più intenso dal vano cottura.
3. Asciugare l'umidità dal fondo del vano cottura.
4. Con il selettore funzioni selezionare .
5. Premere due volte .
 - ✓ Sul display è evidenziato .
6. Impostare una durata di 15 minuti servendosi del selettore.
7. Avviare il funzionamento con .
 - ✓ L'asciugatura si avvia e termina dopo 15 minuti.
8. Aprire lo sportello dell'apparecchio per 1-2 minuti, in modo che il vapore possa fuoriuscire.

8.11 Asciugatura manuale del vano cottura

Asciugare il vano cottura dopo ogni uso, affinché non rimanga umidità al suo interno.




1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Eliminare lo sporco più intenso dal vano cottura.
3. Asciugare il vano cottura con una spugna.
4. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per un'ora, in modo tale che il vano cottura si asciughi completamente.

9 MicroCombi

La funzione Microonde può essere abbinata con tutti i tipi di riscaldamento e con la funzione Vapore.


Il funzionamento MicroCombi è possibile con le funzioni seguenti:

-  Vapore

-  Aria calda
-  Grill
-  Grill ventilato




Eccezioni:

-  Livello microonde 1000 Watt


-  Aria calda 40 °C

9.1 Impostazione della funzione MicroCombi


In aggiunta a un tipo di funzionamento, attivare il microonde.

1. Portare il selettore funzioni su un tipo di riscaldamento combinabile.
 - ✓ Sul display compare il valore suggerito per la temperatura.
2. Servendosi del selettore girevole, impostare la temperatura.
3. Premere  per impostare la potenza microonde desiderata.
 - ✓ Sul display compare il valore suggerito per la durata.
4. Impostare la durata servendosi del selettore girevole.
5. Avviare il funzionamento con .
 - ✓ La durata scorre e il funzionamento si avvia.
 - ✓ Viene visualizzato lo scorrere della durata.
 - ✓  si accende.
 - ✓ Se il tempo impostato è trascorso, l'apparecchio termina il funzionamento e viene emesso un segnale acustico.





9.2 Modifica della potenza microonde

- ▶ Premere su , fino a quando sul display è selezionato il livello desiderato.

Nota: Premendo più volte, il livello di potenza passa dal massimo al minimo.

Se la funzione Microonde viene aggiunta solo dopo l'avvio, l'apparecchio si ferma per una pausa. Avviare il funzionamento con .

9.3 Funzione Pausa

1. Premere  o aprire lo sportello dell'apparecchio.
 - ✓ L'apparecchio si arresta.
 - ✓  lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere .
 - ✓ L'apparecchio prosegue il funzionamento.
 - ✓  si accende.

9.4 Sospensione del funzionamento



È possibile arrestare il funzionamento in ogni momento.

- ▶ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.
- ✓ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.

10 Grill

Con il grill è possibile far dorare o arrostitire le pietanze. È possibile utilizzare la funzione grill da sola o combinata con la funzione microonde.

10.1 Impostazione del grill

1. Portare il selettore funzioni su .
2. Servendosi del selettore girevole, impostare un livello grill.
 - ✓ Il display indica il livello grill.
3. Servendosi del selettore, impostare la durata desiderata.
4. Avviare il funzionamento con .
 - ✓ L'apparecchio inizia a riscaldarsi. Terminato il riscaldamento, è normale che si verifichino lievi oscillazioni di temperatura.
 - ✓ L'indicazione della temperatura è completamente illuminata.





Nota: Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico.

Livelli grill

Sono disponibili i livelli grill seguenti.

Livello grill	Pietanze
1 (ridotta)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sformati alti ▪ Soufflé
2 (media)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sformati piatti ▪ Pesce
3 (elevata)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Salsicce ▪ Toast

10.2 Impostazione della durata





1. Impostare una modalità di funzionamento.
2. Premere  fino a quando  è in evidenza.
3. Servendosi del selettore, impostare la durata desiderata.
4. Premere .
 - ✓ L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
 - ✓  si accende.
 - ✓ Viene visualizzato lo scorrere della durata.

10.3 Modifica del livello grill

Se è selezionata la funzione Grill oppure se il funzionamento è già avviato, è possibile modificare il livello grill in qualsiasi momento.

- ▶ Modificare il livello grill con il selettore girevole.
- ✓ La durata rimane invariata.

10.4 Funzione Pausa

1. Premere  o aprire lo sportello dell'apparecchio.
 - ✓ L'apparecchio si arresta.
 - ✓  lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere .
 - ✓ L'apparecchio prosegue il funzionamento.
 - ✓  si accende.

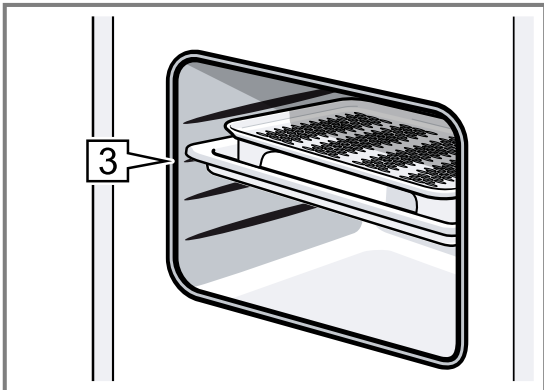
10.5 Sospensione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in ogni momento.

- ▶ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.
- ✓ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.

11 Vapore

La funzione Vapore può essere utilizzata da sola oppure in abbinamento alla funzione Grill e Microonde. Per utilizzare la funzione Vapore al meglio, rimuovere la griglia. Inserire il tegame di vetro al livello di inserimento 3 e posizionare il contenitore per la cottura a vapore nel tegame di vetro.



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

11.1 Livelli di vapore

Per la funzione Vapore sono disponibili diverse intensità. Selezionare i livelli di vapore mediante . Il display indica il livello di vapore selezionato.

Livello vapore	Pietanze
1 (basso)	Per scongelare verdure, carne, pesce e frutta
2 (medio)	Per preparare dessert, pesce e salsicce
3 (elevato)	Per cuocere verdure, pesce, contorni, per estrarre succhi e sbollentare

11.2 Impostazione Vapore

Nota: Se l'apparecchio non è stato utilizzato per un lungo periodo, eseguire prima di tutto un ciclo di lavaggio .

AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Aperto lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.

- ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Tenere lontano i bambini.

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento dell'apparecchio, il serbatoio dell'acqua può riscaldarsi.

- ▶ Al termine del funzionamento precedente dell'apparecchio, attendere finché il serbatoio dell'acqua si sia raffreddato.
 - ▶ Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.
1. Con il selettore funzioni selezionare .
 - ✓ L'apparecchio è pronto per il funzionamento.
 - ✓ Come valori standard sono impostati il livello Vapore massimo e una durata di 20 minuti.
 - ✓ La freccia vicina a lampeggia.
 2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua pulita fino all'indicazione MAX e spingerlo completamente nell'apposito vano.
 - "Riempimento del serbatoio dell'acqua", Pagina 75
 3. Premere finché non si raggiunge il livello di potenza desiderato.
 - ✓ Il display indica il livello di vapore selezionato.
 4. Servendosi del selettore, impostare la durata desiderata.
 - È anche possibile impostare dapprima la durata e, successivamente, il livello vapore.
 5. Avviare il funzionamento con .
 - ✓ La freccia vicina a si spegne e lampeggia il simbolo senza freccia.
 - ✓ si accende.
 - ✓ L'indicazione della temperatura è completamente illuminata.
 - ✓ La durata scorre sul display. A seconda del livello di vapore, la quantità di acqua con cui è riempito il serbatoio può durare per un tempo più o meno lungo.

Note

- Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico.
- Se il serbatoio dell'acqua viene svuotato durante il funzionamento, il sistema si arresta e la freccia del simbolo del serbatoio lampeggia. Riempire il serbatoio con acqua pulita fino all'indicazione MAX e proseguire il funzionamento premendo .
- È sempre possibile modificare il livello di vapore durante il funzionamento, utilizzando .
- Dopo la cottura con vapore pulire la canalina di scolo e il vano cottura.
 - "Dopo ogni funzionamento con vapore", Pagina 76





11.3 Funzionamento combinato vapore

In alcuni tipi di riscaldamento è possibile attivare la funzione Vapore. Con il supporto della funzione vapore viene immesso vapore nel vano cottura a diversi intervalli e diverse intensità. In questo modo si raggiunge un migliore risultato di cottura.



La pietanza

- ha una crosta croccante
- conserva una superficie lucida
- all'interno è succosa e morbida
- e il suo volume si riduce di pochissimo.

Il funzionamento combinato vapore è possibile con le funzioni seguenti:





-  Microonde
-  Aria calda
-  Grill
-  Grill ventilato

Eccezioni:

-  Livello microonde 1000 watt
-  Aria calda 40 °C

Impostazione del funzionamento combinato vapore


In aggiunta a un tipo di funzionamento, attivare il microonde.

1. Portare il selettore funzioni su un tipo di riscaldamento combinabile.
 - ✓ Sul display compare il valore suggerito per la temperatura.
2. Servendosi del selettore, impostare il livello desiderato.
3. Premere  finché sul display non è selezionato il livello desiderato.
 - ✓ Sul display compare il simbolo del serbatoio dell'acqua .
4. Riempire il serbatoio dell'acqua.
5. Avviare il funzionamento con .
 - ✓ La durata scorre e il funzionamento si avvia.
 - ✓ Viene visualizzato lo scorrere della durata.
 - ✓  si accende.
 - ✓ Se il tempo impostato è trascorso, l'apparecchio termina il funzionamento e viene emesso un segnale acustico.

Note


- Se il serbatoio dell'acqua si svuota, il funzionamento prosegue senza l'ausilio del vapore. Non compare alcuna indicazione sul display.
- L'apertura dello sportello compromette il risultato di cottura. Durante la cottura tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio.




Modifica del livello vapore

- ▶ Premere  finché sul display non viene visualizzato il livello desiderato.

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

11.4 Funzione Pausa

1. Premere  o aprire lo sportello dell'apparecchio.
 - ✓ L'apparecchio si arresta.

- ✓  lampeggia.
- 2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
- 3. Premere .
- ✓ L'apparecchio prosegue il funzionamento.
- ✓  si accende.

11.5 Sospensione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in ogni momento.

- ▶ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.
- ✓ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.

11.6 Riempimento del serbatoio dell'acqua

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

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Nel vano di cottura, i vapori che si generano dai liquidi infiammabili potrebbero prendere fuoco entrando in contatto con le superfici calde (deflagrazione). Lo sportello dell'apparecchio può saltare in aria, se fuoriescono vapori molto caldi o fiammate.

- ▶ Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche).
- ▶ Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata.

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

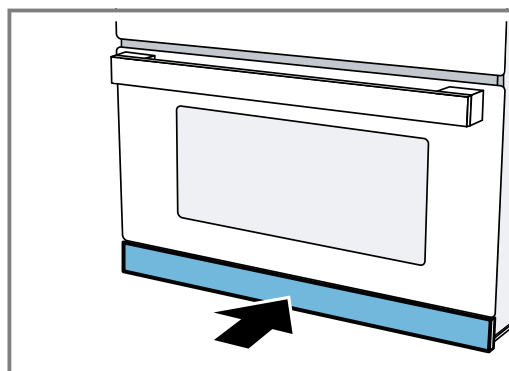
Durante il funzionamento dell'apparecchio, il serbatoio dell'acqua può riscaldarsi.

- ▶ Al termine del funzionamento precedente dell'apparecchio, attendere finché il serbatoio dell'acqua si sia raffreddato.
- ▶ Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.

Requisito: La durezza dell'acqua è impostata correttamente.

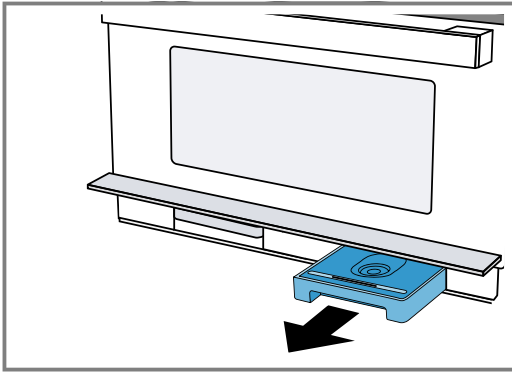
→ "Impostazione della durezza dell'acqua", Pagina 69

1. Premere nel centro del pannello di copertura.

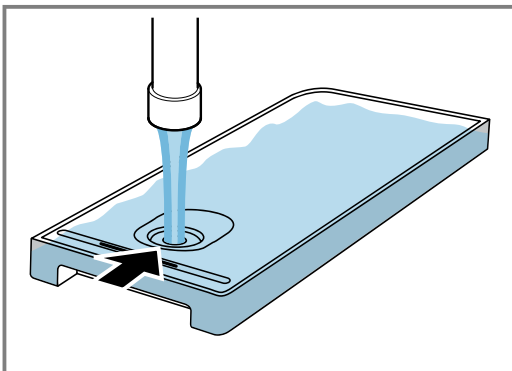


- ✓ Il pannello si apre.

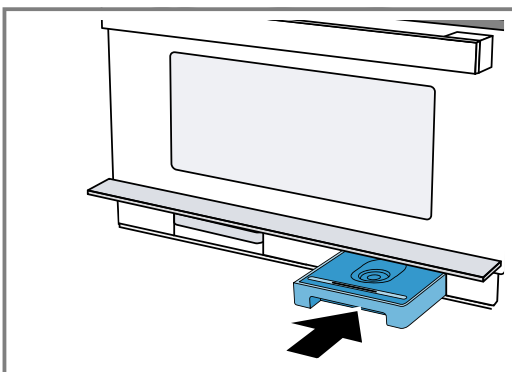
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'apposito vano.



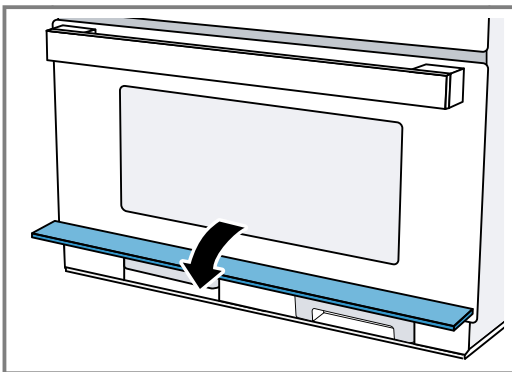
3. Riempire il serbatoio con acqua pulita fino all'indicazione "MAX".



4. Posizionare il serbatoio nell'apposito vano e spingerlo completamente all'interno.



5. Abbassare il pannello di copertura del serbatoio.




11.7 Come rabboccare il serbatoio dell'acqua

Note

- Se il serbatoio dell'acqua nel funzionamento in corso è vuoto, l'apparecchio si comporta in modo diverso a seconda della modalità di funzionamento:
 - Funzionamento con vapore: l'apparecchio interrompe il funzionamento. Viene visualizzato un messaggio sul display. Un pieno del serbatoio al livello vapore maggiore dura ca. 30-40 minuti, a livelli vapore inferiori dura decisamente più a lungo.
 - Vapore con microonde: l'apparecchio interrompe il funzionamento. Un pieno del serbatoio basta per ca. 50 minuti.
 - Grill con vapore: l'apparecchio prosegue il funzionamento con grill. Non vengono visualizzati messaggi sul display. Un pieno del serbatoio, al livello vapore maggiore dura per ca. 3 ore di funzionamento, a livelli vapore inferiori dura decisamente più a lungo.
- I tempi indicati possono variare.

1. Aprire il pannello di comando.
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua.
3. Riempire il serbatoio dell'acqua fino all'indicazione MAX.
4. Inserire il serbatoio pieno d'acqua e chiudere il pannello di comando.

11.8 Dopo ogni funzionamento con vapore



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

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

Risciacquo dell'apparecchio

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

Nota: Dopo il risciacquo, nel contenitore di raccolta possono trovarsi particelle di calcare sciolte. È normale e non influisce sul funzionamento.

1. Con il selettore funzioni selezionare .
- ✓ Il display indica la durata del programma. Non è possibile modificare la durata.
2. Aprire il pannello di copertura del serbatoio.
3. Rimuovere e svuotare il contenitore di raccolta.
4. Inserire completamente il contenitore di raccolta vuoto.
5. Estrarre il serbatoio dell'acqua ed eliminare l'eventuale acqua residua.
6. Sciacquare a fondo il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua pulita.
7. Inserire completamente il serbatoio dell'acqua.
8. Abbassare il pannello di copertura del serbatoio.
9. Premere .
- ✓ L'apparecchio pompa l'acqua attraverso i tubi.

- ✓ La durata scorre sul display.
- ✓ Non appena è trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico.

10. Svuotare il contenitore di raccolta.

Svuotamento del serbatoio dell'acqua

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento dell'apparecchio, il serbatoio dell'acqua può riscaldarsi.

- ▶ Al termine del funzionamento precedente dell'apparecchio, attendere finché il serbatoio dell'acqua si sia raffreddato.
- ▶ Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.

ATTENZIONE!

Il lavaggio del serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie causa dei danni.

- ▶ Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie.
- ▶ Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno morbido e un detergente di uso comune.

1. Premere nel centro del pannello di copertura del serbatoio.

- ✓ Il pannello di copertura del serbatoio si solleva verso l'alto.

2. Estrarre il serbatoio dell'acqua.

3. Rimuovere con cautela il coperchio del serbatoio dell'acqua.

4. Svuotare il serbatoio dell'acqua, pulirlo con del detergente e risciacquarlo a fondo con acqua pulita.

5. Asciugare tutti i componenti con un panno morbido.

6. Asciugare bene la guarnizione del coperchio.

7. Lasciare asciugare il serbatoio con il coperchio aperto.

8. Collocare e premere il coperchio sul serbatoio dell'acqua.

9. Inserire completamente il serbatoio dell'acqua.

10. Chiudere il pannello di copertura del serbatoio e premerlo brevemente al centro.

- ✓ Il pannello del serbatoio è bloccato.

Asciugatura della canalina di scolo

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

Requisito: Il vano cottura è raffreddato.

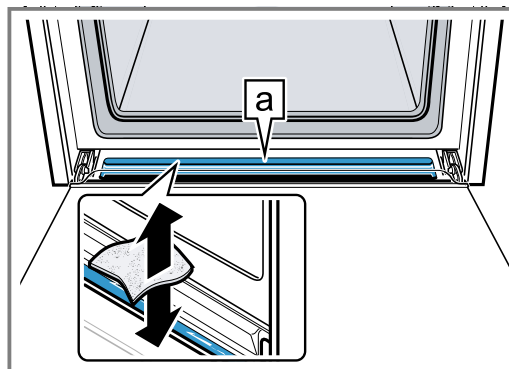
1. Aprire lo sportello dell'apparecchio.

2. Aprire il pannello di copertura del serbatoio.

3. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e il contenitore di raccolta.

4. **Nota:**

La canalina di scolo **a** si trova al di sotto del vano cottura.



Eliminare l'acqua dalla canalina di scolo **a** con un panno spugna e pulire con attenzione.

Riscaldamento e asciugatura del vano cottura

Asciugare il vano cottura dopo ogni uso, affinché non rimanga umidità al suo interno.

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.

2. Eliminare immediatamente lo sporco più intenso dal vano cottura.

3. Asciugare l'umidità dal fondo del vano cottura.

4. Con il selettore funzioni selezionare **☼**.

5. Premere due volte **⏻**.

- ✓ Sul display è evidenziato **|→|**.

6. Impostare una durata di 15 minuti servendosi del selettore.

7. Avviare il funzionamento con **▶||**.

- ✓ L'asciugatura si avvia e termina dopo 15 minuti.

8. Aprire lo sportello dell'apparecchio per 1-2 minuti, in modo che il vapore possa fuoriuscire.

Asciugatura manuale del vano cottura

Asciugare il vano cottura dopo ogni uso, affinché non rimanga umidità al suo interno.

1. Lasciar raffreddare l'apparecchio.

2. Eliminare lo sporco più intenso dal vano cottura.

3. Asciugare il vano cottura con una spugna.

4. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per un'ora, in modo tale che il vano cottura si asciughi completamente.

12 Programmazione automatica

La programmazione automatica fornisce supporto durante la preparazione di diversi piatti e seleziona in automatico le impostazioni ottimali.

12.1 Indicazioni sulle impostazioni per le pietanze

Per ottenere un risultato di cottura ottimale, osservare le presenti indicazioni.

- Utilizzare soltanto alimenti integri.

- Usare soltanto carne a temperatura di frigorifero.
- Utilizzare soltanto pietanze surgelate tolte direttamente dal congelatore.
- Togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Se non è possibile impostare il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.
- Introdurre gli alimenti nel vano cottura freddo.
- Impiegare stoviglie resistenti al calore, adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro o ceramica.

12.2 Panoramica dei piatti

L'apparecchio richiede di indicare il peso. È possibile impostare pesi soltanto entro l'intervallo previsto.

Scongelamento

Consiglio: Incollare gli sticker dei programmi sull'apparecchio. Così si accede più facilmente e più rapidamente ai programmi.

N.	Pietanze	Accessori	Livello di inserimento	Intervallo dei parametri di peso in kg	Avvertenza
<i>PD1</i>	Carne tritata di manzo, agnello o maiale ¹²	Stoviglia bassa senza coperchio	0	0,10 - 1,20	Estrarre la carne già scongelata dopo averla girata.
<i>PD2</i>	Filetto di pesce ¹²	Stoviglia bassa senza coperchio	0	0,10 - 1,00	Filetto di luccio, merluzzo, scorfano, merlano, lucioperca
<i>PD3</i>	Pollo a pezzi con osso ¹²	Stoviglia bassa senza coperchio	0	0,15 - 1,20	Disporre le porzioni di pollo con la pelle rivolta verso il basso.
<i>PD4</i>	Fette di pane ¹²	Stoviglia bassa senza coperchio	0	0,10 - 0,50	Pane di frumento, pane di frumento misto, pane integrale; si consiglia di far scongelare soltanto la quantità di pane realmente necessaria, in quanto il pane diventa presto rafferma. Separare le fette di pane, se possibile.

¹ Prestare attenzione al segnale che indica quando girare.

² Utilizzare stoviglie adatte al microonde.

Pollame, carne, pesce

N.	Pietanze	Accessori	Livello di inserimento	Intervallo dei parametri di peso in kg	Avvertenza
<i>PD5</i>	Porzioni di pollo, fresco ¹²	Griglia + tegame di vetro	3 + 2	0,15 - 1,00	Cosce di pollo, metà pollo Disporre le porzioni di pollo con la pelle rivolta verso il basso.
<i>PD6</i>	Roastbeef, all'inglese	Tegame di vetro	1	0,50 - 2,00	
<i>PD7</i>	Roastbeef, al sangue	Tegame di vetro	1	0,50 - 2,00	
<i>PD8</i>	Roastbeef, ben cotto	Tegame di vetro	1	0,50 - 2,00	

¹ Prestare attenzione al segnale che indica quando girare.

² Utilizzare stoviglie adatte al microonde.

³ Riempire il serbatoio dell'acqua.

⁴ Prestare attenzione ai segnali che indicano quando mescolare.

N.	Pietanze	Accessori	Livello di inserimento	Intervallo dei parametri di peso in kg	Avvertenza
<i>P09</i>	Cosciotto d'agnello con l'osso, al sangue	Tegame di vetro	1	1,00 - 2,00	
<i>P10</i>	Cosciotto d'agnello con l'osso, ben cotto	Tegame di vetro	1	1,00 - 2,00	
<i>P11</i>	Pesce, intero, fresco ³	Contenitore per la cottura a vapore + tegame di vetro	3	0,20 - 1,20	Irrorare la parte interna con succo di limone.
<i>P12</i>	Filetto di pesce, fresco ³	Contenitore per la cottura a vapore + tegame di vetro	3	0,20 - 0,50	
<i>P13</i>	Filetto di pesce, surgelato ³	Contenitore per la cottura a vapore + tegame di vetro	3	0,20 - 0,50	Utilizzare filetti di pesce piatti e uniformi.
<i>P14</i>	Minestrone con ingredienti freschi ⁴²	Stoviglia con coperchio	0	0,20 - 2,00	Utilizzare carne, verdure e brodo in parti uguali e indicare il peso totale.

¹ Prestare attenzione al segnale che indica quando girare.

² Utilizzare stoviglie adatte al microonde.

³ Riempire il serbatoio dell'acqua.

⁴ Prestare attenzione ai segnali che indicano quando mescolare.

Verdure, contorni

N.	Pietanze	Accessori	Livello di inserimento	Intervallo dei parametri di peso in kg	Avvertenza
<i>P15</i>	Broccoli, freschi ¹	Contenitore per la cottura a vapore + tegame di vetro	3	0,10 - 1,00	
<i>P16</i>	Piselli, congelati ¹	Contenitore per la cottura a vapore + tegame di vetro	3	0,10 - 1,00	
<i>P17</i>	Carote a rondelle, fresche ¹	Contenitore per la cottura a vapore + tegame di vetro	3	0,10 - 0,75	Maggiore è lo spessore delle rondelle, più croccante sarà il risultato. Se si preferisce una cottura maggiore, impostare un peso più elevato. In questo modo, la durata del programma viene prolungata.
<i>P18</i>	Asparagi verdi, freschi ¹	Contenitore per la cottura a vapore + tegame di vetro	3	0,10 - 0,70	Non disporre uno sopra l'altro.
<i>P19</i>	Uova alla coque ¹	Contenitore per la cottura a vapore + tegame di vetro	3	2-10 pezzi	Uova di gallina refrigerate

¹ Riempire il serbatoio dell'acqua.

² Prestare attenzione ai segnali che indicano quando mescolare.

³ Utilizzare stoviglie adatte al microonde.

N.	Pietanze	Accessori	Livello di inserimento	Intervallo dei parametri di peso in kg	Avvertenza
<i>P20</i>	Riso ²³	Stoviglia alta con coperchio	0	0,10 - 0,50	Utilizzare solo riso a chicchi lunghi. Non utilizzare riso da cuocere negli appositi sacchetti. Aggiungere al riso la doppia o tripla quantità di acqua. Al termine del programma, lasciare riposare il riso per 5-10 minuti.
<i>P21</i>	Patate al forno	Griglia	2	0,20 - 1,50	Lavare 250 g di patate di media grandezza e asciugarle. Perforare più volte la buccia con una forchetta.
<i>P22</i>	Patate lesse in acqua salata ³¹	Contenitore per la cottura a vapore + tegame di vetro	3	0,20 - 0,50	Sbucciare le patate e tagliarle a dadini. Più grandi sono i pezzi, più croccante sarà il risultato.
<i>P23</i>	Composta di frutta ³¹²	Contenitore per la cottura a vapore + tegame di vetro	3	0,30 - 0,80	Aggiungere un po' di zucchero e di cannella alla frutta. Per la composta di frutti di bosco, aggiungere lamponi e fragole soltanto dopo il segnale di mescolamento.

¹ Riempire il serbatoio dell'acqua.

² Prestare attenzione ai segnali che indicano quando mescolare.

³ Utilizzare stoviglie adatte al microonde.

Cibi semipronti

N.	Pietanze	Accessori	Livello di inserimento	Intervallo dei parametri di peso in kg	Avvertenza
<i>P24</i>	Patate fritte, surgelate ¹	Tegame di vetro	2	0,20 - 0,80	Non disporre una sopra l'altra.
<i>P25</i>	Crocchette, surgelate ¹	Tegame di vetro	2	0,25 - 0,80	Non disporre una sopra l'altra.
<i>P26</i>	Pizza, precotta, refrigerata	Griglia	2	0,10 - 0,60	Pizza con fondo sottile.
<i>P27</i>	Pizza, precotta, surgelata	Griglia	1	0,10 - 0,50	Pizza con pasta sottile, pizza-baguettes.

¹ Prestare attenzione al segnale che indica quando girare.

N.	Pietanze	Accessori	Livello di inserimento	Intervallo dei parametri di peso in kg	Avvertenza
<i>P28</i>	Sformato di pasta, precotto e refrigerato	Stoviglia su tegame di vetro	2	0,30 - 1,00	Lasagne, cannelloni o sfornati di pasta con pasta precotta.
<i>P29</i>	Riscaldare piatto pronto, refrigerato	Stoviglia bassa su tegame di vetro	3	0,20 - 0,50	
<i>P30</i>	Riscaldare piatto pronto, surgelato	Stoviglia bassa su tegame di vetro	3	0,20 - 0,50	

¹ Prestare attenzione al segnale che indica quando girare.

12.3 Impostazione delle pietanze

1. Portare il selettore funzioni su **P**.
 - ✓ Sul display compare il primo numero di pietanza e un peso predefinito.
2. Impostare la pietanza desiderata servendosi del selettore girevole.
3. Premere °C/kg.
 - ✓ Sul display è messa in evidenza l'impostazione del peso.
4. Impostare il peso servendosi del selettore. Prima dell'avvio, è possibile passare dalla pietanza al peso utilizzando **P** e °C/kg.
 - ✓ L'apparecchio imposta automaticamente la durata adatta.
5. Premere ▷||.
 - Dopo l'avvio non è più possibile modificare la pietanza e il peso. È possibile visualizzare il peso impostato premendo °C/kg.
 - ✓ L'apparecchio si avvia.
 - ✓ ▷|| si accende.
 - ✓ Viene visualizzato lo scorrere della durata.
 - ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico.
6. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Nota: Prima dell'avvio è possibile passare dai programmi e al peso mediante **P** e °C/kg. Dopo l'avvio non è più possibile modificare il codice del programma e il peso. °C/kg consente di visualizzare il peso impostato.

12.4 Modifica della pietanza

1. Premere ▷|| per 4 secondi o aprire lo sportello dell'apparecchio.
 - ✓ La pietanza viene resettata.
2. Selezionare una nuova pietanza.

12.5 Interruzione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in qualsiasi momento.

1. Premere ▷|| o aprire lo sportello dell'apparecchio.
 - ✓ Il funzionamento si arresta.
 - ✓ ▷|| lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere ▷|| per proseguire il funzionamento.
 - ✓ Il funzionamento prosegue.
 - ✓ ▷|| si accende.

12.6 Sospensione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in ogni momento.

- ▶ Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.
- ✓ L'apparecchio interrompe le funzioni in corso.

13 Funzioni durata

L'apparecchio dispone di funzioni temporali, con cui è possibile impostare la durata del funzionamento e il contaminuti.

13.1 Panoramica delle funzioni durata

L'apparecchio è dotato di varie funzioni durata. Con ☹ è possibile aprire il menu e spostarsi da una funzione all'altra. Sul display si illuminano i simboli delle funzioni disponibili e la funzione selezionata viene messa in evidenza.

Funzione dura- Utilizzo

Timer ☹	Indipendentemente dal funzionamento è possibile impostare il timer in qualsiasi momento. Non influisce sul funzionamento dell'apparecchio. Una volta trascorso il tempo impostato risuona un segnale acustico.
Durata →	Al termine di una durata impostata l'apparecchio interrompe automaticamente il funzionamento. È possibile richiamare la durata con ☹ solo dopo aver impostato un tipo di riscaldamento. Una volta trascorsa una durata, viene emesso un segnale acustico.
Ora ☹	Finché non scorre nessun'altra funzione in primo piano, l'apparecchio mostra l'ora sul display.

Nota: È possibile disattivare anticipatamente il segnale, premendo ☹. Nelle impostazioni di base → *Pagina 83* è possibile modificare la durata del segnale acustico.

13.2 Richiamare le funzioni durata

Requisito: Se sono state impostate varie funzioni durata, sul display compaiono i simboli corrispondenti. Viene visualizzato lo scorrere della durata. Durante il funzionamento sono disponibili contaminuti e durata. Quando l'apparecchio è in standby sono disponibili contaminuti e orario.

- ▶ Premere ☹, fin quando ☹, o |→| sono messi in evidenza.
- ✓ Sul display compare il relativo valore.

13.3 Impostazione del contaminuti

1. Premere ☹.
- ✓ Sul display si accendono ☹ e i simboli del tempo.
2. Impostare il tempo del contaminuti servendosi del selettore.
- ✓ Dopo alcuni secondi viene acquisito il tempo impostato.
- ✓ Il contaminuti si avvia.
- ✓ Sul display si illumina ☹ e viene visualizzato il tempo che scorre. Gli altri simboli di tempo si spengono.
- ✓ Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Sul display compare --:--.
3. Un campo qualsiasi consente di disattivare il contaminuti.

13.4 Modifica del contaminuti

- ▶ Modificare il tempo del contaminuti servendosi del selettore girevole.
- ✓ Dopo pochi secondi l'apparecchio mostra il tempo impostato.

13.5 Eliminazione del contaminuti

- ▶ Con il selettore impostare il tempo del contaminuti a --:--.
- ✓ Il contaminuti è disattivato.

13.6 Impostazione della durata

1. Premere due volte su ☹.
- ✓ Sul display viene visualizzato --:-- e si accendono i simboli di tempo.
2. Impostare la durata servendosi del selettore.
3. Premere |→|.
- ✓ L'apparecchio si avvia.
- ✓ Sul display viene visualizzato il tempo che scorre e |→| si illumina. Gli altri simboli di tempo si spengono.
- ✓ Una volta trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare --:--.
4. Terminare il segnale con ☹.
5. Per spegnere l'apparecchio, portare il selettore funzioni in posizione zero.

13.7 Modifica della durata

- ▶ Modificare la durata con il selettore.
- ✓ Dopo alcuni secondi sul display compare la durata modificata.
- ✓ Viene visualizzato lo scorrere della durata.

13.8 Cancellazione della durata

Nota: Quando la funzione del contaminuti è impostata, è necessario dapprima premere ☹ per modificare la durata.

- ▶ Impostare la durata su --:-- servendosi del selettore.
- ✓ Dopo pochi secondi, l'apparecchio accetta la modifica.

13.9 Impostazione dell'ora

Al momento della messa in funzione la visualizzazione dell'orario è evidenziata. Sul display lampeggia 12:00 e ☹ si illumina.

1. Impostare l'ora servendosi del selettore.
2. Premere ☹.
- ✓ L'ora è impostata.

13.10 Modifica dell'ora

Requisito: L'apparecchio è spento.

1. Premere due volte su ☹.
- ✓ Sul display vengono visualizzati ☹ e l'ora.
2. Impostare l'ora servendosi del selettore.

3. Premere \ominus .

✓ L'ora è impostata.

Nota: Se dopo aver impostato l'ora non si preme \ominus , l'apparecchio acquisisce automaticamente il valore impostato dopo alcuni secondi.

Se durante le impostazioni è stata modificata la posizione del selettore funzioni, è possibile utilizzare l'apparecchio solo quando si porta il selettore in posizione zero.

È possibile nascondere l'ora al fine di ridurre il consumo in stand-by dell'apparecchio.

14 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

14.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e delle impostazioni di fabbrica. Le impostazioni di base dipendono dall'equipaggiamento dell'apparecchio.

Indicatore	Impostazione di base	Selezione	Descrizione
c01	Durata segnale	1 = breve = 10 secondi 2 = medio = 30 secondi ¹ 3 = lungo = 2 minuti	Impostare la durata del segnale acustico una volta terminato il tempo del contaminuti o del parametro di durata.
c02	Tono tasti	0 = off 1 = on ¹	Attivare o disattivare i toni dei tasti.
c03	Luminosità display	1 = bassa 2 = media ¹ 3 = alta	Impostare la luminosità display.
c04	Indicazione dell'ora	0 = off 1 = on ¹	Visualizzare l'ora sul display.
c05	Illuminazione del vano cottura	0 = off 1 = on ¹	Attivare o disattivare l'illuminazione del vano cottura.
c06	Durezza acqua	0 = addolcita 1 = dolce 2 = media 3 = dura 4 = molto dura ¹	Impostare la durezza dell'acqua → <i>Pagina 69</i> .
c07	Impostazione di fabbrica	0 = off ¹ 1 = on	Ripristinare le impostazioni modificate a quelle di fabbrica.
c08	Modalità demo	0 = off ¹ 1 = on	Attivare o disattivare la modalità demo. Nota: La modalità demo è visibile soltanto entro i primi 5 minuti dopo l'allacciamento dell'apparecchio.

¹ Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

14.2 Modifica delle impostazioni di base

Requisito: L'apparecchio è spento.

1. Tenere premuto \ominus per alcuni secondi.
- ✓ Il display indica la prima impostazione di base.
2. Modificare l'impostazione di base servendosi del selettore.
3. Premere \ominus .
- ✓ Il display indica l'impostazione di base successiva.
4. Utilizzando \ominus , selezionare tutte le impostazioni di base desiderate e modificare i valori.

5. Per salvare le modifiche, tenere premuto \ominus per alcuni secondi.

Nota: A seguito di un'interruzione di corrente, le impostazioni di base modificate vengono mantenute.

14.3 Annullamento delle modifiche delle impostazioni di base

- ▶ Ruotare il selettore funzioni.
- ✓ Tutte le modifiche vengono cancellate e non si salvano.

15 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

15.1 Consigli per la cura dell'apparecchio

Per conservare la funzionalità dell'apparecchio a lungo, seguire i consigli per la cura dell'apparecchio.

Provvedimento	Vantaggio
Tenere sempre l'apparecchio pulito e rimuovere immediatamente lo sporco. Pulire il vano cottura dopo ogni utilizzo.	Lo sporco non si fissa e non brucia.
Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume.	Evitare la corrosione.
In caso di dolci morbidi e molto farciti, utilizzare il tegame di vetro.	Il vano cottura non si sporca molto.
Per la cottura arrosto utilizzare stoviglie adatte, ad es. tegame.	Il vano cottura non si sporca molto.
Se possibile, utilizzare aria calda.	La quantità di sporco è ridotta.

15.2 Detergenti

Utilizzare solo detergenti adatti.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropultrici.

ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- ▶ Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol.
- ▶ Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
- ▶ Non utilizzare detergenti speciali per la pulizia a caldo.
- ▶ Utilizzare detergenti per i vetri, raschietti o prodotti per l'acciaio inox solo se consigliati all'interno delle indicazioni per la pulizia del rispettivo pezzo.

I panni spugna nuovi contengono ancora residui di produzione.

- ▶ Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

Per conoscere quali detergenti sono adatti a ciascuna superficie e ad ogni componente, consultare le singole istruzioni di pulizia.

15.3 Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio come indicato, in modo da non danneggiare le diverse superfici e i diversi componenti eseguendo una pulizia errata o utilizzando detergenti non idonei.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le sue parti con cui si può entrare a contatto si surriscaldano.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco.

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dal vano cottura, dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

- ▶ Non utilizzare alcun detergente abrasivo né raschietti in metallo taglienti per la pulizia del vetro dello sportello dell'apparecchio, poiché possono graffiare la superficie.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 84*
2. Osservare le indicazioni di pulizia dei componenti dell'apparecchio o delle superfici.
3. Se non indicato diversamente:
 - pulire i componenti dell'apparecchio con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.
 - Asciugare con un panno morbido.

15.4 Pulizia del lato frontale dell'apparecchio

ATTENZIONE!

Una pulizia non conforme può danneggiare la parte frontale dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare per la pulizia né detergenti per vetro, né raschietti per metallo né raschietti per vetro.
- ▶ Per evitare punti di corrosione sul lato frontale in acciaio inox, togliere subito le macchie di calcare, grasso, amido e albume.
- ▶ In caso di superfici in acciaio inox utilizzare prodotti specifici per superfici calde.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 84*
2. Pulire il lato frontale dell'apparecchio con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna.

Nota: Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.

3. Stendere uno strato sottile di detergente per acciaio inox con un panno morbido sul lato frontale dell'apparecchio in acciaio inox.
I prodotti per acciaio inox sono disponibili presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati.
4. Asciugare con un panno morbido.

15.5 Pulizia del pannello di comando

ATTENZIONE!

Una pulizia non conforme può danneggiare il pannello di comando.

- ▶ Non bagnare mai il pannello di comando.
- 1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 84*
- 2. Pulire il pannello di comando con un panno in microfibra o un panno morbido e umido.
- 3. Asciugare con un panno morbido.

15.6 Pulizia dei pannelli dello sportello

ATTENZIONE!

Una pulizia non conforme può danneggiare i pannelli dello sportello.

- ▶ Non utilizzare raschietti per vetro.
 - 1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 84*
 - 2. Pulire i pannelli dello sportello con un panno spugna umido e un detergente per vetri.
- Nota:** Eventuali ombreggiature sui pannelli dello sportello, simili a striature, sono dovute al riflesso dell'illuminazione interna del vano cottura.
- 3. Asciugare con un panno morbido.

15.7 Pulizia della maniglia

- 1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 84*
 - 2. Pulire la maniglia con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna morbido.
- Nota:** Se l'anticalcare entra in contatto con la maniglia dello sportello, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.
- 3. Asciugare con un panno morbido.

15.8 Pulizia della guarnizione dello sportello

ATTENZIONE!

Una pulizia non conforme può danneggiare la guarnizione dello sportello.

- ▶ Non utilizzare per la pulizia né raschietti per metallo né raschietti per vetro.
- ▶ Non utilizzare detergenti abrasivi.
- 1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 84*
- 2. Pulire la guarnizione dello sportello con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna morbido.
- 3. Asciugare con un panno morbido.

15.9 Pulizia delle superfici in acciaio inox

- 1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 84*
- 2. Pulire con un panno spugna e una soluzione di lavaggio calda.
- 3. Asciugare con un panno morbido.
- 4. Dopo la pulizia controllare la posizione della guarnizione dello sportello.

15.10 Pulizia del vano cottura

ATTENZIONE!

Una pulizia non conforme può danneggiare il vano cottura.

- ▶ Non utilizzare uno spray per forno, altri detergenti per forno aggressivi o abrasivi.
 - 1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 84*
 - 2. Pulire con una soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto.
 - 3. In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno. Utilizzare il detergente per forno soltanto nel vano cottura freddo.
- Consiglio:** Per eliminare odori indesiderati, riscaldare una tazza di acqua con un paio di gocce di succo di limone per 1-2 minuti alla potenza microonde massima. Inserire sempre un cucchiaino nel recipiente, per evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione.
- 4. Pulire il vano cottura con un panno morbido
 - 5. e farlo asciugare, lasciando lo sportello aperto.

15.11 Pulizia degli accessori

- 1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 84*
- 2. Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno spugna umido e una soluzione di lavaggio calda.
- 3. Pulire gli accessori con una soluzione di lavaggio calda e con un panno spugna o una spazzola.
- 4. Lavare la griglia in lavastoviglie oppure utilizzare un detergente per acciaio inox. In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.
- 5. Asciugare con un panno morbido.

15.12 Pulizia delle superfici autopulenti

La parte posteriore del vano cottura dispone di un rivestimento catalizzatore dei fumi autopulente, in grado di assorbire e neutralizzare gli spruzzi prodotti durante la cottura, mentre l'apparecchio è in funzione. Non è pertanto necessario pulire questa zona.

ATTENZIONE!

Un detergente per forno applicato sulle superfici autopulenti danneggia le superfici.

- ▶ Non utilizzare detergenti per forno sulle superfici autopulenti. Se il detergente per forno entra in contatto con queste superfici, sciacquarlo immediatamente con l'acqua e tamponare con un panno spugna. Non raschiare e non utilizzare pagliette o spugne abrasive.

Requisito: Il vano cottura è raffreddato.

- ▶ I residui di colore scuro o chiaro possono essere eliminati con un po' di acqua e una spugna morbida.

Nota: Durante il funzionamento possono formarsi delle macchie rossicce sulle superfici. Non si tratta di ruggine, ma di residui di cibo. Tali macchie non sono dannose per la salute e non limitano la capacità di pulizia delle superfici autopulenti.

15.13 Pulizia del contenitore di raccolta

ATTENZIONE!

Il calore può danneggiare il contenitore di raccolta.

- ▶ Non asciugare il contenitore di raccolta acqua nel vano cottura caldo.
- ▶ Non lavare il contenitore di raccolta in lavastoviglie.

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 84*
2. Pulirlo con un panno spugna e una soluzione di lavaggio calda.
3. Sciacquare a fondo con acqua pulita.
4. Asciugare con un panno morbido.
5. Tenere aperto il coperchio per fare asciugare il contenitore di raccolta.
6. Asciugare bene la guarnizione del coperchio.

15.14 Pulizia del serbatoio d'acqua

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 84*

2. Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno spugna e una soluzione di lavaggio calda.
3. Sciacquare a fondo con acqua pulita.
4. Asciugare con un panno morbido.
5. Lasciare asciugare il serbatoio con il coperchio aperto.
6. Asciugare bene la guarnizione del coperchio.

15.15 Pulizia del vano serbatoio

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 84*
2. Dopo ogni utilizzo asciugare il vano serbatoio con un panno morbido.

15.16 Pulizia dello scarico del vapore nel vano cottura

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 84*
2. Pulire lo scarico del vapore nel vano cottura con una soluzione di lavaggio calda e con una spugna o una spazzola morbida.

16 Funzione pulizia

Utilizzare la funzione pulizia per pulire l'apparecchio.

16.1 Decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo regolarmente.

La frequenza della decalcificazione dipende dalla durezza dell'acqua e dal numero di funzionamenti eseguiti con vapore. Sul display dell'apparecchio viene visualizzato mediante ☹, non appena sono ancora possibili 5 o meno funzionamenti con vapore. Se non si esegue la decalcificazione, non si può più impostare alcun funzionamento con il vapore.

La decalcificazione dura complessivamente circa 32 minuti. La decalcificazione consiste in due fasi automatiche.

- Decalcificazione, durata: ca. 31 minuti
- Risciacquo dopo la decalcificazione, durata ca. 1 minuto

Per motivi igienici la decalcificazione deve essere eseguita completamente.

Se si interrompe la decalcificazione, non è più possibile impostare alcun funzionamento con il vapore. Affinché l'apparecchio sia di nuovo pronto per l'uso, eseguire il risciacqui.

Avvio della decalcificazione

La decalcificazione dell'apparecchio dura ca. 31 minuti.

ATTENZIONE!

Detergenti anticalcare non consigliati potrebbero danneggiare l'apparecchio.

- ▶ Per la decalcificazione, utilizzare esclusivamente l'anticalcare da noi consigliato. I tempi di azione del trattamento di decalcificazione sono definiti sull'anticalcare.

Il pannello di controllo o le altre superfici delicate vengono danneggiati se la soluzione decalcificante entra in contatto con essi.

- ▶ Rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

1. Con il selettore funzioni selezionare ☹.
- ✓ Il display indica la durata della decalcificazione. Non è possibile modificare la durata.
2. Aprire il pannello di copertura del serbatoio.
3. Rimuovere e svuotare il contenitore di raccolta.
4. Inserire completamente il contenitore di raccolta vuoto.
5. Estrarre il serbatoio dell'acqua.
6. Per preparare una soluzione decalcificante, mescolare acqua con anticalcare.
 - Per preparare una soluzione decalcificante, mescolare 250 ml di acqua con 50 ml di decalcificante liquido oppure sciogliere in 250 ml di acqua una pastiglia da 18 g per 5 minuti.
7. Riempire il serbatoio dell'acqua con la soluzione decalcificante e reinsertarlo completamente.
8. Abbassare il pannello di copertura del serbatoio.
9. Premere ▶||
 - ✓ L'apparecchio viene decalcificato.
 - ✓ La durata residua scorre sul display.
 - ✓ Non appena si conclude la decalcificazione, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio è in pausa.
10. Aprire il pannello di copertura del serbatoio.
11. Rimuovere il contenitore di raccolta, svuotarlo e inserirlo.
12. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, sciacquarlo a fondo, riempirlo con acqua pulita e reinsertarlo.
13. Abbassare il pannello di copertura del serbatoio.
14. Premere ▶||
 - ✓ L'apparecchio esegue automaticamente il risciacquo due volte. Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico.

Nota: Osservare il rapporto di miscela dell'anticalcare. Anticalcare liquido (numero d'ordine 00311680): rapporto di miscela 1:5, mescolare 50 ml di decalcificante con 250 ml di acqua.

Pastiglia decalcificante (numero d'ordine 00311975): sciogliere una pastiglia da 36 g per 5 minuti in 500 ml di acqua.


16.2 Risciacquo

Se la funzione Vapore non viene utilizzata per un lungo periodo, decalcificare e lavare l'apparecchio.

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

Nota: Dopo il risciacquo, nel contenitore di raccolta possono trovarsi particelle di calcare sciolte. È normale e non influisce sul funzionamento.

Esecuzione del risciacquo

1. Con il selettore funzioni selezionare .
- ✓ Il display indica la durata del programma. Non è possibile modificare la durata del programma.
2. Aprire il pannello di copertura del serbatoio.
3. Rimuovere e svuotare il contenitore di raccolta.
4. Inserire completamente il contenitore di raccolta vuoto.
5. Estrarre il serbatoio dell'acqua ed eliminare l'eventuale acqua residua.
6. Sciacquare a fondo il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua pulita.
7. Inserire completamente il serbatoio dell'acqua.
8. Abbassare il pannello di copertura del serbatoio.
9. Premere **▶**.
- ✓ L'acqua viene pompata attraverso i tubi.
- ✓ La durata scorre sul display.
- ✓ Non appena è trascorsa la durata, viene emesso un segnale acustico.

17 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

17.1 Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita nella rete elettrica. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
	Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.
	Alimentazione di corrente guasta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.
	Anomalia di funzionamento <ol style="list-style-type: none"> 1. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. 2. Riattivarlo dopo circa 10 secondi. ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. 3. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 89
	Lo sportello non è completamente chiuso. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Accertarsi che lo sportello non sia bloccato da residui di cibo o da un corpo estraneo.
L'illuminazione del vano di cottura non funziona.	La lampadina a LED è guasta. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Se si ripresenta questo errore, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Sul display lampeggia 12:00 e si illumina il simbolo ☹.	Alimentazione di corrente guasta. ▶ Impostare nuovamente l'ora. → "Impostazione dell'ora", Pagina 82
L'apparecchio non è in funzione. Sul display compare una durata.	▷ non è stato premuto. ▶ Premere ▷ .
Il forno microonde non funziona.	Lo sportello non è completamente chiuso. ▶ Accertarsi che lo sportello non sia bloccato da residui di cibo o da un corpo estraneo. ▷ non è stato premuto. ▶ Premere ▷ .
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	La potenza microonde è impostata troppo bassa. ▶ Impostare una potenza microonde più alta. → Pagina 72 La quantità di cibi inseriti è maggiore rispetto al solito. ▶ Impostare una durata più lunga. Una quantità raddoppiata richiede tempo raddoppiato. Le pietanze sono più fredde del solito. ▶ Girare le pietanze o mescolarle di tanto in tanto.
Il funzionamento a microonde si interrompe.	L'apparecchio presenta un guasto. ▶ Se si ripresenta questo errore, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
L'apparecchio non riscalda, sul display lampeggiano due punti.	La modalità demo è attivata nelle impostazioni di base. 1. Staccare l'apparecchio dalla corrente disattivando brevemente il fusibile all'interno della scatola. 2. Disattivare la modalità demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base → Pagina 83.
I simboli del serbatoio dell'acqua e del contenitore di raccolta lampeggiano continuamente.	Problema tecnico 1. Accertarsi che il serbatoio dell'acqua e il contenitore di raccolta siano inseriti completamente nel relativo vano serbatoio. 2. Se i simboli continuano a lampeggiare, contattare il servizio assistenza clienti. Nota: È possibile continuare ad utilizzare l'apparecchio, ad eccezione della funzione Vapore.
L'aria calda o il vapore fuoriescono attraverso lo sportello.	Nessun guasto. La ventola di raffreddamento è in funzione. ▶ Nessun trattamento necessario. Una volta terminato il funzionamento, la ventola continua a funzionare ancora per un breve periodo. Grazie alla ventola, l'apparecchio viene protetto dal surriscaldamento.
La ventola di raffreddamento continua a funzionare dopo il funzionamento.	Dopo il suo funzionamento, l'apparecchio deve essere raffreddato. ▶ Nessun trattamento necessario. Una volta terminato il funzionamento, la ventola continua a funzionare ancora per un breve periodo. Grazie alla ventola, l'apparecchio viene protetto dal surriscaldamento.
La ventola di raffreddamento funziona con lo sportello aperto.	L'apparecchio deve essere raffreddato sia durante il suo funzionamento sia dopo. ▶ Nessun trattamento necessario. All'apertura dello sportello vengono arrestate tutte le funzioni di cottura.
Il vapore non è visibile nel funzionamento aria calda e combinazione grill.	Il vapore non è visibile a ogni intervallo di temperatura. Più il vapore è caldo, meno è visibile. ▶ Nessun trattamento necessario.
Dopo il funzionamento a vapore, il contenitore di raccolta è vuoto.	In caso di normale funzionamento a vapore e a vapore combinato, l'acqua di condensa viene raccolta sul fondo dalla piastra in vetro e dalla canalina di scolo grigia nella piastra di base. Non viene incanalata nel contenitore di raccolta. ▶ Nessun trattamento necessario. Il contenitore di raccolta serve solo per il processo di risciacquo e di decalcificazione, non per il normale funzionamento a vapore e a vapore combinato.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Le particelle bianche di calcare si trovano all'interno del contenitore di raccolta.	<p>Durante il risciacquo o la decalcificazione le minuscole particelle di calcare provenienti dal boiler si sciolgono.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verificare l'impostazione della durezza dell'acqua. 2. Eseguire la decalcificazione nei periodi indicati. <p>▶ Decalcificare l'apparecchio come descritto nelle istruzioni per l'uso dell'apparecchio stesso.</p>
Consumo d'acqua inferiore nel funzionamento combinato. In particolare nel funzionamento combinato con 3 funzioni.	<p>Nel funzionamento combinato con vapore, in particolare nel funzionamento combinato con 3 funzioni, può capitare che a volte venga impiegato soltanto poco vapore. In questo caso si consuma solo poca acqua del serbatoio dell'acqua pulita.</p> <p>▶ Nessun trattamento necessario.</p>

17.2 Indicazioni sul display

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Sul display compare il messaggio E0532	<p>Il pannello di comando sporco può causare l'attività continua di un campo tattile.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne l'apparecchio. 2. Pulire il pannello di comando. 3. Riaccendere l'apparecchio. <p>▶ Se questa anomalia si manifesta di nuovo dopo la riaccensione, contattare il servizio di assistenza clienti.</p>
Sul display compare il messaggio E5005	<p>La funzione Vapore è stata attivata più volte con il serbatoio dell'acqua vuoto.</p> <p>▶ Prima di riutilizzare questa funzione, verificare che il serbatoio sia pieno di acqua fredda e che sia inserito completamente nel vano serbatoio.</p> <p>▶ Se si ripresenta questo errore, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.</p>

18 Smaltimento

18.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



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

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

19 Servizio di assistenza clienti

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

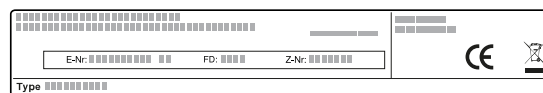
I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

Il prodotto è dotato di sorgenti luminose con classe di efficienza energetica D. Tali sorgenti sono disponibili come componente di ricambio e devono essere sostituite esclusivamente da personale qualificato.

19.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta con i numeri si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.



Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

20 Funziona così

Qui è possibile trovare le impostazioni adatte, gli accessori e le stoviglie migliori per diverse pietanze. Abbiamo adattato i suggerimenti in modo ottimale all'apparecchio.

20.1 Il miglior modo di procedere

Qui viene riportato come procedere passaggio dopo passaggio per riuscire ad utilizzare al meglio le impostazioni consigliate. Vengono forniti dati per molte pietanze con informazioni e consigli, come impostare e utilizzare al meglio l'apparecchio.

Nota: Per la selezione delle pietanze l'apparecchio dispone di impostazioni programmate. Se si desidera lasciarsi guidare dall'apparecchio, utilizzare la programmazione automatica.

→ "Programmazione automatica", Pagina 77

1. Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano cottura le stoviglie non necessarie.
2. Selezionare una pietanza dalle impostazioni consigliate.
3. Introdurre le pietanze in una stoviglia adatta. Utilizzare stoviglie e accessori indicati nelle impostazioni consigliate. Utilizzare solo stoviglie e accessori adatti per il tipo di preparazione.
→ "Stoviglie e accessori adatti al microonde", Pagina 70
Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, poiché sono ideati appositamente per il vano cottura e le modalità di funzionamento.
4. **Consiglio:** Se si desidera preparare quantità che si discostano da quanto riportato nelle tabelle, per una quantità doppia impostare circa il doppio della durata. I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano cottura freddo. Le pietanze per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalate nella tabella. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano cottura soltanto dopo il preriscaldamento. Alcuni cibi riescono meglio se cotti al forno in più riprese. Sono indicati nella tabella. Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella. Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli riportata in appendice alle tabelle. Nel funzionamento Microonde impostare il maggiore tempo indicato e controllare la pietanza una volta trascorso il tempo più breve. In caso di utilizzo di funzioni con il vapore, accertarsi fin dall'inizio che il serbatoio dell'acqua sia pieno. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate. Le indicazioni di temperatura e i tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi che dipendono dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se necessario, la volta successiva impostare un valore più alto.
5. Introdurre la pietanza nel vano cottura secondo il livello di inserimento.

6. **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**
Aprendo lo sportello dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.
 - ▶ Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
 - ▶ Tenere lontano i bambini.**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**
Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.
 - ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.
 Quando la pietanza è pronta, disattivare l'apparecchio.

20.2 Istruzioni generali per la preparazione

Attenersi a queste informazioni durante la preparazione di tutte le pietanze.

Formazione della condensa

Quando si cuociono gli alimenti, all'interno del vano cottura si può formare molto vapore acqueo. Dato che l'apparecchio ha un'elevata efficienza energetica, durante il funzionamento emana all'esterno solo una piccola quantità di calore. A causa delle elevate differenze di temperatura tra l'interno e le parti esterne dell'apparecchio può depositarsi condensa sullo sportello, sul pannello di comando o sui pannelli dei mobili vicini. La formazione della condensa rappresenta un evento fisico normale.

Se si preriscalda l'apparecchio o se si apre attentamente lo sportello, si riduce la formazione della condensa.

Preparazioni con il supporto della funzione vapore o che richiedono un tipo di riscaldamento con vapore presuppongono la formazione di molto vapore acqueo nel vano cottura. Pulire il vano cottura, dopo che l'apparecchio si è raffreddato.

Stampi per dolci

Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare stampi da forno scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica e in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una doratura uniforme.

Se si utilizzano stampi in silicone, controllare le indicazioni del produttore relative alla possibilità di utilizzo con la cottura a vapore o nel microonde e regolarsi secondo le indicazioni e le ricette del produttore. Spesso, gli stampi in silicone sono più piccoli di quelli normali. Di conseguenza, le dosi e le ricette possono variare.

Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Perciò tagliare la carta da forno nella misura giusta.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

All'apertura dello sportello dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco.

- ▶ Durante il preriscaldamento e la cottura non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata.
- ▶ Fermare sempre la carta da forno, che deve essere tagliata in modo idoneo, con una stoviglia o una teglia.

20.3 Suggerimenti per preparazione a basso tenore di acrilamide

L'acrilamide è dannoso per la salute e si sprigiona quando i prodotti a base di cereali e di patate vengono preparati a una temperatura molto alta.

Pietanza	Consiglio
Generale	<ul style="list-style-type: none"> ■ Impostare valori minimi per i tempi di cottura. ■ Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. ■ Utilizzare alimenti spessi e di grandi dimensioni. Questi contengono meno acrilamide.
Dolcetti e biscotti	<ul style="list-style-type: none"> ■ Impostare la temperatura a massimo 180 °C con aria calda. ■ Spennellare dolcetti e biscotti con l'uovo o con il tuorlo. Ciò riduce la formazione di acrilamide.
Patate fritte al forno	<ul style="list-style-type: none"> ■ Distribuire in modo uniforme nella teglia, formando uno strato unico. ■ Far cuocere almeno 400 g su ogni teglia, in modo che le patatine non secchino.

20.4 Consigli per lo scongelamento e del riscaldamento

Osservare tali consigli per ottenere buoni risultati di scongelamento e di riscaldamento.

Richiesta	Consiglio
Al termine della durata impostata, la pietanza dovrebbe essere scongelata, calda o cotta.	Impostare una durata maggiore. Grandi quantità e alimenti più spessi necessitano di tempi più lunghi.

Richiesta	Consiglio
Al termine della durata impostata il cibo si è surriscaldato ai bordi e la parte centrale non è ancora pronta.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Girare di tanto in tanto la pietanza. ■ Impostare una potenza microonde inferiore e una durata maggiore.
Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Impostare una potenza del microonde più bassa. ■ Girare più volte l'alimento da scongelare se la quantità è elevata.
La pietanza non deve essere troppo asciutta.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Impostare una potenza del microonde più bassa. ■ Impostare una durata più breve. ■ Coprire la pietanza. ■ Aggiungere più liquido.

20.5 Consigli per lo scongelamento e il riscaldamento con microonde

Se qualcosa non funziona durante lo scongelamento o il riscaldamento con il microonde, qui sono riportati dei consigli.

Richiesta	Consiglio
Non sono indicate le impostazioni da effettuare relativamente alla quantità di cibo che si intende preparare.	Prolungare o accorciare il tempo di cottura. Regola generale: doppia quantità = quasi doppio del tempo, metà quantità = quasi metà del tempo
Il cibo si è asciugato troppo.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Accorciare il tempo di cottura. Oppure: ■ Selezionare una potenza microonde inferiore. ■ Coprire la pietanza e aggiungere maggiore quantità di liquido.
Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora scongelato, caldo o cotto.	Prolungare il tempo di cottura.
Al termine del tempo impostato la pietanza si è surriscaldata ai bordi, ma la parte centrale non è ancora cotta.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Girare di tanto in tanto la pietanza. ■ La volta successiva impostare una potenza inferiore e un tempo di cottura più lungo.
Dopo lo scongelamento la parte esterna del pollame o della carne risulta cotta, mentre il nucleo centrale è ancora surgelato.	<ul style="list-style-type: none"> ■ La volta successiva selezionare una potenza microonde inferiore. ■ Girare più volte l'alimento da scongelare se la quantità è elevata.

20.6 Scongelamento

Scongelare le pietanze surgelate con l'apparecchio.

Scongelamento delle pietanze















1. Posizionare gli alimenti surgelati in un contenitore aperto sul fondo del vano cottura.
Le parti delicate, quali sovracosce e ali del pollo o le parti grasse dell'arrosto, possono essere coperte con pezzettini di pellicola di alluminio. Evitare che questa pellicola entri in contatto con le pareti interne dell'apparecchio.
2. Avviare il funzionamento.
Trascorsa la metà del tempo di scongelamento, è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.

3. **Nota:** Se si scongela la carne o il pollame, fuoriesce del liquido.

Quando si gira il cibo in cottura, eliminare il liquido che ha prodotto, che non deve essere riutilizzato in alcun caso, né messo a contatto con altri alimenti.

4. Girare o mescolare gli alimenti una o due volte.
Girare più volte le porzioni di maggiori dimensioni.
5. Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10-60 minuti a temperatura ambiente in modo da stabilizzare la temperatura.
Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora. La carne può essere preparata anche se il nucleo centrale non è ancora del tutto scongelato.

Impostazioni consigliate per lo scongelamento

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello microonde in w	Durata in min.
Carne intera disossata o con osso, 800 g	Stoviglia senza coperchio	0		1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 15-25 ¹
Carne intera disossata o con osso, 1000 g	Stoviglia senza coperchio	0		1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 25-35 ¹
Carne intera disossata o con osso, 1500 g	Stoviglia senza coperchio	0		1. 180 2. 90	1. 20 ¹ 2. 25-35 ¹
Pezzi o fettine di carne, 200 g	Stoviglia senza coperchio	0		1. 180 2. 90	1. 5 ² 2. 4-6 ²
Pezzi o fettine di carne, 500 g	Stoviglia senza coperchio	0		1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 5-10 ²
Pezzi o fettine di carne, 800 g	Stoviglia senza coperchio	0		1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 10-15 ²
Carne tritata, mista, 200 g ³	Stoviglia senza coperchio	0		90	15 ¹⁴
Carne tritata, mista, 500 g ³	Stoviglia senza coperchio	0		1. 180 2. 90	1. 5 ¹⁵ 2. 10-15 ¹⁵
Carne tritata, mista, 800 g ³	Stoviglia senza coperchio	0		1. 180 2. 90	1. 10 ¹⁵ 2. 15-20 ¹⁵
Pollame o pezzi di pollo, 600 g	Stoviglia senza coperchio	0		1. 180 2. 90	1. 5 ⁶ 2. 10-15 ⁶
Pollame o pezzi di pollo, 1200 g	Stoviglia senza coperchio	0		1. 180 2. 90	1. 10 ⁶ 2. 20-25 ⁶
Anatra, 2000 g	Stoviglia senza coperchio	0		1. 180 2. 90	1. 20 ¹⁶ 2. 30-40 ¹⁶
Oca, 4500 g	Stoviglia senza coperchio	0		1. 180 2. 90	1. 30 ⁷⁶ 2. 60-80 ⁷⁶
Filetto, cotoletta o fette di pesce, 400 g	Stoviglia senza coperchio	0		1. 180 2. 90	1. 5 ⁸ 2. 10-15 ⁸

¹ Girare ripetutamente la pietanza.

² Separare i pezzi di carne girandoli.

³ Surgelare le pietanze in posizione piana.

⁴ Rimuovere la carne già scongelata.

⁵ Separare le parti scongelate girando gli alimenti.

⁶ Rimuovere il liquido formatosi durante lo scongelamento.

⁷ Girare la pietanza ogni 20 minuti.

⁸ Separare le parti scongelate.

⁹ Di tanto in tanto mescolare la pietanza con cautela.

¹⁰ Rimuovere completamente la confezione.

¹¹ Scongelare solo dolci senza glassa, panna, gelatina o crema.

¹² Separare le porzioni di dolce l'una dall'altra.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello microonde in w	Durata in min.
Pesce intero, 300 g	Stoviglia senza coperchio	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Pesce intero, 600 g	Stoviglia senza coperchio	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Verdure, ad es. piselli, 300 g	Stoviglia senza coperchio	0	☞☞☞	180	10-15 ⁹
Verdure, ad es. piselli, 600 g	Stoviglia senza coperchio	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 10 ⁹ 2. 9-15 ⁹
Frutta, ad es. lamponi, 300 g	Stoviglia senza coperchio	0	☞☞☞	180	7-10 ⁹⁸
Frutta, ad es. lamponi, 500 g	Stoviglia senza coperchio	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 8 ⁹⁸ 2. 5-10 ⁹⁸
Burro, sciogliere, 125 g ¹⁰	Stoviglia senza coperchio	0	☞☞☞	90	6-8
Burro, sciogliere, 250 g ¹⁰	Stoviglia senza coperchio	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Pane, intero, 500 g	Stoviglia senza coperchio	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Pane, intero, 1000 g	Stoviglia senza coperchio	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide, 500 g ¹¹¹²	Stoviglia senza coperchio	0	☞☞☞	90	10-15
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide, 750 g ¹¹¹²	Stoviglia senza coperchio	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di quark, 500 g ¹¹	Stoviglia senza coperchio	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di quark, 750 g ¹¹	Stoviglia senza coperchio	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

¹ Girare ripetutamente la pietanza.

² Separare i pezzi di carne girandoli.

³ Surgelare le pietanze in posizione piana.

⁴ Rimuovere la carne già scongelata.

⁵ Separare le parti scongelate girando gli alimenti.

⁶ Rimuovere il liquido formatosi durante lo scongelamento.

⁷ Girare la pietanza ogni 20 minuti.

⁸ Separare le parti scongelate.

⁹ Di tanto in tanto mescolare la pietanza con cautela.

¹⁰ Rimuovere completamente la confezione.

¹¹ Scongela solo dolci senza glassa, panna, gelatina o crema.

¹² Separare le porzioni di dolce l'una dall'altra.

20.7 Riscaldamento

Con l'apparecchio è possibile riscaldare le pietanze.

Riscaldamento delle pietanze surgelate

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.

► Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

1. Togliere i piatti pronti dalla confezione e collocare la pietanza in una stoviglia adatta al microonde.
2. Distribuire le pietanze nella stoviglia in piano.

Le pietanze collocate in modo orizzontale si scaldano più rapidamente. Non disporre gli alimenti a strati, uno sopra l'altro.

3. Coprire le pietanze con un coperchio adatto, un piatto o una speciale pellicola adatta al microonde.
4. Collocare la stoviglia sul fondo del vano cottura.
5. Avviare il funzionamento.
6. Nel frattempo girare o mescolare 2-3 volte gli alimenti.
I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
7. Lasciare riposare il cibo riscaldato per 2-5 minuti a temperatura ambiente in modo da stabilizzare la temperatura.

Impostazioni consigliate per riscaldare le pietanze surgelate

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello microonde in w	Durata in min.
Minestra, congelata, 400 g	Stoviglia con coperchio	0	☰	600	8-15
Pasticcio, congelato, 500 g	Stoviglia con coperchio	0	☰	600	8-13
Pasticcio, congelato, 1000 g	Stoviglia con coperchio	0	☰	600	20-25
Menu, piatti pronti o precotti con 2-3 componenti, congelati, 300-400 g	Stoviglia con coperchio	0	☰	600	11-15
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad es. gulasch, congelati, 500 g	Stoviglia con coperchio	0	☰	600	12-17 ¹
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad es. gulasch, congelati, 1000 g	Stoviglia con coperchio	0	☰	600	25-30 ¹
Sformati, ad es. lasagne, cannelloni, congelati, 450 g	Stoviglia con coperchio	0	☰	600	10-15
Contorni, ad es. riso, pasta, congelati, 250 g ²	Stoviglia con coperchio	0	☰	600	2-5
Contorni, ad es. riso, pasta, congelati, 500 g ²	Stoviglia con coperchio	0	☰	600	8-10
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote, congelate, 300 g ³	Stoviglia con coperchio	0	☰	600	8-10
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote, congelate, 600 g ³	Stoviglia con coperchio	0	☰	600	14-17
Spinaci alla panna, congelati, 500 g ⁴	Stoviglia con coperchio	0	☰	600	11-16 ⁵

¹ Separare i pezzi di carne girandoli.

² Aggiungere un po' di liquido alla pietanza.

³ Versare dell'acqua nella stoviglia fino a coprirne il fondo.

⁴ Cuocere la pietanza senza aggiungere acqua.

⁵ Girare di tanto in tanto la pietanza.

Riscaldamento delle pietanze**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

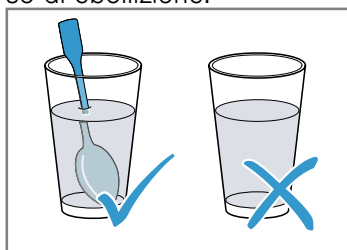
Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.

- ▶ Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente è vietato, per motivi di sicurezza. Il liquido caldo può traboccare o schizzare all'improvviso.

- ▶ Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.

**ATTENZIONE!**












Se il metallo entra in contatto con la parete del vano cottura, si verificano scintille che possono danneggiare l'apparecchio oppure distruggere il vetro interno dello sportello.

- ▶ I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.
1. Togliere i piatti pronti dalla confezione e collocare la pietanza in una stoviglia adatta al microonde.
 2. Distribuire le pietanze nella stoviglia in piano. Le pietanze collocate in modo orizzontale si scaldano più rapidamente. Non disporre gli alimenti a strati, uno sopra l'altro.
 3. Coprire le pietanze con un coperchio adatto, un piatto o una speciale pellicola adatta al microonde, se indicato nella tabella.
 4. Collocare la stoviglia sul fondo del vano cottura. Se si attiva la funzione a vapore, disporre la stoviglia sul tegame di vetro al livello di inserimento 3 e riempire il serbatoio dell'acqua.
 5. Avviare il funzionamento.
 6. Nel frattempo mescolare o girare più volte le pietanze. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.

7. Controllare la temperatura.

8. Lasciare riposare il cibo riscaldato per 2-5 minuti a temperatura ambiente in modo da stabilizzare la temperatura.

Impostazioni consigliate per il riscaldamento

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Alimenti per bambini, ad es. biberon, 150 ml ¹	Stoviglia senza coperchio	0		360	-	0,5-1,5 ²³
Bevande, 200 ml ⁴	Stoviglia senza coperchio	0		1000	-	1-2 ⁵⁶
Bevande, 500 ml ⁴	Stoviglia senza coperchio	0		1000	-	4-5 ⁵⁶
Minestra, 2 tazze da 175 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio	0		600	-	3-4
Minestra, 4 tazze da 175 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio	0		600	-	6-8
Pesce o pezzi di carne con sugo, 500 g ⁷	Stoviglia con coperchio	0		600	-	7-10
Menu, piatti pronti, piatti precotti con 2-3 componenti, 400 g	Stoviglia senza coperchio	0		360	3	9-14
Pasticcio, 400 g	Stoviglia con coperchio	3		600	-	6-8
Pasticcio, 800 g	Stoviglia con coperchio	0		600	-	8-11
Verdura, 150 g	Stoviglia senza coperchio	3		360	3	3-5
Verdura, 300 g	Stoviglia senza coperchio	3		360	3	4-7

¹ Riscaldare gli alimenti per la prima infanzia senza tettarella o coperchio.

² Una volta terminato il riscaldamento, scuotere sempre con cura.

³ Controllare assolutamente la temperatura.

⁴ Mettere un cucchiaino nel bicchiere.

⁵ Non riscaldare troppo le bevande alcoliche.

⁶ Controllare di tanto in tanto la pietanza.

⁷ Separare le fettine di carne l'una dall'altra.

20.8 Dolci, pasticcini e pane

L'apparecchio consente di cuocere dolci, pasticcini e pane.

Per fare lievitare la pasta, coprire la ciotola dell'impasto con una pellicola o un panno, collocarla sul fondo del vano cottura e impostare aria calda a 40 °C.

Istruzioni per la preparazione della cottura al forno combinata con microonde

- Utilizzando la cottura combinata con microonde è possibile ridurre considerevolmente il tempo di cottura.
- Utilizzare stoviglie refrattarie adatte al microonde.
- Con la cottura combinata si possono usare i comuni stampi da forno in metallo.

Istruzioni per la preparazione della cottura al forno con l'ausilio del vapore

- Determinati cibi diventano più croccanti se vengono cotti con l'ausilio del vapore. Sviluppano una superficie più brillante e seccano meno.

- Riempire d'acqua il serbatoio fino all'indicazione "MAX". Se l'acqua è esaurita, la pietanza continuerà la propria cottura con il tipo di riscaldamento impostato ma senza l'emissione di vapore.

Istruzioni per la preparazione di prodotti surgelati

- Rimuovere completamente la pietanza dall'imballaggio.
- Rimuovere il ghiaccio attorno alla pietanza. Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati.
- Prodotti surgelati sono precotti in parte in maniera non uniforme. La doratura non uniforme può mantenersi anche al termine della cottura al forno.

Istruzioni per la preparazione di pane e pagnotte









ATTENZIONE!

La presenza di acqua nel vano cottura caldo può causare la formazione di vapore. A causa della variazione di temperatura possono verificarsi danni.

- ▶ Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.
- Attivare la funzione a vapore con aria calda.






- I valori di impostazione relativi agli impasti per pane valgono sia per gli impasti in teglia sia per quelli in stampo a cassetta.

Impostazioni consigliate per la cottura in stampi

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello microonde in w	Durata in min.
Torta morbida, semplice	Stampo da budino, a ciambella o rettangolare	1		160-170	-	60-80 ¹
Torta morbida, delicata, ad es. torta margherita	Stampo da budino, a ciambella o rettangolare	1		150-160	-	60-70 ¹
Torta di noci	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		170-180	90	30-35
Base per torta a impasto morbido	Stampo basso per torta	1		160-170	-	35-45
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Torte alla frutta o torte alla ricotta di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50 ¹
Dolce alla frutta delicato, impasto morbido	Stampo a cerniera o da budino	1		170-190	90	30-45
Torte salate, ad es. quiche o torta di cipolle	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-180	90	50-70

¹ Lasciar raffreddare il dolce per ca. 20 minuti nel forno.

Impostazioni consigliate per dolci sulla teglia

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Torta morbida con copertura asciutta	Tegame di vetro	2		160-170	-	-	30-40
Torta lievitata con copertura umida, ad es. pasta lievitata cosparsa da streusel alle mele	Tegame di vetro	1		160-170 ¹	-	-	30-45
Treccia lievitata con 500 g di farina	Tegame di vetro	1		170-180 ¹	-	3	35-45
Strudel con copertura di mele, precotto, congelato	Tegame di vetro	1		180-200	-	2	40-50
Pizza	Tegame di vetro	2		210-230	-	-	25-35

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Pizza, precotta, surgelata	Griglia	2		180-190	180	-	8-15
Pizza-baguette, precotta, surgelata	Griglia	2		190-210	180	-	12-15

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

Impostazioni consigliate per i pasticcini e i biscottini

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Biscottini	Tegame di vetro	2		150-170	20-35
Meringhe	Tegame di vetro	2		100	90-120
Amaretti	Tegame di vetro	2		110	35-45
Dolci di pasta sfoglia	Tegame di vetro	2		170-180	35-45

Impostazioni consigliate per pane e pagnotte

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Livello vapore	Durata in min.
Pane, 1 kg	Tegame di vetro	1		1. 230 ¹	1. -	1. 3	1. 10-15
				2. 190-200 ¹	2. -	2. -	2. 30-45
Pane, 1,5 kg	Stampo a cassetta	0		1. 230 ¹	1. -	1. 3	1. 10-15
				2. 200-210 ¹	2. -	2. -	2. 40-50
Panini, ad es. panini con farina di frumento	Tegame di vetro	1		200-210 ¹	-	3	25-35
12 fette di pane in cassetta	Griglia	3		-	3	-	3-6
4 fette di pane in cassetta	Griglia	3		-	3	-	3-6
Gratinare i toast, 2-4 fette	Griglia + Tegame di vetro	3+1		-	3	-	8-10

¹ Preriscaldare l'apparecchio.

Consigli per la cottura al forno

Se qualcosa non funziona durante la cottura, qui sono riportati dei consigli.

Richiesta	Consiglio
Tra lo stampo e la griglia si generano delle scintille.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verificare che le superfici esterne dello stampo siano pulite. ■ Modificare la posizione dello stampo nel vano cottura. ■ Proseguire la cottura senza microonde e prolungare la durata.

Richiesta	Consiglio
Per sapere se un dolce è ben cotto,	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rispettare scrupolosamente gli ingredienti e le istruzioni per la preparazione della ricetta. ■ Utilizzare meno liquido. Oppure: ■ ridurre la temperatura di 10 °C e prolungare il tempo di cottura.

Richiesta	Consiglio
Il dolce è cresciuto al centro, ma non ai bordi.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Imburrare solo 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Disponerli a una distanza di circa 2 cm, in modo che abbiano spazio sufficiente per lievitare e dorare su tutti i lati.
Il dolce non si è dorato.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verificare il livello di inserimento e gli accessori. ▪ Aumentare la temperatura. Oppure: <ul style="list-style-type: none"> ▪ prolungare il tempo di cottura.
Il dolce nello stampo o nello stampo a cassetta diventa troppo scuro.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Posizionare al centro lo stampo.
Il dolce è troppo scuro.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ridurre la temperatura e prolungare il tempo di cottura.
Il dolce ha una doratura non uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ridurre la temperatura di cottura. ▪ Tagliare in modo adeguato la carta da forno. ▪ Posizionare al centro lo stampo. ▪ Formare i biscotti in modo che abbiano dimensioni e spessore uguali.

Richiesta	Consiglio
Il dolce all'interno non è ancora cotto bene.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ridurre la temperatura e prolungare il tempo di cottura. ▪ Aggiungere meno liquido. <p>Per dolci con farcitura succosa:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ precuocere il fondo. ▪ Cospargere con mandorle o pangrattato il fondo cotto. ▪ Aggiungere la farcitura sul fondo.
Il dolce non si stacca capovolgendolo.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per 5 - 10 minuti. ▪ Separarlo con cautela dai bordi con un coltello. ▪ Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire ripetutamente lo stampo con un panno bagnato e freddo. ▪ La volta successiva ungere lo stampo e spargere del pangrattato.

20.9 Sformati e gratin

Con l'apparecchio è possibile preparare sformati e gratin.

Istruzioni per la preparazione di sformati e gratin

- Il grado di cottura di uno sformato dipende dal suo spessore e dalle dimensioni della stoviglia. Per gli sformati e i gratin utilizzare uno stampo alto 4-5 cm. Nelle stoviglie strette e alte, gli alimenti necessitano infatti di un tempo di cottura maggiore e la parte superiore diventa più scura.
- Utilizzare stoviglie refrattarie adatte al microonde.
- Rispettare i livelli di inserimento indicati.
- Dopo aver disattivato il forno, lasciare proseguire la cottura degli sformati e dei gratin per altri 5 minuti.

Impostazioni consigliate per sformati e gratin

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello microonde in w	Durata in min.
Sformati dolci, ad es. sformato di quark con frutta, 1,5 kg	Stampo per sformato	0		130-150	180	25-35

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello microonde in w	Durata in min.
Sformati salati, con ingredienti già cotti, ad es. sformato di pasta, 1 kg	Stampo per sformato	0		180-190	600	12-17
Sformati salati, con ingredienti crudi, ad es. gratin di patate, 1,1 kg	Stampo per sformato	0		170-180	600	20-30

20.10 Pollame, carne e pesce

Con l'apparecchio è possibile preparare pollame, carne e pesce.

Istruzioni per la preparazione per la cottura nella stoviglia

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Se viene posizionata una stoviglia calda su un ripiano bagnato o freddo, il vetro può spaccarsi.

- ▶ Deporre i contenitori in vetro caldi su un sottopentola asciutto.
- Utilizzare solo stoviglie adatte al loro scopo. La soluzione migliore è utilizzare stoviglie in vetro. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.
- Tegami riflettenti in acciaio o alluminio non sono adatti per l'utilizzo nel microonde. Nel loro utilizzo convenzionale i tegami lucidi riflettono il calore come uno specchio e si addicono pertanto solo in parte. Il pollame, la carne e il pesce cuociono più lentamente e diventano poco dorati. Per una cottura convenzionale, impostare una temperatura più elevata e un tempo di cottura più lungo.
- Rispettare le istruzioni del produttore della stoviglia utilizzata.

Stoviglia senza coperchio

- Per preparare il pollame, la carne e il pesce è consigliabile utilizzare una teglia alta.
- Disporre lo stampo sul fondo del vano cottura.
- Se si utilizza l'emissione di vapore, impiegare una stoviglia senza coperchio.
- Se non si dispone di una stoviglia adatta, utilizzare un tegame di vetro.

Stoviglia con coperchio

- Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del contenitore e chiuda bene.
- Collocare la stoviglia sulla griglia.

Istruzioni per la preparazione della cottura combinata con microonde

- Utilizzando la cottura combinata con microonde è possibile ridurre considerevolmente il tempo di cottura.

- La durata di cottura si adegua al peso complessivo, in caso di preparazione con microonde. Se si desidera utilizzare una quantità diversa da quella indicata, la regola di base può essere d'aiuto: "una quantità doppia necessita pressoché del doppio del tempo di cottura".
- Utilizzare stoviglie refrattarie adatte al microonde.
- I tegami di metallo o terracotta non sono adatti per la cottura arrosto senza microonde.

Istruzioni per la preparazione della cottura con l'ausilio del vapore

- Determinati cibi diventano più croccanti se vengono cotti con l'ausilio del vapore. Sviluppano una superficie più brillante e seccano meno.
- Utilizzare un contenitore senza coperchio.
- Utilizzare stoviglie refrattarie e resistenti al vapore.
- Attivare l'ausilio del vapore secondo quanto indicato nella tabella.
- Riempire d'acqua il serbatoio fino all'indicazione "MAX". Se l'acqua è esaurita, la pietanza continuerà la propria cottura con il tipo di riscaldamento impostato ma senza l'emissione di vapore.

Istruzioni per la preparazione della cottura a vapore nell'apposito contenitore

- A differenza della cottura con l'ausilio del vapore, con la funzione di cottura a vapore la carne viene cotta in modo più delicato, senza formare la crosta. Rimane particolarmente succosa.
- Per variare il gusto è possibile rosolare i pezzi di carne prima della cottura a vapore, al fine di ridurre il tempo di cottura. I pezzi più grandi richiedono tempi di cottura più lunghi. Le fette di carne più grosse non vanno girate.
- Per la cottura a vapore di pollo, carne o pesce disporre la pietanza nel contenitore per la cottura a vapore e posizionarlo nel tegame di vetro che deve essere inserito al livello di inserimento 3.
- Riempire d'acqua il serbatoio fino all'indicazione "MAX". Se durante il funzionamento il serbatoio dell'acqua si svuota, il funzionamento si arresta. Sul display compare questa indicazione.

Istruzioni per la preparazione alla griglia

ATTENZIONE!

Gli alimenti contenenti acidi può danneggiare la griglia.

- ▶ Non disporre alimenti contenenti acidi, come la frutta o cibi grigliati conditi con marinature acide, direttamente sulla griglia.
- Durante la cottura al grill tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con lo sportello dell'apparecchio aperto.

- Collocare la pietanza da grigliare direttamente sulla griglia. Inserire inoltre il tegame di vetro sotto la griglia in modo da raccogliere il grasso che fuoriesce.
- Scegliere pezzi il più uniformi possibile, di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e non seccano.
- Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza per griglia. Bucandola con una forchetta, la carne perde la sua parte liquida e risulterà asciutta.
- Si consiglia di salare la carne soltanto dopo la cottura al grill. Il sale elimina l'acqua dalla carne.

Nota: Le resistenze del grill si accendono e si spengono di continuo ed è una situazione normale. La frequenza con cui ciò accade dipende dal livello grill impostato.

Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Indicazioni per soggetti allergici al nichel

In rari casi, piccole tracce di nichel possono passare nell'alimento.

Impostazioni consigliate

- I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano cottura freddo di pollame, carne o pesce non ripieni e pronti per la cottura a temperatura di frigorifero.
- Nella tabella è indicato il pollame, la carne e il pesce con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa, anche per preparare pezzi più grandi di pollame, carne o pesce. Per cuocere più pezzi, basarsi sul peso del pezzo più pesante per determinare la durata della cottura. I singoli pezzi dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.
- Scegliere pezzi il più uniformi possibile, di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e non seccano.
- Più grande è il pollame, la carne o il pesce, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.
- Girare il pollo, la carne e il pesce se è indicato nella tabella delle impostazioni.

Istruzioni per la preparazione di pollame

- Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali. In questo modo si consente al grasso di colare.
- Per il petto d'anatra incidere la pelle.

- Non girare il petto d'anatra.
- Quando si gira il pollame, accertarsi che la prima parte a stare sotto sia quella del petto o della pelle.

Istruzioni per la preparazione della carne

- Cospargere con grasso la carne magra oppure rivestirla con striscioline di speck.
- Se la carne per la cottura arrosto è troppo magra, aggiungere un po' di liquido. Nelle stoviglie di vetro, il fondo deve essere leggermente ricoperto.
- Incidere la cotenna a croce.
- Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel vano cottura spento e chiuso. Così il sugo della carne si distribuisce meglio. Eventualmente avvolgere l'arrosto in un foglio di alluminio. La durata indicata non comprende il tempo di riposo consigliato.
- La cottura di arrosti e brasati in pentola è più comoda. La cottura in pentola consente di estrarre l'arrosto più facilmente dal vano cottura e di preparare la salsa direttamente nella stoviglia.
- La quantità di liquido dipende dal tipo di carne, dal materiale della stoviglia e dall'utilizzo o meno di un coperchio. Se si prepara la carne in un contenitore di metallo scuro o smaltato, occorre aggiungere un po' di liquido in più rispetto alla cottura in un contenitore in vetro.
- Durante la cottura il liquido evapora. Se necessario, aggiungere con cautela altro liquido.
- La distanza tra la carne e il coperchio non deve essere inferiore a 3 cm in quanto durante la cottura la carne può aumentare di volume.
- Per i brasati, se necessario far rosolare prima la carne. Aggiungere acqua, vino, aceto o simili per il brodo del brasato. Il fondo della pentola deve essere ricoperto di circa 1-2 cm.

Istruzioni per la preparazione del pesce

- Non è necessario girare un pesce intero.
- Se si desidera cuocere il pesce sulla griglia, cospargere prima la griglia con dell'olio, così alla fine della cottura risulterà più facile staccare il pesce.
- Il pesce è cotto quando la pinna dorsale si stacca facilmente.

Impostazioni consigliate per pollame

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Pollo, intero, cotto, 1,3 kg	Stoviglia con coperchio	0		-	-	600	-	25-35 ¹
Pollo, intero, arrostito, 1,3 kg	Stoviglia senza coperchio	0		190	-	360	3	40-45 ²³⁴

¹ Girare la pietanza dopo 1/2 del tempo totale di cottura.

² Infornare con la parte della petto rivolta verso l'alto.

³ Non girare la pietanza.

⁴ Fare riposare 5 minuti.

⁵ Forare la pelle.

⁶ Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto.

⁷ Utilizzare una stoviglia alta e senza coperchio.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Porzioni di pollo, ad es. quarti di pollo, 800 g	Stoviglia senza coperchio	0		190	-	180	-	20-35 ⁵⁶³
Petto d'anatra, 500 g	Griglia + Tegame di vetro	3+2		-	3	180	3	10-12 ⁶³
Petto d'oca, cosce d'oca, 700-900 g	Stoviglia senza coperchio	0		-	2	180	-	30-40 ⁷³

¹ Girare la pietanza dopo 1/2 del tempo totale di cottura.
² Infornare con la parte della petto rivolta verso l'alto.
³ Non girare la pietanza.
⁴ Fare riposare 5 minuti.
⁵ Forare la pelle.
⁶ Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto.
⁷ Utilizzare una stoviglia alta e senza coperchio.

Impostazioni consigliate per la carne

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Brasato di manzo, 1 kg	Stoviglia con coperchio	0		160-170	-	180	-	80-90
Roastbeef, all'inglese, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	0		180-190	-	180	-	30-40 ¹²
Bistecche di manzo, spessore di 2-3 cm, 2-3 pezzi, da 200 g ciascuno	Griglia + Tegame di vetro	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Carne di maiale senza cotenna ad es. collo, 750 g	Stoviglia senza coperchio	0		170-180	-	360	3	25-35 ²
Carne di maiale con cotenna, ad es. spalla, 1 kg ³	Stoviglia senza coperchio	0		170-80	-	180	3	60-80 ⁴²
Lombata di maiale 500-600 g	Stoviglia senza coperchio	0		180-190	-	180	-	35-40 ²
Bistecche di capocollo di maiale, spessore 2-3 cm, 2-3 pezzi, da 120 g ciascuno	Griglia + Tegame di vetro	3+1		1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15

¹ Girare la pietanza dopo 1/2 del tempo totale di cottura.

² Alla fine, lasciare riposare per 10 minuti.

³ Forare la cotenna.

⁴ Non girare la pietanza.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Salsicce alla griglia, 4-6 pezzi, da 150 g ciascuno	Griglia + Tegame di vetro	3+1	~	1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Polpettone, 750 g	Stoviglia senza coperchio	0	~+~+~	190	-	360	3	15-20 ²

¹ Girare la pietanza dopo 1/2 del tempo totale di cottura.

² Alla fine, lasciare riposare per 10 minuti.

³ Forare la cotenna.

⁴ Non girare la pietanza.

Impostazioni consigliate per il pesce

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Filetto di pesce, fresco, 400 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3	~	-	-	-	3	15-17
Porzioni di filetto di pesce, congelate, 400 g	Stoviglia con coperchio	3	~	-	-	-	3	18-20
Porzioni di filetto di pesce, congelate, 800 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3	~	-	-	-	3	23-25
Filetto di pesce al gratin, 500 g	Stoviglia senza coperchio	0	~+~	-	3	600	-	10-15
Cotolette di pesce, 2-3 porzioni, da 150 g ciascuno	Griglia + Tegame di vetro	3+1	~	-	3	-	-	8-12
Pesce, intero ad es. trote, 2-3 porzioni, da 300 g ciascuna	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3	~	-	-	-	3	18-22

Consigli per arrosti e stufati

Se durante la cottura arrosto o a fuoco lento qualcosa non funziona, qui sono riportati dei consigli.

Richiesta	Consiglio
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verificare di aver selezionato il livello di inserimento corretto. ▪ Selezionare una temperatura inferiore. ▪ Ridurre la durata di cottura.

Richiesta	Consiglio
L'arrosto risulta troppo asciutto.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verificare di aver selezionato il livello di inserimento corretto. ▪ Selezionare una temperatura inferiore. ▪ Ridurre la durata di cottura.

Richiesta	Consiglio
La crosta è troppo sottile.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aumentare la temperatura. Oppure: ▪ accendere brevemente il grill dopo la fine del tempo di cottura.
Il sugo dell'arrosto è bruciato.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Selezionare una stoviglia più piccola. ▪ Aggiungere una quantità maggiore di liquido in cottura.
Il sugo dell'arrosto è troppo chiaro e troppo acquoso.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Selezionare una stoviglia più grande per far evaporare maggiormente il liquido. ▪ Aggiungere meno liquido in cottura.
La carne dello stufato si attacca.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verificare che la stoviglia sia delle stesse dimensioni del coperchio e chiuda bene. ▪ Ridurre la temperatura. ▪ Aggiungere liquido allo stufato.




20.11 Verdure e contorni

Con l'apparecchio è possibile preparare verdure e contorni.

Istruzioni per la preparazione per il microonde

- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio.

Impostazioni consigliate per verdura e contorni

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Carciofi interi al vapore, freschi	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	35-40
Spinaci in foglia, freschi, 250 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	5-7
Cavolfiore, intero, fresco	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	2		-	-	3	28-35

¹ Girare di tanto in tanto la pietanza.












- Utilizzare un contenitore alto con il coperchio per la cottura del riso e aggiungere l'acqua indicata nella tabella.

Istruzioni per la preparazione per la cottura a vapore











- Per la cottura a vapore utilizzare il contenitore apposito e il tegame di vetro.
- Prendere nota delle dimensioni dei pezzi indicate nella tabella. Per porzioni più piccole il tempo di cottura si riduce, per porzioni più grandi si prolunga.
- Anche la qualità e il grado di maturazione influiscono sul tempo di cottura. Pertanto i valori riportati sono soltanto indicativi.
- Distribuire sempre gli alimenti nelle stoviglie in modo uniforme. Qualora gli strati presenti abbiano dimensioni differenti, la cottura non sarà uniforme.
- Per gli alimenti delicati, evitare un numero eccessivo di strati all'interno del contenitore per la cottura a vapore.
- Riempire d'acqua il serbatoio fino all'indicazione "MAX". Se durante il funzionamento il serbatoio dell'acqua si svuota, il funzionamento si arresta. Sul display compare questa indicazione.

Istruzioni per la preparazione del cous cous

- Aggiungere acqua o del liquido nelle proporzioni indicate. Ad esempio, per ogni 100 g di cous cous aggiungere 200 ml di liquido mantenendo un rapporto di 1:2.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Broccoli, interi, freschi, 500 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	2		-	-	3	20-23
Rosette di broccoli, congelate, 500 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	14-16
Verdura, fresca, 250 g	Stoviglia con coperchio	0		-	600	-	6-10 ¹
Verdura, fresca, 500 g	Stoviglia con coperchio	0		-	600	-	10-15 ¹
Pannocchie, fresche, 2 pezzi	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	25-35
Verdure miste, congelate, 250 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	12-15
Carote, a rondelle al vapore, 500 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	18-20
Anelli di porro, freschi, 500 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	10-12
Fagiolini freschi, 500 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	18-20
Barbabietole rosse intere, 500 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	50-60
Asparagi, verdi, 250 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	10-15

¹ Girare di tanto in tanto la pietanza.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Zucchine a rondelle, al vapore, 500 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	12-14
Patate, tagliate in quarti, 250 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	28-30
Patate, tagliate in quarti, 500 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	30-32
Patate, tagliate in quarti, 750 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		-	-	3	32-35
Patate fritte, surgelate	Tegame di vetro	2		190-210	-	-	30-40
Rösti di patate, congelato	Tegame di vetro	2		190-210	-	-	25-35
Crocchette, surgelate	Tegame di vetro	2		190-210	-	-	25-35
Riso, 125 g + 300 ml di acqua	Stoviglia con coperchio	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4-6 2. 12-15
Riso, 250 g + 500 ml di acqua	Stoviglia con coperchio	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Cous cous, 1:2	Tegame di vetro	3		-	-	3	3-10

¹ Girare di tanto in tanto la pietanza.

20.12 Dessert

Con l'apparecchio è possibile preparare i dessert.

Istruzioni per la preparazione del riso al latte

- Aggiungere latte nelle proporzioni indicate. Ad esempio, per ogni 100 g di riso al latte aggiungere 250 ml di latte mantenendo un rapporto di 1:2,5.

Impostazioni consigliate per dessert

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello microonde in w	Livello vapore	Durata in min.
Flan Caramel	Tegame di vetro + Stampini per soufflé	3		-	3	40 – 50
Dampfnudeln (gnocchi dolci al vapore)	Tegame di vetro	3		-	2	20 – 25
Riso al latte 1:2,5 ¹	Tegame di vetro	3		-	3	30 – 40
Frutta, composta, 500 g	Tegame di vetro	3		-	3	9 – 12
Popcorn per il microonde, 1 sacchetto da 100 g	Stoviglia con coperchio	0		600	-	3 – 5
Dolci, ad es. budino, istantaneo, 500 ml	Stoviglia con coperchio	0		600	-	5 – 8 ²

¹ Aggiungere del latte nelle proporzioni indicate.

² Girare di tanto in tanto la pietanza.

20.13 Pietanze sperimentate

Queste panoramiche sono state create per gli enti di controllo, al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi secondo EN 60350-1:2013 e IEC 60350-1:2011 e a norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cottura al forno

Osservare queste informazioni per la cottura al forno delle pietanze sperimentate.

Impostazioni consigliate per la cottura al forno

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Biscotti siringati	Tegame di vetro	2		160-170	30-35
Cupcake	Tegame di vetro	2		160-170 ¹	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

¹ Preriscaldare l'apparecchio per 5 minuti.

Preparazione con microonde

Osservare queste informazioni per la preparazione delle pietanze sperimentate con il microonde.



Utilizzare stoviglie refrattarie adatte al microonde.

Impostazioni consigliate per lo scongelamento con il microonde







Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello microonde in w	Durata in min.
Scongelo della carne, 500 g	Stoviglia senza coperchio	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

Impostazioni consigliate per la cottura con il microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello microonde in w	Durata in min.
Crema all'uovo, 1000 g	Stoviglia senza coperchio	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello microonde in w	Durata in min.
Sponge Cake, 475 g	Stoviglia senza coperchio	0		600	8-10
Polpettine di carne, 900 g	Stoviglia senza coperchio	0		600	20-25

Impostazioni consigliate per la cottura combinata con il microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Livello grill	Livello microonde in w	Durata in min.
Gratin di patate	Stoviglia senza coperchio	0	 + 	-	1	360	25-32
Dolci, 700 g	Stoviglia senza coperchio	1	 + 	190-200	-	180	20-27
Pollo	Stoviglia senza coperchio	0	 + 	190	-	360	30-45 ¹²³

¹ Infornare con la parte della petto rivolta verso il basso.

² Utilizzare una stoviglia con bordo alto e senza coperchio.




³ Girare la pietanza dopo 1/2 del tempo totale di cottura.

Cottura a vapore

Osservare queste informazioni per la cottura a vapore delle pietanze sperimentate.

Disporre il tegame di vetro con il contenitore per la cottura a vapore sul livello di inserimento 3.

Impostazioni consigliate per la cottura a vapore

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello vapore	Durata in min.
Piselli, congelati, 1000 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		3	-
Broccoli, freschi, 300 g	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		3	10-12
Broccoli, freschi, un contenitore	Tegame di vetro + Contenitore per la cottura a vapore	3		3	16-18

Grigliare

Osservare queste informazioni per la cottura al grill delle pietanze sperimentate.

- Inserire il tegame di vetro sotto la griglia. In questo modo, viene raccolto il liquido e il vano cottura resta più pulito.
- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.

Impostazioni consigliate per la cottura al grill

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata in min.
Toast, dorato	Griglia	3	~	3	4-5
Hamburger, 12 pezzi	Griglia + Tegame di vetro	3+1	~	3	35-45 ¹

¹ Girare la pietanza dopo 1/2 del tempo totale di cottura.

21 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



⚠ 21.1 Montaggio sicuro

Osservare le presenti avvertenze di sicurezza durante il montaggio dell'apparecchio.

- La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento nel luogo di installazione.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.
- Osservare la guida di montaggio per i componenti degli accessori.
- I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 90 °C e i mobili adiacenti fino a 65 °C.
- Non montare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.
- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.

- L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Le parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite e causare ferite da taglio.

- Indossare guanti protettivi.

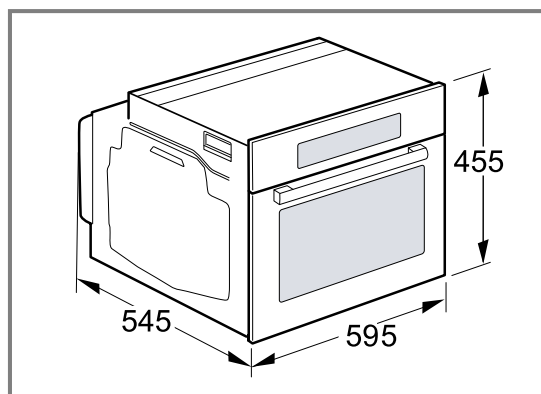
⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

È pericoloso utilizzare un cavo di alimentazione con una prolunga e un adattatore non ammesso.

- Non utilizzare cavi di prolunga o prese multiple.

21.2 Dimensioni apparecchio

Qui sono riportate le dimensioni dell'apparecchio



21.3 Mobile da incasso

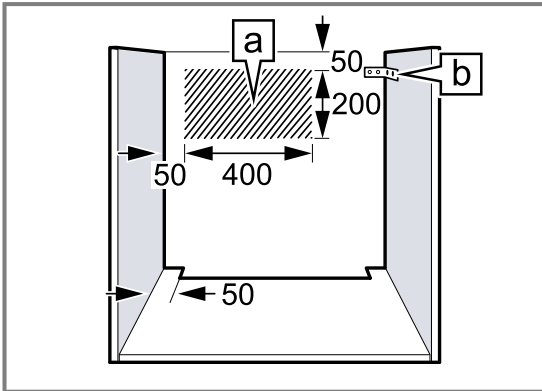
Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Questo apparecchio non è pensato come sistema da tavolo o per l'utilizzo all'interno del mobile. Assicurarsi che il mobile ad incasso dietro l'apparecchio sia privo di parete posteriore. Fra la parete e il fondo del mobile o la parete posteriore del mobile superiore deve esservi una distanza di almeno 35 mm.

Assicurarsi che il lato anteriore del mobile ad incasso disponga di un foro di ventilazione di 50 cm². Per l'apertura di ventilazione, accorciare lo zoccolo o montare una griglia di ventilazione.

Assicurarsi che i mobili ad incasso privi di fessura di ventilazione presentino un'apertura di 200 cm² nella parte posteriore delle pareti laterali.

Non coprire le fessure di ventilazione e le prese d'aria. Assicurarsi che la presa di collegamento si trovi all'interno dell'area tratteggiata [a] o all'esterno della cornice d'incasso.

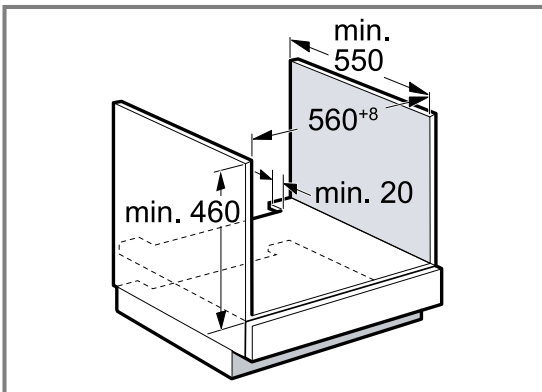
Fissare il mobile alla parete con un angolare disponibile in commercio [b].



21.4 Montaggio sotto un piano di lavoro

Per il montaggio sotto un piano di lavoro, osservare le dimensioni e le distanze di sicurezza.

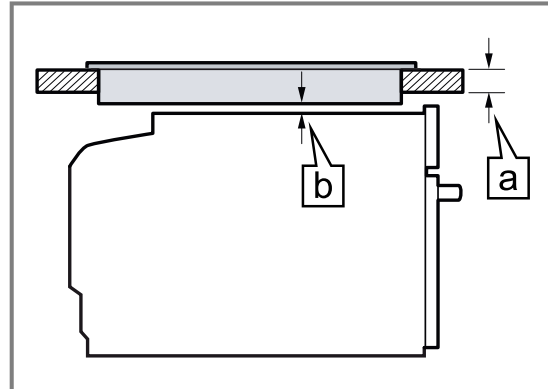
Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nel ripiano intermedio.



Fissare il piano di lavoro al mobile da incasso.

21.5 Montaggio sotto un piano cottura

Se l'apparecchio viene incassato sotto un piano cottura, vanno rispettate le seguenti misure minime, eventualmente inclusa sottostruttura.



Sulla base della distanza minima necessaria [b] risulta lo spessore minimo necessario del piano di lavoro [a].

Tipo di piano cottura	[a] rialzato in mm	[a] a filo in mm	[b] in mm
Piano cottura a induzione	48	49	5
Piano di cottura con sistema a induzione sull'intera superficie	58	59	5

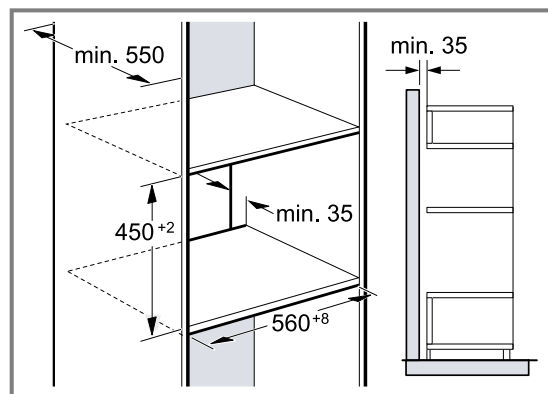
Rispettare le istruzioni di montaggio del piano cottura.

Nota: Non adatto per l'incasso sotto un piano cottura a gas o un piano cottura elettrico.

21.6 Montaggio in un mobile a colonna

Osservare le misure d'incasso e le distanze di sicurezza nel mobile a colonna.

Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nei doppi fondi.



Se oltre ai pannelli posteriori dell'elemento, il mobile alto ha un ulteriore pannello posteriore, quest'ultimo deve essere rimosso.

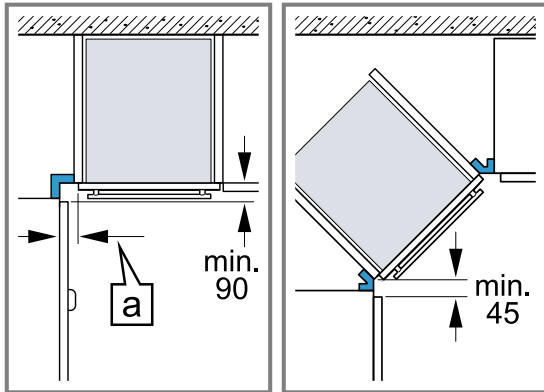
Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

21.7 Combinazione con uno scaldavivande

Prima montare lo scaldavivande. Prestare attenzione alle istruzioni per il montaggio dello scaldavivande. Inserire l'apparecchio nel mobile ad incasso sopra lo scaldavivande. In fase di inserimento prestare attenzione a non danneggiare il pannello dello scaldavivande.

21.8 Montaggio angolare

Per il montaggio angolare osservare le misure d'incasso e le distanze di sicurezza.



Per permettere l'apertura dello sportello, tenere conto delle dimensioni minime del montaggio angolare. La misura **a** dipende dallo spessore del frontale del mobile e della maniglia.

21.9 Allacciamento elettrico

Per eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio in sicurezza, osservare le presenti avvertenze.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

L'apparecchio contiene magneti permanenti che possono interferire con gli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina.

- ▶ I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dall'apparecchio.
- L'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può funzionare solo se dotato di un conduttore di terra.
- La protezione avviene secondo l'indicazione di potenza sulla targhetta di identificazione e nel rispetto delle disposizioni locali.
- Durante tutte le operazioni di montaggio l'apparecchio deve essere privo tensione.
- Per evitare pericoli, il cavo di allacciamento danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale provvisto di analogha qualifica.
- La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.

Collegamento elettrico dell'apparecchio

Nota: L'apparecchio può essere collegato solamente a una presa con messa a terra installata secondo le istruzioni.

1. Collegare la spina del cavo di allacciamento alla rete all'apparecchio.
Verificare che la spina per applicazioni fredde sia ben inserita.

2. Inserire la spina di alimentazione dell'apparecchio in una presa nei pressi dell'apparecchio.
Dopo il montaggio dell'apparecchio, assicurarsi che la spina di alimentazione del collegamento alla rete sia liberamente accessibile. Se non è possibile accedere liberamente alla spina di alimentazione del cavo di collegamento alla rete elettrica, nell'impianto elettrico fisso montare un dispositivo di separazione onnipolare conformemente alle norme di installazione.

Collegamento elettrico dell'apparecchio senza spina con messa a terra

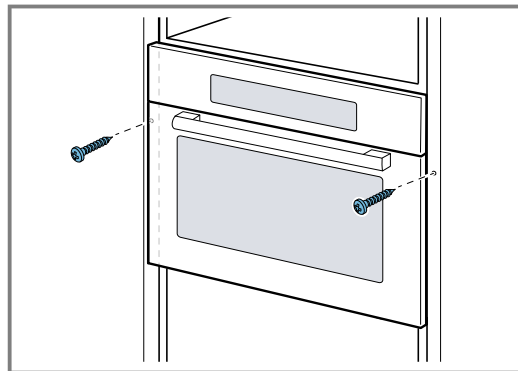
Nota: L'allacciamento dell'apparecchio deve essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Nell'impianto elettrico fisso deve essere montato un dispositivo di separazione conformemente alle norme di installazione.

1. Nella presa di collegamento, individuare un conduttore di fase e uno neutro ("zero").
Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportarne il danneggiamento.
2. Attenersi allo schema di allacciamento.
Per la tensione, vedere la targhetta di identificazione.
3. Collegare i fili del collegamento di rete rispettando l'attribuzione dei colori:
 - Verde-giallo = conduttore di terra ⊕
 - Blu = conduttore neutro ("zero")
 - Marrone = fase (conduttore esterno)

21.10 Montaggio dell'apparecchio

1. Mettere l'apparecchio perfettamente in piano servendosi di una livella a bolla d'aria.
2. Inserire l'apparecchio fino in fondo.
3. Posizionare l'apparecchio al centro e in piano.
4. Fissare l'apparecchio al mobile.



5. Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello.

Nota: Non chiudere lo spazio tra il piano di lavoro e l'apparecchio con ulteriori listelli.

Sulle pareti laterali del mobile convertibile non applicare alcun listello di isolamento termico.

21.11 Smontaggio dell'apparecchio

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Svitare le viti di fissaggio.
3. Sollevare leggermente l'apparecchio ed estrarlo completamente.

Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid.....	111
2	Materiële schade vermijden	115
3	Milieubescherming en besparing.....	116
4	Uw apparaat leren kennen.....	117
5	Accessoires.....	121
6	Voor het eerste gebruik	122
7	De Bediening in essentie.....	123
8	Magnetron	124
9	CombiSpeed.....	126
10	Grill	127
11	Stoom.....	127
12	Automatische programma's.....	131
13	Tijdfuncties.....	135
14	Basisinstellingen	136
15	Reiniging en onderhoud.....	137
16	Reinigingsfunctie	139
17	Storingen verhelpen	140
18	Afvoeren	142
19	Servicedienst.....	142
20	Zo lukt het.....	143
21	MONTAGEHANDLEIDING	159
21.1	Veilige montage	159



1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transport schade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Houd het speciale installatievoorschrift aan. Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie. De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- In het huishouden en soortgelijke toepassingen zoals bijvoorbeeld: in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële omgevingen, in boerderijen; van klanten in hotels en andere verblijven, in bed and breakfasts.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe timer of een separate afstandsbediening.

Dit apparaat voldoet aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11. Het is een product van groep 2, klasse B. Groep 2 betekent dat er microgolven worden geproduceerd om levensmiddelen te verwarmen. Klasse B houdt in dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 121

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de binnenruimte.
- ▶ Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet de deur gesloten worden gehouden om eventueel optredende vlammen te doven.

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

Bij het openen van de apparaatdeur ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten.

- ▶ Plaats nooit bakpapier bij het voorverwarmen en tijdens het bereiden los op het accessoire.
- ▶ Bakpapier altijd op maat maken en verzwaren met een vorm.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Accessoires of vormen worden zeer heet.

- ▶ Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten. De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Geen alcoholhoudende dranken (≥ 15 % vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de apparaatdeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.

→ Pagina 142

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!

In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden.

- ▶ Draggers van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

1.5 Magnetron

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN ZORGVULDIG LEZEN EN VOOR HET VERDERE GEBRUIK BEWAREN

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Oneigenlijk gebruik van het apparaat is gevaarlijk en kan schade veroorzaken. Verwarmde pantoffels, granen- pittenkussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten.

- ▶ Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- ▶ Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

Levensmiddelen en de verpakkingen ervan kunnen ontbranden.

- ▶ Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden.
- ▶ Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal.
- ▶ Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing.
- ▶ Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.
- ▶ Levensmiddelen die weinig water bevatten, zoals bijv. brood, nooit met een te hoog magnetronvermogen of gedurende een te lange tijd ontdooien of verwarmen.

Spijsolie kan vlam vatten.

- ▶ Nooit uitsluitend spijsolie opwarmen met de magnetron.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op explosie!

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen gemakkelijk exploderen.

- ▶ Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen.

- ▶ Nooit eieren in de eierschaal koken of hardgekookte eieren in de eierschaal opwarmen.
- ▶ Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken.
- ▶ Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.
- ▶ Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of vel.

De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding.

- ▶ Warm nooit babyvoeding op in gesloten verpakkingen.
- ▶ Verwijder altijd het deksel of de speen.
- ▶ Na het verwarmen goed roeren of schudden.
- ▶ Voordat de voeding aan het kind wordt gegeven dient de temperatuur te worden gecontroleerd.

Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.

- ▶ Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan knappen.

- ▶ Houd altijd de opgaven op de verpakking aan.
- ▶ Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

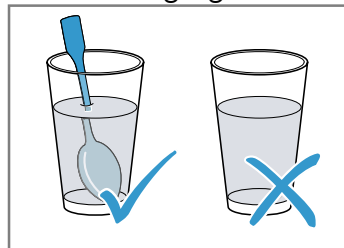
Het onjuiste gebruik van het apparaat is gevaarlijk. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben.

- ▶ Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- ▶ Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij een kleine schok van het recipiënt is voorzichtigheid geboden. De hete vloeistof kan plots overkoken en wegspatten.

- ▶ Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een holle ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen.

- ▶ Alleen servies gebruiken dat geschikt is voor de magnetron.

Bij gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat wordt dan beschadigd.

- ▶ Gebruik nooit metalen vormen bij gebruik van uitsluitend de magnetron.
- ▶ Alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Het apparaat werkt met hoogspanning.

- ▶ Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!

Gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het apparaat vernietigen, de gebruiksduur verkorten en tot gevaarlijke situaties leiden, zoals bijvoorbeeld naar buiten komende magnetron-energie.

- ▶ Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen.
- ▶ Houd de binnenruimte, deurafdichting, deur en deuraanslag altijd schoon.

→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 137

Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen.

- ▶ Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte, de deurafdichting of de kunststof omlijsting van de deur beschadigd is.
- ▶ Alleen door de servicedienst laten repareren.

Bij apparaten waarvan de behuizing niet is afgedekt komt energie van microgolven vrij.

- ▶ De afdekking van de behuizing nooit verwijderen.
- ▶ Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantenservice.

1.6 Stoom

Houd deze instructie aan wanneer een een stoomfunctie gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt kan het water in de tank sterk worden verhit.

- ▶ Na gebruik van de stoomfunctie moet de tank altijd worden leeggemaakt.

Er ontstaat hete damp in de binnenruimte.

- ▶ Tijdens het gebruik van de stoomfunctie mag u niet met uw handen in de binnenruimte komen.

Tijdens het uitnemen van de accessoires kan hete vloeistof over de rand stromen.

- ▶ Hete accessoires voorzichtig verwijderen, met de ovenwant.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Door hete oppervlakken in de binnenruimte kunnen dampen van brandbare vloeistoffen vlam vatten (explosieve verbranding). De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- ▶ Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank.
- ▶ Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing.

2 Materiële schade vermijden

2.1 Algemeen

LET OP!

Alcoholdampen kunnen in de hete binnenruimte ontvlammen en tot een permanente beschadiging van het apparaat leiden. Door de explosieve verbranding kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren. Door de onderdruk die ontstaat kan de binnenruimte naar binnen sterk vervormen.

- ▶ Geen alcoholhoudende dranken (≥ 15 % vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.

Water op de bodem van de binnenruimte bij temperaturen boven de 120°C leidt tot schade aan het emaille.

- ▶ Geen programma starten wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt.
- ▶ Voor gebruik het water van de bodem van de binnenruimte opnemen.

Wanneer de hete binnenruimte water bevat, ontstaat er waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade optreden.

- ▶ Giet nooit water in de hete binnenruimte.
- Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.
- ▶ Veeg het condenswater na elk bereiding af.
 - ▶ Geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte bewaren.
 - ▶ Geen eten in de binnenruimte bewaren.

Wanneer er wordt afgekoeld terwijl de apparaatdeur open staat, raken aangrenzende meubelfronten op den duur beschadigd.

- ▶ Na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte alleen met gesloten deur laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt.
- ▶ Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte met open deur laten drogen.

Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.

- ▶ Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.
- ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan de apparaatdeur beschadigd raken.

- ▶ Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.
- ▶ Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.

Afhankelijk van het apparaattype kunnen de accessoires krassen veroorzaken op de ruit dan de apparaatdeur wanneer deze gesloten wordt.

- ▶ Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen.

2.2 Magnetron

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de magnetron gebruikt.

LET OP!

Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

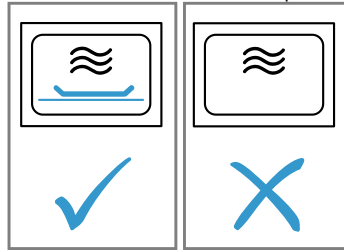
- ▶ Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Aluminium schalen in het apparaat kunnen vonken veroorzaken. Door de vonken die ontstaan wordt het apparaat beschadigd.

- ▶ Gebruik geen vormen van aluminium in het apparaat.

Het gebruik van het apparaat zonder gerechten in de binnenruimte leidt tot overbelasting.

- ▶ Start nooit de magnetron zonder dat er zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering.



De meervoudige bereiding van magnetron-popcorn direct na elkaar met een te hoog magnetronvermogen kan leiden tot beschadiging van de binnenruimte.

- ▶ Laat tussen de bereidingen het apparaat meerdere minuten afkoelen.
- ▶ Stel nooit een te hoog magnetronvermogen in.
- ▶ Gebruik maximaal 600 Watt.
- ▶ Het popcornzakje altijd op een glazen bord leggen. Ongeschikte vormen kunnen schade veroorzaken.
- ▶ Bij het gebruik van de grill, de gecombineerde magnetronwerking of de hete lucht alleen kookgerei gebruiken dat bestand is tegen hoge temperaturen.

2.3 Stoom

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de stoomfunctie gebruikt.

LET OP!

Bakvormen van silicone zijn niet geschikt voor gecombineerd gebruik met stoom.

- ▶ De vormen dienen hitte- en stoombestendig te zijn. Vormen met roestplekken kunnen corrosie veroorzaken in de binnenruimte. De kleinste plekken kunnen al corrosie in de binnenruimte veroorzaken.

- ▶ Gebruik geen vormen die roestplekken vertonen.

Door afdruipeende vloeistof raakt de bodem van de binnenruimte vervuild.

- ▶ Plaats bij het stomen met een bak met gaatjes altijd de bakplaat, de braadslede of de bak zonder gaatjes eronder. Lekkende vloeistof wordt opgevangen. Heet water in de watertank kan het stoomsysteem beschadigen.
- ▶ Vul de watertank uitsluitend met koud water.

Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terecht komt raken deze beschadigd.

- ▶ Kalkoplossingsmiddel direct met water verwijderen.

Wanneer de watertank in de vaatwasser wordt gereinigd veroorzaakt dit schade.

- ▶ De watertank niet reinigen in de vaatwasmachine.
- ▶ Reinig de watertank met een zachte doek en een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.

- Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u tot 20 % energie.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

- Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

- De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na te verwarmen.

Meerdere gerechten direct achter elkaar of parallel bakken.

- De binnenruimte is na de eerste keer bakken opgewarmd. Hierdoor is de baktijd voor het gebak dat vervolgens wordt gebakken korter.

Bij langere bereidingstijden het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

- De restwarmte is voldoende om het gerecht verder te bereiden.

Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.

- Overtollige accessoires hoeven niet verwarmd te worden.

Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.

- Hierdoor wordt bespaard op de energie om het voedsel te ontdooien.

Opmerking:

Het apparaat verbruikt:

- in stand-by met ingeschakeld display max. 1 W
- in stand-by met uitgeschakeld display max. 0,5 W

4 Uw apparaat leren kennen







4.1 Bedieningspaneel


Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.

Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.

Functiekeuzeknop






Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethoden en overige functies in. Bij vele apparaatuitvoeringen kan de functiekeuzeknop worden verzonken. Als u de functiekeuzeknop van de nulstand naar een functie draait, duurt het enkele seconden tot de betreffende functie beschikbaar is.

Symbol	Instelling	Gebruik
○	Nulstand	Het apparaat is uitgeschakeld en bevindt zich in de energiebesparingsmodus.
	Magnetron	De magnetronfunctie kiezen.
	Stoom	Er komt hete stoom in de binnenruimte.
	Hete lucht	De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Grill	Het hele oppervlak onder de grillelementen wordt heet.
	Circulatiegrill	De ventilator wervelt de hete lucht van de grillelementen rond het gerecht.
	Ontkalken	Deze functie ontkalkt de verdamper en houdt deze in functionerende staat.

Symbol	Instelling	Gebruik
	Spoelen	De buizen van de stoomeenheid worden met water gespoeld. We adviseren om na het gebruik van de stoomfunctie altijd te spoelen.
P	Programma's	Voor veel gerechten vindt u al voorprogrammeerde instellingen.

Touchvelden

Touch-velden zijn aanraakgevoelige oppervlakken. Om een functie te kiezen het betreffende veld selecteren.

Symbol	Tiptoets	Gebruik
	Magnetron	Vermogensstanden van de magnetron kiezen of magnetronfunctie samen met de grillfunctie of stoomfunctie inschakelen.
	Stoom	Stoomstand kiezen of stoomfunctie samen met een verwarmingsmethode inschakelen.
P	Programma's	Programmakeuze opvragen en met de draaiknop het gewenste programma nummer instellen.
	Tijdfuncties	Tijdfuncties kiezen en instellen met de draaiknop.
	Snel voorverwarmen	Snel voorverwarmen activeren of deactiveren.
°C/kg	Temperatuur/Gewicht	Temperatuur of gewicht kiezen en met de draaiknop instellen.
	Start/Stop	Werking starten of onderbreken.




Display





Op het display ziet u de actuele instelwaarden of keuzemogelijkheden. De waarde die u kunt instellen staat in de focus.

De focus wordt weergegeven door een rode balk onder de instelwaarde. De waarde in de focus kunt u direct met de draaiknop wijzigen.

Display-Elementen

Hierna vindt u een korte uitleg bij de verschillende display-elementen.

Symbol	Naam	Betekenis
	Timer	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan geeft het display de timertijd aan.
	Tijdsduur	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan geeft het display de tijdsduur aan.
	Tijd	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan geeft het display de tijd aan.
h:min	Uren/minuten	De duur wordt in uren en minuten weergegeven.
min:s	Minuten/seconden	De duur wordt in minuten en seconden weergegeven.

Symbol	Naam	Betekenis
	Opvangbakje	<p>Het symbool toont de status van het opvangbakje.</p> <p>Het symbool brandt en de pijl knippert:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Het opvangbakje bevindt zich in de tankschacht. ■ Het opvangbakje is vol. ■ Het opvangbakje leegmaken. <p>Het symbool knippert en de pijl knippert niet:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Het opvangbakje bevindt zich in de tankschacht. ■ Het opvangbakje in de tankschacht schuiven. <p>Het symbool brandt en de pijl knippert niet:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Het opvangbakje bevindt zich in de tankschacht. ■ Geen verdere actie nodig.
	Watertank	<p>Het symbool toont de status van de watertank.</p> <p>Het symbool brandt en de pijl knippert:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ De watertank bevindt zich in de tankschacht. ■ De watertank is leeg. ■ De watertank vullen. <p>Het symbool knippert en de pijl knippert niet:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ De watertank bevindt zich niet in de tankschacht. ■ De watertank in de tankschacht schuiven. <p>Het symbool brandt en de pijl knippert niet:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ De watertank bevindt zich in de tankschacht. ■ Geen verdere actie nodig.
	Snel voorverwarmen	Als het symbool brandt, is het snel voorverwarmen geactiveerd.
	Ontkalken	Als het symbool brandt, moet het apparaat ontkalkt worden.

Temperatuurindicatie

De temperatuurindicatie geeft de voortgang van het opwarmen aan.



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. Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Nachtmodus

Om energie te besparen wordt de displayhelderheid van 22.00 tot 5.59 uur automatisch gereduceerd.

Draaiknop

Met de draaiknop wijzigt u de instelwaarden die het display toont.

Bij de meeste keuzelijsten, bijv. programma's, begint na het laatste punt het eerste weer. Bij enkele keuzelijsten, bijv. tijdsduur, moet u de draaiknop weer terugdraaien wanneer de minimale of maximale waarde bereikt is.

4.2 Functies




Het menu is onderverdeeld in verschillende functies.

Funcctie	Gebruik
Verwarmingsmethoden	Er zijn verschillende fijn afgestemde verwarmingsmethoden voor een optimale bereiding van uw gerechten.
Magnetron	Met de magnetron kunt u de gerechten sneller bereiden, verwarmen of ontdooien.

Funcctie	Gebruik
Stoom	Gerechten bereiden met stoom. Er zijn verschillende fijn afgestemde stoomstanden voor een optimale bereiding van uw gerechten.
Magnetron-combi	Naast de stoomfunctie of grillfunctie kunt u de magnetron inschakelen.
Stoom-combi-functie	Naast de magnetronfunctie of grillfunctie kunt u de stoomfunctie inschakelen.
Reinigen	Er zijn verschillende functies voor de reiniging: Ontkalken en Spoelen
Basisinstellingen	De basisinstellingen aanpassen. → "Basisinstellingen", Pagina 136

4.3 Verwarmingsmethoden

Hier vindt u een overzicht van de verwarmingsmethoden. U krijgt aanbevelingen over het gebruik van de verwarmingsmethoden.

Symbol	Naam	Temperatuur / standen	Gebruik
	Grill	Grillstanden: ■ 1 = zwak ■ 2 = gemiddeld ■ 3 = sterk	Platte grill-producten, zoals steaks, worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren.
	Hete lucht	40°C 100-230°C	Gistdeeg laten rijzen, slagroomtaarten ontdooien. Op één niveau bakken of braden.
	Circulatiegrill	100-190°C	Voor het bakken van gevogelte, volledige vissen en grotere stukken vlees.

Opmerking: Bij elke verwarmingsmethode geeft het apparaat een voorgestelde temperatuur weer. De voorgestelde temperatuur kunt u overnemen of in het betreffende bereik wijzigen.

4.4 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Verlichting van de binnenruimte

De verlichting van de binnenruimte is tijdens het gebruik altijd aan. Als het apparaat de functie beëindigt, schakelt het apparaat uit.

Wanneer u de apparaatdeur opent, gaat de verlichting van de binnenruimte aan. Dit helpt u bijv. bij de reiniging van uw apparaat. Na ca. 15 minuten gaat de verlichting van de binnenruimte automatisch uit.

Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. Warme lucht komt vrij via de ventilatiesleuven boven de apparaatdeur.

LET OP!

Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.

- Dek de ventilatiesleuven niet af.

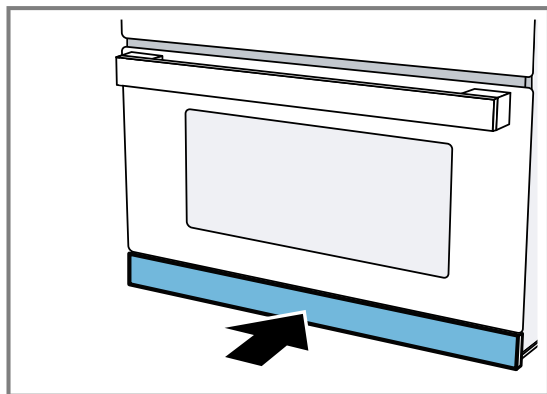
De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt. Wanneer het apparaat in de magnetronfunctie wordt gebruikt, blijft het apparaat koud, de koelventilator schakelt niettemin in. De koelventilator kan blijven draaien, ook wanneer het gebruik van de magnetron reeds is beëindigd.

Condenswater

Bij het bereiden kan in de binnenruimte en op de deur van het apparaat condensvorming optreden. Condens is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Veeg na het bereiden het condens af.

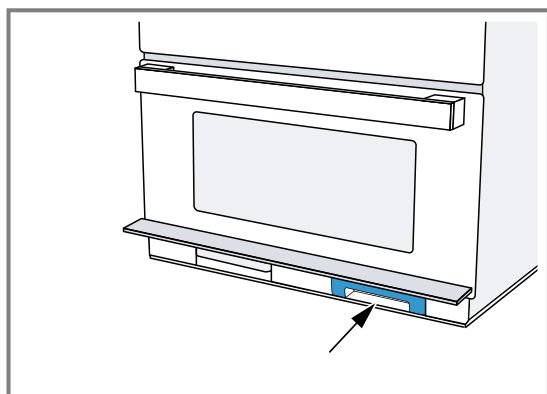
4.5 Tankafdekking

De tankafdekking zit onder de apparaatdeur en maakt toegang tot het opvangbakje en de watertank mogelijk.

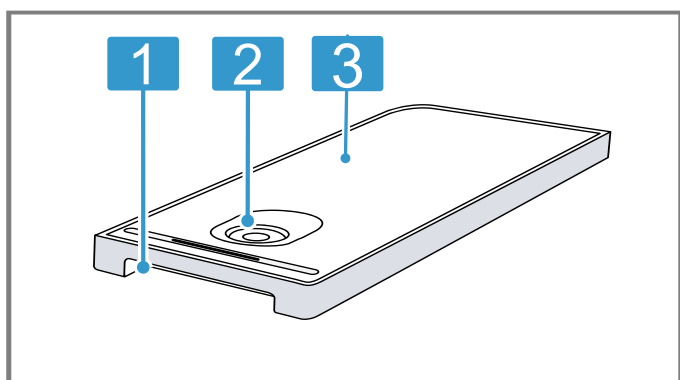


4.6 Watertank

De watertank bevindt zich rechts achter de tankafdekking.



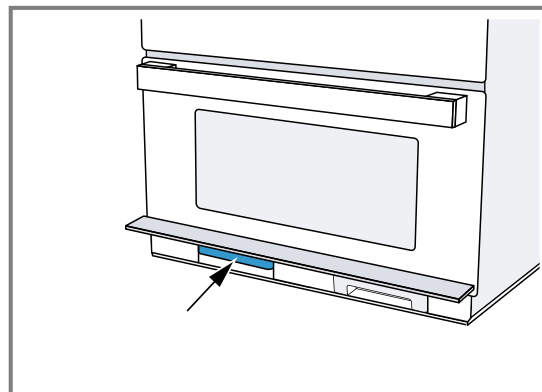
Voor gebruik met stoom vult u de watertank met water.
→ "Watertank vullen", Pagina 129



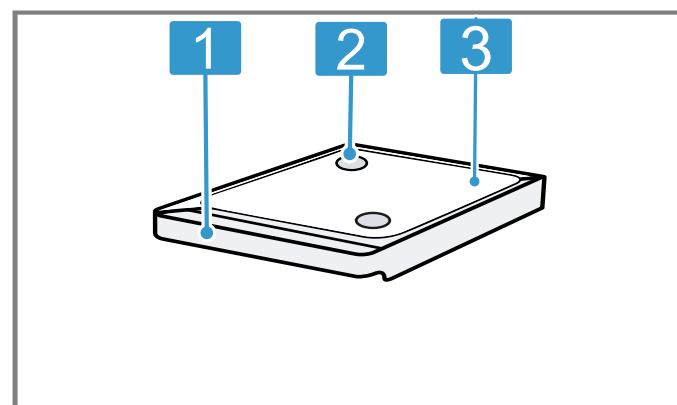
-
- 1 Handgreep voor het verwijderen en inschuiven
 - 2 Opening voor het vullen en leegmaken
 - 3 Tankdeksel
-

4.7 Opvangbakje

Het opvangbakje zit links achter de tankafdekking.



Maak voor en na het uitvoeren van de reinigingsfuncties het opvangbakje leeg.



-
- 1 Handgreep voor het verwijderen en inschuiven
 - 2 Opvangopeningen
 - 3 Tankdeksel
-

5 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd.

De meegeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het type apparaat.

Accessoires	Gebruik
Rooster	<ul style="list-style-type: none"> Rooster voor het bakken en braden bij ovenmodus. Rooster voor het grillen, bijv. van steaks, worstjes of toast Rooster als opstelvlak, bijv. voor ovenschotels
Glazen braadslede	<ul style="list-style-type: none"> Voor het garen van gerechten Spatbescherming bij het grillen direct op het rooster Geschikt voor de magnetron
Vormen voor de bereiding met stoom	<ul style="list-style-type: none"> Voor het bereiden van rijst, aardappels en groente De stoombak in de glazen braadslede zetten voor de bereiding met de functies stoom of stoom met magnetron. De voedingsmiddelen direct in de stoombak leggen

5.1 Extra accessoires

Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat kunnen extra accessoires meegeleverd zijn.

Accessoires	Gebruik
Inzetrooster	<ul style="list-style-type: none"> Rooster om te bakken Met de voetjes naar beneden in de glazen braadslede plaatsen Zorgt ervoor dat vet en vleessappen in de glazen braadslede druppelen Niet geschikt voor gebruik met magnetron of met stoom.

5.2 Meer accessoires

Meer accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of op het internet.

U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:

www.neff-international.com

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in de online-shop of navragen bij de klantenservice.

Glazen braadpan

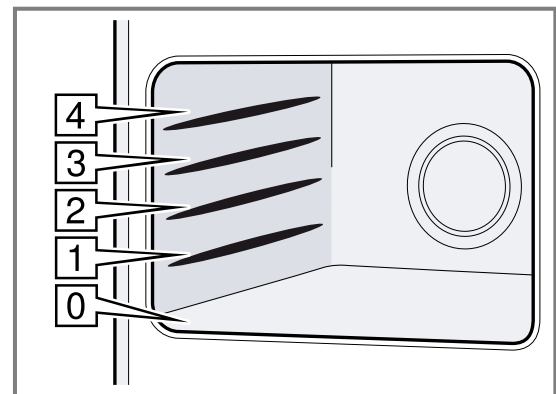
Gebruik

- Stoofgerechten
- Ovenschotels

5.3 Inschuifhoogtes

De binnenruimte heeft 4 inschuifhoogtes.

De inschuifhoogtes telt u van beneden naar boven. Zet de accessoires in de geleiding en schuif ze volledig in. De bodem van de binnenruimte op hoogte 0 is vooral voor het gebruik met magnetron geschikt. Op de bodem van de binnenruimte zijn de prestaties van de magnetronvermogen het best. Alleen servies gebruiken dat geschikt is voor de magnetron.



6 Voor het eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in. Reinig het apparaat en de accessoires.

6.1 Tijd instellen

Bij ingebruikname staat de tijdsweergave in de focus. Op het display knippert 12:00 en ☹ brandt.

- Met de draaiknop de tijd instellen.
- Druk op ☹.
- ✓ De tijd is ingesteld.

6.2 Waterhardheid instellen

Vereisten

- Informeer voordat u de waterhardheid instelt bij uw waterbedrijf wat de waterhardheid is van uw leidingwater.
 - Het apparaat is uitgeschakeld.
- ☹ enkele seconden lang ingedrukt houden.
 - ✓ Op het display verschijnt de eerste basisinstelling.
 - Zo vaak op ☹ drukken tot 205 verschijnt.
 - Met de draaiknop de waterhardheid kiezen.

Opmerking: Wanneer uw leidingwater in het waterhardheidsbereik van 3 of 4 ligt, dan adviseren wij u onthard water te gebruiken.

Tip: Gebruikt u mineraalwater, stel dan waterhardheid op "zeer hard" in. Gebruikt u mineraalwater, gebruik dan uitsluitend mineraalwater zonder koolzuur.




Waterhardheidsbereik	Instelling
0	0 onthard
1 (tot 1,3 mmol/l)	1 zacht
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 gemiddeld
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 hard
4 (meer dan 3,8 mmol/l)	4 zeer hard

4. Om de wijzigingen op te slaan, ⊖ enkele seconden lang ingedrukt houden.

6.3 Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

Voordat u voor het eerst gerechten klaar maakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de accessoires te reinigen.

Vereiste: In de binnenruimte bevinden zich geen verpakkingsresten, accessoires of andere voorwerpen.

1. Vóór het verwarmen de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek afvegen.
2. Sluit de apparaatdeur.
3. Zolang het apparaat opwarmt, de ruimte ventileren.
4. Met de functiekeuzeknop  instellen.
5. Met de draaiknop 180 °C instellen.
6. Druk op .
 - ✓ Het apparaat begint op te warmen.
7. Na een uur het apparaat met  uitschakelen.
8. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
9. Wachten tot de binnenruimte is afgekoeld.

6.4 Accessoires reinigen

- ▶ Reinig de accessoires grondig met zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat inschakelen

- ▶ Draai aan de functiekeuzeknop om het apparaat in te schakelen.
- ✓ Het apparaat is klaar voor gebruik.
- ✓ Op het display verschijnt een voorgestelde waarde.

Opmerking: Schakel het apparaat uit wanneer u het niet nodig heeft. Wanneer er langere tijd niets wordt ingesteld, gaat het apparaat automatisch uit.

7.2 Apparaat uitschakelen


Schakel het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt. Wanneer er langere tijd niets wordt ingesteld, gaat het apparaat automatisch uit.

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.
- ✓ Het display geeft de tijd weer.
- ✓ Sommige indicaties blijven ook te zien op het display wanneer het apparaat uitgeschakeld is.



Opmerking: Of de tijd bij een uitgeschakeld apparaat moet worden weergegeven of niet, kunt u in de → "Basisinstellingen", Pagina 136 vastleggen.

7.3 Functie instellen

Vereiste: Het apparaat moet ingeschakeld zijn.

1. Met de functiekeuzeknop de functie kiezen. Voer nodig andere instellingen uit. Hiervoor op het betreffende veld tippen en met de draaiknop de waarde veranderen.
2. Druk op .
 - ✓ Het programma wordt gestart.





7.4 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
 - ✓ Op het display verschijnt een voorgestelde temperatuur.
2. Met de draaiknop de temperatuur instellen.
3. Druk op .
 - ✓ Het apparaat begint op te warmen.
 - ✓ De LED  brandt.
 - ✓ De temperatuurindicatie wordt gevuld.




Opmerking: U kunt op elk moment met de draaiknop de temperatuur veranderen.

Na het opwarmen zijn geringe temperatuurschommelingen normaal, afhankelijk van de verwarmingsmethode. Bij lopend bedrijf kunt u de temperatuur niet op 40 °C instellen.

7.5 Tijdsduur instellen

1. Een functie instellen.
2. Druk op  totdat  is benadrukt.
3. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
4. Druk op .
 - ✓ Het apparaat begint op te warmen.
 - ✓  brandt.
 - ✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

7.6 Werking onderbreken

1. Druk op  of open de deur van het apparaat.
 - ✓ Het apparaat stopt de werking.
 - ✓  knippert.
2. Sluit de apparaatdeur.
3. Druk op .

- ✓ Het apparaat zet de functie voort.
- ✓ ▷|| brandt.

7.7 Bedrijf afbreken



U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.

7.8 Snel voorverwarmen

Met de functie Snel voorverwarmen bereikt uw apparaat de ingestelde temperatuur bijzonder snel. Gebruik de Snel voorverwarmen bij een ingestelde temperatuur boven 100 °C.




Bij deze verwarmingsmethodes is het snel voorverwarmen mogelijk:

- Hete lucht 
- Circulatiegrill 



Opmerking: Voor hete lucht 40 °C is de functie snel voorverwarmen niet mogelijk.

Snel voorverwarmen activeren

Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te krijgen, plaatst u het gerecht pas in de binnenruimte wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

1. De verwarmingsmethode en de temperatuur instellen.
2. Druk op .
 - ✓ Op het display brandt .
3. Druk op ▷||.
 - ✓ Het apparaat begint op te warmen.
 - ✓ ▷|| brandt.
 - ✓ Wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is, klinkt er een signaal.  verdwijnt.
4. Het gerecht in de ovenruimte plaatsen. Het apparaat loopt met de ingestelde verwarmingsmethode en de ingestelde temperatuur verder.

Snelvoorverwarming afbreken

- ▶ Druk op .
- ✓  op het display gaat uit.
- ✓ Het apparaat loopt met de ingestelde verwarmingsmethode en de ingestelde temperatuur verder.

Opmerking: Het snel voorverwarmen wordt na ten laatste 15 minuten automatisch gedeactiveerd.

7.9 Automatische veiligheidsuitschakeling

De automatische veiligheidsuitschakeling wordt geactiveerd wanneer het apparaat gedurende langere tijd zonder ingestelde tijdsduur in gebruik is.

Na 9 uur schakelt het apparaat automatisch uit.

8 Magnetron

Met de magnetron kunt u bijzonder snel gerechten bereiden, verwarmen, bakken of ontdooien. U kunt de magnetron alleen, of in combinatie met een andere verwarmingsmethode gebruiken.

8.1 Vormen en accessoires die geschikt zijn voor de magnetron

Om uw gerechten gelijkmatig op te warmen en het apparaat niet te beschadigen, dient u geschikte vormen en accessoires te gebruiken.

Opmerking: Voordat u vormen voor de magnetron gebruikt dient u de informatie van de fabrikant in acht te nemen. Voer bij twijfel een serviestest uit.

Geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van hitte- en magnetronbestendig materiaal: <ul style="list-style-type: none">■ Glas■ Glaskeramiek■ Porselein■ Temperatuurbestendige kunststof■ Volledig geglaceerd keramiek zonder barsten	Deze materialen laten microgolven door. Microgolven beschadigen hittebestendige vormen niet.
Bestek van metaal	Opmerking: Om kookvertraging te voorkomen kunt u metalen bestek gebruiken, bijv. een lepel in een glas.

LET OP!

Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

- ▶ Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Niet geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van metaal	Metaal laat geen microgolven door. De gerechten warmen nauwelijks op.
Servies met goud- of zilverdecor	Microgolven kunnen gouddecor en zilverdecor beschadigen. Tip: Wanneer door de fabrikant wordt gegarandeerd dat de vorm geschikt is voor de magnetron, kunt u de vorm gebruiken.

8.2 Vormen testen op hun magnetronbestendigheid

Controleer m.b.v. een serviestest of vormen geschikt zijn voor de magnetron. Het apparaat mag alleen bij een serviestest met gebruik van de magnetronfunctie zonder gerechten worden gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
 - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
1. De lege vorm in de binnenruimte plaatsen.
 2. Het apparaat gedurende ½ - 1 minuut instellen op de maximale vermogensstand.
 3. In werking stellen met \blacktriangleright .
 4. De vorm meerdere keren controleren:
 - Wanneer de vorm koud of handwarm is, dan is deze geschikt voor de magnetron.
 - Wanneer de vorm heet is of er vonken ontstaan, dan de serviestest afbreken. De vorm is dan niet geschikt voor de magnetron.

8.3 Magnetronvermogen

Hier vindt u een overzicht van de magnetronvermogens en het gebruik ervan.

Magnetronvermogen in watt	Gebruik
90	Gevoelige gerechten ontdooien.
180	Gerechten ontdooien en verder bereiden.
360	Vlees en vis klaarmaken of gevoelige gerechten opwarmen.
600	Gerechten verwarmen en bereiden.
1000	Verwarmen van vloeistoffen.

Opmerkingen

- Bij elke magnetronstand stelt het apparaat een duur voor. U kunt deze overnemen of in het betreffende bereik wijzigen.
- Het maximale magnetronvermogen is alleen voor het verwarmen van vloeistoffen bestemd. Ter bescherming van het apparaat wordt het maximale

vermogen van de magnetron gedurende de eerste minuten trapsgewijs tot 600 W gereduceerd. Het maximale vermogen is na een afkoelperiode beschikbaar.

Voorgestelde waarden

Bij elk magnetronvermogen stelt het apparaat een tijdsduur voor. U kunt de voorgestelde waarde overnemen of in het betreffende bereik wijzigen.

8.4 Intervallen van de tijdsinstellingen

Het interval bij het instellen van een tijdsduur bij magnetronfunctie wijzigt zich met de lengte van de tijdsduur.

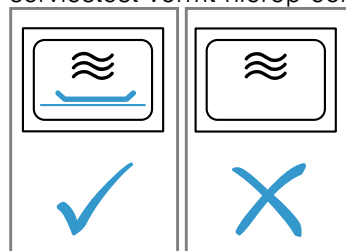
Gebruiksduur	Interval
0-1 minuten	5 seconden
1-3 minuten	10 seconden
3-15 minuten	30 seconden
15 minuten - 1 uur	1 minuut
1 uur - 1 uur 30 minuten	5 minuten

8.5 Magnetron instellen

LET OP!

Het gebruik van het apparaat zonder gerechten in de binnenruimte leidt tot overbelasting.

- ▶ Start nooit de magnetron zonder dat er zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering.



1. De Veiligheidsinstructies → *Pagina 113* en de aanwijzingen ter voorkoming van materiële schade → *Pagina 116* in acht nemen.
2. Zet de functiekeuzeknop op \approx .
✓ Het apparaat is klaar voor gebruik. Op het display wordt als voorgestelde waarde het maximale magnetronvermogen \approx weergegeven.
3. Druk op \approx om het gewenste magnetronvermogen in te stellen.
✓ Op het display wordt de magnetronstand gemarkeerd en wordt een voorgestelde duur weergegeven.
4. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
5. In werking stellen met \blacktriangleright .
U kunt de tijdsduur te allen tijde tijdens het bedrijf met de draaiknop wijzigen.
✓ De tijdsduur loopt af en de magnetronfunctie start.
✓ De LED \blacktriangleright brandt.

Opmerking: Als de duur verstreken is, beëindigt het apparaat de magnetronfunctie en er klinkt een signaal.

8.6 Tijdsduur instellen

1. Een functie instellen.
2. Druk op \odot totdat \rightarrow is benadrukt.

3. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
4. Druk op .
- ✓ Het apparaat begint op te warmen.
- ✓ brandt.
- ✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

8.7 Magnetronvermogen wijzigen

- ▶ Op drukken tot de gewenste stand op het display is gekozen.

Opmerking: Door meerdere keren te tippen worden de vermogensstanden van de hoogste naar de laagste doorlopen.

Als u de magnetronfunctie pas na het starten toevoegt, pauzeert het apparaat. Start de werking met .

8.8 Werking onderbreken

1. Druk op of open de deur van het apparaat.
- ✓ Het apparaat stopt de werking.
- ✓ knippert.
2. Sluit de apparaatdeur.
3. Druk op .
- ✓ Het apparaat zet de functie voort.
- ✓ brandt.

8.9 Bedrijf afbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

9 CombiSpeed

U kunt de magnetronfunctie combineren met alle verwarmingsmethoden en de stoomfunctie.

De functie CombiSpeed is mogelijk met de volgende functies:

- Stoom
- Hete lucht
- Grill
- Circulatiegrill

Uitzonderingen:

- Magnetronstand 1000 watt
- Hete lucht 40 °C

9.1 CombiSpeed instellen

Schakel bij een verwarmingsmethode ook de magnetron in.

1. Zet de functiekeuzeknop op een combineerbare verwarmingsmethode.
- ✓ Het display toont een voorgestelde waarde voor de temperatuur.
2. Stel de temperatuur in met de draaiknop.
3. Druk op om het gewenste magnetronvermogen in te stellen.
- ✓ Het display toont een voorgestelde waarde voor de duur.
4. Stel de tijdsduur in met de draaiknop.
5. Start de werking met .
- ✓ De duur loopt af en de functie start.

Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.

- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.

8.10 Binnenruimte verwarmen en drogen

Droog de binnenruimte na elk gebruik, zodat er geen vocht achterblijft.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder direct grove verontreiniging uit de binnenruimte.
3. Het vocht van de bodem van de binnenruimte afnemen.
4. Kies met de functiekeuzeknop.
5. Druk tweemaal op .
- ✓ is in het display gemarkeerd.
6. Stel met de draaiknop een tijdsduur van 15 minuten in.
7. Start de werking met .
- ✓ Het drogen start en eindigt na 15 minuten.
8. De apparaatdeur gedurende 1 tot 2 minuten openen, zodat de waterdamp ontsnapt.

8.11 Droog de binnenruimte handmatig

Droog de binnenruimte na elk gebruik, zodat er geen vocht achterblijft.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder grove verontreiniging uit de binnenruimte.
3. Droog de binnenruimte met een spons.
4. Laat de deur van het apparaat één uur geopend, zodat de binnenruimte helemaal droog wordt.

- ✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

- ✓ brandt.

- ✓ Als de duur is verstreken, beëindigt het apparaat de functie en er klinkt een signaal.

9.2 Magnetronvermogen wijzigen

- ▶ Op drukken tot de gewenste stand op het display is gekozen.

Opmerking: Door meerdere keren te tippen worden de vermogensstanden van de hoogste naar de laagste doorlopen.

Als u de magnetronfunctie pas na het starten toevoegt, pauzeert het apparaat. Start de werking met .

9.3 Werking onderbreken

1. Druk op of open de deur van het apparaat.
- ✓ Het apparaat stopt de werking.
- ✓ knippert.
2. Sluit de apparaatdeur.
3. Druk op .
- ✓ Het apparaat zet de functie voort.
- ✓ brandt.

9.4 Bedrijf afbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.

- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.

10 Grill

Met de grill kunt u uw gerechten roosteren of gratineren. U kunt de grill alleen of in combinatie met de magnetron gebruiken.

10.1 Grill instellen

1. Zet de functiekeuzeknop op ☰.
2. Met de draaiknop een grillstand instellen.
 - ✓ Het display toont de grillstand.
3. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
4. Start de werking met ▶.
- ✓ Het apparaat begint op te warmen. Na het opwarmen zijn geringe temperatuurschommelingen normaal.
- ✓ De temperatuurindicatie is volledig verlicht.

Opmerking: Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.

Grillstanden

U kunt kiezen uit de volgende grillstanden.

Grillstand	Voedsel
1 (zwak)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hoge ovenschotels ▪ Soufflees
2 (gemiddeld)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Platte ovenschotels ▪ Vis
3 (sterk)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Worstjes ▪ Toast

10.2 Tijdsduur instellen

1. Een functie instellen.

2. Druk op ⊖ totdat |→| is benadrukt.
3. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
4. Druk op ▶.
- ✓ Het apparaat begint op te warmen.
- ✓ ▶ brandt.
- ✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

10.3 Grillstand wijzigen

Als de grillfunctie is gekozen of de functie al is gestart, kunt u de grillstand altijd wijzigen.

- ▶ De grillstand met de draaiknop wijzigen.
- ✓ De tijdsduur blijft ongewijzigd.

10.4 Werking onderbreken

1. Druk op ▶ of open de deur van het apparaat.
 - ✓ Het apparaat stopt de werking.
 - ✓ ▶ knippert.
2. Sluit de apparaatdeur.
3. Druk op ▶.
- ✓ Het apparaat zet de functie voort.
- ✓ ▶ brandt.

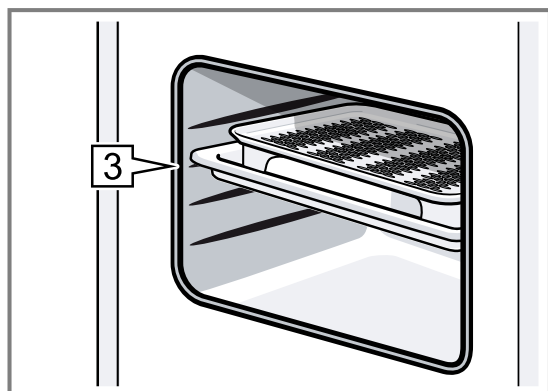
10.5 Bedrijf afbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.

11 Stoom

De stoomfunctie kunt u alleen of gecombineerd met de grillfunctie en de magnetronfunctie gebruiken. Om optimaal gebruik te kunnen maken van de stoomfunctie dient u het rooster te verwijderen. Plaats de glazen braadslede op inschuifhoogte 3 en zet de stoombak erin.



Opmerking: Tijdens het gebruik hoort u een brommend geluid. Het geluid ontstaat door de werking van de pomp. Dit is normaal.


11.1 Stoomstanden

Bij de stoomfunctie kunt u kiezen uit verschillende intensiteiten.

De stoomstanden kiest u via ⚙️. Het display toont de gekozen stoomstand.

Stoomstand	Gerechten
1 (gering)	Voor het ontdooien van groente, vlees, vis en fruit
2 (gemiddeld)	Voor het klaarmaken van desserts, vis en worstjes
3 (sterk)	Voor het bereiden van groente, vis, bijgerechten, voor het uitpersen van fruit en om te blancheren

11.2 Stoom instellen

Opmerking: Als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, voer dan eerst een spoelcyclus  uit.



WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.




- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik van het apparaat kan de watertank heet worden.

- ▶ Heeft u het apparaat zojuist gebruikt, wacht dan tot de watertank is afgekoeld.
 - ▶ Neem de watertank uit de tankschacht.
1. Kies  met de functiekeuzeknop.
 - ✓ Het apparaat is klaar voor gebruik.
 - ✓ De maximale stoomstand en een duur van 20 minuten zijn als standaardwaarden ingesteld.
 - ✓ De pijl bij  knippert.
 2. De watertank verwijderen, tot de markering MAX vullen met vers water en volledig in de tankschacht schuiven.
 - "Watertank vullen", Pagina 129
 3.  indrukken tot de gewenste vermogensstand is bereikt.
 - ✓ Het display toont de gekozen stoomstand.
 4. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen. U kunt ook eerst de duur en dan de stoomstand instellen.
 5. Start de werking met .
 - ✓ De pijl bij  gaat uit en het symbool zonder pijl brandt.
 - ✓  brandt,
 - ✓ De temperatuurindicatie is volledig verlicht.
 - ✓ Op het display loopt de tijdsduur af. Het tijdstip waarop de watertank leegraakt, is afhankelijk van de stoomstand.

Opmerkingen

- Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
- Wanneer de watertank tijdens het gebruik leegraakt, wordt het programma onderbroken en knippert de pijl van het watertanksymbool . De watertank tot de markering MAX vullen met vers water en de werking met  voortzetten.
- U kunt de stoomstand tijdens het gebruik altijd met  wijzigen.
- Na de bereiding met stoom de druipgoot en de binnenruimte afnemen.
 - "Na elk gebruik met stoom", Pagina 130

11.3 Stoom-combifunctie

Bij enkele verwarmingsmethoden kunt u de stoomfunctie erbij inschakelen. Bij het bereiden met stoom brengt het apparaat met verschillende tussenpozen en intensiteiten stoom in de binnenruimte. Hierdoor krijgt u een beter bereidingsresultaat.

Uw gerecht


- krijgt een knapperig korstje.
- krijgt een glanzend oppervlak.
- wordt van binnen sappig en zacht.

- en het volume wordt slechts minimaal gereduceerd.

De stoom-combifunctie is met volgende functies mogelijk:





-  Magnetron
-  Hete lucht
-  Grill
-  Circulatiegrill

Uitzonderingen:

-  Magnetronstand 1000 watt
-  Hete lucht 40 °C

Stoom-combifunctie instellen


Schakel bij een verwarmingsmethode ook de magnetron in.

1. Zet de functiekeuzeknop op een combineerbare verwarmingsmethode.
 - ✓ Het display toont een voorgestelde waarde voor de temperatuur.
2. Met de draaiknop de gewenste stand instellen.
3.  indrukken tot de gewenste stand op het display is gekozen.
 - ✓ Op het display verschijnt het watertanksymbool .
4. De watertank vullen.
5. Start de werking met .
 - ✓ De duur loopt af en de functie start.
 - ✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.
 - ✓  brandt.
 - ✓ Als de duur is verstreken, beëindigt het apparaat de functie en er klinkt een signaal.

Opmerkingen





- Als de watertank leeg is, wordt de werking zonder de stoomfunctie voortgezet. Er verschijnt geen indicatie op het display.
- Het openen van de apparaatdeur beïnvloedt het kookresultaat. Houd de deur van het apparaat tijdens de bereiding gesloten.

Stoomstand wijzigen

- ▶  indrukken tot de gewenste stand op het display verschijnt.

Opmerking: Door meerdere keren indrukken worden de standen van de hoogste tot de laagste doorlopen. Na de laagste stand wordt de stoomfunctie gedeactiveerd. Door het opnieuw indrukken activeert u de stoomfunctie, beginnend bij de hoogste stand.

11.4 Werking onderbreken

1. Druk op  of open de deur van het apparaat.
 - ✓ Het apparaat stopt de werking.
 - ✓  knippert.
2. Sluit de apparaatdeur.
3. Druk op .
 - ✓ Het apparaat zet de functie voort.
 - ✓  brandt.

11.5 Bedrijf afbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.

11.6 Watertank vullen

De watertank bevindt zich rechts achter de tankafdekking onder de apparaatdeur. Voordat u de stoomfunctie gaat gebruiken dient u de tankafdekking te openen en water in de watertank te doen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Door hete oppervlakken in de binnenruimte kunnen dampen van brandbare vloeistoffen vlam vatten (explosieve verbranding). De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- ▶ Doe geen ontvlambare vloeistoffen (bijv. alcoholhoudende dranken) in de watertank.
- ▶ Vul de watertank uitsluitend met water of de door ons aanbevolen ontkalkingsoplossing.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

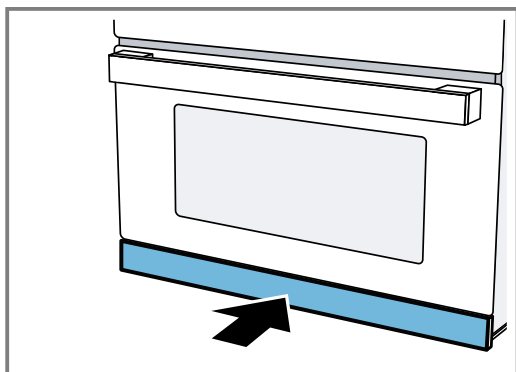
Tijdens het gebruik van het apparaat kan de watertank heet worden.

- ▶ Heeft u het apparaat zojuist gebruikt, wacht dan tot de watertank is afgekoeld.
- ▶ Neem de watertank uit de tankschacht.

Vereiste: De waterhardheid is correct ingesteld.

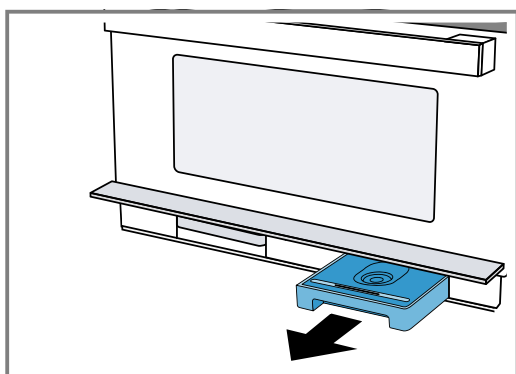
→ "Waterhardheid instellen", Pagina 122

1. Op het midden van de tankafdekking drukken.

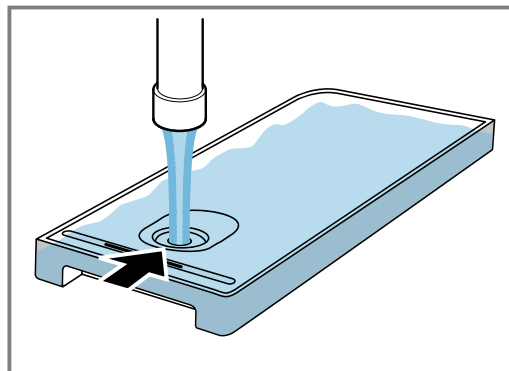


✓ De tankafdekking gaat open.

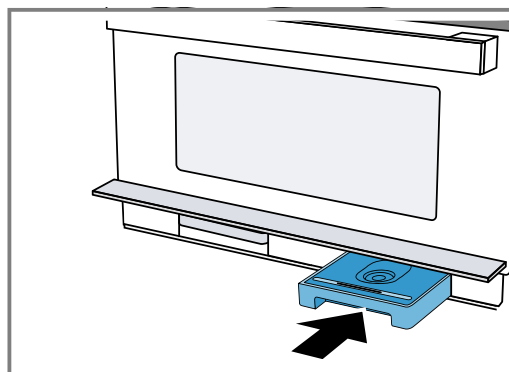
2. De watertank uit de tankschacht trekken.



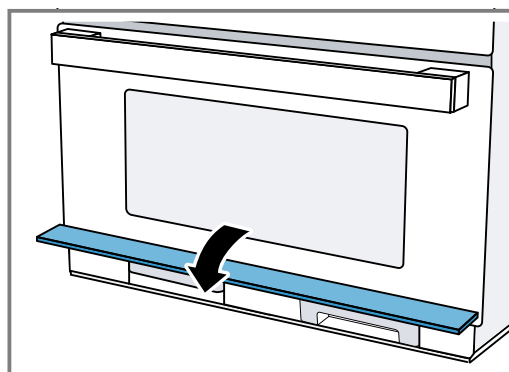
3. De watertank tot de markering "MAX" vullen met koud water.



4. De watertank in de tankschacht plaatsen en deze volledig inschuiven.



5. De tankafdekking sluiten.



11.7 Watertank bijvullen

Opmerkingen

- Wanneer de watertank tijdens gebruik leegloopt, is de reactie van het apparaat afhankelijk van de functie:
 - Stoomfunctie: het apparaat onderbreekt de werking. Het display geeft een melding weer. Bij de hoogste stoomstand is één tankvulling voldoende voor ca. 30-40 minuten en bij lagere stoomstanden voor een duidelijk langere tijd.
 - Stoom met magnetron: het apparaat onderbreekt de werking. Eén tankvulling is voldoende voor ca. 50 minuten.
 - Grill met stoom: het apparaat zet de werking met grill voort: het display toont geen melding. Bij de hoogste stoomstand is één tankvulling voldoende voor ca. 3 uur en bij lagere stoomstanden voor een duidelijk langere tijd.
- De aangegeven tijden kunnen variëren.

1. Open het bedieningspaneel.
2. De watertank eruit nemen.
3. De watertank tot aan de markering MAX vullen.
4. De gevulde watertank inzetten en het bedieningspaneel sluiten.

11.8 Na elk gebruik met stoom

In de binnenruimte blijft vocht achter. Neem de druipegoot en de binnenruimte voorzichtig af.

Het wordt aanbevolen om na gebruik altijd de functie spoelen ☺ te gebruiken. Vervolgens de watertank en het opvangbakje leegmaken en drogen.

Opmerking: Kalkvlekken verwijderen met een in azijn gedrenkte doek, afnemen met helder water en drogen met een zachte doek.

Apparaat spoelen

Om uw apparaat schoon te houden, kunt u water door het buissysteem pompen. Het apparaat laat vervolgens het water in het opvangbakje lopen.

Opmerking: Na het spoelen kunnen er zich opgeloste kalkdeeltjes in het opvangbakje bevinden. Dit is normaal en beïnvloedt de werking niet.

1. Kies ☺ met de functiekeuzeknop.
 - ✓ Het display geeft de duur van het programma weer. U kunt de tijdsduur niet wijzigen.
2. De tankafdekking openen.
3. Het opvangbakje verwijderen en leegmaken.
4. Het lege opvangbakje er volledig inschuiven.
5. De watertank verwijderen en eventueel restwater verwijderen.
6. De watertank grondig uitspoelen en met vers water vullen.
7. De watertank volledig inschuiven.
8. De tankafdekking sluiten.
9. Druk op ▷||.
- ✓ Het apparaat pompt water door de buizen.
- ✓ De tijdsduur loopt af op het display.
- ✓ Zodra de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal.
10. Het opvangbakje leegmaken.

Watertank legen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik van het apparaat kan de watertank heet worden.

- ▶ Heeft u het apparaat zojuist gebruikt, wacht dan tot de watertank is afgekoeld.
- ▶ Neem de watertank uit de tankschacht.

LET OP!

Wanneer de watertank in de vaatwasser wordt gereinigd veroorzaakt dit schade.

- ▶ De watertank niet reinigen in de vaatwasmachine.
- ▶ Reinig de watertank met een zachte doek en een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel.

1. In het midden op de tankafdekking drukken.
 - ✓ De tankafdekking klapt naar boven.
2. De watertank er uit trekken.
3. Verwijder het deksel van de watertank voorzichtig.
4. De watertank legen, met een afwasmiddel reinigen en met schoon water grondig uitspoelen.

5. Droog alle onderdelen met een zachte doek.
6. Wrijf de afdichting van het deksel droog.
7. Laat de watertank drogen met geopend deksel.
8. Plaats het deksel op de watertank en druk het aan.
9. De watertank volledig inschuiven.
10. De tankafdekking sluiten en kort in het midden drukken.
 - ✓ De tankafdekking is vergrendeld.

Lekgoot droogmaken

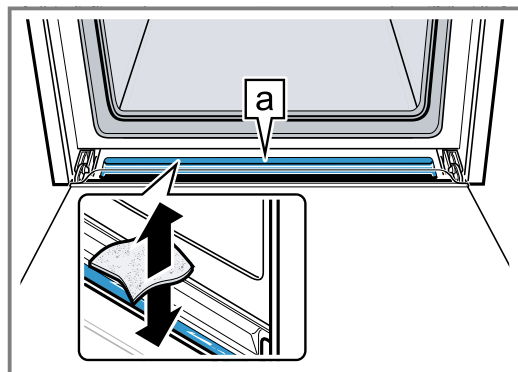
⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

1. Open de apparaatdeur.
2. De tankafdekking openen.
3. De watertank en het opvangbakje verwijderen.
4. **Opmerking:** De druipegoot [a] bevindt zich onder de binnenruimte.



Het water in de druipegoot [a] met een sponsdoekje opzuigen en voorzichtig opnemen.

Binnenruimte verwarmen en drogen

Droog de binnenruimte na elk gebruik, zodat er geen vocht achterblijft.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder direct grove verontreiniging uit de binnenruimte.
3. Het vocht van de bodem van de binnenruimte afnemen.
4. Kies ☼ met de functiekeuzeknop.
5. Druk tweemaal op ☹.
- ✓ |→| is in het display gemarkeerd.
6. Stel met de draaiknop een tijdsduur van 15 minuten in.
7. Start de werking met ▷||.
- ✓ Het drogen start en eindigt na 15 minuten.
8. De apparaatdeur gedurende 1 tot 2 minuten openen, zodat de waterdamp ontsnapt.

Droog de binnenruimte handmatig

Droog de binnenruimte na elk gebruik, zodat er geen vocht achterblijft.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder grove verontreiniging uit de binnenruimte.
3. Droog de binnenruimte met een spons.
4. Laat de deur van het apparaat één uur geopend, zodat de binnenruimte helemaal droog wordt.

12 Automatische programma's

De automatische programma's ondersteunen u bij het bereiden van verschillende gerechten en kiest automatisch de optimale instellingen.

12.1 Aanwijzingen bij de instellingen voor gerechten

Volg deze aanwijzingen op om een optimaal bereidingsresultaat te krijgen.

- Gebruik alleen levensmiddelen van onberispelijke kwaliteit.

- Gebruik alleen vlees dat op koelkasttemperatuur is.
- Gebruik alleen diepvriesgerechten die direct uit de diepvries komen.
- Neem de levensmiddelen uit hun verpakking en weeg de levensmiddelen af. Wanneer u het exacte gewicht op het apparaat niet kunt instellen, dan rondt u het gewicht naar boven af.
- Zet de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte.
- Gebruik uitsluitend vormen voor magnetrongeschikt krasbestendige vormen, bijv. van glas of keramiek.

12.2 Overzicht van de gerechten

Het apparaat vraagt u het gewicht op te geven. U kunt alleen gewichten binnen het betreffende gewichtsbied instellen.

Ontdooien

Tip: Plak de programmasticker op uw apparaat. Zo kunt u gemakkelijker en sneller terugvallen op de programma's.

Nr.	Gerechten	Toebehoren	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
<i>PD1</i>	Gehakt van rund-, lams- of varkensvlees ¹²	Vlakke open vorm	0	0,10 - 1,20	Verwijder vlees dat al is ontdooid na het keren.
<i>PD2</i>	Visfilet ¹²	Vlakke open vorm	0	0,10 - 1,00	Filet van snoek, kabeljauw, roodbaars, koolvis, snoekbaars
<i>PD3</i>	Stukken kip met been ¹²	Vlakke open vorm	0	0,15 - 1,20	Leg de stukken kip met de kant van het vel naar onderen.
<i>PD4</i>	Sneetjes brood ¹²	Vlakke open vorm	0	0,10 - 0,50	Tarwebrood, gemengd tarwebrood, volkorenbrood; brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Het bord wordt snel oudbakken. Maak indien mogelijk de sneetjes brood los van elkaar.

¹ Let op het keersignaal.

² Gebruik servies dat geschikt is voor de magnetron.

Gevogelte, vlees, vis

Nr.	Gerechten	Toebehoren	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
<i>P05</i>	Stukken kip, vers ¹²	Rooster + glazen braadslede	3 + 2	0,15 - 1,00	Kippenpoten, halve kippen Leg de stukken kip met de kant van het vel naar onderen.
<i>P06</i>	Rosbief, kort gebakken	Glazen braadslede	1	0,50 - 2,00	
<i>P07</i>	Rosbief, rosé	Glazen braadslede	1	0,50 - 2,00	
<i>P08</i>	Rosbief, doorbakken	Glazen braadslede	1	0,50 - 2,00	
<i>P09</i>	Lamsbout met been, rosé	Glazen braadslede	1	1,00 - 2,00	
<i>P10</i>	Lamsbout met been, doorbakken	Glazen braadslede	1	1,00 - 2,00	
<i>P11</i>	Vis, heel, vers ³	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,20 - 1,20	Citroensap aan de binnenkant druppelen.
<i>P12</i>	Visfilet, vers ³	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,20 - 0,50	
<i>P13</i>	Visfilet, diepvries ³	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,20 - 0,50	Gebruik gelijkmatig vlakke visfilets.
<i>P14</i>	Eenpansgerecht met verse ingrediënten ⁴²	Vorm met deksel	0	0,20 - 2,00	Gebruik gelijke delen vlees, groente en bouillon en geef het totaalgewicht aan.

¹ Let op het keersignaal.

² Gebruik servies dat geschikt is voor de magnetron.

³ Vul de watertank.

⁴ Let op het roersignaal.

Groente, bijgerechten

Nr.	Gerechten	Toebehoren	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
<i>P15</i>	Broccoli, vers ¹	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,10 - 1,00	
<i>P16</i>	Erwten, diepvries ¹	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,10 - 1,00	

¹ Vul de watertank.

² Let op het roersignaal.

³ Gebruik servies dat geschikt is voor de magnetron.

Nr.	Gerechten	Toebehoren	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
<i>P17</i>	Plakjes wortel, vers ¹	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,10 - 0,75	Hoe dikker de plakken, des te beetvaster het resultaat. Als u de gerechten helemaal gaar wilt, voert u een hoger gewicht in. Hierdoor wordt de programmaduur verlengd.
<i>P18</i>	Groene asperges, vers ¹	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,10 - 0,70	Niet over elkaar heen leggen.
<i>P19</i>	Eieren, zachtgekookt ¹	Stoomschaal + glazen braadslede	3	2 - 10 stuks	Kippeneieren, gekoeld
<i>P20</i>	Rijst ²³	hoge vorm met deksel	0	0,10 - 0,50	Gebruik alleen rijst met lange korrel. Gebruik geen rijst in kookzakjes. Doe 2-3 keer zoveel water bij de rijst. Laat de rijst na het einde van het programma 5 - 10 min rusten.
<i>P21</i>	Aardappels in de oven	Rooster	2	0,20 - 1,50	Middelgrote aardappelen, ca. 250 g. Was en droog de aardappelen. Prik meerdere keren met een vork in de pel.
<i>P22</i>	Gekookte aardappelen ³¹	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,20 - 0,50	Schil de aardappelen en snijd de aardappelen in blokjes. Hoe groter de stukken, hoe beetvaster het resultaat.
<i>P23</i>	Vruchtencompote ³¹²	Stoomschaal + glazen braadslede	3	0,30 - 0,80	Doe wat suiker en kaneel bij de vruchten. Bij een compote van kleinfruit frambozen en aardbeien pas toevoegen na het roersignaal.

¹ Vul de watertank.² Let op het roersignaal.³ Gebruik servies dat geschikt is voor de magnetron.**Convenience**

Nr.	Gerechten	Toebehoren	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
<i>P24</i>	Frites, diepvries ¹	Glazen braadslede	2	0,20 - 0,80	Niet over elkaar heen leggen.

¹ Let op het keersignaal.

Nr.	Gerechten	Toebehoren	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
P25	Kroketten, diepvries ¹	Glazen braadslede	2	0,25 - 0,80	Niet over elkaar heen leggen.
P26	Pizza, voorgebakken, gekoeld	Rooster	2	0,10 - 0,60	Pizza met dunne bodem.
P27	Pizza, voorgebakken, diepvries	Rooster	1	0,10 - 0,50	Pizza, dunne bodem, pizza-baguettes.
P28	Pastaschotel, voorgekookt en gekoeld	Vorm op de glazen braadslede	2	0,30 - 1,00	Lasagne, cannelloni of pastaschotels met voorgegarde pasta.
P29	Bordgerecht opwarmen, gekoeld	vlakke vorm op de glazen braadslede	3	0,20 - 0,50	
P30	Bordgerecht opwarmen, diepvries	vlakke vorm op de glazen braadslede	3	0,20 - 0,50	

¹ Let op het keersignaal.

12.3 Gerecht instellen

- De functiekeuzeknop op **P** zetten.
 - ✓ Het display toont het eerste gerechtnummer en een gewichtsvoorstel.
- Stel met de draaiknop het gewenste gerecht in.
- Druk op °C/kg.
 - ✓ Op het display staat de gewichtsinstelling in de focus.
- Stel met de draaiknop het gewicht in.
 - Vóór het starten kunt u met **P** en °C/kg tussen het gerecht en het gewicht wisselen.
 - ✓ Het apparaat stelt automatische de bijpassende tijdsduur in.
- Druk op ▶.
 - Na de start kunt u het gerecht en het gewicht niet meer wijzigen. Met °C/kg kunt u het ingestelde gewicht weergeven.
 - ✓ Het programma wordt gestart.
 - ✓ ▶ brandt.
 - ✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
- De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Opmerking: Vóór de start kunt u met **P** en °C/kg tussen de programma's en het gewicht wisselen. Na de start kunt u het programmanummer en het gewicht niet meer wijzigen. Met °C/kg kunt u het ingestelde gewicht opvragen.

12.4 Gerecht wijzigen

- Gedurende 4 seconden op ▶ drukken of de apparaatdeur openen.
 - ✓ Het gerecht wordt teruggezet
- Een nieuw gerecht kiezen.

12.5 Bedrijf onderbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde stoppen.

- Druk op ▶ of open de deur van het apparaat.
 - ✓ De werking wordt onderbroken.
 - ✓ ▶ knippert.
- Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op ▶.
 - ✓ De werking wordt voortgezet.
 - ✓ ▶ brandt.

12.6 Bedrijf afbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.

13 Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over tijdfuncties waarmee u de tijdsduur alsmede de timer kunt instellen.

13.1 Overzicht van de tijdfuncties

Uw apparaat heeft verschillende tijdfuncties. Met \ominus roept u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Op het display zijn de symbolen van de beschikbare functies verlicht. De zojuist gekozen functie staat in de focus.

Tijdfunctie	Gebruik
Timer \ominus	De timer kunt u onafhankelijk van de werking instellen. Hij beïnvloedt het apparaat niet. Na het verstrijken van een wekkertijd klinkt een signaal.
Tijdsduur $\text{I} \rightarrow \text{I}$	Na afloop van een ingestelde tijdsduur eindigt de werking automatisch. Pas na het instellen van een verwarmingsmethode, kunt u de tijdsduur met \ominus opvragen. Na het verstrijken van een duur klinkt een signaal.
Tijd \ominus	Zolang er geen andere functie op de voorgrond loopt, wordt de tijd op het display aangegeven.

Opmerking: U kunt het signaal voortijdig beëindigen door op \ominus te drukken. Hoe lang een signaal klinkt, kunt u in de Basisinstellingen → *Pagina 136* wijzigen.

13.2 Tijdfuncties opvragen

Vereiste: Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen. Tijdens de werking zijn timer en tijdsduur beschikbaar. Tijdens sluimerstand zijn timer en tijd beschikbaar.

- ▶ Druk op \ominus , totdat \ominus , of $\text{I} \rightarrow \text{I}$ is benadrukt.
- ✓ Op het display wordt de betreffende waarde weergegeven.

13.3 Timer instellen

1. Druk op \ominus .
- ✓ Op het display branden \ominus en de tijdsymbolen.
2. Met de draaiknop de wekkertijd instellen.
- ✓ Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.
- ✓ De timer start.
- ✓ Op het display brandt \ominus en de wekkertijd loopt zichtbaar af. De andere tijdsymbolen verdwijnen.
- ✓ Na het einde van de wekkertijd klinkt een signaal. Op het display staat ---:--.
3. Met een willekeurig veld kunt u de wekker uitschakelen.

13.4 Timer wijzigen

- ▶ Wijzig de timertijd met behulp van de draaiknop.
- ✓ Na enkele seconden toont het apparaat de ingestelde timertijd.

13.5 Timer wissen

- ▶ Zet met de draaiknop de timertijd op ---:--.
- ✓ De timer is uitgeschakeld.

13.6 Tijdsduur instellen

1. Twee keer op \ominus drukken.
- ✓ Het display toont ---:-- en de tijdsymbolen branden.
2. Met de draaiknop een tijdsduur instellen.
3. Druk op $\text{I} \rightarrow \text{I}$.
- ✓ Het programma wordt gestart.
- ✓ Op het display loopt de duur zichtbaar af en $\text{I} \rightarrow \text{I}$ brandt. De andere tijdsymbolen verdwijnen.
- ✓ Na het aflopen van de duur klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat ---:--.
4. Met \ominus het signaal beëindigen.
5. Om het apparaat uit te schakelen, de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

13.7 Tijdsduur wijzigen

- ▶ Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.
- ✓ Naar enkele seconden verschijnt de gewijzigde tijdsduur op het display.
- ✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

13.8 Tijdsduur wissen

Opmerking: Bij een ingestelde wekkerfunctie moet u eerst op \ominus drukken om de duur te wijzigen.

- ▶ Zet met de draaiknop de tijdsduur op ---:--.
- ✓ Na enkele seconden wordt de wijziging door het apparaat overgenomen.

13.9 Tijd instellen

Bij ingebruikname staat de tijdsweergave in de focus. Op het display knippert 12:00 en \ominus brandt.

1. Met de draaiknop de tijd instellen.
2. Druk op \ominus .
- ✓ De tijd is ingesteld.

13.10 Tijd wijzigen

Vereiste: Het apparaat is uitgeschakeld.

1. Twee keer op \ominus drukken.
- ✓ Het display geeft \ominus en de tijd weer.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
3. Druk op \ominus .
- ✓ De tijd is ingesteld.

Opmerking: Als u na het instellen van de tijd niet op \ominus drukt, neemt het apparaat de ingestelde waarde na enkele seconden automatisch over.

Als u tijdens de instellingen de positie van de functiekeuzeknop hebt veranderd, kunt u het apparaat pas gebruiken als u de functiekeuzeknop op de nulstand draait.

Om het stand-byverbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.

14 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

14.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basis- en fabrieksinstellingen. De basisinstellingen zijn afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.

Indicatie	Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
c01	Signaalduur	1 = kort = 10 seconden 2 = gemiddeld = 30 seconden ¹ 3 = lang = 2 minuten	Signaalduur van het verstrijken van een tijdsduur of de timer instellen.
c02	Toetssignaal	0 = uit 1 = aan ¹	Toetssignalen in- of uitschakelen.
c03	Displayhelderheid	1 = laag 2 = gemiddeld ¹ 3 = hoog	Helderheid van display instellen.
c04	Tijdsweergave	0 = uit 1 = aan ¹	Tijd op het display weergeven.
c05	Verlichting van de binnenruimte	0 = uit 1 = aan ¹	Verlichting van de binnenruimte in- of uitschakelen.
c06	Waterhardheid	0 = onthard 1 = zacht 2 = gemiddeld 3 = hard 4 = zeer hard ¹	Waterhardheid instellen → <i>Pagina 122</i> .
c07	Fabrieksinstelling	0 = uit ¹ 1 = aan	Gewijzigde instellingen terugzetten naar de fabrieksinstellingen.
c08	Demonstratiemodus	0 = uit ¹ 1 = aan	Demomodus in- of uitschakelen. Opmerking: De demonstratiemodus is alleen zichtbaar tijdens de eerste 5 minuten na aansluiting van het apparaat.

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

14.2 Basisinstellingen wijzigen

Vereiste: Het apparaat is uitgeschakeld.

1. Houd \ominus enkele seconden ingedrukt.
- ✓ Het display geeft de eerste basisinstellingen weer.
2. Wijzig de basisinstelling met de draaiknop.
3. Druk op \ominus .
- ✓ Het display geeft de volgende basisinstelling weer.
4. Met \ominus alle gewenste basisinstellingen selecteren en de waarden wijzigen.

5. Houd om de wijzigingen op te slaan, \ominus enkele seconden ingedrukt houden.

Opmerking: Na een stroomonderbreking blijven de gewijzigde basisinstellingen behouden.

14.3 Het wijzigen van de basisinstellingen afbreken

- ▶ Draai de functiekeuzeknop.
- ✓ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

15 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

15.1 Tips voor apparaatonderhoud

Neem de tips voor apparaatonderhoud in acht om de werking van het apparaat lang in stand te houden.

Maatregel	Voordeel
Het apparaat altijd schoon houden en vuil direct verwijderen. Maak de binnenruimte na elk gebruik schoon.	Dan zet het vuil zich niet vast en brandt het niet in.
Vlekken van kalk, vet, zetmeel en eiwit onmiddellijk verwijderen.	Corrosie voorkomen.
Bij erg vochtig gebak de glazen braadslede gebruiken.	De binnenruimte wordt dan niet zo vuil.
Gebruik voor het braden een geschikte vorm, bijv. een braadslede.	De binnenruimte wordt dan niet zo vuil.
Indien mogelijk hete lucht gebruiken.	Verontreiniging is geringer

15.2 Reinigingsmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.

- ▶ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.
- ▶ Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.
- ▶ Glasreinigers, schrapers of onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal alleen gebruiken wanneer deze in de gebruiksaanwijzing voor het betreffende onderdeel worden aanbevolen.

Nieuwe vaatdoekjes bevatten resten van de productie.

- ▶ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

In de verschillende reinigingshandleidingen kunt u lezen welke reinigingsmiddelen geschikt zijn voor de verschillende oppervlakken en onderdelen.

15.3 Apparaat reinigen

Maak het apparaat schoon zoals voorgeschreven, zodat de verschillende onderdelen en oppervlakken niet door een verkeerde reiniging of ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigd raken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de apparaatdeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.
1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 137*
 2. De aanwijzingen voor de reiniging van de onderdelen en oppervlakken van het apparaat in acht nemen.
 3. Indien niet anders vermeld:
 - De verschillende onderdelen van het apparaat reinigen met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje.
 - Droog na met een zachte doek.

15.4 Voorzijde van het apparaat reinigen

LET OP!

Ondeskundige reiniging kan de voorzijde van het apparaat beschadigen.

- ▶ Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
- ▶ Om corrosie op RVS-fronten te vermijden, kalkvlekken, vetvlekken, zetmeelvlekken en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen.
- ▶ Bij RVS-oppervlakken speciale RVS-reinigingsmiddelen voor warme oppervlakken gebruiken.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 137*
2. De voorkant van het apparaat met heet zeepsop en een vaatdoek reinigen.

Opmerking: Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.

3. Bij RVS-apparaatfronten het RVS-reinigingsmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek. Het RVS-reinigingsmiddel is verkrijgbaar bij de klantenservice of in de vakhandel.

4. Met een zachte doek nadrogen.

15.5 Bedieningspaneel reinigen

LET OP!

Ondeskundige reiniging kan het bedieningspaneel beschadigen.

- ▶ Het bedieningspaneel nooit nat afnemen.
1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 137*
 2. Het bedieningspaneel met een microvezeldoek of een zachte, vochtige doek reinigen.
 3. Met een zachte doek nadrogen.

15.6 Ruiten van de deur schoonmaken

LET OP!

Ondeskundige reiniging kan de deurruiten beschadigen.

- ▶ Geen schraper gebruiken.
1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 137*
 2. Reinig de deurruiten met een vochtige vaatdoek een glasreiniger.
Opmerking: Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflecties van de verlichting van de binnenruimte.
 3. Met een zachte doek nadrogen.

15.7 Deurgreep reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 137*
2. De deurgreep met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje reinigen.
Opmerking: Als er ontkalkingsmiddel op de deurgreep komt, direct afnemen. Anders ontstaan er mogelijk vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden.
3. Met een zachte doek nadrogen.

15.8 Deurafdichting reinigen

LET OP!

Ondeskundige reiniging kan de deurafdichting beschadigen.

- ▶ Gebruik geen metalen schraper of schraper voor vitrokeramische kookplaat voor het reinigen.
 - ▶ Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 137*
 2. Reinig de deurafdichting met heet zeepsop en een zachte vaatdoek.
 3. Met een zachte doek nadrogen.

15.9 Roestvrijstalen oppervlakken reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 137*
2. Met een schoonmaakdoekje en warm zeepsop reinigen.
3. Met een zachte doek nadrogen.
4. Na de reiniging de positie van de deurdichting controleren.

15.10 Binnenruimte reinigen

LET OP!

Ondeskundige reiniging kan de binnenruimte beschadigen.

- ▶ Gebruik geen ovenspray, geen schuurmiddelen of andere agressieve reinigingsproducten voor de oven.
1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 137*
 2. Met warm zeepsop of azijnwater reinigen.
 3. Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger. Ovenreiniger uitsluitend in een koude binnenruimte gebruiken.
Tip: Om onaangename geuren te verhelpen, een kopje water met een paar druppels citroensap gedurende 1 tot 2 minuten met maximaal magnetronvermogen verwarmen. Om kookvertraging te vermijden altijd een lepel er in plaatsen.
 4. De binnenruimte met een zachte doek afnemen.
 5. De binnenruimte met geopende deur laten drogen.

15.11 Accessoires reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 137*
2. Ingebrande etensresten met een vochtige vaatdoek en heet zeepsop losweken.
3. De accessoires met heet zeepsop en een vaatdoek of een afwasborstel reinigen.
4. De roest met RVS-reiniger of in de vaatwasser reinigen.
Gebruik bij sterke verontreiniging een RVS-spiraal spons of ovenreiniger.
5. Met een zachte doek nadrogen.

15.12 Zelfreinigende oppervlakken schoonmaken

De achterkant van de binnenruimte beschikt over een zelfreinigende katalytische laag. Spatten van het bakken en braden worden door deze laag opgezogen en afgebroken terwijl het apparaat in gebruik is. Daarom hoeft u dit gedeelte niet te reinigen.

LET OP!

Ovenspray op de zelfreinigende oppervlakken beschadigt de oppervlakken.

- ▶ Geen ovenspray op de zelfreinigende oppervlakken gebruiken. Wanneer er toch ovenspray op deze oppervlakken terechtkomt, direct afnemen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven en geen schurende reinigingshulp gebruiken.

Vereiste: De binnenruimte is afgekoeld.

- ▶ Bruine of witte resten dan met water en een zachte spons verwijderen.

Opmerking: Tijdens het gebruik kunnen er roodachtige vlekken op de oppervlakken ontstaan. Hierbij gaat het niet om roest, maar om vlekken van levensmiddelen. Deze vlekken zijn niet schadelijk voor de gezondheid en hebben geen invloed op het reinigende vermogen van de zelfreinigende oppervlakken.

15.13 Opvangbakje reinigen

LET OP!

Hitte kan het opvangbakje beschadigen.

- ▶ Het opvangbakje niet in de hete binnenruimte drogen.
 - ▶ Het opvangbakje niet in de vaatwasmachine reinigen.
1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 137*
 2. Het opvangbakje met een schoonmaakdoekje en warm zeepsop reinigen.
 3. Grondig met helder water uitspoelen.
 4. Met een zachte doek nadrogen.
 5. Het opvangbakje met geopend deksel laten drogen.
 6. Wrijf de afdichting van het deksel droog.

15.14 Watertank reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 137*

2. De watertank met een schoonmaakdoekje en warm zeepsop reinigen.
3. Grondig met helder water uitspoelen.
4. Met een zachte doek nadrogen.
5. Laat de watertank drogen met geopend deksel.
6. Wrijf de afdichting van het deksel droog.

15.15 Tankschacht reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 137*
2. De tankschacht na elk gebruik droogwrijven.

15.16 Stoomuitlaat in de binnenruimte reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 137*
2. De stoomuitlaat in de binnenruimte met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte afwasborstel reinigen.

16 Reinigingsfunctie

Gebruik de reinigingsfunctie om het apparaat te reinigen.

16.1 Ontkalken

Voor een goede werking dient u het apparaat regelmatig te ontkalken.

Hoe vaak het ontkalkt moet worden is afhankelijk van de waterhardheid en het aantal keren dat er stoom is gebruikt. Het apparaat toont u via ☹ op het display als de stoomfunctie nog 5 keer of minder kan worden gebruikt. Als u het ontkalken niet uitvoert, kunt u geen werking met stoom meer instellen.

Het ontkalken duurt in het totaal ca. 32 minuten. Het ontkalken gebeurt in twee automatische stappen.

- Ontkalking, duur ca. 31 minuten
- Spoelcyclus na ontkalking, duur ca. 1 minuut

Voer om hygiënische redenen het ontkalken volledig uit.

Als u het ontkalken onderbreekt, kunt u geen werking met stoom meer instellen. Om ervoor te zorgen dat het apparaat weer klaar is voor gebruik dient u een spoelcyclus uit te voeren.

Ontkalken starten

Het ontkalken van uw apparaat duurt ca. 31 minuten.

LET OP!

Niet aanbevolen ontkalkingsmiddelen kunnen schade aan het apparaat veroorzaken

- ▶ Gebruik voor het ontkalken uitsluitend het door ons aanbevolen ontkalkingsmiddel. De inwerkingstijden tijdens het ontkalken zijn afgestemd op het ontkalkingsmiddel.

Wanneer er kalkoplosmiddel op het bedieningspaneel of andere gevoelige oppervlakken terecht komt raken deze beschadigd.

- ▶ Kalkoplosmiddel direct met water verwijderen.

1. Kies ☹ met de functiekeuzeknop.
- ✓ Op het display wordt de duur van het ontkalken weergegeven. U kunt de tijdsduur niet wijzigen.

2. De afdekking van het reservoir openen.
3. Het opvangbakje verwijderen en leegmaken.
4. Het lege opvangbakje er volledig inschuiven.
5. Het waterreservoir eruit nemen.
6. Water en ontkalkingsmiddel mengen tot een ontkalkingsoplossing.
 - 250 ml water en 50 ml vloeibaar ontkalkingsmiddel tot een ontkalkingsoplossing mengen of een ontkalkingstablet, gewicht 18 g, 5 minuten lang in 250 ml water oplossen.
7. De ontkalkingsoplossing in het waterreservoir doen en het waterreservoir geheel inschuiven.
8. De reservoirafdekking sluiten.
9. Druk op \triangleright
 - ✓ Het apparaat wordt ontkalkt.
 - ✓ De resterende tijdsduur loopt af op het display.
 - ✓ Zodra het ontkalken beëindigd is, klinkt er een signaal. Het apparaat pauzeert.
10. De afdekking van het reservoir openen.
11. Het opvangbakje verwijderen, leegmaken en erin schuiven.
12. Het waterreservoir verwijderen, grondig omspoelen, vullen met koud water en erin schuiven.
13. De reservoirafdekking sluiten.
14. Druk op \triangleright
 - ✓ Het apparaat spoelt twee keer automatisch. Zodra het spoelen beëindigd is, klinkt er een signaal.

Opmerking: Neem de mengverhouding van het ontkalkingsmiddel in acht.

Ontkalkingsmiddel, vloeibaar (bestelnummer 00311680): mengverhouding 1:5, 50 ml ontalker met 250 ml water mengen.


Ontkalkingstabletten (bestelnummer 00311975): een ontkalkingstablet, gewicht 36 g, 5 minuten lang in 500 ml water oplossen.


16.2 Spoelen

Als u de stoomfunctie langere tijd niet hebt gebruikt, ontkalk en spoel dan het apparaat. Om uw apparaat schoon te houden, kunt u water door het buissysteem pompen. Het apparaat laat vervolgens het water in het opvangbakje lopen.

Opmerking: Na het spoelen kunnen er zich opgeloste kalkdeeltjes in het opvangbakje bevinden. Dit is normaal en beïnvloedt de werking niet.

Spoelcyclus uitvoeren

1. Kies  met de functiekeuzeknop.
 - ✓ Het display geeft de duur van het programma weer. U kunt de duur van het programma niet wijzigen.

2. De tankafdekking openen.
3. Het opvangbakje verwijderen en leegmaken.
4. Het lege opvangbakje er volledig inschuiven.
5. De watertank verwijderen en eventueel restwater verwijderen.
6. De watertank grondig uitspoelen en met vers water vullen.
7. De watertank volledig inschuiven.
8. De tankafdekking sluiten.
9. Druk op .
 - ✓ Water wordt door de buizen gepompt.
 - ✓ De tijdsduur loopt af op het display.
 - ✓ Zodra de tijdsduur beëindigd is, klinkt er een signaal.

17 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.




- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

17.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	<p>Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet. <p>De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer de zekering in de meterkast. <p>Stroomvoorziening is uitgevallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren. <p>Storing</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zekering in zekeringkast uitschakelen. 2. Zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 3. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. <ul style="list-style-type: none"> → "Servicedienst", Pagina 142 <p>Deur is niet helemaal gesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of er resten van een gerecht of vreemde voorwerpen tussen de deur klem zitten.
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	<p>LED-lampje is defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Als deze storing zich meerdere keren voordoet, neem dan contact op met de servicedienst.
Op het display knippert 12:00 en het symbool  brandt.	<p>Stroomvoorziening is uitgevallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stel de tijd opnieuw in. <ul style="list-style-type: none"> → "Tijd instellen", Pagina 135
Het toestel is niet in gebruik. Op het display wordt een tijdsduur weergegeven.	<p> werd niet ingedrukt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Druk op .

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
De magnetron werkt niet.	Deur is niet helemaal gesloten. ▶ Controleer of er resten van een gerecht of vreemde voorwerpen tussen de deur klem zitten. ▶ Deur wordt niet ingedrukt. ▶ Druk op ▶.
De gerechten worden langzamer warm dan voorheen.	Magnetronvermogen is te laag ingesteld. ▶ Stel een hoger magnetronvermogen in. → <i>Pagina 125</i> Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan. ▶ Stel een langere tijdsduur in. Voor de dubbele hoeveelheid hebt u twee keer zoveel tijd nodig. Gerechten zijn kouder dan gewoonlijk. ▶ Keer de gerechten of roer de gerechten tussendoor om.
Magnetronfunctie breekt af.	Apparaat heeft een storing. ▶ Als deze storing zich meerdere keren voordoet, neem dan contact op met de servicedienst.
Het apparaat warmt niet op, op het display knippert de dubbele punt.	De demonstratiemodus is geactiveerd in de basisinstellingen. 1. Haal de stroom van het apparaat door de zekering in de meterkast kort uit te schakelen. 2. Deactiveer de demo-modus binnen 3 minuten in de basisinstellingen → <i>Pagina 136</i> .
Symbolen voor watertank en opvangbakje knipperen voortdurend.	Technisch probleem 1. Zorg ervoor dat de watertank en het opvangbakje volledig in de betreffende tankschacht zijn geschoven. 2. Blijven de symbolen knipperen, bel dan de servicedienst. Opmerking: U kunt het apparaat verder gebruiken, behalve de stoomfunctie.
De warme lucht of stoom ontsnapt via de deur.	Geen storing. Koelventilator van het apparaat draait. ▶ Geen handeling vereist. Ventilator draait ook na het gebruik nog een korte periode na. Het apparaat wordt door de ventilator beschermd tegen oververhitting.
Koelventilator draait ook na het gebruik na.	Apparaat moet na het gebruik worden gekoeld. ▶ Geen handeling vereist. Ventilator draait ook na het gebruik nog een korte periode na. Het apparaat wordt door de ventilator beschermd tegen oververhitting.
Koelventilator draait bij geopende deur.	Apparaat moet tijdens en na het gebruik worden gekoeld. ▶ Geen handeling vereist. Alle kookfuncties worden bij het openen van de deur gestopt.
Stoom is niet zichtbaar in de heteluchtfunctie en grill-combinatiefunctie.	Stoom is niet in elk temperatuurbereik zichtbaar. Hoe heter de stoom is, des te minder deze zichtbaar is. ▶ Geen handeling vereist.
Opvangbakje is na stoomfunctie leeg.	Bij normale stoomfunctie en stoomcombifunctie wordt het condenswater van de glasplaat op de bodem en in de grijze druipgoot in de bodemplaat opgevangen. Dit komt niet in het opvangbakje. ▶ Geen handeling vereist. Het opvangbakje dient alleen voor de spoelprocedure en de ontkalkingsprocedure, niet voor de gewone stoomfunctie en stoomcombifunctie.
Er zitten witte kalkdeeltjes in het opvangbakje.	Tijdens het spoelen of ontkalken komen kleine kalkdeeltjes uit de boiler los. 1. Controleer de instelling van de waterhardheid. 2. Voer de ontkalking in de opgegeven intervallen uit. ▶ Ontkalk het apparaat zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing van het apparaat.
Laag waterverbruik in de combinatiefunctie. In het bijzonder bij combinatiefunctie met 3 functies.	In de stoom combinatiefunctie, met name bij combinatiefunctie met 3 functies, kan het voorkomen dat er deels slechts weinig stoom wordt gebruikt. Zodoende wordt er slechts weinig water uit de schoonwatertank verbruikt. ▶ Geen handeling vereist.

17.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Melding E0532 verschijnt op het display	Door vuil op het bedieningspaneel is het touchveld voortdurend actief. <ol style="list-style-type: none"> Schakel het apparaat uit. Reinig het bedieningspaneel. Schakel het apparaat weer in. <ul style="list-style-type: none"> Als deze fout onmiddellijk na het inschakelen weer optreedt, neem dan contact op met de servicedienst.
Melding E5005 verschijnt op het display	De stoomfunctie werd bij het legen van de watertank meerdere malen geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> Zorg er voordat u het apparaat weer gaat gebruiken voor dat de watertank met koud water gevuld is en volledig in de tankschacht is geschoven. Als deze storing zich meerdere keren voordoet, neem dan contact op met de servicedienst.

18 Afvoeren

18.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

- Voer het apparaat milieuvriendelijk af. Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



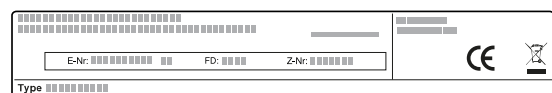
Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

19 Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievooraarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website. Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig. De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website. Dit product bevat lichtbronnen van de energieklaase D. De lichtbronnen zijn leverbaar als reserveonderdeel en mogen uitsluitend door een hiervoor getrainde monteur worden vervangen.

19.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.



Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

20 Zo lukt het

Voor verschillende gerechten vindt u hier de bijpassende instellingen alsmede de beste accessoires en vormen. Wij hebben het advies optimaal op uw apparaat afgestemd.


20.1 Zo kunt u het best te werk gaan

Hier vertellen we u hoe u als beste stap voor stap optimaal kunt profiteren van het insteladvies. U krijgt informatie over vele gerechten met informatie en tips, zoals hoe u het apparaat handmatig ideaal kunt gebruiken en instellen.


Opmerking: Voor een selectie van gerechten beschikt uw apparaat geprogrammeerde instellingen. Wanneer u zich door het apparaat wilt laten leiden, gebruik dan de automatische programma's.

→ "Automatische programma's", Pagina 131

1. Vóór het gebruik niet benodigde vormen uit de binnenruimte verwijderen.
2. Een gerecht uit de insteladviezen kiezen.
3. Doe het gerecht in een geschikte vorm.
Gebruik de vormen en accessoires welke in het insteladvies zijn aangegeven.
Gebruik kookgerei en accessoires die geschikt zijn voor het type bereiding.
→ "Vormen en accessoires die geschikt zijn voor de magnetron", Pagina 124
Gebruik de originele accessoires die bij uw apparaat horen. Deze zijn optimaal op de binnenruimte en de functies afgestemd.
4. **Tip:** Als u van de tabellen afwijkende hoeveelheden wilt bereiden, stel dan voor de dubbele hoeveelheid ongeveer de dubbele tijdsduur in.
De instelwaarden gelden voor producten die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.
Voor bepaalde gerechten is het nodig om voor te verwarmen, dit staat in de tabel aangegeven. Plaats uw gerecht en de accessoires pas na het voorverwarmen in de binnenruimte.
Sommige gerechten lukken het best wanneer ze in meerdere stappen worden gebakken. Deze zijn in de tabel aangegeven.
Maakt u iets klaar volgens eigen recept, neem dan soortgelijke gerechten als basis. Aanvullende informatie vindt u onder de tips na de insteltabellen.
Bij de magnetronfunctie stelt u de langste tijd in die aangegeven staat en controleert u het gerecht na de kortste tijd.
Zorg er bij het begin voor dat de watertank bij toepassing met stoom gevuld is.
Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
De temperatuurgegevens en de tijdsopgaven in de tabellen zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen. Daarom zijn instelbereiken aangegeven. Probeer het eerst met de lagere waarden. Stel de volgende keer zo nodig een hogere waarde in.
5. Het gerecht overeenkomstig de inschuifhoogte in de binnenruimte plaatsen.

6.  **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

 **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.

- ▶ Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

Schakel het apparaat uit wanneer het gerecht klaar is.

20.2 Algemene aanwijzingen voor de bereiding

Houd deze informatie aan bij het bereiden van alle gerechten.

Condensvorming

Bij de bereiding van levensmiddelen kan er veel waterdamp ontstaan in de binnenruimte.

Omdat het apparaat zeer energie-efficiënt is, komt er tijdens het gebruik slechts weinig warmte naar buiten.

Door de hoge temperatuurverschillen tussen de binnenruimte van het apparaat en de buitenste apparaatonderdelen kan condensvorming optreden bij de apparaatdeur, het bedieningspaneel of aangrenzende meubelfronten. De vorming van condens is een normaal natuurkundig verschijnsel.

Als u het apparaat voorverwarmt of de deur voorzichtig opent, vermindert u de condensvorming.

Bereiding met gebruik van stoom of met een stoomverwarmingsmethode leidt tot veel waterdamp in de binnenruimte. Veeg de binnenruimte droog nadat het apparaat is afgekoeld.

Bakvormen


Voor een optimaal bereidingsresultaat raden wij u aan donkere bakvormen van metaal te gebruiken.

Lichte vormen, keramische vormen en vormen van glas verlengen de baktijd en de producten bruinen niet gelijkmatig.

Wilt u vormen van silicone gebruiken, raadpleeg dan de informatie van de fabrikant om te zien of ze geschikt zijn voor gebruik met stoom en de magnetron. Zie ook de opgaven en recepten van de fabrikant. Vormen van silicone zijn vaak kleiner dan normale vormen. De hoeveelheid- en receptgegevens kunnen afwijken.

Bakpapier

Gebruik alleen bakpapier dat geschikt is voor de gekozen temperatuur. Knip het bakpapier altijd op maat.

 **WAARSCHUWING – Kans op brand!**

Bij het openen van de apparaatdeur ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmings-elementen raken en vlam vatten.

- ▶ Plaats nooit bakpapier bij het voorverwarmen en tijdens het bereiden los op het accessoire.
- ▶ Bakpapier altijd op maat maken en verzwaren met een vorm.

20.3 Tips voor een acrylamide-arme bereiding

Acrylamide is schadelijk voor de gezondheid en ontstaat wanneer u graanproducten en aardappelproducten bij zeer grote hitte bereidt.

Gerecht	Tip
Algemeen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Houd de bereidingstijden zo kort mogelijk ▪ Gerechten goudbruin en niet een te donkere kleur laten krijgen. ▪ Gebruik grote, dikke producten. Deze bevatten minder acrylamide.
Gebak en koekjes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De temperatuur bij hete lucht op max. 180°C instellen. ▪ Gebak en koekjes met ei of eigeel bestrijken. Dit vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frites gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. ▪ Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.

20.4 Tips om te ontdooien en op te warmen

Neem deze tips in acht voor goede resultaten bij het ontdooien en opwarmen.

Vraag	Tip
Het gerecht moet na het verstrijken van de tijdsduur ontdooit, heet of gaar zijn.	Stel een langere tijdsduur in. Bij grotere hoeveelheden en hogere gerechten is meer tijd nodig.
Het gerecht mag na het verstrijken van de tijdsduur aan de rand niet oververhit zijn en in moet in het midden gaar zijn.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Het gerecht tussendoor omroeren. ▪ Een lager magnetronvermogen en een langere tijdsduur instellen.
Gevogelte of vlees mag na het ontdooien niet alleen van buiten gebakken, maar in het midden nog bevroren zijn.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Een lager magnetronvermogen instellen. ▪ Het te ontdooien gerecht bij grote hoeveelheden meerdere malen keren.
Het gerecht mag niet te droog zijn.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Een lager magnetronvermogen instellen. ▪ Een kortere tijdsduur instellen. ▪ Gerecht afdekken. ▪ Meer vloeistof toevoegen.

20.5 Tips om te ontdooien en op te warmen met magnetron

Als bij het ontdooien of opwarmen met de magnetron iets niet lukt, dan vindt u hier tips.

Vraag	Tip
U vindt geen instelgegevens voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.	De bereidingstijd verlengen of verkorten. Vuistregel: dubbele hoeveelheid = bijna dubbel tijd, halve hoeveelheid = halve tijd
Uw gerecht is te droog geworden.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De bereidingstijd verkorten. Of: ▪ Een lager magnetronvermogen selecteren. ▪ Het gerecht afdekken en meer vloeistof toevoegen.
Uw gerecht is na afloop van de tijd nog niet ontdooit, niet warm of niet gaar.	De bereidingstijd verlengen.
Na afloop van de bereidingstijd is uw gerecht aan de rand oververhit, maar in het midden nog niet gaar.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Roer het gerecht tussendoor om. ▪ De volgende keer een lager vermogen en een langere duur instellen.
Na het ontdooien is uw gevogelte of vlees van buiten gebakken maar in het midden nog niet ontdooit.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De volgende keer een lager magnetronvermogen kiezen. ▪ Het te ontdooien gerecht bij grote hoeveelheden meerdere malen keren.

20.6 Ontdooien

Met uw apparaat kunt u diepvriesproducten ontdooien.

Gerechten ontdooien

1. De bevroren levensmiddelen in een open vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen. Gevoelige delen kunt u met een klein stuk aluminiumfolie afdekken, bijv. kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken. De folie mag de wanden van het apparaat niet raken.
2. In werking stellen. Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.
3. **Opmerking:** Als u vlees en gevogelte ontdooit, ontstaat vloeistof. De vloeistof tijdens het keren verwijderen en in geen geval verder gebruiken of met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
4. De gerechten tussendoor één tot twee keer omroeren of keren. Grote stukken meerdere malen keren.
5. Om ervoor te zorgen dat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld, de ontdooide gerechten ca. 10 tot 60 minuten bij kamertemperatuur laten rusten.

Bij gevogelte kunt u de ingewanden verwijderen.
Het vlees kunt u ook met een kleine bevroren kern verder verwerken.

Insteladviezen voor het ontdooien

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuif- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Magnetron- stand in W	Tijdsduur in min.
Vlees in zijn geheel, met en zonder been, 800 g	Open vorm	0	☰	1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 15-25 ¹
Vlees in zijn geheel, met en zonder been, 1000 g	Open vorm	0	☰	1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 25-35 ¹
Vlees in zijn geheel, met en zonder been, 1500 g	Open vorm	0	☰	1. 180 2. 90	1. 20 ¹ 2. 25-35 ¹
Vlees in stukken of plakken, 200 g	Open vorm	0	☰	1. 180 2. 90	1. 5 ² 2. 4-6 ²
Vlees in stukken of plakken, 500 g	Open vorm	0	☰	1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 5-10 ²
Vlees in stukken of plakken, 800 g	Open vorm	0	☰	1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 10-15 ²
Gehakt, gemengd, 200 g ³	Open vorm	0	☰	90	15 ¹⁴
Gehakt, gemengd, 500 g ³	Open vorm	0	☰	1. 180 2. 90	1. 5 ¹⁵ 2. 10-15 ¹⁵
Gehakt, gemengd, 800 g ³	Open vorm	0	☰	1. 180 2. 90	1. 10 ¹⁵ 2. 15-20 ¹⁵
Gevogelte of stukken gevogelte, 600 g	Open vorm	0	☰	1. 180 2. 90	1. 5 ⁶ 2. 10-15 ⁶
Gevogelte of stukken gevogelte, 1200 g	Open vorm	0	☰	1. 180 2. 90	1. 10 ⁶ 2. 20-25 ⁶
Eend, 2000 g	Open vorm	0	☰	1. 180 2. 90	1. 20 ¹⁶ 2. 30-40 ¹⁶
Gans, 4500 g	Open vorm	0	☰	1. 180 2. 90	1. 30 ⁷⁶ 2. 60-80 ⁷⁶
Visfilet, viskotelet of plakken, 400 g	Open vorm	0	☰	1. 180 2. 90	1. 5 ⁸ 2. 10-15 ⁸
Hele vis, 300 g	Open vorm	0	☰	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Hele vis, 600 g	Open vorm	0	☰	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Groente, bijv. erwten, 300 g	Open vorm	0	☰	180	10-15 ⁹
Groente, bijv. erwten, 600 g	Open vorm	0	☰	1. 180 2. 90	1. 10 ⁹ 2. 9-15 ⁹
Fruit, bijv. frambozen, 300 g	Open vorm	0	☰	180	7-10 ⁹⁸
Fruit, bijv. frambozen, 500 g	Open vorm	0	☰	1. 180 2. 90	1. 8 ⁹⁸ 2. 5-10 ⁹⁸
Boter ontdooien, 125 g ¹⁰	Open vorm	0	☰	90	6-8

¹ Het voedsel herhaaldelijk keren.

² Maak bij het keren de stukken vlees van elkaar los.

³ Het voedsel vlak invriezen.

⁴ Het reeds ontdooide vlees verwijderen.

⁵ Tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden.

⁶ Verwijder de ontdooivloeistof.

⁷ Keer de voedingswaar elke 20 minuten.

⁸ Maak de ontdooide delen van elkaar los.

⁹ Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.

¹⁰ De verpakking volledig verwijderen.

¹¹ Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.

¹² De stukken gebak van elkaar scheiden.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Magnetron- stand in W	Tijdsduur in min.
Boter ontdooien, 250 g ¹⁰	Open vorm	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Brood, heel, 500 g	Open vorm	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Brood, heel, 1000 g	Open vorm	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Gebak, droog, bijv. cake, 500 g ¹¹¹²	Open vorm	0	☞☞☞	90	10-15
Gebak, droog, bijv. cake, 750 g ¹¹¹²	Open vorm	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Gebak, vochtig, bijv. vruchten- taart, kwarktaart, 500 g ¹¹	Open vorm	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Gebak, vochtig, bijv. vruchten- taart, kwarktaart, 750 g ¹¹	Open vorm	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

¹ Het voedsel herhaaldelijk keren.

² Maak bij het keren de stukken vlees van elkaar los.

³ Het voedsel vlak invriezen.

⁴ Het reeds ontdooide vlees verwijderen.

⁵ Tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden.

⁶ Verwijder de ontdooivloeistof.

⁷ Keer de voedingswaar elke 20 minuten.

⁸ Maak de ontdooide delen van elkaar los.

⁹ Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.

¹⁰ De verpakking volledig verwijderen.

¹¹ Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, slagroom of crème ontdooien.

¹² De stukken gebak van elkaar scheiden.

20.7 Opwarmen

Met uw apparaat kunt u gerechten opwarmen.

Diepgevroren gerechten opwarmen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.

► Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenslap uit de binnenruimte.

1. De kant-en-klaargerechten uit de verpakking nemen en in een vorm doen die geschikt is voor de magnetron.

- De gerechten vlak in de vorm verdelen. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge. Levensmiddelen niet over elkaar heen leggen.
- De gerechten met een passend deksel, een bord of speciale folie voor de magnetron afdekken.
- Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
- In werking stellen.
- Tussendoor de gerechten 2-3 keer keren of omroeren. De snelheid waarmee de verschillende componenten van de gerechten warm worden kan verschillen.
- Om ervoor te zorgen dat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld, de opgewarmde gerechten 2-5 minuten bij kamertemperatuur laten rusten.

Insteladviezen voor het opwarmen van diepgevroren gerechten

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Magnetron- stand in W	Tijdsduur in min.
Soep, diepvries, 400 g	Gesloten servies	0	☞☞☞	600	8-15
Eenpansgerecht, diepvries, 500 g	Gesloten servies	0	☞☞☞	600	8-13
Eenpansgerecht, diepvries, 1000 g	Gesloten servies	0	☞☞☞	600	20-25

¹ Bij het doorroeren de stukken vlees van elkaar losmaken.

² Een beetje vloeistof bij het voedsel doen.

³ Water toevoegen, zodat de bodem van de vorm wordt bedekt.

⁴ Het voedsel bereiden zonder toevoeging van water.

⁵ Roer het gerecht tussendoor om.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Magnetron- stand in W	Tijdsduur in min.
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar- gerecht met 2-3 componenten, diepvries, 300-400 g	Gesloten servies	0	☞	600	11-15
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash, diepvries, 500 g	Gesloten servies	0	☞	600	12-17 ¹
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash, diepvries, 1000 g	Gesloten servies	0	☞	600	25-30 ¹
Ovenschotels, bijv. lasagne of cannelloni, diepvries, 450 g	Gesloten servies	0	☞	600	10-15
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta, diepvries, 250 g ²	Gesloten servies	0	☞	600	2-5
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta, diepvries, 500 g ²	Gesloten servies	0	☞	600	8-10
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortelen, diepvries, 300 g ³	Gesloten servies	0	☞	600	8-10
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortelen, diepvries, 600 g ³	Gesloten servies	0	☞	600	14-17
Spinazie à la crème, diepvries, 500 g ⁴	Gesloten servies	0	☞	600	11-16 ⁵

¹ Bij het doorroeren de stukken vlees van elkaar losmaken.

² Een beetje vloeistof bij het voedsel doen.

³ Water toevoegen, zodat de bodem van de vorm wordt bedekt.

⁴ Het voedsel bereiden zonder toevoeging van water.

⁵ Roer het gerecht tussendoor om.

Gerechten opwarmen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

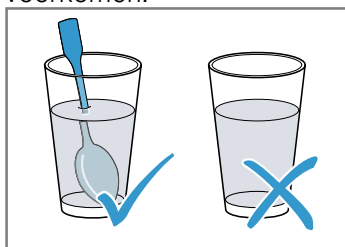
Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.

- ▶ Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij een kleine schok van het recipiënt is voorzichtigheid geboden. De hete vloeistof kan plots overkoken en wegspatten.

- ▶ Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.














LET OP!

Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

- ▶ Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.
1. De kant-en-klaargerechten uit de verpakking nemen en in een vorm doen die geschikt is voor de magnetron.
 2. De gerechten vlak in de vorm verdelen.
Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge. Levensmiddelen niet over elkaar heen leggen.
 3. De gerechten met een passend deksel, een bord of speciale folie voor de magnetron afdekken als dit in de tabel is vermeld.
 4. Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte. Als u de stoomfunctie inschakelt, dan het kookgerei op de glazen braadslede in inschuifhoogte 3 plaatsen en de watertank vullen.
 5. In werking stellen.
 6. De gerechten tussendoor meerdere malen keren of omroeren.
De snelheid waarmee de verschillende componenten van de gerechten warm worden kan verschillen.
 7. Controleer de temperatuur.
 8. Om ervoor te zorgen dat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld, de opgewarmde gerechten 2-5 minuten bij kamertemperatuur laten rusten.

Insteladviezen voor het opwarmen

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Magnetron- stand in W	Stoom- stand	Tijdsduur in min.
Babyvoeding, bijv. flesjes melk, 150 ml ¹	Open vorm	0		360	-	0,5-1,5 ²³
Dranken, 200 ml ⁴	Open vorm	0		1000	-	1-2 ⁵⁶
Dranken, 500 ml ⁴	Open vorm	0		1000	-	4-5 ⁵⁶
Soep, 2 koppen à 175 g	Open vorm	0		600	-	3-4
Soep, 4 koppen à 175 g	Open vorm	0		600	-	6-8
Stukken vis of vlees in saus, 500 g ⁷	Gesloten servies	0		600	-	7-10
Menu, bordgerecht, kant-en-klaargerecht met 2-3 componenten, 400 g	Open vorm	0		360	3	9-14
Eenpansgerecht, 400 g	Gesloten servies	3		600	-	6-8
Eenpansgerecht, 800 g	Gesloten servies	0		600	-	8-11
Groente, 150 g	Open vorm	3		360	3	3-5
Groente, 300 g	Open vorm	3		360	3	4-7

¹ Babyvoedsel zonder speen of deksel verwarmen.

² Na het verwarmen het voedsel altijd goed schudden.

³ Beslist de temperatuur controleren.

⁴ Doe een lepel in het glas.

⁵ Alcoholische dranken niet verwarmen.

⁶ Het voedsel tussendoor controleren.

⁷ De lapjes vlees van elkaar scheiden.

20.8 Gebak, klein gebak en brood

Met uw apparaat kunt u gebak, klein gebak en brood bakken.

Om het deeg te laten rijzen, dient u de deegkom met folie of een doek af te dekken. Plaats hem op de bodem van de oven en stel hete lucht 40 °C in.

Bereidingsadviezen voor het bakken in combinatie met magnetron

- Wanneer u bakt in combinatie met de magnetron, kunt u de bereidingstijd aanzienlijk verkorten.
- Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.
- In de combistand kunt u doorgaans normale bakvormen van metaal gebruiken.

Aanwijzingen voor het bakken met stoom

- Bepaalde gerechten worden bij de bereiding met stoom knapperiger. Zij krijgen een glanzend oppervlak en droger minder uit.

- Vul de watertank tot de markering "MAX" met water. Als het water opgebruikt is, wordt het gerecht met de ingestelde verwarmingsmethode zonder toevoeging van stoom verder gegaard.

Bereidingsadviezen voor diepvriesproducten

- Neem het gerecht volledig uit de verpakking.
- Verwijder het ijs van het gerecht. Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten.
- Diepvriesproducten zijn ten dele ongelijkmatig vorgebakken. De ongelijkmatige bruine kleur blijft ook na het bakken bestaan.

Bereidingsadviezen voor brood en broodjes**LET OP!**

Wanneer de hete binnenruimte water bevat, ontstaat er waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade optreden.

- Giet nooit water in de hete binnenruimte.
- Schakel de stoomfunctie voor hete lucht erbij in.
- De instelwaarden voor brooddeeg gelden zowel voor deeg op de bakplaat als voor deeg in een rechthoekige vorm.

Insteladviezen voor gebak in vormen

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Magnetron-stand in W	Tijdsduur in min.
Cake, eenvoudig	Napvorm, kransvorm of rechthoekige vorm	1		160-170	-	60-80 ¹
Cake, fijn bijv. zandgebak	Napvorm, kransvorm of rechthoekige vorm	1		150-160	-	60-70 ¹
Notentaart	Springvorm Ø 26 cm	1		170-180	90	30-35
Taartbodem van beslag	Taartbodenvorm	1		160-170	-	35-45
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Vruchten- of kwarktaart van zandtaartdeeg	Springvorm Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50 ¹
Vruchtentaart, fijn, van roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm	1		170-190	90	30-45
Hartig gebak, bijv. quiche of uientaart	Springvorm Ø 26 cm	2		160-180	90	50-70

¹ Het gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

Insteladviezen voor gebak op de plaat

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Magnetron-stand in W	Stoom-stand	Tijdsduur in min.
Cake met droge bedekking	Glazen braadslede	2		160-170	-	-	30-40
Gistdeeggebak met vochtige bedekking, bijv. gistdeeg met appelkrumel	Glazen braadslede	1		160-170 ¹	-	-	30-45
Broodvlecht van 500 g bloem	Glazen braadslede	1		170-180 ¹	-	3	35-45
Strudel met vruchtenvulling, voorgebakken, diepvries	Glazen braadslede	1		180-200	-	2	40-50
Pizza	Glazen braadslede	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, voorgebakken, diepvries	Rooster	2		180-190	180	-	8-15
Pizza-baguette, voorgebakken, diepvries	Rooster	2		190-210	180	-	12-15

¹ Het apparaat voorverwarmen.

Insteladviezen voor klein gebak en koekjes

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Koekjes	Glazen braadslede	2		150-170	20-35
Schuimgebak	Glazen braadslede	2		100	90-120

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- fhoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Macarons	Glazen braadslede	2	☺	110	35-45
Bladerdeeggebak	Glazen braadslede	2	☺	170-180	35-45

Insteladviezen voor brood en broodjes

Voedingswaar	Accessoires / vor- men	Inschui- fhoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Grill- stand	Stoom- stand	Tijdsduur in min.
Brood, 1 kg	Glazen braadslede	1	☺+☼	1. 230 ¹ 2. 190-200 ¹	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 30-45
Brood, 1,5 kg	Langwerpige bak- vorm	0	☺+☼	1. 230 ¹ 2. 200-210 ¹	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 40-50
Broodjes, bijv. tarwebroodjes	Glazen braadslede	1	☺+☼	200-210 ¹	-	3	25-35
Geroosterd brood, 12 snee- tjes	Rooster	3	☼	-	3	-	3-6
Geroosterd brood, 4 snee- tjes	Rooster	3	☼	-	3	-	3-6
Toast gegrati- neerd, 2-4 sneetjes	Rooster + Glazen braadslede	3+1	☼	-	3	-	8-10

¹ Het apparaat voorverwarmen.

Tips voor het bakken

Wanneer er bij het bakken iets niet lukt, dan vindt u hier tips.

Vraag	Tip
Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controleer of de vorm van buiten schoon is. ▪ De positie van de vorm in de binnenruimte wijzigen. ▪ Bak zonder magnetronfunctie verder en verleng de bakduur.
U wilt vaststellen of het gebak doorbakken is.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Met een houten prikker op de hoogste plaats in het gebak prikken. Zit er geen deeg meer aan de prikker, dan is het gebak klaar.
Uw gebak stort in.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Houd de opgegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept aan. ▪ Gebruik minder vloeistof. Of: ▪ Verlaag de baktemperatuur met 10°C en verleng de baktijd.

Vraag	Tip
Uw gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vet alleen de bodem van de springvorm in. ▪ Het gebak na het bakken voorzichtig met een mes losmaken.
Uw klein gebak plakt bij het bakken aan elkaar.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rond elk stuk gebak een afstand van ca. 2 cm vrijhouden. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Uw gebak is over het geheel te licht.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controleer de inschui- fhoogte en de acces- soires. ▪ De baktemperatuur ve- rhogen. Of: ▪ Verleng de baktijd.
Uw gebak in een (lang- werpige) vorm wordt te donker aan de achter- kant.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plaats de bakvorm in het midden.
Uw gebak is te donker.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verlaag de baktempe- ratuur en verleng de baktijd.

Vraag	Tip
Uw gebak is onregelmatig gebruikt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verlaag de baktemperatuur. ▪ Knip het bakpapier in de juiste afmetingen. ▪ Plaats de bakvorm in het midden. ▪ Kleine stukken gebak qua grootte en dikte zoveel mogelijk eenvormig maken.
Uw gebak is van binnen nog niet doorbakken.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd. ▪ Minder vloeistof toevoegen. <p>Bij gebak met vochtige bedekking:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ De bodem voorbakken. ▪ Bestrooi de gebakken bodem met amandelen of paneermeel. ▪ Leg de bedekking op de bodem.
Uw gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Laat het gebak na het bakken 5 - 10 minuten afkoelen. ▪ Maak de rand van het gebak voorzichtig los met een mes. ▪ Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. ▪ Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi deze met paneermeel.

20.9 Ovenschotels en gegratineerde gerechten

Met uw apparaat kunt u ovenschotels en gegratineerde gerechten bereiden.

Bereidingsadviezen voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

- De bereidingstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van het kookgerei en de hoogte van de ovenschotel. Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een 4 tot 5 cm hoge ovenvorm. In een smalle, hoge vorm hebben de gerechten meer tijd nodig en worden ze donkerder aan de bovenkant.
- Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.
- Neem de opgegeven inschuifhoogtes in acht.
- Laat ovenschotels en gegratineerde gerechten nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven nagaren.

Insteladviezen voor ovenschotels en gegratineerde gerechten

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronstand in W	Tijdsduur in min.
Ovenschotels zoet, bijv. kwarkschotel met fruit 1,5 kg	Ovenschaal	0		130-150	180	25-35
Ovenschotel hartig, van gegaarde ingrediënten, bijv. noedelsoufflé, 1 kg	Ovenschaal	0		180-190	600	12-17
Ovenschotel hartig, van rauwe ingrediënten, bijv. gegratineerde aardappels, 1,1 kg	Ovenschaal	0		170-180	600	20-30

20.10 Gevogelte, vlees en vis

Met uw apparaat kunt u gevogelte, vlees en vis bereiden.

Bereidingsadviezen voor het bereiden in de vorm

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer hete vormen van glas op een koude of natte ondergrond worden geplaatst, kan het glas barsten.

- ▶ Plaats hete glazen vormen op een droge onderzetter.
- Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor uw toepassing.
Het meest geschikt zijn vormen van glas.
Controleer of de vorm in de binnenruimte past.
- Glanzende braadsledes van edelstaal of aluminium zijn niet geschikt voor gebruik met de magnetron. Bij conventioneel gebruik reflecteren glanzende braadsledes de warmte als een spiegel en zijn daardoor slechts in beperkte mate geschikt.
Gevogelte, vlees en vis garen langzamer en bruinen minder.
Houd bij de conventionele bereiding een hogere temperatuur en een langere bereidingstijd aan.
- Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant van uw vormen.

Open vorm

- Voor het klaarmaken van gevogelte, vlees en vis kunt u het best een hoge vorm gebruiken.
- Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
- Als u de stoomfunctie gebruikt, neem dan een open vorm.
- Wanneer u geen geschikte vorm heeft, kunt u de glazen braadslede gebruiken.

Gesloten vorm

- Let erop dat het deksel past en goed sluit.
- Plaats de vorm op het rooster.

Bereidingsadviezen voor het bereiden in combinatie met magnetron

- Wanneer u bereidt in combinatie met de magnetron, kunt u de bereidingstijd aanzienlijk verkorten.
- De bereidingsduur bij gebruik van de magnetron is gebaseerd op het totaalgewicht.
Wilt u een andere dan de opgegeven hoeveelheid klaarmaken, dan helpt de basisregel: "Bij een dubbele hoeveelheid is bijna de dubbele bereidingsduur nodig".
- Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.
- Braadvormen van metaal en een Römertopf zijn alleen geschikt voor het braden zonder magnetron.

Adviezen voor het bereiden met stoom

- Bepaalde gerechten worden bij de bereiding met stoom knapperiger. Zij krijgen een glanzend oppervlak en droger minder uit.
- Gebruik een open vorm.
- Gebruik een hittebestendige en stoombestandige vorm.
- Schakel de stoomfunctie in zoals aangegeven in de insteltabel.

- Vul de watertank tot de markering "MAX" met water. Als het water opgebruikt is, wordt het gerecht met de ingestelde verwarmingsmethode zonder toevoeging van stoom verder gegaard.

Bereidingsadviezen voor het stomen op de stoombak

- In tegenstelling tot de bereiding met stoom wordt het vlees met de functie stomen behoedzamer bereid en krijgt het geen korstje. Het blijft bijzonder mals.
- Als smaakvariant kunt u stukken vlees voor het stomen kort bakken om de bereidingsduur te verkorten. Voor grotere stukken is een langere bereidingsduur nodig. Stukken vlees hoeft u niet te keren.
- Voor het stomen van gevogelte, vlees of vis legt u het product in de stoombak in de glazen braadslede. Plaats deze vervolgens op inschuifhoogte 3.
- Vul de watertank tot de markering "MAX" met water. Wanneer de watertank tijdens het gebruik leegraakt, wordt de werking onderbroken. Op het display wordt u hierop opmerkzaam gemaakt.

Bereidingsadviezen voor het grillen

LET OP!

- Zuurhoudende levensmiddelen kunnen het rooster beschadigen
- ▶ Leg zuurhoudende levensmiddelen zoals bijv. fruit of met zuurhoudende marinade gekruide grillproducten niet direct op het rooster.
 - Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.
 - Leg het product direct op het rooster. Plaats ook de glazen braadslede onder het rooster. Zo wordt afdruppend vet opgevangen.
 - Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en hetzelfde gewicht. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals.
 - Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.
 - Zoute het vlees pas na het grillen. Zout onttrekt water aan het vlees.

Opmerking: De grillverwarmingsstaven schakelen steeds weer in en uit. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand. Bij het grillen kan rook ontstaan.

Instructie voor mensen met nikkelallergie

In zeldzame gevallen kunnen geringe sporen van nikkel worden overgedragen aan levensmiddelen.

Aanbevolen instelwaarden

- De instelwaarden gelden voor ongevuld vlees, braadklaar gevogelte en vlees en vis op koelkasttemperatuur, die in de onverwarmde binnenruimte worden geplaatst.
- In de tabel vindt u gegevens voor gevogelte, vlees en vis en voorgestelde gewichten. Wilt u zwaarder gevogelte, vlees of vis bereiden, gebruik dan in elk geval de lagere temperatuur. Ga bij meerdere stukken uit van het gewicht van het zwaarste stuk om de bereidingsduur te bepalen. De afzonderlijke stukken dienen ongeveer even groot te zijn.

- Neem indien mogelijk grillstukken van ongeveer dezelfde dikte en hetzelfde gewicht. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals.
- Hoe groter het gevogelte, het vlees of de vis, des te lager de temperatuur en des te langer de bereidingstijd.
- Keer gevogelte, vlees of de vis wanneer dit in de insteltabel is aangegeven.

Bereidingsadviezen voor gevogelte

- Prik bij eend of gans het vel onder de vleugels in. Zo kan het vet weglopen.
- Snijd bij eendenborst het vel in.
- Keer de eendenborst niet.
- Let er bij het keren van gevogelte op dat eerst de borstzijde of de kant van het vel onder ligt.

Bereidingsadviezen voor vlees

- Bestrijk mager vlees naar wens met vet of leg er reepjes spek op.
- Voeg aan braadstukken van mager vlees een beetje vloeistof toe. In glazen vormen moet de bodem van de vorm net bedekt zijn.
- Snij een zwaard kruisgewijs in.
- Als het braadstuk klaar is, laat u het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte liggen. Zo kan het vleessap zich beter verdelen. Wikkel het












braadvlees in aluminiumfolie. Bij de opgegeven bereidingstijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

- Het braden en stoven in een vorm is handiger. U kunt het braadvlees met de vorm eenvoudiger uit de binnenruimte nemen en de saus direct in de vorm bereiden.
- De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees, het materiaal van de vormen en het gebruik van een deksel. Wanneer u vlees in geëmailleerde of donkere braadvormen klaarmaakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.
- Tijdens het braden verdampt de vloeistof in de vorm. Voeg zo nodig voorzichtig wat vloeistof toe.
- De afstand tussen het vlees en het deksel moet minstens 3 cm bedragen. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.
- Voor het stoven, braadt u het vlees naar wens eerst aan. Voeg er voor het braadsap water, wijn, azijn of iets dergelijks aan toe. De bodem van de vorm dient ca 1-2 cm hoog bedekt te zijn.

Bereidingsadviezen voor vis

- Een vis op zijn geheel hoeft u niet te keren.
- Wilt u vis klaarmaken op het rooster, bestrijk dit dan van tevoren met wat olie, dan kunt u de vis later gemakkelijker losmaken.
- De vis is gaar wanneer de rugvin gemakkelijk loslaat.

Insteladviezen voor gevogelte

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Grillstand	Magnetronstand in W	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Kip, heel, gekookt, 1,3 kg	Gesloten servies	0		-	-	600	-	25-35 ¹
Kip, heel, gebraden, 1,3 kg	Open vorm	0	 +  + 	190	-	360	3	40-45 ²³⁴
Stukken kip, bijv. kwart kip, 800 g	Open vorm	0	 + 	190	-	180	-	20-35 ⁵⁶³
Eendenborst, 500 g	Rooster + Glazen braadslede	3+2	 +  + 	-	3	180	3	10-12 ⁶³
Ganzenborst, ganzenbouten, 700-900 g	Open vorm	0	 + 	-	2	180	-	30-40 ⁷³

¹ Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.

² Met de borstzijde naar boven leggen.

³ Keer het voedsel niet.










⁴ Laat 5 minuten nasudderden.

⁵ Prik gaatjes in het vel.

⁶ Leg het met de kant van het vel naar boven.

⁷ Gebruik een hoge en open vorm.

Insteladviezen voor vlees

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Grill- stand	Magnetron- stand in W	Stoom- stand	Tijdsduur in min.
Gestoofd rundvlees, 1 kg	Gesloten servies	0		160-170	-	180	-	80-90
Rosbief, kort gebakken, 1,5 kg	Open vorm	0		180-190	-	180	-	30-40 ¹²
Rindersteaks, 2-3 cm dik, 2-3 stuks, à 200 g	Rooster + Glazen braadsle- de	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Varkensvlees zonder zwaard, bijv. halsstuk, 750 g	Open vorm	0		170-180	-	360	3	25-35 ²
Varkensvlees met zwaard, bijv. schouder, 1 kg ³	Open vorm	0		170-80	-	180	3	60-80 ⁴²
Varkenslende 500-600 g	Open vorm	0		180-190	-	180	-	35-40 ²
Steaks van varkensnek, 2-3 cm dik, 2-3 stuks, à 120 g	Rooster + Glazen braadsle- de	3+1		1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15
Grillworsten, 4-6 stuks, à 150 g	Rooster + Glazen braadsle- de	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Gehakt, 750 g	Open vorm	0		190	-	360	3	15-20 ²





¹ Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.

² Laat het tot slot 10 minuten rusten.

³ Snij het zwaard in.

⁴ Keer het voedsel niet.

Insteladviezen voor vis

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur in °C	Grill- stand	Magnetron- stand in W	Stoom- stand	Tijdsduur in min.
Visfilet, vers 400 g	Glazen braadsle- de + Stoombak	3		-	-	-	3	15-17
Stukken visfi- let, diepvries, 400 g	Gesloten servies	3		-	-	-	3	18-20
Stukken visfi- let, diepvries, 800 g	Glazen braadsle- de + Stoombak	3		-	-	-	3	23-25
Visfilet, gegra- tineerd, 500 g	Open vorm	0		-	3	600	-	10-15

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Grillstand	Magnetronstand in W	Stoomstand	Tijdsduur in min.
Viskoteletten, 2-3 stuks, à 150 g	Rooster + Glazen braadslede	3+1	~~~~	-	3	-	-	8-12
Vis, heel, bijv. forellen, 2-3 stuks, à 300 g	Glazen braadslede + Stoombak	3	⋈	-	-	-	3	18-22

Tips voor het braden en stoven

Wanneer er bij het braden en stoven een keer iets niet lukt, dan vindt u hier tips.

Vraag	Tip
Uw braadstuk is te donker en de korst op sommige plekken verbrand.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controleer of de juiste inschuifhoogte is gekozen. ▪ Kies een lagere temperatuur. ▪ Verkort de braadduur.
Uw braadstuk is te droog.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controleer of de juiste inschuifhoogte is gekozen. ▪ Kies een lagere temperatuur. ▪ Verkort de braadduur.
De korst van uw braadstuk is te dun.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verhoog de temperatuur. Of: ▪ Schakel na het einde van de braadduur kort de grill in.
Uw braadsaus is aangebrand.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kies een kleinere vorm. ▪ Bij het braden meer vloeistof toevoegen.
Uw braadsaus is te licht en te waterig.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kies een grotere vorm om ervoor te zorgen dat er meer vloeistof verdampt. ▪ Bij het braden minder vloeistof toevoegen.
Wanneer u vlees stoft, brandt het vlees aan.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controleer of de vorm en het deksel bij elkaar passen en goed sluiten. ▪ Verlaag de temperatuur. ▪ Bij het stoven vloeistof toevoegen.

20.11 Groente en bijgerechten

Met uw apparaat kunt u groente en bijgerechten bereiden.

Bereidingsadviezen voor de magnetron

- Gebruik gesloten vormen die geschikt zijn voor de magnetron.
- Gebruik een hoge vorm met deksel voor het koken van rijst en voeg water toe zoals in de tabel aangegeven.

Bereidingsadviezen voor het stomen

- Gebruik voor het stomen de glazen braadslede en de stoombak.
- Houd u aan de stuksgrootten die in de insteltabel worden aangegeven. Bij kleinere stukken is de bereidingstijd korter en bij grotere stukken langer.
- Kwaliteit en rijpheid beïnvloeden de bereidingstijd ook. Daarom zijn de aangegeven instelwaarden slechts richtlijnen.
- Verspreid de levensmiddelen altijd gelijkmatig in de vormen. Als de hoogte van de lagen verschillend is, wordt het bereidingsresultaat ongelijkmatig.
- Leg drukgevoelige levensmiddelen niet in te veel laagjes in de stoombak.
- Vul de watertank tot de markering "MAX" met water. Wanneer de watertank tijdens het gebruik leegraakt, wordt de werking onderbroken. Op het display wordt u hierop opmerkelijk gemaakt.

Bereidingsadviezen voor couscous

- Voeg water of vloeistof in de aangegeven verhouding toe. Voeg bijv. 200 ml vloeistof bij een verhouding van 1:2 per 100 g couscous toe.

Insteladviezen voor groente en bijgerechten

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- fhoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Magnetron- stand in W	Stoom- stand	Tijdsduur in min.
Artisjokken, heel, vers	Glazen braad- slede + Stoombak	3	☺☺☺	-	-	3	35-40
Bladspinazie, vers, 250 g	Glazen braad- slede + Stoombak	3	☺☺☺	-	-	3	5-7
Bloemkool, heel, vers	Glazen braad- slede + Stoombak	2	☺☺☺	-	-	3	28-35
Broccoli, heel, vers, 500 g	Glazen braad- slede + Stoombak	2	☺☺☺	-	-	3	20-23
Broccolirosjes, diepvries, 500 g	Glazen braad- slede + Stoombak	3	☺☺☺	-	-	3	14-16
Groente, vers, 250 g	Gesloten ser- vies	0	☺☺☺	-	600	-	6-10 ¹
Groente, vers, 500 g	Gesloten ser- vies	0	☺☺☺	-	600	-	10-15 ¹
Maïskolven, vers, 2 stuks	Glazen braad- slede + Stoombak	3	☺☺☺	-	-	3	25-35
Gemengde groente, diep- vries 250 g	Glazen braad- slede + Stoombak	3	☺☺☺	-	-	3	12-15
Wortelen, in plakjes ge- stoomd, 500 g	Glazen braad- slede + Stoombak	3	☺☺☺	-	-	3	18-20
Preiringen, vers, 500 g	Glazen braad- slede + Stoombak	3	☺☺☺	-	-	3	10-12
Groene bonen vers, 500 g	Glazen braad- slede + Stoombak	3	☺☺☺	-	-	3	18-20
Rode bietjes, heel, 500 g	Glazen braad- slede + Stoombak	3	☺☺☺	-	-	3	50-60
Asperges, groen, 250 g	Glazen braad- slede + Stoombak	3	☺☺☺	-	-	3	10-15

¹ Roer het gerecht tussendoor om.

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Magnetron- stand in W	Stoom- stand	Tijdsduur in min.
Courgettes in plakken, gestoomd, 500 g	Glazen braadslede + Stoombak	3	☺☺☺	-	-	3	12-14
Aardappels, in vieren gesneden, 250 g	Glazen braadslede + Stoombak	3	☺☺☺	-	-	3	28-30
Aardappels, in vieren gesneden, 500 g	Glazen braadslede + Stoombak	3	☺☺☺	-	-	3	30-32
Aardappels, in vieren gesneden, 750 g	Glazen braadslede + Stoombak	3	☺☺☺	-	-	3	32-35
Frites, diepvries	Glazen braadslede	2	☺	190-210	-	-	30-40
Rösti, diepvries	Glazen braadslede	2	☺	190-210	-	-	25-35
Kroketten, diepvries	Glazen braadslede	2	☺	190-210	-	-	25-35
Rijst 125 g + 300 ml water	Gesloten servies	0	☺☺☺	-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4-6 2. 12-15
Rijst, 250 g + 500 ml water	Gesloten servies	0	☺☺☺	-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Couscous, 1:2	Glazen braadslede	3	☺☺☺	-	-	3	3-10

¹ Roer het gerecht tussendoor om.

20.12 Desserts

Met uw apparaat kunt u desserts bereiden.

Bereidingsadviezen voor rijstepap

- Voeg melk toe in de aangegeven verhouding. Voeg bijv. 250 ml melk met een verhouding van 1:2,5 per 100 g rijstepap toe.

Insteladviezen voor desserts

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mings- methode	Magnetron- stand in W	Stoom- stand	Tijdsduur in min.
Flan Caramel	Glazen braadslede + Soufflé-vormpjes	3	☺☺☺	-	3	40 – 50
Gestoomde pasta	Glazen braadslede	3	☺☺☺	-	2	20 – 25
Rijstepap 1:2,5 ¹	Glazen braadslede	3	☺☺☺	-	3	30 – 40
Fruit, compote, 500 g	Glazen braadslede	3	☺☺☺	-	3	9 – 12
Popcorn voor de magnetron, 1 zak à 100 g	Gesloten servies	0	☺☺☺	600	-	3 – 5
Zoete gerechten, bijv. pudding, instant, 500 ml	Gesloten servies	0	☺☺☺	600	-	5 – 8 ²

¹ Voeg melk toe in de aangegeven verhouding.

² Roer het gerecht tussendoor om.





20.13 Testgerechten

Deze overzichten werden voor testinstituten gemaakt, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011 en volgens de norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 te vergemakkelijken.

Bakken

Houd deze informatie aan bij het bereiden van testgerechten.

Insteladviezen voor het bakken

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Spritskoekjes	Glazen braadslede	2		160-170	30-35
Kleine cakes	Glazen braadslede	2		160-170 ¹	20-25
Biscuitgebak	Springvorm Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Bedekte appeltaart	Springvorm Ø 20 cm	2		170-190	80-100


¹ Warm het apparaat 5 minuten voor.

Bereiding met magnetron




Houd deze informatie aan bij het bereiden van testgerechten met de magnetron.

Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.




Insteladviezen voor het ontdooien met magnetron

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Magnetron- stand in W	Tijdsduur in min.
Ontdooien van vlees, 500 g	Open vorm	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

Insteladviezen voor het bereiden met magnetron

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Magnetron- stand in W	Tijdsduur in min.
Eiercrème, 1000 g	Open vorm	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Sponge cake, 475 g	Open vorm	0		600	8-10
Vleesballetjes, 900 g	Open vorm	0		600	20-25

Insteladviezen voor het bereiden met magnetron gecombineerd

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Grillstand	Magnetron- stand in W	Tijdsduur in min.
Aardappelgratin	Open vorm	0		-	1	360	25-32
Gebak, 700 g	Open vorm	1		190-200	-	180	20-27
Kip	Open vorm	0		190	-	360	30-45 ¹²³

¹ Met de borstzijde naar onder leggen.

² Gebruik een hoge vorm zonder deksel.

³ Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.

Stomen

Houd deze informatie aan bij het stomen van testgerechten.

Plaats de glazen braadslede met de stoombak op inschuifhoogte 3.

Insteladviezen voor het stomen

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Stoom- stand	Tijdsduur in min.
Erwten, diepvries, 1000 g	Glazen braadslede + Stoombak	3	☁	3	-
Broccoli, vers, 300 g	Glazen braadslede + Stoombak	3	☁	3	10-12
Broccoli, vers, een bak	Glazen braadslede + Stoombak	3	☁	3	16-18

Grillen

Houd deze informatie aan bij het grillen van testgerechten.

- Plaats de glazen braadslede onder het rooster. De vloeistof wordt opgevangen en de binnenruimte blijft schoner.
- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.

Insteladviezen bij het grillen

Voedingswaar	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Grillstand	Tijdsduur in min.
Toast, gebruikt	Rooster	3	~~~~	3	4-5
Beefburgers, 12 stuks	Rooster + Glazen braadslede	3+1	~~~~	3	35-45 ¹

¹ Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.

21 Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



21.1 Veilige montage

Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

- De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.
- Het apparaat na het uitpakken controleren. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.

- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur van maximaal 90 °C, aangrenzende voorzijden van meubels tegen een temperatuur van maximaal 65 °C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldecor. Er bestaat gevaar van oververhitting.
- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Onderdelen die tijdens de montage toegankelijk zijn, kunnen scherp zijn en tot snijletsels leiden.

- ▶ Veiligheidshandschoenen dragen.

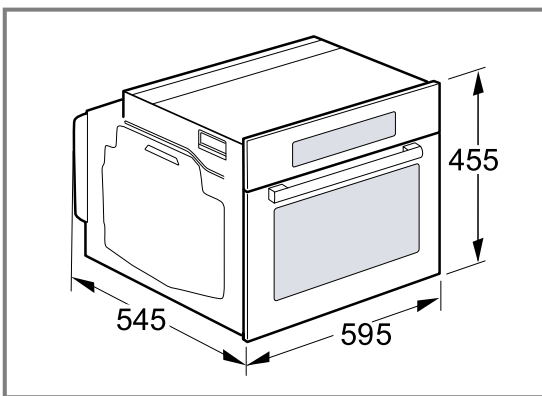
⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

- ▶ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.

21.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



21.3 Inbouwmeubel

Dit apparaat is uitsluitend voor inbouw bedoeld. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op tafel of in een kast.

Controleren of de inbouwkast achter het apparaat geen achterwand heeft. Tussen de wand en de bodem van de kast of de achterwand van de kast erboven een afstand van minstens 35 mm in acht nemen.

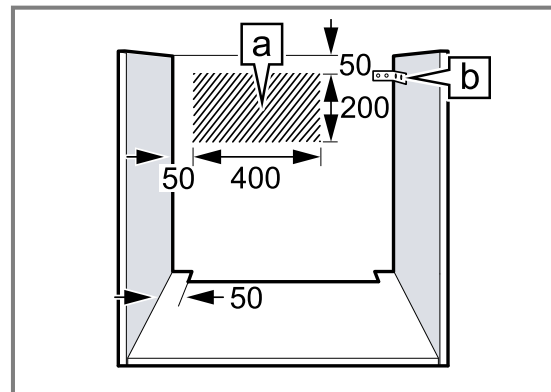
Ervoor zorgen dat de inbouwkast aan de voorkant over een ventilatieopening van 50 cm² beschikt. Voor de ventilatieopening de sokkelplaat bijsnijden of een ventilatioerooster aanbrengen.

Ervoor zorgen dat ombouwmeubels zonder ventilatieuitsparing in het achterste deel van de zijwanden een ventilatieopening van 200 cm² hebben.

De ventilatiesleuven en de aanzuigopeningen niet afdekken.

Ervoor zorgen dat het stopcontact zich in het bereik van het gearceerde vlak [a] of buiten het inbouwframe bevindt.

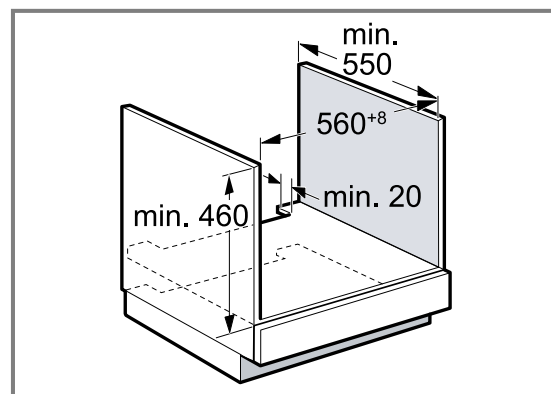
Niet-bevestigde meubels met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare montagehoek [b] aan de wand bevestigen.



21.4 Inbouw onder een werkblad

Neem de inbouwmaten en de veiligheidsafstanden bij de inbouw onder een werkblad in acht.

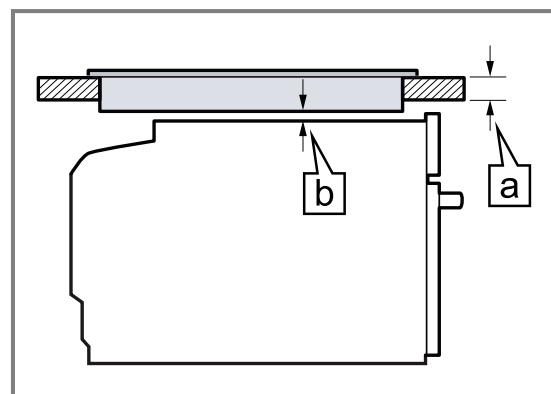
Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatieopening.



Het werkblad moet aan het inbouwmeubel worden bevestigd.

21.5 Inbouw onder een kookplaat

Wordt het apparaat onder een kookplaat ingebouwd, dan moeten de minimale afmetingen in acht worden genomen, eventueel inclusief onderbouw.



Op basis van de vereiste minimale afstand [b] wordt de minimaal vereiste dikte van het werkblad [a] berekend.

Type kookplaat	a opbouw in mm	a vlak ge- monteerd in mm	b in mm
Inductiekookplaat	48	49	5
Inductiekookplaat met doorlopend kookoppervlak	58	59	5

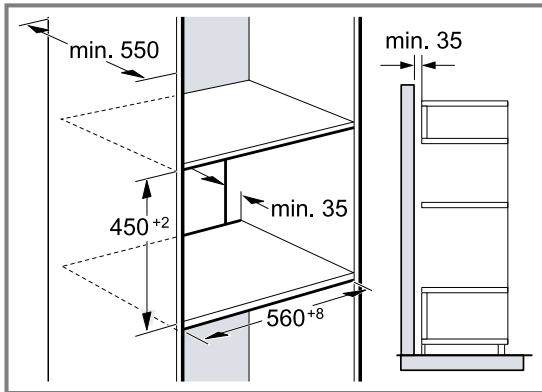
De montagehandleiding van de kookplaat in acht nemen.

Opmerking: Niet geschikt voor de inbouw onder een gaskookplaat of een elektrische kookplaat.

21.6 Inbouw in een hoge kast

Neem de inbouwafmetingen en de veiligheidsafstanden in de hoge kast in acht.

Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatie-opening.



Wanneer de bovenkast naast de element-achterwanden nog een achterwand heeft, dient deze verwijderd te worden.

Het apparaat slechts zo hoog inbouwen, dat de accessoires er zonder probleem uitgehaald kunnen worden.

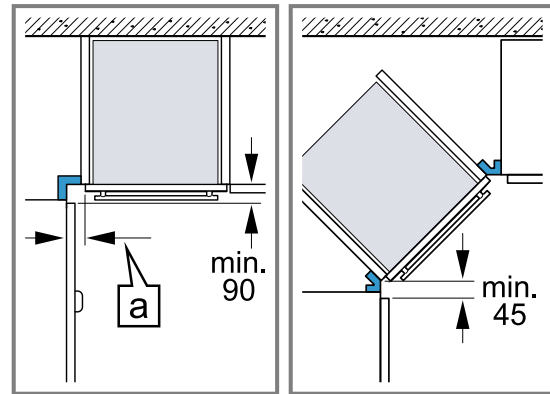
21.7 Combinatie met een warmhoudlade

Eerst de warmhoudlade inbouwen. Houd het het installatievoorschrift van de warmhoudlade aan.

Het apparaat op de warmhoudlade in de inbouwkast schuiven. Beschadig de plaat van de warmhoudlade niet bij het inschuiven.

21.8 Hoekinbouw

Neem de inbouwafmetingen en de veiligheidsafstanden bij hoekinbouw in acht.



Houd om ervoor te zorgen dat de ovendeur kan worden geopend, bij de hoekinbouw de minimum afmetingen aan. De maat [a] is afhankelijk van de dikte van het meubelfront en de greep.

21.9 Elektrische aansluiting

Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!

Het apparaat bevat permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden.

- ▶ Personen met elektronische implantaten dienen minimaal een afstand van 10 cm tot het apparaat aan te houden.
- Het apparaat voldoet aan beveiligingsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- De zekering dient in overeenstemming te zijn met de vermogensopgave op het typeplaatje en de lokale voorschriften.
- Het apparaat moet bij alle montagewerkzaamheden spanningsloos zijn.
- Een beschadigde aansluitkabel moet door de fabrikant, de servicedienst of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaar te vermijden.
- De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.

Apparaat elektrisch aansluiten

Opmerking: Het apparaat mag alleen op een geaarde contactdoos worden aangesloten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

1. De apparaatstekker van het aansluitsnoer aan het apparaat aansluiten.
De apparaatstekker op vastheid controleren.
2. De stekker van het apparaat in een stopcontact in de omgeving van het apparaat steken.
Na het inbouwen van het apparaat ervoor zorgen dat de netstekker van de netaansluitkabel vrij toegankelijk is. Als de netstekker van de netaansluitkabel niet vrij toegankelijk is, moet in de vast geplaatste elektrische installatie een alpolige scheidingssinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.

Apparaat zonder gearde stekker elektrisch aansluiten

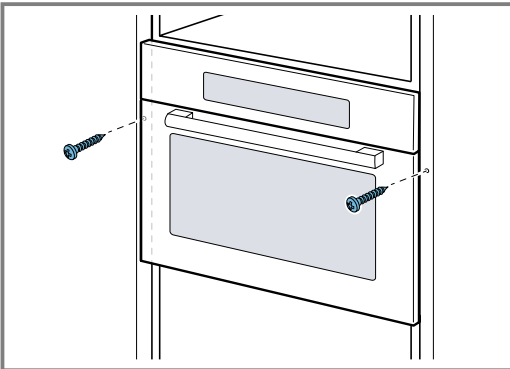
Opmerking: Het apparaat mag alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

In de vast geplaatste elektrische installatie moet een scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften zijn ingebouwd.

1. Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren.
Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.
2. Volgens het aansluitschema aansluiten.
Zie voor de spanning het typeplaatje.
3. De aders van de elektrische aansluitleiding dienen overeenkomstig de kleurcodering te worden aangesloten:
 - groen-geel = aarddraad ⊕
 - blauw = neutraal- ("nul-") leiding
 - bruin = fase (buitendraad)

21.10 Apparaat inbouwen

1. Het apparaat met de waterpas exact horizontaal uitlijnen.
2. Schuif het apparaat er helemaal in.
3. Het apparaat horizontaal en centraal uitlijnen.
4. Schroef het apparaat op het meubel vast.



5. Verwijder verpakkingsmateriaal en plakfolie uit de binnenruimte en van de deur.

Opmerking: De spleet tussen het werkblad en het apparaat niet met extra deklatten afsluiten.

Aan de zijwanden van de ombouwkast geen isolatieprofielen aanbrengen.

21.11 Apparaat demonteren

1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. Draai de bevestigingsschroeven los.
3. Het apparaat iets optillen en volledig naar buiten trekken.

Πίνακας περιεχομένων

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ

1	Ασφάλεια.....	163
2	Αποφυγή υλικών ζημιών	168
3	Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία ...	169
4	Γνωριμία.....	169
5	Εξαρτήματα	174
6	Πριν την πρώτη χρήση	175
7	Βασικός χειρισμός.....	176
8	Φούρνος μικροκυμάτων	177
9	Mikrokombi.....	179
10	Γκριλ	180
11	Ατμός.....	180
12	Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	184
13	Λειτουργίες χρόνου	188
14	Βασικές ρυθμίσεις.....	189
15	Καθαρισμός και φροντίδα.....	190
16	Λειτουργία καθαρισμού.....	193
17	Αποκατάσταση βλαβών.....	194
18	Απόσυρση.....	196
19	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	196
20	Έτσι πετυχαίνει.....	197
21	ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ	216
21.1	Ασφαλής συναρμολόγηση.....	216



1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

1.1 Γενικές υποδείξεις

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την τοποθέτηση. Προσέξτε τις ειδικές οδηγίες συναρμολόγησης.

Μόνο αδειούχο προσωπικό επιτρέπεται να συνδέσει συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών λόγω λάθους σύνδεσης, δεν υφίσταται κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Μόνο με τη σωστή τοποθέτηση σύμφωνα με τις οδηγίες τοποθέτησης διασφαλίζεται η ασφάλεια κατά τη χρήση. Ο εγκαταστάτης είναι υπεύθυνος για την άψογη λειτουργία στη θέση τοποθέτησης.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- για την παρασκευή φαγητών και ροφημάτων.
- κάτω από επιτήρηση. Επιβλέπετε τις σύντομες διαδικασίες βρασμού χωρίς διακοπή.
- Στο σπίτι και σε παρόμοιες εφαρμογές όπως π.χ.: Σε κουζίνες για υπαλλήλους σε καταστήματα, γραφεία και άλλους εμπορικούς τομείς, στα αγροτικά κτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία και άλλες οικιστικές εγκαταστάσεις, στα bed and breakfast.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή:

- με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα ξεχωριστό τηλεχειριστήριο.

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στο πρότυπο EN 55011 ή CISPR 11. Είναι ένα προϊόν της ομάδας 2, κατηγορία B. Ομάδα 2 σημαίνει, ότι δημιουργούνται μικροκύματα με σκοπό τη θέρμανση των τροφίμων. Κατηγορία B δηλώνει, ότι η συσκευή είναι κατάλληλη για οικιακή χρήση.

1.3 Περιορισμός ομάδας χρηστών

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά από 8 ετών και άνω και από πρόσωπα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσης, αν επιβλέπονται ή έχουν κατατοπιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

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.

1.4 Ασφαλής χρήση

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

→ "Εξαρτήματα", Σελίδα 174

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα αποθηκευμένα στον χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Μη φυλάγετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα στον χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Όταν αρχίζει να εμφανίζεται καπνός, πρέπει να απενεργοποιηθεί η συσκευή ή να τραβηχθεί το φιν από την πρίζα του ρεύματος και να κρατηθεί η πόρτα κλειστή, για να σβήσετε τις ενδεχομένως εμφανιζόμενες φλόγες.

Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από τον 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 και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρά πάνω στα εξαρτήματα.
- ▶ Κόβετε πάντοτε στη σωστή μορφή το λαδόχαρτο και τοποθετείτε πάντοτε πάνω του ένα σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Κατά τη διάρκεια της χρήσης ζεσταίνεται η συσκευή και τα εξαρτήματα που ακουμπιούνται.

- ▶ Δώστε προσοχή, για την αποφυγή της επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία.
- ▶ Τα μικρά παιδιά, κάτω των 8 ετών, πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή.

Τα εξαρτήματα ή τα μαγειρικά σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ.

- ▶ Απομακρύνετε τα καυτά μαγειρικά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα κουζίνας.

Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον ζεστό χώρο μαγειρέματος. Η πόρτα της συσκευής μπορεί να ανοίξει απότομα. Ζεστός ατμός και φλόγες μπορεί να εξέλθουν.

- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά στα φαγητά.
- ▶ Μην θερμαίνετε οινοπνευματώδη ποτά ($\geq 15\%$ vol.) σε μη αραιωμένη κατάσταση (π.χ. για να περιχύσετε τα φαγητά).
- ▶ Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – 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.

- ▶ Ανοίγετε 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.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά τριψίματος ή κοφτερές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας της συσκευής, επειδή μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια.

Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να μαγκωθείτε.

- ▶ Μην απλώνετε τα χέρια σας στην περιοχή των μεντεσέδων.

Τα εξαρτήματα μέσα στην πόρτα της συσκευής μπορεί να είναι κοφτερά.

- ▶ Φοράτε προστατευτικά γάντια.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

Μια χαλασμένη μόνωση του καλωδίου σύνδεσης είναι επικίνδυνη.

- ▶ Μη φέρνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης σε επαφή με καυτά μέρη συσκευών ή πηγές θερμότητας.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο να έρθει σε επαφή με αιχμηρές μύτες ή κοφτερές ακμές.
- ▶ Μην τσακίζετε, μη συνθλίβετε ή μη μετατρέπετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο.

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Μια συσκευή ή ένα καλώδιο σύνδεσης που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα.

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή με ραγισμένη ή σπασμένη επιφάνεια.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → Σελίδα 196

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος: Μαγνητισμός!

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.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ασφυξίας!

Τα παιδιά μπορεί να περάσουν τα υλικά της συσκευασίας πάνω από το κεφάλι ή να τυλιχτούν σ' αυτά και να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

Τα παιδιά μπορεί να εισπνεύσουν ή να καταπιούν μικρά κομμάτια και έτσι να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.

1.5 Φούρνος μικροκυμάτων

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΧΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη και μπορεί να προκαλέσει ζημιές. Για παράδειγμα μπορούν να αναφλεγούν οι ζεστές παντόφλες, τα ζεστά σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά ακόμα και μετά από ώρες.

- ▶ Μη στεγνώνετε ποτέ φαγητά ή ρούχα με τη συσκευή.
- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ παντόφλες, μαξιλάρια σπόρων ή δημητριακών, σφουγγάρια, υγρά πανιά καθαρισμού και παρόμοια με τη συσκευή.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών.

Τα τρόφιμα καθώς και οι συσκευασίες και τα σκεύη τους μπορεί να αναφλεγούν.

- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα σε συσκευασίες διατήρησης θερμοκρασίας.
- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε σκεύη από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά.
- ▶ Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος ή πολύ μεγάλο χρόνο μικροκυμάτων. Προσανατολιστείτε στα στοιχεία σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- ▶ Μη στεγνώνετε ποτέ τρόφιμα στον φούρνο μικροκυμάτων.
- ▶ Μην ξεπαγώνετε ή ζεστάνετε ποτέ τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα νερού, όπως π.χ.

ψωμί, με πολύ υψηλή ισχύ ή χρόνο μικροκυμάτων.

Το λάδι φαγητού μπορεί να αναφλεγεί.

- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στον φούρνο μικροκυμάτων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος έκρηξης!

Τα υγρά ή άλλα τρόφιμα σε σφικτά κλεισμένα σκεύη μπορεί να εκραγούν εύκολα.

- ▶ Μη ζεστάνετε ποτέ υγρά ή άλλα τρόφιμα σε σφικτά κλεισμένα σκεύη.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Τα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα μπορεί να εκραγούν κατά τη διάρκεια, αλλά και μετά από το ζέσταμα.

- ▶ Μη μαγειρεύετε ποτέ αυγά στο κέλυφος ή μη ζεστάνετε ποτέ σφικτοβρασμένα αυγά στο κέλυφος.
- ▶ Μη μαγειρεύετε ποτέ οστρακοειδή ή μαλακόστρακα.
- ▶ Σε περίπτωση τηγανητήν αυγών ή αυγών σε ποτήρι, τρυπάτε προηγουμένως τον κρόκο.
- ▶ Σε περίπτωση τροφίμων με σκληρή φλούδα ή πέτσα, όπως π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες ή λουκάνικα, μπορεί το κέλυφος να σκάσει. Πριν το ζέσταμα τρυπάτε τη φλούδα 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 να δοθεί η τροφή στο παιδί.

Τα ζεστά φαγητά εκλύουν θερμότητα. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ.

- ▶ Απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα κουζίνας.

Σε περίπτωση αεροστεγώς κλεισμένων τροφίμων, μπορεί να σκάσει η συσκευασία.

- ▶ Προσέχετε πάντοτε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία.
- ▶ Βγάζετε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες κουζίνας από τον χώρο μαγειρέματος.

Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία.

- ▶ Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα.

- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

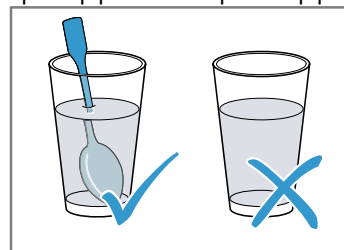
Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη. Για παράδειγμα οι υπερθερμασμένες παντόφλες, τα υπερθερμασμένα μαξιλάρια σπόρων ή δημητριακών, σφουγγάρια, υγρά πανιά καθαρισμού και άλλα παρόμοια μπορούν να οδηγήσουν σε εγκαύματα.

- ▶ Μη στεγνώνετε ποτέ φαγητά ή ρούχα με τη συσκευή.
- ▶ Μη ζεσταίνετε ποτέ παντόφλες, μαξιλάρια σπόρων ή δημητριακών, σφουγγάρια, υγρά πανιά καθαρισμού και παρόμοια με τη συσκευή.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκληθεί επιβράδυνση του βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι η θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να εμφανιστούν οι τυπικές φυσαλίδες ατμού. Συνιστάται προσοχή ακόμη και σε περίπτωση ελάχιστης μόνο ανακίνησης του σκεύους. Το καυτό υγρό μπορεί ξαφνικά να βράσει και να πιτσιλίσει.

- ▶ Κατά το ζέσταμα τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο σκεύος. Έτσι εμποδίζεται η επιβράδυνση του βρασμού.



⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Το ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος μπορεί να ραγίσει. Τα μαγειρικά 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 μαγειρικά σκεύη.

- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.

Σκεύη και δοχεία από μέταλλο ή 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.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα ή τα μικροκύματα σε συνδυασμό με έναν τρόπο ψησίματος.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση.

- ▶ Μην αφαιρέσετε ποτέ το περίβλημα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος σοβαρής βλάβης για την υγεία!

Ο ανεπαρκής καθαρισμός μπορεί να καταστρέψει την επιφάνεια της συσκευής, να μειώσει τη διάρκεια ζωής και να οδηγήσει σε επικίνδυνες καταστάσεις, όπως για παράδειγμα διαρροή ενέργειας μικροκυμάτων.

- ▶ Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα των τροφίμων.
 - ▶ Κρατάτε τον χώρο μαγειρέματος, τη στεγανοποίηση της πόρτας, την πόρτα και τον αναστολέα της πόρτας πάντοτε καθαρά.
→ *"Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 190*
- Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή η στεγανοποίηση της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά. 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.
 - ▶ Αναθέτετε την επισκευή μόνο στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Στις συσκευές χωρίς κάλυμμα περιβλήματος εξέρχεται ενέργεια μικροκυμάτων.

- ▶ Μην αφαιρείτε ποτέ το κάλυμμα περιβλήματος.
- ▶ Σε περίπτωση εργασιών συντήρησης ή επισκευής καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

1.6 Ατμός

Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις, όταν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία ατμού.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – 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 με ατμό.
- Στο χώρο μαγειρέματος δημιουργείται καυτός ατμός.
- ▶ Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής με ατμό, μην απλώνετε τα χέρια σας στον χώρο μαγειρέματος.

Κατά την αφαίρεση των εξαρτημάτων μπορεί να χυθεί καυτό υγρό.

- ▶ Αφαιρείτε τα καυτά εξαρτήματα προσεκτικά μόνο με κατάλληλες πιτσέρες.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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.

- ▶ Μην βάζετε στο δοχείο νερού εύφλεκτα υγρά (π.χ. οινοπνευματώδη ποτά).
- ▶ Προσθέτετε στο δοχείο νερού αποκλειστικά νερό ή το διάλυμα υλικού απασβέστωσης που συνιστούμε.

2 Αποφυγή υλικών ζημιών

2.1 Γενικά

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος και να οδηγήσουν σε μια μόνιμη ζημιά στη συσκευή. Λόγω μιας εκρηκτικής ανάφλεξης η πόρτα της συσκευής μπορεί να ανοίξει απότομα και ενδεχομένως να πέσει κάτω. Τα τζάμια της πόρτας μπορεί να σπάσουν και να θρυμματιστούν. Λόγω της προκύπτουσας υποπίεσης ο χώρος μαγειρέματος μπορεί να παραμορφωθεί πολύ προς τα μέσα.

- ▶ Μην θερμαίνετε οινοπνευματώδη ποτά ($\geq 15\%$ vol.) σε μη αραιωμένη κατάσταση (π.χ. για να περιχύσετε τα φαγητά).

Το νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος κατά τη λειτουργία της συσκευής με θερμοκρασίες πάνω από $120\text{ }^\circ\text{C}$, προκαλεί ζημιές στο εμαγιέ.

- ▶ Όταν υπάρχει νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, μην ξεκινήσετε καμία λειτουργία.
- ▶ Σκουπίστε το νερό από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος, πριν τη λειτουργία.

Όταν βρίσκεται νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος, δημιουργείται υδρατμός. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές.

- ▶ Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

Η υγρασία στον χώρο μαγειρέματος για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, οδηγεί σε διάβρωση.

- ▶ Μετά από κάθε μαγείρεμα, σκουπίζετε το συμπύκνωμα.
- ▶ Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Μην αποθηκεύετε κανένα φαγητό στον χώρο μαγειρέματος.

Το κρύωμα του χώρου μαγειρέματος με ανοιχτή την πόρτα της συσκευής, μπορεί, με το πέρασμα του χρόνου, να χαλάσει τις γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.

- ▶ Μετά από μια λειτουργία με υψηλές θερμοκρασίες αφήνετε τον χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός.
- ▶ Μην μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής.
- ▶ Μόνο μετά από μια λειτουργία με πολύ υγρασία αφήνετε τον χώρο μαγειρέματος να στεγνώνει με ανοιχτή πόρτα.

Εάν η στεγανοποίηση είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορεί να υποστούν ζημιά.

- ▶ Διατηρείτε τη στεγανοποίηση πάντα καθαρή.
- ▶ Μην λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ με χαλασμένη στεγανοποίηση ή χωρίς στεγανοποίηση.

Η χρήση της πόρτας της συσκευής ως κάθισμα ή επιφάνεια εναπόθεσης, μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην πόρτα.

- ▶ Μην κάθεστε, μην κρατιέστε ή μη στηρίζετε από την πόρτα της συσκευής.
- ▶ Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής, μπορεί τα εξαρτήματα, κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής, να γρατσουνίσουν το τζάμι της πόρτας.

- ▶ Τοποθετείτε τα εξαρτήματα μέχρι τέρμα μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

2.2 Φούρνος μικροκυμάτων

Προσέχετε αυτές τις υποδείξεις, όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο μικροκυμάτων.

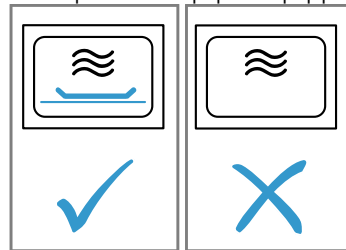
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εάν ακουμπήσει μέταλλο πάνω στα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος δημιουργούνται σπινθήρες, που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή ή να καταστρέψουν το εσωτερικό τζάμι της πόρτας.

- ▶ 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.

Τα αλουμινένια μπολ στη συσκευή μπορεί να δημιουργήσουν σπινθήρες. Στη συσκευή προκαλούνται ζημιές με τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε αλουμινένια μπολ στη συσκευή. Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στον χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση.
- ▶ Μην ξεκινήσετε ποτέ τον φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητά στον χώρο μαγειρέματος. Εξαιρέση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή μαγειρικού σκεύους.



Η πολλαπλή διαδοχική παρασκευή από πόπ-κορν μικροκυμάτων με μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων, μπορεί να οδηγήσει σε ζημιά του χώρου μαγειρέματος.

- ▶ Μεταξύ των παρασκευών αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει για μερικά λεπτά.
- ▶ Μην ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων.
- ▶ Χρησιμοποιείτε το πολύ 600 W.
- ▶ Τοποθετείτε τη σακούλα ποπ-κορν πάντοτε πάνω σε ένα γυάλινο πιάτο.

Ακατάλληλα σκεύη μπορεί να οδηγήσουν σε ζημιές.

- ▶ Κατά τη χρήση του γκριλ, της συνδυασμένης λειτουργίας μικροκυμάτων ή του θερμού αέρα χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη, που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες.

2.3 Ατμός

Προσέχετε αυτές τις υποδείξεις, όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ατμού.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι φόρμες ψησίματος σιλικόνης για τη συνδυασμένη λειτουργία με ατμό δεν είναι κατάλληλες.

- ▶ Το σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα και στον ατμό.

Τα σκεύη με σκουριασμένα σημεία, μπορεί να προκαλέσουν διάβρωση στον χώρο μαγειρέματος. Ακόμη και οι πιο μικροί λεκέδες μπορούν να οδηγήσουν σε διάβρωση.

► Μη χρησιμοποιείτε κανένα σκεύος που έχει σκουριασμένα σημεία.

Τα υγρά που στάζουν, λερώνουν τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

► Στο μαγείρεμα με ατμό με ένα δοχείο μαγειρέματος με τρύπες, σπρώχνετε πάντοτε το ταψί, το ταψί γενική χρήσης ή το δοχείο μαγειρέματος χωρίς τρύπες από κάτω. Έτσι συλλέγεται το υγρό που στάζει.

Το καυτό νερό στο δοχείο νερού μπορεί να καταστρέψει το σύστημα ατμού.

► Γεμίζετε το δοχείο νερού αποκλειστικά με κρύο νερό.

Όταν έρθει σε επαφή διάλυμα υλικού απασβέστωσης με το πεδίο χειρισμού ή άλλες ευαίσθητες επιφάνειες, προκαλούνται ζημιές.

► Απομακρύνετε το διάλυμα υλικού απασβέστωσης αμέσως με νερό.

Ο καθαρισμός του δοχείου νερού στο πλυντήριο πιάτων, προκαλεί ζημιές.

► Μην καθαρίζετε το δοχείο νερού στο πλυντήριο πιάτων.

► Καθαρίζετε το δοχείο νερού με ένα μαλακό πανί και συνηθισμένο υγρό καθαρισμού πιάτων.

3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

3.1 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

► Αποσύρετε τα επιμέρους εξαρτήματα ξεχωριστά, ανάλογα με το είδος.

3.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Αν ακολουθήσετε αυτές τις υποδείξεις, η συσκευή σας θα καταναλώνει λιγότερο ρεύμα.

Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο, όταν προβλέπεται στη συνταγή ή στις Συστάσεις ρύθμισης.

■ Εάν δεν προθερμάνετε τη συσκευή, εξοικονομάτε μέχρι και 20 % ενέργεια.

Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος.

■ Αυτές οι φόρμες ψησίματος απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.

Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, όσο γίνεται λιγότερες φορές.

■ Η θερμοκρασία στον χώρο μαγειρέματος διατηρείται και η συσκευή δεν πρέπει να επαναθερμάνει.

Ψήνετε πολλά φαγητά το ένα μετά το άλλο ή παράλληλα.

■ Ο χώρος μαγειρέματος είναι μετά το πρώτο ψήσιμο ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το επόμενο γλυκό.

Σε περίπτωση μεγαλύτερων χρόνων μαγειρέματος απενεργοποιείτε τη συσκευή 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.

■ Η υπόλοιπη θερμότητα επαρκεί, για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος του φαγητού.

Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από τον χώρο μαγειρέματος.

■ Τα παραπάνω εξαρτήματα δε χρειάζεται να θερμανθούν.

Αφήνετε τα κατεψυγμένα φαγητά να ξεπαγώνουν πριν την παρασκευή.

■ Εξοικονομάται η ενέργεια για το ξεπάγωμα των φαγητών.

Σημείωση:

Η συσκευή χρειάζεται:

■ Στην κατάσταση ετοιμότητας με ενεργοποιημένη οθόνη ενδείξεων, το πολύ 1 W

■ Στην κατάσταση ετοιμότητας με απενεργοποιημένη οθόνη ενδείξεων, το πολύ 0,5 W

4 Γνωριμία








4.1 Πεδίο χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε όλες τις λειτουργίες της συσκευής σας και λαμβάνετε πληροφορίες για την κατάσταση λειτουργίας.

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν οι λεπτομέρειες στην εικόνα, π.χ. χρώμα και σχήμα.






Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τους τρόπους ψησίματος και περαιτέρω λειτουργίες. Σε μερικές εκδόσεις συσκευών, είναι ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας βυθιζόμενος. Όταν στρέψετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας από τη θέση μηδέν σε μια λειτουργία, περνάνε μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι η εκάστοτε λειτουργία να είναι διαθέσιμη.

Σύμβολο	Ρύθμιση	Χρήση
○	Θέση μηδέν	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και βρίσκεται στη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας.
	Μικροκύματα	Επιλέξτε τη λειτουργία μικροκυμάτων.
	Ατμός	Καυτός ατμός εισέρχεται στον χώρο μαγειρέματος.
	Θερμός αέρας	Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
	Γκριλ	Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από τα θερμαντικά σώματα του γκριλ.
	Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον θερμό αέρα των θερμαντικών σωμάτων του γκριλ γύρω από το φαγητό.
	Απασβέστωση	Αυτή η λειτουργία απασβεστώνει τον εξατμιστήρα και τον διατηρεί ικανό για λειτουργία.
	Πλύση	Οι σωλήνες της μονάδας ατμού ξεπλένονται με νερό. Συνιστούμε, την εκτέλεση της λειτουργίας πλύσης μετά από κάθε λειτουργία ατμού.
P	Προγράμματα	Για πολλά φαγητά θα βρείτε ήδη προγραμματισμένες εκ των προτέρων ρυθμίσεις.

Πεδία αφής

Τα πεδία αφής είναι ευαίσθητες στην αφή επιφάνειες. Για να επιλέξετε μια λειτουργία, πατήστε ελαφρά πάνω στο αντίστοιχο σύμβολο.

Σύμβολο	Πεδίο αφής	Χρήση
	Μικροκύματα	Επιλέξτε τις βαθμίδες ισχύος του φούρνου μικροκυμάτων ή ενεργοποιήστε πρόσθετα τη λειτουργία μικροκυμάτων στη λειτουργία γκριλ ή στη λειτουργία ατμού.
	Ατμός	Επιλέξτε τη βαθμίδα ατμού ή ενεργοποιήστε πρόσθετα τη λειτουργία ατμού σ' έναν τρόπο ψησίματος.
P	Προγράμματα	Καλέστε την επιλογή προγράμματος και ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα τον αριθμό προγράμματος.
	Λειτουργίες χρόνου	Επιλέξτε τις λειτουργίες χρόνου και ρυθμίστε τις με τον περιστροφικό επιλογέα.
	Ταχεία προθέρμανση	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της γρήγορης προθέρμανσης.
°C/kg	Θερμοκρασία/Βάρος	Επιλέξτε τη θερμοκρασία ή το βάρος και ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα.
	Start/Stop	Ξεκινήστε ή διακόψτε τη λειτουργία.

Οθόνη ενδείξεων

Στην οθόνη ενδείξεων βλέπετε τις τρέχουσες τιμές ρύθμισης ή τις δυνατότητες επιλογής.








Η τιμή, που μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη στιγμή, είναι εστιασμένη.

Η εστίαση παριστάνεται με μια κόκκινη δοκό κάτω από την τιμή ρύθμισης.

Μπορείτε να αλλάξετε απευθείας την τιμή στην εστίαση με τον περιστροφικό επιλογέα.

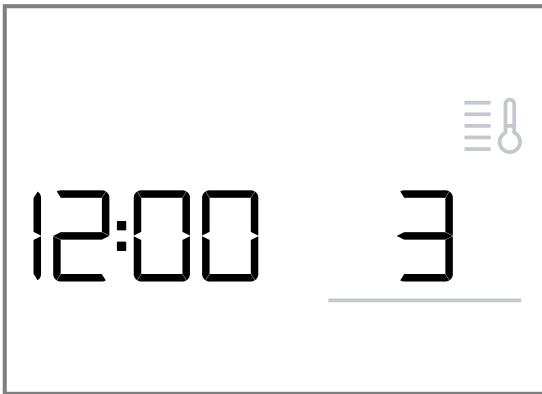
Στοιχεία της οθόνης ενδείξεων

Στη συνέχεια θα βρείτε μια σύντομη επεξήγηση των διαφόρων στοιχείων της οθόνης ενδείξεων.

Σύμβολο	Όνομα	Σημασία
	Ρολοί συναγερμού	Όταν είναι μαρκαρισμένο το σύμβολο, δείχνει η οθόνη ενδείξεων τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού.
	Διάρκεια	Όταν είναι μαρκαρισμένο το σύμβολο, δείχνει η οθόνη ενδείξεων τη χρονική διάρκεια.
	Ώρα	Όταν είναι μαρκαρισμένο το σύμβολο, δείχνει η οθόνη ενδείξεων την ώρα.
h:min	Ώρες/λεπτά	Η διάρκεια εμφανίζεται σε ώρες και λεπτά.
min:s	Λεπτά/δευτερόλεπτα	Η διάρκεια εμφανίζεται σε λεπτά και δευτερόλεπτα.
	Δοχείο συλλογής	<p>Το σύμβολο δείχνει την κατάσταση του δοχείου συλλογής.</p> <p>Το σύμβολο ανάβει και το βέλος αναβοσβήνει:</p> <ul style="list-style-type: none"> Το δοχείο συλλογής βρίσκεται στη θήκη δοχείου. Το δοχείο συλλογής είναι γεμάτο. Αδειάστε το δοχείο συλλογής. <p>Το σύμβολο αναβοσβήνει και το βέλος δεν αναβοσβήνει:</p> <ul style="list-style-type: none"> Το δοχείο συλλογής δε βρίσκεται στη θήκη δοχείου. Σπρώξτε το δοχείο συλλογής μέσα στη θήκη δοχείου. <p>Το σύμβολο ανάβει και το βέλος δεν ανάβει:</p> <ul style="list-style-type: none"> Το δοχείο συλλογής βρίσκεται στη θήκη δοχείου. Δεν είναι απαραίτητη καμία περαιτέρω ενέργεια.
	Δοχείο νερού	<p>Το σύμβολο δείχνει την κατάσταση του δοχείου νερού.</p> <p>Το σύμβολο ανάβει και το βέλος αναβοσβήνει:</p> <ul style="list-style-type: none"> Το δοχείο νερού βρίσκεται στη θήκη δοχείου. Το δοχείο νερού είναι άδειο. Γεμίστε το δοχείο νερού. <p>Το σύμβολο αναβοσβήνει και το βέλος δεν αναβοσβήνει:</p> <ul style="list-style-type: none"> Το δοχείο νερού δε βρίσκεται στη θήκη δοχείου. Σπρώξτε το δοχείο νερού στη θήκη δοχείου. <p>Το σύμβολο ανάβει και το βέλος δεν ανάβει:</p> <ul style="list-style-type: none"> Το δοχείο νερού βρίσκεται στη θήκη δοχείου. Δεν είναι απαραίτητη καμία περαιτέρω ενέργεια.
	Ταχεία θέρμανση	Όταν ανάβει το σύμβολο, η ταχεία θέρμανση είναι ενεργοποιημένη.
	Απασβέστωση	Όταν ανάβει το σύμβολο, πρέπει η συσκευή να απασβεστωθεί.

Ένδειξη θερμοκρασίας

Η ένδειξη της θερμοκρασίας δείχνει την πρόοδο της θέρμανσης.



Το κόκκινο θερμόμετρο επάνω δεξιά στην οθόνη ενδείξεων δείχνει, ότι η συσκευή θερμαίνει. Όταν είναι ρυθμισμένος ένας τρόπος ψησίματος, γεμίζουν οι δοκοί από κάτω προς τα επάνω κόκκινες, όσο περισσότερο θερμαίνεται ο χώρος μαγειρέματος. Στο γκριλ και στον ατμό ανάβουν αμέσως πλήρως οι δοκοί. Στη λειτουργία μικροκυμάτων δεν ανάβουν οι δοκοί. Όταν προθερμαίνετε, η ιδανική χρονική στιγμή για να μπει το φαγητό σας μέσα έχει επιτευχθεί, μόλις και οι πέντε δοκοί ανάβουν κόκκινες.

Λόγω της θερμικής αδράνειας μπορεί η εμφανιζόμενη θερμοκρασία να διαφέρει λίγο από την πραγματική θερμοκρασία μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

Λειτουργία νυχτός

Για εξοικονόμηση ενέργειας, μειώνεται η φωτεινότητα της ένδειξης μεταξύ 22:00 - 05:59 αυτόματα σε μια χαμηλότερη τιμή.

Περιστροφικός επιλογέας

Με τον περιστροφικό επιλογέα αλλάζετε τις τιμές ρύθμισης, που δείχνει η οθόνη ενδείξεων.

Στις περισσότερες λίστες επιλογής, π.χ. στα προγράμματα, μετά το τελευταίο σημείο αρχίζει ξανά το πρώτο. Σε μερικές λίστες επιλογής, π.χ. "Διάρκεια", γυρνάτε ξανά πίσω τον περιστροφικό επιλογέα, όταν επιτευχθεί η ελάχιστη ή η μέγιστη τιμή.

4.2 Τρόποι λειτουργίας

Το μενού είναι χωρισμένο σε διάφορους τρόπους λειτουργίας.

Τρόπος λειτουργίας	Χρήση
Τρόποι ψησίματος	Για την ιδανική παρασκευή των φαγητών σας υπάρχουν διάφοροι, εξαιρετικά προσαρμοσμένοι τρόποι ψησίματος.
Μικροκύματα	Με τα μικροκύματα μπορείτε να μαγειρέψετε, να ζεστάνετε ή να ξεπαγώσετε γρηγορότερα τα φαγητά σας.
Ατμός	Παρασκευάστε φαγητά σε ατμό. Για την ιδανική παρασκευή των φαγητών σας υπάρχουν διάφορες, εξαιρετικά προσαρμοσμένες βαθμίδες ατμού.
Συνδυασμένη λειτουργία με μικροκύματα	Πρόσθετα στη λειτουργία ατμού ή στη λειτουργία γκριλ μπορείτε να ενεργοποιήσετε τα μικροκύματα.
Συνδυασμένη λειτουργία ατμού	Πρόσθετα στη λειτουργία μικροκυμάτων ή στη λειτουργία γκριλ μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ατμού.
Καθαρισμός	Για τον καθαρισμό υπάρχουν διάφορες λειτουργίες καθαρισμού: Απαθρόβρωση και Πλύση
Βασικές ρυθμίσεις	Προσαρμογή των βασικών ρυθμίσεων. → "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 189

4.3 Τρόποι ψησίματος

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των τρόπων ψησίματος. Λαμβάνετε συστάσεις σχετικά με τη χρήση των τρόπων ψησίματος.

Σύμβολο	Όνομα	Θερμοκρασία / Βαθμίδες	Χρήση
☞	Γκριλ	Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ: ■ 1 = Χαμηλή ■ 2 = Μεσαία ■ 3 = Υψηλή	Ψήσιμο λεπτών κομματιών ψητού για γκριλ, όπως μπριζόλες, λουκάνικα ή τοστ. Ψήσιμο ογκρατέν φαγητών.
☞	Θερμός αέρας	40 °C 100-230 °C	Φούσκωμα ζύμης μαγιάς, ξεπάγωμα τούρτας με σαντιγί. Για ψήσιμο στον φούρνο σε ένα επίπεδο.
☞	Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	100-190 °C	Για το ψήσιμο πουλερικών, ολόκληρου ψαριού και μεγαλύτερων κομματιών κρέατος.

Σημείωση: Για κάθε τρόπο ψησίματος η συσκευή προτείνει μια θερμοκρασία. Την προτεινόμενη θερμοκρασία μπορείτε να την παραλάβετε ή να την αλλάξετε στην εκάστοτε περιοχή.

4.4 Χώρος μαγειρέματος

Οι λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος διευκολύνουν τη λειτουργία της συσκευής σας.

Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος

Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος είναι πάντοτε αναμμένος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Όταν τελειώσει η λειτουργία, η συσκευή απενεργοποιείται. Όταν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος. 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

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται σε περίπτωση που χρειάζεται. Ο ζεστός αέρας διαφεύγει από τις σχισμές αερισμού πάνω από την πόρτα της συσκευής.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η κάλυψη των σχισμών αερισμού προκαλεί μια υπερθέρμανση της συσκευής.

► Μην καλύπτετε τις σχισμές αερισμού.

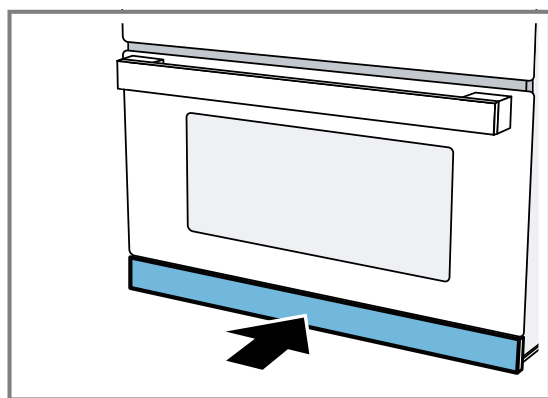
Για να κρυώσει μετά από μια λειτουργία γρηγορότερα ο χώρος μαγειρέματος, λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης ακόμα για λίγο χρόνο. Όταν η συσκευή λειτουργεί στη λειτουργία μικροκυμάτων, παραμένει η συσκευή κρύα, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται όμως παρόλα αυτά. Ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί, ακόμα και όταν η λειτουργία μικροκυμάτων έχει ήδη τερματιστεί.

Συμπύκνωμα

Κατά το μαγείρεμα μπορεί στον χώρο μαγειρέματος και στην πόρτα της συσκευής να εμφανιστεί συμπύκνωμα. Η εμφάνιση συμπυκνώματος είναι φυσιολογική και δεν επηρεάζει αρνητικά τη λειτουργία της συσκευής. Μετά το μαγείρεμα, σκουπίστε το συμπύκνωμα.

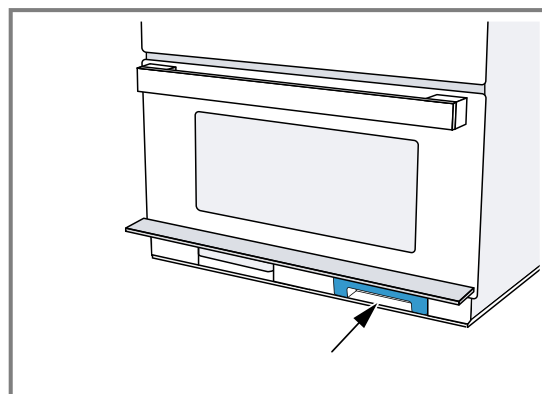
4.5 Κάλυμμα της θήκης δοχείου

Το κάλυμμα της θήκης δοχείου βρίσκεται κάτω από την πόρτα της συσκευής και καθιστά δυνατή την πρόσβαση στο δοχείο συλλογής και στο δοχείο νερού.



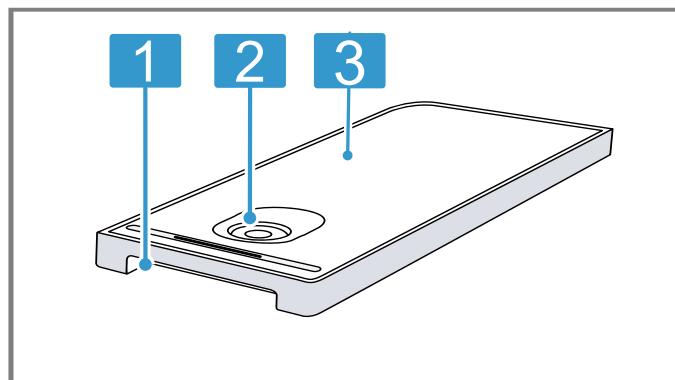
4.6 Δοχείο νερού

Το δοχείο νερού βρίσκεται δεξιά πίσω από το κάλυμμα της θήκης δοχείου.



Για τις λειτουργίες με ατμό γεμίστε το δοχείο νερού με νερό.

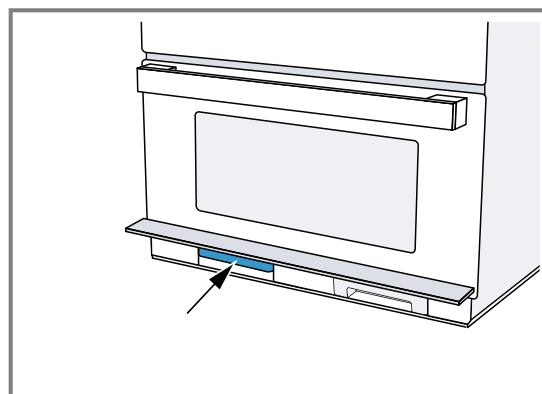
→ "Πλήρωση του δοχείου νερού", Σελίδα 182



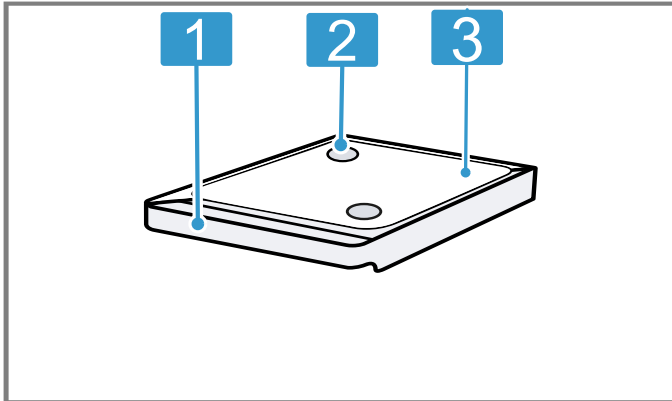
- 1 Λαβή για την αφαίρεση και τοποθέτηση
- 2 Άνοιγμα για το γέμισμα και άδειασμα
- 3 Καπάκι του δοχείου

4.7 Δοχείο συλλογής

Το δοχείο συλλογής βρίσκεται αριστερά πίσω από το κάλυμμα της θήκης δοχείου.



Αδειάστε το δοχείο συλλογής πριν και μετά την εκτέλεση των λειτουργιών καθαρισμού.



- | | |
|----------|--------------------------------------|
| 1 | Λαβή για την αφαίρεση και τοποθέτηση |
| 2 | Ανοίγματα συλλογής |
| 3 | Καπάκι του δοχείου |

5 Εξαρτήματα

Χρησιμοποιείτε γνήσια εξαρτήματα. Είναι προσαρμοσμένα στη δική σας συσκευή. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα να διαφέρουν.

Εξαρτήματα	Χρήση
Σχάρα	<ul style="list-style-type: none"> ■ Σχάρα για το ψήσιμο γλυκών και φαγητού στη λειτουργία φούρνου. ■ Σχάρα για ψήσιμο στο γκριλ, π.χ. για μπριζόλες, λουκάνικα ή τoστ ■ Σχάρα ως επιφάνεια εναπόθεσης, π.χ. για φόρμες σουφλέ
Γυάλινο ταψί	<ul style="list-style-type: none"> ■ Για το μαγείρεμα φαγητών ■ Προστασία πιτσιλισματος κατά το ψήσιμο στο γκριλ απευθείας στη σχάρα ■ Κατάλληλα για μικροκύματα
Σκεύος μαγειρέματος σε ατμό	<ul style="list-style-type: none"> ■ Για μαγείρεμα ρυζιού, πατατών και λαχανικών ■ Τοποθετήστε το δοχείο μαγειρέματος σε ατμό στο γυάλινο ταψί, για το μαγείρεμα με τους τρόπους λειτουργίας Ατμός ή Ατμός με μικροκύματα ■ Τοποθέτηση των τροφίμων απευθείας πάνω στο δοχείο μαγειρέματος σε ατμό

5.1 Πρόσθετα εξαρτήματα

Ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής μπορεί να υπάρχουν συνημμένα πρόσθετα εξαρτήματα.

Εξαρτήματα	Χρήση
Πρόσθετη σχάρα	<ul style="list-style-type: none"> ■ Σχάρα για το ψήσιμο ■ Τοποθετήστε τη σχάρα με τα πόδια προς τα κάτω μέσα στο γυάλινο ταψί ■ Φροντίζει για το στάξιμο του λίπους και των ζωμών του κρέατος στο γυάλινο ταψί ■ Δεν είναι κατάλληλη για τη λειτουργία μικροκυμάτων ή τη λειτουργία ατμού

5.2 Περαιτέρω εξαρτήματα

Τα περαιτέρω εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet).

Μια μεγάλη προσφορά εξαρτημάτων για τη συσκευή σας, μπορείτε να βρείτε στο διαδίκτυο (Internet) ή στα φυλλάδια της εταιρείας μας.

www.neff-international.com

Τα εξαρτήματα είναι ειδικά για κάθε συσκευή. Δίνετε κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας.

Ποιο εξάρτημα είναι διαθέσιμο για τη συσκευή σας, θα το βρείτε στο Online-Shop ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Γυάλινη ψηλή φόρμα

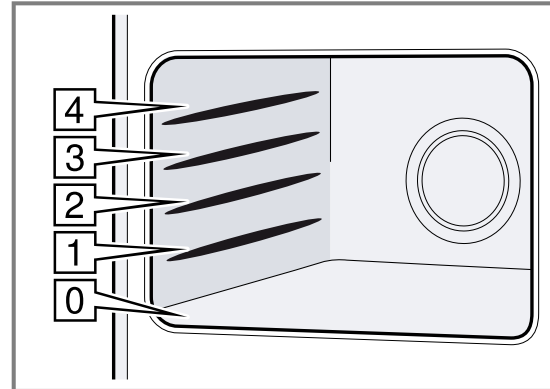
Χρήση

- Καπαμάδες
- Σουφλέ

5.3 Ύψη τοποθέτησης

Ο χώρος μαγειρέματος έχει 4 ύψη τοποθέτησης. Τα ύψη τοποθέτησης αριθμούνται από κάτω προς τα πάνω. Τοποθετήστε το εξάρτημα στους οδηγούς και σπρώξτε το εντελώς μέσα.

Ο πάτος του χώρου μαγειρέματος στο ύψος 0 είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για τη λειτουργία μικροκυμάτων. Στον πάτο του χώρου μαγειρέματος είναι η ισχύος μικροκυμάτων η καλύτερη. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.



6 Πριν την πρώτη χρήση

Εκτελέστε τις ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία. Καθαρίστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα.

6.1 Ρύθμιση της ώρας

Κατά τη θέση σε λειτουργία η ένδειξη του χρόνου βρίσκεται στην εστίαση. Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει 12:00 και ανάβει ☺.

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
 2. Πατήστε ☺.
- ✓ Η ώρα έχει ρυθμιστεί.

6.2 Ρύθμιση της σκληρότητας του νερού

Προϋποθέσεις

- Προτού ρυθμίσετε τη σκληρότητα του νερού, πληροφορηθείτε από την εταιρεία ύδρευσης τη σκληρότητα του νερού του δικτύου ύδρευσης.
 - Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
1. Κρατήστε πατημένο το ☹ για μερικά δευτερόλεπτα.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η πρώτη βασική ρύθμιση.
2. Πατήστε το ☹ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί 000.
3. Επιλέξτε με τον περιστροφικό επιλογέα τη σκληρότητα του νερού.

Σημείωση: Εάν το νερό της ύδρευσης σας βρίσκεται στην περιοχή σκληρότητας του νερού 3 ή 4, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε αποσκληρυμένο νερό.

Συμβουλή: Όταν χρησιμοποιείτε μεταλλικό νερό, ρυθμίστε τότε την περιοχή σκληρότητας του νερού "Πολύ σκληρό". Όταν χρησιμοποιείτε μεταλλικό νερό, χρησιμοποιείτε μόνο μεταλλικό νερό χωρίς ανθρακικό.

Περιοχή σκληρότητας του νερού	Ρύθμιση
0	0 αποσκληρυμένο
1 (μέχρι 1,3 mmol/l)	1 μαλακό

Περιοχή σκληρότητας του νερού	Ρύθμιση
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

4. Για να αποθηκεύσετε αλλαγές, κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το ☹.

6.3 Καθαρισμός της συσκευής πριν την πρώτη χρήση

Προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά με τη συσκευή ένα φαγητό, καθαρίστε τον χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

Προϋπόθεση: Στον χώρο μαγειρέματος δε βρίσκονται υπολείμματα συσκευασίας, εξαρτήματα ή άλλα αντικείμενα.

1. Πριν τη θέρμανση, σκουπίστε τις λείες επιφάνειες στον χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό, υγρό πανί.
 2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
 3. Εξαερώστε την κουζίνα, όση ώρα θερμαίνει η συσκευή.
 4. Ρυθμίστε με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας ☼.
 5. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα 180 °C.
 6. Πατήστε ∇||.
- ✓ Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει.
7. Μετά από μία ώρα απενεργοποιήστε τη συσκευή με ∇||.
 8. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
 9. Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος.

6.4 Καθαρισμός των εξαρτημάτων

- ▶ Καθαρίστε τα εξαρτήματα καλά με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί καθαρισμού.

7 Βασικός χειρισμός

7.1 Ενεργοποίηση της συσκευής

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- ✓ Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια προτεινόμενη τιμή.

Σημείωση: Όταν δε χρειάζεστε τη συσκευή σας, απενεργοποιήστε την. Όταν για μεγαλύτερη χρονική διάρκεια δεν έχει γίνει καμία ρύθμιση, απενεργοποιείται η συσκευή αυτόματα.

7.2 Απενεργοποίηση της συσκευής

Όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας, απενεργοποιήστε την. Όταν για μεγαλύτερη χρονική διάρκεια δεν έχει γίνει καμία ρύθμιση, απενεργοποιείται η συσκευή αυτόματα.

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
- ✓ Η συσκευή διακόπτει τις τρέχουσες λειτουργίες.
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την ώρα.
- ✓ Μερικές ενδείξεις παραμένουν φανερές στην οθόνη ενδείξεων, ακόμη και με απενεργοποιημένη τη συσκευή.

Σημείωση: Εάν θέλετε να εμφανίζεται η ώρα ή όχι στην απενεργοποιημένη συσκευή, μπορείτε να το καθορίσετε στις
→ "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 189.

7.3 Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας

Προϋπόθεση: Η συσκευή πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας.
Όταν είναι απαραίτητο, πραγματοποιήστε περαιτέρω ρυθμίσεις. Γι' αυτό πατήστε ελαφρά πάνω στο αντίστοιχο πεδίο και με τον περιστροφικό επιλογέα αλλάξτε την τιμή.
2. Πατήστε \gg .
✓ Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.

7.4 Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας

1. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος.
✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια προτεινόμενη θερμοκρασία.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα τη θερμοκρασία.
3. Πατήστε \gg .
✓ Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει.
✓ Η φωτοдиодος (LED) \gg ανάβει.
✓ Η ένδειξη της θερμοκρασίας γεμίζει.

Σημείωση: Με τον περιστροφικό επιλογέα μπορείτε να αλλάξετε στην τρέχουσα λειτουργία οποτεδήποτε τη θερμοκρασία.

Μετά τη θέρμανση και ανάλογα με τον τρόπο ψησίματος οι μικρές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας είναι κάτι το κανονικό.

Στην τρέχουσα λειτουργία, δεν μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στους 40 °C.

7.5 Ρύθμιση της διάρκειας

1. Ρυθμίστε έναν τρόπο λειτουργίας.
2. Πατήστε \ominus , μέχρι το \rightarrow να είναι εστιασμένο.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα την επιθυμητή διάρκεια.
4. Πατήστε \gg .
✓ Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει.
✓ Ανάβει \gg .
✓ Η διάρκεια τρέχει φανερά.

7.6 Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε \gg ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
✓ Η συσκευή σταματά τη λειτουργία.
✓ Αναβοσβήνει \gg .
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε \gg .
✓ Η συσκευή συνεχίζει τη λειτουργία.
✓ Ανάβει \gg .

7.7 Σταμάτημα της λειτουργίας

Μπορείτε να σταματήσετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.
✓ Η συσκευή διακόπτει τις τρέχουσες λειτουργίες.

7.8 Ταχεία θέρμανση

Με την ταχεία θέρμανση φτάνει η συσκευή σας τη ρυθμισμένη θερμοκρασία ιδιαίτερα γρήγορα. Χρησιμοποιείτε την ταχεία θέρμανση σε περίπτωση ρυθμισμένων θερμοκρασιών πάνω από 100 °C.

Σε αυτούς τους τρόπους ψησίματος είναι η ταχεία θέρμανση δυνατή:

- Θερμός αέρας ⌘
- Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ ⌘

Σημείωση: Για Θερμός αέρας 40 °C η λειτουργία Ταχεία θέρμανση δεν είναι δυνατή.



Ενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης

Για να έχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα μαγειρέματος, τοποθετήστε το φαγητό σας στον χώρο μαγειρέματος, αφού πρώτα ολοκληρωθεί η ταχεία θέρμανση.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.
2. Πατήστε ⌘ .
✓ Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει ⌘ .
3. Πατήστε \gg .
✓ Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει.
✓ Ανάβει \gg .
✓ Όταν λήξει η ταχεία θέρμανση, ηχεί ένα σήμα. Σβήνει το ⌘ .
4. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

Η συσκευή συνεχίζει να λειτουργεί με τον ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος και τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Διακοπή της ταχείας θέρμανσης

- ▶ Πατήστε .
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων σβήνει το .
- ✓ Η συσκευή συνεχίζει να λειτουργεί με τον ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος και τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

8 Φούρνος μικροκυμάτων

Με τα μικροκύματα μπορείτε να μαγειρέψετε, να ζεστάνετε να ψήσετε ή να ξεπαγώσετε ιδιαίτερα γρήγορα τα φαγητά. Τα μικροκύματα μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε μόνο τους ή σε συνδυασμό με έναν τρόπο ψησίματος.

8.1 Σκεύη και εξαρτήματα κατάλληλα για μικροκύματα

Για να θερμάνετε ομοιόμορφα τα φαγητά σας και για να μην προκαλέσετε ζημιά στη συσκευή σας, χρησιμοποιείτε κατάλληλα μαγειρικά σκεύη και εξαρτήματα.

Σημείωση: Προτού χρησιμοποιήσετε σκεύη για μικροκύματα, προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή. Σε περίπτωση αμφιβολίας εκτελέστε μια δοκιμή των σκευών.

Κατάλληλα για μικροκύματα

Σκεύη και εξαρτήματα	Λόγος
Σκεύη από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα και κατάλληλο για μικροκύματα: <ul style="list-style-type: none"> ■ Γυαλί ■ Υαλοκεραμικό υλικό ■ Πορσελάνη ■ Ανθεκτικό στη θερμοκρασία πλαστικό ■ Πλήρως εφυσωμένο κεραμικό χωρίς ρωγμές 	Τα μικροκύματα διαπερνούν αυτά τα υλικά. Τα μικροκύματα δεν καταστρέφουν τα ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη.
Μεταλλικά μαχαιροπίρουνα	Σημείωση: Για να αποφύγετε την επιβράδυνση του βρασμού, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μεταλλικά μαχαιροπίρουνα, π.χ. ένα κουτάλι μέσα στο ποτήρι.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εάν ακουμπήσει μέταλλο πάνω στα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος δημιουργούνται σπινθήρες, που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή ή να καταστρέψουν το εσωτερικό τζάμι της πόρτας.

- ▶ 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.

Σημείωση: Η ταχεία θέρμανση απενεργοποιείται αυτόματα το αργότερο μετά από 15 λεπτά.

7.9 Αυτόματη απενεργοποίηση ασφάλειας

Η αυτόματη απενεργοποίηση ασφάλειας ενεργοποιείται, όταν η συσκευή λειτουργεί για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς ρυθμισμένη διάρκεια.

Μετά από 9 ώρες απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή.

Μη κατάλληλα για μικροκύματα

Σκεύη και εξαρτήματα	Λόγος
Μεταλλικά σκεύη	Τα μικροκύματα δε διαπερνούν το μέταλλο. Τα φαγητά ζεσταίνονται ελάχιστα.
Σκεύη με διακόσμηση χρυσού ή ασημιού	Τα μικροκύματα μπορούν να καταστρέψουν τις διακοσμήσεις χρυσού ή ασημιού. Συμβουλή: Όταν ο κατασκευαστής εγγυάται, ότι τα σκεύη είναι κατάλληλα για μικροκύματα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα σκεύη.

8.2 Δοκιμή των μαγειρικών σκευών για την καταλληλότητά τους για τον φούρνο μικροκυμάτων

Ελέγξτε τα σκεύη για την καταλληλότητά τους για μικροκύματα με μια δοκιμή σκευών. Μόνο σε μια δοκιμή σκευών επιτρέπεται να λειτουργήσετε τη συσκευή στη λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς φαγητά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία.

- ▶ Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα.
 - ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
1. Τοποθετήστε το άδειο σκεύος μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
 2. Θέστε τη συσκευή για ½ - 1 λεπτό στη μέγιστη ισχύ.
 3. Ξεκινήστε τη λειτουργία με D||.
 4. Ελέγξτε αρκετές φορές το σκεύος:
 - Όταν το μαγειρικό σκεύος είναι κρύο ή έχει τη θερμοκρασία του χεριού, τότε είναι κατάλληλο για τον φούρνο μικροκυμάτων.
 - Όταν το μαγειρικό σκεύος είναι καυτό ή δημιουργούνται σπινθήρες, διακόψτε τη δοκιμή του μαγειρικού σκευούς. Το σκεύος είναι ακατάλληλο για τα μικροκύματα.

8.3 Ισχύς μικροκυμάτων

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των ισχύων μικροκυμάτων και της χρήσης τους.

Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Χρήση
90	Ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών.
180	Ξεπάγωμα φαγητών και συνέχιση του μαγειρέματος.
360	Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού ή ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών.
600	Ζέσταμα και μαγείρεμα φαγητών.
1.000	Ζέσταμα υγρών.

Υποδείξεις

- Για κάθε βαθμίδα μικροκυμάτων η συσκευή προτείνει μια διάρκεια. Αυτή μπορείτε να την παραλάβετε ή να την αλλάξετε στην εκάστοτε περιοχή.
- Η μέγιστη ισχύς μικροκυμάτων προορίζεται μόνο για τη θέρμανση υγρών. Για την προστασία της συσκευής μειώνεται η ισχύς μικροκυμάτων στα πρώτα λεπτά σταδιακά στα 600 W. Η μέγιστη ισχύς είναι διαθέσιμη μετά από έναν χρόνο ψύξης.

Προτεινόμενες τιμές

Για κάθε ισχύ μικροκυμάτων, προτείνει η συσκευή μια χρονική διάρκεια. Την προτεινόμενη τιμή μπορείτε να την παραλάβετε ή να την αλλάξετε στην εκάστοτε περιοχή.

8.4 Χρονικά διαστήματα των ρυθμίσεων χρόνου

Το χρονικό διάστημα κατά τη ρύθμιση μιας διάρκειας στη λειτουργία μικροκυμάτων, αλλάζει με το μήκος της χρονικής διάρκειας.

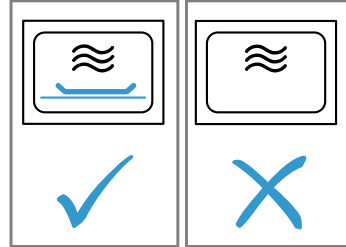
Διάρκεια λειτουργίας	Χρονικό διάστημα
0-1 λεπτά	5 δευτερόλεπτα
1-3 λεπτά	10 δευτερόλεπτα
3-15 λεπτά	30 δευτερόλεπτα
15 λεπτά - 1 ώρα	1 λεπτό
1 ώρα - 1 ώρα και 30 λεπτά	5 λεπτά

8.5 Ρύθμιση των μικροκυμάτων

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στον χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση.

- ▶ Μην ξεκινήσετε ποτέ τον φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητά στον χώρο μαγειρέματος. Εξαιρέση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή μαγειρικού σκεύους.



1. Προσέξτε τις Υποδείξεις ασφαλείας → Σελίδα 165 και τις Υποδείξεις για την αποφυγή υλικών ζημιών → Σελίδα 168.
2. Θέστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .
 - ✓ Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ως προτεινόμενη τιμή η μέγιστη ισχύς μικροκυμάτων .
3. Για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων, πατήστε .
 - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μαρκαρισμένη η βαθμίδα μικροκυμάτων και μια προτεινόμενη διάρκεια.
4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα την επιθυμητή διάρκεια.
5. Ξεκινήστε τη λειτουργία με Δ ||.
 - ✓ Με τον περιστροφικό επιλογέα μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη διάρκεια κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
 - ✓ Η διάρκεια τρέχει και η λειτουργία μικροκυμάτων ξεκινά.
 - ✓ Η φωτοδίοδος (LED) Δ || ανάβει.

Σημείωση: Όταν λήξει η διάρκεια, τερματίζει η συσκευή τη λειτουργία μικροκυμάτων και ηχεί ένα σήμα.

8.6 Ρύθμιση της διάρκειας

1. Ρυθμίστε έναν τρόπο λειτουργίας.
2. Πατήστε \ominus , μέχρι το \rightarrow να είναι εστιασμένο.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα την επιθυμητή διάρκεια.
4. Πατήστε Δ ||.
 - ✓ Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει.
 - ✓ Ανάβει Δ ||.
 - ✓ Η διάρκεια τρέχει φανερά.

8.7 Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

- ▶ Πατήστε , μέχρι στην οθόνη ενδείξεων να επιλεγεί η επιθυμητή βαθμίδα.

Σημείωση: Με το πολλαπλό ελαφρό πάτημα περνάτε από την υψηλότερη στη χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος. Εάν προσθέσετε τη λειτουργία μικροκυμάτων μετά την εκκίνηση, διακόπτεται η λειτουργία της συσκευής. Ξεκινήστε τη λειτουργία με Δ ||.

8.8 Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε Δ || ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
 - ✓ Η συσκευή σταματά τη λειτουργία.

- ✓ Αναβοσβήνει Dll.
- 2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
- 3. Πατήστε Dll.
- ✓ Η συσκευή συνεχίζει τη λειτουργία.
- ✓ Ανάβει Dll.

8.9 Σταμάτημα της λειτουργίας

Μπορείτε να σταματήσετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.
- ✓ Η συσκευή διακόπτει τις τρέχουσες λειτουργίες.

8.10 Ζέσταμα και στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος

Στεγνώνετε τον χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε λειτουργία, για να μην παραμένει καθόλου υγρασία.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Απομακρύνετε αμέσως τη χοντρή ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος.

3. Σκουπίστε την υγρασία από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
4. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε ☼.
5. Πατήστε δύο φορές ☹.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων είναι μαρκαρισμένο το I→I.
6. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε μια διάρκεια 15 λεπτών.
7. Ξεκινήστε τη λειτουργία με Dll.
- ✓ Ξεκινά το στέγνωμα και τελειώνει μετά από 15 λεπτά.
8. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής για 1 με 2 λεπτά, για να διαφύγει ο υδρατμός.

8.11 Στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος με το χέρι

Στεγνώνετε τον χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε λειτουργία, για να μην παραμένει καθόλου υγρασία.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος.
3. Στεγνώνετε τον χώρο μαγειρέματος με ένα σφουγγάρι.
4. Αφήστε ανοιχτή την πόρτα της συσκευής για 1 ώρα, για να στεγνώσει εντελώς ο χώρος μαγειρέματος.

9 Mikrokombi

Μπορείτε να συνδυάσετε τη λειτουργία μικροκυμάτων με όλους τους τρόπους ψήσιματος και με τη λειτουργία ατμού.

Η λειτουργία Mikrokombi είναι δυνατή με τις ακόλουθες λειτουργίες:

- ☼ Ατμός
- ☹ Θερμός αέρα
- ☼ Γκριλ
- ☼ Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ

Εξαιρέσεις:

- ☼ Βαθμίδα μικροκυμάτων 1.000 W
- ☹ Θερμός αέρα 40 °C

9.1 Ρύθμιση Mikrokombi

Ενεργοποιήστε πρόσθετα σ' έναν τρόπο ψήσιματος τον φούρνο μικροκυμάτων.

1. Θέστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας σε έναν συνδυασμένο τρόπο ψήσιματος.
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει μια προτεινόμενη τιμή για τη θερμοκρασία.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα τη θερμοκρασία.
3. Για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων, πατήστε ☼.
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει μια προτεινόμενη τιμή για τη διάρκεια.
4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα τη διάρκεια.
5. Ξεκινήστε τη λειτουργία με Dll.
- ✓ Η διάρκεια τρέχει και η λειτουργία ξεκινά.
- ✓ Η διάρκεια τρέχει φανερά.
- ✓ Ανάβει Dll.

- ✓ Όταν λήξει η διάρκεια, τερματίζει η συσκευή τη λειτουργία και ηχεί ένα σήμα.

9.2 Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

- ▶ Πατήστε ☼, μέχρι στην οθόνη ενδείξεων να επιλεγεί η επιθυμητή βαθμίδα.

Σημείωση: Με το πολλαπλό ελαφρό πάτημα περνάτε από την υψηλότερη στη χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος. Εάν προσθέσετε τη λειτουργία μικροκυμάτων μετά την εκκίνηση, διακόπτεται η λειτουργία της συσκευής. Ξεκινήστε τη λειτουργία με Dll.

9.3 Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε Dll ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
- ✓ Η συσκευή σταματά τη λειτουργία.
- ✓ Αναβοσβήνει Dll.
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε Dll.
- ✓ Η συσκευή συνεχίζει τη λειτουργία.
- ✓ Ανάβει Dll.

9.4 Σταμάτημα της λειτουργίας



Μπορείτε να σταματήσετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.
Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.
- ✓ Η συσκευή διακόπτει τις τρέχουσες λειτουργίες.

10 Γκριλ

Με το γκριλ μπορείτε να ροδοκοκκινίσετε ή να γκρατινάρετε τα φαγητά σας. Το γκριλ μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε μόνο του ή συνδυασμένο με τα μικροκύματα.

10.1 Ρύθμιση του γκριλ

1. Θέστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα μια βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.
 - ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα την επιθυμητή διάρκεια.
4. Ξεκινήστε τη λειτουργία με .
 - ✓ Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει. Μετά τη θέρμανση οι μικρές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας είναι κάτι το κανονικό.
 - ✓ Η ένδειξη θερμοκρασίας ανάβει εντελώς.

Σημείωση: Όταν η διάρκεια λήξει, ηχεί ένα σήμα.

Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ





Οι ακόλουθες βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ είναι διαθέσιμες.

Βαθμίδα ψησίματος Φαγητά στο γκριλ

1 (χαμηλή)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ψηλά σουφλέ ■ Σουφλέ
2 (μέτρια)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Χαμηλά σουφλέ ■ Ψάρι
3 (υψηλή)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Λουκάνικα ■ Τοστ

10.2 Ρύθμιση της διάρκειας

1. Ρυθμίστε έναν τρόπο λειτουργίας.





2. Πατήστε , μέχρι το  να είναι εστιασμένο.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα την επιθυμητή διάρκεια.
4. Πατήστε .
 - ✓ Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει.
 - ✓ Ανάβει .
 - ✓ Η διάρκεια τρέχει φανερά.

10.3 Αλλαγή της βαθμίδας ψησίματος στο γκριλ

Όταν η λειτουργία γκριλ έχει επιλεγεί ή η λειτουργία έχει ήδη ξεκινήσει, μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

- ▶ Αλλάξτε με τον περιστροφικό επιλογέα τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.
- ✓ Η διάρκεια παραμένει αμετάβλητη.

10.4 Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε  ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
 - ✓ Η συσκευή σταματά τη λειτουργία.
 - ✓ Αναβοσβήνει .
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε .
 - ✓ Η συσκευή συνεχίζει τη λειτουργία.
 - ✓ Ανάβει .

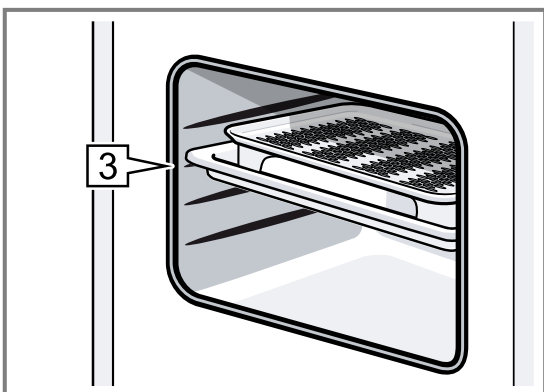
10.5 Σταμάτημα της λειτουργίας

Μπορείτε να σταματήσετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.
- ✓ Η συσκευή διακόπτει τις τρέχουσες λειτουργίες.

11 Ατμός


Τη λειτουργία ατμού μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε μόνη της ή σε συνδυασμό με τη λειτουργία γκριλ και τη λειτουργία μικροκυμάτων. Για να χρησιμοποιήσετε ιδανικά τη λειτουργία ατμού, αφαιρέστε τη σχάρα. Σπρώξτε το γυάλινο ταψί στο ύψος τοποθέτησης 3 και τοποθετήστε το δοχείο μαγειρέματος σε ατμό στο γυάλινο ταψί.



Σημείωση: Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ακούτε έναν θόρυβο βόμβου. Ο θόρυβος δημιουργείται από τη λειτουργία της αντλίας. Αυτός είναι ένας κανονικός θόρυβος λειτουργίας.

11.1 Βαθμίδες ατμού

Για τη λειτουργία ατμού βρίσκονται στη διάθεσή σας διάφορες εντάσεις.

Τις βαθμίδες ατμού τις επιλέγετε μέσω . Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την επιλεγμένη βαθμίδα ατμού.

Βαθμίδα ατμού	Φαγητά
1 (χαμηλή)	Για το ξεπάγωμα λαχανικών, κρέατος, ψαριού και φρούτων

Βαθμίδα ατμού	Φαγητά
2 (μέτρια)	Για την παρασκευή επιδορπίων, ψαριού και λουκάνικων
3 (υψηλή)	Για το μαγείρεμα λαχανικών, ψαριού, συνοδευτικών, για το στύψιμο χυμού και το ζεμάτισμα

11.2 Ρύθμιση ατμού

Σημείωση: Εάν δεν έχετε χρησιμοποιήσει τη συσκευή για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, πραγματοποιήστε πρώτα μια πλήση ☺.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται.

- ▶ Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής, μπορεί να ζεσταθεί το δοχείο νερού.

- ▶ Μετά από μια προηγούμενη λειτουργία της συσκευής, περιμένετε μέχρι να κρυώσει το δοχείο νερού.
- ▶ Αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη θήκη του δοχείου.

1. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε ☺.
- ✓ Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
- ✓ Η μέγιστη βαθμίδα ατμού και μια διάρκεια 20 λεπτών είναι ρυθμισμένες ως στάνταρ τιμές.
- ✓ Το βέλος στο ☺ αναβοσβήνει.
2. Αφαιρέστε το δοχείο νερού, γεμίστε το με φρέσκο νερό μέχρι το μαρκάρισμα MAX και σπρώξτε το εντελώς μέσα στη θήκη του δοχείου.
→ "Πλήρωση του δοχείου νερού", Σελίδα 182
3. Πατήστε ☺, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή βαθμίδα ισχύος.
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την επιλεγμένη βαθμίδα ατμού.
4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα την επιθυμητή διάρκεια.
Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε πρώτα τη διάρκεια και μετά τη βαθμίδα ατμού.
5. Ξεκινήστε τη λειτουργία με ▷||.
- ✓ Το βέλος στο ☺ σβήνει και το σύμβολο χωρίς βέλος ανάβει.
- ✓ Ανάβει ▷||.
- ✓ Η ένδειξη θερμοκρασίας ανάβει εντελώς.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η διάρκεια. Ανάλογα με τη βαθμίδα ατμού μπορεί το περιεχόμενο του δοχείου νερού να διαρκέσει για διαφορετικό χρονικό διάστημα.

Υποδείξεις

- Όταν η διάρκεια λήξει, ηχεί ένα σήμα.
- Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αδειάσει το δοχείο νερού, διακόπεται η λειτουργία και το βέλος του συμβόλου του δοχείου νερού ☺ αναβοσβήνει. Γεμίστε το δοχείο νερού με φρέσκο νερό μέχρι το μαρκάρισμα MAX και συνεχίστε τη λειτουργία με ▷||.
- Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη βαθμίδα ατμού κατά τη διάρκεια της τρέχουσας λειτουργίας μέσω ☺.

- Μετά το μαγείρεμα με ατμό σφουγγίστε το κανάλι σταξίματος και τον χώρο μαγειρέματος.
→ "Μετά από κάθε λειτουργία ατμού", Σελίδα 183

11.3 Συνδυασμένη λειτουργία ατμού

Σε μερικούς τρόπους ψησίματος μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα τη λειτουργία ατμού. Κατά το μαγείρεμα με υποστήριξη ατμού, διαφεύγει σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα και εντάσεις ατμός στον χώρο μαγειρέματος. Έτσι πετυχαίνετε ένα καλύτερο αποτέλεσμα μαγειρέματος.

Το φαγητό σας

- αποκτά μια τραγανή κρούστα.
- αποκτά μια γυαλιστερή επιφάνεια.
- γίνεται εσωτερικά ζουμερό και τρυφερό.
- μειώνει τον όγκο του μόνο ελάχιστα.

Η συνδυασμένη λειτουργία ατμού είναι δυνατή με τις ακόλουθες λειτουργίες:

- ☺ Μικροκύματα
- ☺ Θερμός αέρας
- ☺ Γκριλ
- ☺ Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ

Εξαιρέσεις:

- ☺ Βαθμίδα μικροκυμάτων 1.000 W
- ☺ Θερμός αέρας 40 °C

Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας ατμού

Ενεργοποιήστε πρόσθετα σ' έναν τρόπο ψησίματος τον φούρνο μικροκυμάτων.

1. Θέστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας σε έναν συνδυασμένο τρόπο ψησίματος.
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει μια προτεινόμενη τιμή για τη θερμοκρασία.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα την επιθυμητή βαθμίδα
3. Πατήστε ☺, μέχρι στην οθόνη ενδείξεων να επιλεγεί η επιθυμητή βαθμίδα.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο του δοχείου νερού ☺.
4. Γεμίστε το δοχείο νερού.
5. Ξεκινήστε τη λειτουργία με ▷||.
- ✓ Η διάρκεια τρέχει και η λειτουργία ξεκινά.
- ✓ Η διάρκεια τρέχει φανερά.
- ✓ Ανάβει ▷||.
- ✓ Όταν λήξει η διάρκεια, τερματίζει η συσκευή τη λειτουργία και ηχεί ένα σήμα.

Υποδείξεις

- Όταν αδειάσει το δοχείο νερού, η λειτουργία συνεχίζεται χωρίς την υποστήριξη ατμού. Στην οθόνη ενδείξεων δεν εμφανίζεται καμία ένδειξη.
- Το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής επηρεάζει το αποτέλεσμα του μαγειρέματος. Κρατάτε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος την πόρτα της συσκευής κλειστή.

Αλλαγή της βαθμίδας ατμού

- ▶ Πατήστε ☺, μέχρι στην οθόνη ενδείξεων να εμφανιστεί η επιθυμητή βαθμίδα.

Σημείωση: Με πολλαπλό πάτημα περνάτε από την υψηλότερη στη χαμηλότερη βαθμίδα. Μετά τη χαμηλότερη βαθμίδα απενεργοποιείται η λειτουργία ατμού. Με εκ νέου πάτημα ενεργοποιείτε τη λειτουργία ατμού, αρχίζοντας στην υψηλότερη βαθμίδα.

11.4 Σταμάτημα της λειτουργίας

1. Πατήστε >|| ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
 - ✓ Η συσκευή σταματά τη λειτουργία.
 - ✓ Αναβοσβήνει >||.
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
3. Πατήστε >||.
 - ✓ Η συσκευή συνεχίζει τη λειτουργία.
 - ✓ Ανάβει >||.

11.5 Σταμάτημα της λειτουργίας

Μπορείτε να σταματήσετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.
- ✓ Η συσκευή διακόπτει τις τρέχουσες λειτουργίες.

11.6 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 της θήκης δοχείου και γεμίστε το δοχείο νερό με νερό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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.

- ▶ Μην βάζετε στο δοχείο νερού εύφλεκτα υγρά (π.χ. οινοπνευματώδη ποτά).
- ▶ Προσθέτετε στο δοχείο νερού αποκλειστικά νερό ή το διάλυμα υλικού απασβέστωσης που συνιστούμε.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

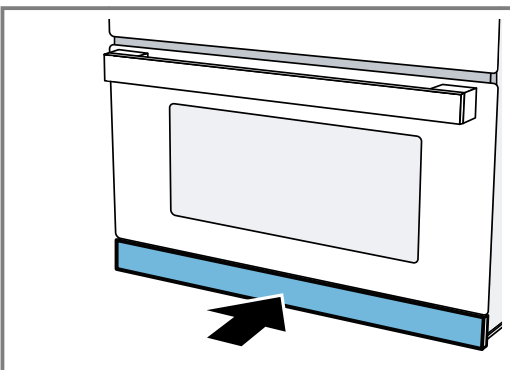
Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής, μπορεί να ζεσταθεί το δοχείο νερού.

- ▶ Μετά από μια προηγούμενη λειτουργία της συσκευής, περιμένετε μέχρι να κρυώσει το δοχείο νερού.
- ▶ Αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη θήκη του δοχείου.

Προϋπόθεση: Η σκληρότητα του νερού έχει ρυθμιστεί σωστά.

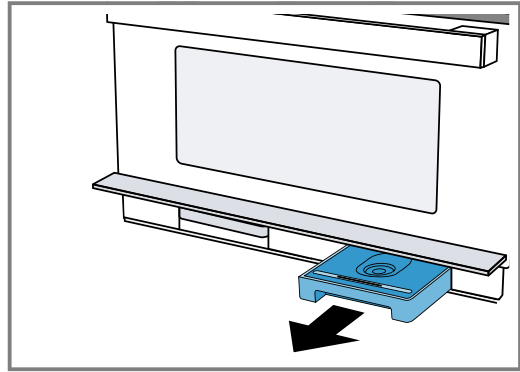
→ "Ρύθμιση της σκληρότητας του νερού", Σελίδα 175

1. Πατήστε στη μέση του καλύμματος της θήκης δοχείου.

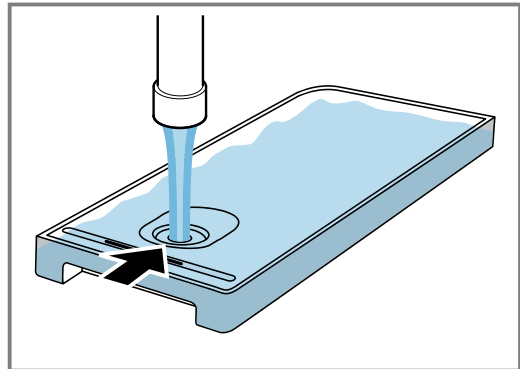


- ✓ Το κάλυμμα της θήκης δοχείου ανοίγει.

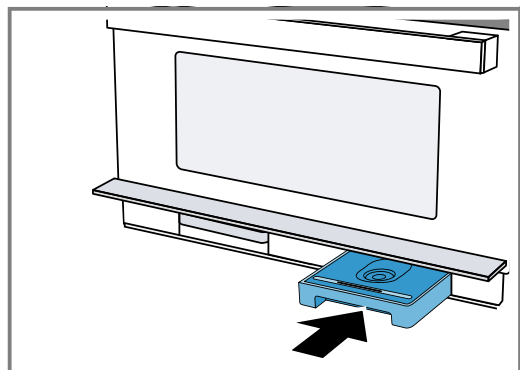
2. Τραβήξτε το δοχείο νερού από τη θήκη δοχείου.



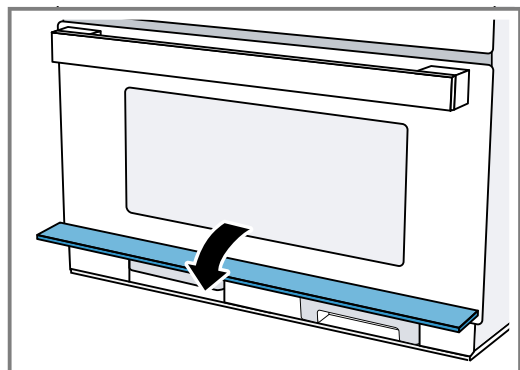
3. Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι το μαρκάρισμα "MAX" με κρύο νερό.



4. Τοποθετήστε το δοχείο νερού στη θήκη δοχείου και σπρώξτε το εντελώς μέσα.



5. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.




11.7 Ξαναγέμισμα του δοχείου νερού

Υποδείξεις

- Όταν το δοχείο νερού αδειάσει στην τρέχουσα λειτουργία, η συσκευή, ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας, συμπεριφέρεται διαφορετικά:
 - Λειτουργία τμού: Η συσκευή διακόπτει τη λειτουργία. Η οθόνη ενδείξεων δείχνει ένα μήνυμα. Στην υψηλότερη βαθμίδα ατμού μια πλήρωση του δοχείου επαρκεί περίπου για 30-40 λεπτά, στη χαμηλότερη βαθμίδα ατμού αρκετά περισσότερο.
 - Ατμός με μικροκύματα: Η συσκευή διακόπτει τη λειτουργία. Μια πλήρωση του δοχείου επαρκεί περίπου για 50 λεπτά.
 - Ψήσιμο στο γκριλ με ατμό: Η συσκευή συνεχίζει τη λειτουργία με το γκριλ. Η οθόνη ενδείξεων δε δείχνει κανένα μήνυμα. Μια πλήρωση του δοχείου επαρκεί στην υψηλότερη βαθμίδα ατμού περίπου για 3 ώρες λειτουργίας, σε χαμηλότερες βαθμίδες ατμού αρκετά περισσότερο.
- Οι αναφερόμενοι χρόνοι μπορεί να διαφέρουν.
 1. Ανοίξτε την κονσόλα χειρισμού.
 2. Αφαιρέστε το δοχείο νερού.
 3. Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι το μαρκάρισμα MAX.
 4. Τοποθετήστε το γεμάτο δοχείο νερού και κλείστε την κονσόλα χειρισμού.

11.8 Μετά από κάθε λειτουργία ατμού

Στον χώρο μαγειρέματος παραμένει υγρασία. Σφουγγίστε προσεκτικά το κανάλι σταξίματος και τον χώρο μαγειρέματος.


Μετά από κάθε λειτουργία με ατμό συνιστούμε, να εκτελείτε τη λειτουργία καθαρισμού Πλύση . Στη συνέχεια, αδειάστε και στεγνώστε το δοχείο νερού και το δοχείο συλλογής.

Σημείωση: 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.

Ξέπλυμα της συσκευής

Για να παραμείνει η συσκευή σας καθαρή, μπορείτε να ξεπλύνετε με νερό το σύστημα σωλήνων. Το νερό στη συνέχεια χύνεται στο δοχείο συλλογής.

Σημείωση: Μετά το ξέπλυμα μπορεί να βρίσκονται διαλυμένα σωματίδια αλάτων ασβεστίου στο δοχείο συλλογής. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν επηρεάζει τη λειτουργία.

1. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε .
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη διάρκεια του προγράμματος. Δεν μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια.
2. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
3. Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής και αδειάστε το.
4. Σπρώξτε το άδειο δοχείο συλλογής εντελώς μέσα.
5. Αφαιρέστε το δοχείο νερού και αδειάστε το τυχόν υπόλοιπο νερό.
6. Ξεπλύντε καλά το δοχείο νερού και γεμίστε το με καθαρό νερό.
7. Σπρώξτε εντελώς μέσα το δοχείο νερού.
8. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
9. Πατήστε **||**.
- ✓ Η συσκευή αντλεί νερό μέσα από τους σωλήνες.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η διάρκεια.

- ✓ Μόλις η διάρκεια λήξει, ηχεί ένα σήμα.

10. Αδειάστε το δοχείο συλλογής.

Άδειασμα του δοχείου νερού

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής, μπορεί να ζεσταθεί το δοχείο νερού.

- ▶ Μετά από μια προηγούμενη λειτουργία της συσκευής, περιμένετε μέχρι να κρυώσει το δοχείο νερού.
- ▶ Αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη θήκη του δοχείου.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο καθαρισμός του δοχείου νερού στο πλυντήριο πιάτων, προκαλεί ζημιές.

- ▶ Μην καθαρίζετε το δοχείο νερού στο πλυντήριο πιάτων.
 - ▶ Καθαρίζετε το δοχείο νερού με ένα μαλακό πανί και συνηθισμένο υγρό καθαρισμού πιάτων.
1. Πιέστε στη μέση του καλύμματος της θήκης δοχείου.
 - ✓ Το κάλυμμα της θήκης δοχείου ανοίγει προς τα επάνω.
 2. Τραβήξτε έξω το δοχείο νερού.
 3. Αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι του δοχείου νερού.
 4. Αδειάστε το δοχείο νερού, καθαρίστε το με ένα υγρό καθαρισμού πιάτων και ξεπλύνετε το καλά με καθαρό νερό.
 5. Στεγνώστε όλα τα μέρη με ένα μαλακό πανί.
 6. Στεγνώστε, σκουπίζοντας, τη στεγανοποίηση στο καπάκι.
 7. Αφήστε το δοχείο νερού να στεγνώσει με ανοιχτό καπάκι.
 8. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο δοχείο νερού και πιέστε το.
 9. Σπρώξτε εντελώς μέσα το δοχείο νερού.
 10. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου και πιέστε το σύντομα στη μέση.
 - ✓ Το κάλυμμα της θήκης δοχείου είναι κλειδωμένο.


Στέγνωμα του καναλιού σταξίματος

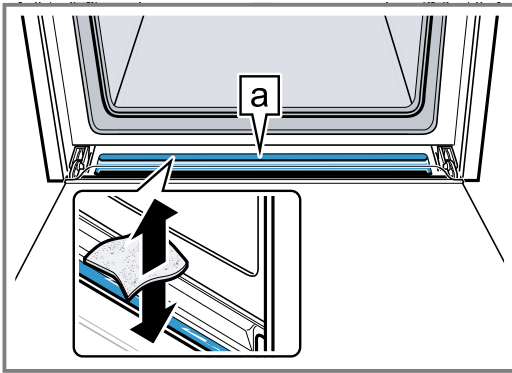
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- ▶ Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Προϋπόθεση: Ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει.

1. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
2. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
3. Αφαιρέστε το δοχείο νερού και το δοχείο συλλογής.
4. **Σημείωση:**
Το κανάλι σταξίματος  βρίσκεται κάτω από τον χώρο μαγειρέματος.



Απορροφήστε το νερό στο κανάλι σταξίματος [a] με ένα απορροφητικό πανί και σκουπίστε το προσεκτικά.

Ξέσταμα και στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος

Στεγνώνετε τον χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε λειτουργία, για να μην παραμένει καθόλου υγρασία.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Απομακρύνετε αμέσως τη χοντρή ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος.

3. Σκουπίστε την υγρασία από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
4. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε ∞.
5. Πατήστε δύο φορές ⊖.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων είναι μαρκαρισμένο το I→I.
6. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε μια διάρκεια 15 λεπτών.
7. Ξεκινήστε τη λειτουργία με ∞II.
- ✓ Ξεκινά το στέγνωμα και τελειώνει μετά από 15 λεπτά.
8. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής για 1 με 2 λεπτά, για να διαφύγει ο υδρατμός.

Στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος με το χέρι

Στεγνώνετε τον χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε λειτουργία, για να μην παραμένει καθόλου υγρασία.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος.
3. Στεγνώστε τον χώρο μαγειρέματος με ένα σφουγγάρι.
4. Αφήστε ανοιχτή την πόρτα της συσκευής για 1 ώρα, για να στεγνώσει εντελώς ο χώρος μαγειρέματος.

12 Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων σας υποστηρίζει κατά την παρασκευή διαφορετικών φαγητών και επιλέγει αυτόματα τις ιδανικές ρυθμίσεις.

12.1 Υποδείξεις για τις ρυθμίσεις για τα φαγητά

Για την επίτευξη ενός ιδανικού αποτελέσματος μαγειρέματος, προσέξτε αυτές τις υποδείξεις.

- Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα τρόφιμα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κρέας με θερμοκρασία ψυγείου.

- Χρησιμοποιείτε μόνο κατεψυγμένα φαγητά απευθείας από τον καταψύκτη.
- Βγάλτε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και ζυγίστε τα. Εάν δεν μπορείτε να ρυθμίσετε το ακριβές βάρος στη συσκευή, στρογγυλοποιήστε το προς τα επάνω ή προς τα κάτω.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στον κρύο χώρο μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλο για μικροκύματα μαγειρικό σκεύος, ανθεκτικό στη θερμοκρασία, π.χ. από γυαλί ή κεραμικό.

12.2 Επισκόπηση των φαγητών

Η συσκευή σας προτρέπει να αναφέρετε το βάρος. Μπορείτε να ρυθμίσετε μόνο βάρη εντός της προβλεπόμενης περιοχής βάρους.

Ξεπάγωμα

Συμβουλή: Κολλήστε το αυτοκόλλητο προγράμματος στη συσκευή σας. Έτσι έχετε απλούστερη και γρηγορότερη πρόσβαση στα προγράμματα.

Αριθ.	Φαγητά	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Περιοχή βάρους σε κιλά	Υποδείξεις
P01	Κιμάς βοδινός, αρνίσιος ή χοιρινός ¹²	ρηχό, ανοιχτό σκεύος	0	0,10 - 1,20	Απομακρύνετε μετά το γύρισμα ήδη ξεπαγωμένο κρέας.

¹ Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα.

² Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

Αριθ.	Φαγητά	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Περιοχή βάρους σε κιλά	Υποδείξεις
<i>P02</i>	Φιλέτο ψαριού ¹²	ρηχό, ανοιχτό σκεύος	0	0,10 - 1,00	Φιλέτο από ξιφία, μπακαλιάρο, μπαρμπούνι, σολομό θαλάσσης, λούτσο
<i>P03</i>	Κομμάτια κοτόπουλου με κόκκαλα ¹²	ρηχό, ανοιχτό σκεύος	0	0,15 - 1,20	Τοποθετήστε τα κομμάτια κοτόπουλου με την πλευρά της πέτσας προς τα κάτω.
<i>P04</i>	Φέτες ψωμιού ¹²	ρηχό, ανοιχτό σκεύος	0	0,10 - 0,50	Σιταρένιο ψωμί, σύμμεικτο ψωμί, ψωμί μαύρο (ολικής αλέσεως), ξεπαγώστε ψωμί μόνο στην απαραίτητη ποσότητα. Το ψωμί μπαγιατεύει γρήγορα. Χωρίστε τις φέτες ψωμιού, εάν είναι δυνατό.

¹ Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα.

² Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

Πουλερικά, κρέας, ψάρι

Αριθ.	Φαγητά	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Περιοχή βάρους σε κιλά	Υποδείξεις
<i>P05</i>	Κομμάτια κοτόπουλου, φρέσκα ¹²	Σχάρα + Γυάλινο ταψί	3 + 2	0,15 - 1,00	Μπούτια κοτόπουλου, μισά κοτόπουλα Τοποθετήστε τα κομμάτια κοτόπουλου με την πλευρά της πέτσας προς τα κάτω.
<i>P06</i>	Ροσμπίφ, αγγλικό	Γυάλινο ταψί	1	0,50 - 2,00	
<i>P07</i>	Ροσμπίφ, ροζέ	Γυάλινο ταψί	1	0,50 - 2,00	
<i>P08</i>	Ροσμπίφ, καλοψημένο	Γυάλινο ταψί	1	0,50 - 2,00	
<i>P09</i>	Αρνίσιο μπουτί με κόκκαλα, ροζέ	Γυάλινο ταψί	1	1,00 - 2,00	
<i>P10</i>	Αρνίσιο μπουτί με κόκκαλα, καλοψημένο	Γυάλινο ταψί	1	1,00 - 2,00	
<i>P11</i>	Ψάρι, ολόκληρο, φρέσκο ³	Δοχείο ατμού + Γυάλινο ταψί	3	0,20 - 1,20	Ραντίστε την εσωτερική πλευρά με χυμό λεμονιού.
<i>P12</i>	Φιλέτο ψαριού, φρέσκο ³	Δοχείο ατμού + Γυάλινο ταψί	3	0,20 - 0,50	

¹ Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα.

² Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

³ Γεμίστε το δοχείο νερού.

⁴ Προσέξτε το σήμα για το ανακάτεμα.

Αριθ.	Φαγητά	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Περιοχή βάρους σε κιλά	Υποδείξεις
P13	Φιλέτο ψαριού, κατεψυγμένο ³	Δοχείο ατμού + Γυάλινο ταψί	3	0,20 - 0,50	Χρησιμοποιείτε ομοιόμορφα λεπτά φιλέτα ψαριού.
P14	Γιαχνί από φρέσκα υλικά ^{4,2}	Σκεύος με καπάκι	0	0,20 - 2,00	Χρησιμοποιείτε κρέας, λαχανικά και ζωμό στην ίδια αναλογία και καταχωρήστε το συνολικό βάρος.

¹ Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα.

² Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

³ Γεμίστε το δοχείο νερού.

⁴ Προσέξτε το σήμα για το ανακάτεμα.

Λαχανικά, συνοδευτικά

Αριθ.	Φαγητά	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Περιοχή βάρους σε κιλά	Υποδείξεις
P15	Μπρόκολο, φρέσκο ¹	Δοχείο ατμού + Γυάλινο ταψί	3	0,10 - 1,00	
P16	Αρακάς, κατεψυγμένος ¹	Δοχείο ατμού + Γυάλινο ταψί	3	0,10 - 1,00	
P17	Φέτες καρότου, φρέσκες ¹	Δοχείο ατμού + Γυάλινο ταψί	3	0,10 - 0,75	Όσο πιο χοντρές είναι οι φέτες, τόσο πιο σκληρό είναι το αποτέλεσμα. Εάν θέλετε τα φαγητά καλοψημένα, καταχωρήστε ένα μεγαλύτερο βάρος. Έτσι παρατείνεται η διάρκεια του προγράμματος.
P18	Πράσινα σπαράγγια, φρέσκα ¹	Δοχείο ατμού + Γυάλινο ταψί	3	0,10 - 0,70	Μην τα τοποθετείτε το ένα πάνω από το άλλο.
P19	Αυγά, βραστά μελάτα ¹	Δοχείο ατμού + Γυάλινο ταψί	3	2 - 10 κομμάτια	Αυγά κότας, κρύα
P20	Ρύζι ^{2,3}	ψηλό σκεύος με καπάκι	0	0,10 - 0,50	Χρησιμοποιήστε μόνο ρύζι για πιλάφι. Μη χρησιμοποιήσετε ρύζι σε σακούλα μαγειρέματος. Προσθέστε τη 2-3πλάσια ποσότητα νερού στο ρύζι. Μετά το τέλος του προγράμματος αφήστε το ρύζι για 5 - 10 λεπτά να ηρεμήσει.

¹ Γεμίστε το δοχείο νερού.

² Προσέξτε το σήμα για το ανακάτεμα.

³ Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

Αριθ.	Φαγητά	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Περιοχή βάρους σε κιλά	Υποδείξεις
P21	Πατάτες φούρνου	Σχάρα	2	0,20 - 1,50	Πατάτες μεσαίου μεγέθους, περίπου 250 γρ. Πλύντε και στεγνώστε τις πατάτες. Τρυπήστε τη φλούδα πολλαπλές φορές με ένα πιρούνι.
P22	Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα ³¹	Δοχείο ατμού + Γυάλινο ταψί	3	0,20 - 0,50	Καθαρίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε κομματάκια. Όσο πιο χοντρά είναι τα κομμάτια, τόσο πιο σκληρό είναι το αποτέλεσμα.
P23	Κομπόστα φρούτων ³¹²	Δοχείο ατμού + Γυάλινο ταψί	3	0,30 - 0,80	Προσθέστε στα φρούτα λίγη ζάχαρη και κανέλα. Στην κομπόστα μούρων προσθέστε τα φραμπουάζ και τις φράουλες όταν εμφανιστεί το σήμα για το ανακάτεμα.

¹ Γεμίστε το δοχείο νερού.

² Προσέξτε το σήμα για το ανακάτεμα.

³ Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

Ανεση

Αριθ.	Φαγητά	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Περιοχή βάρους σε κιλά	Υποδείξεις
P24	Τηγανητές πατάτες, κατεψυγμένες ¹	Γυάλινο ταψί	2	0,20 - 0,80	Μην τις τοποθετείτε τη μια πάνω από την άλλη.
P25	Κροκέτες, κατεψυγμένες ¹	Γυάλινο ταψί	2	0,25 - 0,80	Μην τις τοποθετείτε τη μια πάνω από την άλλη.
P26	Πίτσα, προψημένη, κρύα	Σχάρα	2	0,10 - 0,60	Πίτσα με λεπτό πάτο.
P27	Πίτσα, προψημένη, κατεψυγμένη	Σχάρα	1	0,10 - 0,50	Πίτσα με λεπτό πάτο, μπαγκέτα-πίτσα.
P28	Παστίτσιο, προμαγειρεμένο και κρύο	Μαγειρικό σκεύος πάνω στο γυάλινο ταψί	2	0,30 - 1,00	Λαζάνια, κανελόνια ή παστίτσιο με προμαγειρεμένα ζυμαρικά.
P29	Ζέσταμα μερίδας έτοιμου φαγητού, κρύα	ρηχό σκεύος πάνω σε γυάλινο ταψί	3	0,20 - 0,50	
P30	Ζέσταμα μερίδας έτοιμου φαγητού, κατεψυγμένη	ρηχό σκεύος πάνω σε γυάλινο ταψί	3	0,20 - 0,50	

¹ Προσέξτε το σήμα για το γύρισμα.

12.3 Ρύθμιση φαγητού

1. Θέστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο **P**.
 - ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τον πρώτο αριθμό φαγητού και μια πρόταση βάρους.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα το επιθυμητό φαγητό.
3. Πατήστε °C/kg.
 - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται η ρύθμιση βάρους στην εστίαση.
4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα το βάρος. Πριν την εκκίνηση μπορείτε με **P** και °C/kg να αλλάζετε μεταξύ του φαγητού και του βάρους.
 - ✓ Η συσκευή ρυθμίζει αυτόματα την κατάλληλη διάρκεια.
5. Πατήστε ▷||.
 - ✓ Μετά την εκκίνηση δεν μπορείτε να αλλάξετε πλέον φαγητό και το βάρος. Με °C/kg μπορείτε να εμφανίσετε το ρυθμισμένο βάρος.
 - ✓ Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.
 - ✓ Ανάβει ▷||.
 - ✓ Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.
 - ✓ Όταν η διάρκεια λήξει, ηχεί ένα σήμα.
6. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Σημείωση: Πριν την εκκίνηση μπορείτε με **P** και °C/kg να αλλάζετε μεταξύ των προγραμμάτων και του βάρους. Μετά την εκκίνηση δεν μπορείτε να αλλάξετε πλέον τον αριθμό προγράμματος και το βάρος. Με °C/kg μπορείτε να εξακριβώσετε το ρυθμισμένο βάρος.

12.4 Αλλαγή του φαγητού

1. Πατήστε για 4 δευτερόλεπτα ▷|| ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
 - ✓ Το φαγητό επαναφέρεται
2. Επιλέξτε ένα νέο φαγητό.

12.5 Διακοπή της λειτουργίας

Μπορείτε να διακόψετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.

1. Πατήστε ▷|| ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
 - ✓ Η λειτουργία σταματά.
 - ✓ Αναβοσβήνει ▷||.
2. Για να συνεχίσετε τη λειτουργία, κλείστε την πόρτα της συσκευής και πατήστε ▷||.
 - ✓ Η λειτουργία συνεχίζεται.
 - ✓ Ανάβει ▷||.

12.6 Σταμάτημα της λειτουργίας

Μπορείτε να σταματήσετε οποτεδήποτε τη λειτουργία.

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.
- ✓ Η συσκευή διακόπτει τις τρέχουσες λειτουργίες.

13 Λειτουργίες χρόνου

Η συσκευή σας διαθέτει λειτουργίες χρόνου, με τις οποίες μπορείτε να ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια της λειτουργίας καθώς και το ρολόι συναγερμού.

13.1 Επισκόπηση των λειτουργιών χρόνου

Η συσκευή σας έχει διάφορες λειτουργίες χρόνου. Με ☹ 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 ☹	Μπορείτε να ρυθμίσετε το ρολόι συναγερμού ανεξάρτητα από τη λειτουργία. Δεν επηρεάζει τη συσκευή. Μετά τη λήξη του χρόνου του ρολογιού συναγερμού ηχεί ένα σήμα.
Διάρκεια I→I	Μετά τη λήξη μιας ρυθμισμένης διάρκειας τερματίζει η συσκευή αυτόματα τη λειτουργία. Μόνο αφού ρυθμίσετε πρώτα έναν τρόπο ψησίματος, μπορείτε να καλέσετε τη διάρκεια με ☹. Μετά τη λήξη μιας διάρκειας ηχεί ένα σήμα.
Ωρα ☹	Όσο δεν τρέχει καμία άλλη λειτουργία στο προσκήνιο, σας δείχνει η συσκευή την ώρα στην οθόνη ενδείξεων.

Σημείωση: Μπορείτε να τερματίσετε πρόωρα το σήμα, πατώντας ☹. Τον χρόνο που θα ηχεί ένα σήμα, μπορείτε να τον αλλάξετε στις βασικές ρυθμίσεις → Σελίδα 189.

13.2 Εξακρίβωση των λειτουργιών χρόνου

Προϋπόθεση: Όταν είναι ρυθμισμένες περισσότερες λειτουργίες χρόνου, ανάβουν τα αντίστοιχα σύμβολα στη οθόνη ενδείξεων. Η διάρκεια τρέχει φανερά. Κατά τη λειτουργία είναι διαθέσιμο το ρολόι συναγερμού και η διάρκεια. Στη λειτουργία αναμονής είναι διαθέσιμο το ρολόι συναγερμού και η ώρα.

- ▶ Πατήστε ☹, μέχρι ☹, ή I→I να είναι εστιασμένο.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η εκάστοτε τιμή.

13.3 Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού

1. Πατήστε ☹.
 - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει ☹ και τα σύμβολα χρόνου.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού.
 - ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα παραλαμβάνεται ο ρυθμισμένος χρόνος.
 - ✓ Το ρολόι συναγερμού ξεκινά.
 - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει ☹ και ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού τρέχει φανερά. Τα άλλα σύμβολα χρόνου σβήνουν.

- ✓ Μετά τη λήξη του χρόνου του ρολογιού συναγερμού ηχεί ένα σήμα. Στην οθόνη ενδείξεων φαίνεται ---:--.
3. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το ρολόι συναγερμού με ένα οποιοδήποτε πλήκτρο.

13.4 Αλλαγή του ρολογιού συναγερμού

- ▶ Με τον περιστροφικό επιλογέα αλλάζετε τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού.
- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα δείχνει η συσκευή τον ρυθμισμένο χρόνο του ρολογιού συναγερμού.

13.5 Σβήσιμο του ρολογιού συναγερμού

- ▶ Θέστε με τον περιστροφικό επιλογέα τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού στο --:--.
- ✓ Το ρολόι συναγερμού είναι απενεργοποιημένο.

13.6 Ρύθμιση της διάρκειας

1. Πατήστε δύο φορές \ominus .
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει --:-- και τα σύμβολα χρόνου ανάβουν.
2. Με τον περιστροφικό επιλογέα ρυθμίστε μια διάρκεια.
3. Πατήστε \gg .
- ✓ Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει φανερά η διάρκεια και ανάβει \gg . Τα άλλα σύμβολα χρόνου σβήνουν.
- ✓ Μετά τη λήξη της διάρκειας ηχεί ένα σήμα. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει. Στην οθόνη ενδείξεων φαίνεται --:--.
4. Τερματίστε το σήμα με \ominus .
5. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

13.7 Αλλαγή της χρονικής διάρκειας

- ▶ Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η αλλαγμένη χρονική διάρκεια.
- ✓ Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

13.8 Σβήσιμο της διάρκειας

Σημείωση: Με ρυθμισμένη λειτουργία ρολογιού συναγερμού πρέπει να πατήσετε πρώτα \ominus , για να αλλάξετε τη διάρκεια.

- ▶ Θέστε με τον περιστροφικό επιλογέα τη διάρκεια στο ---:--.
- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα παραλαμβάνει η συσκευή την αλλαγή.

13.9 Ρύθμιση της ώρας

Κατά τη θέση σε λειτουργία η ένδειξη του χρόνου βρίσκεται στην εστίαση. Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει 12:00 και ανάβει \ominus .

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
2. Πατήστε \ominus .
- ✓ Η ώρα έχει ρυθμιστεί.

13.10 Αλλαγή της ώρας

Προϋπόθεση: Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

1. Πατήστε δύο φορές \ominus .
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει \ominus και την ώρα.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
3. Πατήστε \ominus .
- ✓ Η ώρα έχει ρυθμιστεί.

Σημείωση: Εάν μετά τη ρύθμιση της ώρας δεν πατήσετε \ominus , παραλαμβάνει η συσκευή τη ρυθμισμένη τιμή μετά από μερικά δευτερόλεπτα αυτόματα.

Εάν κατά τη διάρκεια των ρυθμίσεων αλλάξατε τη θέση του διακόπτη επιλογής λειτουργίας, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή μόνο, όταν θέσετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Για τη μείωση της κατανάλωσης της συσκευής σας στην κατάσταση ετοιμότητας, μπορείτε να αποκρύψετε την ώρα.

14 Βασικές ρυθμίσεις

Μπορείτε να προσαρμόσετε τις βασικές ρυθμίσεις της συσκευής σας στις προσωπικές σας ανάγκες.

14.1 Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων και των ρυθμίσεων εργοστασίου. Οι βασικές ρυθμίσεις εξαρτώνται από τον εξοπλισμό της συσκευής σας.

Ένδειξη	Βασική ρύθμιση	Επιλογή	Περιγραφή
c01	Διάρκεια σήματος	1 = Μικρή = 10 δευτερόλεπτα 2 = Μέτρια = 30 δευτερόλεπτα ¹ 3 = Μεγάλη = 2 λεπτά	Ρυθμίστε τη διάρκεια του σήματος μετά τη λήξη μιας διάρκειας ή του ρολογιού συναγερμού.
c02	Ήχος πλήκτρου	0 = Off 1 = On ¹	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση των ήχων των πλήκτρων.

¹ Ρυθμίσεις εργοστασίου (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν)

Ένδειξη	Βασική ρύθμιση	Επιλογή	Περιγραφή
c03	Φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων	1 = Χαμηλή 2 = Μεσαία ¹ 3 = Υψηλή	Ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης ενδείξεων.
c04	Ένδειξη χρόνου	0 = Off 1 = On ¹	Ένδειξη της ώρας στην οθόνη ενδείξεων.
c05	Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος	0 = Off 1 = On ¹	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος.
c06	Σκληρότητα του νερού	0 = Αποσκληρυμένο 1 = Μαλακό 2 = Μεσαίο 3 = Σκληρό 4 = Πολύ σκληρό ¹	Ρύθμιση της σκληρότητας του νερού → Σελίδα 175.
c07	Ρυθμίσεις εργοστασίου	0 = Off ¹ 1 = On	Επαναφορά των αλλαγμένων ρυθμίσεων στις ρυθμίσεις εργοστασίου.
c08	Λειτουργία παρουσίασης	0 = Off ¹ 1 = On	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της λειτουργίας παρουσίασης. Σημείωση: Η λειτουργία παρουσίασης είναι ορατή μόνο κατά τη διάρκεια των πρώτων 5 λεπτών μετά τη σύνδεση της συσκευής.

¹ Ρυθμίσεις εργοστασίου (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν)

14.2 Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Προϋπόθεση: Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

- Κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το ☺.
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την πρώτη βασική ρύθμιση.
- Αλλάξτε με τον περιστροφικό επιλογέα τη βασική ρύθμιση.
3. Πατήστε ☺.
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την επόμενη βασική ρύθμιση.
4. Επιλέξτε με ☺ όλες τις επιθυμητές βασικές ρυθμίσεις και αλλάξτε τις τιμές.

5. Για να αποθηκεύσετε τις αλλαγές, κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το ☺.

Σημείωση: Μετά από μια διακοπή ρεύματος, διατηρούνται οι αλλαγμένες βασικές ρυθμίσεις.

14.3 Διακοπή της αλλαγής των βασικών ρυθμίσεων

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας.
- ✓ Όλες οι αλλαγές απορρίπτονται και δεν αποθηκεύονται.

15 Καθαρισμός και φροντίδα

Για να παραμένει η συσκευή σας για μεγάλο χρονικό διάστημα λειτουργική, καθαρίζετε και φροντίζετε την προσεκτικά.

15.1 Συμβουλές για τη φροντίδα της συσκευής

Προσέξτε τις συμβουλές για τη φροντίδα της συσκευής, για να διατηρήσετε μόνιμα τη λειτουργία της συσκευής σας.

Μέτρο	Πλεονέκτημα
Διατηρείτε τη συσκευή πάντοτε καθαρή και απομακρύνετε αμέσως τη ρύπανση. Καθαρίζετε τον χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση.	Η ρύπανση δεν κολλάει και δεν καίγεται.

Μέτρο	Πλεονέκτημα
Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού.	Αποφύγετε τη διάβρωση.
Για το ψήσιμο των πολύ υγρών γλυκών χρησιμοποιείτε το γυάλινο ταψί.	Ο χώρος μαγειρέματος δε λερώνεται τόσο πολύ.
Χρησιμοποιείτε κατά το ψήσιμο ένα κατάλληλο σκεύος, π.χ. μια ψηλή φόρμα.	Ο χώρος μαγειρέματος δε λερώνεται τόσο πολύ.
Όταν είναι δυνατόν, χρησιμοποιήστε θερμό αέρα.	Η ρύπανση είναι λιγότερη

15.2 Υλικά καθαρισμού

Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα υλικά καθαρισμού.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού καταστρέφουν τις επιφάνειες της συσκευής.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό απορρυπαντικό ή υλικά τριψίματος.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά αλκοολούχα υλικά καθαρισμού.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα σκληρό σύρμα τριψίματος ή σφουγγάρι καθαρισμού.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα ειδικό καθαριστικό για τον ζεστό καθαρισμό.
- ▶ Χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, ξύστρες γυαλιού ή μέσα φροντίδας ανοξειδωτού χάλυβα μόνο, όταν αυτά συνιστώνται στις οδηγίες καθαρισμού για το αντίστοιχο εξάρτημα.

Τα νέα σφουγγαρόπανα περιέχουν υπολείμματα από τη διαδικασία παραγωγής τους.

- ▶ Πριν τη χρήση, πλύνετε καλά τα νέα σφουγγαρόπανα.

Ποια υλικά καθαρισμού είναι κατάλληλα για τις ξεχωριστές επιφάνειες και τα ξεχωριστά εξαρτήματα, το μαθαίνετε στις αντίστοιχες οδηγίες καθαρισμού.

15.3 Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίζετε τη συσκευή όπως προβλέπεται, για να μην υποστούν ζημιά τα ξεχωριστά εξαρτήματα και οι ξεχωριστές επιφάνειες από έναν λάθος καθαρισμό ή από ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Κατά τη διάρκεια της χρήσης ζεσταίνεται η συσκευή και τα εξαρτήματα που ακουμπιούνται.

- ▶ Δώστε προσοχή, για την αποφυγή της επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία.
- ▶ Τα μικρά παιδιά, κάτω των 8 ετών, πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία και από τα εξαρτήματα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά τριψίματος ή κοφτερές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας της συσκευής, επειδή μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 191
2. Προσέξτε τις υποδείξεις για τον καθαρισμό των εξαρτημάτων της συσκευής ή των επιφανειών.
3. Όταν δεν αναφέρεται κάτι διαφορετικό:

- Καθαρίστε τα εξαρτήματα της συσκευής με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού.
- Στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί.

15.4 Καθαρισμός της μπροστινής πλευράς της συσκευής

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο ακατάλληλος καθαρισμός μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην μπροστινή πλευρά της συσκευής.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, μεταλλικές ξύστρες ή ξύστρες γυαλιού για τον καθαρισμό.
- ▶ Για την αποφυγή διάβρωσης στις μπροστινές πλευρές ανοξειδωτού χάλυβα, απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και τους λεκέδες από ασπράδι αυγού.
- ▶ Στις επιφάνειες ανοξειδωτού χάλυβα χρησιμοποιείτε ειδικά μέσα φροντίδας ανοξειδωτού χάλυβα για ζεστές επιφάνειες.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 191
2. Καθαρίζετε την μπροστινή πλευρά της συσκευής με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και με ένα πανί καθαρισμού.

Σημείωση: Μικρές διαφορές χρώματος στην μπροστινή πλευρά της συσκευής εμφανίζονται από τα διάφορα υλικά, π.χ. γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.

3. Στις μπροστινές πλευρές της συσκευής από ανοξειδωτό χάλυβα, επαλείψτε πολύ λεπτά τα μέσα φροντίδας ανοξειδωτού χάλυβα με ένα μαλακό πανί. Τα υλικά φροντίδας ανοξειδωτού χάλυβα μπορείτε να τα προμηθευτείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα.
4. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

15.5 Καθαρισμός του πεδίου χειρισμού

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο ακατάλληλος καθαρισμός μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο πεδίο χειρισμού.

- ▶ Μη σκουπίζετε ποτέ υγρά το πεδίο χειρισμού.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 191
2. Καθαρίστε το πεδίο χειρισμού με ένα πανί από μικροΐνες ή με ένα μαλακό, υγρό πανί.
3. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

15.6 Καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο ακατάλληλος καθαρισμός μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα τζάμια της πόρτας.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 191
2. Καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας με ένα υγρό πανί καθαρισμού και υγρό καθαρισμού τζαμιών.

Σημείωση: Οι σκιές στα τζάμια της πόρτας, που φαίνονται σαν γρατσουινιές, είναι αντανάκλασεις φωτός του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος.

3. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

15.7 Καθαρισμός της λαβής της πόρτας

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.
→ Σελίδα 191
2. Καθαρίστε τη λαβή της πόρτας με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί καθαρισμού.
Σημείωση: Εάν χυθεί υλικό απασβέστωσης πάνω στη λαβή της πόρτας, σκουπίστε το αμέσως. Διαφορετικά αυτοί οι λεκέδες δεν μπορούν να απομακρυνθούν πλέον.
3. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

15.8 Καθαρισμός της στεγανοποίησης της πόρτας

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο ακατάλληλος καθαρισμός μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη στεγανοποίηση της πόρτας.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικές ξύστρες ή ξύστρες γυαλιού για τον καθαρισμό.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.
→ Σελίδα 191
2. Καθαρίζετε τη στεγανοποίηση της πόρτας με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και με ένα μαλακό πανί καθαρισμού.
3. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

15.9 Καθαρισμός των επιφανειών ανοξειδωτου χάλυβα

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.
→ Σελίδα 191
2. Καθαρίστε με ένα πανί καθαρισμού και ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
3. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.
4. Μετά τον καθαρισμό ελέγξτε τη θέση της στεγανοποίησης της πόρτας.

15.10 Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο ακατάλληλος καθαρισμός μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον χώρο μαγειρέματος.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε σπρέι φούρνου, υλικά τριψίματος ή άλλα δυνατά απορρυπαντικά φούρνου.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.
→ Σελίδα 191
2. Καθαρίστε με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνηρο.
3. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου.
Χρησιμοποιείτε τα απορρυπαντικά φούρνου μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος.

Συμβουλή: Για την απομάκρυνση των δυσάρεστων οσμών, ζεσάνετε ένα φλιτζάνι νερό με μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού για 1 μέχρι 2 λεπτά με τη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων. Για να αποφύγετε την επιβράδυνση του βρασμού, τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο σκεύος.

4. Σκουπίστε τον χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό πανί.

5. Αφήστε τον χώρο μαγειρέματος να στεγνώσει με ανοιχτή την πόρτα.

15.11 Καθαρισμός των εξαρτημάτων

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.
→ Σελίδα 191
2. Μουλιάστε τα καμένα υπολείμματα φαγητών με ένα υγρό πανί καθαρισμού και ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
3. Καθαρίστε τα εξαρτήματα καλά με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού ή μια βούρτσα καθαρισμού.
4. Καθαρίζετε τη σχάρα με καθαριστικά ανοξειδωτου χάλυβα ή στο πλυντήριο των πιάτων.
Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιήστε ένα ανοξειδωτο σύρμα κουζίνας ή απορρυπαντικό φούρνου.
5. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

15.12 Καθαρισμός των αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών

Η πίσω πλευρά του χώρου μαγειρέματος διαθέτει μια αυτοκαθαριζόμενη καταλυτική επίστρωση. Τα πιτσιλισματα από το ψήσιμο αναροφούνται από αυτή την επίστρωση και αποδομούνται, κατά τη διάρκεια που η συσκευή είναι σε λειτουργία. Για αυτό δεν είναι απαραίτητο να καθαρίζετε αυτή την περιοχή.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Καθαριστικό φούρνου πάνω στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες προκαλεί ζημιά σε αυτές.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου πάνω στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες. Εάν όμως έρθει απορρυπαντικό φούρνου σε επαφή με 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.

Προϋπόθεση: Ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει.

- ▶ Καθαρίστε τυχόν υπολείμματα καφέ ή λευκού χρώματος με νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι.

Σημείωση: 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.

15.13 Καθαρισμός του δοχείου συλλογής

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η ζέστη μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο δοχείο συλλογής.

- ▶ Μη στεγνώνετε το δοχείο συλλογής στον καυτό χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Μην καθαρίζετε το δοχείο συλλογής στο πλυντήριο πιάτων.

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.
→ Σελίδα 191
2. Καθαρίστε το δοχείο συλλογής με ένα πανί καθαρισμού και ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
3. Ξεπλύντε καλά με καθαρό νερό.
4. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

5. Αφήστε το δοχείο συλλογής να στεγνώσει με ανοιχτό καπάκι.
6. Στεγνώστε, σκουπίζοντας, τη στεγανοποίηση στο καπάκι.

15.14 Καθαρισμός του δοχείου νερού

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.
→ Σελίδα 191
2. Καθαρίστε το δοχείο νερού με ένα πανί καθαρισμού και ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
3. Ξεπλύντε καλά με καθαρό νερό.
4. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.
5. Αφήστε το δοχείο νερού να στεγνώσει με ανοιχτό καπάκι.
6. Στεγνώστε, σκουπίζοντας, τη στεγανοποίηση στο καπάκι.

15.15 Καθαρισμός της θήκης δοχείου

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.
→ Σελίδα 191
2. Μετά από κάθε λειτουργία στεγνώστε, σκουπίζοντας, τη θήκη δοχείου.

15.16 Καθαρισμός της εξόδου ατμού στον χώρο μαγειρέματος

1. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα υλικά καθαρισμού.
→ Σελίδα 191
2. Καθαρίστε την έξοδο ατμού στον χώρο μαγειρέματος με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα σφουγγάρι καθαρισμού ή μια μαλακή βούρτσα καθαρισμού.

16 Λειτουργία καθαρισμού

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία καθαρισμού, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

16.1 Απασβέστωση

Για να παραμένει η συσκευή σας ικανή για λειτουργία, απασβεστώνετε την τακτικά.

Η συχνότητα της απασβέστωσης εξαρτάται από τη σκληρότητα του νερού και τον αριθμό των εκτελεσμένων λειτουργιών ατμού. Η συσκευή σας δείχνει μέσω ☼ στην οθόνη ενδείξεων, όταν είναι ακόμη δυνατές 5 ή λιγότερες λειτουργίες με ατμό. Εάν δεν εκτελέσετε την απασβέστωση, δεν μπορείτε πλέον να ρυθμίσετε καμία λειτουργία με ατμό.

Η απασβέστωση διαρκεί συνολικά περίπου 32 λεπτά. Η απασβέστωση αποτελείται από δύο αυτόματα βήματα.

- Απασβέστωση, διάρκεια περίπου 31 λεπτά
- Διαδικασία πλύσης μετά την απασβέστωση, διάρκεια περίπου 1 λεπτό

Για λόγους υγιεινής, ολοκληρώνεται εντελώς την απασβέστωση.

Εάν διακόψετε την απασβέστωση, δεν μπορείτε πλέον να ρυθμίσετε καμία λειτουργία με ατμό. Για να είναι η συσκευή ξανά σε ετοιμότητα λειτουργίας, εκτελέστε τη διαδικασία πλύσης.

Έναρξη της απασβέστωσης

Η απασβέστωση της συσκευής σας διαρκεί περίπου 31 λεπτά.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα μη συνιστούμενα υλικά απασβέστωσης μπορεί να προκαλέσουν ζημιές στη συσκευή

- ▶ Χρησιμοποιείτε για την απασβέστωση αποκλειστικά το υλικό απασβέστωσης που σας συνιστούμε. Οι χρόνοι δράσης κατά τη διάρκεια της απασβέστωσης είναι εναρμονισμένοι με το υλικό απασβέστωσης.

Όταν έρθει σε επαφή διάλυμα υλικού απασβέστωσης με το πεδίο χειρισμού ή άλλες ευαίσθητες επιφάνειες, προκαλούνται ζημιές.

- ▶ Απομακρύνετε το διάλυμα υλικού απασβέστωσης αμέσως με νερό.

1. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε ☼.
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη διάρκεια της απασβέστωσης. Δεν μπορείτε να αλλάξετε τη χρονική διάρκεια.
2. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
3. Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής και αδειάστε το.
4. Σπρώξτε το άδειο δοχείο συλλογής εντελώς μέσα.
5. Αφαιρέστε το δοχείο του νερού.
6. Αναμείξτε νερό και υλικό απασβέστωσης και σχηματίστε ένα διάλυμα απασβέστωσης.
 - Αναμείξτε 250 ml νερό και 50 ml υγρό υλικό απασβέστωσης και σχηματίστε ένα διάλυμα απασβέστωσης ή διαλύστε ένα δισκίο απασβέστωσης, βάρους 18 γρ., για 5 λεπτά σε 250 ml νερού.
7. Βάλτε το διάλυμα απασβέστωσης στο δοχείο νερού και σπρώξτε το δοχείο νερού εντελώς μέσα.
8. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
9. Πάτημα **||**
- ✓ Η συσκευή απασβεστώνεται.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η υπόλοιπη διάρκεια.
- ✓ Μόλις λήξει η απασβέστωση, ηχεί ένα σήμα. Η συσκευή είναι σε παύση.
10. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
11. Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής, αδειάστε το και σπρώξτε το μέσα.
12. Αφαιρέστε το δοχείο νερού, ξεπλύντε το καλά, γεμίστε το με καθαρό νερό και σπρώξτε το μέσα.
13. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
14. Πάτημα **||**
- ✓ Η συσκευή ξεπλένεται αυτόματα δύο φορές. Μόλις η διαδικασία πλύσης λήξει, ηχεί ένα σήμα.

Σημείωση: Προσέξτε την αναλογία μείξης του υλικού απασβέστωσης.

Υλικό απασβέστωσης, υγρό (αριθμός παραγγελίας 00311680): Αναλογία μείξης 1:5, ανάμειξη 50 ml υλικού απασβέστωσης με 250 ml νερού.

Δισκία απασβέστωσης (αριθμός παραγγελίας 00311975): Διαλύστε ένα δισκίο απασβέστωσης, βάρους 36 g, για 5 λεπτά σε 500 ml νερό.

16.2 Πλύση

Όταν δεν έχετε χρησιμοποιήσει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα τη λειτουργία ατμού, απασβεστώστε και ξεπλύνετε τη συσκευή.

Για να παραμείνει η συσκευή σας καθαρή, μπορείτε να ξεπλύνετε με νερό το σύστημα σωλήνων. Το νερό στη συνέχεια χύνεται στο δοχείο συλλογής.

Σημείωση: Μετά το ξέπλυμα μπορεί να βρίσκονται διαλυμένα σωματίδια αλάτων ασβεστίου στο δοχείο συλλογής. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν επηρεάζει τη λειτουργία.

Εκτέλεση της διαδικασίας πλύσης

1. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε ☺.
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη διάρκεια του προγράμματος. Δεν μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια του προγράμματος.

2. Ανοίξτε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
3. Αφαιρέστε το δοχείο συλλογής και αδειάστε το.
4. Σπρώξτε το άδειο δοχείο συλλογής εντελώς μέσα.
5. Αφαιρέστε το δοχείο νερού και αδειάστε το τυχόν υπόλοιπο νερό.
6. Ξεπλύντε καλά το δοχείο νερού και γεμίστε το με καθαρό νερό.
7. Σπρώξτε εντελώς μέσα το δοχείο νερού.
8. Κλείστε το κάλυμμα της θήκης δοχείου.
9. Πατήστε DII.
- ✓ Αντλείται νερό μέσα από τους σωλήνες.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η διάρκεια.
- ✓ Μόλις η διάρκεια λήξει, ηχεί ένα σήμα.

17 Αποκατάσταση βλαβών

Τις μικρότερες βλάβες στη συσκευή σας μπορείτε να τις αποκαταστήσετε οι ίδιοι. Χρησιμοποιήστε τις πληροφορίες για την αποκατάσταση βλαβών, προτού έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Έτσι αποφεύγετε άσκοπα έξοδα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Όταν η συσκευή είναι ελαττωματική καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

17.1 Δυσλειτουργίες

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η συσκευή δε λειτουργεί.	<p>Το φως του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος.
	<p>Η ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών έπεσε.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ελέγξτε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
	<p>Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ελέγξτε, εάν λειτουργεί ο φωτισμός χώρου ή οι άλλες συσκευές στον χώρο.
	<p>Λειτουργική βλάβη</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. 2. Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα ανεβάστε την ξανά. ✓ Εάν η βλάβη ήταν μια μόνο φορά, σβήνει το μήνυμα. 3. Εάν το μήνυμα εμφανιστεί εκ νέου, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε κατά την κλήση το ακριβές μήνυμα σφάλματος. → "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 196
	<p>Η πόρτα δεν είναι εντελώς κλειστή.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ελέγξτε, εάν υπολείμματα φαγητών ή ξένα σώματα είναι μαγκωμένα στην πόρτα.
Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος δε λειτουργεί.	<p>Η λάμπα φωτοδιόδου (LED) είναι χαλασμένη.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Όταν αυτή η βλάβη εμφανίζεται επανειλημμένα, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει 12:00 και το σύμβολο ☹ ανάβει.	Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί. ▶ Ρυθμίστε εκ νέου την ώρα. → "Ρύθμιση της ώρας", Σελίδα 189
Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται μια χρονική διάρκεια.	Δεν πατήθηκε ▶. ▶ Πατήστε ▶.
Ο φούρνος μικροκυμάτων δε λειτουργεί.	Η πόρτα δεν είναι εντελώς κλειστή. ▶ Ελέγξτε, εάν υπολείμματα φαγητών ή ξένα σώματα είναι μαγκωμένα στην πόρτα. Δεν πατήθηκε ▶. ▶ Πατήστε ▶.
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα.	Η ισχύς μικροκυμάτων είναι ρυθμισμένη πολύ μικρή. ▶ Ρυθμίστε μια υψηλότερη ισχύ μικροκυμάτων. → Σελίδα 178 Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως. ▶ Ρυθμίστε μια μεγαλύτερη διάρκεια. Για τη διπλή ποσότητα χρειάζεστε τον διπλάσιο χρόνο. Τα φαγητά είναι πιο κρύα από ότι συνήθως. ▶ Γυρίστε τα φαγητά ή ανακατέψτε ενδιάμεσα τα φαγητά.
Η λειτουργία μικροκυμάτων διακόπτεται.	Η συσκευή έχει μια βλάβη. ▶ Όταν αυτή η βλάβη εμφανίζεται επανειλημμένα, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Η συσκευή δε θερμαίνει, στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει η άνω-κάτω τελεία.	Η λειτουργία παρουσίασης είναι ενεργοποιημένη στις βασικές ρυθμίσεις. 1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος, κατεβάζοντας για λίγο την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλείων. 2. Απενεργοποιήστε τη λειτουργία παρουσίασης εντός 3 λεπτών στις βασικές ρυθμίσεις → Σελίδα 189.
Τα σύμβολα για το δοχείο νερού και για το δοχείο συλλογής αναβοσβήνουν μόνιμα.	Τεχνικό πρόβλημα 1. Εξασφαλίστε, ότι το δοχείο νερού και το δοχείο συλλογής είναι τοποθετημένα εντελώς μέσα στην εκάστοτε θήκη δοχείου. 2. Εάν τα σύμβολα εξακολουθούν να αναβοσβήνουν μόνιμα, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Σημείωση: Μπορείτε να εξακολουθήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή, με εξαίρεση τη λειτουργία ατμού.
Ζεστός αέρας ή ατμός εξέρχεται από την πόρτα.	Κανένα σφάλμα. Λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης της συσκευής. ▶ Καμία ενέργεια απαραίτητη. Ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο ακόμη και μετά τη λειτουργία μέσω του ανεμιστήρα προστατεύεται από υπερθέρμανση.
Ο ανεμιστήρας ψύξης μετά τη λειτουργία συνεχίζει να λειτουργεί.	Η συσκευή μετά τη λειτουργία πρέπει να κρυώσει. ▶ Καμία ενέργεια απαραίτητη. Ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο ακόμη και μετά τη λειτουργία μέσω του ανεμιστήρα προστατεύεται από υπερθέρμανση.
Ο ανεμιστήρας ψύξης λειτουργεί με ανοιχτή την πόρτα.	Η συσκευή κατά τη διάρκεια και μετά τη λειτουργία πρέπει να κρυώσει. ▶ Καμία ενέργεια απαραίτητη. Όλες οι λειτουργίες μαγειρέματος σταματούν με το άνοιγμα της πόρτας.
Ο ατμός δεν είναι ορατός στη λειτουργία θερμού αέρα και στη συνδυασμένη λειτουργία θερμού αέρα/γκριλ.	Ο ατμός δεν είναι ορατός σε κάθε περιοχή θερμοκρασίας. Όσο πιο ζεστός είναι ο ατμός, τόσο λιγότερο είναι ορατός. ▶ Καμία ενέργεια απαραίτητη.
Το δοχείο συλλογής μετά τη λειτουργία ατμού είναι άδειο.	Στην κανονική λειτουργία ατμού και στη συνδυασμένη λειτουργία ατμού το συμπύκνωμα από τη γυάλινη πλάκα στον πάτο και από το γκρι κανάλι σταξίματος συλλέγεται στην πλάκα του πάτου. Δε φτάνει στο δοχείο συλλογής. ▶ Καμία ενέργεια απαραίτητη. Το δοχείο συλλογής χρησιμεύει μόνο για τη διαδικασία πλύσης και τη διαδικασία απα-σβέστωσης, όχι για την κανονική λειτουργία ατμού και τη συνδυασμένη λειτουργία ατμού.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Στο δοχείο συλλογής βρίσκονται λευκά σωματίδια αλάτων ασβεστίου.	Κατά τη διάρκεια της πλύσης ή της απασβέστωσης απελευθερώνονται λεπτά σωματίδια αλάτων ασβεστίου από τον βραστήρα. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ελέγξτε τη ρύθμιση της σκληρότητας του νερού. 2. Εκτελείτε την απασβέστωση στα αναφερόμενα χρονικά διαστήματα. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Απασβεστώνετε τη συσκευή πάντοτε σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης της συσκευής σας.
Μικρή κατανάλωση νερού στη συνδυασμένη λειτουργία. Ιδιαίτερα στη συνδυασμένη λειτουργία με 3 λειτουργίες.	Στη συνδυασμένη λειτουργία, ιδιαίτερα στη συνδυασμένη λειτουργία με 3 λειτουργίες, μπορεί μερικές φορές να χρησιμοποιείται μόνο λίγος ατμός. Έτσι καταναλώνεται μόνο λίγο νερό από το δοχείο καθαρού νερού. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Καμία ενέργεια απαραίτητη.

17.2 Υποδείξεις στο πεδίο ενδείξεων

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το μήνυμα E0532	Η ρύπανση στο πεδίο χειρισμού δημιουργεί ένα μόνιμα ενεργοποιημένο πεδίο αφής. <ol style="list-style-type: none"> 1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. 2. Καθαρίστε το πεδίο χειρισμού. 3. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Εάν παρουσιαστεί ξανά το σφάλμα αμέσως μετά την ενεργοποίηση, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το μήνυμα E5005	Η λειτουργία ατμού ενεργοποιήθηκε πολλές φορές με άδειο δοχείο νερού. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Πριν από μια νέα χρήση εξασφαλίστε, ότι το δοχείο νερού είναι γεμάτο με κρύο νερό και είναι τοποθετημένο εντελώς μέσα στη θήκη δοχείου. ▶ Όταν αυτή η βλάβη εμφανίζεται επανειλημμένα, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

18 Απόσυρση

18.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

Με την απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος, μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

- ▶ Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος. Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

19 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορά σας ή την ιστοσελίδα μας.

Όταν έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρειάζεστε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) της συσκευής σας.

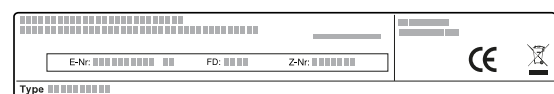
Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

Αυτό το προϊόν περιλαμβάνει πηγές φωτός της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης D. Οι πηγές φωτός είναι διαθέσιμες ως ανταλλακτικό και επιτρέπεται να αντικατασταθούν μόνο από εκπαιδευμένο για αυτό ειδικευμένο προσωπικό.

19.1 Αριθμός προϊόντος (E-Nr.) και αριθμός κατασκευής (FD)

Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής.

Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής.



Για να βρείτε ξανά γρήγορα τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, μπορείτε να τα σημειώσετε.

20 Έτσι πετυχαίνει

Για διάφορα φαγητά θα βρείτε εδώ τις κατάλληλες ρυθμίσεις καθώς και τα καλύτερα εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη. Τις συστάσεις τις έχουμε προσαρμόσει ιδανικά για τη συσκευή σας.

20.1 Αυτός είναι ο καλύτερος τρόπος, για να προχωρήσετε

Εδώ θα μάθετε τον καλύτερο τρόπο, πώς να προχωρήσετε βήμα προς βήμα, για να μπορείτε να εκμεταλλευτείτε ιδανικά τις συστάσεις ρύθμισης. Θα λάβετε στοιχεία για πολλά φαγητά με πληροφορίες και συμβουλές, για το πώς να χρησιμοποιήσετε και να ρυθμίσετε τη συσκευή ιδανικά "με το χέρι".

Σημείωση: Για μια επιλογή φαγητών, έχει η συσκευή σας προγραμματισμένες ρυθμίσεις. Όταν θέλετε να καθοδηγηθείτε από τη συσκευή, χρησιμοποιήστε το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων.

→ "Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων", Σελίδα 184

1. Πριν τη χρήση απομακρύνετε τα σκεύη που δεν είναι απαραίτητα από τον χώρο μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε ένα φαγητό από τις συστάσεις ρύθμισης.
3. Βάλτε το φαγητό σε ένα κατάλληλο σκεύος.

Χρησιμοποιείτε τα σκεύη και τα εξαρτήματα, που αναφέρονται στις συστάσεις ρύθμισης. Χρησιμοποιείτε σκεύη και εξαρτήματα, που είναι κατάλληλα για τον τρόπο παρασκευής.

→ "Σκεύη και εξαρτήματα κατάλληλα για μικροκύματα", Σελίδα 177

Χρησιμοποιείτε τα γνήσια εξαρτήματα της συσκευής σας. Είναι ιδανικά προσαρμοσμένα στον χώρο μαγειρέματος και στους τρόπους λειτουργίας.

4. **Συμβουλή:** Όταν θέλετε να παρασκευάσετε ποσότητες που αποκλίνουν από τον πίνακα, ρυθμίστε για τη διπλάσια ποσότητα περίπου τη διπλάσια διάρκεια. Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση του φαγητού στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Για επιλεγμένα φαγητά η προθέρμανση είναι απαραίτητη και αναφέρεται στον πίνακα. Τοποθετήστε το φαγητό σας και τα εξαρτήματα μόνο μετά τη λήξη της προθέρμανσης στον χώρο μαγειρέματος. Μερικά φαγητά πετυχαίνουν καλύτερα, όταν ψήνονται σε περισσότερα βήματα. Αυτά αναφέρονται στον πίνακα.

Όταν θέλετε να παρασκευάσετε σύμφωνα με τη δική σας συνταγή, προσανατολιστείτε σε παρόμοια φαγητά στον πίνακα. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στις συμβουλές στο τέλος μετά τους πίνακες ρυθμίσεων.

Στη λειτουργία μικροκυμάτων ρυθμίστε τον μεγαλύτερο αναφερόμενο χρόνο και ελέγξτε το φαγητό σας μετά τον μικρότερο χρόνο.

Σε εφαιρμογές με ατμό εξασφαλίστε στην αρχή, ότι το δοχείο νερού είναι γεμάτο.

Ρυθμίστε τη συσκευή αντίστοιχα με τις συστάσεις ρύθμισης.

Τα στοιχεία θερμοκρασίας και τα στοιχεία χρόνου στους πίνακες εξαρτώνται από την ποιότητα, τη θερμοκρασία και τη σύσταση των τροφίμων. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων. Προσπαθήστε πρώτα με τις χαμηλότερες τιμές. Όταν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά μια υψηλότερη τιμή.

5. Τοποθετήστε το φαγητό αντίστοιχα με το ύψος τοποθέτησης μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

6. ⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται.

- ▶ Ανοίγεται προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Τα ζεστά φαγητά εκλύουν θερμότητα. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ.

- ▶ Απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα κουζίνας.

Όταν είναι έτοιμο το φαγητό, απενεργοποιήστε τη συσκευή.

20.2 Γενικές υποδείξεις παρασκευής

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά την παρασκευή όλων των φαγητών.

Δημιουργία συμπυκνώματος

Όταν παρασκευάζετε τρόφιμα στον χώρο μαγειρέματος, μπορεί να δημιουργηθούν πολλοί υδρατμοί στον χώρο μαγειρέματος.

Επειδή η συσκευή σας είναι πολύ αποτελεσματική στην εξοικονόμηση ενέργειας, διαφεύγει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μόνο πολύ 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 νερό συμπύκνωσης στην πόρτα της συσκευής, στο πεδίο χειρισμού ή σε γειτονικές προσόψεις ντουλαπιών. Η δημιουργία νερού συμπύκνωσης αποτελεί μια κανονική εμφάνιση λόγω φυσιολογικών αιτιών.

Όταν προθερμαίνετε τη συσκευή ή ανοίγεται προσεκτικά την πόρτα, μειώνετε τη δημιουργία συμπυκνώματος. Οι παρασκευές με υποστήριξη ατμού ή με έναν τρόπο ψησίματος σε ατμό, έχουν ως αποτέλεσμα τη δημιουργία πολλών υδρατμών στον χώρο μαγειρέματος. Σκουπίστε τον χώρο μαγειρέματος, όταν κρυώσει η συσκευή.

Φόρμες ψησίματος

Για ένα ιδανικό αποτέλεσμα μαγειρέματος, σας συνιστούμε σκούρες φόρμες ψησίματος από μέταλλο.

Οι φόρμες από λευκοσίδηρο, οι κεραμικές φόρμες και οι γυάλινες φόρμες επεκτείνουν τον χρόνο ψησίματος και τα παρασκευάσματα δε ροδίζουν ομοιόμορφα. Εάν χρησιμοποιείτε 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 μπορεί να διαφέρουν.

Λαδόκολλα

Χρησιμοποιείτε μόνο λαδόκολλα, που είναι κατάλληλη για την επιλεγμένη θερμοκρασία. Κόψτε τη λαδόκολλα ανάλογα με το ταψί.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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 και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρά πάνω στα εξαρτήματα.
- ▶ Κόβετε πάντοτε στη σωστή μορφή το λαδόχαρτο και τοποθετείτε πάντοτε πάνω του ένα σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος.

20.3 Συμβουλές για παρασκευή με ελάχιστη ακρυλαμίδα

Η ακρυλαμίδα είναι επικίνδυνη για την υγεία και δημιουργείται, όταν παρασκευάζετε προϊόντα δημητριακών ή πατάτας σε πολύ μεγάλη θερμότητα.

Φαγητό	Συμβουλή
Γενικά	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερος. ■ Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε. ■ Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού. Αυτό περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδα.
Παρασκευάσματα και μπισκοτάκια	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στον θερμό αέρα το πολύ στους 180 °C. ■ Αλείψτε τα παρασκευάσματα και τα μπισκοτάκια με αυγό ή κρόκο αυγού. Αυτό μειώνει την παραγωγή της ακρυλαμίδης.
Τηγανητές πατάτες φούρνου	<ul style="list-style-type: none"> ■ Μοιράστε τις πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο ταψί. ■ Ψήνετε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες.

20.4 Συμβουλές για ξεπάγωμα και ζέσταμα

Προσέξτε αυτές τις συμβουλές για καλά αποτελέσματα κατά το ξεπάγωμα και το ζέσταμα.

Επιθυμία	Συμβουλή
Αυτό το φαγητό μετά τη λήξη της διάρκειας πρέπει να είναι ξεπαγωμένο, ζεστό ή μαγειρεμένο.	Ρυθμίστε μια μεγαλύτερη διάρκεια. Οι μεγάλες ποσότητες και τα χοντρότερα φαγητά απαιτούν περισσότερο χρόνο.

Επιθυμία	Συμβουλή
Αυτό το φαγητό μετά τη λήξη της διάρκειας στην άκρη πρέπει να μην είναι πολύ ζεστό και στη μέση πρέπει να είναι έτοιμο.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ανακατεύετε το φαγητό ενδιάμεσα. ■ Ρυθμίστε μια χαμηλότερη ισχύ μικροκυμάτων και μια μεγαλύτερη διάρκεια.
Τα πουλερικά ή το ψάρι μετά το ξεπάγωμα δεν πρέπει να είναι μόνο εξωτερικά μαγειρεμένα και στη μέση ακόμη κατεψυγμένα.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ρυθμίστε μια χαμηλότερη ισχύ μικροκυμάτων. ■ Γυρίζετε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα, σε περίπτωση μεγάλης ποσότητας, πολλές φορές.
Το φαγητό δεν πρέπει να είναι πολύ στεγνό.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ρυθμίστε μια χαμηλότερη ισχύ μικροκυμάτων. ■ Ρυθμίστε μια μικρότερη διάρκεια. ■ Καλύψτε το φαγητό. ■ Προσθέστε περισσότερο υγρό.

20.5 Συμβουλές για το ξεπάγωμα και το ζέσταμα με μικροκύματα

Όταν κατά το ξεπάγωμα ή ζέσταμα με τα μικροκύματα δεν πετυχαίνει κάτι, θα βρείτε εδώ συμβουλές.

Επιθυμία	Συμβουλή
Δε βρίσκετε κανένα στοιχείο ρύθμισης για την ποσότητα του φαγητού που ετοιμάσατε.	Αυξήστε ή μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος. Εμπειρικός κανόνας: Διπλάσια ποσότητα = σχεδόν διπλάσιος χρόνος, μισή ποσότητα = μισός χρόνος
Το φαγητό σας στέγνωσε πολύ.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος. Ή: ■ Επιλέξτε μια μικρότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. ■ Καλύψτε το φαγητό και προσθέστε περισσότερο υγρό.
Μετά την παρέλευση του χρόνου το φαγητό σας δεν έχει ακόμη ξεπαγώσει, ζεσταθεί ή ψηθεί.	Αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Επιθυμία	Συμβουλή
Μετά το πέρας του χρόνου μαγειρέματος το φαγητό σας είναι εξωτερικά πολύ ζεστό, στη μέση όμως δεν είναι ακόμη έτοιμο.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ανακατεύετε το φαγητό ενδιάμεσα. ■ Την επόμενη φορά ρυθμίστε μια χαμηλότερη ισχύ και μια μεγαλύτερη διάρκεια.
Μετά το ξεπάγωμα το πουλερικό ή το κρέας σας είναι εξωτερικά ήδη μαγειρεμένο, αλλά στη μέση δεν έχει ακόμη ξεπαγώσει.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Επιλέξτε την επόμενη φορά μια μικρότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. ■ Γυρίστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα, σε περίπτωση μεγάλης ποσότητας, πολλές φορές.









20.6 Ξεπάγωμα

Με τη συσκευή σας μπορείτε να ξεπαγώσετε κατεψυγμένα φαγητά.

Ξεπάγωμα φαγητών

1. Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σ' ένα ανοιχτό δοχείο πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Συστάσεις ρύθμισης για το ξεπάγωμα

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Κρέας ολόκληρο, με και χωρίς κόκκαλα, 800 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 15-25 ¹
Κρέας ολόκληρο, με και χωρίς κόκκαλα, 1.000 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 25-35 ¹
Κρέας ολόκληρο, με και χωρίς κόκκαλα, 1.500 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 20 ¹ 2. 25-35 ¹
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, 200 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 5 ² 2. 4-6 ²
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, 500 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 5-10 ²
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, 800 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 10 ² 2. 10-15 ²
Κιμάς, ανάμεικτος, 200 γρ. ³	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		90	15 ¹⁴
Κιμάς, ανάμεικτος, 500 γρ. ³	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 180 2. 90	1. 5 ¹⁵ 2. 10-15 ¹⁵

¹ Γυρίστε πολλές φορές το φαγητό.

² Κατά το γύρισμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους.

³ Καταψύχετε τα φαγητά λεπτά.

⁴ Απομακρύνετε το ήδη ξεπαγωμένο κρέας.

⁵ Κατά το γύρισμα χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.

⁶ Αφαιρέστε το υγρό από το ξεπάγωμα.

⁷ Γυρίστε το φαγητό κάθε 20 λεπτά.

⁸ Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.

⁹ Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά το φαγητό.

¹⁰ Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία.

¹¹ Ξεπαγώνετε μόνο γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί, ζελατίνη ή κρέμα.

¹² Χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους.

Τα ευαίσθητα μέρη, όπως π.χ. κνήμες και φτερούγες κοτόπουλου ή λιπαρά ακρινά μέρη ψητών μπορείτε να τα σκεπάσετε με μικρά κομμάτια αλουμινοχαρτού. Το αλουμινοχαρτό δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με τα τοιχώματα της συσκευής.

2. Ξεκινήστε τη λειτουργία.

Μετά την παρέλευση της μισής διάρκειας ξεπαγώματος μπορείτε να αφαιρέσετε το αλουμινοχαρτό.

3. **Σημείωση:** Όταν ξεπαγώνετε κρέας και πουλερικά δημιουργείται υγρό.

Αφαιρέστε το υγρό κατά το γύρισμα και σε καμία περίπτωση μην το ξαναχρησιμοποιήσετε ή το φέρετε σε επαφή με άλλα τρόφιμα.

4. Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα μία μέχρι δύο φορές.

Γυρίστε τα μεγάλα κομμάτια πολλές φορές.

5. Για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας, αφήστε τα ξεπαγωμένα φαγητά να ηρεμήσουν για περίπου 10 μέχρι 60 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Στα πουλερικά μπορείτε να αφαιρέσετε τα εντόσθια. Το κρέας μπορείτε να το επεξεργαστείτε περαιτέρω επίσης και με έναν μικρό κατεψυγμένο πυρήνα.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Κιμάς, ανάμεικτος, 800 γρ. ³	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 10 ¹⁵ 2. 15-20 ¹⁵
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών, 600 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 ⁶ 2. 10-15 ⁶
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών, 1.200 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 10 ⁶ 2. 20-25 ⁶
Πάπια, 2.000 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 20 ¹⁶ 2. 30-40 ¹⁶
Χήνα, 4.500 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 30 ⁷⁶ 2. 60-80 ⁷⁶
Φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού ή φέτες ψαριού, 400 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 ⁸ 2. 10-15 ⁸
Ψάρι, ολόκληρο, 300 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Ψάρι, ολόκληρο, 600 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, 300 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞☞☞	180	10-15 ⁹
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, 600 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 10 ⁹ 2. 9-15 ⁹
Φρούτα, π.χ. φραμπουάζ, 300 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞☞☞	180	7-10 ⁹⁸
Φρούτα, π.χ. φραμπουάζ, 500 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 8 ⁹⁸ 2. 5-10 ⁹⁸
Βούτυρο, λιώσιμο, 125 γρ. ¹⁰	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞☞☞	90	6-8
Βούτυρο, λιώσιμο, 250 γρ. ¹⁰	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Ψωμί, ολόκληρο, 500 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Ψωμί, ολόκληρο, 1.000 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Γλυκό, στεγνό, π.χ. κέικ, 500 γρ. ¹¹¹²	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞☞☞	90	10-15
Γλυκό, στεγνό, π.χ. κέικ, 750 γρ. ¹¹¹²	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Γλυκό, ζουμερό, π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μυζήθρας, 500 γρ. ¹¹	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Γλυκό, ζουμερό, π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μυζήθρας, 750 γρ. ¹¹	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

¹ Γυρίστε πολλές φορές το φαγητό.

² Κατά το γύρισμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους.

³ Καταψύχετε τα φαγητά λεπτά.

⁴ Απομακρύνετε το ήδη ξεπαγωμένο κρέας.

⁵ Κατά το γύρισμα χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.

⁶ Αφαιρέστε το υγρό από το ξεπάγωμα.

⁷ Γυρίστε το φαγητό κάθε 20 λεπτά.

⁸ Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.

⁹ Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά το φαγητό.

¹⁰ Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία.

¹¹ Ξεπαγώνετε μόνο γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί, ζελατίνη ή κρέμα.

¹² Χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους.

20.7 Ζέσταμα

Με τη συσκευή σας μπορείτε να ζεστάνετε φαγητά.

Ζέσταμα κατεψυγμένων φαγητών

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Τα ζεστά φαγητά εκλύουν θερμότητα. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ.

► Απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα κουζίνας.

1. Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία και τοποθετήστε τα σε ένα σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα.
2. Κατανείμειτε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό ύψος.

Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα απ' ό,τι τα χοντρά. Μη στοιβάζετε τα τρόφιμα το ένα πάνω από το άλλο.

3. Καλύψτε τα φαγητά με ένα κατάλληλο καπάκι, ένα πιάτο ή μια ειδική μεμβράνη μικροκυμάτων.
4. Τοποθετήστε το σκεύος επάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
5. Ξεκινήστε τη λειτουργία.
6. Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 2-3 φορές.
Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
7. Για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας, αφήστε τα ζεσταμένα φαγητά να ηρεμήσουν για 2-5 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Συστάσεις ρύθμισης για το ζέσταμα κατεψυγμένων φαγητών

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Σούπα, κατεψυγμένη, 400 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0	☰	600	8-15
Γιαχνί, κατεψυγμένο, 500 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0	☰	600	8-13
Γιαχνί, κατεψυγμένο, 1.000 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0	☰	600	20-25
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό με 2-3 συστατικά, κατεψυγμένο, 300-400 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0	☰	600	11-15
Φέτες κρέατος ή κομμάτια κρέατος σε σάλτσα, π.χ. γκούλας, κατεψυγμένο, 500 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0	☰	600	12-17 ¹
Φέτες κρέατος ή κομμάτια κρέατος σε σάλτσα, π.χ. γκούλας, κατεψυγμένο, 1.000 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0	☰	600	25-30 ¹
Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, κανελόνια, κατεψυγμένα, 450 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0	☰	600	10-15
Πρόσθετα, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια, κατεψυγμένα, 250 γρ. ²	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0	☰	600	2-5
Πρόσθετα, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια, κατεψυγμένα, 500 γρ. ²	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0	☰	600	8-10
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα, κατεψυγμένα, 300 γρ. ³	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0	☰	600	8-10
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα, κατεψυγμένα, 600 γρ. ³	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0	☰	600	14-17
Αλεσμένο σπανάκι, κατεψυγμένο, 500 γρ. ⁴	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0	☰	600	11-16 ⁵

¹ Κατά το ανακάτεμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους.

² Προσθέστε λίγο υγρό στο φαγητό.

³ Προσθέστε στο σκεύος νερό, μέχρι να καλυφθεί ο πάτος.

⁴ Μαγειρέψτε το φαγητό χωρίς προσθήκη νερού.

⁵ Ανακατεύετε το φαγητό ενδιάμεσα.

Ζέσταμα φαγητών

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

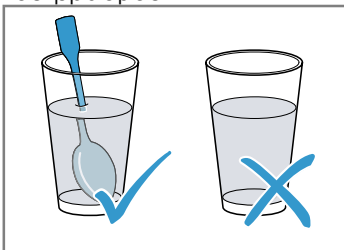
Τα ζεστά φαγητά εκλύουν θερμότητα. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ.

- ▶ Απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα κουζίνας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκληθεί επιβράδυνση του βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι η θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να εμφανιστούν οι τυπικές φυσαλίδες ατμού. Συνιστάται προσοχή ακόμη και σε περίπτωση ελάχιστης μόνο ανακίνησης του σκεύους. Το καυτό υγρό μπορεί ξαφνικά να βράσει και να πιτσιλίσει.

- ▶ Κατά το ζέσταμα τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο σκεύος. Έτσι εμποδίζεται η επιβράδυνση του βρασμού.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εάν ακουμπήσει μέταλλο πάνω στα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος δημιουργούνται σπινθήρες, που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή ή να καταστρέψουν το εσωτερικό τζάμι της πόρτας.

- ▶ 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.
1. Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία και τοποθετήστε τα σε ένα σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα.
 2. Κατανείμειτε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό ύψος.
Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα απ' ό,τι τα χοντρά. Μη στοιβάζετε τα τρόφιμα το ένα πάνω από το άλλο.
 3. Καλύψτε τα φαγητά με ένα κατάλληλο καπάκι, ένα πιάτο ή μια ειδική μεμβράνη μικροκυμάτων, όταν αυτό αναφέρεται στον πίνακα.
 4. Τοποθετήστε το σκεύος επάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
Όταν ενεργοποιήσετε πρόσθετα τη λειτουργία ατμού, τοποθετήστε τότε το σκεύος στο γυάλινο ταψί στο ύψος τοποθέτησης 3 και γεμίστε το δοχείο νερού.
 5. Ξεκινήστε τη λειτουργία.
 6. Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα πολλές φορές.
Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
 7. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.
 8. Για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας, αφήστε τα ζεσταμένα φαγητά να ηρεμήσουν για 2-5 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Συστάσεις ρύθμισης για το ζέσταμα

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκαλάκια για γάλα, 150 ml ¹	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞	360	-	0,5-1,5 ²³
Ροφήματα, 200 ml ⁴	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞	1.000	-	1-2 ⁵⁶
Ροφήματα, 500 ml ⁴	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞	1.000	-	4-5 ⁵⁶
Σούπα, 2 φλιτζάνια από 175 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞	600	-	3-4
Σούπα, 4 φλιτζάνια από 175 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☞	600	-	6-8
Ψάρι ή κομμάτια κρέατος σε σάλτσα, 500 γρ. ⁷	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0	☞	600	-	7-10

¹ Ζεσταίνετε τις βρεφικές τροφές χωρίς θηλή ή καπάκι.

² Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το φαγητό καλά.

³ Ελέγξτε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία.

⁴ Βάλτε ένα κουτάλι στο ποτήρι.

⁵ Μην υπερθερμαίνετε τα αλκοολούχα ποτά.

⁶ Ελέγξτε ενδιάμεσα το φαγητό.

⁷ Χωρίστε τις φέτες του κρέατος μεταξύ τους.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Μενού, κυρίως πιάτο, έτοιμο φαγητό με 2-3 συστατικά, 400 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		360	3	9-14
Γιαχνί, 400 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	3		600	-	6-8
Γιαχνί, 800 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		600	-	8-11
Λαχανικά, 150 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	3		360	3	3-5
Λαχανικά, 300 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	3		360	3	4-7

¹ Ζεσταίνετε τις βρεφικές τροφές χωρίς θηλή ή καπάκι.

² Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το φαγητό καλά.

³ Ελέγξτε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία.

⁴ Βάλτε ένα κουτάλι στο ποτήρι.

⁵ Μην υπερθερμαίνετε τα αλκοολούχα ποτά.

⁶ Ελέγξτε ενδιάμεσα το φαγητό.

⁷ Χωρίστε τις φέτες του κρέατος μεταξύ τους.

20.8 Γλυκά, μικρά παρασκευάσματα και ψωμί

Με τη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε γλυκά, μικρά παρασκευάσματα και ψωμί.

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.

Υποδείξεις παρασκευής για το ψήσιμο σε συνδυασμό με μικροκύματα

- Όταν ψήνετε σε συνδυασμό με μικροκύματα, μπορείτε να μειώσετε κατά πολύ τον χρόνο μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.
- Στη συνδυασμένη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συνηθισμένες φόρμες ψησίματος από μέταλλο.

Υποδείξεις παρασκευής για το ψήσιμο με υποστήριξη ατμού

- Ορισμένα φαγητά γίνονται πιο τραγανά με την υποστήριξη ατμού. Αποκτούν μια πιο γυαλιστερή επιφάνεια και στεγνώνουν λιγότερο.

- Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι το μαρκάρισμα MAX. Όταν εξαντληθεί το νερό, συνεχίζεται το μαγείρεμα του φαγητού με τον ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος χωρίς προσθήκη ατμού.

Υποδείξεις παρασκευής για κατεψυγμένα προϊόντα

- Αφαιρέστε το φαγητό εντελώς από τη συσκευασία.
- Απομακρύνετε τον πάγο από τα τρόφιμα. Μη χρησιμοποιείτε κανένα πάρα πολύ κατεψυγμένο προϊόν.
- Τα κατεψυγμένα προϊόντα είναι εν μέρει ανομοιόμορφα προψημένα. Το ανομοιόμορφο ρόδισμα παραμένει επίσης και μετά το ψήσιμο.

Υποδείξεις παρασκευής για ψωμί και ψωμάκια ΠΡΟΣΟΧΗ!

Όταν βρίσκεται νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος, δημιουργείται υδρατμός. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές.

- Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.
- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία ατμού πρόσθετα στον θερμό αέρα.
- Οι τιμές ρύθμισης για τις ζύμες ψωμιών ισχύουν τόσο για ζύμες πάνω στο ταψί όσο επίσης και για ζύμες σε μακρόστενες φόρμες.

Συστάσεις ρύθμισης για γλυκά σε φόρμες

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ, απλό	Φόρμα βαθιά στρογγυλή, φόρμα ρηχή στρογγυλή ή μακρόστενη φόρμα	1		160-170	-	60-80 ¹

¹ Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά μέσα στον φούρνο να κρυσώσει.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ, λεπτό, π.χ. κέικ, βασική συνταγή	Φόρμα βαθιά στρογγυλή, φόρμα ρηχή στρογγυλή ή μακρόστενη φόρμα	1		150-160	-	60-70 ¹
Καρυδόπιτα	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	1		170-180	90	30-35
Πάτος τούρτας από απλή ζύμη	Φόρμα πάτου τούρτας	1		160-170	-	35-45
Τούρτα παντεσπάνι, 3 αυγά	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Φρουτότουρτα ή μυζηθρότουρτα από ζύμη τάρτας	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50 ¹
Φρουτόπιτα, λεπτή, από απλή ζύμη	Φόρμα με σούστα ή βαθιά, στρογγυλή φόρμα	1		170-190	90	30-45
Αλμυρά κέικ, π.χ. κίς ή κρεμμυδόπιτα	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	2		160-180	90	50-70

¹ Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά μέσα στον φούρνο να κρυώσει.

Συστάσεις ρύθμισης για γλυκά στο ταψί

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	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 ¹	-	-	30-45
Τσουρέκι πλεξούδα με 500 γρ. αλεύρι	Γυάλινο ταψί	1		170-180 ¹	-	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

¹ Προθερμάνετε τη συσκευή.

Συστάσεις ρύθμισης για μικρά παρασκευάσματα και μπισκοτάκια

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μπισκοτάκια	Γυάλινο ταψί	2		150-170	20-35

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
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

Συστάσεις ρύθμισης για ψωμί και ψωμάκια

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί, 1 κιλό	Γυάλινο ταψί	1	☺+☼	1. 230 ¹ 2. 190-200 ¹	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 30-45
Ψωμί, 1,5 κιλά	Μακρόστενη φόρμα	0	☺+☼	1. 230 ¹ 2. 200-210 ¹	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 40-50
Ψωμάκια. π.χ. ψωμάκια από αλεύρι σίκαλης	Γυάλινο ταψί	1	☺+☼	200-210 ¹	-	3	25-35
Ψωμί για τοστ, 12 φέτες	Σχάρα	3	☼	-	3	-	3-6
Ψωμί για τοστ, 4 φέτες	Σχάρα	3	☼	-	3	-	3-6
Τοστ, γκρατινέ, 2-4 φέτες	Σχάρα + Γυάλινο ταψί	3+1	☼	-	3	-	8-10

¹ Προθερμάνετε τη συσκευή.

Συμβουλές για το ψήσιμο

Όταν κατά το ψήσιμο κάτι δεν πετυχαίνει, θα βρείτε εδώ συμβουλές.

Επιθυμία	Συμβουλή
Μεταξύ της φόρμας και της σχάρας δημιουργούνται σπινθήρες.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ελέγξτε, εάν η φόρμα είναι απ' έξω καθαρή. ■ Αλλάξτε τη θέση της φόρμας μέσα στον χώρο μαγειρέματος. ■ Συνεχίστε το ψήσιμο χωρίς μικροκύματα και αυξήστε τη διάρκεια ψησίματος.
Θέλετε να διαπιστώσετε, εάν το παρασκεύασμα έχει ψηθεί καλά.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Τρυπήστε το παρασκεύασμα στο ψηλότερο σημείο με μια οδοντογλυφίδα. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το παρασκεύασμα έτοιμο.

Επιθυμία

Το παρασκεύασμα συρρικνώνεται.

Συμβουλή

- Προσέξτε τα υλικά της συνταγής και τις υποδείξεις παρασκευής που δίνονται στη συνταγή.
- Χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό.
- Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος κατά 10 °C και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.

Το παρασκεύασμα φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες.

- Βουτυρώστε τη φόρμα με σουστά μόνο στον πάτο.
- Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το παρασκεύασμα προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.

Επιθυμία	Συμβουλή
Τα μικρά παρασκευάσματα κολλάνε μεταξύ τους κατά το ψήσιμο.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Αφήστε γύρω από κάθε παρασκεύασμα μια απόσταση από περίπου 2 cm. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.
Το παρασκεύασμα είναι συνολικά πολύ ανοιχτόχρωμο.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τα εξαρτήματα. ■ Αυξήστε τη θερμοκρασία ψησίματος. Ή: ■ Αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.
Το παρασκεύασμα στη στρογγυλή ή μακρόστενη φόρμα γίνεται πολύ σκούρο.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Τοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος στο κέντρο.
Το παρασκεύασμα είναι πολύ σκούρο.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.
Το παρασκεύασμα έχει ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος. ■ Κόψτε τη λαδόκολλα έτσι, ώστε να ταιριάζει. ■ Τοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος στο κέντρο. ■ Σχηματίζετε τα μικρά παρασκευάσματα με το ίδιο μέγεθος και πάχος.

Επιθυμία	Συμβουλή
Το παρασκεύασμα δεν έχει ψηθεί καλά εσωτερικά.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος. ■ Προσθέστε λιγότερο υγρό. <p>Σε περίπτωση γλυκού με ζουμερή επίστρωση:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Προψήστε τον πάτο. ■ Πασπαλίστε τον ψημένο πάτο με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά.
Το παρασκεύασμα δεν ξεκολλά με το αναποδογύρισμα.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Αφήστε το γλυκό μετά το ψήσιμο ακόμη 5 - 10 λεπτά να κρυώσει. ■ Χαλαρώστε την άκρη του γλυκού προσεκτικά με ένα μαχαίρι. ■ Αναποδογυρίστε το γλυκό εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα ψησίματος πολλές φορές με ένα βρεγμένο, κρύο πανί. ■ Στο επόμενο ψήσιμο βουτυρώστε τη φόρμα ψησίματος και πασπαλίστε την με τριμμένη φρυγανιά.

20.9 Σουφλέ και ογκρατέν

Με τη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε σουφλέ και ογκρατέν.

Υποδείξεις παρασκευής για σουφλέ και ογκρατέν

- Το μαγείρεμα ενός σουφλέ εξαρτάται από το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους και από το ύψος του σουφλέ. Χρησιμοποιείτε για σουφλέ και ογκρατέν μια φόρμα σουφλέ ύψους 4 μέχρι 5 cm. Σε ένα στενό, ψηλό σκεύος χρειάζονται τα φαγητά περισσότερο χρόνο και ψήνονται στην επάνω επιφάνεια πάρα πολύ.
- Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.
- Τηρήστε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.
- Αφήστε τα σουφλέ και τα ογκρατέν ακόμη για 5 λεπτά στον απενεργοποιημένο φούρνο να συνεχίσουν το μαγείρεμα.

Συστάσεις ρύθμισης για σουφλέ και ογκρατέν

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	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. παστίσιο, 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

20.10 Πουλερικά, κρέας και ψάρια

Με τη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε πουλερικά, κρέας και ψάρια.

Υποδείξεις παρασκευής για το μαγείρεμα σε σκεύος

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν τοποθετηθεί ένα ζεστό γυάλινο σκεύος πάνω σε μια υγρή ή κρύα επιφάνεια εναπόθεσης, μπορεί το γυαλί να σπάσει.

- ▶ Τοποθετείτε το ζεστό γυάλινο σκεύος πάνω σε μια στεγνή βάση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη, που είναι κατάλληλα για την εφαρμογή σας. Καταλληλότερα είναι τα σκεύη από γυαλί. Δοκιμάστε, εάν το σκεύος χωράει στον χώρο μαγειρέματος.
- Οι γυαλιστερές ψηλές φόρμες από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο δεν είναι κατάλληλες για τη χρήση με μικροκύματα. Στην κανονική χρήση οι γυαλιστερές ψηλές φόρμες αντανακλούν τη θερμότητα όπως ένας καθρέφτης και είναι έτσι μόνο σε ορισμένες περιπτώσεις κατάλληλες. Τα πουλερικά, το κρέας και τα ψάρια μαγειρεύονται πιο αργά και ροδοκοκκινίζουν λιγότερο. Για το συνηθισμένο μαγείρεμα χρησιμοποιήστε μια υψηλότερη θερμοκρασία και έναν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.
- Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή των σκευών σας.

Ανοιχτό σκεύος

- Για την παρασκευή πουλερικού, κρέατος και ψαριού χρησιμοποιήστε καλύτερα μια ψηλή φόρμα ψησίματος.
- Τοποθετήστε τη φόρμα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
- Όταν χρησιμοποιείτε την προσθήκη ατμού, χρησιμοποιήστε ένα ανοιχτό μαγειρικό σκεύος.
- Εάν δεν έχετε κανένα κατάλληλο σκεύος, χρησιμοποιήστε το γυάλινο ταψί.

Κλειστό σκεύος

- Προσέξτε, να ταιριάζει το καπάκι και να κλείνει καλά.
- Τοποθετήστε το σκεύος πάνω στη σχάρα.

Υποδείξεις παρασκευής για το μαγείρεμα σε συνδυασμό με μικροκύματα

- Όταν μαγειρεύετε σε συνδυασμό με μικροκύματα, μπορείτε να μειώσετε κατά πολύ τον χρόνο μαγειρέματος.
- Η διάρκεια μαγειρέματος προσανατολίζεται σε περίπτωση παρασκευής με μικροκύματα στο συνολικό βάρος. Όταν θέλετε να παρασκευάσετε μια άλλη από την αναφερόμενη ποσότητα, βοηθά ο βασικός κανόνας: Μια διπλάσια ποσότητα απαιτεί σχεδόν τη διπλάσια διάρκεια μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.
- Οι φόρμες ψησίματος από μέταλλο ή οι πήλινες γάστρες είναι κατάλληλες μόνο για το ψήσιμο χωρίς μικροκύματα.

Υποδείξεις παρασκευής για το μαγείρεμα με υποστήριξη ατμού

- Ορισμένα φαγητά γίνονται πιο τραγανά με την υποστήριξη ατμού. Αποκτούν μια πιο γυαλιστερή επιφάνεια και στεγνώνουν λιγότερο.
- Χρησιμοποιείτε ανοιχτά σκεύη.
- Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα και στον ατμό σκεύη
- Ενεργοποιήστε πρόσθετα την υποστήριξη ατμού, όπως αναφέρεται στον πίνακα ρυθμίσεων.
- Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι το μαρκάρισμα MAX. Όταν εξαντληθεί το νερό, συνεχίζεται το μαγείρεμα του φαγητού με τον ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος χωρίς προσθήκη ατμού.

Υποδείξεις παρασκευής για το μαγείρεμα σε ατμό στο δοχείο μαγειρέματος σε ατμό

- Σε αντίθεση με την υποστήριξη ατμού, με τη λειτουργία μαγειρέματος σε ατμό μαγειρεύεται το κρέας πιο ήπια, δεν αποκτά όμως μια κρούστα. Παραμένει ιδιαίτερα ζουμερό.
- Ως παραλλαγή γεύσης μπορείτε να σοτάρετε τα κομμάτια κρέατος πριν το μαγείρεμα σε ατμό, για να μικρύνετε τη διάρκεια μαγειρέματος. Τα μεγαλύτερα κομμάτια χρειάζονται μια μεγαλύτερη διάρκεια μαγειρέματος. Τα κομμάτια κρέατος δε χρειάζεται να τα γυρίζετε.

- Για το μαγείρεμα σε ατμό πουλερικών, κρέατος ή ψαριού βάλτε το φαγητό πάνω στο δοχείο μαγειρέματος σε ατμό στο γυάλινο ταψί και σπρώξτε το στο ύψος τοποθέτησης 3.
- Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι το μαρκάρισμα MAX. Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας το δοχείο νερού αδειάσει, διακόπτεται η λειτουργία. Αυτό θα σας υποδειχθεί στην οθόνη ενδείξεων.

Υποδείξεις παρασκευής για το ψήσιμο στο γκριλ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα όξινα τρόφιμα μπορούν να καταστρέψουν τη δικτυωτή σχάρα

- ▶ Μην βάζετε όξινα τρόφιμα, όπως π.χ. φρούτα ή ψητό για γκριλ καρυκευμένο με όξινη μαρινάδα απευθείας πάνω στη σχάρα.
- Αφήνετε την πόρτα της συσκευής κλειστή κατά τη διάρκεια του ψήσιματος στο γκριλ. Μη ψήνετε στο γκριλ με ανοιχτή την πόρτα της συσκευής.
- Τοποθετείτε το ψητό για γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα. Τοποθετήστε πρόσθετα το γυάλινο ταψί κάτω από τη σχάρα. Το λίπος που στάζει συλλέγεται.
- Χρησιμοποιείτε κατά το δυνατό όμοια κομμάτια κρέατος με ίδιο πάχος και βάρος. Αυτά ροδίζουν έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν.
- Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος για γκριλ με μια τοιμπίδα 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.

Σημείωση: Οι θερμαντικές ράβδοι του γκριλ ενεργοποιούνται και απενεργοποιούνται συνεχώς, αυτό είναι κάτι το κανονικό. Πόσο συχνά συμβαίνει αυτό, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα ψήσιματος. Κατά το ψήσιμο στο γκριλ μπορεί να δημιουργηθεί καπνός.

Σημείωση για άτομα αλλεργικά στο νικέλιο

Σε σπάνιες περιπτώσεις, μικρά ίχνη νικελίου μπορεί να περάσουν στα τρόφιμα.

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 ψάρια 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.
- Χρησιμοποιείτε κατά το δυνατό όμοια κομμάτια κρέατος με ίδιο πάχος και βάρος. Αυτά ροδίζουν έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν.

- Όσο μεγαλύτερο είναι 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.

Υποδείξεις παρασκευής για πουλερικά

- Όταν ψήνετε πάπια ή χήνα, τρυπήστε την πέτσα κάτω από τις φτερούγες. Έτσι μπορεί να τρέξει το λίπος.
- Στο στήθος πάπιας χαράξτε την πέτσα.
- Μη γυρίσετε το στήθος πάπιας.
- Όταν γυρνάτε πουλερικά, προσέξτε, να είναι πρώτα η μεριά του στήθους ή η μεριά της πέτσας κάτω.

Υποδείξεις παρασκευής για 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 σκεύος πρέπει ο πάτος του σκεύους μόλις να καλύπτεται.
- Χαράξτε μια πέτσα σταυρωτά.
- Όταν το ψητό είναι έτοιμο, αφήστε το να ηρεμήσει για ακόμη 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό χώρο μαγειρέματος. Έτσι κατανέμεται ο ζωμός του κρέατος καλύτερα. Τυλίξτε το ψητό σε αλουμινόχαρτο. Στον αναφερόμενο 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 τον 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 σκεύους και από τη χρήση ή όχι ενός καπακιού. Όταν παρασκευάζετε κρέας σε ψηλή φόρμα εμαγιέ ή σε σκούρα μεταλλική ψηλή φόρμα, είναι απαραίτητο λίγο περισσότερο υγρό απ' ό,τι στο γυάλινο σκεύος.
- Κατά τη διάρκεια του ψήσιματος εξατμίζεται το υγρό στο σκεύος. Σε περίπτωση που χρειάζεται προσθέστε προσεκτικά υγρό.
- Η απόσταση ανάμεσα στο κρέας και το καπάκι πρέπει να είναι το λιγότερο 3 cm. Το κρέας μπορεί να φουσκώσει.
- Για το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος σοτάρете το κρέας προηγουμένως κατά βούληση. Προσθέστε στη σάλτσα νερό, κρασί, ξίδι ή κάτι παρόμοιο. Ο πάτος του σκεύους θα πρέπει να καλύπτεται κατά 1-2 cm.

Υποδείξεις παρασκευής για ψάρι

- Δε χρειάζεται να γυρίζετε ένα ολόκληρο ψάρι.
- Όταν θέλετε να μαγειρέψετε ψάρι πάνω στη σχάρα, αλείψτε τη σχάρα προηγουμένως με λίγο λάδι, έτσι θα ξεκολλήσει αργότερα το ψάρι πιο εύκολα.
- Εάν το ψάρι είναι έτοιμο, το αναγνωρίζετε, όταν το ραχιαίο πτερύγιο μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα.

Συστάσεις ρύθμισης για πουλερικά

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Κοτόπουλο, ολόκληρο, βραστό, 1,3 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		-	-	600	-	25-35 ¹
Κοτόπουλο, ολόκληρο, ψητό, 1,3 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		190	-	360	3	40-45 ²³⁴
Κομμάτια κοτόπουλου, π.χ. κοτόπουλο στα τέσσερα, 800 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		190	-	180	-	20-35 ⁵⁶³
Στήθος πάπιας, 500 γρ.	Σχάρα + Γυάλινο ταψί	3+2		-	3	180	3	10-12 ⁶³
Στήθος χήνας, μπούτια χήνας, 700-900 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		-	2	180	-	30-40 ⁷³

¹ Γυρίστε το φαγητό μετά το 1/2 του συνολικού χρόνου.
² Τοποθετήστε το με τη μεριά του στήθους προς τα πάνω.
³ Μη γυρίσετε το φαγητό.
⁴ Αφήστε το να τραβήξει για 5 λεπτά.
⁵ Τρυπήστε την πέτσα.
⁶ Τοποθετήστε τα με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω.
⁷ Χρησιμοποιήστε ένα ψηλό και ανοιχτό σκεύος.

Συστάσεις ρύθμισης για κρέας

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Βοδινό καπαμάς, 1 κιλό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0		160-170	-	180	-	80-90
Ροσμπίφ, αγγλικό 1,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		180-190	-	180	-	30-40 ¹²
Βοδινές μπριζόλες, 2-3 cm χοντρές, 2-3 κομμάτια, από 200 γρ.	Σχάρα + Γυάλινο ταψί	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Χοιρινό κρέας χωρίς πέτσα, π.χ. σβέρκος, 750 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		170-180	-	360	3	25-35 ²
Χοιρινό με πέτσα, π.χ. σπάλα, 1 κιλό ³	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		170-80	-	180	3	60-80 ⁴²

¹ Γυρίστε το φαγητό μετά το 1/2 του συνολικού χρόνου.
² Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει για 10 λεπτά.
³ Χαράξτε την πέτσα.
⁴ Μη γυρίσετε το φαγητό.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Χοιρινό μπούτι, 500-600 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		180-190	-	180	-	35-40 ²
Μπριζόλες από χοιρινό σβέρο, 2-3 cm χοντρές, 2-3 κομμάτια, από 120 γρ.	Σχάρα + Γυάλινο ταψί	3+1		1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15
Λουκάνικα σχάρας, 4-6 κομμάτια, από 150 γρ.	Σχάρα + Γυάλινο ταψί	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Ψητός κιμάς, 750 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		190	-	360	3	15-20 ²







¹ Γυρίστε το φαγητό μετά το 1/2 του συνολικού χρόνου.

² Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει για 10 λεπτά.

³ Χαράξτε την πέτσα.

⁴ Μη γυρίσετε το φαγητό.

Συστάσεις ρύθμισης για ψάρι

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο, 400 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		-	-	-	3	15-17
Κομμάτια φιλέτου ψαριού, κατεψυγμένα, 400 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	3		-	-	-	3	18-20
Κομμάτια φιλέτου ψαριού, κατεψυγμένα, 800 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		-	-	-	3	23-25
Φιλέτο ψαριού, ογκράτεν, 500 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		-	3	600	-	10-15
Μπριζόλες 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 σε ατμό	3		-	-	-	3	18-22

Συμβουλές για το ψήσιμο στον φούρνο και το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

Σε περίπτωση που κατά το ψήσιμο και μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος κάτι δεν πετυχαίνει, θα βρείτε εδώ συμβουλές.

Επιθυμία	Συμβουλή
Το ψητό σας είναι πολύ σκούρο και η κρούστα έχει καεί σε μερικά σημεία.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ελέγξτε, εάν έχει επιλεγεί το σωστό ύψος τοποθέτησης. ■ Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία. ■ Μειώστε τη διάρκεια ψησίματος.
Το ψητό σας είναι πολύ στεγνό.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ελέγξτε, εάν έχει επιλεγεί το σωστό ύψος τοποθέτησης. ■ Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία. ■ Μειώστε τη διάρκεια ψησίματος.
Η κρούστα του ψητού σας είναι πολύ λεπτή.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Αυξήστε τη θερμοκρασία. Ή: ■ Μετά τη λήξη της διάρκειας ψησίματος, ενεργοποιήστε για λίγο το γκριλ.
Η σάλτσα του ψητού σας έχει καεί.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Επιλέξτε ένα μικρότερο σκεύος. ■ Κατά το ψήσιμο προσθέστε περισσότερο υγρό.
Η σάλτσα του ψητού σας είναι πολύ ανοιχτόχρωμη και πολύ νερούλη.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Για να εξατμίζεται περισσότερο υγρό, επιλέξτε ένα μεγαλύτερο σκεύος. ■ Κατά το ψήσιμο προσθέστε λιγότερο υγρό.
Κατά το μαγείρεμα κρέατος σε κλειστό σκεύος, καίγεται το κρέας.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ελέγξτε, εάν το σκεύος και το καπάκι ταιριάζουν μεταξύ τους και κλείνουν καλά. ■ Μειώστε τη θερμοκρασία. ■ Κατά το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος προσθέστε υγρό.

20.11 Λαχανικά και συνοδευτικά

Με τη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε λαχανικά και συνοδευτικά.

Υποδείξεις παρασκευής για τη λειτουργία μικροκυμάτων

- Χρησιμοποιήστε κλειστά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.
- Χρησιμοποιήστε ένα ψηλό δοχείο με καπάκι για το μαγείρεμα ρυζιού και προσθέστε νερό, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

Υποδείξεις παρασκευής για το μαγείρεμα σε ατμό

- Χρησιμοποιήστε για το μαγείρεμα σε ατμό το γυάλινο ταψί και το δοχείο μαγειρέματος σε 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 ωρίμανσης επηρεάζουν επίσης τον χρόνο μαγειρέματος. Γι' αυτό οι αναφερόμενες τιμές ρύθμισης είναι μόνο ενδεικτικές τιμές.
- Μοιράζετε τα τρόφιμα πάντοτε ομοιόμορφα στο σκεύος. Σε περίπτωση διαφορετικού ύψους στρώσης μαγειρεύονται τα τρόφιμα ανομοιόμορφα.
- Μη στρώνετε τα ευαίσθητα στη πίεση τρόφιμα πολύ ψηλά στο δοχείο μαγειρέματος σε ατμό.
- Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι το μαρκάρισμα MAX. Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας το δοχείο νερού αδειάσει, διακόπτεται η λειτουργία. Αυτό θα σας υποδειχθεί στην οθόνη ενδείξεων.

Υποδείξεις παρασκευής για 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.

Συστάσεις ρύθμισης για λαχανικά και συνοδευτικά

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Αγκινάρες, ολόκληρες, φρέσκες	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3	☁	-	-	3	35-40
Σπανάκι φύλλα, φρέσκο, 250 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3	☁	-	-	3	5-7
Κουνουπίδι, ολόκληρο, φρέσκο	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	2	☁	-	-	3	28-35
Μπρόκολο, ολόκληρο, φρέσκο, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	2	☁	-	-	3	20-23
Άνθη μπρόκολου, κατεψυγμένα, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3	☁	-	-	3	14-16
Λαχανικά, φρέσκα, 250 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0	☁	-	600	-	6-10 ¹
Λαχανικά, φρέσκα, 500 γρ.	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0	☁	-	600	-	10-15 ¹
Καλαμπόκι, φρέσκο, 2 κομμάτια	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3	☁	-	-	3	25-35
Διάφορα λαχανικά, κατεψυγμένα, 250 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3	☁	-	-	3	12-15
Καρότα, σε φέτες, μαγειρεμένα σε ατμό, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3	☁	-	-	3	18-20
Δακτυλίδια πράσου, φρέσκα, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3	☁	-	-	3	10-12
Φρέσκα φασολάκια, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3	☁	-	-	3	18-20

¹ Ανακατεύετε το φαγητό ενδιάμεσα.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Κοκκινογούλια, ολόκληρα, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3	☁	-	-	3	50-60
Σπαράγγια, πράσινα, 250 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3	☁	-	-	3	10-15
Κολοκυθάκια, σε φέτες, μαγειρεμένα σε ατμό, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3	☁	-	-	3	12-14
Πατάτες, κομμένες στα τέσσερα, 250 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3	☁	-	-	3	28-30
Πατάτες, κομμένες στα τέσσερα, 500 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3	☁	-	-	3	30-32
Πατάτες, κομμένες στα τέσσερα, 750 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3	☁	-	-	3	32-35
Τηγανητές πατάτες, κατεψυγμένες	Γυάλινο ταψί	2	☼	190-210	-	-	30-40
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας, κατεψυγμένες	Γυάλινο ταψί	2	☼	190-210	-	-	25-35
Κροκέτες, κατεψυγμένες	Γυάλινο ταψί	2	☼	190-210	-	-	25-35
Ρύζι, 125 γρ. + 300 ml νερό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0	☼	-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4-6 2. 12-15
Ρύζι, 250 γρ. + 500 ml νερό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0	☼	-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Κουσκούς, 1:2	Γυάλινο ταψί	3	☁	-	-	3	3-10

¹ Ανακατεύετε το φαγητό ενδιάμεσα.

20.12 Επιδόρπια

Με τη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε επιδόρπια.

Υποδείξεις παρασκευής για 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.

Συστάσεις ρύθμισης για επιδόρπια

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Φλαν καραμελέ	Γυάλινο ταψί + Φορμάκια σουφλέ	3	☰	-	3	40 – 50
Μπαλάκια ζύμης	Γυάλινο ταψί	3	☰	-	2	20 – 25
Ρυζόγαλο 1:2,5 ¹	Γυάλινο ταψί	3	☰	-	3	30 – 40
Φρούτα, κομπόστα, 500 g	Γυάλινο ταψί	3	☰	-	3	9 – 12
Πόπ-κορν για φούρνο μικροκυμάτων, 1 σακούλα από 100 g	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0	☼	600	-	3 – 5
Γλυκά φαγητά, π.χ. πουτίγκα (κρύα παρασκευή), 500 ml	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	0	☼	600	-	5 – 8 ²

¹ Προσθέστε γάλα με την αναφερόμενη αναλογία.

² Ανακατεύετε το φαγητό ενδιάμεσα.

20.13 Φαγητά δοκιμών

Αυτές οι επισκοπήσεις δημιουργήθηκαν για εργαστήρια δοκιμών, για τη διευκόλυνση του ελέγχου της συσκευής κατά το πρότυπο 60350-1:2013 ή IEC 60350-1:2011 και κατά το πρότυπο 60705:2012, IEC 60705:2010.

Ψήσιμο

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά το ψήσιμο φαγητών δοκιμών.

- Οι συστάσεις ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση των φαγητών στη μη προθερμασμένη συσκευή.
- Προσέξτε τις υποδείξεις για την προθέρμανση στις συστάσεις ρύθμισης. Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν χωρίς ταχεία θέρμανση.
- Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο πρώτα τη χαμηλότερη θερμοκρασία από τις αναφερόμενες θερμοκρασίες.
- Τοποθετήστε τις φόρμες ψήσιματος πάνω στη σχάρα.

Συστάσεις ρύθμισης για το ψήσιμο

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	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 ¹	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

¹ Προθερμάνετε τη συσκευή 5 λεπτά.

Παρασκευή με μικροκύματα

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά την παρασκευή φαγητών δοκιμών με μικροκύματα.

Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.

Συστάσεις ρύθμισης για το ξεπάγωμα με μικροκύματα

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Ξεπάγωμα κρέατος, 500 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	☼	1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

Συστάσεις ρύθμισης για το μαγείρεμα με μικροκύματα

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Κρέμα αυγού, 1.000 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Παντεσπάνι, 475 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		600	8-10
Κεφτές, 900 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0		600	20-25

Συστάσεις ρύθμισης για το συνδυασμένο μαγείρεμα με μικροκύματα

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα ψήσιματος στο γκριλ	Βαθμίδα μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Πατάτες ογκρά- τέν	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	+	-	1	360	25-32
Γλυκό, 700 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	1	+	190-200	-	180	20-27
Κοτόπουλο	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	0	+	190	-	360	30-45 ¹²³

¹ Τοποθετήστε το με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω.

² Χρησιμοποιείτε ένα ψηλό σκεύος χωρίς καπάκι.

³ Γυρίστε το φαγητό μετά το 1/2 του συνολικού χρόνου.

Μαγείρεμα σε ατμό

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά το μαγείρεμα σε ατμό φαγητών δοκιμών.

Τοποθετήστε το γυάλινο ταψί με το δοχείο μαγειρέματος σε ατμό στο ύψος τοποθέτησης 3.

Συστάσεις ρύθμισης για το μαγείρεμα σε ατμό

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Βαθμίδα ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Αρακάς, κατεψυγμένος, 1.000 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		3	-
Μπρόκολο, φρέσκο, 300 γρ.	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		3	10-12
Μπρόκολο, φρέσκο, ένα δοχείο	Γυάλινο ταψί + Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		3	16-18

Ψήσιμο στο γκριλ

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά το ψήσιμο στο γκριλ φαγητών δοκιμών.

- Τοποθετήστε το γυάλινο ταψί κάτω από τη σχάρα. Το υγρό που στάζει συλλέγεται και ο χώρος μαγειρέματος παραμένει καθαρότερος.
- Οι συστάσεις ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση των φαγητών στη μη προθερμασμένη συσκευή.

Συστάσεις ρύθμισης για το ψήσιμο στο γκριλ

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Τοστ, ροδοκοκκινισμένο	Σχάρα	3	~	3	4-5
Μπιφτέκια, 12 κομμάτια	Σχάρα + Γυάλινο ταψί	3+1	~	3	35-45 ¹

¹ Γυρίστε το φαγητό μετά το 1/2 του συνολικού χρόνου.

21 Οδηγίες συναρμολόγησης

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά τη συναρμολόγηση της συσκευής.



21.1 Ασφαλής συναρμολόγηση

Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις ασφαλείας, όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

- Μόνο με τη σωστή τοποθέτηση σύμφωνα με τις οδηγίες τοποθέτησης διασφαλίζεται η ασφάλεια κατά τη χρήση. Ο εγκαταστάτης είναι υπεύθυνος για την άψογη λειτουργία στη θέση τοποθέτησης.
- Ελέγξτε τη συσκευή μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην τη συνδέσετε.
- Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και τις κολλητικές μεμβράνες από τον χώρο μαγειρέματος και την πόρτα, πριν τη θέση σε λειτουργία.
- Προσέξτε τα φύλλα συναρμολόγησης για την εγκατάσταση των εξαρτημάτων.
- Τα εντοιχιζόμενα ντουλάπια πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμοκρασία μέχρι τους 90 °C, οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μέχρι τους 65 °C.
- Μην τοποθετήσετε τη συσκευή πίσω από μια διακοσμητική πόρτα ή πόρτα ντουλαπιού. Υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης.
- Πραγματοποιήστε τις εργασίες κοπής των ανοιγμάτων στο ντουλάπι πριν την τοποθέτηση της συσκευής. Αφαιρέστε τα απόβλητα (πριονίδια, γρέζια). Η λειτουργία των ηλεκτρικών εξαρτημάτων μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά.

- Μόνο αδειούχο προσωπικό επιτρέπεται να συνδέσει συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών λόγω λάθους σύνδεσης, δεν υφίσταται κανένα δικαίωμα εγγύησης.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Εξαρτήματα, τα οποία κατά τη διάρκεια της συναρμολόγησης είναι προσιτά, μπορεί να είναι κοφτερά και να οδηγήσουν σε τραυματισμούς.

- ▶ Φοράτε προστατευτικά γάντια.

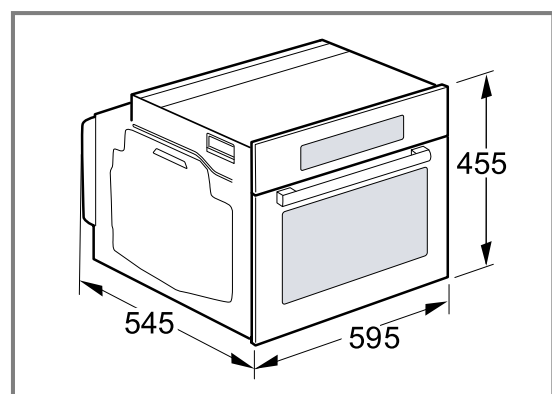
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η χρήση ενός επεκταμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο ρεύματος και μη εγκεκριμένων προσαρμογών, είναι επικίνδυνη.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα καλώδιο επέκτασης (μπαλαντέζα) ή πολύπριζο.

21.2 Διαστάσεις συσκευής

Εδώ θα βρείτε τις διαστάσεις της συσκευής



21.3 Εντοιχιζόμενα ντουλάπια

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την εντοιχιζόμενη τοποθέτηση. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται ως επιτραπέζια συσκευή ή για τη χρήση εντός ενός ντουλαπιού.

Εξασφαλίστε, ότι το εντοιχιζόμενο ντουλάπι δεν έχει πίσω από τη συσκευή κανένα πίσω τοίχωμα. Μεταξύ του τοιχώματος και του πάτου του ντουλαπιού ή του πίσω τοιχώματος του από επάνω ευρισκόμενου ντουλαπιού, πρέπει να τηρηθεί μια απόσταση από τουλάχιστον 35 mm.

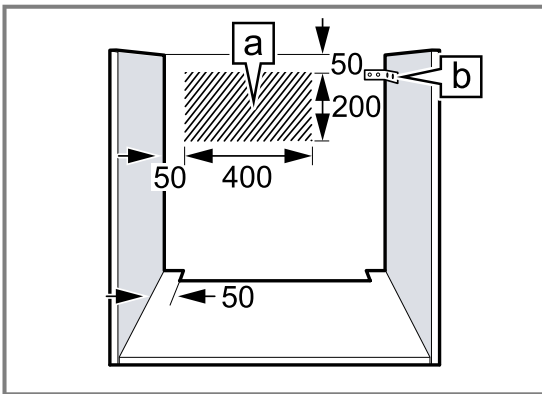
Εξασφαλίστε, ότι το εντοιχιζόμενο ντουλάπι έχει στην μπροστινή πλευρά ένα άνοιγμα αερισμού από 50 cm². Για το άνοιγμα αερισμού κοντύνετε τη λωρίδα κάλυψης της βάσης ή τοποθετήστε ένα πλέγμα αερισμού.

Εξασφαλίστε, ότι τα γύρω ντουλάπια χωρίς άνοιγμα αερισμού έχουν στην πίσω περιοχή των πλευρικών τοιχωμάτων ένα άνοιγμα αερισμού από 200 cm².

Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού και τα ανοίγματα αναρρόφησης.

Εξασφαλίστε, ότι το κουτί σύνδεσης βρίσκεται στην περιοχή της γραμμοσκιασμένης επιφάνειας [a] ή έξω από το πλαίσιο τοποθέτησης.

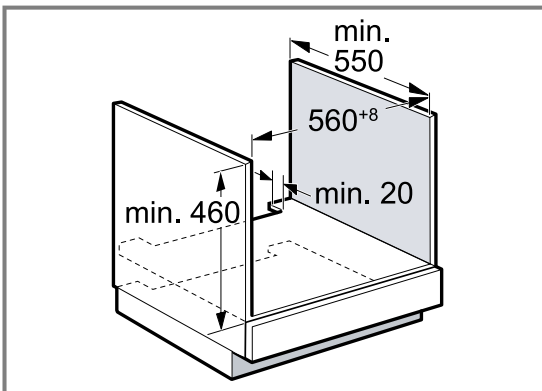
Στερεώστε τα μη στερεωμένα ντουλάπια με μια γωνία του εμπορίου [b] στον τοίχο.



21.4 Τοποθέτηση κάτω από έναν πάγκο εργασίας

Προσέξτε τις διαστάσεις τοποθέτησης και τις αποστάσεις ασφαλείας κατά την τοποθέτηση κάτω από έναν πάγκο εργασίας.

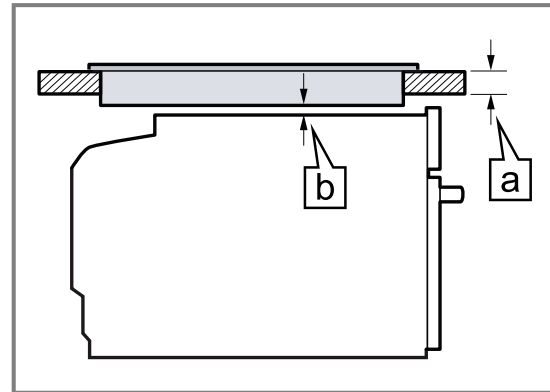
Για τον αερισμό της συσκευής, πρέπει ο ενδιάμεσος πάτος να έχει ένα άνοιγμα αερισμού.



Ο πάγκος εργασίας πρέπει να στερεωθεί στο εντοιχιζόμενο ντουλάπι.

21.5 Τοποθέτηση κάτω από μια βάση εστιών

Εάν η συσκευή τοποθετηθεί κάτω από μια βάση εστιών, πρέπει να τηρηθούν ελάχιστες διαστάσεις, ενδεχομένως συμπεριλαμβανομένης της υποκατασκευής.



Λόγω της απαραίτητης ελάχιστης απόστασης [b] προκύπτει το απαραίτητο ελάχιστο πάχος του πάγκου εργασίας [a].

Είδος βάσης εστιών	[a] από πάνω σε mm	[a] ισόπεδα με την επιφάνεια σε mm	[b] σε mm
Επαγωγική βάση εστιών	48	49	5
Επαγωγική βάση εστιών συνολικής επιφάνειας	58	59	5

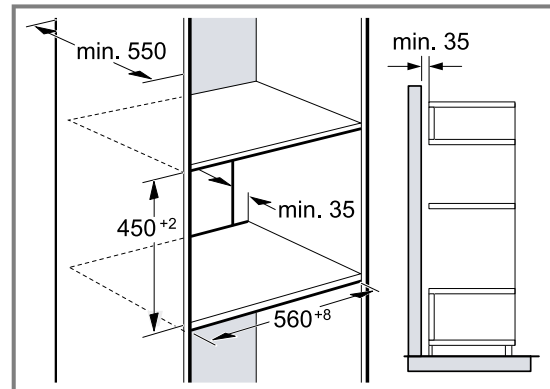
Προσέξτε τις οδηγίες συναρμολόγησης της βάσης εστιών.

Σημείωση: Ακατάλληλη για την τοποθέτηση κάτω από μια βάση εστιών αερίου ή κάτω από μια ηλεκτρική βάση εστιών.

21.6 Τοποθέτηση σε ένα ψηλό ντουλάπι

Προσέξτε τις διαστάσεις τοποθέτησης και τις αποστάσεις ασφαλείας στο ψηλό ντουλάπι.

Για τον αερισμό της συσκευής, πρέπει οι ενδιάμεσοι πάτοι να έχουν ένα άνοιγμα αερισμού.



Όταν το ψηλό ντουλάπι έχει πρόσθετα στα πίσω τοιχώματα των ξεχωριστών στοιχείων ένα επιπλέον πίσω τοίχωμα, πρέπει αυτό να αφαιρεθεί.

Τοποθετείτε τη συσκευή μόνο τόσο ψηλά, ώστε να μπορούν να απομακρύνονται τα εξαρτήματα χωρίς πρόβλημα.

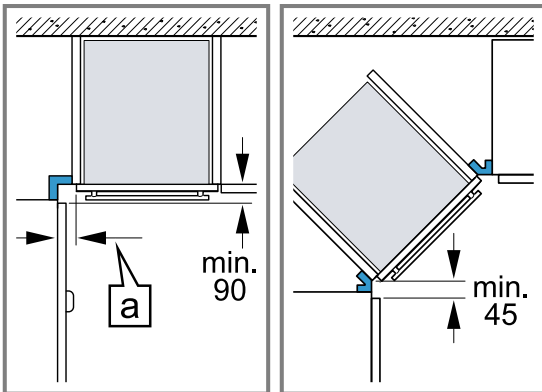
21.7 Συνδυασμός με ένα θερμαινόμενο συρτάρι

Τοποθετήστε πρώτα το θερμαινόμενο συρτάρι. Προσέξτε τις οδηγίες συναρμολόγησης του θερμαινόμενου συρταριού.

Σπρώξτε τη συσκευή επάνω στο θερμαινόμενο συρτάρι μέσα στο εντοιχιζόμενο ντουλάπι. Κατά το σπρώξιμο μέσα μην προκαλέσετε ζημιά στη λωρίδα κάλυψης του θερμαινόμενου συρταριού.

21.8 Τοποθέτηση σε γωνία

Προσέξτε τις διαστάσεις τοποθέτησης και τις αποστάσεις ασφαλείας κατά την τοποθέτηση σε γωνία.



Για να μπορεί να ανοίξει η πόρτα της συσκευής, κατά την τοποθέτηση σε γωνία λάβετε υπόψη τις ελάχιστες διαστάσεις. Η διάσταση a εξαρτάται από το πάχος της πρόσοψης του ντουλαπιού και τη λαβή.

21.9 Ηλεκτρική σύνδεση

Για την ασφαλή ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής, προσέξτε αυτές τις υποδείξεις.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος: Μαγνητισμός!

Η συσκευή περιέχει μόνιμους μαγνήτες. Αυτοί μπορεί να επηρεάσουν αρνητικά τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης.

- ▶ Οι φορείς ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης πρέπει να τηρούν μια ελάχιστη απόσταση 10 cm από τη συσκευή.
- Η συσκευή αντιστοιχεί στην κατηγορία προστασίας I και επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο με σύνδεση αγωγού προστασίας (γείωση).
- Η ασφάλιση πρέπει να ανταποκρίνεται στα στοιχεία ισχύος στην πινακίδα τύπου και να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις τοπικές προδιαγραφές.
- Σε όλες τις εργασίες συναρμολόγησης, η συσκευή πρέπει να βρίσκεται εκτός τάσης.
- Ένα χαλασμένο καλώδιο σύνδεσης πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή από ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή τυχόν κινδύνου.
- Η προστασία επαφής πρέπει να εξασφαλίζεται μέσω της αντίστοιχης τοποθέτησης.

Ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής

Σημείωση: Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο σε μια πρίζα σούκο που είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους κανονισμούς.

1. Συνδέστε το φισ IEC του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο στη συσκευή.
Ελέγξτε το φισ IEC για σταθερή προσαρμογή.
2. Τοποθετήστε το φισ της συσκευής σε μια πρίζα κοντά στη συσκευή.
Μετά την τοποθέτηση της συσκευής εξασφαλίστε, ότι το φισ του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο είναι ελεύθερα προσιτό. Όταν το φισ του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο δεν είναι ελεύθερα προσιτό, τοποθετήστε στη μόνιμη ηλεκτρική εγκατάσταση μια διάταξη διακοπής όλων των πόλων σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης.

Ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής χωρίς φισ σούκο

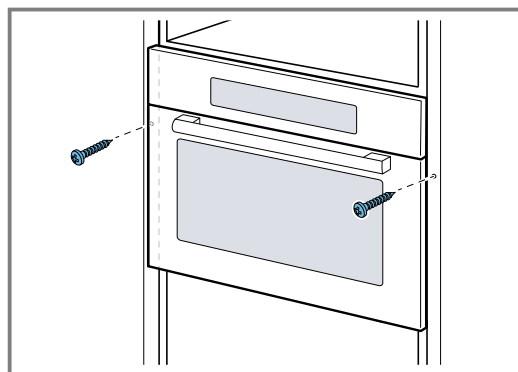
Σημείωση: Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο από έναν αδειούχο τεχνικό. Σε περίπτωση ζημιών λόγω λάθους σύνδεσης, δεν υφίσταται κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Στη μόνιμη ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να είναι τοποθετημένη μια διάταξη διακοπής σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης.

1. Εξακριβώστε τους αγωγούς των φάσεων και τον ουδέτερο αγωγό ("μηδέν") στο κουτί σύνδεσης.
Σε περίπτωση εσφαλμένης σύνδεσης, η συσκευή μπορεί να υποστεί ζημιά.
2. Συνδέστε τη συσκευή σύμφωνα με το σχέδιο σύνδεσης.
Για την τάση βλέπε στην πινακίδα τύπου.
3. Συνδέστε τους κλώνους του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο σύμφωνα με τα αντίστοιχα χρώματα:
 - πράσινο-κίτρινο: Αγωγός προστασίας (γείωση) ⊕
 - μπλε = Ουδέτερος αγωγός ("μηδέν")
 - καφέ = Φάση (εξωτερικός αγωγός)

21.10 Τοποθέτηση της συσκευής

1. Ευθυγραμμίστε τη συσκευή με το αλφάδι ακριβώς οριζόντια.
2. Σπρώξτε τη συσκευή εντελώς μέσα.
3. Ευθυγραμμίστε τη συσκευή οριζόντια και κατακόρυφα.
4. Βιδώστε τη συσκευή στο ντουλάπι.



5. Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και τις κολλητικές μεμβράνες από τον χώρο μαγειρέματος και την πόρτα.

Σημείωση: Μην κλείσετε τη σχισμή μεταξύ του πάγκου εργασίας και της συσκευής με πρόσθετα πηχάκια. Μην τοποθετήσετε πηχάκια θερμοπροστασίας στα πλευρικά τοιχώματα του ντουλαπιού εντοιχισμού.

21.11 Αφαίρεση της συσκευής

1. Θέστε τη συσκευή εκτός τάσης.
2. Λύστε τις βίδες στερέωσης.
3. Ανασηκώστε ελαφρά τη συσκευή και τραβήξτε την εντελώς έξω.



Register your product online
neff-home.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001686392
030227
fr, it, nl, el

