BOSCH

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

MyBosch

Microwave Oven

CMA485G.0 **CMA485G.1** **CMA585G.0.** **CMA585G.1.** **CMA485G.2.**

[de]	Gebrauchs- und Montageanleitung	Micro-ondes	2
[fr]	Manuel d'utilisation et notice d'installation	Micro-ondes	40
[it]	Manuale utente e istruzioni d'installazione	Micro-ondes	80
[nl]	Gebruikershandleiding en installatie-instructies	Micro-ondes	119

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1 **Sicherheit** 2
2 **Sachschäden vermeiden** 6
3 **Umweltschutz und Sparen** 7
4 **Kennenlernen** 8
5 **Zubehör** 11
6 **Vor dem ersten Gebrauch** 11
7 **Grundlegende Bedienung** 12
8 **Mikrowelle** 13
9 **Programmautomatik** 15
10 **Zeitfunktionen** 17
11 **Kindersicherung** 18
12 **Grundeinstellungen** 18
13 **Reinigen und Pflegen** 19
14 **Störungen beheben** 21
15 **Entsorgen** 22
16 **Kundendienst** 22
17 **So gelingt's** 23

18 **MONTAGEANLEITUNG** 35
18.2 **Sichere Montage** 36

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.
Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen wie beispielsweise: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

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

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

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

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
→ *"Zubehör", Seite 11*

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

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

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

Überhitzung des Geräts kann einen Brand verursachen. Wenn das Gerät hinter einer Dekor- oder Möbeltür eingebaut ist, kommt es im Betrieb bei geschlossener Dekor- oder Möbeltür zu einem Hitzestau.

- Gerät nur bei geöffneter Dekor- oder Möbeltür betreiben.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

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

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- Nie die heißen Teile berühren.
- Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

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

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- Schutzhandschuhe tragen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splittern.

→ *"Sachschäden vermeiden", Seite 6*

- Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

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

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

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Den Kundendienst rufen. → *Seite 22*

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
- Kleinteile von Kindern fernhalten.
- Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

1.5 Mikrowelle

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden.
- Nie Speisen oder Kleidung mit dem Gerät trocknen.
- Nie Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches mit dem Gerät erwärmen.
- Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

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

Speiseöl kann sich entzünden.
- Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

⚠ WARNUNG – Explosionsgefahr!

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

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.

Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig.

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

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

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

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.

- Immer die Angaben auf der Verpackung beachten.
- Die Speisen immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- Nie die heißen Teile berühren.
- Kinder fernhalten.

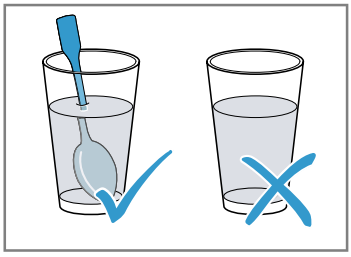
Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen.

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

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

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

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



⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

- Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

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

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

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

- Nie das Gehäuse entfernen.

⚠ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

- Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen.
- Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten.
  → *"Reinigen und Pflegen", Seite 19*

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

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

Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus.

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

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splittern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.

- Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.

- Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- Kondenswasser nach jedem Garen abwischen. Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- Keine Speisen im Garraum lagern.
- Nichts in die Gerätetür einklemmen.

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.

- Dichtung immer sauber halten.
- Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.

- Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.

- Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

2.2 Mikrowelle

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie die Mikrowelle verwenden.

ACHTUNG!

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

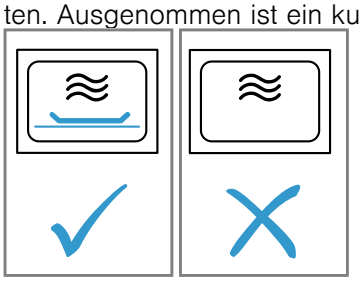
- Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

Aluminiumschalen im Gerät können Funken verursachen. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.

- Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden.

Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung.

- Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest.



Die mehrfache Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn direkt hintereinander mit einer zu hohen Mikrowellenleistung kann zur Beschädigung des Garraums führen.

- Zwischen den Zubereitungen das Gerät mehrere Minuten abkühlen lassen.
- Nie eine zu hohe Mikrowellenleistung einstellen.
- Maximal 600 Watt verwenden.
- Die Popcorn-Tüte immer auf einen Glasteller legen.

Die Mikrowelleneinspeisung wird durch das Entfernen der Abdeckung beschädigt.

- Nie die Abdeckung der Mikrowelleneinspeisung im Garraum entfernen.

Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden führen.

- Bei der Verwendung des Grills, dem Mikrowellen-Kombibetrieb oder der Heißluft nur Geschirr verwenden, das den hohen Temperaturen standhält.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

Hinweis: Um Energie zu sparen, wird die Displayanzeige im Standby nach 1 Minute abgedunkelt.

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.

- Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel zubereiten.

- Der Garraum ist nach dem ersten Garvorgang erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Garzeit für die nachfolgenden Speisen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

- Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Die Gerätetür im Betrieb selten öffnen.

- Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Zwei Tassen mit Flüssigkeit gleichzeitig erwärmen.

- Das Erwärmen mehrerer Speisen gleichzeitig benötigt weniger Energie als das Erwärmen mehrerer Speisen nacheinander.

Die Uhr im Standby ausblenden.

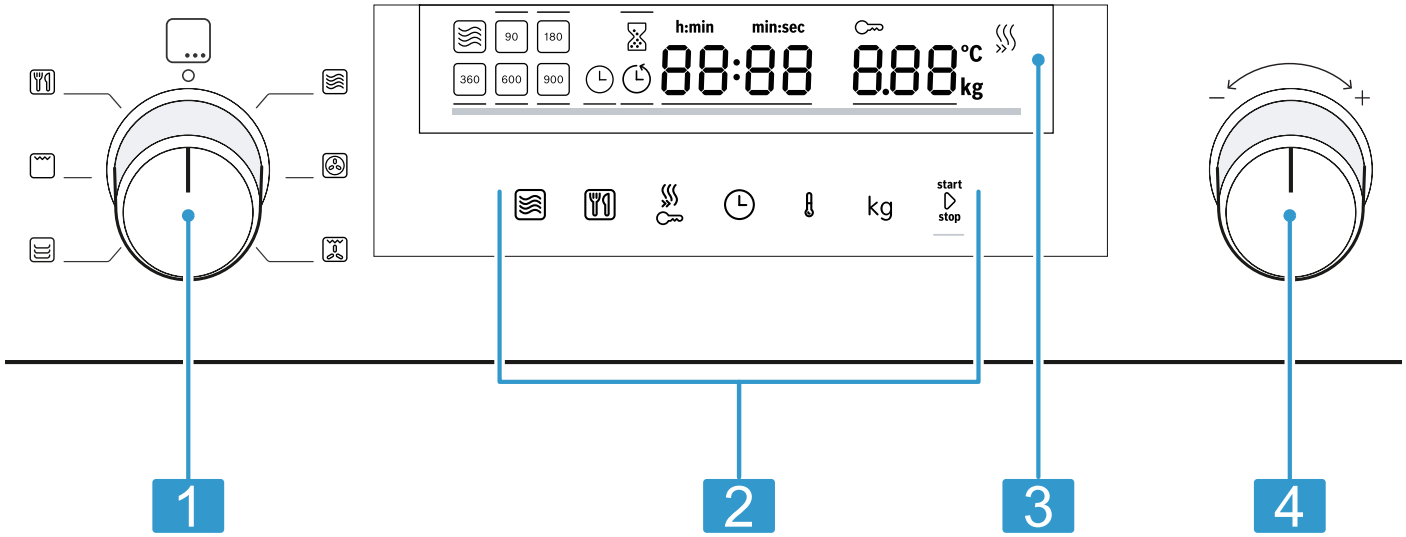
- Das Gerät spart Energie im Standby.

Hinweis: Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie online unter www.bosch-home.com auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

4 Kennenlernen

4.1 Bedienelemente

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.



Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.

1	Funktionswähler
2	Touch-Felder
3	Display
4	Drehwähler

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie Heizarten und weitere Funktionen ein.
Bei manchen Gerätevarianten ist der Funktionswähler versenkbar.

Wenn Sie den Funktionswähler von der Nullstellung auf eine Funktion drehen, dauert es wenige Sekunden, bis die jeweilige Funktion zur Verfügung steht.

Drehwähler

Mit dem Drehwähler ändern Sie die Einstellwerte, die im Display fokussiert sind.
Bei manchen Gerätevarianten ist der Drehwähler versenkbar.
Bei Auswahllisten, z. B. Programme, beginnt nach dem letzten Punkt wieder der erste Punkt.
Bei Werten, z. B. Gewicht, müssen Sie den Drehwähler wieder zurückdrehen, sobald der minimale oder maximale Wert erreicht ist.

Touch-Felder

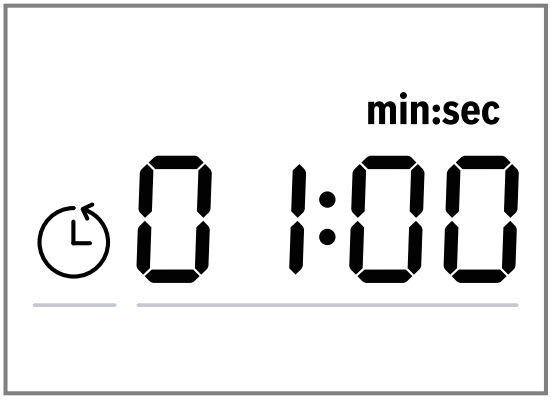
Touchfelder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion auszuwählen, auf das entsprechende Feld tippen.

Symbol	Name	Verwendung
	Mikrowelle	Leistungsstufen der Mikrowelle wählen oder die Mikrowellenfunktion zu einer Heizart zuschalten.
	Programmautomatik	Auswahl der Programmautomatik aufrufen.
	Schnellvorheizen / Kindersicherung	Kurzes Drücken: Schnellvorheizen aktivieren oder deaktivieren. Langes Drücken: Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren.
	Zeitfunktionen	Wecker, Dauer oder Uhrzeit einstellen.

Symbol	Name	Verwendung
🌡	Temperatur	Temperatur einstellen auswählen.
kg	Gewicht	Gewicht einstellen auswählen.
start▷stop	Start/Stopp	Kurzes Drücken: Betrieb starten oder stoppen. Langes Drücken: Betrieb beenden. Die Einstellungen werden zurückgesetzt.

Display

Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte oder Auswahlmöglichkeiten.



Aktiver Wert	Der direkt einstellbare Wert ist weiß hervorgehoben und mit einem roten Balken unterstrichen. Den aktiven Wert können Sie mit dem Drehwähler verändern.
Passiver Wert	Nicht eingeklammerte Werte können Sie nicht direkt ändern. Wenn Sie einen Wert ändern wollen, müssen Sie den Wert zunächst aktivieren.

Display-Elemente

Im Folgenden finden Sie die Bedeutung der verschiedenen Display-Elemente kurz erklärt.

Symbol	Name	Bedeutung
⌛	Wecker	Wenn das Symbol markiert ist, zeigt das Display die Weckerzeit an.
⏱	Dauer	Wenn das Symbol markiert ist, zeigt das Display die Dauer an.
🕒	Uhrzeit	Wenn das Symbol markiert ist, zeigt das Display die Uhrzeit an.
h:min	Stunden/Minuten	Die Zeit wird in Stunden und Minuten angezeigt.
min:sec	Minuten/Sekunden	Die Zeit wird Minuten und Sekunden angezeigt.
🔑	Kindersicherung	Wenn das Symbol markiert ist, ist die Kindersicherung aktiviert.
♨	Schnellaufheizen	Wenn das Symbol markiert ist, ist Schnellaufheizen aktiviert.
°C	Temperatur	Die Temperatur wird in °C angezeigt.
kg	Gewicht	Das Gewicht wird in Kilogramm angezeigt.

Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige zeigt den Fortschrift des Aufheizens an.

Nach dem Betriebsstart zeigt die rote Linie im unteren Bereich des Displays den Aufheizfortschritt der Garraumtemperatur an. Die Linie füllt sich entsprechend dem Aufheizfortschritt rot. Wenn die Linie durchgehend rot gefüllt ist, ist das Gerät aufgeheizt. Bei Grill ist die Aufheizlinie sofort rot gefüllt.
Bei Mikrowelle gibt es keine Temperaturanzeige.
Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

Nachtmodus

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

4.2 Heizarten

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

Symbol	Name	Temperatur / Stufen	Verwendung
	Mikrowelle	Mikrowellenleistungen: ▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ 900 W	Zum Auftauen, Garen und Erhitzen von Speisen und Flüssigkeiten.
	Heißluft	40 °C 100-230 °C	Hefeteig gehen lassen, Sahnetorten auftauen. Auf einer Ebene backen oder braten.
	Umluftgrillen	100-230 °C	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten.
	Vorwärmen	30-70 °C	Geschirr vorwärmen.
	Grill	Grillstufen: ▪ 1 = schwach ▪ 2 = mittel ▪ 3 = stark	Flaches Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast grillen. Speisen gratinieren.
	Programme	-	Für viele Gerichte gibt es vorprogrammierte Einstellungen.

4.3 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Garraumbeleuchtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Beleuchtung im Garraum ein. Wenn die Gerätetür länger als 15 Minuten geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.
Wenn der Betrieb startet, schaltet sich die Garraumbeleuchtung bei den meisten Betriebsarten ein. Wenn der Betrieb endet, schaltet sich die Garraumbeleuchtung aus.
Ob die Garraumbeleuchtung bei Betrieb einschaltet, legen Sie in den Grundeinstellungen fest. → *Seite 18*

Kühlgebläse

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

ACHTUNG!

Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.

▸ Lüftungsschlitze nicht abdecken.

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

Kondenswasser

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

4.4 Gerätetür

Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, stoppt der Betrieb. Wenn die Gerätetür geschlossen ist, können Sie den Betrieb mit start▷stop fortsetzen.

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.
Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör	Verwendung
Rost	■ Rost zum Backen und Braten im Backofenbetrieb. ■ Rost zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen oder Toast ■ Rost als Stellfläche, z. B. für Auflaufformen

5.1 Weiteres Zubehör

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

Glasbräter

Verwendung
- Schmorgerichte
- Aufläufe

Pizzablech

Verwendung
- Blechkuchen
- Plätzchen

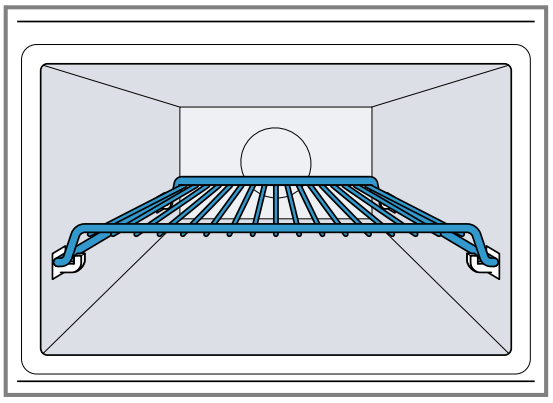
5.2 Zubehör einhängen

Das Zubehör kann in zwei Positionen eingehängt werden.

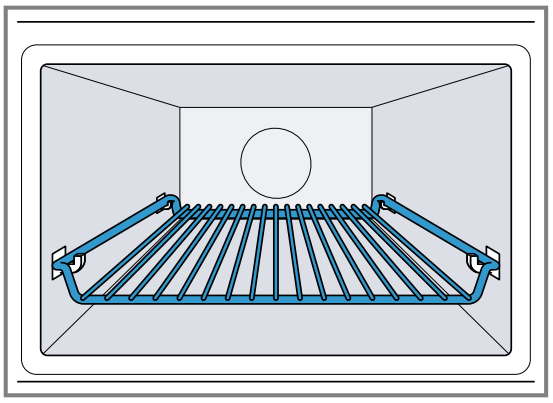
- Das Zubehör einhängen, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

⌒	Das Zubehör hoch einhängen.
⌣	Das Zubehör niedrig einhängen.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.



Das Bild zeigt die Einhängeposition ⌒.



Das Bild zeigt die Einhängeposition ⌣.

6 Vor dem ersten Gebrauch

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

6.1 Erste Inbetriebnahme vornehmen

Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall erscheint im Display die Aufforderung für die Einstellung der Uhrzeit. Es kann einige Sekunden dauern, bis die Aufforderung erscheint.

- Das Gerät an Strom anschließen.
- ✔ Der Wert 12:00 blinkt auf dem Display und ◷ leuchtet.

Uhrzeit einstellen

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

Hinweis: Um den Standby-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken, können Sie die Uhrzeit ausblenden.

6.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

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

1. Sicherstellen, dass sich im Garraum keine Verpackungsreste, Zubehör oder andere Gegenstände befinden.
2. Die Gerätetür schließen.
3. Mit dem Funktionswähler Heißluft einstellen.
4. Mit dem Drehwähler die Temperatur auf 180 °C einstellen.
5. start stop drücken.
   - ✔ Das Gerät startet den Betrieb.
6. Nach einer Stunde start stop drücken.
7. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
   - ✔ Das Gerät ist gereinigt.
   - ✔ Das Gerät ist ausgeschaltet.

6.3 Zubehör reinigen

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

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

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

7.2 Gerät ausschalten

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

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

7.3 Heizart und Temperatur einstellen

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.
   - ✔ Im Display erscheint ein Vorschlagswert.
2. Wenn nötig, die Einstellungen ändern. Dazu auf das entsprechende Feld drücken und mit dem Drehwähler den Wert ändern.
3. start stop drücken.
   - ✔ Das Gerät startet den Betrieb.
   - ✔ start stop leuchtet.
   - ✔ Bei einer Heizart mit Temperatur füllt sich die Temperaturanzeige.
4. Bei Bedarf im laufenden Betrieb die Temperatur mit dem Drehwähler ändern.
   Im laufenden Betrieb können Sie die Temperatur nicht auf 40 °C einstellen.

7.4 Betrieb unterbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit anhalten.

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

7.5 Betrieb abbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.

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

7.6 Schnellaufheizen

Um Zeit zu sparen, können Sie die Aufheizdauer bei bestimmten Heizarten ab einer Temperatur von 100 °C verkürzen.
Bei diesen Heizarten können Sie Schnellaufheizen nutzen:

- Heißluft, Ausnahme: Heißluft 40 °C
- Umluftgrillen

Schnellaufheizen einstellen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, das Zubehör und das Gargut erst nach dem Schnellaufheizen in den Garraum geben. Stellen Sie eine Dauer erst ein, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.

1. Eine geeignete Heizart und eine Temperatur ab 100 °C einstellen.
2. drücken.
   - ✔ Im Display leuchtet .
3. start stop drücken.
   - ✔ Das Schnellaufheizen startet.
   - ✔ start stop leuchtet.
   - ✔ Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, endet das Schnellaufheizen. Ein Signal ertönt und im Display erlischt . Ihr Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und Temperatur weiter.
   - ✔ Schnellaufheizen wird nach spätestens 15 Minuten automatisch deaktivert.

Schnellaufheizen abbrechen

- ▸ drücken.
- ✔ Im Display erlischt . Ihr Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und Temperatur weiter.

7.7 Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Wenn es länger in Betrieb war, schaltet das Gerät automatisch ab.
Die Dauer bis zur Abschaltung ist abhängig von der Einstellung:

- Heißluft 40 °C und Vorwärmen: 24 Stunden

- Heißluft 100-230 °C und Umluftgrillen: 5 Stunden
- Grill: 90 Minuten

Wenn das Gerät durch die Sicherheitsabschaltung ausgeschaltet wurde, wird im Display E2 angezeigt. Sie können diese Meldung bestätigen, indem Sie start▷stop drücken.

8 Mikrowelle

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

Beim reinen Mikrowellenbetrieb können Sie das Geschirr auf den Garraumboden oder auf den Rost stellen.

8.1 Mikrowellenleistungen

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

Mikrowellenleistung in Watt	Maximale Dauer	Verwendung
90 W	1:30 Stunden	Empfindliche Speisen auftauen.
180 W	1:30 Stunden	Speisen auftauen und weitergaren.
360 W	1:30 Stunden	Fleisch und Fisch garen oder empfindliche Speisen erwärmen.
600 W	1:30 Stunden	Speisen erhitzen und garen.
900 W	30 Minuten	Flüssigkeiten erhitzen. Die maximale Leistung ist nicht zum Erhitzen von Speisen vorgesehen.

Vorschlagswerte

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

8.2 Mikrowellengeeignetes Geschirr und Zubehör

Um Ihre Speisen gleichmäßig zu erwärmen und Ihr Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie geeignetes Geschirr und Zubehör.
Bevor Sie Geschirr für die Mikrowelle verwenden, beachten Sie die Herstellerangaben. Führen Sie im Zweifel einen Geschirrtest durch. Geschirr auf Mikrowelleneignung testen → *Seite 14*

Mikrowellengeeignet

Geschirr und Zubehör	Begründung
Geschirr aus hitzebeständigem und mikrowellengeeignetem Material: ■ Glas ■ Glaskeramik ■ Porzellan ■ Temperaturfester Kunststoff ■ Vollständig glasierte Keramik ohne Risse	Hitzebeständiges Material wird nicht durch Mikrowellen beschädigt.
Mitgeliefertes Zubehör: Rost	Der mitgelieferte Rost ist für das Gerät konstruiert und deshalb für die Mikrowelle geeignet.
Metallbesteck	Um Siedeverzug zu vermeiden, können Sie Metallbesteck verwenden, z. B. ein Löffel im Glas. **Hinweis:** Metall kann Funken bilden, die den Garraum und das innere Türglas beschädigen können. Metall muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

Nicht mikrowellengeeignet

Geschirr und Zubehör	Begründung
Metallgeschirr	Metall ist für Mikrowellen undurchlässig. Die Speisen werden nicht oder kaum erwärmt.
Geschirr mit Golddekor oder Silberdekor	Golddekore und Silberdekore können durch Mikrowellen beschädigt werden. Nur verwenden wenn der Hersteller garantiert, dass das Geschirr für Mikrowelle geeignet ist.

Mikrowellengeeignet im Mikrokombi-Betrieb
Im Mikrokombi-Betrieb kann eine Mikrowellenleistung bis 600 W Watt einer Heizart zugeschaltet werden. Deshalb können Metallformen im Mikrokombi-Betrieb verwendet werden.

Geschirr und Zubehör	Begründung
Mitgeliefertes Zubehör	Das mitgelieferte Zubehör bildet im Mikrokombi-Betrieb keine Funken, z. B. der Rost.
Backformen aus Metall	Kuchen bräunen auch von unten, da Backformen aus Metall die Wärme besser leiten. **Hinweis:** Metall kann Funken bilden, die den Garraum und das innere Türglas beschädigen können. Metall muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

8.3 Geschirr auf Mikrowelleneignung testen

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

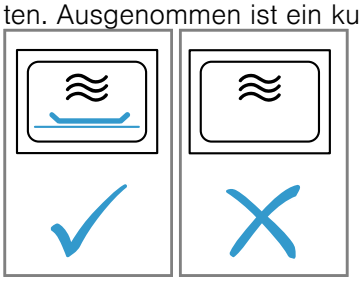
⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.
- Nie die heißen Teile berühren.
- Kinder fernhalten.

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

8.4 Mikrowelle einstellen

Für verschiedene Arten von Speisen und Zubereitungen stehen Ihnen unterschiedliche Leistungen und Einstellungen zur Verfügung.

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



1. Die Sicherheitshinweise → *Seite 4* und die Hinweise zur Vermeidung von Sachschäden → *Seite 6* beachten.
2. Die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr und Zubehör beachten. → *Seite 13*
3. Funktionswähler auf ▤ stellen.
4. Um die gewünschte Mikrowellenleistung einzustellen, auf ▤ drücken.
5. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
6. Den Betrieb mit start▷stop starten.
   Sie können die Dauer jederzeit während des Betriebs mit dem Drehwähler ändern.
   ✔ Die Dauer läuft ab und der Mikrowellenbetrieb startet.
   ✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, wird der Mikrowellenbetrieb beendet und es ertönt ein Signal.
7. Wenn das Gericht fertig ist, den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

8.5 Intervalle der Zeiteinstellungen

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

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

8.6 Mikrowellenleistung ändern

- ▤ drücken.
  Mehrfaches Drücken schaltet von der höchsten zur niedrigsten Mikrowellenleistung durch.
  Wird die Mikrowellenfunktion erst nach dem Start hinzugefügt, pausiert das Gerät. Starten Sie den Betrieb mit start▷stop .

8.7 Betrieb unterbrechen

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

8.8 Betrieb abbrechen

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

8.9 Mikrokombi

Um die Gardauer zu verkürzen, können Sie einige Heizarten in Kombination mit Mikrowelle verwenden.
Der Mikrokombi-Betrieb ist mit den folgenden Heizarten möglich:

- Heißluft
- Umluftgrill
- Grill

Ausnahmen:

- Mikrowellenleistung 900 W
- Heißluft 40 °C
- Geschirr vorwärmen

Mikrokombi einstellen

Schalten Sie zu einer Heizart die Mikrowelle zu.

1. Den Funktionswähler auf eine kombinierbare Heizart stellen.
✔ Ein Vorschlagswert für die Temperatur erscheint.
2. Die Temperatur mit dem Drehwähler einstellen.
3. Um die gewünschte Mikrowellenleistung einzustellen, drücken.
✔ Ein Vorschlagswert für die Dauer erscheint.
4. Die Dauer mit dem Drehwähler einstellen.
5. Den Betrieb mit start▷stop starten.
✔ Die Dauer läuft ab und der Mikrokombi-Betrieb startet.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, wird der Mikrokombi-Betrieb beendet und es ertönt ein Signal.

Mikrowellenleistung ändern

▸ drücken.
Mehrfaches Drücken schaltet von der höchsten zur niedrigsten Mikrowellenleistung durch.
Wird die Mikrowellenfunktion erst nach dem Start hinzugefügt, pausiert das Gerät. Starten Sie den Betrieb mit start▷stop .

Betrieb unterbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit anhalten.

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

Betrieb abbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.

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

8.10 Garraum erwärmen und trocknen

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

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Grobe Verschmutzungen im Garraum sofort entfernen.
3. Die Feuchtigkeit vom Garraumboden aufwischen.
4. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
5. drücken.
6. Mit dem Drehwähler die Temperatur auf 150 °C einstellen.
7. Zwei Mal drücken.
✔ ist im Display markiert.
8. Mit dem Drehwähler eine Dauer von 15 Minuten einstellen.
9. Mit start▷stop den Betrieb starten.
✔ Das Trocknen startet und endet nach 15 Minuten.
10. Die Gerätetür öffnen, damit der Wasserdampf entweicht.

8.11 Garraum von Hand trocknen

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

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

9 Programmautomatik

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

9.1 Hinweise zu den Einstellungen für Gerichte

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

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

9.2 Übersicht der Gerichte

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

Auftauen
Beim reinen Mikrowellenbetrieb können Sie das Geschirr auf den Garraumboden oder den Rost stellen.

Nr.	Speisen	Zubehör	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
P01	Hackfleisch	flaches, offenes Geschirr	0,2-1,0	Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
P02	Fleischstücke	flaches, offenes Geschirr	0,2-1,0	Flüssigkeit beim Wenden entfernen, in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
P03	Hähnchen, Hähnchenteile	flaches, offenes Geschirr	0,4-1,8	Flüssigkeit beim Wenden entfernen, in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
P04	Brot	flaches, offenes Geschirr	0,2-1,0	Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken. Trennen Sie die Scheiben wenn möglich.

Garprogramme
Beim reinen Mikrowellenbetrieb können Sie das Geschirr auf den Garraumboden oder den Rost stellen.

Nr.	Speisen	Zubehör	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
P05	Reis	geschlossenes Geschirr	0,05-0,2	Keinen Kochbeutel-Reis verwenden. Reis schäumt beim Garen stark. Stellen Sie das Rohgewicht (ohne Flüssigkeit) ein. Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum Reis geben.
P06	Kartoffeln	geschlossenes Geschirr	0,15-1,0	In gleich große Stücke schneiden. 1 EL Wasser pro 100 g zugeben.
P07	Gemüse	geschlossenes Geschirr	0,15-1,0	In gleich große Stücke schneiden. 1 EL Wasser pro 100 g zugeben.

Kombigarprogramme

Nr.	Speisen	Zubehör	Einhängehöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
P08	Auflauf, gefroren	offenes Geschirr	⎓	0,4-1,2	Der Auflauf sollte nicht höher als 3 cm sein.
P09	Hähnchen, ganz	offenes Geschirr	⎓	0,5-2,0	Brustseite nach unten.
P10	Roastbeef, medium	offenes Geschirr	⎓	0,5-1,5	
P11	Schweinenackenbraten	geschlossenes Geschirr	⎓	0,5-2,0	
P12	Lamm, medium	geschlossenes Geschirr	⎓	0,8-2,0	Lammfleisch aus der Schulter oder Lammkeule ohne Knochen
P13	Hackbraten	offenes Geschirr	⎓	0,5-1,5	Der Hackbraten sollte nicht höher als 7 cm sein.
P14	Fisch, ganz	offenes Geschirr	⎓	0,3-1,0	Ritzen Sie die Fischhaut vorher ein. Legen Sie den Fisch in “Schwimmposition” in das Geschirr.
P15	Reiseintopf aus frischen Zutaten	hohes, geschlossenes Geschirr	⎓	0,05-0,2	Geben Sie zu einem Teil Reis die dreifache Menge Wasser und die vierfache Menge Gemüse. Verwenden Sie nur frische Zutaten. Geben Sie nur das Reisgewicht ein.

9.3 Gericht einstellen

1. Funktionswähler auf stellen.
✔ Im Display erscheint die erste Gerichtenummer und ein Gewichtsvorschlag.
2. Mit dem Drehwähler das gewünschte Gericht einstellen.
3. kg drücken.
4. Mit dem Drehwähler das Gewicht einstellen.

Vor dem Start kann mit 🍽 und kg zwischen dem Gericht und dem Gewicht gewechselt werden.
- ✔ Das Gerät stellt automatisch die passende Dauer ein.

5. start▷stop drücken.
Nach dem Start können Gericht und Gewicht nicht mehr geändert werden. Das eingestellte Gewicht kann mit kg angezeigt werden.
- ✔ Das Gerät startet den Betrieb.
- ✔ start▷stop leuchtet.
- ✔ Die Dauer läuft sichtbar ab.
- ✔ Bei manchen Programmen ertönt ein kurzes Signal, wenn Sie das Gericht umrühren oder wenden müssen.

6. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
- Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen.
- Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

9.4 Betrieb unterbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit anhalten.

1. start▷stop drücken oder die Gerätetür öffnen.
- ✔ Der Betrieb wird angehalten.
- ✔ start▷stop blinkt.

2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und start▷stop drücken.
- ✔ Der Betrieb wird fortgesetzt.
- ✔ start▷stop leuchtet.

9.5 Betrieb abbrechen

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

10 Zeitfunktionen

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

10.1 Zeitfunktionen abfragen

Voraussetzung: Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole. Im Betrieb sind Wecker und Dauer verfügbar. Im Standby sind Wecker und Uhrzeit verfügbar.
- ▸ ◷ drücken, bis sich ◷, ⌛ oder ⏲ im Fokus befindet.
- ✔ Auf dem Display wird der jeweilige Wert angezeigt.

10.2 Uhrzeit ändern

Voraussetzung: Um die Uhrzeit zu ändern, muss das Gerät ausgeschaltet sein.

1. Zwei Mal ◷ drücken.
- ✔ Auf dem Display erscheint ◷ und die Uhrzeit.

2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.

3. ◷ drücken.
- ✔ Die Uhrzeit ist eingestellt.
- ✔ Wenn nicht ◷ gedrückt wird, wird nach wenigen Sekunden wird der eingestellte Wert übernommen.

Hinweis: Um den Standby-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken, können Sie die Uhrzeit ausblenden.

10.3 Dauer

Sie können eine Zeitspanne festlegen, nach der der Betrieb automatisch endet. Die Dauer kann auf maximal 23:59 Stunden eingestellt werden.

Dauer einstellen

1. Heizart und Temperatur einstellen.

2. ◷ drücken, bis sich ⏲ im Fokus befindet.

3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.

4. start▷stop drücken.
- ✔ Das Gerät startet den Betrieb.
- ✔ start▷stop leuchtet.
- ✔ Die Dauer läuft sichtbar ab.

Dauer beenden

Voraussetzung: Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. Auf dem Display wird 00:00 angezeigt.

1. ◷ drücken.
- ✔ Das Signal ist ausgeschaltet.

2. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
- ✔ Das Gerät ist ausgeschaltet.

Dauer ändern

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

Dauer löschen

1. Falls die Weckerfunktion eingestellt ist, ◷ drücken.

2. Mit dem Drehwähler die Dauer auf 00:00 stellen.
- ✔ Nach wenigen Sekunden wird die Dauer gelöscht. Das Gerät unterbricht den Betrieb nicht.

10.4 Wecker

Sie können eine Weckerzeit festlegen, nach deren Ablauf ein Signal ertönt. Sie können eine Weckerzeit von maximal 24 Stunden einstellen.
Die Funktion läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen. Das Weckersignal unterscheidet sich von anderen Signalen.

Wecker einstellen

1. ◷ drücken bis sich ⌛ im Fokus befindet.

2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Weckerzeit einstellen.
- ✔ Nach wenigen Sekunden zeigt das Gerät die eingestellte Weckerzeit an.
- ✔ Der Wecker startet.
- ✔ Auf dem Display leuchtet ⌛.
- ✔ Die Weckerzeit läuft sichtbar ab.

Wecker beenden

Voraussetzung: Ein Signal ertönt. Auf dem Display wird 00:00 angezeigt.

- Auf ein beliebiges Symbol drücken.
- ✔ Der Wecker ist ausgeschaltet.

Wecker ändern

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

Wecker löschen

- Mit dem Drehwähler die Weckerzeit auf 00:00 stellen.
- ✔ Der Wecker ist ausgeschaltet.

11 Kindersicherung

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

11.1 Kindersicherung aktivieren

Hinweis: Wenn die Kindersicherung aktiviert wird, während die Uhrzeit ausgeblendet ist, wird die Uhrzeit automatisch wieder eingeblendet. Die Uhrzeit und ⊶ werden angezeigt.

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

- Ca. 4 Sekunden auf ♨ drücken.
- ✔ Das Bedienfeld ist gesperrt.
- ✔ Im Display erscheint das Symbol ⊶.
- ✔ Wenn eine Weckerzeit eingestellt ist, läuft diese weiter. Solange die Kindersicherung aktiv ist, kann die Weckerzeit nicht geändert werden. Signaltöne, z. B. nach Ablauf der Weckerzeit, können durch Drücken einer beliebigen Taste beendet werden

11.2 Kindersicherung deaktivieren

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

12 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

12.1 Übersicht der Grundeinstellungen

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

Hinweis: Wenn die Kindersicherung aktiviert wird, wird die Uhrzeit automatisch eingeblendet.

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
c01	Signaldauer	1 = kurz = 10 Sekunden 2 = mittel = 30 Sekunden[1] 3 = lang = 2 Minuten	Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder des Weckers einstellen.
c02	Tastenton	0 = aus 1 = an[1]	Tastentöne einschalten oder ausschalten.
c03	Displayhelligkeit	1 = niedrig 2 = mittel[1] 3 = hoch	Displayhelligkeit einstellen.
c04	Zeitanzeige	0 = aus 1 = an[1]	Uhrzeit im Display anzeigen.
c05	Garraumbeleuchtung	0 = aus 1 = an[1]	Garraumbeleuchtung einschalten oder ausschalten.
c06	Werkseinstellung	0 = aus[1] 1 = an	Geänderte Einstellungen auf Werkseinstellungen zurücksetzen.
c08	Signallautstärke	1 = niedrig 2 = mittel[1] 3 = hoch	Signallautstärke einstellen.

[1] Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

12.2 Grundeinstellungen ändern

Voraussetzung: Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. ◷ einige Sekunden gedrückt halten.
- ✔ Das Display zeigt die erste Grundeinstellung an.
2. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung ändern.
3. ◷ drücken.
- ✔ Das Display zeigt die nächste Grundeinstellung an.

4. Mit ◷ alle gewünschten Grundeinstellungen auswählen und die Werte ändern.
5. Um die Änderungen zu speichern, ◷ einige Sekunden gedrückt halten.

Hinweis: Nach einem Stromausfall bleiben die geänderten Grundeinstellungen erhalten.

12.3 Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

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

13 Reinigen und Pflegen

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

13.1 Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel.

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

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

In neuen Schwammtüchern enthaltenes Salz kann Oberflächen beschädigen.
- Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

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

13.2 Gerät reinigen

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

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

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

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

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
   → *Seite 19*
2. Die Hinweise zur Reinigung der Gerätekomponenten oder Oberflächen beachten.
3. Wenn nichts anderes angegeben ist:
   – Die Gerätekomponenten mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
   – Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.3 Garraum reinigen

1. Die Hinweise zu den
   → *"Reinigungsmittel", Seite 19* beachten.
2. Heiße Spüllauge oder Essigwasser zur Reinigung verwenden.
3. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden. Backofenreiniger nur im kalten Garraum verwenden.
   Kein Backofenspray, andere aggressive Backofenreiniger oder Scheuermittel verwenden.
   Um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden, keine Scheuerkissen, raue Schwämme oder Topfreiniger verwenden.

   Tipp: Um unangenehme Gerüche zu beseitigen, eine Tasse Wasser mit ein paar Tropfen Zitronensaft für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellenleistung erhitzen. Um einen Siedeverzug zu vermeiden, immer einen Löffel in das Gefäß geben.
4. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Glasboden reinigen

1. Die Hinweise zu den
   → *"Reinigungsmittel", Seite 19* beachten.
2. Glasboden mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.
   Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden. Nicht scheuern.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.4 Gerätefront reinigen

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

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → *Seite 19*
2. Die Gerätefront mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
   Hinweis: Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
3. Bei Edelstahl-Gerätefronten die Edelstahl-Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen. Die Edelstahl-Pflegemittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.
4. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.5 Bedienfeld reinigen

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

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → *Seite 19*
2. Das Bedienfeld mit einem Mikrofasertuch oder einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.6 Zubehör reinigen

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → *Seite 19*
2. Eingebrannte Speisereste mit einem feuchten Spültuch und heißer Spüllauge aufweichen.
3. Das Zubehör mit heißer Spüllauge und einem Spültuch oder einer Spülbürste reinigen.
4. Den Rost mit Edelstahlreiniger oder im Geschirrspüler reinigen.
   Bei starker Verschmutzung eine Edelstahlspirale oder Backofenreiniger verwenden.
5. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.7 Tipps zur Gerätepflege

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

Maßnahme	Vorteil
Das Gerät immer sauberhalten und Schmutz sofort entfernen. Den Garraum nach jedem Gebrauch reinigen.	Verschmutzungen setzen sich nicht fest und brennen nicht ein.
Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen.	Korrosion vermeiden.
Bei sehr feuchten Kuchen das Pizzablech verwenden.	Garraum verschmutzt nicht so stark.
Beim Braten geeignetes Geschirr verwenden, z. B. einen Bräter.	Garraum verschmutzt nicht so stark.
Besonders geeignete Reinigungs- und Pflegemittel kaufen Sie beim Kundendienst. Beachten Sie hierzu die jeweiligen Herstellerangaben.	

13.8 Türscheiben reinigen

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

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → *Seite 19*
2. Die Türscheiben mit einem feuchten Spültuch und Glasreiniger reinigen.
   Hinweis: Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.9 Türdichtung reinigen

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

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten. → *Seite 19*
2. Die Türdichtung mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.10 Garraum von Hand trocknen

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

1. Schmutz im Garraum entfernen.
2. Den Garraum mit einem weichen Tuch trocknen.
3. Die Gerätetür geöffnet lassen, bis der Garraum vollständig getrocknet ist.

13.11 Reinigungsunterstützung

Die Reinigungsunterstützung ist eine schnelle Alternative zur Reinigung des Garraums zwischendurch. Die Reinigungsunterstützung weicht Verschmutzungen durch das Verdampfen von Spüllauge ein. Verschmutzungen lassen sich anschließend leichter entfernen.

ACHTUNG!
Eine unsachgemäße Reinigung kann das Gerät beschädigen.
- Nie Flüssigkeit in den Garraum gießen.

Reinigungsunterstützung einstellen

1. Ein paar Tropfen Spülmittel in eine Tasse mit Wasser geben.
2. Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Löffel in die Tasse stellen.
3. Die Tasse in die Mitte des Garraums stellen.
4. Mikrowellenleistung 600 W einstellen.
5. Dauer 5 Minuten einstellen.
6. Mikrowelle starten.
7. Nach Ablauf der Dauer, die Türe weitere 3 Minuten geschlossen lassen.
8. Den Garraum mit einem weichen Tuch auswischen.
9. Den Garraum mit geöffneter Tür trocknen lassen.

14 Störungen beheben

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

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
  → *"Kundendienst", Seite 22*

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

14.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▸ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Funktionsstörung **1.** Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. **2.** Sicherung nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten. ✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. **3.** Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → *"Kundendienst", Seite 22*
Gerät heizt nicht auf, im Display blinkt der Doppelpunkt.	Demomodus ist aktiviert. **1.** Trennen Sie das Gerät kurz vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und wieder einschalten. **2.** Deaktivieren Sie den Demomodus innerhalb von 5 Minuten, indem Sie die Grundeinstellung c7 auf den Wert 0 ändern.
Der Mikrowellenbetrieb wird abgebrochen.	Funktionsstörung **1.** Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. **2.** Sicherung nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten. ✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. **3.** Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → *"Kundendienst", Seite 22*
Speisen werden langsamer heiß als bisher.	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt. ▸ Eine höhere Mikrowellen-Leistung wählen.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben. ▸ Eine längere Dauer einstellen. Die doppelte Menge benötigt die doppelte Zeit.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Speisen werden langsamer heiß als bisher.	Die Speisen waren kälter als sonst. ▸ Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Mikrowelle funktioniert nicht.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen. ▸ Prüfen, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	start▷stop wurde nicht gedrückt. ▸ start▷stop drücken.
Auf dem Display blinkt 12:00 und das Symbol ◷ leuchtet.	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. → *"Uhrzeit einstellen", Seite 11*
Das Gerät ist nicht in Betrieb. Auf dem Display steht eine Dauer.	start▷stop wurde nicht gedrückt. ▸ start▷stop drücken.

14.2 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Meldung mit "D" oder "E" erscheint im Display, z. B. D0111 oder E0111.	Funktionsstörung **1.** Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. **2.** Sicherung nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten. ✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. **3.** Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → *"Kundendienst", Seite 22*
Meldung E2 erscheint im Display.	Die Automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. ▸ Eine beliebige Taste drücken.
Meldung E11 erscheint im Display.	Feuchtigkeit im Bedienfeld. ▸ Bedienfeld trocknen lassen.

15 Entsorgen

15.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
   Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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

16 Kundendienst

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

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

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

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

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

17 So gelingt's

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

17.1 So gehen Sie am besten vor

Tipp: Für eine Auswahl an Gerichten hat Ihr Gerät programmierte Einstellungen. Wenn Sie sich vom Gerät leiten lassen wollen, verwenden Sie Programmautomatik.

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen.
- Nie Eier in der Eierschale garen oder hartgekochte Eier in der Eierschale erwärmen.
- Nie Schalen- und Krustentiere garen.
- Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen.
- Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.

ACHTUNG!
Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.
- Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.

Hinweis: Hinweis für Nickelallergiker
In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.

1. Ein passendes Gericht aus den Übersichten wählen.
   Tipps
   - Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, beachten Sie diese grundlegenden Informationen:
     – → *"Sicherheit", Seite 2*
     –
     – → *"Kondenswasser", Seite 11*
   - Wenn Sie nicht genau das Gericht oder die Anwendung finden, die Sie zubereiten bzw. durchführen wollen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gericht.
2. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
3. Geeignetes Geschirr und Zubehör auswählen. Verwenden Sie das Geschirr und Zubehör, das in den Einstellempfehlungen angegeben ist.
4. Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlungen einstellen.
6. ⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
   Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
   - Gerätetür vorsichtig öffnen.
   - Kinder fernhalten.

   Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät ausschalten.

17.2 Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Einstellempfehlungen zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle.
Die Dauer ist von Geschirr und von der Temperatur, Beschaffenheit und Menge der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal einen höheren Wert ein. Wenn Sie andere Mengen verwenden, als in den Tabellen angegeben, halten Sie sich an die Faustregel: doppelte Menge - fast doppelte Dauer, halbe Menge - halbe Dauer.

Tipps zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Beachten Sie diese Tipps für gute Ergebnisse beim Auftauen, Erwärmen und Garen mit Mikrowelle.

Anliegen	Tipp
Sie wollen eine andere Menge zubereiten als in der Tabelle angegeben ist.	Die Garzeiten nach folgender Faustregel verlängern oder verkürzen: ■ Doppelte Menge = fast doppelte Zeit ■ Halbe Menge = halbe Zeit

Auftauen mit Mikrowelle

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Offenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Die Speisen zwischendurch 2 bis 3 Mal umrühren oder wenden. Beim Wenden die Auftauflüssigkeit entfernen.

- Empfindliche Teile wie Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Alufolie darf die Garraumwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.

Gericht	Zubehör / GeschirrZubehör / Geschirr	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen), 800 g	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen), 1,0 kg	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen), 1,5 kg	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein, 200 g [1]	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein, 500 g [1]	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein, 800 g [1]	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Hackfleisch, gemischt, 200 g [2]	Offenes Geschirr	90	10-15
Hackfleisch, gemischt, 500 g [2]	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Hackfleisch, gemischt, 800 g	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Geflügel oder Geflügelteile, 600 g	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Geflügel oder Geflügelteile, 1,2 kg	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Ente, 2,0 kg	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben, 400 g [1]	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Fisch im Ganzen, 300 g	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Fisch im Ganzen, 600 g	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Gemüse, z. B. Erbsen, 300 g	Offenes Geschirr	180	10-15
Gemüse, z. B. Erbsen, 600 g	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Obst, z. B. Himbeeren, 300 g [1]	Offenes Geschirr	180	7-10
Obst, z. B. Himbeeren, 500 g [1]	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Butter, antauen, 125 g	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Butter, antauen, 250 g	Offenes Geschirr	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Brot im Ganzen, 500 g	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Brot im Ganzen, 1,0 kg	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25

[1] Die aufgetauten Teile voneinander trennen.
[2] Das bereits aufgetaute Fleisch entfernen.
[3] Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelatine oder Creme auftauen.

Gericht	Zubehör / GeschirrZubehör / Geschirr	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen, 500 g [3]	Offenes Geschirr	90	15-25
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen, 750 g [3]	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen, 500 g [3]	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen, 750 g [3]	Offenes Geschirr	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

[1] Die aufgetauten Teile voneinander trennen.
[2] Das bereits aufgetaute Fleisch entfernen.
[3] Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelatine oder Creme auftauen.

Auftauen und Erwärmen tiefgefrorener Speisen

Hinweis:
Zubereitungshinweise

- Geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder eine Mikrowellen-Abdeckhaube verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Die Speisen flach auf dem Geschirr verteilen. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Die Speisen zwischendurch 2 bis 3 Mal umrühren oder wenden.
- Die Speisen nach dem Erwärmen 1-2°Minuten ruhen lassen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.

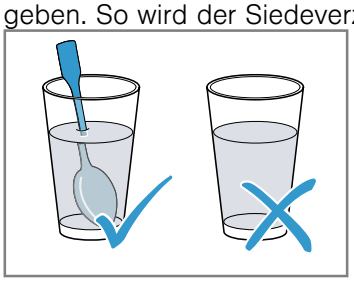
Gericht	Zubehör / Geschirr	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Menü, Tellergericht, Fertiggericht, 300-400 g	Geschlossenes Geschirr	600	10-15
Suppe, 400 g	Geschlossenes Geschirr	600	8-15
Eintopf, 500 g	Geschlossenes Geschirr	600	10-15
Eintopf, 1 kg	Geschlossenes Geschirr	600	20-25
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch, 500 g	Geschlossenes Geschirr	600	25-30
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch, 1 kg	Geschlossenes Geschirr	600	25-30
Fisch, z. B. Filetstücke, 400 g	Geschlossenes Geschirr	600	10-15
Fisch, z. B. Filetstücke, 800 g	Geschlossenes Geschirr	600	18-20
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln, gegart, 250 g [1]	Geschlossenes Geschirr	600	2-5
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln, gegart, 500 g [1]	Geschlossenes Geschirr	600	8-10
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren, vorgegart, 300 g [1]	Geschlossenes Geschirr	600	5-8
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren, vorgegart, 600 g [1]	Geschlossenes Geschirr	600	14-17
Rahmspinat, 500 g	Geschlossenes Geschirr	600	11-16

[1] Der Speise etwas Wasser zugeben.

Erwärmen mit Mikrowelle

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

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



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

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

Hinweis:
Zubereitungshinweise

- Geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder eine Mikrowellen-Abdeckhaube verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Die Speisen flach auf dem Geschirr verteilen. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Die Speisen zwischendurch 2 bis 3 Mal umrühren oder wenden.
- Die Speisen nach dem Erwärmen 1-2°Minuten ruhen lassen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.
- Babykost:
  - Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Rost stellen.
  - Nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren.
  - Unbedingt die Temperatur der Babykost prüfen.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Menü, Tellergericht, Fertiggericht, ca. 400 g	Offenes Geschirr	600	5-10
Getränke, 200 ml	Glas Löffel ins Glas geben	900	1-2
Getränke, 500 ml	Glas Löffel ins Glas geben	900	2-4
Babykost, z. B. Milchfläschchen, 150 ml [1]	Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Garraumboden stellen	360	1-2
Suppe, 2 Tassen, je. 175 g	Offenes Geschirr	900	4-5
Suppe, 4 Tassen, je. 175 g	Offenes Geschirr	900	5-6
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch, 500 g	Geschlossenes Geschirr	600	10-15
Eintopf, 400 g	Geschlossenes Geschirr	600	5-10
Eintopf, 800 g	Geschlossenes Geschirr	600	10-15
Gemüse, 150 g [2]	Offenes Geschirr	600	2-3
Gemüse, 300 g [2]	Offenes Geschirr	600	3-5

[1] Nach dem Erwärmen gut schütteln oder umrühren. Die Temperatur kontrollieren.
[2] Der Speise etwas Wasser zugeben.

Garen mit Mikrowelle

Hinweis:
Zubereitungshinweise

- Geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder eine Mikrowellen-Abdeckhaube verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Die Speisen flach auf dem Geschirr verteilen. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Die Speisen nach dem Erwärmen 1-2°Minuten ruhen lassen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Sparsam mit Salz und Gewürzen umgehen.
- Das Gemüse und die Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden. Je 100 g 1-2 EL Wasser zugeben. Zwischendurch umrühren.

- Zu dem Reis die doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien, 1,3 kg	Geschlossenes Geschirr	600	30-35
Fischfilet, frisch, 400 g	Geschlossenes Geschirr	600	10-15
Gemüse, frisch, 250 g	Geschlossenes Geschirr	600	5-10
Gemüse, frisch, 500 g	Geschlossenes Geschirr	600	10-15
Kartoffeln, 250 g	Geschlossenes Geschirr	600	8-10
Kartoffeln, 500 g	Geschlossenes Geschirr	600	10-15
Reis, 125 g + 250 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Reis, 250 g + 500 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant), 500 ml [1]	Geschlossenes Geschirr	600	5-8

[1] Zwischendurch mit dem Schneebesen 2-3 Mal umrühren.

Pudding aus Puddingpulver

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

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

1. Ein Päckchen Puddingpulver nach der Packungsangabe mit Zucker und etwas Milch in einer mikrowellengeeigneten hohen Schüssel verrühren, sodass keine Klümpchen vorhanden sind.
2. Die restliche Milch zugeben und nochmals umrühren.
3. Die Schüssel in den Garraum stellen und die Gerätetür schließen.
4. Das Gerät entsprechend den Einstellempfehlungen einstellen.
5. Nach 3 Minuten zum ersten Mal umrühren. Dann jeweils nach einer Minute umrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
   Die Dauer ist abhängig von der Temperatur der Milch und dem verwendeten Gefäß.

Popcorn für die Mikrowelle

Hinweis:
Zubereitungshinweise

- Flaches, hitzebeständiges Glasgeschirr verwenden. Kein Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden.
- Das Glasgeschirr immer auf den Rost stellen.
- Je nach Menge die Dauer anpassen.
- Damit das Popcorn nicht anbrennt, die Popcorn-Tüte nach 1 Minute und 30 Sekunden kurz entnehmen und schütteln. Vorsicht heiß!

Gericht	Zubehör / Geschirr	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Popcorn für die Mikrowelle, 100 g	Rost Glasschale	600	3-5

Tipps für das nächste Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Beachten Sie diese Tipps für gute Ergebnisse beim Auftauen, Erwärmen und Garen mit Mikrowelle.

Anliegen	Tipp
Ihre Speise ist zu trocken.	▪ Die Dauer verkürzen oder eine niedrigere Mikrowellenleistung wählen. ▪ Die Speise abdecken und mehr Flüssigkeit hinzugeben.
Ihre Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, erwärmt oder gar.	Die Dauer verlängern. Größere Mengen und hohe Speisen brauchen länger.

Anliegen	Tipp
Ihre Speise ist nach Ablauf der Zeit innen noch nicht fertig, außen aber schon überhitzt.	■ Zwischendurch umrühren. ■ Die Mikrowellenleistung reduzieren und die Dauer verlängern.
Ihr Fleisch oder Geflügel ist nach dem Auftauen innen noch nicht aufgetaut, außen aber schon angegart.	■ Die Mikrowellenleistung reduzieren. ■ Großes Auftaugut mehrmals wenden.

17.3 Kuchen und Gebäck

Einstellempfehlungen für Kuchen und Gebäck. Temperatur und Backdauer sind von Beschaffenheit und Menge des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.

Tipps zum Backen

Für ein gutes Backergebnis haben wir hier Tipps für Sie zusammengestellt.

Anliegen	Tipp
Ihr Kuchen soll gleichmäßig aufgehen.	■ Nur den Boden der Springform einfetten. ■ Den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer aus der Backform lösen.
Kleines Gebäck soll beim Backen nicht aneinanderkleben.	Um jedes Gebäckstück einen Mindestabstand von 2 cm lassen. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke aufgehen und rundherum bräunen können.
Feststellen, ob der Kuchen fertig gebacken ist.	Mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen stechen. Wenn kein Teig am Holz klebenbleibt, ist der Kuchen fertig.
Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	An ähnlichem Gebäck in den Backtabellen orientieren.
Backformen aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden.	■ Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein. ■ In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun. ■ Mit Mikrowelle verkürzt sich eventuell die Dauer gegenüber der Tabellenangabe.

Kuchen in Formen

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.
- Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Backformen aus Metall sind nur zum Backen ohne Mikrowellen geeignet.
- Dunkle Backformen aus Metall sind am besten geeignet.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach [1]	Kranz- oder Kastenform	⎺		170-180	90	40-50
Rührkuchen, fein, z. B. Sandkuchen [1]	Kranz- oder Kastenform	⎺		150-170	-	70-90
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	⎺		160-180	-	30-40
Obstkuchen, fein, aus Rührteig	Spring- oder Napfform	⎺		170-190	90	30-45
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø 26 cm	⎺		170-180	-	30-40
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden [1]	Springform Ø 26 cm	⎺		170-180	180	35-45

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

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Pizza	Rundes Pizzablech			220-230	-	15-25
Pikante Kuchen, z. B. Quiche	Springform Ø 26 cm			200-220	-	50-70
Nusskuchen	Springform Ø 26 cm			170-180	90	30-35
Hefeteig mit saftigem Belag	Rundes Pizzablech			170-190	-	55-65
Hefezopf mit 500 g Mehl	Rundes Pizzablech			170-190	-	35-45

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

Kleingebäck

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.
- Dunkle Backformen aus Metall sind am besten geeignet.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Plätzchen	Rundes Pizzablech			150-170	20-35
Makronen	Rundes Pizzablech			110-130	35-45
Baiser	Rundes Pizzablech			100	80-100
Muffins	Muffinblech auf Rost			160-180	35-40
Blätterteiggebäck	Rundes Pizzablech			190-200	35-45

Brot und Brötchen

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.
- Dunkle Backformen aus Metall sind am besten geeignet.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brot, 1,5 kg	Kastenform			1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Brötchen, z. B. Weizenmehlbrötchen	Rundes Pizzablech			210-230	25-35

Tipps für das nächste Backen

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

Anliegen	Tipp
Ihr Kuchen fällt zusammen.	■ Die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept beachten. ■ Weniger Flüssigkeit verwenden. Oder: ■ Die Backtemperatur um 10 °C verringern und die Backzeit verlängern.
Ihr Kuchen ist zu trocken.	Die Backtemperatur um 10 °C erhöhen und die Backzeit verkürzen.
Ihr Kuchen ist insgesamt zu hell.	■ Die Einschubhöhe und das Zubehör prüfen. ■ Die Backtemperatur um 10 °C erhöhen. Oder: ■ Die Backzeit verlängern.
Ihr Kuchen ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Den Kuchen eine Ebene höher einschieben.
Ihr Kuchen ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	■ Den Kuchen eine Ebene tiefer einschieben. ■ Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern
Ihr Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	■ Die Backtemperatur reduzieren. ■ Das Backpapier passend zuschneiden. ■ Die Backform mittig platzieren. ■ Kleine Gebäckstücke in gleichen Größen und Dicken formen.
Ihr Kuchen ist außen fertig, aber innen noch nicht durchgebacken.	■ Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern. ■ Weniger Flüssigkeit hinzugeben. Bei Kuchen mit saftigem Belag: ■ Den Boden vorbacken. ■ Den gebackenen Boden mit Mandeln oder Paniermehl bestreuen. ■ Den Belag auf den Boden legen.

Anliegen	Tipp
Ihr Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	■ Den Kuchen nach dem Backen 5 - 10 Minuten abkühlen lassen. ■ Den Kuchenrand vorsichtig mit einem Messer lockern. ■ Den Kuchen erneut stürzen und die Backform mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch bedecken. ■ Bei nächsten Backen die Backform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.
Zwischen Form und Rost entstehen Funken.	■ Prüfen, ob die Form außen sauber ist. ■ Die Position der Form im Garraum verändern. ■ Ohne Mikrowelle weiter backen und die Backdauer verlängern.

17.4 Braten und Grillen

Einstellempfehlungen zum Braten und Grillen Temperatur und Bratdauer sind von Beschaffenheit und Menge der Speisen abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein.

Braten in Geschirr

Wenn Sie Gerichte im Geschirr zubereiten, können Sie sie einfacher aus dem Garraum nehmen und direkt im Geschirr servieren. Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

Allgemeines zum Braten in Geschirr

- Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Bratformen aus Metall sind nur zum Braten ohne Mikrowellen geeignet.
- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Vorher prüfen, ob das Geschirr in den Garraum passt.
- Am besten eignet sich Geschirr aus Glas.
  Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.
- Das Geschirr kann sehr heiß werden. Benutzen Sie Topflappen zum Herausnehmen.
- Die Herstellerangaben zum Bratgeschirr beachten.

Offenes Geschirr

Eine hohe Bratform verwenden.

Geschlossenes Geschirr

- Einen passenden, gut schließenden Deckel verwenden.
- Bei Fleisch sollten zwischen Bratgut und Deckel mindestens 3 cm Abstand sein. Das Fleisch kann aufgehen.

- Fleisch, Geflügel oder Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

⚠ **WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**
Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
- ▸ Den Deckel so anheben, dass der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.
- ▸ Kinder fernhalten.

Hinweise
- Mageres Fleisch oder Schmorbraten
  - Ca. 1/2 cm hoch Flüssigkeit ins Geschirr geben, z. B. Wasser, Wein, Essig oder Ähnliches.
    Die Flüssigkeitsmenge ist abhängig von der Fleischart, vom Geschirrmaterial und davon, ob Sie einen Deckel verwenden.
    In emaillierten oder dunklen Metallbrätern ist mehr Flüssigkeit notwendig als in Glasgeschirr. Für Schmorbraten etwas mehr Flüssigkeit zugeben.
  - Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit. Bei Bedarf vorsichtig Flüssigkeit nachgießen.
  - Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit wenden.
- Fisch
  - Zum Dünsten von Fisch 1-3 Esslöffel Flüssigkeit ins Geschirr geben, z. B. Zitronensaft oder Essig.

Grillen

Grillen Sie Speisen, die knusprig werden sollen.
- Immer bei geschlossener Gerätetür grillen.
- Nicht vorheizen.
- Grillstücke mit ähnlichem Gewicht und ähnlicher Dicke verwenden.
  So bräunen die Grillstücke gleichmäßig und bleiben saftig.
- Die Grillstücke direkt auf den Rost legen.
- Die Grillstücke mit einer Grillzange wenden.
  Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.
- Grillgut erst nach dem Grillen salzen.
  Salz entzieht dem Fleisch Wasser.

Hinweis: Dunkles Fleisch, z. B. vom Rind, bräunt schneller als helles Fleisch, z. B. vom Kalb oder Schwein. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fisch sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.
Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Die Häufigkeit richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Tipps zum Braten und Schmoren

Beachten Sie diese Tipps für gute Ergebnisse beim Braten und Schmoren.

Anliegen	Tipp
Mageres Fleisch soll nicht austrocknen.	■ Das Fleisch nach Belieben mit Fett bestreichen oder mit Speckstreifen belegen.
Sie wollen ein Bratenstücke mit Schwarte zubereiten.	■ Die Schwarte kreuzweise einschneiden. ■ Das Bratenstück zuerst mit der Schwarte nach unten braten.
Der Garraum soll möglichst sauber bleiben.	■ Das Gargut in einem geschlossenen Bräter bei höherer Temperatur zubereiten.
Fleisch soll heiß und saftig bleiben, z. B. Roast Beef.	■ Wenn der Braten fertig ist, diesen 10 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen lassen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. In der angegebenen Gardauer ist die Ruhezeit nicht enthalten. ■ Das Gargut nach der Zubereitung in Alufolie einwickeln.

Rindfleisch

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Wenden Sie das Roastbeef und die Rindersteaks nach der Hälfte der Zeit. Lassen Sie die Gerichte zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg	Rost Geschlossenes Geschirr			180-200	180	120-145
Rostbeef, medium, ca. 1 kg	Rost Offenes Geschirr			210-230	180	30-40
Rindersteak, medium, 2-3 Stück, 2-3 cm dick, je 200 g	Rost Glasschale			3	-	20-30

Schweinefleisch

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Wenden Sie den Braten ohne Schwarte nach der Hälfte der Zeit. Lassen Sie den Braten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.
- Legen Sie den Braten mit Schwarte nach oben in das Geschirr. Schneiden Sie die Schwarte ein. Wenden Sie den Braten nicht. Lassen Sie den Braten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.
- Wenden Sie die Nackensteaks nach 2/3 der Zeit.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Braten ohne Schwarte, z. B. Nacken, ca. 750 g	Rost Geschlossenes Geschirr			220-230	180	40-50
Braten mit Schwarte, z. B. Schulter, ca. 1 kg	Rost Offenes Geschirr			190-210	-	130-150
Nackensteak, 2-3 Stück, 2-3 cm dick	Rost Glasschale			3	-	25-35

Sonstige Fleischgerichte

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Lassen Sie den Hackbraten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.
- Wenden Sie die Würstchen nach 2/3 der Zeit.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Hackbraten, ca. 750 g	Rost Offenes Geschirr			180-200	600	15-20
Würstchen zum Grillen, 4 bis 6 Stück, je ca. 150 g	Rost Glasschale			3	-	25-35

Geflügel

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Legen Sie ganze Hähnchen mit der Brustseite nach unten. Wenden Sie es nach der Hälfte der Zeit.
- Legen Sie Hähnchenteile und Entenbrust mit der Hautseite nach oben. Wenden Sie die Gerichte nicht.
- Wenden Sie Gänsekeulen nach der Hälfte der Zeit. Stechen Sie die Haut ein.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Hähnchen, ganz, ca. 1,2 kg	Rost Geschlossenes Geschirr			220-230	360	35-45
Hähnchenteile, ca. 800 g	Rost Offenes Geschirr			210-230	360	20-30
Entenbrust, ca. 500 g	Rost Glasschale			3	90	20-30
Gänsebrust, Gänsekeulen, 700-900 g	Rost Offenes Geschirr			210-230	90	30-40

Fisch

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Legen Sie zum Grillen den ganzen Fisch, z. B. Lachs oder Forelle, mittig auf den Rost.
- Fetten Sie den Rost vorher mit Öl ein.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Min.
Fischkotelett, 2-3 Stück, je 150 g	Rost Glasschale			3	20-25
Fisch ganz, 2-3 Stück, je 300 g	Rost Glasschale			3	20-30

Tipps für das nächste Braten

Wenn beim Braten mal etwas nicht auf Anhieb gelingt, finden Sie hier Tipps.

Anliegen	Tipp
Ihr Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	▪ Eine niedrigere Temperatur wählen. ▪ Die Bratdauer verkürzen.
Ihr Braten ist zu trocken.	▪ Eine niedrigere Temperatur wählen. ▪ Die Bratdauer verkürzen.
Die Kruste Ihres Bratens ist zu dünn.	▪ Die Temperatur erhöhen. Oder: ▪ Nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz einschalten.
Ihre Bratensoße ist angebrannt.	▪ Ein kleineres Geschirr wählen. ▪ Beim Braten mehr Flüssigkeit hinzugeben.
Ihre Bratensoße ist zu hell und zu wässrig.	▪ Damit mehr Flüssigkeit verdampft, ein größeres Geschirr wählen. ▪ Beim Braten weniger Flüssigkeit hinzugeben.
Wenn Sie Fleisch schmoren, brennt das Fleisch an.	▪ Prüfen, ob das Bratgeschirr und der Deckel zusammenpassen und gut schließen. ▪ Die Temperatur reduzieren. ▪ Beim Schmoren Flüssigkeit hinzugeben.
Ihr Braten ist nicht durch.	▪ Den Braten aufschneiden. ▪ Die Soße im Bratgeschirr zubereiten. ▪ Die Bratenscheiben in die Soße legen. ▪ Die Bratenscheiben mit der Mikrowelle fertiggaren.

17.5 Aufläufe, Gratins und Toasts

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Verwenden Sie für Aufläufe und Kartoffelgratins eine 4 bis 5 cm hohe mikrowellen- und hitzebeständige Auflaufform.
- Lassen Sie Aufläufe und Gratins noch 5 Minuten im abgeschalteten Backofen nachgaren.
- Toasten Sie die Toastscheiben vor.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Auflauf, süß, ca. 1,5 kg	Offenes Geschirr			140-160	360	25-30
Auflauf, pikant aus gegarten Zutaten, ca. 1 kg	Offenes Geschirr			150-170	600	20-25
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, ca. 1,1 kg	Offenes Geschirr			210-220	600	20-25
Toast überbacken, 4 Stück	Rost			3	-	8-10

17.6 Tiefgekühlte Fertigprodukte

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.
- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Pommes Frites, Kroketten und Rösti nicht übereinander legen und nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Pizza mit dünnem Boden	Rost			220-230	-	10-15
Pizza-Baguette	Rost			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Pommes Frites	Rundes Pizzablech			220-230	90	10-15
Kroketten	Rundes Pizzablech			210-220	-	10-15
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Rundes Pizzablech			200-220	90	15-20
Strudel	Rundes Pizzablech			220-230	-	20-30
Aufläufe, z. B. Lasagne, ca. 450 g	Geschlossenes Geschirr			220-230	600	10-15

17.7 Prüfgerichte

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

Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Fleisch, 500 g	Offenes Geschirr	Garraumboden	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Garen mit Mikrowelle

Einstellempfehlungen zum Garen von Prüfgerichten mit Mikrowelle.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Eiercreme, 1 kg	Offenes Geschirr	Garraumboden	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Biskuittorte, 475 g	Offenes Geschirr	Garraumboden	600	8-10
Hackbraten, 900 g	Offenes Geschirr	Garraumboden	18-23	18-23

Garen in Kombination mit Mikrowelle

Hinweis:
Zubereitungshinweise
- Verwenden Sie für das Hähnchen ein hohes Geschirr.

- Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten. Wenden Sie es nach der Hälfte der Zeit.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Kartoffelgratin	Rost Offenes Geschirr			210-220	600	20-25
Kuchen	Rost Offenes Geschirr			190-200	180	20-27
Hähnchen	Rost Offenes Geschirr			190	360	30-45

Backen

Hinweis: Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Wasserbiskuit	Rost Springform Ø 26 cm			170-180	30-40
Gedeckter Apfelkuchen	Rost Springform Ø 20 cm			170-190	80-100
Spritzgebäck	Glasschale			160-170	30-35
Small Cakes	Glasschale			160-170	25-30

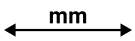
Grillen

Hinweis: Wenden Sie die Beefburger nach der Hälfte der Zeit.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost			3	4-5
Beefburger, 9 Stück	Rost Glasschale			3	35-45

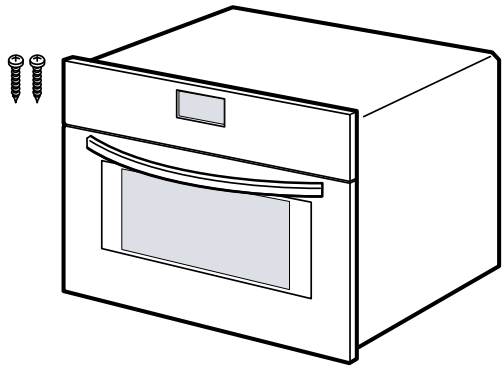
18 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



18.1 Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.



⚠ 18.2 Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.

- Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.
- Den Türgriff nicht zum Transport oder Einbau nutzen.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

- ▸ Schutzhandschuhe tragen.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

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

- ▸ Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▸ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung verfügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.

ACHTUNG!

Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

- ▸ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

18.3 Elektrischer Anschluss

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

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.

Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

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

- ▸ Den Netzstecker des Geräts in eine Steckdose in der Nähe des Geräts stecken.
  Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein. Falls der freie Zugang zum Netzstecker nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine allpolige Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut werden.

Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

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

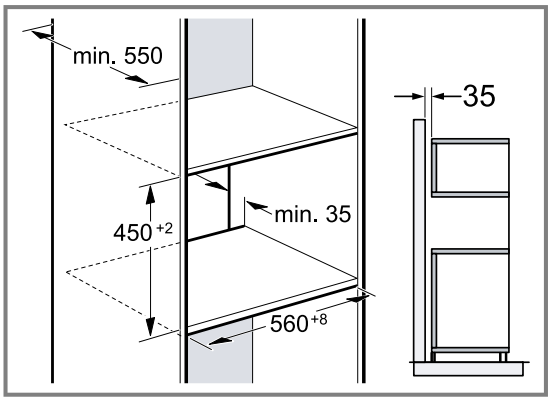
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
   Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
   - grün-gelb = Schutzleiter ⏚
   - blau = Neutral- ("Null-")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

18.4 Einbaumöbel

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Dieses Gerät ist nicht als Tischgerät oder für den Gebrauch innerhalb eines Schranks gedacht.
Der Einbauschrank darf hinter dem Gerät keine Rückwand haben. Zwischen Wand und Schrankboden oder Rückwand des darüberliegenden Schranks einen Abstand von mind. 35 mm einhalten.
Der Einbauschrank muss an der Vorderseite eine Lüftungsöffnung von 50 cm² haben. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen. Lüftungsschlitze und Ansaugöffnungen nicht verdecken.

18.5 Einbau in einen Hochschrank

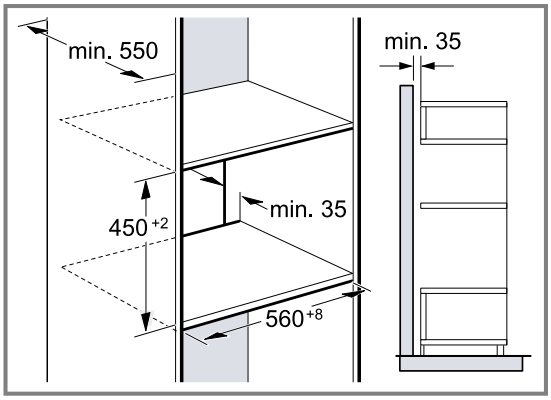
Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände im Hochschrank.



Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.
Das Gerät nur so hoch einbauen, dass das Zubehör problemlos entnommen werden kann.

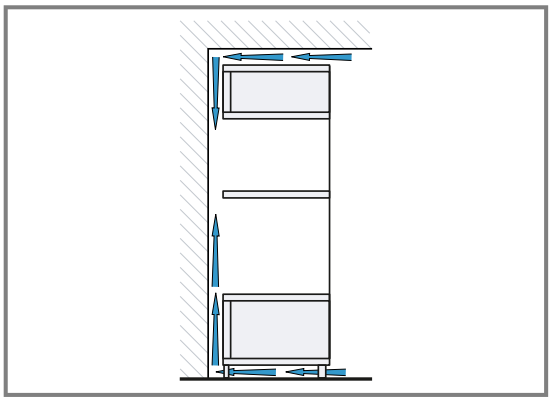
18.6 Einbau von zwei Geräten übereinander

Ihr Gerät kann auch über oder unter einem weiteren Gerät eingebaut werden. Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau übereinander.



Zur Belüftung der Geräte müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
Um eine ausreichende Belüftung der beiden Geräte zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200°cm² im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.

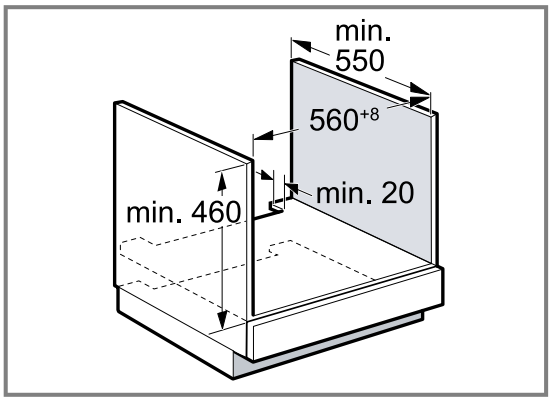
Es ist darauf zu achten, dass der Luftaustausch gemäß Skizze gewährleistet ist.



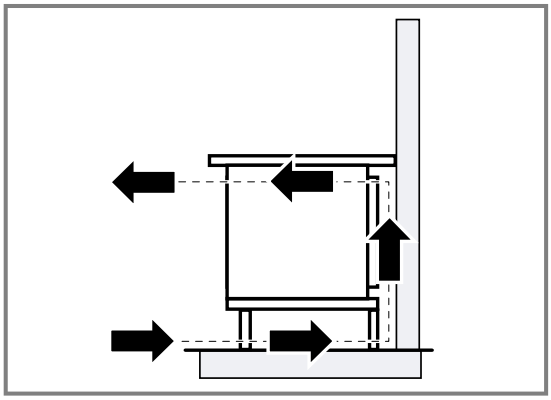
Die Geräte nur so hoch einbauen, dass das Zubehör problemlos entnommen werden kann.

18.7 Einbau unter einer Arbeitsplatte

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.

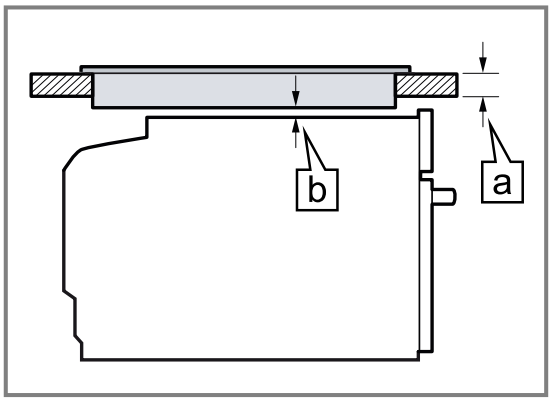


Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.
Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.
Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.
Um eine ausreichende Belüftung des Geräts zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 100 cm² erforderlich. Beispielsweise die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.



18.8 Einbau unter einem Kochfeld

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



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

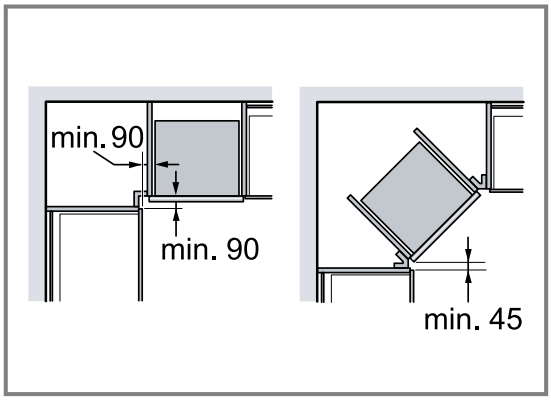
Kochfeldart	[a] aufgesetzt in mm	[a] flächenbündig in mm	[b] in mm
Induktionskochfeld	45	46	5
Vollflächen-Induktionskochfeld	55	56	5
Gaskochfeld	35	46	5[1]
Elektrokochfeld	35	38	2

[1] Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

Die Montageanleitung des Kochfelds beachten.

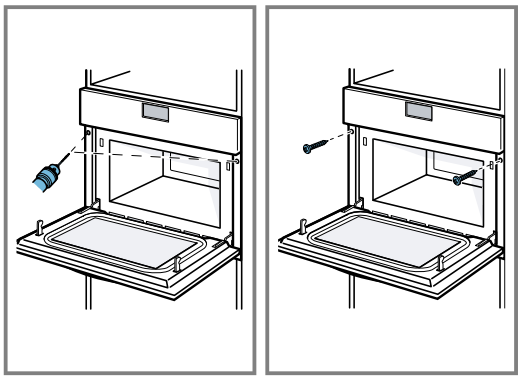
18.9 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände beim Eckeinbau.



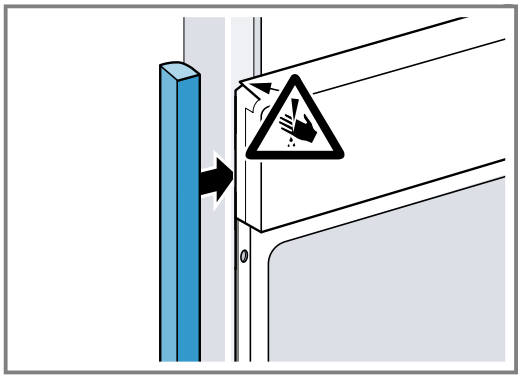
18.10 Gerät einbauen

1. Das Gerät mittig ausrichten.
2. Das Gerät am Möbel festschrauben.

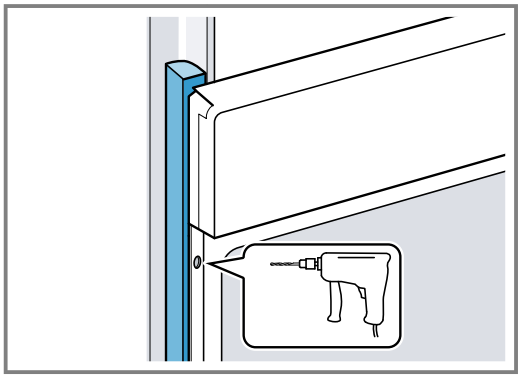


18.11 Gerät einbauen bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste

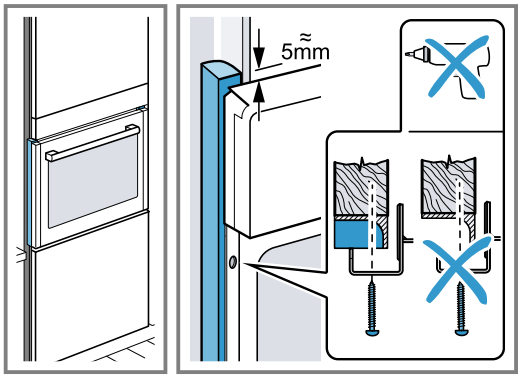
1. Beidseitig ein geeignetes Füllstück anbringen, um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.



2. Das Füllstück am Möbel befestigen.
3. Das Füllstück und das Möbel vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen.



4. Das Gerät mit adäquater Schraube befestigen.



18.12 Gerät ausbauen

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

Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1 **Sécurité** ... 40
2 **Prévention des dégâts matériels** ... 44
3 **Protection de l'environnement et économies d'énergie** ... 45
4 **Description de l'appareil** ... 46
5 **Accessoires** ... 49
6 **Avant la première utilisation** ... 50
7 **Utilisation** ... 50
8 **Micro-ondes** ... 51
9 **Programmes automatiques** ... 54
10 **Fonctions de temps** ... 56
11 **Sécurité enfants** ... 57
12 **Réglages de base** ... 57
13 **Nettoyage et entretien** ... 58
14 **Dépannage** ... 60
15 **Mise au rebut** ... 61
16 **Service après-vente** ... 61
17 **Comment faire** ... 62

18 **INSTRUCTIONS DE MONTAGE** ... 75
18.2 **Installation en toute sécurité** ... 76

⚠ 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

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.
- 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 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

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 15 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 49*

⚠ 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.

Une surchauffe de l'appareil peut provoquer un incendie. Si l'appareil est installé derrière une porte décorative ou de meuble, il se produit une accumulation de chaleur en cours de fonctionnement lorsque la porte décorative ou de meuble est fermée.

- Utilisez uniquement l'appareil lorsque la porte décorative ou de meuble est ouverte.

⚠ 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.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre.
→ *"Prévention des dégâts matériels", Page 44*

- 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 d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

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.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Appelez le service après-vente.
→ *Page 61*

⚠ 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.

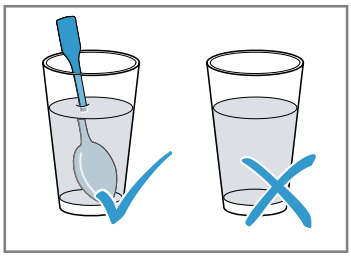
Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse. Par exemple, des pantoufles, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures.

- 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 58*

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.

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).

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.

Une humidité prolongée dans le compartiment de cuisson favorise la formation de corrosion.
- Essuyer l'eau de condensation après chaque cuisson. Après un mode de fonctionnement à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée.
- Ne stockez pas de plats dans le compartiment de cuisson.
- Ne coincez rien dans la porte de l'appareil.

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.

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.

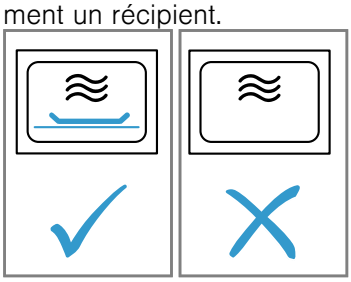
2.2 Micro-ondes

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.

L'alimentation en micro-ondes est endommagée par le retrait du cache.
- Ne jamais enlever le cache de l'alimentation en micro-ondes dans le compartiment de cuisson.

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.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.
- Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économiser de l'énergie

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

Remarque : Pour économiser de l'énergie, l'affichage de l'écran s'assombrit après 1 minute en mode veille.

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.
- Ne pas préchauffer l'appareil vous permet d'économiser de l'énergie.

Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés.
- Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

Faites cuire plusieurs plats 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 plat 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.

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

Ouvrir peu souvent 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.

Réchauffez deux tasses de liquide en même temps.
- Faire chauffer plusieurs mets en même temps nécessite moins d'énergie que de chauffer plusieurs mets l'un après l'autre.

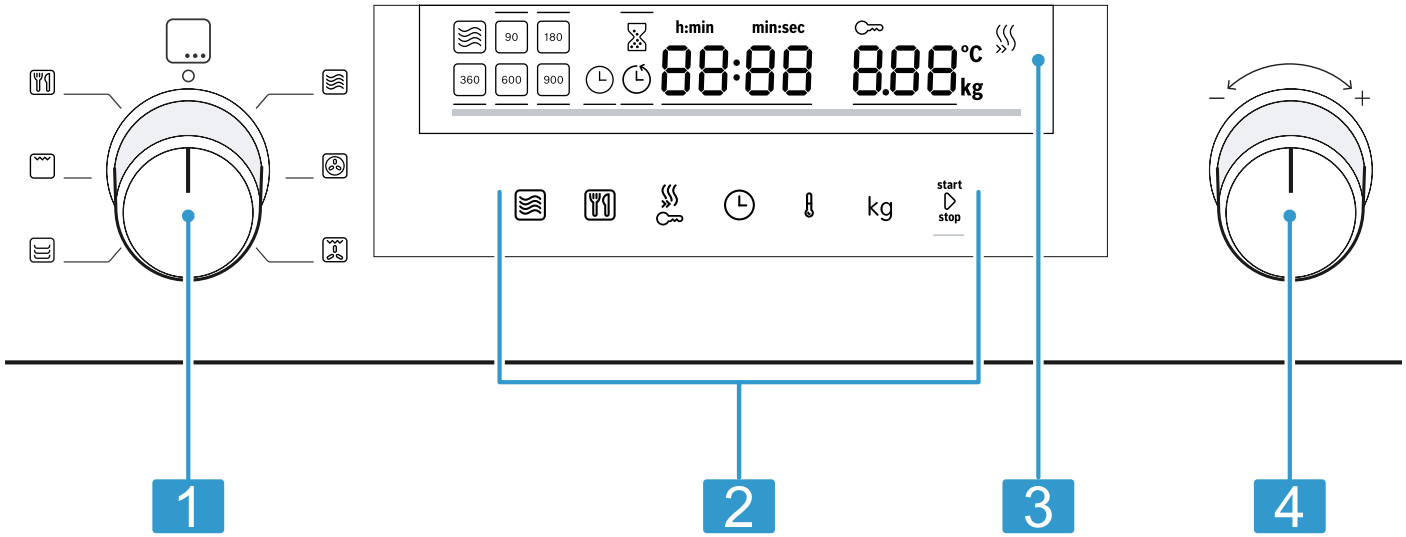
Masquer l'heure en mode veille.
- L'appareil vous économise de l'énergie en mode veille.

Remarque : Vous trouverez les informations relatives au règlement (EU) 2023/826 en ligne sous www.bosch-home.com sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

4 Description de l'appareil

4.1 Éléments de commande

Le bandeau 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 illustrés peuvent différer, par ex. couleur et forme.

1	Sélecteur de fonctions
2	Champs tactiles
3	Affichage
4	Sélecteur rotatif

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.

Sélecteur rotatif

Le sélecteur rotatif permet de modifier les valeurs de réglage qui apparaissent sur l'affichage.
Sur certaines variantes d'appareils, le sélecteur rotatif est escamotable.
Pour certaines listes de sélection, par ex. programmes, le premier point réapparaît après le dernier.
Pour certaines valeurs, par ex. le poids, vous devez ramener le sélecteur rotatif en arrière dès que la valeur minimale ou maximale est atteinte.

Champs tactiles

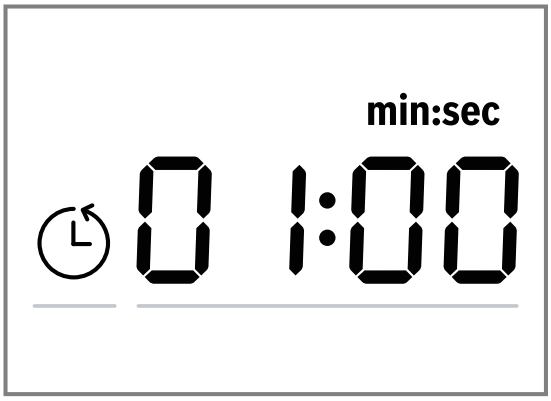
Les champs à effleurement sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, effleurez le champ correspondant.

Symbole	Nom	Utilisation
	Micro-ondes	Sélectionner les niveaux de puissance du micro-ondes ou activer la fonction micro-ondes pour un mode de cuisson.
	Programmes automatiques	Appeler la sélection de programmes automatiques.

Symbole	Nom	Utilisation
	Préchauffage rapide/sécurité enfants	Pression brève : activer ou désactiver le préchauffage rapide. Pression longue : activer ou désactiver la sécurité enfants.
	Fonctions de temps	Régler la minuterie, la durée ou l'heure.
	Température	Sélectionner le réglage de la température.
kg	Poids	Sélectionner le réglage du poids.
start stop	Touche start/stop	Pression brève : démarrer ou arrêter le fonctionnement. Pression longue : mettre fin au fonctionnement. Les réglages sont réinitialisés.

Affichage

L'écran affiche les valeurs de réglage actuelles ou les options de sélection.



Valeur active	La valeur directement réglable est mise en surbrillance en blanc et soulignée d'une barre rouge. Vous pouvez modifier la valeur active à l'aide du sélecteur rotatif.
Valeur passive	Vous ne pouvez pas modifier directement les valeurs représentées sans parenthèses. Lorsque vous désirez modifier une valeur, vous devez d'abord activer la valeur.

Éléments d'affichage

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

Symbole	Nom	Signification
	Minuterie	Lorsque le symbole est coché, l'affichage indique le temps de la minuterie.
	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	Le temps s'affiche en heures et en minutes.
min:sec	Minutes/secondes	Le temps s'affiche en minutes et en secondes.
	Sécurité enfants	Lorsque le symbole est coché, la sécurité enfants est activée.
	Chauffage rapide	Lorsque le symbole est coché, le chauffage rapide est activé.
°C	Température	La température s'affiche en °C.
kg	Poids	Le poids s'affiche en kilogramme.

Affichage de la température

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

Après la mise en route, la ligne rouge dans la zone inférieure de l'écran indique la progression de chauffe de la température du compartiment de cuisson. La ligne se remplit de rouge en fonction de la progression de chauffe. L'appareil est chauffé lorsque la ligne est remplie de rouge en continu. Pour le gril, la ligne de chauffe est immédiatement remplie de rouge.
Pour le micro-ondes, il n'y a pas d'affichage de la température.
Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

Mode nuit

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

4.2 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
	Micro-ondes	Puissances du micro-ondes : ▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ 900 W	Pour décongeler, cuire et réchauffer des mets et des liquides.
	Chaleur tournante	40 °C 100-230 °C	Pour laisser lever de la pâte à la levure de boulanger, décongeler des tartes à la crème fraîche. Pour faire cuire et rôtir sur un niveau.
	Gril air pulsé	100-230 °C	Pour cuire de la volaille, des poissons entiers ou des gros morceaux de viande.
	Préchauffage	30-70 °C	Pour préchauffer la vaisselle.
	Gril	Positions de gril : ▪ 1 = faible ▪ 2 = moyen ▪ 3 = fort	Pour la grillade de mets peu épais, tels que steaks, saucisses ou toasts. Pour gratiner des mets.
	Programmes	-	Il existe des réglages préprogrammés pour de nombreux plats.

4.3 Compartiment de cuisson

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

Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage s'allume dans le compartiment de cuisson. Si la porte de l'appareil reste ouverte pendant plus de 15 minutes, l'éclairage s'éteint à nouveau.

Dans la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume lors du démarrage du mode de fonctionnement. L'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint lorsque l'appareil cesse de fonctionner.
Dans les réglages de base, vous pouvez définir si l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume pendant le fonctionnement. → *Page 57*

Ventilateur de refroidissement

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

ATTENTION !

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

- Ne pas couvrir les fentes d'aération.

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

Eau de condensation

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

4.4 Porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, l'appareil cesse de fonctionner. Si la porte de l'appareil est fermée, vous pouvez poursuivre le fonctionnement start▷stop .

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	■ Grille combinée pour cuir et rôtir en mode four. ■ Grille combinée pour les grillades, par ex. steaks, saucisses ou toast ■ Grille combinée comme surface de support, par ex. pour plats à gratin

5.1 Autres accessoires

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

Cocotte en verre

Utilisation

- Ragouts
- Soufflés/gratins

Plaque à pizza

Utilisation

- Gâteau cuit sur une plaque
- Petits gâteaux secs

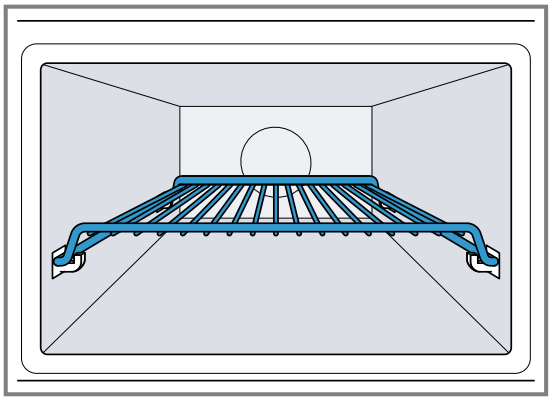
5.2 Accrochage des accessoires

Les accessoires peuvent être accrochés dans deux positions.

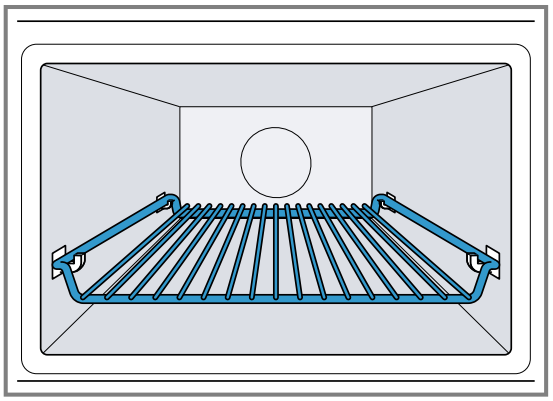
- Accrochez les accessoires de sorte qu'ils ne touchent pas la porte de l'appareil.

⌒	Accrochez l'accessoire en haut.
⌣	Accrochez l'accessoire en bas.

Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.



La photo montre la position d'accrochage ⌒.



La photo montre la position d'accrochage ⌣.

6 Avant la première utilisation

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

6.1 Première mise en service

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

- ▸ Brancher l'appareil sur le secteur.
- ✔ La valeur 12:00 clignote sur l'affichage et ◷ s'allume.

Réglage de l'heure

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

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

6.2 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.

1. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, d'accessoires ni d'autres objets.
2. Fermer la porte de l'appareil.
3. Régler le sélecteur de fonctions sur chaleur tournante ⊛.
4. Régler la température à 180 °C au moyen du sélecteur rotatif.
5. Appuyer sur start▷stop .
- ✔ L'appareil se met en marche.
6. Au bout d'une heure, appuyer sur start▷stop .
7. Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro.
- ✔ L'appareil est nettoyé.
- ✔ L'appareil est éteint.

6.3 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.

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.

7.3 Réglage du mode de cuisson et de la température

1. Régler le mode de cuisson souhaité à l'aide du sélecteur de fonctions.
- ✔ Une valeur de référence apparaît sur l'affichage.
2. Si nécessaire, modifier les réglages. Pour ce faire, appuyer sur le champ correspondant et modifier la valeur à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur start▷stop .
- ✔ L'appareil se met en marche.
- ✔ start▷stop s'allume.
- ✔ Pour un mode de cuisson avec température, l'affichage de température se remplit.
4. Au besoin, modifier la température en cours de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif.
   En cours de fonctionnement, vous ne pouvez pas régler la température sur 40 °C.

7.4 Interruption du fonctionnement

Vous pouvez arrêter le fonctionnement à tout moment.

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

7.5 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.

7.6 Chauffage rapide

Afin d'économiser du temps, vous pouvez raccourcir la durée de chauffe pour certains modes de cuisson à partir d'une température de 100 °C.

Pour ces modes de cuisson, vous pouvez utiliser le chauffage rapide :
- Chaleur tournante, excepté chaleur tournante 40 °C
- Gril air pulsé

Réglage du chauffage rapide

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfourner l'accessoire ou le plat cuisiné uniquement après le chauffage rapide. Réglez une durée seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

1. Régler un mode de cuisson approprié et une température à partir de 100 °C.
2. Appuyer sur .
✔ s'allume dans l'affichage.
3. Appuyer sur start▷stop .
✔ Le chauffage rapide démarre.
✔ start▷stop s'allume.
✔ Lorsque la température réglée est atteinte, le chauffage rapide prend fin. Un signal retentit et s'éteint sur l'affichage. Votre appareil continue à fonctionner selon le mode de cuisson et la température réglés.
✔ Le chauffage rapide est désactivé automatiquement après 15 minutes maximum.

Annulation du chauffage rapide

▸ Appuyer sur .
✔ s'éteint sur l'affichage. Votre appareil continue à fonctionner selon le mode de cuisson et la température réglés.

7.7 Interrupteur de sécurité

Pour votre protection, l'appareil est doté d'un interrupteur de sécurité. L'appareil s'éteint automatiquement en cas de fonctionnement prolongé.
La durée de fonctionnement jusqu'à l'extinction dépend du réglage :
- Chaleur tournante 40 °C et préchauffer : 24 heures
- Chaleur tournante 100-230 °C et gril air pulsé : 5 heures
- Gril : 90 minutes

Si l'appareil a été désactivé par l'interrupteur de sécurité, l'affichage indique E2. Vous pouvez valider ce message en appuyant sur start▷stop .

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.

En mode micro-ondes uniquement, vous pouvez également poser le récipient sur le fond du compartiment de cuisson ou sur la grille.

8.1 Puissances du micro-ondes

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

Puissance du micro-ondes en watts	Durée maximale	Utilisation
90 W	1h30	Décongeler des aliments délicats.
180 W	1h30	Décongeler et poursuivre la cuisson d'aliments.
360 W	1h30	Cuire du poisson et de la viande et réchauffer des mets délicats.
600 W	1h30	Chauffer et cuire des mets.
900 W	30 minutes	Chauffer des liquides. La puissance maximale n'est pas prévue pour chauffer des mets.

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.

8.2 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.
Avant d'utiliser les récipients pour le micro-ondes, respectez les indications du fabricant. En cas de doute, effectuez un test du récipient. Test de l'aptitude d'un récipient au micro-ondes → *Page 52*

Convenant pour micro-ondes

Récipients et accessoires	Motif
Récipient en matériau résistant à la chaleur et au micro-ondes : ▪ Verre ▪ Vitrocéramique ▪ Porcelaine ▪ Plastique résistant aux températures ▪ Céramique entièrement émaillée sans fissures	Le matériau résistant à la chaleur n'est pas endommagé par les micro-ondes.

Récipients et accessoires	Motif
Accessoires fournis : grille	La grille fournie est conçue pour l'appareil et donc adaptée pour le micro-ondes.
Couverts en métal	Pour éviter l'ébullition tardive, vous pouvez utiliser des couverts en métal, par ex. une cuillère dans un verre. **Remarque :** Le métal peut produire des étincelles susceptibles d'endommage le compartiment de cuisson et le verre de la porte intérieure. Le métal doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Ne convenant pas pour micro-ondes

Récipients et accessoires	Motif
Les récipients en métal	Le métal n'est pas imperméable aux micro-ondes. Les mets ne sont pas ou à peine réchauffés.
Récipient à décor en or ou en argent	Les décors en or et en argent peuvent être endommagés par les micro-ondes. Utiliser uniquement si le fabricant garantit que le récipient est approprié pour micro-ondes.

Convenant pour micro-ondes en mode MicroCombi
En mode MicroCombi, une puissance de micro-ondes jusqu'à 600 W watts peut être activée pour un mode de cuisson. Voilà pourquoi vous pouvez utiliser des moules en métal en mode MicroCombi.

Récipients et accessoires	Motif
Accessoires fournis	Les accessoires livrés avec l'appareil ne produisent pas d'étincelles en mode MicroCombi, par ex. grille.
Moules en métal	Les gâteaux brunissent également par le bas car les moules en métal conduisent mieux la chaleur. **Remarque :** Le métal peut produire des étincelles susceptibles d'endommage le compartiment de cuisson et le verre de la porte intérieure. Le métal doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

8.3 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.

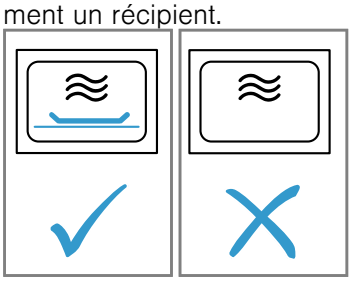
⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !**
Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.
- ▸ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▸ Éloigner les enfants.

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

8.4 Réglage du micro-ondes

Pour différents types de mets et de préparations, vous disposez de différentes puissances et de réglages.

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 42* et les Remarques pour éviter des dommages matériels → *Page 44*.
2. Respecter les remarques concernant les récipients et accessoires adaptés au micro-ondes. → *Page 51*
3. Régler le sélecteur de fonctions sur ≋.
4. Pour régler la puissance micro-ondes désirée, appuyer sur ≋.
5. À l'aide du sélecteur rotatif, régler la durée désirée.
6. Démarrer le fonctionnement avec start▷stop .
   Vous pouvez modifier la durée à tout moment pendant le fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif.
   - ✔ La durée s'écoule et le mode micro-ondes démarre.
   - ✔ Lorsque la durée est écoulée, le mode micro-ondes prend fin et un signal sonore retentit.
7. Lorsque le plat est prêt, tourner le sélecteur de fonctions sur la position zéro.

8.5 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

8.6 Modification de la puissance du micro-ondes

- Appuyer sur ≋.
  Plusieurs pressions ont pour effet de passer de la puissance de micro-ondes la plus élevée à la plus faible.
  Si la fonction micro-ondes est uniquement ajoutée après le démarrage, l'appareil se met en pause. Démarrez le fonctionnement à l'aide de start▷stop .

8.7 Interruption du fonctionnement

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

8.8 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.

8.9 MicroCombi

Pour raccourcir la durée de cuisson, vous pouvez utiliser certains modes de cuisson en combinaison avec le micro-ondes.
Le mode MicroCombi est possible avec les modes de cuisson suivants :
- Chaleur tournante
- Gril air pulsé
- Gril

Exceptions :
- Puissance de micro-ondes 900 W
- Chaleur tournante 40 °C
- Préchauffer la vaisselle

Réglage du mode MicroCombi

Branchez le micro-ondes sur un mode de cuisson.
1. Régler le sélecteur de fonctions sur un mode de cuisson combinable.
   - ✔ Une valeur de référence pour la température apparaît.
2. Régler la température au moyen du sélecteur rotatif.
3. Pour régler la puissance micro-ondes désirée, appuyer sur ≋.
   - ✔ Une valeur de référence pour la durée apparaît.
4. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.
5. Démarrer le fonctionnement avec start▷stop .
   - ✔ La durée s'écoule et le mode MicroCombi démarre.
   - ✔ Lorsque la durée est écoulée, le mode MicroCombi prend fin et un signal sonore retentit.

Modification de la puissance du micro-ondes

- Appuyer sur ≋.
  Plusieurs pressions ont pour effet de passer de la puissance de micro-ondes la plus élevée à la plus faible.
  Si la fonction micro-ondes est uniquement ajoutée après le démarrage, l'appareil se met en pause. Démarrez le fonctionnement à l'aide de start▷stop .

Interruption du fonctionnement

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

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. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonctions.
5. Appuyer sur .
6. Régler la température sur 150 °C à l'aide du sélecteur rotatif.
7. Appuyer deux fois sur .
- ✔ est coché dans l'affichage.
8. Régler une durée de 15 minutes à l'aide du sélecteur rotatif.
9. Démarrer le fonctionnement avec start stop .
- ✔ Le séchage est lancé et se termine après 15 minutes.
10. Ouvrir la porte de l'appareil pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper.

8.11 Séchage du compartiment de cuisson à la main

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

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

9 Programmes automatiques

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

9.1 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.

9.2 Aperçu des mets

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

Décongeler
En mode micro-ondes uniquement, vous pouvez poser le récipient sur le fond du compartiment de cuisson ou sur la grille.

N°	Plats	Accessoires	Fourchette de poids en kg	Remarques
P01	Viande hachée	Récipient ouvert, plat	0,2-1,0	En cas de viande hachée, retirez les morceaux déjà décongelés après avoir retourné la viande.
P02	Morceaux de viande	Récipient ouvert, plat	0,2-1,0	En retournant les aliments, retirez le liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ni entrer en contact avec d'autres aliments.
P03	Poulet, morceaux de poulet	Récipient ouvert, plat	0,4-1,8	En retournant les aliments, retirez le liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ni entrer en contact avec d'autres aliments.
P04	Pain	Récipient ouvert, plat	0,2-1,0	Pour du pain, décongeler uniquement la quantité nécessaire. Il rassit très vite. Séparez les tranches si possible.

Programmes de cuisson
En mode micro-ondes uniquement, vous pouvez poser le récipient sur le fond du compartiment de cuisson ou sur la grille.

N°	Plats	Accessoires	Fourchette de poids en kg	Remarques
P05	Riz	Récipient fermé	0,05-0,2	Ne pas utiliser de riz en sachet. Le riz produit beaucoup d'écume lors de la cuisson. Réglez le poids brut (sans liquide). Ajoutez au riz deux à deux fois et demi son volume de liquide.
P06	Pommes de terre	Récipient fermé	0,15-1,0	Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajouter 1 c. à s. d'eau pour 100 g.
P07	Légumes	Récipient fermé	0,15-1,0	Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajouter 1 c. à s. d'eau pour 100 g.

Programmes de cuisson combinée

N°	Plats	Accessoires	Hauteur d'accrochage	Fourchette de poids en kg	Remarques
P08	Gratin, congelé	Récipient ouvert	⎺	0,4-1,2	Le gratin ne doit pas dépasser 3 cm d'épaisseur.
P09	Poulet, entier	Récipient ouvert	⎺	0,5-2,0	Côté poitrine vers le bas.
P10	Rosbif, à point	Récipient ouvert	⎺	0,5-1,5	
P11	Rôti d'échine de porc	récipient fermé	⎺	0,5-2,0	
P12	Agneau, à point	Récipient fermé	⎺	0,8-2,0	Épaule d'agneau ou gigot d'agneau sans os
P13	Pain de viande hachée	Récipient ouvert	⎺	0,5-1,5	Le pain de viande hachée ne doit pas dépasser 7 cm d'épaisseur.
P14	Poisson, entier	Récipient ouvert	⎺	0,3-1,0	Incisez auparavant la peau du poisson. Placez le poisson dans le récipient en « position à la nage ».
P15	Potée à base de riz, ingrédients frais	Récipient haut, fermé	⎺	0,05-0,2	Ajoutez trois fois la quantité d'eau et quatre fois la quantité de légumes pour une portion de riz. Utilisez exclusivement des ingrédients frais. Programmez uniquement le poids du riz.

9.3 Réglage d'un plat

1. Régler le sélecteur de fonctions sur ⊞.
✔ Le premier numéro de plats et un poids de référence apparaissent dans l'affichage.
2. Régler le plat souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur kg.
4. Régler le poids à l'aide du sélecteur rotatif.
Avant de démarrer, les touches ⊞ et kg permettent de commuter entre le plat et le poids.
✔ L'appareil règle automatiquement la durée adaptée au poids.
5. Appuyer sur start▷stop .
Une fois l'appareil mis en marche, il n'est plus possible de modifier le plat ni le poids. Le poids réglé peut être affiché à l'aide de kg.
✔ L'appareil se met en marche.
✔ start▷stop s'allume.
✔ Le temps de cuisson s'écoule de manière visible.
✔ Avec certains programmes, un signal bref retentit si vous devez remuer ou retourner le mets.
6. Lorsque la durée est écoulée :
– Un signal retentit. L'appareil cesse de chauffer.
– Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro.

9.4 Interruption du fonctionnement

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

✔ start▷stop s'allume.

9.5 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.

10 Fonctions de temps

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

10.1 Interroger les fonctions de temps

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

- Appuyer sur ◷ jusqu'à ce que ◷, ⌛ ou ⏱ soit focalisé.
- ✔ La valeur respective est indiquée sur l'affichage.

10.2 Modification de l'heure

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

1. Appuyer deux fois sur ◷.
- ✔ ◷ et l'heure apparaissent sur l'affichage.
2. Régler l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur ◷.
- ✔ L'heure est réglée.
- ✔ Si ◷ n'est pas enfoncé, la valeur réglée est validée au bout de quelques secondes.

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

10.3 Durée

Vous pouvez définir un intervalle de temps au bout duquel le fonctionnement s'arrête automatiquement. La durée réglée peut être de maximum 23h59.

Réglage de la durée

1. Réglage du mode de cuisson et de la température.
2. Appuyer sur ◷ jusqu'à ce que ⏱ soit focalisé.
3. À l'aide du sélecteur rotatif, régler la durée désirée.
4. Appuyer sur start▷stop .
- ✔ L'appareil se met en marche.
- ✔ start▷stop s'allume.
- ✔ Le temps de cuisson s'écoule de manière visible.

Fin de la durée

Condition : Un signal retentit. L'appareil cesse de chauffer. Sur l'affichage apparaît 00:00.

1. Appuyer sur ◷.
- ✔ Le signal s'éteint.
2. Régler le sélecteur de fonctions sur la position zéro.
- ✔ L'appareil est éteint.

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.

Suppression de la durée

1. Si la fonction minuterie est réglée, appuyer sur ◷.
2. À l'aide du sélecteur rotatif, régler la durée sur 00:00.
- ✔ La durée s'efface au bout de quelques secondes. L'appareil n'interrompt pas le fonctionnement.

10.4 Minuterie

Vous pouvez définir un temps de minuterie au bout duquel un signal retentit. Vous pouvez régler un temps de minuterie de maximum 24 heures.
La fonction est active indépendamment du fonctionnement et des autres fonctions de temps. Le signal de minuterie se distingue d'autres signaux.

Réglage de la minuterie

1. Appuyer sur ◷ jusqu'à ce que ⌛ soit focalisé.
2. Régler le temps de minuterie souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.
- ✔ L'appareil affiche le temps de minuterie réglé au bout de quelques secondes.
- ✔ La minuterie se met en marche.
- ✔ ⌛ s'allume sur l'affichage.
- ✔ Le temps de la minuterie s'écoule de manière visible.

Fin de minuterie

Condition : Un signal retentit. Sur l'affichage apparaît 0 0:00.

- Appuyer sur un symbole quelconque.
- ✔ La minuterie est désactivée.

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.

Suppression de la minuterie

- À l'aide du sélecteur rotatif, régler le temps de la minuterie sur 00:00.
- ✔ La minuterie est désactivée.

11 Sécurité enfants

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

11.1 Activation de la sécurité enfants

Remarque : Si la sécurité enfants est activée alors que l'heure est masquée, cette dernière réapparaît automatiquement. L'heure et ⊂⊃ s'affichent.

Condition : L'appareil est éteint.

- ▸ Appuyer environ 4 secondes sur ♨.
- ✔ Le bandeau de commande est verrouillé.
- ✔ Le symbole ⊂⊃ apparaît.
- ✔ Si un temps de minuterie est réglé, celui-ci continue à s'écouler. Tant que la sécurité enfants est activée, il est impossible de modifier le temps de la minuterie. Les signaux sonores, par ex. après écoulement du temps de la minuterie, peuvent être arrêtés en appuyant sur une touche quelconque

11.2 Désactivation de la sécurité enfants

- ▸ Appuyer environ 4 secondes sur ♨.
- ✔ Le bandeau de commande est déverrouillé.

12 Réglages de base

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

12.1 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.

Remarque : Si la sécurité enfants est activée, l'heure apparaît automatiquement.

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= arrêt 1 = marche[1]	Activer ou désactiver la tonalité des touches.
c03	Luminosité de l'écran	1 = faible 2= moyen[1] 3 =Haut	Régler la luminosité de l'écran.
c04	Affichage de l'heure	0= arrêt= arrêt 1 = marche[1]	Afficher l'heure.
c05	Éclairage du compartiment de cuisson	0= arrêt= arrêt 1 = marche[1]	Allumer ou éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson.
c06	Réglage usine	0 = arrêt[1] 1 = marche	Réinitialiser les réglages modifiés sur les réglages usine.
c08	Volume signal sonore	1 = faible 2= moyen[1] 3 =Haut	Régler le volume du signal sonore.

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

12.2 Modification des réglages de base

Condition : L'appareil doit être éteint.

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

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

12.3 Annulation de la modification des réglages de base

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

13 Nettoyage et entretien

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

13.1 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.

Le sel présent dans les lavettes éponges neuves peut endommager les surfaces.
- 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.

13.2 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 58*
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.

13.3 Nettoyage du compartiment de cuisson

1. Respecter les remarques concernant les → *"Produits de nettoyage", Page 58*.
2. Utiliser un produit de nettoyage chaud ou de l'eau vinaigrée pour le nettoyage.
3. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four. Utiliser le produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le compartiment de cuisson est froid.
   Ne pas utiliser d'aérosol pour four ni d'autres produits de nettoyage pour four agressifs ou d'éponges à dos récurant.
   Pour éviter les rayures sur la surface, ne pas utiliser de tampons à récurer, d'éponges rugueuses ou d'éponges métalliques.
   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. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

Nettoyage du fond en du verre

1. Respecter les remarques concernant les → *"Produits de nettoyage", Page 58*.
2. Nettoyer le fond en verre avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce.
   Ne pas utiliser de racloir à verre ou métallique pour le nettoyage. Ne pas récurer.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

13.4 Nettoyage de la face avant de l'appareil

ATTENTION !
Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le devant de l'appareil.
- Ne pas utiliser de nettoyant pour vitre, de racloir pour métal ou pour verre pour le nettoyage.
- Pour éviter la corrosion sur les façades en acier inoxydable, enlevez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de fécules et de protéines.
- Pour les surfaces en acier inox, utiliser un produit d'entretien spécial pour acier inox pour surfaces chaudes.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 58*
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.

13.5 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 58*
2. Nettoyer le bandeau de commande avec un chiffon microfibres ou un chiffon doux, humide.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

13.6 Nettoyage des accessoires

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 58*
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.

13.7 Conseils d’entretien

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

Mesure	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.
Éliminer immédiatement les dépôts de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf.	Éviter la corrosion.
Pour des gâteaux très humides, utiliser la plaque à pizza.	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.
Des produits de nettoyage et d'entretien particulièrement appropriés sont en vente auprès du service après-vente. Respectez à ce propos les indications respectives du fabricant.	

13.8 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 58*
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.

13.9 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 58*
2. Nettoyer le joint de porte avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

13.10 Séchage du compartiment de cuisson à la main

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

1. Enlever les salissures dans le compartiment de cuisson.
2. Sécher le compartiment de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
3. Laisser la porte de l'appareil ouverte jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit totalement sec.

13.11 Aide au nettoyage

La fonction d'aide au nettoyage est une alternative rapide pour nettoyer le compartiment de cuisson de temps en temps. L'aide au nettoyage ramollit les salissures en faisant évaporer le produit de nettoyage. Les salissures peuvent ensuite s'enlever plus facilement.

ATTENTION !
Un nettoyage non conforme peut endommager l'appareil.
- Ne versez jamais du liquide dans le compartiment de cuisson.

Régler l'aide au nettoyage

1. Versez quelques gouttes de liquide vaisselle dans une tasse remplie d'eau.
2. Placez une cuillère dans la tasse pour éviter l'ébullition tardive.
3. Placez la tasse au milieu du compartiment de cuisson.
4. Réglez la puissance du micro-ondes sur 600 W.
5. Réglez une durée de 5 minutes.
6. Démarrez le micro-ondes.
7. Une fois la durée écoulée, laissez la porte fermée pendant 3 minutes supplémentaires.
8. Essuyez le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
9. Laissez sécher le compartiment de cuisson avec la porte ouverte.

14 Dépannage

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

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
  → *"Service après-vente", Page 61*

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- Afin d'écarter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

14.1 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 61*
L'appareil ne chauffe pas, deux points clignotent dans l'affichage.	Mode démo est activé. 1. Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en désarmant le fusible dans le boîtier à fusibles, puis en le réarmant. 2. Désactivez le mode démonstration dans les 5 minutes en modifiant le réglage de base c 7 à la valeur 0.
Le mode micro-ondes est interrompu.	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 61*
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	Vous avez réglé une puissance de micro-ondes trop faible. ▸ Choisir une puissance de micro-ondes plus élevée.

Défaut	Cause et dépannage
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude. ▸ Régler une durée plus longue. La quantité double requiert le double de temps.
	Les aliments refroidissent plus vite qu'avant. ▸ Remuer ou retourner les mets de temps en temps.
Le micro-ondes ne fonctionne pas.	La porte n'est pas complètement fermée. ▸ Vérifier si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.
	start▷stop n'a pas été enfoncée. ▸ Appuyer sur start▷stop .
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 50*
L'appareil n'est pas en marche. Un temps de cuisson est indiqué sur l'affichage.	start▷stop n'a pas été enfoncée. ▸ Appuyer sur start▷stop .

14.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Un message avec "D" ou "E" apparaît sur l'affichage, par ex. D0111 ou E0111.	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 61*
Le message E2 apparaît sur l'affichage.	La coupure de sécurité automatique a été activée. ▸ Appuyer sur une touche quelconque.
Le message E11 apparaît sur l'affichage.	Humidité dans le bandeau de commande. ▸ Laisser sécher le bandeau de commande.

15 Mise au rebut

15.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. 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.

16 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.

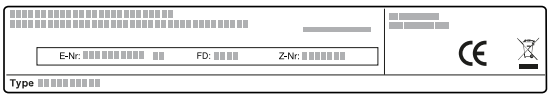
Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.
Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G. La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.

16.1 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.

17 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.

17.1 Procéder de préférence comme suit

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

⚠ **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.

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.

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

1. Sélectionner un plat adéquat dans les aperçus.
   Conseils
   - Si vous utilisez l'appareil pour la première fois, tenez compte des informations de base :
     – → *"Sécurité", Page 40*
     –
     – → *"Eau de condensation", Page 49*
   - Si vous ne trouvez pas exactement le plat ou l'application que vous souhaitez préparer ou exécuter, référez-vous à un plat similaire.
2. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
3. Choisissez des accessoires et récipients appropriés.
   Utilisez le récipient et les accessoires indiqués dans les recommandations de réglage.
4. Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.
5. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
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.

   Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil.

17.2 Décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes

Recommandations de réglage pour décongeler, chauffer et cuire au micro-ondes.
La durée dépend de la vaisselle et de la température, de la nature et de la quantité d'aliments. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et si nécessaire, la prochaine fois, utilisez une valeur plus élevée. Si vous utilisez des quantités différentes de celles indiquées dans les tableaux, suivez cette règle générale : double quantité - durée presque double, demi-quantité - demi-durée.

Conseils pour décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes

Respectez les conseils pour obtenir de bons résultats en mode décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes.

Questions	Conseil
Vous voulez préparer une autre quantité que celle indiquée dans le tableau.	Allonger ou réduire les temps de cuisson selon la règle générale suivante : ■ Double quantité = presque double durée ■ Demi quantité = demi durée

Décongélation au micro-ondes

Remarque :
Conseils de préparation

- Utiliser de la vaisselle ouverte conçue pour aller au micro-ondes.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois de temps en temps. Enlevez le liquide de congélation lorsque vous retournez les aliments.
- Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, tels que les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois du compartiment de cuisson. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.

Plat	Accessoires / Accessoire récipient / récipients	Puissance du micro-ondes en Watts	Durée en min.
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os), 800°g	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os), 1,0°kg	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os), 1,5°kg	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches, 200°g [1]	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches, 500°g [1]	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches, 800°g [1]	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Viande hachée, mixte, 200 g [2]	Récipient ouvert	90	10-15
Viande hachée, mixte, 500 g [2]	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Viande hachée, mixte, 800°g	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Volaille ou morceaux de volaille, 600 g	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Volaille ou morceaux de volaille, 1,2 kg	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Canard, 2,0 kg	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Filets, darnes ou tranches de poisson, 400 g [1]	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Poisson entier, 300 g	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Poisson entier, 600 g	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Légumes, par ex. petits pois, 300 g	Récipient ouvert	180	10-15
Légumes, par ex. petits pois, 600 g	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Fruits, par ex. framboises, 300 g [1]	Récipient ouvert	180	7-10
Fruits, par ex. framboises, 500 g [1]	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10

[1] Séparer les pièces décongelées.
[2] Enlever la viande déjà décongelée.
[3] Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.

Plat	Accessoires / Accessoire récipient / récipients	Puissance du micro-ondes en Watts	Durée en min.
Beurre, dégeler, 125 g	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Beurre, dégeler, 250 g	Récipient ouvert	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Pain entier, 500 g	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Pain entier, 1,0 kg	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts, 500 g [3]	Récipient ouvert	90	15-25
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts, 750 g [3]	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc, 500 g [3]	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc, 750 g [3]	Récipient ouvert	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

[1] Séparer les pièces décongelées.
[2] Enlever la viande déjà décongelée.
[3] Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.

Mode décongélation et le réchauffement d'aliments surgelés

Remarque :
Conseils de préparation

- Utilisez un récipient fermé conçu pour aller au micro-ondes. Vous pouvez également utiliser une assiette ou un couvercle de four à micro-ondes pour couvrir le plat. Retirez les plats cuisinés de leur emballage.
- Répartir les aliments à plat sur le récipient. Les aliments plats cuisent plus vite que des aliments épais.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois de temps en temps.
- Après leur réchauffement, laisser reposer les mets 1 à 2 minutes.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.

Plat	Accessoires/récipients	Puissance du micro-ondes en Watts	Durée en min.
Menu, plat, plat cuisiné, 300-400 g	Récipient fermé	600	10-15
Potage, 400 g	Récipient fermé	600	8-15
Ragoût/potée, 500 g	Récipient fermé	600	10-15
Ragoût/potée, 1 kg	Récipient fermé	600	20-25
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch, 500 g	Récipient fermé	600	25-30
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch, 1 kg	Récipient fermé	600	25-30
Poisson, par ex. morceaux de filet, 400 g	Récipient fermé	600	10-15
Poisson, par ex. morceaux de filet, 800 g	Récipient fermé	600	18-20
Garnitures, par ex. riz, pâtes, cuites, 250 g [1]	Récipient fermé	600	2-5
Garnitures, par ex. riz, pâtes, cuites, 500 g [1]	Récipient fermé	600	8-10
Légumes, par ex. petits pois, brocolis, carottes, précuits, 300 g [1]	Récipient fermé	600	5-8

[1] Ajoutez un peu d'eau aux aliments.

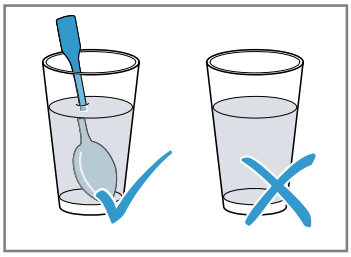
Plat	Accessoires/récipients	Puissance du micro-ondes en Watts	Durée en min.
Légumes, par ex. petits pois, brocolis, carottes, précuits, 600 g [1]	Récipient fermé	600	14-17
Épinards à la crème, 500 g	Récipient fermé	600	11-16

[1] Ajoutez un peu d'eau aux aliments.

Réchauffement au micro-ondes

⚠ **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.

Remarque :
Conseils de préparation

- Utilisez un récipient fermé conçu pour aller au micro-ondes. Vous pouvez également utiliser une assiette ou un couvercle de four à micro-ondes pour couvrir le plat. Retirez les plats cuisinés de leur emballage.
- Répartir les aliments à plat sur le récipient. Les aliments plats cuisent plus vite que des aliments épais.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois de temps en temps.
- Après leur réchauffement, laisser reposer les mets 1 à 2 minutes.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.
- Aliments pour bébé :
  - Placer le biberon sans tétine ni couvercle sur la grille.
  - Après réchauffement, remuer ou secouer énergiquement.
  - Contrôler impérativement la température des aliments pour bébé.

Plat	Accessoires/récipients	Puissance du micro-ondes en Watts	Durée en min.
Menu, plat, plat cuisiné, env. 400 g	Récipient ouvert	600	5-10
Boissons, 200 ml	Verre Placer une cuillère dans le verre	900	1-2
Boissons, 500 ml	Verre Placer une cuillère dans le verre	900	2-4
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait, 150 ml [1]	Placer le biberon sans tétine ni couvercle sur le fond du compartiment de cuisson	360	1-2
Potage, 2 tasses, de chacune 175 g	Récipient ouvert	900	4-5
Potage, 4 tasses, de chacune 175 g	Récipient ouvert	900	5-6
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch, 500 g	Récipient fermé	600	10-15
Ragoût/potée, 400 g	Récipient fermé	600	5-10
Ragoût/potée, 800 g	Récipient fermé	600	10-15

[1] Après réchauffement, secouer ou remuer. Contrôler la température.
[2] Ajoutez un peu d'eau aux aliments.

Plat	Accessoires/récipients	Puissance du micro-ondes en Watts	Durée en min.
Légumes, 150 g [2]	Récipient ouvert	600	2-3
Légumes, 300 g [2]	Récipient ouvert	600	3-5

[1] Après réchauffement, secouer ou remuer. Contrôler la température.
[2] Ajoutez un peu d'eau aux aliments.

Cuisson au micro-ondes

Remarque :
Conseils de préparation
- Utilisez un récipient fermé conçu pour aller au micro-ondes. Vous pouvez également utiliser une assiette ou un couvercle de four à micro-ondes pour couvrir le plat. Retirez les plats cuisinés de leur emballage.
- Répartir les aliments à plat sur le récipient. Les aliments plats cuisent plus vite que des aliments épais.
- Après leur réchauffement, laisser reposer les mets 1 à 2 minutes.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.
- Les aliments gardent leur goût propre. User modérément de sel et d'épices.
- Coupez les légumes et les pommes de terre en morceaux de même grosseur. Ajoutez 1 à 2 c. à s. d'eau pour 100 g. Remuez pendant la cuisson.
- Pour le riz, ajoutez deux fois son volume de liquide.

Plat	Accessoires/récipients	Puissance du micro-ondes en Watts	Durée en min.
Poulet entier, frais, sans abats, 1,3 kg	Récipient fermé	600	30-35
Filet de poisson, frais 400 g	Récipient fermé	600	10-15
Légumes, frais, 250 g	Récipient fermé	600	5-10
Légumes, frais, 500 g	Récipient fermé	600	10-15
Pommes de terre, 250 g	Récipient fermé	600	8-10
Pommes de terre, 500 g	Récipient fermé	600	10-15
Riz 125 g + 250 ml d'eau	Récipient fermé	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Riz 250 g + 500 ml d'eau	Récipient fermé	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Entremets, par ex. flan (instant.), 500 ml [1]	Récipient fermé	600	5-8

[1] Remuer entretemps 2 à 3 fois avec un fouet.

Pudding à base de préparation pour flan

⚠ **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. Mélangez un sachet de pudding en poudre avec du sucre et un peu de lait dans un grand bol allant au micro-ondes, conformément aux instructions du sachet pour éviter la formation de grumeaux.
2. Ajoutez le reste de lait et remuez de nouveau.
3. Placez le bol dans le compartiment de cuisson et fermez la porte de l'appareil.
4. Réglez l'appareil selon les réglages recommandés.
5. Remuez pour la première fois après 3 minutes. Ensuite, remuez après chaque minute jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
   La durée dépend de la température du lait et du récipient utilisé.

Pop-corn pour micro-ondes

Remarque :
Instructions de préparation
- Utiliser un récipient en verre plat, résistant à la chaleur. Ne pas utiliser de porcelaine ou d'assiettes très creuses.
- Toujours placer le récipient en verre sur la grille.
- Adapter la durée selon la quantité.

- Pour que le pop corn ne brûle pas, retirer le cornet de pop corn après 1 minute et 30 secondes et le secouer. Attention, c'est chaud !

Plat	Accessoires/récipients	Puissance du micro-ondes en Watts	Durée en min.
Pop-corn pour micro-ondes, 100 g	Grille combinée Bac en verre	600	3-5

Conseils pour décongélation, réchauffement et cuisson suivants au micro-ondes

Respectez les conseils pour obtenir de bons résultats en mode décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes.

Problème	Conseil
Votre plat est trop sec.	▪ Réduisez la durée ou choisissez une plus faible puissance du micro-ondes. ▪ Couvrez le plat et ajoutez plus de liquide.
Après écoulement du temps, votre plat n'est pas encore décongelé, réchauffé ou cuit.	Prolongez la durée. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement du temps, votre plat n'est pas encore prêt à l'intérieur, mais déjà trop cuit à l'extérieur.	▪ Remuez pendant la cuisson. ▪ Réduisez la puissance du micro-ondes et la durée.
Après la décongélation, votre viande ou volaille a commencé à cuire à l'extérieur, mais l'intérieur n'est pas encore décongelé.	▪ Réduisez la puissance du micro-ondes. ▪ Retournez plusieurs fois les grands morceaux à décongeler.

17.3 Gâteaux et pâtisseries

Recommandations de réglage pour les gâteaux et les pâtisseries.
La température et la durée de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la fois suivante, utilisez une valeur plus haute si nécessaire. Une température plus basse permet d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Conseils pour la pâtisserie

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, voici quelques conseils.

Questions	Conseil
Votre gâteau doit lever de manière uniforme.	▪ Graisser uniquement le fond du moule démontable. ▪ Après la cuisson, détacher soigneusement le gâteau du moule à l'aide d'un couteau.
Lors de la cuisson, les petites pâtisseries ne doivent pas coller les unes aux autres.	Laisser une distance minimale de 2 cm autour de chaque pièce de pâtisserie. Les pâtisseries auront ainsi suffisamment de place pour lever et dorer de tous les côtés.
Vérifier si le gâteau est bien cuit.	Piquer dans le gâteau avec un bâtonnet de bois à l'endroit le plus élevé. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet de bois.
Vous voulez utiliser votre propre recette.	Se baser sur une pâtisserie similaire dans les tableaux de cuisson.
Utiliser des moules en silicone, verre, plastique ou céramique.	▪ Le moule doit résister à des températures allant jusqu'à 250°C. ▪ Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés. ▪ Avec le micro-ondes, la durée sera éventuellement plus courte que celle indiquée dans le tableau.

Gâteaux dans des moules

Remarque :
Instructions de préparation
- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Placez toujours le moule à gâteaux au centre de la grille.
- Utiliser un récipient approprié au micro-ondes et résistant à la chaleur.
- Les moules à gâteaux en métal sont uniquement appropriés pour la cuisson sans micro-ondes.

- Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

Mets	Accessoires/ récipients	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Gâteau quatre-quarts, simple [1]	Moule à savarin ou à cake			170-180	90	40-50
Gâteau quatre-quarts fin, par ex. gâteau sablé [1]	Moule à savarin ou à cake			150-170	-	70-90
Fond de tarte en pâte à cake	Moule à tarte			160-180	-	30-40
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake	Moule démontable ou à kouglof			170-190	90	30-45
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø 26 cm			170-180	-	30-40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond en pâte brisée [1]	Moule démontable Ø 26 cm			170-180	180	35-45
Pizza	Plaque ronde à pizza			220-230	-	15-25
Gâteaux salés, par ex. quiche	Moule démontable Ø 26 cm			200-220	-	50-70
Gâteau aux noix	Moule démontable Ø 26 cm			170-180	90	30-35
Pâte levée avec garniture fondante	Plaque ronde à pizza			170-190	-	55-65
Brioche tressée avec 500 g de farine	Plaque ronde à pizza			170-190	-	35-45

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

Petites pâtisseries

Remarque :
Instructions de préparation
- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Placez toujours le moule à gâteaux au centre de la grille.
- Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Petits gâteaux secs	Plaque ronde à pizza			150-170	20-35
Macarons	Plaque ronde à pizza			110-130	35-45
Meringue	Plaque ronde à pizza			100	80-100
Muffins	Plaque à muffins sur la grille			160-180	35-40
Feuilletés	Plaque ronde à pizza			190-200	35-45

Pain et petits pains

Remarque :
Instructions de préparation
- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Placez toujours le moule à gâteaux au centre de la grille.

- Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pain, 1,5 kg	Moule à cake	⎺		1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Petits pains, par ex. petits pains blancs	Plaque ronde à pizza	⎺		210-230	25-35

Conseils pour la cuisson suivante

Si la cuisson de pâtisseries ne réussit pas, voici quelques conseils.

Questions	Conseil
Votre gâteau s'affaisse.	■ Vérifier les ingrédients et les instructions de préparation indiqués dans la recette. ■ Utiliser moins de liquide. Ou : ■ Réduire la température de cuisson de 10 °C et rallonger le temps de cuisson.
Votre gâteau est trop sec.	Augmenter la température de cuisson de 10 °C et raccourcir le temps de cuisson.
Votre gâteau est trop clair dans l'ensemble.	■ Vérifier la hauteur d'enfournement et l'accessoire. ■ Augmenter la température de cuisson de 10 °C. Ou : ■ Allonger le temps de cuisson.
Votre gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en-dessous.	Enfourner le gâteau à un niveau supérieur.
Votre gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en-dessous.	■ Enfourner le gâteau à un niveau inférieur. ■ Réduire la température de cuisson et rallonger le temps de cuisson
Vôtre gâteau a doré de manière irrégulière.	■ Réduire la température de cuisson. ■ Découper le papier de cuisson de manière adéquate. ■ Placer le moule au centre. ■ Former des petites pâtisseries de mêmes tailles et épaisseurs.
Le gâteau est cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur.	■ Réduire la température de cuisson et rallonger le temps de cuisson. ■ Ajouter moins de liquide. Pour gâteau avec garniture fondante : ■ Précuire le fond. ■ Parsemer le fond cuit avec des amandes ou de la chapelure. ■ Placer la garniture sur le fond.
Votre gâteau ne se démoule pas une fois renversé.	■ Après la cuisson, laisser refroidir le gâteau 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. ■ À la cuisson suivante, graisser le moule et parsemer de chapelure.
Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.	■ Vérifier si l'extérieur du moule est propre. ■ Modifier la position du moule dans le compartiment de cuisson. ■ Continuer la cuisson sans micro-ondes et allonger la durée de cuisson.

17.4 Rôtissage et grillade

Recommandations de réglage pour le rôtissage et la grillade

La température et le temps de rôtissage dépendent de la nature et de la quantité des aliments. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la fois suivante, utilisez une valeur plus haute si nécessaire.

Cuisson dans un récipient

Si vous préparez des plats dans le récipient, vous pouvez retirez du compartiment de cuisson et servir directement dans le récipient. Lors de la préparation dans un récipient fermé le compartiment de cuisson reste propre.

Généralités pour le rôtissage dans un récipient

- Utiliser un récipient approprié au micro-ondes et résistant à la chaleur.
- Les plats à rôti en métal sont uniquement appropriés au rôtissage sans micro-ondes.
- Placer le récipient sur la grille.
- Vérifier tout d'abord si le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.
- Un récipient en verre est le plus approprié.
  Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si le support est humide ou froid, le verre risque de se fissurer.
- Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques pour le sortir du four.
- Respecter les indications du fabricant du récipient de cuisson.

Récipient ouvert

Utiliser un plat à rôti à bord haut.

Récipient fermé

- Utiliser un couvercle approprié à fermeture hermétique.
- Pour de la viande, l'espace entre la pièce à rôtir et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.
- La viande, la volaille ou le poisson peuvent également devenir croustillant dans un faitout fermé. Utilisez à cet effet un faitout avec couvercle en verre. Réglez une température plus élevée.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !**

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Selon la température, la vapeur n'est pas visible.

- ▸ Soulevez le couvercle de manière à laisser s'échapper la vapeur chaude loin de vous.
- ▸ Éloignez les enfants.

Remarques

- Viande maigre ou rôti à braiser
  - Verser env. 1/2 cm de haut de liquide dans le récipient, par ex. e l'eau, du vin, du vinaigre ou un liquide similaire.
    La quantité de liquide dépend du type de viande, du matériau du récipient et de l'utilisation ou non d'un couvercle.
    Dans un plat émaillé ou en métal, une plus grande quantité de liquide est nécessaire que dans un récipient en verre.
    Pour du rôti à braiser, ajouter un peu plus de liquide.
  - Le liquide s'évapore pendant le rôtissage. Si nécessaire, rajouter du liquide avec précaution.
  - Retourner les pièces de viande à mi-cuisson.
- Poisson
  - Pour cuire du poisson à l'étuvée, ajouter 1 à 3 cuillères à soupe de liquide dans le récipient, par ex. de jus de citron ou de vinaigre.

Griller

Faites griller des mets qui doivent être croustillants.

- Toujours griller avec la porte de l'appareil fermée.
- Ne pas préchauffer.
- Utiliser des morceaux à griller d'épaisseur et de poids similaires.
  Elles doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien juteuses.
- Déposer les morceaux à griller directement sur la grille.
- Tourner les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et se dessèchera.
- Salez les morceaux à griller seulement après les avoir fait griller.
  Le sel absorbe l'eau de la viande.

Remarque : La viande rouge, par ex. du bœuf, dore plus vite que la viande blanche, par ex. veau ou porc. Même légèrement dorés à la surface, les morceaux de viande blanche à griller ou les poissons peuvent quand même être cuits et juteux à l'intérieur.
La résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. La fréquence dépend de la positon de gril réglée.
La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Astuces pour rôtir et braiser

Respectez les conseils pour obtenir de bons résultats pour le rôtissage et le braisage.

Questions	Conseil
La viande maigre ne doit pas se dessécher.	■ Badigeonner la viande maigre à votre convenance avec de la graisse ou recouvrir de tranches de lard.
Vous voulez préparer des morceaux de rôti avec la couenne.	■ Inciser la couenne en croix. ■ Faire cuire le rôti d'abord avec la couenne orientée vers le bas.
Le compartiment de cuisson doit rester aussi propre que possible.	■ Préparer le plat cuisiné dans un faitout fermé à une température plus élevée.
La viande doit rester chaude et juteuse, par ex. rosbif.	■ Une fois le rôti prêt, le laisser reposer 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Le jus de viande sera mieux réparti. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans le temps de cuisson indiqué. ■ Envelopper le plat cuisiné dans du papier aluminium après la cuisson.

Viande de bœuf

Remarque :
Instructions de préparation
- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Tournez le rosbif et les steaks de bœuf à mi-cuisson. À la fin, laissez reposer les mets encore env. 10 minutes.

Mets	Accessoires/ récipients	Hauteur d'accro-chage	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Rôti de bœuf à braiser, env. 1 kg	Grille combi-née Récipient fer-mé			180-200	180	120-145
Rosbif, médium, env. 1 kg	Grille combi-née Récipient ou-vert			210-230	180	30-40
Bifteck, médium, 2-3 cm d'épaisseur, 2-3 pièces, chacune de 200 g	Grille combi-née Bac en verre			3	-	20-30

Viande de porc

Remarque :
Instructions de préparation
- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Retournez le rôti sans couenne à la mi-cuisson. À la fin, laissez reposer le rôti encore env. 10 minutes.
- Placer le rôti dans le récipient avec la couenne orientée vers le haut. Incisez la couenne. Ne retournez pas le rôti. À la fin, laissez reposer le rôti encore env. 10 minutes.
- Retournez les côtes d'échine après 2/3 du temps de cuisson.

Mets	Accessoires/ récipients	Hauteur d'accro-chage	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Rôti sans couenne, par ex. échine, env. 750 g	Grille combi-née Récipient fer-mé			220-230	180	40-50
Rôti avec couenne, par ex. épaule, env. 1 kg	Grille combi-née Récipient ou-vert			190-210	-	130-150
Côte d'échine, 2-3 pièces, 2-3 cm d'épaisseur	Grille combi-née Bac en verre			3	-	25-35

Autres plats de viande

Remarque :
Instructions de préparation
- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- À la fin, laissez reposer le rôti de viande hachée encore env. 10 minutes.

- Retournez les saucisses après les 2/3 du temps.

Mets	Accessoires/ récipients	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Rôti de viande hachée, env. 750 g	Grille combinée Récipient ouvert			180-200	600	15-20
Saucisses à griller, 4 à 6 pièces, chacune d'env. 150 g	Grille combinée Bac en verre			3	-	25-35

Volaille

Remarque :
Instructions de préparation
- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Placer les poulets entiers avec le côté blanc vers le bas. Retournez-les à mi-cuisson.
- Placez les morceaux de poulet et le magret de canard avec le côté peau vers le haut. Ne retournez pas les mets.
- Retournez les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquez la peau.

Mets	Accessoires/ récipients	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Poulet, entier, env. 1,2 kg	Grille combinée Récipient fermé			220-230	360	35-45
Morceaux de poulet, env. 800 g	Grille combinée Récipient ouvert			210-230	360	20-30
Magret de canard, env. 500 g	Grille combinée Bac en verre			3	90	20-30
Magret d'oie, cuisses d'oie, 700-900 g	Grille combinée Récipient ouvert			210-230	90	30-40

Poisson

Remarque :
Instructions de préparation
- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Pour faire griller un poisson entier, par ex. saumon ou truite, le placer au centre de la grille.
- Huilez la grille au préalable.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Position gril	Durée en min.
Darne de poisson, 2-3 pièces, chacune de 150 g	Grille combinée Bac en verre			3	20-25
Poisson entier, 2-3 pièces, chacune de 300 g	Grille combinée Bac en verre			3	20-30

Conseils pour le rôtissage suivant

Si le rôtissage ne réussit pas tout de suite, voici quelques conseils.

Questions	Conseil
Votre rôti est trop cuit et la croûte est brûlée par endroits.	■ Sélectionner une température inférieure. ■ Réduire la durée de cuisson.
Votre rôti est trop sec.	■ Sélectionner une température inférieure. ■ Réduire la durée de cuisson.
La croûte de votre rôti est trop fine.	■ Augmenter la température. Ou : ■ Après la fin de la durée de cuisson, allumer brièvement le gril.
Votre de sauce pour rôti est brûlée.	■ Choisir un récipient plus petit. ■ Ajouter plus de liquide lors de la cuisson.

Questions	Conseil
Votre sauce du rôti est trop claire et aqueuse.	■ Choisir un récipient plus grand pour une évaporation plus importante de liquide. ■ Ajouter moins de liquide lors de la cuisson.
Lorsque vous braisez de la viande, celle-ci brûle.	■ Vérifier si le plat à rôti et le couvercle sont compatibles et se ferment bien. ■ Réduire la température. ■ Ajouter du liquide pendant le braisage.
Votre rôti n'est pas entièrement cuit.	■ Découper le rôti. ■ Préparer la sauce dans le plat à rôtir. ■ Disposer les tranches de rôti dans la sauce. ■ Terminer la cuisson des tranches de rôti avec le micro-ondes.

17.5 Soufflés, gratins et toasts

Remarque :
Instructions de préparation
- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Pour des soufflés et des gratins de pommes de terre, utilisez un plat à gratin d'une hauteur de 4 à 5 cm adapté au micro-ondes et résistant à la chaleur.
- Laissez continuer les soufflés et gratins cuire encore 5 minutes dans le four éteint.
- Grillez les tranches de pain de mie au préalable.

Mets	Accessoires/ récipients	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Gratin sucré, env. 1,5 kg	Récipient ouvert			140-160	360	25-30
Gratin salé, à base d'ingrédients cuits, env. 1 kg	Récipient ouvert			150-170	600	20-25
Gratin dauphinois à base d'ingrédients crus, env. 1,1 kg	Récipient ouvert			210-220	600	20-25
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille combinée			3	-	8-10

17.6 Plats cuisinés surgelés

Remarque :
Instructions de préparation
- Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.
- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.

- Ne pas superposer les frites, les croquettes et les röstis et les retourner à mi-cuisson.

Mets	Accessoires/ récipients	Hauteur d'accro-chage	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Pizza à fond mince	Grille combi-née			220-230	-	10-15
Pizza-baguette	Grille combi-née			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Frites	Plaque ronde à pizza			220-230	90	10-15
Croquettes	Plaque ronde à pizza			210-220	-	10-15
Rösti, pommes de terre far-cies	Plaque ronde à pizza			200-220	90	15-20
Strudel	Plaque ronde à pizza			220-230	-	20-30
Soufflés, par ex. lasagnes, env. 450 g	Récipient fer-mé			220-230	600	10-15

17.7 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.

Décongélation au micro-ondes

Mets	Accessoires/réci-pients	Hauteur d'accro-chage	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Viande, 500 g	Récipient ouvert	Fond du com-partiment de cuisson	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Cuisson au micro-ondes

Recommandations de réglage pour cuire des plats tests au micro-ondes.

Mets	Accessoires/réci-pients	Hauteur d'accro-chage	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Crème aux œufs, 1 kg	Récipient ouvert	Fond du com-partiment de cuisson	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Tarte génoise, 475 g	Récipient ouvert	Fond du com-partiment de cuisson	600	8-10
Rôti de viande hachée, 900 g	Récipient ouvert	Fond du com-partiment de cuisson	18-23	18-23

Cuisson en combinaison avec le micro-ondes

Remarque :
Instructions de préparation
- Pour le poulet, utilisez un récipient à bord haut.

- Placez le poulet avec le côté blanc vers le bas. Retournez-le à mi-cuisson.

Mets	Accessoires/ récipients	Hauteur d'accro-chage	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Gratin de pommes de terre	Grille combi-née Récipient ou-vert			210-220	600	20-25
Gâteau	Grille combi-née Récipient ou-vert			190-200	180	20-27
Poulet	Grille combi-née Récipient ou-vert			190	360	30-45

Cuisson

Remarque : Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.

Mets	Accessoires/réci-pients	Hauteur d'ac-crochage	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuit à l'eau	Grille combinée Moule démon-table Ø 26 cm			170-180	30-40
Tourte aux pommes	Grille combinée Moule démon-table Ø 20 cm			170-190	80-100
Biscuiterie dressée	Bac en verre			160-170	30-35
Petits gâteaux	Bac en verre			160-170	25-30

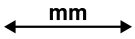
Grillade

Remarque : Retournez le hamburger de bœuf à mi-cuisson.

Mets	Accessoires/réci-pients	Hauteur d'ac-crochage	Mode de cuisson	Position gril	Durée en min.
Dorer des toasts	Grille combinée			3	4-5
Hamburger de bœuf, 9 pièces	Grille combinée Bac en verre			3	35-45

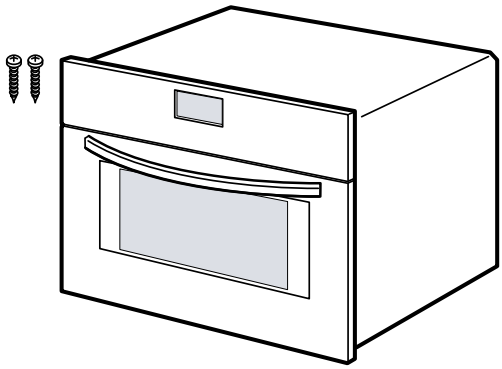
18 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



18.1 Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.



⚠ 18.2 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.
- N'utilisez pas la poignée de porte pour le transport ou l'installation.
- 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 95 °C, la façade des meubles adjacents, jusqu'à 70 °C.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte de meuble nid derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.
- Réaliser des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlever les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

- ▸ Portez des gants de protection.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

- ▸ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
- ▸ Utiliser uniquement des adaptateurs et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.
- ▸ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation plus long n'est disponible, contacter un électricien spécialisé pour adapter l'installation domestique.

ATTENTION !

Le fait de porter l'appareil par la poignée risque de casser celle-ci. La poignée de porte ne résiste pas au poids de l'appareil.

- ▸ Ne jamais transporter ni porter l'appareil par la poignée de la porte.

18.3 Branchement électrique

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

- L'appareil est conforme à la classe de protection I et ne peut utilisé qu'avec une prise à conducteur de protection.
- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance figurant sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.
- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.

Raccordement électrique de l'appareil à l'aide d'une fiche de contact de sécurité

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

- ▸ Brancher la fiche secteur de l'appareil dans une prise de courant proche de l'appareil.
  Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être aisément accessible. Si un accès libre à la prise secteur est impossible, un dispositif de coupure omnipolaire doit être installé dans l'installation à câblage 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.

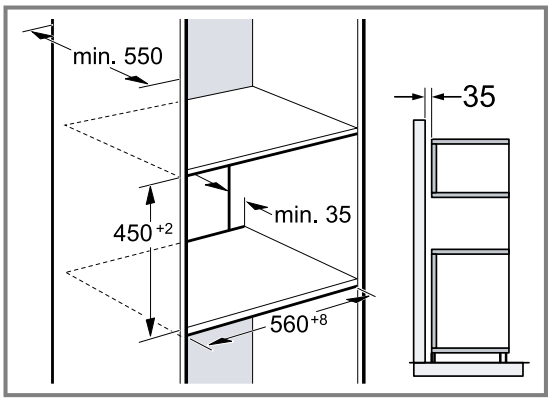
1. Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement.
   L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.
2. Pour la tension, reportez-vous à la plaque signalétique.
3. Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de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

18.4 Meuble d'encastrement

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Cet appareil n'est pas conçu comme appareil de table ou pour une utilisation à l'intérieur d'une armoire.
Le meuble d'encastrement doit être sans 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.
Le meuble d'encastrement doit disposer sur le devant d'un orifice d'aération de 50 cm². À cet effet, découper le cache du socle ou fixer une grille de ventilation. Ne pas couvrir les fentes d'aération ni les orifices d'aspiration.

18.5 Installation dans un meuble haut

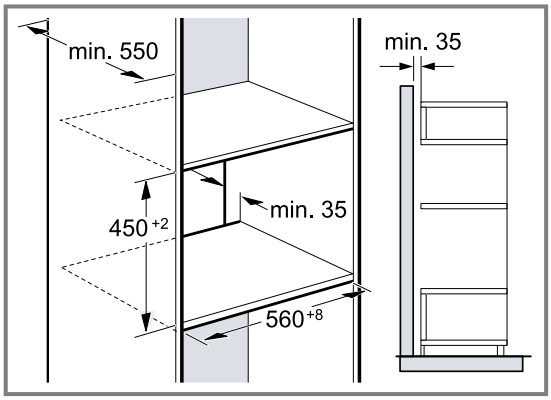
Respectez les cotes d'encastrement et les distances de sécurité dans le placard vertical.



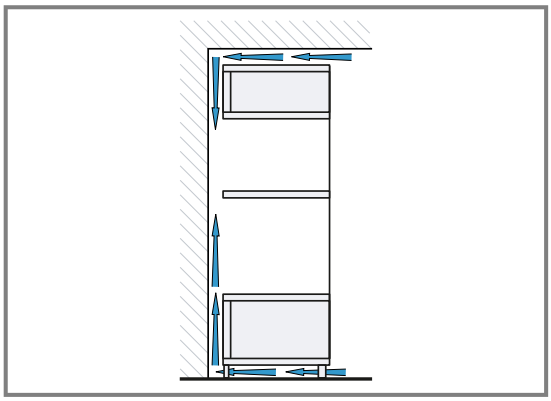
Pour la ventilation de l'appareil, les planchers intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation.
Si le meuble haut possède une paroi arrière en plus des parois arrières préfabriquées, celle-ci doit être retirée.
Encastrez l'appareil uniquement à une hauteur permettant de retirer sans problème l'accessoire.

18.6 Installation de deux appareils superposés

Votre appareil peut également être installé sur ou sous un autre appareil. Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation superposée.



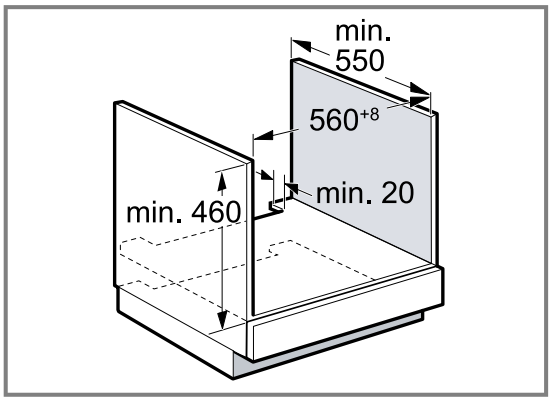
Pour la ventilation des appareils, les planchers intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation.
Afin de garantir une ventilation suffisante des deux appareils, un orifice d'aération d'au moins 200 cm² est nécessaire dans la zone de la plinthe. A cet effet, découpez le bandeau du socle ou fixez une grille de ventilation.
Il est important de veiller à ce que l'échange d'air soit garanti comme indiqué dans le croquis.



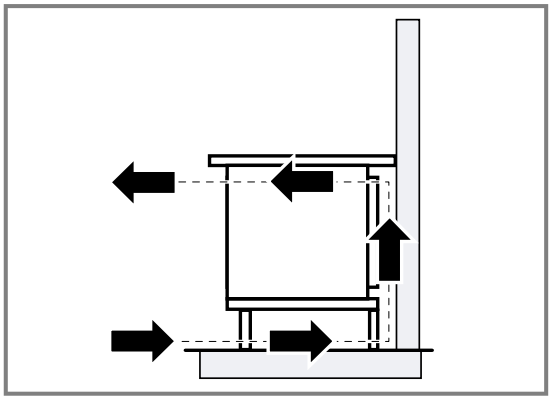
Installez les appareils à une hauteur qui permette de retirer sans problème l'accessoire.

18.7 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.

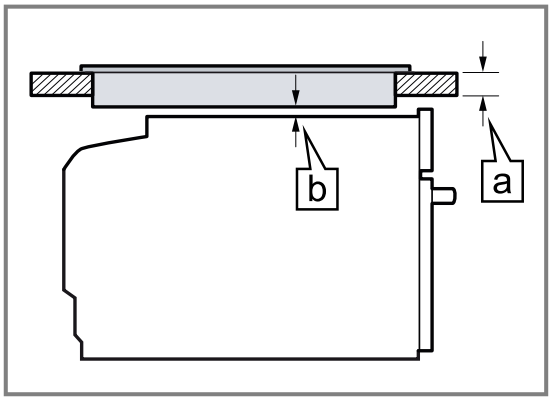


Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation.
Le plan de travail doit être fixé sur le meuble d'encastrement.
Respecter les instructions de montage de la table de cuisson éventuellement disponibles.
Respecter les consignes d'encastrement nationales divergentes de la table de cuisson.
Afin de garantir une ventilation suffisante de l'appareil, un orifice d'aération d'au moins 100 cm² est nécessaire dans la zone de la plinthe. Par exemple, découpez le bandeau du socle ou fixez une grille de ventilation.



18.8 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].

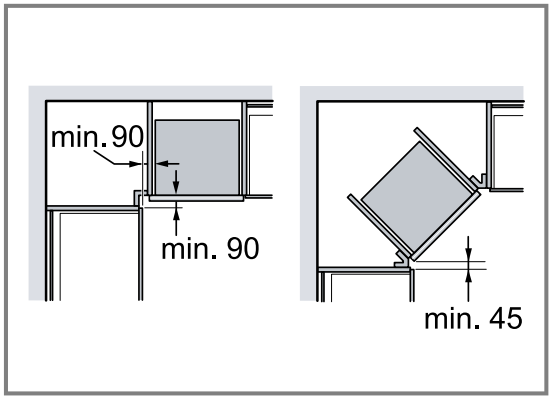
Type de table de cuisson	[a] monté en mm	[a] affleurant en mm	[b] en mm
Table de cuisson induction	45	46	5
Table de cuisson induction Full Zone	55	56	5
Table de cuisson gaz	35	46	5[1]
Table de cuisson électrique	35	38	2

[1] Respecter les consignes d'encastrement nationales divergentes de la table de cuisson.

Respectez les instructions de montage de la table de cuisson.

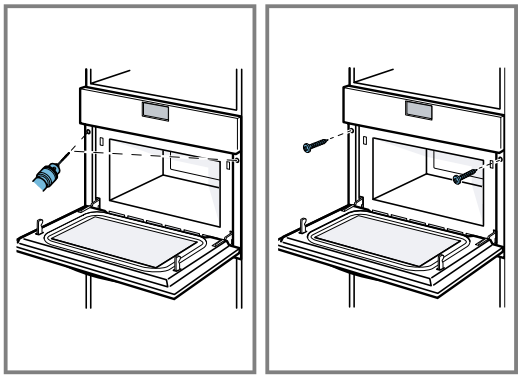
18.9 Installation dans un angle

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



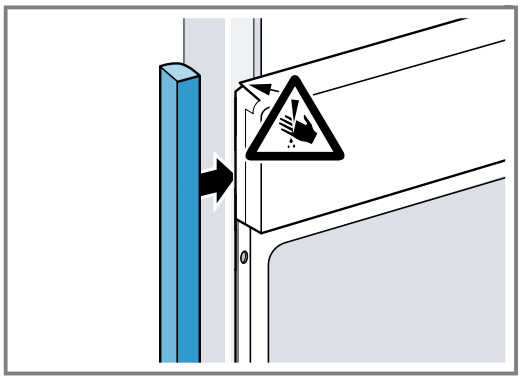
18.10 Installation de l'appareil

1. Centrer l'appareil.
2. Visser l'appareil au meuble.



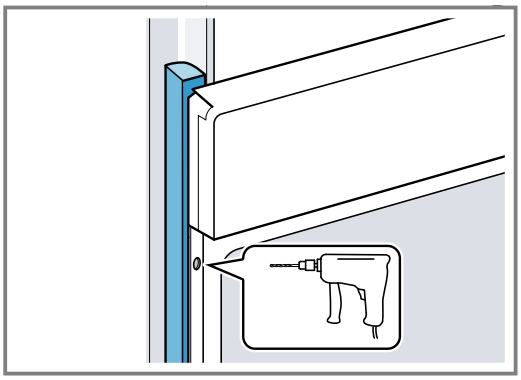
18.11 Pour les cuisines sans poignée avec baguette poignée verticale :

1. Fixez une pièce d'obturation appropriée des deux côtés pour couvrir les éventuels bords tranchants et garantir une installation sûre.

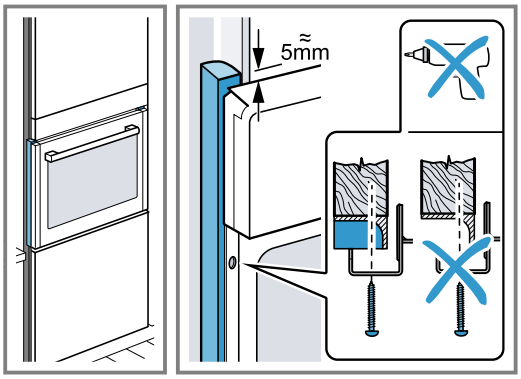


2. Fixez la pièce de remplissage au meuble.

3. Pré-percez la pièce de remplissage et le meuble pour réaliser un raccord à vis.



4. Fixez l'appareil avec une vis adéquate.



18.12 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** 80
2 **Prevenzione di danni materiali** 84
3 **Tutela dell'ambiente e risparmio** 85
4 **Conoscere l'apparecchio** 86
5 **Accessori** 89
6 **Prima del primo utilizzo** 89
7 **Comandi di base** 90
8 **Microonde** 91
9 **Programmazione automatica** 94
10 **Funzioni durata** 95
11 **Sicurezza bambini** 96
12 **Impostazioni di base** 97
13 **Pulizia e cura** 97
14 **Sistemazione guasti** 99
15 **Smaltimento** 101
16 **Servizio di assistenza clienti** 101
17 **Funziona così** 102

18 **ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO** 115
18.2 **Montaggio sicuro** 115

⚠ 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

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;
- 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 4000 m sul livello del mare.

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 15 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 89*

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Gli oggetti infiammabili depositati nel vano cottura possono incendiarsi.

- Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano 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.

Il surriscaldamento dell'apparecchio può causare un incendio. Quando l'apparecchio è montato dietro uno sportello decorativo o uno sportello del mobile, si può verificare un accumulo di calore durante il funzionamento a sportello chiuso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente con lo sportello decorativo o del mobile aperto.

⚠ 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.

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

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

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

- Non versare mai acqua nel vano cottura caldo.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato dello sportello dell'apparecchio potrebbe rompersi.

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

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

- Non toccare mai la zona delle cerniere.

I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati.

- Indossare guanti protettivi.

I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco e lo sportello dell'apparecchio potrebbe saltare in aria ed eventualmente cadere. I pannelli dello sportello possono frantumarsi e scheggiarsi.
→ *"Prevenzione di danni materiali", Pagina 84*

- 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 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.
- Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *Pagina 101*

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

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

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

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

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

1.5 Microonde

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

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

- Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche.
- Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.
- Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di

cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
- Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde.
- Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.

L'olio può prendere fuoco.
- Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di esplosione!

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme.
- Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio.
- Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella.
- Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura.
- Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi.
- Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

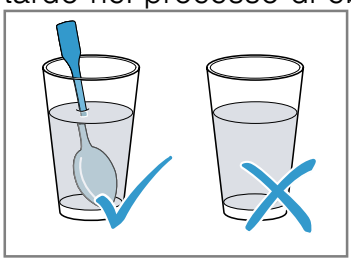
Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere.
- Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione.
- Servirsi sempre delle presine per estrarre i piatti dal vano di cottura.

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

L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso. Ad esempio pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili surriscaldati possono provocare ustioni.
- Non essiccare gli alimenti e non asciugare gli indumenti utilizzando l'apparecchio.
- Non riscaldare pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

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



⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

- Non rimuovere mai il rivestimento esterno.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di gravi danni alla salute!

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

- Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze.
- Tenere sempre puliti vano cottura, guarnizione dello sportello, sportello e fermasportello.
  → *"Pulizia e cura", Pagina 97*

Se lo sportello del vano 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.

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).

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. Dopo un funzionamento ad alte temperature, il raffreddamento del vano cottura deve avvenire esclusivamente con lo sportello chiuso.
- Non conservare alimenti umidi all'interno del vano cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
- Non conservare gli alimenti all'interno del vano cottura.
- Controllare che nulla resti incastrato nello sportello dell'apparecchio.

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.

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.

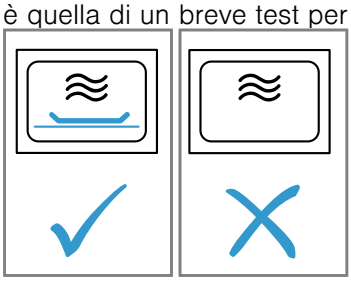
- I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

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.

Rimuovendo la copertura, l'alimentazione a microonde viene danneggiata.

- Non rimuovere mai la copertura dell'alimentazione a microonde all'interno del vano cottura.

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.

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.

Nota: Per risparmiare energia, il display si oscura dopo 1 minuto in modalità standby.

Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate.

- Non preriscaldare l'apparecchio significa risparmiare energia.

Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera.

- Questo tipo di stampi assorbe bene il calore.

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

- Il vano cottura è riscaldato dopo il primo procedimento di cottura. In questo modo si riducono i tempi di cottura per la pietanza successiva.

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

- Il calore residuo è sufficiente a ultimare la cottura.

Lasciar scongelare le pietanze surgelate prima della preparazione.

- L'energia viene risparmiata per scongelare le pietanze.

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.

Riscaldare contemporaneamente due tazze con del liquido.

- Riscaldare diversi alimenti nello stesso momento richiede minore energia rispetto a riscaldare più pietanze una dopo l'altra.

Nascondere l'ora nella modalità stand-by.

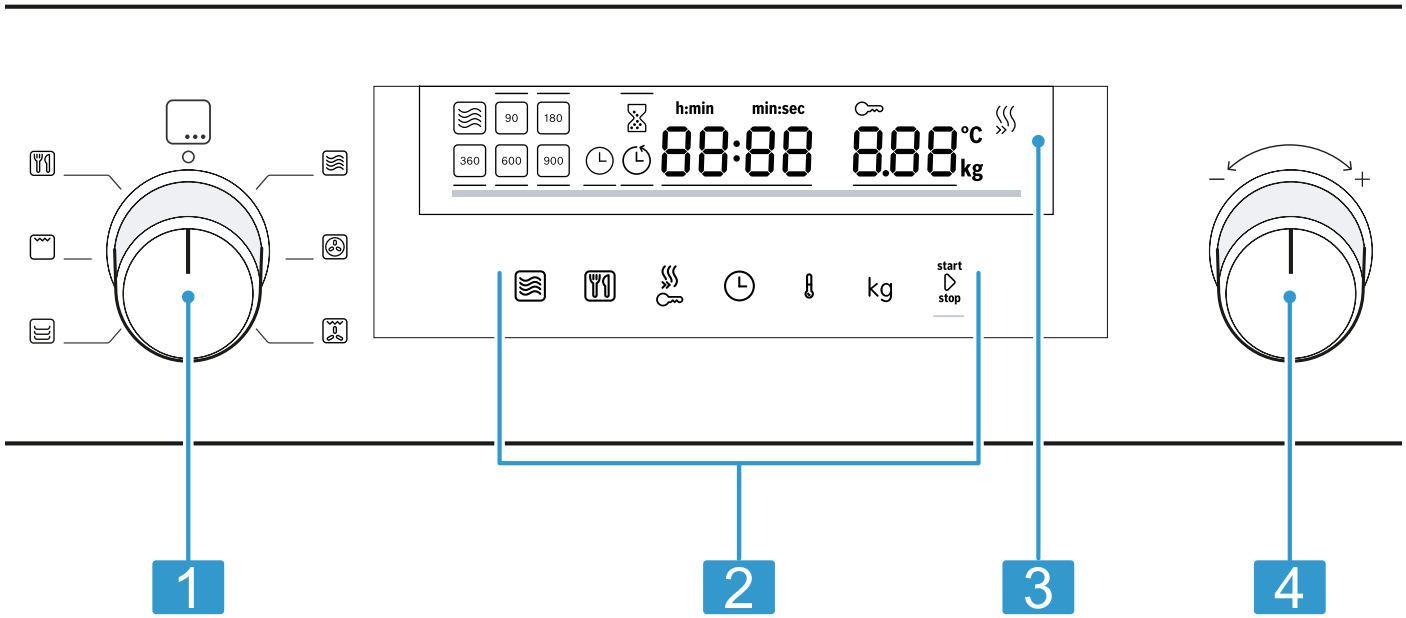
- L'apparecchio risparmia energia in modalità standby.

Nota: Le informazioni conformi alla normativa (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce www.bosch-home.com nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

4 Conoscere l'apparecchio

4.1 Elementi di comando

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



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

1	Selettore funzioni
2	Campi tattili
3	Display
4	Selettore girevole

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.

Selettore girevole

Con il selettore modificare i parametri di impostazione messi in evidenza sul display.
In alcune varianti dell'apparecchio è possibile abbassare il selettore girevole.
Negli elenchi di selezione, ad es. Programmi, dopo l'ultimo punto si ricomincia dall'inizio.
Nelle indicazioni di valori, ad esempio di peso, riportare indietro nuovamente il selettore girevole non appena è stato raggiunto il valore minimo o massimo.

Campi tattili

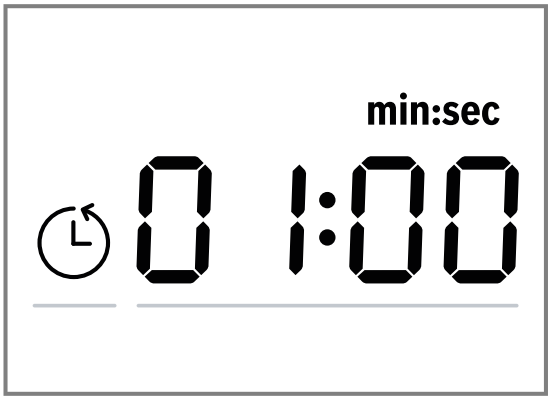
I campi touch sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, toccare il campo corrispondente.

Simbolo	Nome	Utilizzo
	Microonde	Selezionare i livelli di potenza del microonde oppure attivare la funzione microonde in aggiunta ad un altro tipo di riscaldamento.
	Programmazione automatica	Richiamare la selezione della programmazione automatica.

Simbolo	Nome	Utilizzo
	Preriscaldamento rapido/sicurezza bambini	Premendo brevemente: attivazione/disattivazione del preriscaldamento rapido. Premendo a lungo: attivazione/disattivazione della sicurezza bambini.
	Funzioni durata	Impostare il contaminuti, la durata o l'ora.
	Temperatura	Selezionare Impostazione della temperatura.
kg	Peso	Selezionare Impostazione del peso.
start stop	Start/stop	Premendo brevemente: avvio/arresto del funzionamento. Premendo a lungo: fine del funzionamento. Le impostazioni vengono ripristinate.

Display

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



Valore attivo	Il valore direttamente impostabile è evidenziato in bianco e sottolineato con una barra rossa. Servendosi del selettore è possibile modificare il valore attivo.
Valore passivo	Non è possibile modificare direttamente i valori non indicati tra parentesi. Se si desidera modificare un valore, per prima cosa attivare il valore.

Elementi del display

Di seguito viene spiegato brevemente il significato 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.
	Orario	Se il simbolo è contrassegnato, sul display viene visualizzato l'orario.
h:min	Ore/minuti	Il tempo viene indicato in ore e minuti.
min:sec	Minuti/secondi	Il tempo viene indicato in minuti e secondi.
	Sicurezza bambini	Se il simbolo è contrassegnato, la sicurezza bambini è attiva.
	Riscaldamento rapido	Se il simbolo è contrassegnato, il riscaldamento rapido è attivato.
°C	Temperatura	La temperatura viene indicata in °C.
kg	Peso	Il peso viene indicato in chilogrammi.

Indicatore della temperatura

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

Dopo l'avvio del funzionamento, la linea rosso presente nella parte inferiore del display indica l'avanzamento di riscaldamento della temperatura del vano cottura. La linea si riempie di rosso conformemente all'avanzamento. Quando la linea è interamente rossa, l'apparecchio è riscaldato. Con il grill, la linea di riscaldamento si colora subito di rosso.
Nel microonde non vi è alcun indicatore di temperature.
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.

4.2 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
	Microonde	Potenze microonde: ▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ 900 W	per scongelare, cuocere e scaldare pietanze e liquidi.
	Aria calda	40 °C 100-230 °C	Far lievitare un impasto, scongelare torte alla panna. Cuocere o arrostire a un livello.
	Grill ventilato	100-230 °C	Arrostire pollame, pesci interi o grandi pezzi di carne.
	Preriscaldamento	30-70 °C	Preriscaldare la stoviglia.
	Grill	Livelli grill: ▪ 1 = ridotto ▪ 2 = normale ▪ 3 = elevato	Grigliare alimenti sottili, quali bistecche, salsicce o toast. Gratinare pietanze.
	Programmi	-	Per molte ricette sono presenti regolazioni preimpostate.

4.3 Vano cottura

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

Illuminazione del vano cottura

Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, l'illuminazione del vano cottura si attiva. Se lo sportello rimane aperto per più di 15 minuti, l'illuminazione si spegne nuovamente.
Nella maggior parte delle modalità di funzionamento l'illuminazione del vano cottura si accende non appena viene avviato l'apparecchio. Quando il funzionamento è terminato l'illuminazione del vano cottura si spegne.
Nelle impostazioni di base si può stabilire se l'illuminazione interna viene accesa durante il funzionamento.
→ *Pagina 97*

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.

4.4 Sportello dell'apparecchio

Se viene aperto lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento, questo si arresta. Se lo sportello è chiuso, è possibile proseguire il funzionamento con start▷stop .

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	▪ Griglia per cuocere e arrostire nel funzionamento forno. ▪ Griglia per grigliare ad es. bistecche, salsicce o toast. ▪ Griglia come superficie d'appoggio, ad es. per casseruole poco profonde.

5.1 Altri accessori

Gli altri accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet.
Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei nostri cataloghi o su Internet:
www.bosch-home.com
Gli accessori sono specifici dell'apparecchio. Al momento dell'acquisto indicare sempre il codice prodotto preciso (cod. E) dell'apparecchio.
Per conoscere gli accessori disponibili per il proprio apparecchio consultare il punto vendita online o il servizio clienti.

Tegame in vetro

Utilizzo
- Brasati
- Sformati

Teglia per pizza

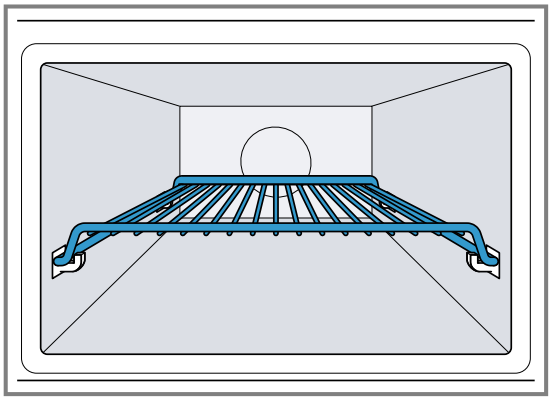
Utilizzo
- Dolci in teglia
- Biscotti

5.2 Riaggancio degli accessori

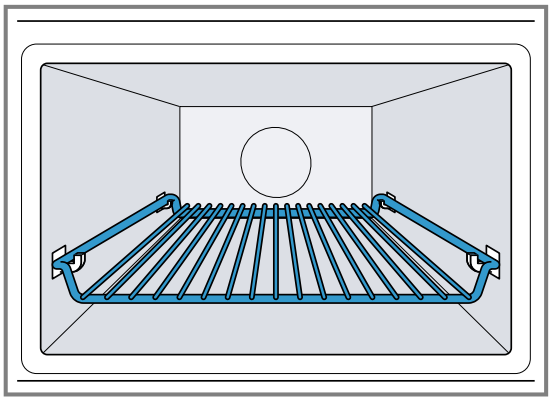
È possibile agganciare gli accessori in due posizioni.
- Agganciare gli accessori, in modo che non tocchino lo sportello dell'apparecchio.

⌒	Agganciare gli accessori in alto.
⌣	Agganciare gli accessori in basso.

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



L'immagine indica la posizione di aggancio ⌒.



L'immagine indica la posizione di aggancio ⌣.

6 Prima del primo utilizzo

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

6.1 Prima messa in funzione

Dopo che l'apparecchio è stato collegato alla corrente oppure dopo un'interruzione della corrente, sul display compare la richiesta di impostare l'orario. L'invito ad impostare l'ora può richiedere qualche secondo.
- Collegare l'apparecchio alla corrente.
- ✔ Il valore 12:00 lampeggia sul display e ◷ si illumina.

Impostazione dell'ora

1. Impostare l'ora servendosi del selettore.
2. Premere ◷.
✔ L'ora è impostata.

Nota: È possibile nascondere l'ora al fine di ridurre il consumo in stand-by dell'apparecchio.

6.2 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.

1. Accertarsi che nel vano cottura non siano presenti residui di imballaggio, accessori o altri oggetti.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Impostare aria calda utilizzando il selettore funzioni.
4. Servendosi del selettore impostare la temperatura a 180°C.
5. Premere start▷stop .
✔ L'apparecchio si avvia.
6. Dopo un'ora premere start▷stop .
7. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.
✔ L'apparecchio è pulito.
✔ L'apparecchio è spento.

6.3 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.

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.

7.3 Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

1. Impostare il tipo di riscaldamento desiderato servendosi del selettore funzioni.
✔ Sul display compare un valore proposto.
2. Se necessario, modificare le impostazioni. A tale scopo premere sul rispettivo campo e modificare il valore con il selettore girevole.
3. Premere start▷stop .
✔ L'apparecchio si avvia.
✔ start▷stop si accende.
✔ In un tipo di riscaldamento con temperatura, il relativo indicatore si riempie.
4. In caso di necessità, a funzionamento in corso, modificare la temperatura utilizzando il selettore girevole.
Durante il funzionamento non è possibile impostare la temperatura a 40°C.

7.4 Interruzione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in qualsiasi momento.

1. Premere start▷stop o aprire lo sportello dell'apparecchio.
✔ Il funzionamento si arresta.
✔ start▷stop lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere start▷stop per proseguire il funzionamento.
✔ Il funzionamento prosegue.
✔ start▷stop si accende.

7.5 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.

7.6 Riscaldamento rapido

Per risparmiare tempo, è possibile ridurre la durata di messa a temperatura in determinati tipi di riscaldamento a partire da 100°C.
Per questi tipi di riscaldamento è possibile utilizzare il riscaldamento rapido:

- Aria calda, eccezione: aria calda 40 °C
- Grill ventilato

Impostazione del riscaldamento rapido

Per ottenere un risultato di cottura uniforme, inserire la pietanza e gli accessori nel vano cottura soltanto al termine della fase di riscaldamento rapido. Impostare una durata solo dopo che è terminato il riscaldamento rapido.

1. Impostare un tipo di riscaldamento adatto e una temperatura a partire da 100°C.
2. Premere .
✔ Sul display si accende .
3. Premere start▷stop .
✔ Il riscaldamento rapido si avvia.
✔ start▷stop si accende.
✔ Quando viene raggiunta la temperatura impostata, il riscaldamento rapido termina. Viene emesso un segnale acustico e si spegne. Il funzionamento dell'apparecchio prosegue con il tipo di riscaldamento e la temperatura impostati.

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

Interruzione del riscaldamento rapido

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

7.7 Disattivazione di sicurezza

Per la vostra protezione, l'apparecchio è equipaggiato con uno spegnimento di sicurezza. L'apparecchio si spegne automaticamente, se è rimasto in funzione a lungo.
La durata fino allo spegnimento dipende dall'impostazione:

- Aria calda 40°C e preriscaldamento: 24 ore
- Aria calda 100-230°C e grill ventilato: 5 ore
- Grill: 90 minuti

Se l'apparecchio è stata spento con la disattivazione di sicurezza, sul display viene visualizzato E2. Si può confermare questa segnalazione, premendo start▷stop .

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.

Nel solo funzionamento a microonde, è possibile posizionare la stoviglia sul fondo del vano cottura o sulla griglia.

8.1 Potenze microonde

Qui è possibile trovare una panoramica delle potenze microonde e il relativo utilizzo.

Potenza microonde in watt	Durata massima	Utilizzo
90 W	1:30 ore	Scongelare le pietanze delicate.
180 W	1:30 ore	Scongelare e continuare la cottura delle pietanze.
360 W	1:30 ore	Cuocere la carne e il pesce e riscaldare cibi delicati.
600 W	1:30 ore	Riscaldare e cuocere le pietanze.
900 W	30 minuti	Riscaldare i liquidi. La potenza massima non è prevista per riscaldare le pietanze.

Valori predefiniti

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

8.2 Stoviglie e accessori adatti al microonde

Per riscaldare uniformemente le pietanze e non danneggiare l'apparecchio, utilizzare stoviglie e accessori adatti.
Prima di utilizzare la stoviglia per il microonde, osservare le istruzioni del produttore. Nel dubbio, eseguire un test per la stoviglia. Testare la compatibilità della stoviglia con il microonde → *Pagina 92*

Adatto al microonde

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Stoviglia di materiale resistente al calore e adatto all'uso nel microonde: ■ Vetro ■ Vetroceramica ■ Porcellana ■ Plastica resistente alle alte temperature ■ Ceramica completamente invetriata senza crepe	Il materiale resistente al calore non viene danneggiato dal microonde.

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Accessori in dotazione: griglia	La griglia fornita in dotazione è ideata per l'apparecchio, pertanto è adatta al microonde.
Posate di metallo	Per evitare un ritardo di ebollizione, si possono utilizzare posate di metallo, ad esempio un cucchiaio nel bicchiere. **Nota:** Il metallo può generare scintille che danneggiano il vano cottura e il vetro interno dello sportello. I componenti in metallo 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 vengono riscaldate a malapena o non vengono riscaldate.
Stoviglie con decorazioni dorate o argentate	Le decorazioni dorate o argentate possono subire danneggiamenti dovuti al microonde. Utilizzarle esclusivamente nel caso in cui il costruttore garantisce che sono adatte all'uso nel forno a microonde.

Adatto al microonde nel funzionamento MicroCombi
Nel funzionamento MicroCombi è possibile attivare una potenza microonde fino a 600 W watt di un tipo di riscaldamento. Perciò l'utilizzo di stampi di metallo nel funzionamento MicoCombi è consentito.

Accessori e stoviglie	Spiegazione
Accessori forniti	Gli accessori forniti in dotazione non genera scintille nel funzionamento MicoCombi, ad es. la griglia.
Stampi da forno di metallo	I dolci si dorano anche dal basso, poiché gli stampi di metallo conducono meglio il calore. **Nota:** Il metallo può generare scintille che danneggiano il vano cottura e il vetro interno dello sportello. I componenti in metallo devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno dello sportello.

8.3 Test di compatibilità delle stoviglie con il microonde

Mediante un test, verificare che la stoviglia sia compatibile con il microonde. È consentito usare l'apparecchio nel funzionamento a microonde senza pietanze soltanto durante un test delle stoviglie.

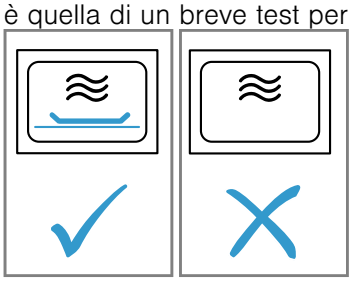
⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**
Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde.
- Non toccare mai le parti roventi.
- Tenere lontano i bambini.

1. Introdurre la stoviglia vuota nel vano cottura.
2. Impostare l'apparecchio alla massima potenza per ½ - 1 minuto.
3. Avviare il funzionamento con start▷stop .
4. Verificare più volte la stoviglia:
   – se è fredda o tiepida, è adatta al microonde.
   – Se è calda o sono presenti scintille, interrompere il test. La stoviglia non è adatta al microonde.

8.4 Impostazione microonde

Per diversi tipi di pietanze e preparazioni sono disponibili potenze e impostazioni differenti.

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 82* e le indicazioni per evitare danni materiali → *Pagina 85*.
2. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie e agli accessori adatti all'utilizzo nel microonde. → *Pagina 91*
3. Portare il selettore funzioni su ≋.
4. Per impostare la potenza microonde desiderata premere su ≋.
5. Servendosi del selettore impostare la durata desiderata.
6. Avviare il funzionamento con start▷stop .
   La durata può essere modificata in qualunque momento durante il funzionamento servendosi del selettore.
   ✔ Il tempo scorre e il funzionamento a microonde si avvia.
   ✔ Una volta trascorso il tempo, il funzionamento a microonde termina e viene emesso un segnale acustico.
7. Quando la pietanza è pronta, ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

8.5 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

8.6 Modifica della potenza microonde

- Premere ▤.
  Premendo più volte la potenza passa dal massimo al minimo.
  Se la funzione Microonde viene aggiunta solo dopo l'avvio, l'apparecchio si ferma per una pausa. Avviare il funzionamento con start▷stop .

8.7 Interruzione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in qualsiasi momento.

1. Premere start▷stop o aprire lo sportello dell'apparecchio.
✔ Il funzionamento si arresta.
✔ start▷stop lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere start▷stop per proseguire il funzionamento.
✔ Il funzionamento prosegue.
✔ start▷stop si accende.

8.8 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.

8.9 MicroCombi

Per ridurre la durata di cottura, è possibile utilizzare alcuni tipi di riscaldamento in combinazione con microonde.
Il funzionamento MicroCombi è possibile con i tipi di riscaldamento seguenti:

- Aria calda
- Grill ventilato
- Grill

Eccezioni:

- Potenza microonde 900 W
- Aria calda 40°C
- Preriscaldamento stoviglie

Impostazione della funzione MicroCombi

In aggiunta ad un tipo di funzionamento è possibile attivare anche il riscaldamento a microonde.

1. Portare il selettore funzioni su un tipo di riscaldamento combinabile.
✔ Compare il valore proposto per la temperatura.
2. Servendosi del selettore impostare la temperatura.
3. Premere ▤ per impostare la potenza microonde desiderata.
✔ Compare il valore proposto per la durata.
4. Impostare la durata servendosi del selettore.
5. Avviare il funzionamento con start▷stop .
✔ Il tempo scorre e il funzionamento MicroCombi si avvia.
✔ Una volta trascorso il tempo, il funzionamento MicroCombi termina e viene emesso un segnale acustico.

Modifica della potenza microonde

- Premere ▤.
  Premendo più volte la potenza passa dal massimo al minimo.
  Se la funzione Microonde viene aggiunta solo dopo l'avvio, l'apparecchio si ferma per una pausa. Avviare il funzionamento con start▷stop .

Interruzione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in qualsiasi momento.

1. Premere start▷stop o aprire lo sportello dell'apparecchio.
✔ Il funzionamento si arresta.
✔ start▷stop lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere start▷stop per proseguire il funzionamento.
✔ Il funzionamento prosegue.
✔ start▷stop si accende.

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. Impostare il tipo di riscaldamento utilizzando il selettore funzioni.
5. Premere 🌡.
6. Servendosi del selettore impostare la temperatura a 150°C.
7. Premere due volte ◷.
✔ Sul display è evidenziato ◷.
8. Impostare una durata di 15 minuti servendosi del selettore.
9. Avviare il funzionamento con start▷stop .
✔ L'asciugatura si avvia e termina dopo 15 minuti.
10. Aprire lo sportello dell'apparecchio, 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 Programmazione automatica

La programmazione automatica fornisce supporto durante la preparazione di diversi piatti e seleziona in automatico le impostazioni ottimali.

9.1 Indicazioni sulle impostazioni per le pietanze

Per ottenere un risultato di cottura ottimale, osservare le presenti indicazioni.

- Utilizzare soltanto alimenti integri.
- Usare soltanto carne a temperatura di frigorifero.
- Utilizzare soltanto pietanze surgelate tolte direttamente dal congelatore.
- Togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Se non è possibile impostare il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.
- Introdurre gli alimenti nel vano cottura freddo.
- l'impiegare stoviglie resistenti al calore, adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro o ceramica.

9.2 Panoramica dei piatti

L'apparecchio richiede di indicare il peso. È possibile impostare pesi soltanto entro l'intervallo previsto.

Scongelare
Nel solo funzionamento a microonde, è possibile posizionare la stoviglia sul fondo del vano cottura o sulla griglia.

N°	Pietanze	Accessori	Intervallo dei parametri di peso in kg	Avvertenza
P01	Carne tritata	Stoviglia bassa senza coperchio	0,2-1,0	Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.
P02	Pezzi di carne	Stoviglia bassa senza coperchio	0,2-1,0	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.
P03	Pollo, porzioni di pollo	Stoviglia bassa senza coperchio	0,4-1,8	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.
P04	Pane	Stoviglia bassa senza coperchio	0,2-1,0	Si consiglia di far scongelare soltanto la quantità di pane realmente necessaria in quanto il pane diventa presto raffermo. Separare le fette, se possibile.

Programmi di cottura
Nel solo funzionamento a microonde, è possibile posizionare la stoviglia sul fondo del vano cottura o sulla griglia.

N°	Pietanze	Accessori	Intervallo dei parametri di peso in kg	Avvertenza
P05	Riso	Stoviglia con coperchio	0,05-0,2	Non utilizzare riso da cuocere negli appositi sacchetti. Il riso fa molta schiuma durante la cottura. Impostare il peso lordo (senza liquido). Aggiungere al riso una quantità di liquido 2 o 2,5 volte superiore.
P06	Patate	Stoviglia con coperchio	0,15-1,0	Tagliare in pezzi di uguali dimensioni. Ogni 100 g aggiungere 1 cucchiaio di acqua.
P07	Verdura	Stoviglia con coperchio	0,15-1,0	Tagliare in pezzi di uguali dimensioni. Ogni 100 g aggiungere 1 cucchiaio di acqua.

Programmi cottura combinata

N°	Pietanze	Accessori	Altezza di aggancio	Intervallo dei parametri di peso in kg	Avvertenza
P08	Sformato, congelato	Stoviglia senza coperchio	⎓	0,4-1,2	L'altezza dello sformato non dovrebbe superare 3 cm.
P09	Pollo, intero	Stoviglia senza coperchio	⎓	0,5-2,0	Petto rivolto verso il basso.
P10	Roastbeef, medio	Stoviglia senza coperchio	⎓	0,5-1,5	
P11	Stufato di capocollo	Stoviglia con coperchio	⎓	0,5-2,0	
P12	Agnello, medio	Stoviglia con coperchio	⎓	0,8-2,0	Carne d'agnello della spalla o cosciotti disossati
P13	Polpettone	Stoviglia senza coperchio	⎓	0,5-1,5	L'altezza del polpettone non dovrebbe superare 7 cm.
P14	Pesce, intero	Stoviglia senza coperchio	⎓	0,3-1,0	Squamare precedentemente la pelle del pesce. Disporre il pesce nella teglia "come se stesse nuotando".
P15	Riso stufato con ingredienti freschi	Stoviglia alta con coperchio	⎓	0,05-0,2	Per una parte di riso aggiungere il triplo di acqua e il quadruplo di verdure. Impiegare solo ingredienti freschi. Inserire solo il peso del riso.

9.3 Impostazione delle pietanze

1. Portare il selettore funzioni su ⊞.
✔ Sul display compare il primo numero di pietanza e una proposta di peso.
2. Impostare la pietanza desiderata servendosi del selettore girevole.
3. Premere kg.
4. Impostare il peso servendosi del selettore.
Prima dell'avvio, è possibile passare dalla pietanza al peso utilizzando ⊞ e kg.
✔ L'apparecchio imposta automaticamente la durata adatta.
5. Premere start▷stop .
Dopo l'avvio non è più possibile modificare la pietanza e il peso. Con kg si può visualizzare il peso impostato.
✔ L'apparecchio si avvia.
✔ start▷stop si accende.
✔ Viene visualizzato lo scorrere della durata.
✔ In alcuni programmi viene emesso un breve segnale quando è necessario mescolare o girare la pietanza.
6. Quando è trascorsa la durata:
– viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare.
– Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

9.4 Interruzione del funzionamento

È possibile arrestare il funzionamento in qualsiasi momento.

1. Premere start▷stop o aprire lo sportello dell'apparecchio.
✔ Il funzionamento si arresta.
✔ start▷stop lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e premere start▷stop per proseguire il funzionamento.
✔ Il funzionamento prosegue.
✔ start▷stop si accende.

9.5 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.

10 Funzioni durata

L'apparecchio dispone di funzioni temporali, con cui è possibile impostare la durata del funzionamento e il contaminuti.

10.1 Richiamare le funzioni durata

Requisito: Se sono state impostate più funzioni durata, si accendono i simboli corrispondenti. 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.

10.2 Modifica dell'ora

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

1. Premere due volte ◷.
- ✔ Sul display compaiono ◷ e l'ora.
2. Impostare l'ora servendosi del selettore.
3. Premere ◷.
- ✔ L'ora è impostata.
- ✔ Se non si preme ◷, dopo pochi secondi viene acquisito il valore impostato.

Nota: È possibile nascondere l'ora al fine di ridurre il consumo in stand-by dell'apparecchio.

10.3 Durata

È possibile fissare un intervallo di tempo dopo il quale il funzionamento termina in automatico. La durata può essere impostata a un massimo di 23:59 ore.

Impostazione della durata

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.
2. Premere ◷ fino a quando ⏲ è in evidenza.
3. Servendosi del selettore impostare la durata desiderata.
4. Premere start▷stop .
- ✔ L'apparecchio si avvia.
- ✔ start▷stop si accende.
- ✔ Viene visualizzato lo scorrere della durata.

Termine della durata

Requisito: Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare 00:00.

1. Premere ◷.
- ✔ Il segnale è spento.
2. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.
- ✔ L'apparecchio è spento.

Modifica della durata

- ▸ Modificare la durata con il selettore.
- ✔ Dopo alcuni secondi sul display compare la durata modificata.
- ✔ Viene visualizzato lo scorrere della durata.

Cancellazione della durata

1. Se è impostata la funzione contaminuti, premere ◷.
2. Impostare la durata su 00:00 servendosi del selettore.
- ✔ Dopo alcuni secondi la durata viene cancellata. L'apparecchio non interrompe il funzionamento.

10.4 Contaminuti

È possibile impostare un contaminuti: una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Sul contaminuti si possono impostare al massimo 24 ore.
La funzione procede indipendentemente dal funzionamento e dalle altre funzioni durata. Il segnale del contaminuti si differenzia dagli altri.

Impostazione del contaminuti

1. Premere ◷ fino a quando ⌛ è in evidenza.
2. Impostare il tempo desiderato del contaminuti servendosi del selettore.
- ✔ Dopo pochi secondi l'apparecchio mostra il tempo impostato.
- ✔ Il contaminuti si avvia.
- ✔ Sul display si accende ⌛.
- ✔ e viene mostrato lo scorrere del tempo del contaminuti.

Termine del contaminuti

Requisito: Viene emesso un segnale acustico. Sul display compare 00:00.

- ▸ Premere un simbolo qualsiasi.
- ✔ Il contaminuti è disattivato.

Modifica del contaminuti

- ▸ Modificare il tempo del contaminuti servendosi del selettore girevole.
- ✔ Dopo pochi secondi l'apparecchio mostra il tempo impostato.

Eliminazione del contaminuti

- ▸ Con il selettore impostare il tempo del contaminuti a 00:00.
- ✔ Il contaminuti è disattivato.

11 Sicurezza bambini

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, assicurare il proprio apparecchio.

11.1 Attivazione della sicurezza bambino

Nota: Se si attiva la sicurezza bambini mentre l'ora è nascosta, questa viene visualizzata nuovamente in automatico. Vengono visualizzati l'ora e 🔑.

Requisito: L'apparecchio è spento.

- ▸ Tenere premuto ♨ per ca. 4 secondi.
- ✔ Il pannello di comando è bloccato.
- ✔ Sul display compare il simbolo 🔑.
- ✔ Se è stato impostato il tempo del timer, questo continua a scorrere. Finché la sicurezza bambini è attiva, non è possibile modificare il tempo del timer. I segnali acustici, per es. dopo che il tempo impostato sul contaminuti è scaduto, possono essere eliminati premendo su un tasto qualsiasi.

11.2 Disattivazione della protezione bambini

- ▸ Tenere premuto ♨ per ca. 4 secondi.
- ✔ Il pannello di comando è sbloccato.

12 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

12.1 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.

Nota: Se si attiva la sicurezza bambini, viene visualizzata automaticamente l'ora.

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= spento 1 = on[1]	Attivare o disattivare i toni dei tasti.
c03	Luminosità del display	1 = bassa 2= normale[1] 3 = alta	Impostare la luminosità del display.
c04	Indicazione dell'ora	0= spento 1 = on[1]	Visualizzare l'ora sul display.
c05	Illuminazione interna	0= spento 1 = on[1]	Attivare o disattivare l'illuminazione del vano cottura.
c06	Impostazione di fabbrica	0 = off[1] 1 = on	Ripristinare le impostazioni modificate a quelle di fabbrica.
c08	Volume segnale	1 = bassa 2= normale[1] 3 = alta	Impostare il volume del segnale.

[1] Impostazione di fabbrica (può variare in base al tipo di apparecchio)

12.2 Modifica delle impostazioni di base

Requisito: L'apparecchio deve essere spento.

1. Tenere premuto ◷ per alcuni secondi.
✔ Il display indica la prima impostazione di base.
2. Modificare l'impostazione di base servendosi del selettore.
3. Premere ◷.
✔ Il display indica l'impostazione di base successiva.
4. Utilizzando ◷, selezionare tutte le impostazioni di base desiderate e modificare i valori.
5. Per salvare le modifiche, tenere premuto ◷ per alcuni secondi.

Nota: A seguito di un'interruzione di corrente, le impostazioni di base modificate vengono mantenute.

12.3 Annullamento delle modifiche dele impostazioni di base

- Ruotare il selettore funzioni.
✔ Tutte le modifiche vengono cancellate e non si salvano.

13 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

13.1 Detergenti

Utilizzare solo detergenti adatti.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**
L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.
- Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

ATTENZIONE!
I detersivi non appropriati danneggiano le superfici dell'apparecchio.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare detergenti a elevato contenuto di alcol.
- Non utilizzare spugnette dure o abrasive.
- Non utilizzare detergenti speciali per la pulizia a caldo.
- Utilizzare detergenti per i vetri, raschietti o prodotti per l'acciaio inox solo se consigliati all'interno delle indicazioni per la pulizia del rispettivo pezzo.

Il sale contenuto nei panni di spugna nuovi può danneggiare le superfici.
- 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.

13.2 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 97*
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.

13.3 Pulizia del vano cottura

1. Osservare le indicazioni del → *"Detergenti", Pagina 97*.
2. Utilizzare 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.
   Non utilizzare uno spray per forno e altri detergenti per forno aggressivi o abrasivi.
   Per evitare di causare graffi alla superficie, non utilizzare spugnette abrasive, ruvide o in metallo.
   Consiglio: Per eliminare odori indesiderati, riscaldare una tazza di acqua con un paio di gocce di succo di limone per 1-2 minuti alla potenza microonde massima. Inserire sempre un cucchiaio nel recipiente, per evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione.
4. Asciugare con un panno morbido.

Pulizia del fondo di vetro

1. Osservare le indicazioni del → *"Detergenti", Pagina 97*.
2. Pulire il fondo di vetro con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna morbido.
   Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro. Non sfregare.
3. Asciugare con un panno morbido.

13.4 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 97*
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.

13.5 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 97*
2. Pulire il pannello di comando con un panno in microfibra o un panno morbido e umido.
3. Asciugare con un panno morbido.

13.6 Pulizia degli accessori

1. Osservare le avvertenze relative ai prodotti per la pulizia. → *Pagina 97*
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.

13.7 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.
Utilizzare la teglia per pizza in caso di dolci molto umidi.	Il vano cottura non si sporca molto.
Per la cottura arrosto utilizzare stoviglie adatte, ad es. tegame.	Il vano cottura non si sporca molto.
Acquistare prodotti per la pulizia e la cura particolarmente adatti presso il servizio di assistenza clienti. Osservare a tale scopo le istruzioni del produttore.	

13.8 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 97*
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.

13.9 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 97*
2. Pulire la guarnizione dello sportello con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna morbido.
3. Asciugare con un panno morbido.

13.10 Asciugatura manuale del vano cottura

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**
Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.
- Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

1. Rimuovere lo sporco dal vano cottura.
2. Asciugare il vano cottura con un panno morbido.
3. Lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio finché il vano cottura non è completamente asciutto.

13.11 Supporto per pulizia

Il supporto per pulizia è una rapida alternativa alla pulizia saltuaria del vano cottura. Il supporto per pulizia ammorbidisce lo sporco lasciando agire la soluzione di lavaggio. Lo sporco può quindi essere rimosso più facilmente.

ATTENZIONE!
Una pulizia non conforme può danneggiare l'apparecchio.
- Non versare mai liquidi nel vano cottura.

Impostazione del supporto per pulizia

1. Aggiungere qualche goccia di detersivo in una tazza d'acqua.
2. Mettere un cucchiaio nella tazza per evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione.
3. Collocare la tazza al centro del vano cottura.
4. Impostare la potenza del microonde a 600 W.
5. Impostare la durata su 5 minuti.
6. Avviare il microonde.
7. Una volta trascorso il tempo impostato, lasciare chiuso lo sportello per altri 3 minuti.
8. Pulire il vano cottura con un panno morbido
9. e farlo asciugare, lasciando lo sportello aperto.

14 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.
  → *"Servizio di assistenza clienti", Pagina 101*

⚠ **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.

14.1 Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita nella rete elettrica. ▸ Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
	Il fusibile nel contatore elettrico si è attivato. ▸ Controllare il fusibile nella scatola corrispondente.
	Alimentazione di corrente guasta. ▸ Verificare che l'illuminazione interna o altri apparecchi nel locale funzionino correttamente.
	Anomalia di funzionamento **1.** Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. **2.** Riattivarlo dopo circa 10 secondi. ✔ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. **3.** Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → *"Servizio di assistenza clienti", Pagina 101*
L'apparecchio non riscalda, sul display lampeggiano due punti.	Modalità demo attivata. **1.** Staccare brevemente l'apparecchio dalla corrente disattivando il fusibile all'interno della scatola e riaccendendolo. **2.** Disattivare infine la modalità Demo entro 5 minuti regolando le impostazioni di base c7 sul valore 0.
Il funzionamento a microonde viene interrotto.	Anomalia di funzionamento **1.** Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. **2.** Riattivarlo dopo circa 10 secondi. ✔ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. **3.** Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → *"Servizio di assistenza clienti", Pagina 101*
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	È stato impostato un livello di potenza microonde troppo basso. ▸ Selezionare una potenza microonde superiore.
	È stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito. ▸ Impostare una durata maggiore. Una quantità raddoppiata richiede tempo raddoppiato.
	Le pietanze erano più fredde del solito. ▸ Mescolare o girare di tanto in tanto le pietanze.
Il forno microonde non funziona.	Lo sportello non è stato chiuso correttamente. ▸ Accertarsi che lo sportello non sia bloccato da residui di cibo o da un corpo estraneo.
	start▷stop non è stato premuto. ▸ Premere start▷stop .
Sul display lampeggia 12:00 e si illumina il simbolo ◷.	Alimentazione di corrente guasta. ▸ Impostare nuovamente l'ora. → *"Impostazione dell'ora", Pagina 90*

Anomalia	Causa e ricerca guasti
L'apparecchio non è in funzione. Sul display compare una durata.	start▷stop non è stato premuto. ▸ Premere start▷stop .

14.2 Indicazioni sul display

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Sul display compare un messaggio con "D" o "E", ad es. D0111 o E0111.	Anomalia di funzionamento **1.** Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. **2.** Riattivarlo dopo circa 10 secondi. ✔ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. **3.** Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → *"Servizio di assistenza clienti", Pagina 101*
Sul display compare il messaggio E2.	È stato attivato lo spegnimento di sicurezza automatico. ▸ Premere un tasto qualsiasi.
Sul display compare il messaggio E11.	Umidità nel pannello di comando. ▸ Lasciare asciugare il pannello di comando.

15 Smaltimento

15.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.

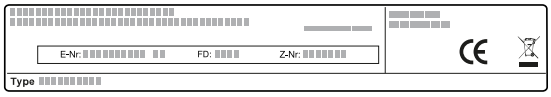
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

16 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 G. Tali sorgenti sono disponibili come componente di ricambio e devono essere sostituite esclusivamente da personale qualificato.

16.1 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.

17 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.

17.1 Il miglior modo di procedere

Consiglio: Per la selezione delle pietanze l'apparecchio dispone di impostazioni programmate. Se si desidera lasciarsi guidare dall'apparecchio, utilizzare la programmazione automatica.

⚠ **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.

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.

Nota: Indicazioni per soggetti allergici al nichel
In rari casi, piccole tracce di nichel possono passare nell'alimento.

1. Selezionare una pietanza adeguata dalla panoramica.
   Consigli
   - Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, osservare le presenti informazioni essenziali:
     – → *"Sicurezza", Pagina 80*
     –
     – → *"Acqua di condensa", Pagina 89*
   - se non si trova esattamente la pietanza che si vuole preparare o l'utilizzo che si vuole fare, basarsi su una pietanza simile.
2. Togliere gli accessori dal vano cottura.
3. Selezionare stoviglie e accessori adeguati.
   Utilizzare stoviglie e accessori indicati nelle impostazioni consigliate.
4. Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato dalla ricetta o dalle impostazioni consigliate.
5. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.
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.

   Quando la pietanza è pronta, disattivare l'apparecchio.

17.2 Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde

Impostazioni consigliate per scongelare, riscaldare e cuocere con il microonde.
La durata dipende da stoviglia e temperatura, da caratteristiche e quantità dell'alimento. Perciò nelle tabelle sono riportati gli intervalli di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato. Se si utilizzano altre quantità rispetto a quelle indicate nella tabella, attenersi a una regola generale: doppia quantità significa durata quasi raddoppiata, metà quantità significa durata dimezzata.

Consigli per scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde

Osservare tali consigli per ottenere buoni risultati di scongelamento, riscaldamento e cottura con la funzione microonde.

Richiesta	Consiglio
Desidero preparare un quantità diversa da quella indicata nella tabella.	Prolungare o ridurre i tempi di cottura basandosi sulla seguente regola approssimativa: ■ Quantità raddoppiata = tempo quasi raddoppiato ■ Quantità dimezzata = tempo dimezzato

Scongelamento con il forno a microonde

Nota:
Istruzioni per la preparazione
- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, senza coperchio.
- Nel frattempo mescolare o girare 2-3volte le pietanze. Rimuovere il liquido mentre si mescola.

- Le parti delicate, quali cosce e ali del pollo o le parti grasse dell'arrosto, possono essere coperte con pezzettini di pellicola di alluminio. Evitare che la pellicola entri in contatto con le pareti del vano cottura. Trascorsa la metà del tempo di scongelamento, è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.

Pietanza	**Accessori/accessori stoviglia/ stoviglia**	**Potenza microonde in watt**	**Durata in min.**
Carne intera di manzo, vitello o maiale (con o senza osso), 800 g	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Carne intera di manzo, vitello o maiale (con o senza osso), 1,0 kg	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Carne intera di manzo, vitello o maiale (con o senza osso), 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Pezzi o fettine di carne di manzo, vitello o maiale, 200 g [1]	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Pezzi o fettine di carne di manzo, vitello o maiale, 500 g [1]	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Pezzi o fettine di carne di manzo, vitello o maiale, 800 g [1]	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Carne tritata, mista, 200 g [2]	Stoviglia senza coperchio	90	10-15
Carne tritata, mista, 500 g [2]	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Carne tritata, mista, 800 g	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Pollame o pezzi di pollo, 600 g	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Pollame o pezzi di pollo, 1,2 kg	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Anatra, 2,0 kg	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Filetto, cotoletta o fette di pesce, 400 g [1]	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Pesce intero, 300 g	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Pesce intero, 600 g	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Verdure, ad es. piselli, 300 g	Stoviglia senza coperchio	180	10-15
Verdure, ad es. piselli, 600 g	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Frutta, ad es. lamponi, 300 g [1]	Stoviglia senza coperchio	180	7-10
Frutta, ad es. lamponi, 500 g [1]	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Burro, sciogliere, 125 g	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Burro, sciogliere, 250 g	Stoviglia senza coperchio	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Pane intero, 500 g	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Pane intero, 1,0 kg	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide, 500 g [3]	Stoviglia senza coperchio	90	15-25

[1] Separare le parti scongelate.
[2] Rimuovere la carne già scongelata.
[3] Scongelare solo dolci senza glassa, panna, gelatina o crema.

Pietanza	Accessori/accessori stoviglia/ stoviglia	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide, 750 g [3]	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di quark, 500 g [3]	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di quark, 750 g [3]	Stoviglia senza coperchio	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

[1] Separare le parti scongelate.
[2] Rimuovere la carne già scongelata.
[3] Scongelare solo dolci senza glassa, panna, gelatina o crema.

Scongelare e riscaldare cibi surgelati

Nota:
Istruzioni per la preparazione

- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio. Per coprire, è possibile utilizzare anche un piatto o un coperchio specifico per microonde. Togliere i piatti pronti dalla confezione.
- Distribuire le pietanze nella stoviglia in piano. Le pietanze basse si scaldano più rapidamente.
- Nel frattempo mescolare o girare 2-3volte le pietanze.
- Dopo il riscaldamento, lasciar riposare le pietanze 1-2 minuti.
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare le presine.

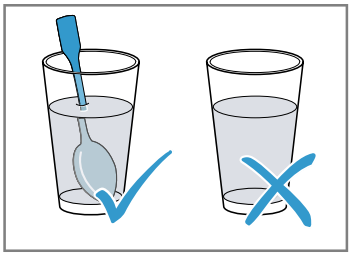
Pietanza	Accessori/stoviglie	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Menu, piatti pronti, precotti, 300-400 g	Stoviglia con coperchio	600	10-15
Minestra, 400 g	Stoviglia con coperchio	600	8-15
Pasticcio, 500 g	Stoviglia con coperchio	600	10-15
Pasticcio, 1 kg	Stoviglia con coperchio	600	20-25
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad es. gulasch, 500 g	Stoviglia con coperchio	600	25-30
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad es. gulasch, 1 kg	Stoviglia con coperchio	600	25-30
Pesce, ad es. filetto, 400 g	Stoviglia con coperchio	600	10-15
Pesce, ad es. filetto, 800 g	Stoviglia con coperchio	600	18-20
Contorni, ad es. riso, pasta, 250 g [1]	Stoviglia con coperchio	600	2-5
Contorni, ad es. riso, pasta, 500 g [1]	Stoviglia con coperchio	600	8-10
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote, precotti, 300 g [1]	Stoviglia con coperchio	600	5-8
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote, precotti, 600 g [1]	Stoviglia con coperchio	600	14-17
Spinaci con panna, 500 g	Stoviglia con coperchio	600	11-16

[1] Aggiungere una quantità di acqua limitata alla pietanza.

Riscaldamento al microonde

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

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



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

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

Nota:
Istruzioni per la preparazione

- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio. Per coprire, è possibile utilizzare anche un piatto o un coperchio specifico per microonde. Togliere i piatti pronti dalla confezione.
- Distribuire le pietanze nella stoviglia in piano. Le pietanze basse si scaldano più rapidamente.
- Nel frattempo mescolare o girare 2-3volte le pietanze.
- Dopo il riscaldamento, lasciar riposare le pietanze 1-2 minuti.
- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare le presine.
- Alimenti per bambini:
  - posizionare sulla griglia i biberon senza tettarella o coperchio.
  - Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura.
  - Controllare assolutamente la temperatura degli alimenti per bambini.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Menu, piatti pronti, precotti, circa 400 g	Stoviglia senza coperchio	600	5-10
Bevande, 200 ml	Vetro Inserire il cucchiaio nel bicchiere	900	1-2
Bevande, 500 ml	Vetro Inserire il cucchiaio nel bicchiere	900	2-4
Alimenti per bambini, ad es. biberon, 150 ml [1]	Posizionare i biberon senza tettarella o coperchio sul fondo del vano cottura.	360	1-2
Minestra, 2 tazze da 175 g	Stoviglia senza coperchio	900	4-5
Minestra, 4 tazze da 175 g	Stoviglia senza coperchio	900	5-6
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad es. gulasch, 500 g	Stoviglia con coperchio	600	10-15
Pasticcio, 400 g	Stoviglia con coperchio	600	5-10
Pasticcio, 800 g	Stoviglia con coperchio	600	10-15
Verdura, 150 g [2]	Stoviglia senza coperchio	600	2-3
Verdura, 300 g [2]	Stoviglia senza coperchio	600	3-5

[1] Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura. Controllare la temperatura.
[2] Aggiungere una quantità di acqua limitata alla pietanza.

Cottura con il forno a microonde

Nota:
Istruzioni per la preparazione

- Utilizzare stoviglie adatte al microonde, con coperchio. Per coprire, è possibile utilizzare anche un piatto o un coperchio specifico per microonde. Togliere i piatti pronti dalla confezione.
- Distribuire le pietanze nella stoviglia in piano. Le pietanze basse si scaldano più rapidamente.
- Dopo il riscaldamento, lasciar riposare le pietanze 1-2 minuti.

- I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare le presine.
- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Ridurre la quantità di sale e spezie.
- Tagliare la verdura e le patate in pezzi uguali. Ogni 100 g aggiungere 1-2 cucchiai di acqua. Mescolare di tanto in tanto.
- Al riso aggiungere l'acqua in quantità doppia.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Pollo intero, fresco senza interiora, 1,3 kg	Stoviglia con coperchio	600	30-35
Filetto di pesce, fresco, 400 g	Stoviglia con coperchio	600	10-15
Verdura, fresca, 250 g	Stoviglia con coperchio	600	5-10
Verdura, fresca, 500 g	Stoviglia con coperchio	600	10-15
Patate, 250 g	Stoviglia con coperchio	600	8-10
Patate, 500 g	Stoviglia con coperchio	600	10-15
Riso, 125 g + 250 ml di acqua	Stoviglia con coperchio	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Riso, 250 g + 500 ml di acqua	Stoviglia con coperchio	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Dolci, ad es. budino (istantaneo), 500 ml [1]	Stoviglia con coperchio	600	5-8

[1] Di tanto in tanto girare con la frusta 2-3 volte.

Budino in polvere

⚠ **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. Mescolare una bustina di budino in polvere con dello zucchero e del latte, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, in una ciotola dai bordi alti adatta al microonde in modo tale che non si formino i grumi.
2. Aggiungere il latte restante e mescolare ancora.
3. Mettere la ciotola nel vano di cottura e chiudere lo sportello dell'apparecchio.
4. Impostare l'apparecchio in base alle impostazioni consigliate.
5. Mescolare per la prima volta dopo 3 minuti. Poi mescolare a intervalli di un minuto finché non si raggiunge la consistenza desiderata.
   La durata dell'operazione dipende dalla temperatura del latte e dalla stoviglia utilizzata.

Popcorn per il microonde

Nota:
Indicazioni per la preparazione

- Utilizzare stoviglie basse in vetro termoresistenti. Non utilizzare stoviglie in porcellana o piatti troppo concavi.
- Collocare sempre la stoviglia in vetro sulla griglia.
- A seconda della quantità, adattare la durata.
- Per evitare che i popcorn si brucino, dopo 1 minuto e 30 secondi estrarre la busta e scuoterla. Fare attenzione a non bruciarsi!

Pietanza	Accessori/stoviglie	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Popcorn per il microonde, 100 g	griglia Stoviglie in vetro	600	3-5

Consigli per congelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde la volta successiva

Osservare tali consigli per ottenere buoni risultati di scongelamento, riscaldamento e cottura con la funzione microonde.

Richiesta	Consiglio
La pietanza si è asciugata troppo.	▪ Ridurre la durata o selezionare una potenza microonde inferiore. ▪ Coprire la pietanza e aggiungere maggiore quantità di liquido.

Richiesta	Consiglio
Al termine del tempo impostato la pietanza non è ancora scongelata, riscaldata o cotta.	Prolungare la durata. Grandi quantità e alimenti spessi necessitano di tempi più lunghi.
Al termine del tempo impostato la pietanza non è ancora pronta all'interno, ma è già surriscaldata all'esterno.	■ Mescolare di tanto in tanto. ■ Ridurre la potenza microonde e prolungare la durata.
Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato, all'esterno però risulta già cotto.	■ Ridurre la potenza microonde. ■ Girare ripetutamente cibi scongelati di grandi dimensioni.

17.3 Dolci e biscotti

Impostazioni consigliate per dolci e biscotti.
La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità d'impasto. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme.

Consigli per la cottura al forno

Per ottenere un buon risultato di cottura, abbiamo raccolto dei consigli.

Richiesta	Consiglio
Il dolce deve lievitare uniformemente.	■ Imburrare solo il fondo dello stampo a cerniera. ■ A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
I piccoli biscotti non devono attaccarsi tra loro durante la cottura.	Lasciare una distanza minima di 2 cm intorno a ciascun biscotto, in modo che abbiano spazio sufficiente per lievitare e dorare su tutti i lati.
Sapere se un dolce è ben cotto.	Infilzare un bastoncino di legno nel punto più alto del dolce. Quando la pasta non aderisce più allo stecchino, il dolce è pronto.
Si desidera seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
Utilizzare uno stampo in silicone, in vetro, in plastica o in ceramica.	■ Lo stampo deve essere refrattario fino a 250°C. ■ Quando si utilizzando questi stampi, i dolci rimangono più chiari. ■ Con il microonde la durata di cottura risulterà minore rispetto alle indicazioni della tabella.

Dolci in stampi

Nota:
Indicazioni per la preparazione
- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.
- Posizionare sempre la teglia al centro della griglia.
- Utilizzare stoviglie refrattarie adatte al forno a microonde.
- Gli stampi in metallo sono adatti unicamente alla cottura senza microonde.
- Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Torta morbida, semplice [1]	Stampo a ciambella o a cassetta	⌣	⊛	170-180	90	40-50
Torta morbida, delicata, ad es. torta margherita [1]	Stampo a ciambella o a cassetta	⌣	⊛	150-170	-	70-90
Base per torta a impasto morbido	Stampo basso per torta	⌣	⊛	160-180	-	30-40
Dolce alla frutta delicato, impasto morbido	Stampo a cerniera o da budino	⌣	⊛	170-190	90	30-45

[1] Lasciar raffreddare il dolce per ca. 20 minuti nel forno.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm			170-180	-	30-40
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla [1]	Stampo a cerniera Ø 26 cm			170-180	180	35-45
Pizza	Teglia per pizza rotonda			220-230	-	15-25
Torte salate, ad es. quiche	Stampo a cerniera Ø 26 cm			200-220	-	50-70
Torta di noci	Stampo a cerniera Ø 26 cm			170-180	90	30-35
Pasta lievitata con ripieno succoso	Teglia per pizza rotonda			170-190	-	55-65
Treccia lievitata con 500 g di farina	Teglia per pizza rotonda			170-190	-	35-45

[1] Lasciar raffreddare il dolce per ca. 20 minuti nel forno.

Pasticcini

Nota:
Indicazioni per la preparazione
- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.
- Posizionare sempre la teglia al centro della griglia.
- Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Biscotti	Teglia per pizza rotonda			150-170	20-35
Amaretti	Teglia per pizza rotonda			110-130	35-45
Meringhe	Teglia per pizza rotonda			100	80-100
Muffin	Teglia per muffin sulla griglia			160-180	35-40
Dolci di pasta sfoglia	Teglia per pizza rotonda			190-200	35-45

Pane e pagnotte

Nota:
Indicazioni per la preparazione
- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.
- Posizionare sempre la teglia al centro della griglia.
- Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pane, 1,5 kg	Stampo a cassetta			1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Panini, ad es. panini con farina di frumento	Teglia per pizza rotonda			210-230	25-35

Consigli per la successiva cottura al forno

Se qualcosa non funziona durante la cottura, qui sono riportati dei consigli.

Richiesta	Consiglio
Il dolce si sgonfia.	▪ Rispettare scrupolosamente gli ingredienti e le istruzioni di preparazione della ricetta. ▪ Utilizzare meno liquido. Oppure: ▪ Ridurre la temperatura di 10 °C e prolungare il tempo di cottura.
Il dolce è troppo secco.	Aumentare la temperatura di 10 °C e ridurre il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro.	▪ Verificare il livello di inserimento e gli accessori. ▪ Aumentare la temperatura di 10 °C. Oppure: ▪ Prolungare il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro in alto, ma troppo scuro in basso.	Inserire il dolce a un livello più alto.
Il dolce è troppo scuro in alto, ma troppo chiaro in basso.	▪ Inserire il dolce a un livello più basso. ▪ Ridurre la temperatura e prolungare il tempo di cottura.
Il dolce ha una doratura non uniforme.	▪ Ridurre la temperatura di cottura. ▪ Tagliare in modo adeguato la carta da forno. ▪ Posizionare al centro lo stampo. ▪ Formare i biscotti in modo che abbiano dimensioni e spessore uguali.
Il dolce è pronto, ma all'interno non è ancora cotto bene.	▪ Ridurre la temperatura e prolungare il tempo di cottura. ▪ Aggiungere meno liquido. Per dolci con farcitura succosa: ▪ Precuocere il fondo. ▪ Cospargere con mandorle o pangrattato il fondo cotto. ▪ aggiungere la farcitura sul fondo.

Richiesta	Consiglio
Il dolce non si stacca capovolgendolo.	▪ Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per 5-10 minuti. ▪ Separarlo con cautela dai bordi con un coltello. ▪ Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire ripetutamente lo stampo con un panno bagnato e freddo. ▪ La volta successiva ungere lo stampo e spargere del pangrattato.
Tra lo stampo e la griglia si generano delle scintille.	▪ Verificare che le superfici esterne dello stampo siano pulite. ▪ Modificare la posizione dello stampo nel vano cottura. ▪ Proseguire la cottura senza microonde e prolungare la durata.

17.4 Cottura arrosto e al grill

Impostazioni consigliate per la cottura arrosto e al grill. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo di pietanza. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato.

Cottura arrosto in pentola

La preparazione in pentola consente di estrarre la pietanza più facilmente dal vano cottura e di servirla direttamente nella stoviglia. Se durante la preparazione si cuoce con il coperchio, il vano cottura rimane molto più pulito.

Informazioni generali per la cottura arrosto in pentola

- Utilizzare stoviglie refrattarie adatte al forno a microonde.
- I tegami in metallo sono adatti unicamente alla cottura senza microonde.
- Collocare la stoviglia sulla griglia.
- Accertarsi precedentemente che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.
- Si addice meglio una stoviglia in vetro.
  Deporre i contenitori in vetro caldi su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.
- Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi di presine per estrarre le pentole dal forno.
- Rispettare le istruzioni del produttore della stoviglia.

Stoviglia senza coperchio

Utilizzare una teglia alta.

Stoviglia con coperchio

- Utilizzare un coperchio appropriato che chiude bene.

- 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.
- La carne, il pollame e il pesce possono diventare croccanti anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofilo con coperchio di vetro. Impostare una temperatura più alta.

⚠ **AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**
Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. A certe temperature il vapore non è visibile.
- ▸ Sollevare il coperchio in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.
- ▸ Tenere lontano i bambini.

Note
- Carne magra o stufato
  - Aggiungere circa 1/2 cm di liquido nella stoviglia, ad es. acqua, vino, aceto o simili.
    La quantità di liquido dipende dal tipo di carne, dal materiale della stoviglia e dall'utilizzo o meno di un coperchio.
    In un contenitore di metallo scuro o smaltato, occorre aggiungere maggiore liquido rispetto alla cottura in un contenitore di vetro.
    Per lo stufato aggiungere una quantità di liquido leggermente maggiore.
  - Durante la cottura arrosto il liquido evapora. Se necessario, aggiungere con cautela del liquido.
  - Trascorsa la metà del tempo, girare i pezzi di carne.
- Pesce
  - Per stufare il pesce, aggiungere 1-3 cucchiai di liquido nella stoviglia, ad es. succo di limone o aceto.

Grill

Grigliare pietanze che devono diventare croccanti.
- Grigliare sempre con lo sportello dell'apparecchio chiuso.
- Non preriscaldare.
- Utilizzare pezzi di spessore e peso simili.
  Così rosolano in modo uniforme e rimangono succosi.
- Disporre i pezzi da grigliare direttamente sulla griglia.
- Girare i pezzi con una pinza per griglia.
  Bucandola con una forchetta, la carne perde la sua parte liquida e risulta asciutta.
- Salare la carne soltanto dopo che è stata grigliata.
  Il sale elimina l'acqua dalla carne.

Nota: La carne scura, ad es. di manzo, rosola più velocemente della carne chiara di vitello o maiale. La carne bianca e il pesce spesso risultano poco dorati in superficie, ma cotti e morbidi all'interno.
L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente. È normale. La frequenza di ciò dipende dal livello grill impostato.
Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Consigli per arrosti e stufati

Osservare i consigli per ottenere ottimi risultati di cottura di arrosti e stufati.

Richiesta	Consiglio
La carne magra non deve seccarsi.	■ Cospargere con grasso la carne magra oppure rivestirla con striscioline di speck.
Si desidera preparare un pezzo di arrosto con la cotenna.	■ Incidere la cotenna a croce. ■ Inizialmente cuocere l'arrosto con la cotenna rivolta in basso.
Il vano cottura deve rimane il più possibile pulito.	■ Preparare l'alimento in una pirofila con coperchio a temperatura elevata.
La carne deve rimanere calda e succosa, ad es. roastbeef.	■ Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per 10 minuti nel vano cottura spento e chiuso. Così il sugo della carne si distribuisce meglio. La durata indicata non comprende il tempo di riposo. ■ Al termine della preparazione avvolgere l'alimento nella pellicola di alluminio.

Carne di manzo

Nota:
Indicazioni per la preparazione
- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.
- Girare il roastbeef e le bistecche di manzo trascorsa la metà del tempo. Alla fine lasciare riposare ancora per circa 10 minuti.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Brasato di manzo, ca. 1 kg	griglia Stoviglia con coperchio	⎵		180-200	180	120-145

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Roastbeef, medio, ca. 1 kg	griglia Stoviglia senza coperchio			210-230	180	30-40
Bistecca di manzo, media, 2-3 pezzi, 2-3 cm di spessore, 200 g ciascuno	griglia Stoviglie in vetro			3	-	20-30

Carne di maiale

Nota:
Indicazioni per la preparazione
- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.
- Girare l'arrosto senza cotenna trascorsa metà del tempo. Alla fine lasciare riposare ancora per circa 10 minuti.
- Disporre l'arrosto nella pentola con la cotenna rivolta verso l'alto. Incidere la cotenna. Non girare l'arrosto. Alla fine lasciare riposare ancora per circa 10 minuti.
- Girare le bistecche di coppa trascorsi 2/3 del tempo.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Arrosto senza cotenna, ad es. collo, circa 750 g	griglia Stoviglia con coperchio			220-230	180	40-50
Arrosto con cotenna, ad es. spalla, circa 1 kg	griglia Stoviglia senza coperchio			190-210	-	130-150
Bistecca di coppa, 2-3 pezzi, 2-3 cm di spessore	griglia Stoviglie in vetro			3	-	25-35

Altri piatti di carne

Nota:
Indicazioni per la preparazione
- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.
- Alla fine lasciare riposare il polpettone ancora per circa 10 minuti.
- Girare le salsicce trascorsi 2/3 del tempo.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Polpettone, circa 750 g	griglia Stoviglia senza coperchio			180-200	600	15-20
Salsicce alla griglia, 4-6 pezzi, circa 150 g ciascuno	griglia Stoviglie in vetro			3	-	25-35

Pollame

Nota:
Indicazioni per la preparazione
- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.
- Disporre il pollo intero con il petto rivolto verso il basso. Girare trascorsa metà del tempo impostato.
- Disporre le parti del pollo e il petto d'anatra con la pelle rivolta verso l'alto. Non girare la pietanza.

- Girare le cosce d'oca trascorsa la metà del tempo. Incidere la pelle.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Pollo, intero, circa 1,2 kg	griglia Stoviglia con coperchio			220-230	360	35-45
Porzioni di pollo, circa 800 g	griglia Stoviglia senza coperchio			210-230	360	20-30
Petto d'anatra, circa 500g	griglia Stoviglie in vetro			3	90	20-30
Petto d'oca, cosce d'oca, 700-900 g	griglia Stoviglia senza coperchio			210-230	90	30-40

Pesce

Nota:
Indicazioni per la preparazione
- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.
- Per grigliare un pesce intero, ad es. salmone o trota, disporlo al centro della griglia.
- Ungere precedentemente la griglia con olio.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata in min.
Cotoletta di pesce, 2-3 pezzi, 150 g ciascuno	griglia Stoviglie in vetro			3	20-25
Pesce intero, 2-3 pezzi, 300 g ciascuno	griglia Stoviglie in vetro			3	20-30

Consigli per l'arrosto successivo

Se durante la cottura arrosto qualcosa non funziona al primo tentativo, qui sono riportati dei consigli.

Richiesta	Consiglio
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.	▪ Selezionare una temperatura inferiore. ▪ Ridurre la durata di cottura.
L'arrosto risulta troppo asciutto.	▪ Selezionare una temperatura inferiore. ▪ Ridurre la durata di cottura.
La crosta è troppo sottile.	▪ Aumentare la temperatura. Oppure: ▪ Accendere brevemente il grill dopo la fine del tempo di cottura.
Il sugo dell'arrosto è bruciato.	▪ Selezionare una stoviglia più piccola. ▪ Aggiungere una quantità maggiore di liquido in cottura.
Il sugo dell'arrosto è troppo chiaro e troppo acquoso.	▪ Selezionare una stoviglia più grande per far evaporare maggiormente il liquido. ▪ Aggiungere meno liquido in cottura.
La carne dello stufato si attacca.	▪ Verificare che il coperchio sia delle stesse dimensioni della stoviglia e chiuda bene. ▪ Ridurre la temperatura. ▪ Aggiungere liquido allo stufato.
L'arrosto non è ancora pronto.	▪ Tagliare l'arrosto. ▪ Preparare il sugo nella stoviglia dell'arrosto. ▪ Collocare le fette di arrosto nel sugo. ▪ Finire la cottura delle fette di arrosto con il microonde.

17.5 Sformati, gratin e toast

Nota:
Indicazioni per la preparazione
- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.
- Per cuocere sformati e gratin di patate, utilizzare uno stampo alto 4-5 cm termoresistente e adatto al microonde.
- Dopo aver disattivato il forno, lasciare proseguire la cottura degli sformati e dei gratin per altri 5 minuti.
- Pretostare le fette.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C/livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Sformato, dolce, circa 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio			140-160	360	25-30
Sformato, piccante con ingredienti cotti, circa 1 kg	Stoviglia senza coperchio			150-170	600	20-25
Gratin di patate, ingredienti crudi, circa 1,1 kg	Stoviglia senza coperchio			210-220	600	20-25
Gratinare i toast, 4 pezzi	griglia			3	-	8-10

17.6 Cibi pronti surgelati

Nota:
Indicazioni per la preparazione
- Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.
- Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.
- Non sovrapporre le patate fritte, le crocchette e i rösti di patate e girare trascorsa la metà del tempo.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Pizza con fondo sottile	griglia			220-230	-	10-15
Pizza-baguette	griglia			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Patate fritte	Teglia per pizza rotonda			220-230	90	10-15
Crocchette	Teglia per pizza rotonda			210-220	-	10-15
Rösti di patate, involtini di patate	Teglia per pizza rotonda			200-220	90	15-20
Strudel	Teglia per pizza rotonda			220-230	-	20-30
Sformati, ad es. lasagne, circa 450 g	Stoviglia con coperchio			220-230	600	10-15

17.7 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.

Scongelamento con il forno a microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Carne, 500 g	Stoviglia senza coperchio	Fondo del vano cottura	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Cottura con il forno a microonde

Impostazioni consigliate per cuocere pietanze sperimentate con il microonde.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Crema all'uovo, 1 kg	Stoviglia senza coperchio	Fondo del vano cottura	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Torta quattro quarti, 475 g	Stoviglia senza coperchio	Fondo del vano cottura	600	8-10
Polpettone, 900 g	Stoviglia senza coperchio	Fondo del vano cottura	18-23	18-23

Cottura combinata con microonde

Nota:
Indicazioni per la preparazione
- Utilizzare una stoviglia con bordo alto per il pollo.
- Disporre il pollo nella stoviglia con il petto rivolto verso il basso. Girare trascorsa metà del tempo impostato.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Gratin di patate	griglia Stoviglia senza coperchio			210-220	600	20-25
Dolci	griglia Stoviglia senza coperchio			190-200	180	20-27
Pollo	griglia Stoviglia senza coperchio			190	360	30-45

Cottura al forno

Nota: Le impostazioni consigliate sono valide per l'inserimento delle pietanze nell'apparecchio non preriscaldato.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pan di Spagna all'acqua	griglia Stampo a cerniera Ø 26 cm			170-180	30-40
Torta di mele coperta	griglia Stampo a cerniera Ø 20 cm			170-190	80-100
Biscotti siringati	Stoviglie in vetro			160-170	30-35
Small cakes	Stoviglie in vetro			160-170	25-30

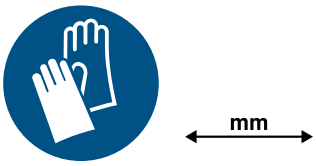
Grill

Nota: Girare l'hamburger trascorsa metà del tempo impostato.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Altezza di aggancio	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata in min.
Dorare i toast	griglia			3	4-5
Hamburger, 9 pezzi	griglia Stoviglie in vetro			3	35-45

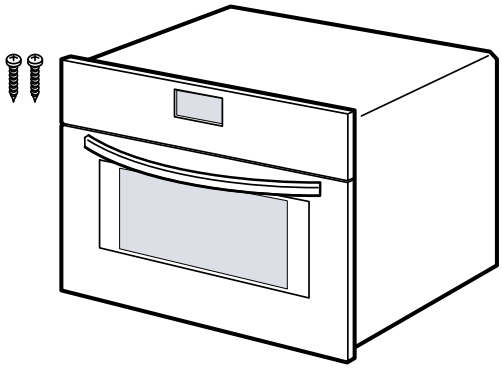
18 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



18.1 Contenuto della confezione

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.



18.2 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.
- Non utilizzare la maniglia dello sportello per trasportare o installare l'apparecchio.
- 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 95 °C e i mobili adiacenti fino a 70 °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.
- ▸ Utilizzare esclusivamente gli adattatori e i cavi di alimentazione approvati dal produttore.
- ▸ Se il cavo di alimentazione è troppo corto e non è disponibile un cavo di alimentazione più lungo, contattare un elettricista per modificare l'installazione domestica.

ATTENZIONE!

Trasportando l'apparecchio dalla maniglia, questa può rompersi in quanto non sopporta il peso dell'apparecchio.

- ▸ Non trasportare o reggere l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia.

18.3 Allacciamento elettrico

Per eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio in sicurezza, osservare le presenti avvertenze.

- 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 senza tensione.

Collegamento elettrico dell'apparecchio alla spina con messa a terra

Nota: L'apparecchio può essere collegato solamente a una presa con messa a terra installata secondo le istruzioni.

- Inserire la spina di alimentazione dell'apparecchio in una presa nei pressi dell'apparecchio.
  Se l'apparecchio è incassato, la spina del cavo di alimentazione deve essere liberamente accessibile. Qualora non fosse possibile accedere liberamente alla spina, nell'impianto elettrico fisso deve essere montato 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.

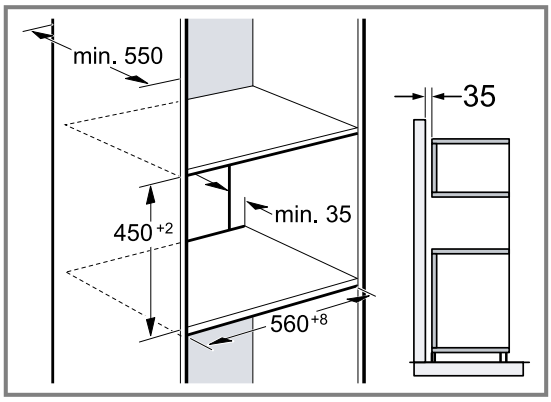
1. Nella presa di collegamento, individuare un conduttore di fase e uno neutro ("zero").
   Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportarne il danneggiamento.
2. Per la tensione, vedere la targhetta di identificazione.
3. Collegare i fili di allacciamento alla rete rispettando l'attribuzione dei colori:
   - Verde-giallo = conduttore di terra ⏚
   - Blu = conduttore neutro ("zero")
   - Marrone = fase (conduttore esterno)

18.4 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.
Inserire l'apparecchio in un mobile ad incasso senza 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.
Il lato anteriore del mobile da incasso deve essere provvisto di un foro di ventilazione di 50 cm². A tal fine, accorciare lo zoccolo o montare una griglia di ventilazione. Non coprire le fessure di ventilazione e le prese d'aria.

18.5 Montaggio in un mobile a colonna

Osservare le misure d'incasso e le distanze di sicurezza nel mobile a colonna.

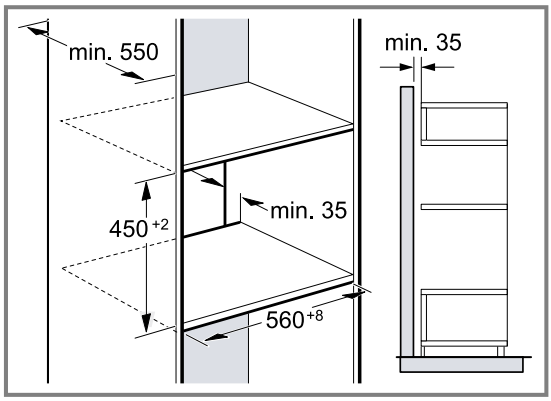


Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nei doppifondi.

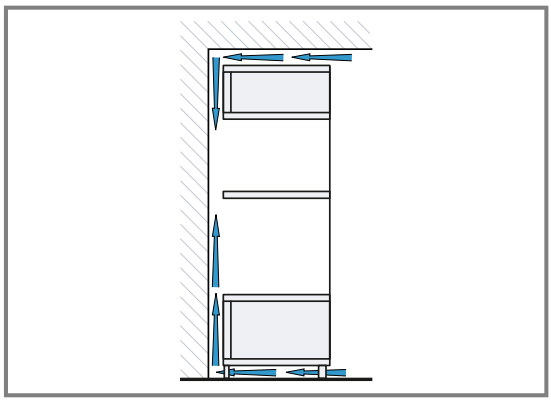
Se oltre ai pannelli posteriori dell'elemento, il mobile a colonna ha un ulteriore pannello posteriore, quest'ultimo deve essere rimosso.
Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

18.6 Montaggio di due apparecchi sovrapposti

È possibile montare l'apparecchio anche sopra o sotto un altro apparecchio. Per il montaggio in sovrapposizione, osservare le dimensioni e le indicazioni di incasso.



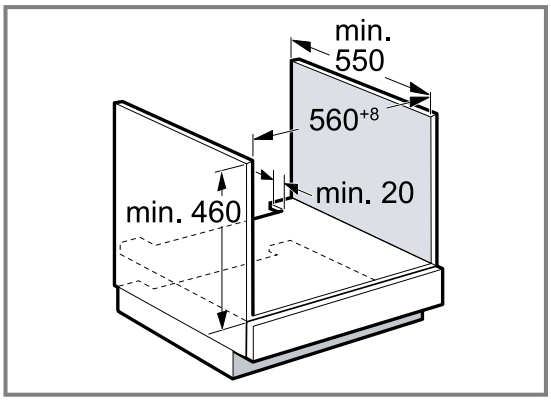
Per la ventilazione degli apparecchi occorre una fessura di ventilazione nei doppifondi.
Per garantire un'aerazione sufficiente dei due apparecchi, è necessaria un'apertura di ventilazione di almeno 200 cm² nello zoccolo. A tal fine, accorciare lo zoccolo o montare una griglia di ventilazione.
Prestare attenzione a che lo scambio di aria sia conforme allo schizzo.



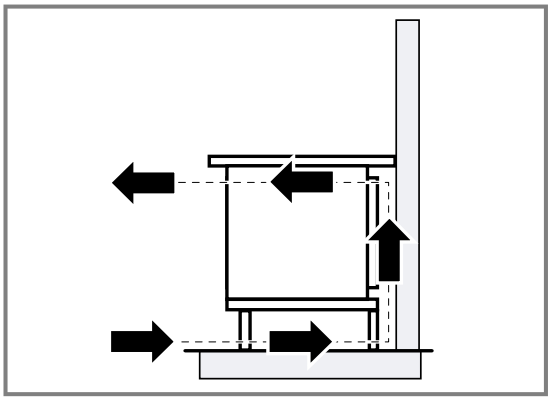
Montare gli apparecchi a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

18.7 Montaggio sotto un piano di lavoro

Per il montaggio sotto un piano di lavoro, osservare le dimensioni e le distanze di sicurezza.

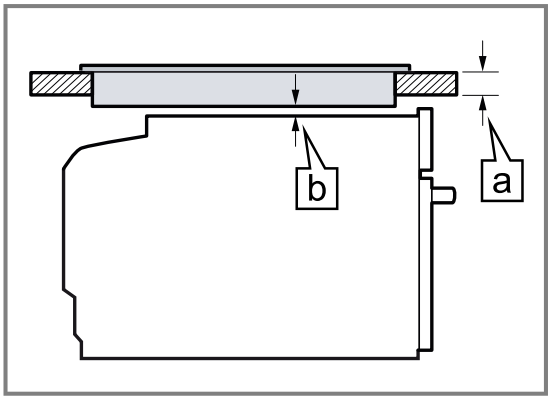


Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nel ripiano intermedio.
Fissare il piano di lavoro al mobile da incasso.
Rispettare le istruzioni di montaggio del piano cottura eventualmente presenti.
Osservare le eventuali istruzioni di installazione nazionali divergenti per il piano cottura.
Per garantire un'aerazione sufficiente dell'apparecchio, è necessaria un'apertura di ventilazione di almeno 100 cm². Ad esempio, accorciare lo zoccolo o montare una griglia di ventilazione.



18.8 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 del piano di lavoro [a].

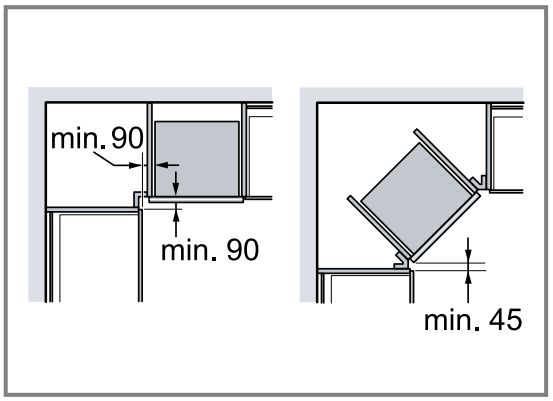
Tipo di piano cottura	[a] rialzato in mm	[a] a filo in mm	[b] in mm
Piano cottura a induzione	45	46	5
Piano cottura con sistema a induzione sull'intera superficie	55	56	5
Piano cottura a gas	35	46	5[1]
Piano cottura elettrico	35	38	2

[1] Osservare le eventuali istruzioni di installazione nazionali divergenti per il piano cottura.

Rispettare le istruzioni di montaggio del piano cottura.

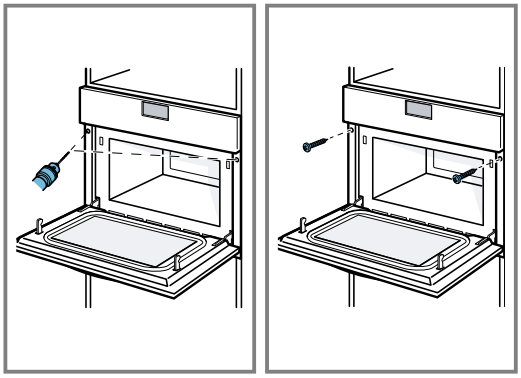
18.9 Montaggio angolare

Per il montaggio angolare osservare le misure d'incasso e le distanze di sicurezza.



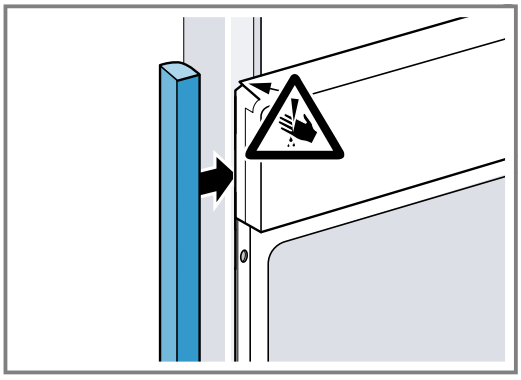
18.10 Montaggio dell'apparecchio

1. Centrare l'apparecchio.
2. Fissare l'apparecchio al mobile.

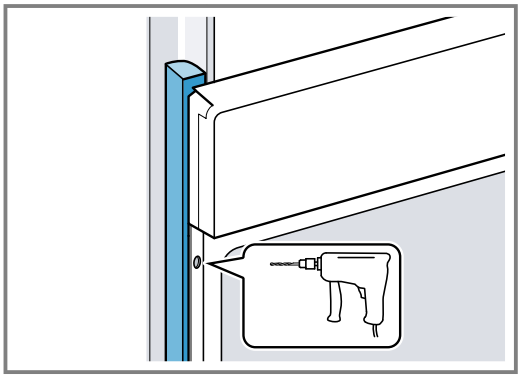


18.11 In caso di cucine con maniglia integrata verticale:

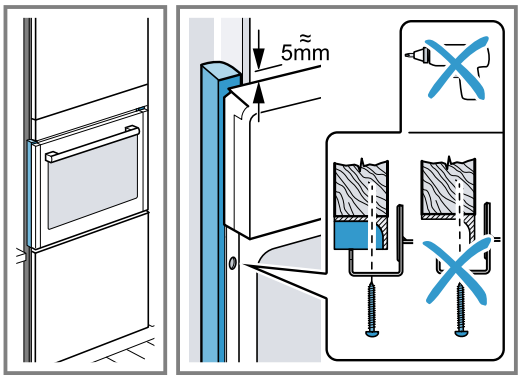
1. Applicare su entrambi i lati un pezzo di riempimento adatto per coprire eventuali bordi taglienti e garantire un montaggio sicuro.



2. Fissare il pezzo di riempimento al mobile.
3. Preforare il pezzo di riempimento e il mobile per realizzare un raccordo a vite.



4. Fissare l'apparecchio con la vite adeguata.



18.12 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 119
2 Materiële schade vermijden 123
3 Milieubescherming en besparing 124
4 Uw apparaat leren kennen 125
5 Accessoires 128
6 Voor het eerste gebruik 128
7 De Bediening in essentie 129
8 Magnetron 130
9 Automatische programma's 132
10 Tijdfuncties 134
11 Kinderslot 135
12 Basisinstellingen 135
13 Reiniging en onderhoud 136
14 Storingen verhelpen 138
15 Afvoeren 139
16 Servicedienst 140
17 Zo lukt het 140

18 MONTAGEHANDLEIDING 152
18.2 Veilige montage 153

⚠ 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

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.
- 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 4000 m boven zeeniveau.

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 15 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 128*

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.

- Bewaar nooit brandbare materialen 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.

Oververhitting van het apparaat kan een brand veroorzaken. Wanneer het apparaat achter een decor- of meubeldeur is ingebouwd, dan treedt er bij gebruik met gesloten decor- of meubeldeur hittestuwing op.

- Gebruik het apparaat uitsluitend bij geopende decor- of meubeldeur.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Accessoires of vormen worden zeer heet.

- Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

In de hete binnenruimte kunnen alcoholdampen vlam vatten. 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.

In de hete binnenruimte kunnen alcoholdampen vlam vatten en kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren.
→ *"Materiële schade vermijden", Pagina 123*
- 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 elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.
- Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.
- Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.
- Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Contact opnemen met de servicedienst.
→ *Pagina 140*

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.
- Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.
- Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

1.5 Magnetron

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG LEZEN EN VOOR HET VERDERE GEBRUIK BEWAREN

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Oneigenlijk gebruik van het apparaat is gevaarlijk en kan schade veroorzaken. Verwarmde pantoffels, granen- pittenkussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten.
- Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

Levensmiddelen en de verpakkingen ervan kunnen ontbranden.
- Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden.
- Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal.
- Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing.
- Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.
- Levensmiddelen die weinig water bevatten, zoals bijv. brood, nooit met een te hoog magnetronvermogen of gedurende een te lange tijd ontdooien of verwarmen.

Spijsolie kan vlam vatten.
- Nooit uitsluitend spijsolie opwarmen met de magnetron.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op explosie!
Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen gemakkelijk exploderen.
- Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen.
- Nooit eieren in de eierschaal koken of hardgekookte eieren in de eierschaal opwarmen.
- Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken.
- Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.
- Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of vel.

De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding.
- Warm nooit babyvoeding op in gesloten verpakkingen.
- Verwijder altijd het deksel of de speen.
- Na het verwarmen goed roeren of schudden.
- Voordat de voeding aan het kind wordt gegeven dient de temperatuur te worden gecontroleerd.

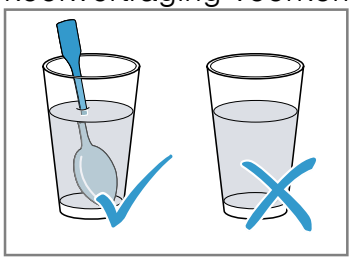
Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.
- Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan knappen.
- Houd altijd de opgaven op de verpakking aan.
- Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.
- De hete onderdelen nooit aanraken.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Het onjuiste gebruik van het apparaat is gevaarlijk. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussen, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben.
- Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij een kleine schok van het recipiënt is voorzichtigheid geboden. De hete vloeistof kan plots overkoken en wegspatten.
- Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!
Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een holle ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen.
- Alleen servies gebruiken dat geschikt is voor de magnetron.

Bij gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat wordt dan beschadigd.
- Gebruik nooit metalen vormen bij gebruik van uitsluitend de magnetron.
- Alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode gebruiken.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Het apparaat werkt met hoogspanning.

- Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!**

Gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het apparaat vernietigen, de gebruiksduur verkorten en tot gevaarlijke situaties leiden, zoals bijvoorbeeld naar buiten komende magnetronenergie.

- Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen.
- Houd de binnenruimte, deurafdichting, deur en deuraanslag altijd schoon.
  → *"Reiniging en onderhoud", Pagina 136*

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.

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.

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. Laat na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte uitsluitend met gesloten deur laten afkoelen.
- Bewaar geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte.
- Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- Klem niets tussen de apparaatdeur.

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.

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.

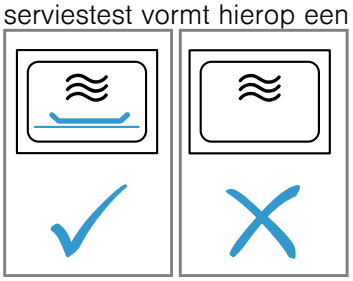
- Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

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.

Door het verwijderen van de afdekking wordt de magnetronvoeding beschadigd.
- Verwijder nooit de afdekking van de magnetron in de binnenruimte.

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.

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.

Opmerking: Om energie te besparen, wordt de displayweergave in de standby-modus na 1 minuut donker weergegeven.

Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.
- Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u energie.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.
- Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Meerdere gerechten direct achter elkaar of tegelijkertijd bereiden.
- De binnenruimte is na het eerste bereidingsproces opgewarmd. Hierdoor is de bereidingstijd voor de volgende gerechten 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.

Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.
- Hierdoor wordt bespaard op de energie om het voedsel te ontdooien.

De apparaatdeur tijdens de bereiding zelden openen.
- De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na te verwarmen.

Twee kopjes met vloeistof tegelijkertijd opwarmen.
- Het opwarmen van meerdere gerechten tegelijkertijd vraagt minder energie dan het verwarmen van meerdere gerechten na elkaar.

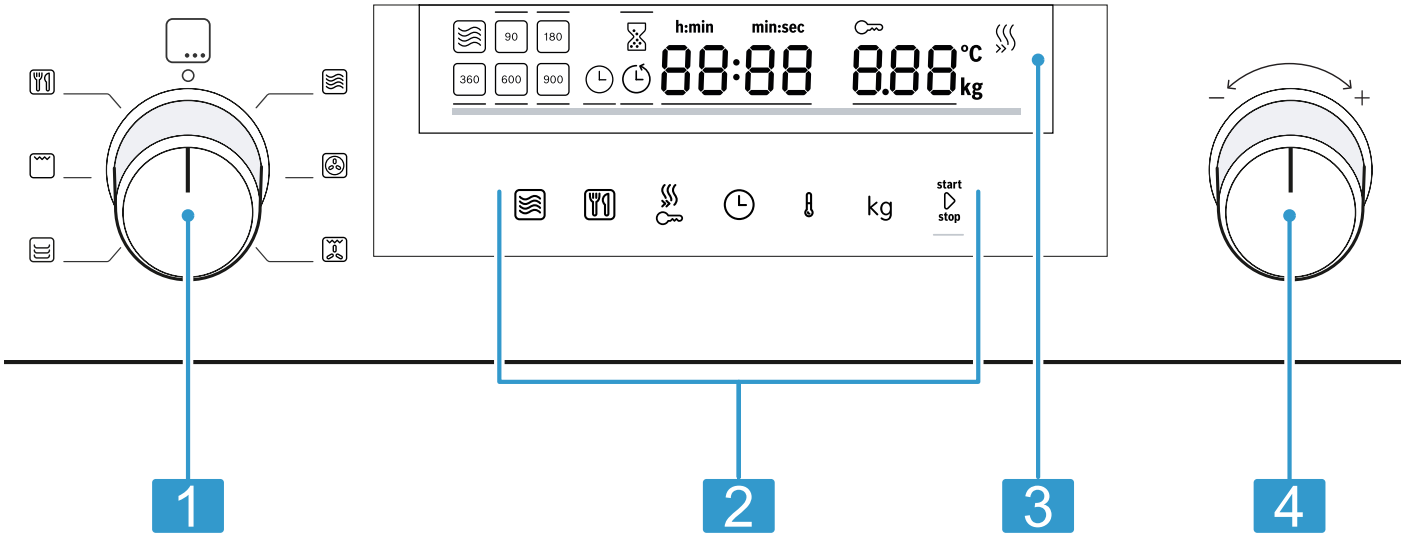
De tijd in stand-bystand verbergen.
- Het apparaat spaart energie in stand-by.

Opmerking: De informatie conform verordening (EU) 2023/826 vindt u online op www.bosch-home.com op de productpagina en de servicepagina van uw toestel bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Bedieningselementen

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.



Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.

1	Functiekeuzeknop
2	Touch-velden
3	Display
4	Draaiknop

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethoden en overige functies in.
Bij vele apparaatuitvoeringen kan de functiekeuzeknop worden verzonken.

Wanneer u de functiekeuzeknop van de nulstand naar een functie draait, duurt het enkele seconden tot de betreffende functie beschikbaar is.

Draaiknop

Met de draaiknop wijzigt u de instelwaarden die op het display zijn geaccentueerd.
Bij vele apparaatuitvoeringen kan de draaiknop worden verzonken.
Bij keuzelijsten, bijv. programma's, begint na het laatste punt het eerste weer.
Bij waarden, bijv. gewicht, moet u de draaiknop weer terugdraaien zodra de minimale of maximale waarde bereikt is.

Touch-velden

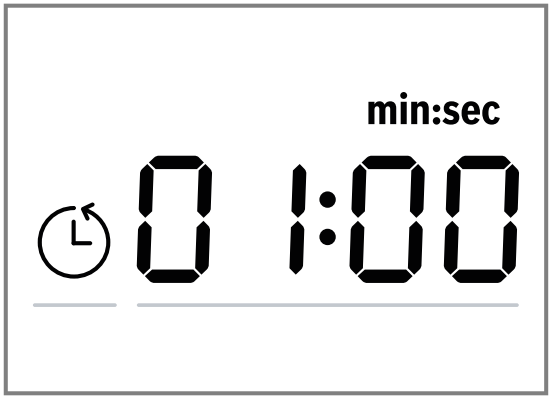
Touch-velden zijn aanraakgevoelige oppervlakken. Om een functie te kiezen het betreffende veld selecteren.

Symbool	Naam	Gebruik
	Magnetron	Vermogensstanden van de magnetron kiezen, of de magnetronfunctie samen met een verwarmingsmethode inschakelen.
	Automatische programma's	Selectie van de automatische programma's oproepen.
	Snel voorverwarmen / kinderslot	Kort drukken: snel voorverwarmen activeren of deactiveren. Lang drukken: kinderslot activeren of deactiveren.
	Tijdfuncties	Timer, tijdsduur of tijd instellen.

Symbool	Naam	Gebruik
🌡	Temperatuur	Temperatuur instellen selecteren.
kg	Gewicht	Gewicht instellen selecteren.
start ▷ stop	Start/Stop	Kort drukken: in werking stellen of stoppen. Lang indrukken: werking beëindigen. De instellingen worden gereset.

Display

Op het display ziet u de actuele instelwaarden of keuzemogelijkheden.



Actieve waarde	De direct instelbare waarde is wit gemarkeerd en onderstreept met een rode balk. U kunt de actieve waarde met de draaischakelaar wijzigen.
Passieve waarde	Waarden zonder haakjes kunt u niet direct wijzigen. Wanneer u een waarde wilt wijzigen, dan moet u de waarde eerst activeren.

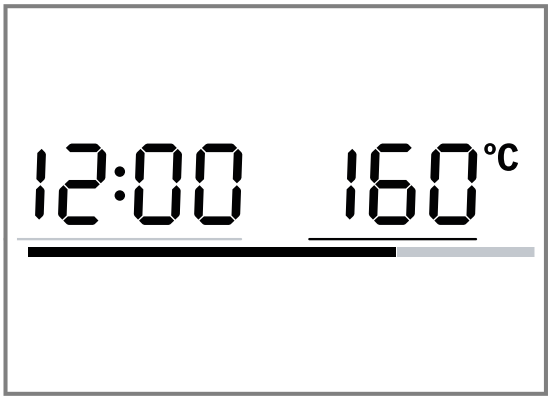
Display-Elementen

Hierna wordt de betekenis van de verschillende display-elementen kort toegelicht.

Symbool	Naam	Betekenis
⌛	Timer	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan geeft het display de timertijd aan.
⏱	Tijdsduur	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan geeft het display de tijdsduur aan.
🕒	Tijd	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan geeft het display de tijd aan.
h:min	Uren/minuten	De tijd wordt in uren en minuten weergegeven.
min:sec	Minuten/seconden	De tijd wordt in minuten en seconden weergegeven.
🔑	Kinderslot	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan is het kinderslot geactiveerd.
♨	Snel voorverwarmen	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan is snel voorverwarmen geactiveerd.
°C	Temperatuur	De temperatuur wordt aangegeven in °C.
kg	Gewicht	Het gewicht wordt in kg weergegeven.

Temperatuurindicatie

De temperatuurindicatie geeft de voortgang van het opwarmen aan.



Na het begin van de werking, geeft de rode lijn in het onderste gedeelte van het display de voortgang van de opwarming van de binnenruimte aan. De lijn vult zich overeenkomstig de voortgang van de opwarming rood. Wanneer de lijn helemaal rood is gevuld, dan is het apparaat opgewarmd. Bij de grill is de opwarmlijn direct rood gevuld.
Bij magnetronfunctie is er geen temperatuurindicatie. 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.

4.2 Verwarmingsmethoden

Hier vindt u een overzicht van de verwarmingsmethoden. U krijgt aanbevelingen over het gebruik van de verwarmingsmethoden.

Symbool	Naam	Temperatuur / standen	Gebruik
	Magnetron	Magnetronvermogens: ▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ 900 W	Voor het ontdooien, bereiden en verwarmen van gerechten en vloeistoffen.
	Hete lucht	40 °C 100-230 °C	Gistdeeg laten rijzen, slagroomtaarten ontdooien. Op één niveau bakken of braden.
	Circulatielucht-grillen	100-230 °C	Gevogelte, hele vis of grotere stukken vlees braden.
	Voorverwarmen	30-70 °C	Servies voorverwarmen.
	Grill	Grillstanden: ▪ 1 = laag ▪ 2 = gemiddeld ▪ 3 = sterk	Platte grillstukken, zoals steaks, worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren.
	Programma's	-	Voor vele gerechten zijn er voorgeprogrammeerde instellingen.

4.3 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de deur van het apparaat opent, gaat de verlichting in de binnenruimte aan. Blijft de deur langer dan 15 minuten open, dan gaat de verlichting weer uit. Bij de meeste functies schakelt de verlichting van de binnenruimte in zodra het gebruik wordt gestart. Wanneer het gebruik eindigt, gaat de verlichting van de binnenruimte uit.
Of de verlichting van de binnenruimte bij gebruik inschakelt, kunt u vastleggen in de basisinstellingen.
→ *Pagina 135*

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.

4.4 Apparaatdeur

Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking stopgezet. Wanneer de apparaatdeur weer is gesloten, kunt u het gebruik met start▷stop hervatten.

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	■ Rooster voor het bakken en braden bij ovenmodus. ■ Rooster voor het grillen, bijv. van steaks, worstjes of toast ■ Rooster als opstelvlak, bijv. voor ovenschotels

5.1 Meer accessoires

Meer accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of op het internet.
U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:
www.bosch-home.com
Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.
Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in de online-shop of navragen bij de klantenservice.

Glazen braadpan

Gebruik
- Stoofgerechten
- Ovenschotels

Pizzaplaat

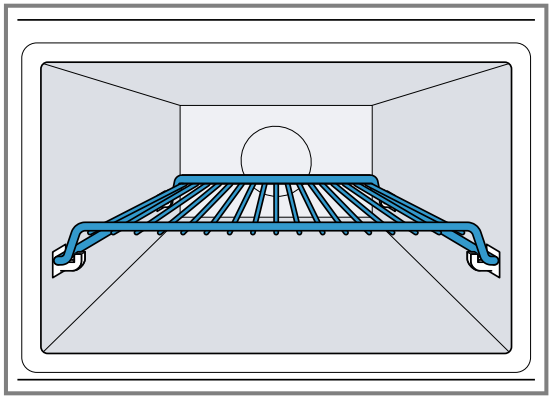
Gebruik
- Plaatgebak
- Koekjes

5.2 Toebehoren plaatsen

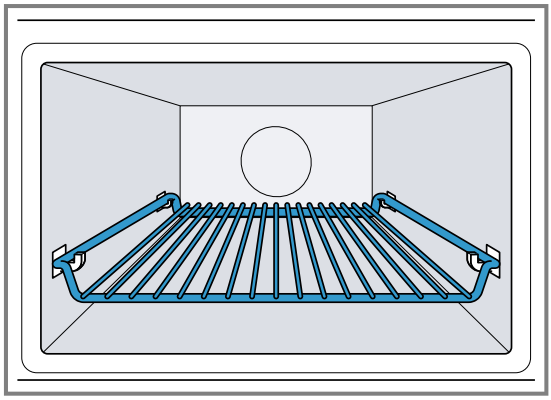
Het toebehoren kan in twee posities worden geplaatst.
- ▸ Het toebehoren zo plaatsen, dat dit de deur van het apparaat niet raakt.

⌒	Het toebehoren hoog plaatsen.
⌣	Het toebehoren laag plaatsen.

De meegeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het type apparaat.



De afbeelding toont de plaatsingspositie ⌒.



De afbeelding toont de plaatsingspositie ⌣.

6 Voor het eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in. Reinig het apparaat en de accessoires.

6.1 Eerste keer in gebruik nemen

Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnt op het display het verzoek om de tijd in te stellen. Het kan enkele seconden duren tot de melding verschijnt.

- ▸ Het apparaat op de stroom aansluiten.
- ✔ De waarde 12:00 knippert op het display en ◷ brandt.

Tijd instellen

1. Met de draaiknop de tijd instellen.
2. ◷ indrukken.

✔ De tijd is ingesteld.

Opmerking: Om het stand-by verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.

6.2 Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

Voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de accessoires te reinigen.

1. Zorg ervoor dat er zich in de binnenruimte geen verpakkingsresten, toebehoren of andere voorwerpen bevinden.
2. Sluit de apparaatdeur.
3. Stel met de functiekeuzeknop hete lucht in.
4. Met de draaiknop de temperatuur op 180°C instellen.
5. Druk op start▷stop .
✔ Het programma wordt gestart.
6. Druk na een uur op start▷stop .
7. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
✔ Het apparaat is gereinigd.
✔ Het apparaat is uitgeschakeld.

6.3 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.

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.

7.3 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. Met de functiekeuzeknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.
✔ Op het display verschijnt een voorgestelde waarde.
2. Wijzig indien nodig de instellingen. Hiervoor op het betreffende veld drukken en met de draaiknop de waarde veranderen.
3. Druk op start▷stop .
✔ Het programma wordt gestart.
✔ start▷stop brandt.
✔ Bij een verwarmingsmethode met temperatuur vult de temperatuurindicatie zich.
4. Indien gewenst bij lopend bedrijf de temperatuur met de draaiknop wijzigen.
Bij lopend bedrijf kunt u de temperatuur niet op 40 °C instellen.

7.4 Bedrijf onderbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde stoppen.

1. Druk op start▷stop of open de deur van het apparaat.
✔ De werking wordt onderbroken.
✔ start▷stop knippert.
2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op start▷stop .
✔ De werking wordt voortgezet.
✔ start▷stop brandt.

7.5 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.

7.6 Snel voorverwarmen

Om tijd te besparen kunt u de opwarmtijd bij bepaalde verwarmingsmethoden vanaf een temperatuur van 100°C korter maken.
Bij deze verwarmingsmethoden kunt u de functie Snel voorverwarmen gebruiken:

- Hete lucht, uitzondering: hete lucht 40 °C
- Circulatiegrillen

Snel voorverwarmen instellen

Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te krijgen, de accessoires en het product pas na het snel voorverwarmen in de binnenruimte plaatsen. Stel een tijdsduur pas in, wanneer het snel voorverwarmen is afgerond.

1. Een geschikte verwarmingsmethode en een temperatuur vanaf 100°C instellen.
2. Druk op .
✔ Op het display brandt .
3. Druk op start▷stop .
✔ Het snel voorverwarmen start.
✔ start▷stop brandt.
✔ Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, eindigt het snel voorverwarmen. Er klinkt een signaal en in het display dooft . Uw apparaat loopt verder met de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur.
✔ Het snel voorverwarmen wordt na uiterlijk 15 minuten automatisch gedeactiveerd.

Snel voorverwarmen afbreken

▸ Druk op .
✔ In het display dooft . Uw apparaat loopt verder met de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur.

7.7 Veiligheidsuitschakeling

Voor uw beveiliging is het apparaat uitgerust met een veiligheidsuitschakeling. Het apparaat schakelt automatisch uit als het lang in gebruik is geweest.
De tijdsduur tot de uitschakeling is afhankelijk van de instelling:

- Hete lucht 40 °C en voorverwarmen: 24 uur
- Hete lucht 100-230 °C en circulatiegrillen: 5 uur
- Grill: 90 minuten

Indien het apparaat door de veiligheidsuitschakeling werd uitgeschakeld, wordt op het display E2 weergegeven. U kunt deze melding bevestigen door op start▷stop te drukken.

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.

Bij puur magnetrongebruik kunt u het kookgerei ook op de bodem van de binnenruimte of op het rooster plaatsen.

8.1 Magnetronvermogen

Hier vindt u een overzicht van de magnetronvermogens en het gebruik ervan.

Magnetronvermogen in watt	Maximale tijdsduur	Gebruik
90 W	1:30 uur	Gevoelige gerechten ontdooien.
180 W	1:30 uur	Gerechten ontdooien en verder bereiden.
360 W	1:30 uur	Vlees en vis klaarmaken of gevoelige gerechten opwarmen.
600 W	1:30 uur	Gerechten verwarmen en bereiden.
900 W	30 minuten	Vloeistoffen verwarmen. Het maximale vermogen is niet bedoeld voor het verwarmen van gerechten.

Voorgestelde waarden

Bij elk magnetronvermogen stelt het apparaat een tijdsduur voor. U kunt de voorgestelde waarde overnemen of in het betreffende bereik wijzigen.

8.2 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.
Voordat u vormen voor de magnetron gebruikt dient u de informatie van de fabrikant in acht te nemen. Voer bij twijfel een serviestest uit. Vormen testen op magnetronbestendigheid → *Pagina 131*

Geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van hitte- en magnetronbestendig materiaal: ■ Glas ■ Glaskeramiek ■ Porselein ■ Temperatuurbestendig kunststof ■ Volledig geglaceerd keramiek zonder barsten	Hittebestendig materiaal wordt niet beschadigd door microgolven.
Meegeleverde accessoires: rooster	Het meegeleverde rooster is bestemd voor het apparaat en daarom geschikt voor de magnetron.
Bestek van metaal	Om kookvertraging te voorkomen kunt u metalen bestek gebruiken, bijv. een lepel in een glas. **Opmerking:** Metaal kan vonken veroorzaken, waardoor de binnenruimte en de binnenste deurruit beschadigd kunnen raken. Voorwerpen die metaal bevatten dienen minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd te zijn.

Niet geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van metaal	Metaal laat geen microgolven door. Hierdoor worden de gerechten niet of nauwelijks opgewarmd.
Servies met goud- of zilverdecor	Goud- en zilverdecor kan door de microgolven beschadigd raken. Gebruik dit alleen wanneer door de fabrikant wordt gegarandeerd dat het geschikt is voor de magnetron.

Magnetronbestendig bij gebruik van de functie CombiSpeed
Bij gebruik van de functie CombiSpeed kan er een verwarmingsmethode met een magnetronvermogen van maximaal 600 W watt worden bijgeschakeld. Daarom kunnen metalen vormen worden gebruikt bij de functie CombiSpeed.

Vormen en accessoires	Toelichting
Meegeleverde accessoires	De meegeleverde accessoires, zoals bijvoorbeeld het rooster, vormen bij de functie CombiSpeed geen vonken.
Bakvormen van metaal	Gebak wordt ook van onderen bruin, omdat bakvormen van metaal de warmte beter geleiden. **Opmerking:** Metaal kan vonken veroorzaken, waardoor de binnenruimte en de binnenste deurruit beschadigd kunnen raken. Voorwerpen die metaal bevatten dienen minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd te zijn.

8.3 Vormen testen op hun magnetronbestendigheid

Controleer m.b.v. een serviestest of vormen geschikt zijn voor de magnetron. Het apparaat mag alleen bij een serviestest met gebruik van de magnetronfunctie zonder gerechten worden gebruikt.

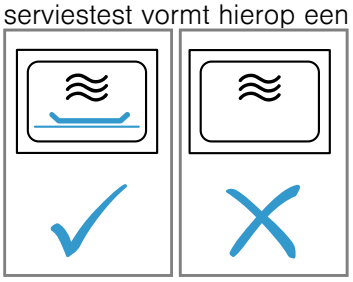
⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.
- De hete onderdelen nooit aanraken.
- Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

1. De lege vorm in de binnenruimte plaatsen.
2. Het apparaat gedurende ½ - 1 minuut instellen op de maximale vermogensstand.
3. In werking stellen met start▷stop .
4. De vorm meerdere keren controleren:
   – Wanneer de vorm koud of handwarm is, dan is deze geschikt voor de magnetron.
   – Wanneer de vorm heet is of er vonken ontstaan, dan de serviestest afbreken. De vorm is dan niet geschikt voor de magnetron.

8.4 Magnetron instellen

Voor uiteenlopende soorten gerechten en bereidingen zijn er verschillende vermogens en instellingen beschikbaar.

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 121* en de aanwijzingen ter voorkoming van materiële schade → *Pagina 123* in acht nemen.
2. De aanwijzingen voor magnetronbestendige vormen en accessoires in acht nemen. → *Pagina 130*
3. De functiekeuzeknop op ≋ zetten.
4. Druk op ≋ om het gewenste magnetronvermogen in te stellen.
5. Stel de gewenste tijdsduur in met de draaiknop.
6. In werking stellen met start▷stop .
   U kunt de tijdsduur te allen tijde tijdens het bedrijf met de draaiknop wijzigen.
   ✔ De tijdsduur loopt af en de magnetronfunctie start.
   ✔ Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de magnetronfunctie beëindigd en klinkt er een signaal.
7. Draai wanneer het gerecht klaar is de functieknop op de nulstand.

8.5 Intervallen van de tijdinstellingen

Het interval bij het instellen van een tijdsduur bij magnetronfunctie wijzigt zich met de lengte van de tijdsduur.

Gebruiksduur	Interval
0-1 minuten	5 seconden
1-3 minuten	10 seconden
3-15 minuten	30 seconden
15 minuten - 1 uur	1 minuut
1 uur - 1 uur 30 minuten	5 minuten

8.6 Magnetronvermogen wijzigen

- Druk op ≋.
  Door meerdere malen drukken gaat men van het hoogste weer door naar het laagste magnetronvermogen.
  Wordt de magnetronfunctie pas na de start toegevoegd, dan pauzeert het apparaat. Start de werking met start▷stop .

8.7 Bedrijf onderbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde stoppen.

1. Druk op start▷stop of open de deur van het apparaat.
✔ De werking wordt onderbroken.
✔ start▷stop knippert.
2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op start▷stop .
✔ De werking wordt voortgezet.
✔ start▷stop brandt.

8.8 Bedrijf afbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

▸ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
✔ Het apparaat breekt de lopende functies af.

8.9 CombiSpeed

Om de bereidingsduur te verkorten, kunt u sommige verwarmingsmethoden in combinatie met de magnetron gebruiken.
De functie CombiSpeed is mogelijk met de volgende verwarmingsmethoden:

- Hete lucht
- Circulatiegrill
- Grill

Uitzonderingen:

- Magnetronvermogen 900 W
- Hete lucht 40 °C
- Servies voorverwarmen

CombiSpeed instellen

Schakel bij een verwarmingsmethode ook de magnetron in.

1. Zet de functiekeuzeknop op een combineerbare verwarmingsmethode.
✔ Er verschijnt een voorgestelde waarde voor de temperatuur.
2. Stel de temperatuur in met de draaiknop.
3. Druk op om het gewenste magnetronvermogen in te stellen.
✔ Er verschijnt een voorgestelde waarde voor de tijdsduur.
4. Stel de tijdsduur in met de draaiknop.
5. In werking stellen met start▷stop .
✔ De tijdsduur loopt af en het CombiSpeed gebruik start.
✔ Wanneer de tijdsduur is verstreken dan wordt het CombiSpeed bedrijf beëindigt en klinkt er een signaal.

Magnetronvermogen wijzigen

▸ Druk op .

Door meerdere malen drukken gaat men van het hoogste weer door naar het laagste magnetronvermogen.
Wordt de magnetronfunctie pas na de start toegevoegd, dan pauzeert het apparaat. Start de werking met start▷stop .

Bedrijf onderbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde stoppen.

1. Druk op start▷stop of open de deur van het apparaat.
✔ De werking wordt onderbroken.
✔ start▷stop knippert.
2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op start▷stop .
✔ De werking wordt voortgezet.
✔ start▷stop brandt.

Bedrijf afbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

▸ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
✔ Het apparaat breekt de lopende functies af.

8.10 Binnenruimte verwarmen en drogen

Droog de binnenruimte na elk gebruik, zodat er geen vocht achterblijft.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder direct grove verontreiniging uit de binnenruimte.
3. Het vocht van de bodem van de binnenruimte afnemen.
4. Stel met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode in.
5. Druk op .
6. Stel met de draaiknop de temperatuur op 150°C in.
7. Druk twee maal op .
✔ is in het display gemarkeerd.
8. Stel met de draaiknop een tijdsduur van 15 minuten in.
9. In werking stellen met start▷stop .
✔ Het drogen start en eindigt na 15 minuten.
10. Open de apparaatdeur, zodat de waterdamp ontsnapt.

8.11 Droog de binnenruimte handmatig

Droog de binnenruimte na elk gebruik, zodat er geen vocht achterblijft.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder grove verontreiniging uit de binnenruimte.
3. Droog de binnenruimte met een spons.
4. Laat de deur van het apparaat één uur geopend, zodat de binnenruimte helemaal droog wordt.

9 Automatische programma's

De automatische programma's ondersteunen u bij het bereiden van verschillende gerechten en kiest automatisch de optimale instellingen.

9.1 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.

9.2 Overzicht van de gerechten

Het apparaat vraagt u het gewicht op te geven. U kunt alleen gewichten binnen het betreffende gewichtsgebied instellen.

Ontdooien
Bij puur magnetrongebruik kunt u het kookgerei ook op de bodem van de binnenruimte of op het rooster plaatsen.

Nr.	Gerechten	Toebehoren	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
P01	Gehakt	Vlakke, open vorm	0,2-1,0	Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
P02	Vleesstukken	Vlakke, open vorm	0,2-1,0	Vloeistof tijdens het keren verwijderen, in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
P03	Kip, stukken kip	Vlakke, open vorm	0,4-1,8	Vloeistof tijdens het keren verwijderen, in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
P04	Brood	Vlakke, open vorm	0,2-1,0	Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Het wordt snel oudbakken. Haal indien mogelijk de boterhammen van elkaar.

Bereidingsprogramma's
Bij puur magnetrongebruik kunt u het kookgerei ook op de bodem van de binnenruimte of op het rooster plaatsen.

Nr.	Gerechten	Toebehoren	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
P05	Rijst	Gesloten vorm	0,05-0,2	Geen rijst in kookbuiltjes gebruiken. Rijst schuimt sterk tijdens het koken. Stel het brutogewicht (zonder vloeistof) in. Twee tot tweeënhalf keer zoveel vloeistof bij de rijst doen.
P06	Aardappelen	Gesloten vorm	0,15-1,0	in stukken van gelijke grootte snijden. Per 100 g 1 el water toevoegen.
P07	Groente	Gesloten vorm	0,15-1,0	in stukken van gelijke grootte snijden. Per 100 g 1 el water toevoegen.

Combigaarprogramma's

Nr.	Gerechten	Toebehoren	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
P08	Ovenschotel, diepvries	Open vorm	⎓	0,4-1,2	De ovenschotel mag niet hoger zijn dan 3 cm.
P09	Kip, heel	Open vorm	⎓	0,5-2,0	Kant van de borst naar beneden.
P10	Rosbief, medium	Open vorm	⎓	0,5-1,5	
P11	Gebraden varkenshals	gesloten vorm	⎓	0,5-2,0	
P12	Lamsvlees, medium	Gesloten vorm	⎓	0,8-2,0	Lamsvlees van de schouder of lamsbout zonder been

Nr.	Gerechten	Toebehoren	Inschuif-hoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
P13	Gehaktbrood	Open vorm	⎵	0,5-1,5	Het gehakt mag niet hoger zijn dan 7 cm.
P14	Vis, heel	Open vorm	⎵	0,3-1,0	Snijd het vel van de vis van tevoren in. Leg de vis in de “zwemstand" in de vorm.
P15	Eenpansge-recht met verse ingrediënten	Hoge, gesloten vorm	⎵	0,05-0,2	Doe bij elke hoeveelheid rijst de drie-voudige hoeveelheid water en de vier-voudige hoeveelheid groenten. Gebruik uitsluitend verse ingrediënten. Voer al-leen het gewicht van de rijst in.

9.3 Gerecht instellen

1. De functiekeuzeknop op ⊞ zetten.
✔ Op het display verschijnt het eerste gerechtnummer en een gewichtssuggestie.
2. Stel met de draaiknop het gewenste gerecht in.
3. Druk op kg.
4. Stel met de draaiknop het gewicht in.
Vóór de start kan met ⊞ en kg tussen het gerecht en het gewicht worden gewisseld.
✔ Het apparaat stelt automatische de bijpassende tijdsduur in.
5. Druk op start▷stop .
Na de start kunnen het gerecht en het gewicht niet meer worden gewijzigd. Het ingestelde gewicht kan met kg worden weergegeven.
✔ Het programma wordt gestart.
✔ start▷stop brandt.
✔ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.
✔ Bij vele programma's klinkt een kort signaal, wanneer u het moet omroeren of moet keren.
6. Wanneer de tijdsduur is afgelopen:
– Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op.
– De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

9.4 Bedrijf onderbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde stoppen.

1. Druk op start▷stop of open de deur van het apparaat.
✔ De werking wordt onderbroken.
✔ start▷stop knippert.
2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op start▷stop .
✔ De werking wordt voortgezet.
✔ start▷stop brandt.

9.5 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.

10 Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over tijdfuncties waarmee u de tijdsduur alsmede de timer kunt instellen.

10.1 Tijdfuncties opvragen

Vereiste: Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen verlicht. Tijdens de werking zijn timer en tijdsduur beschikbaar. Tijdens sluimerstand zijn timer en tijd beschikbaar.

▸ Druk op ◷, totdat ◷, ⌛ of ⏱ is benadrukt.
✔ Op het display wordt de betreffende waarde weergegeven.

10.2 Tijd wijzigen

Vereiste: Om de tijd te wijzigen, moet het apparaat zijn uitgeschakeld.

1. Druk twee maal op ◷.
✔ Op het display verschijnt ◷ en de tijd.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
3. ◷ indrukken.
✔ De tijd is ingesteld.
✔ Wanneer ◷ niet wordt ingedrukt, wordt na enkele seconden de ingestelde waarde overgenomen.

Opmerking: Om het stand-by verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.

10.3 Tijdsduur

U kunt een tijdsbestek vastleggen waarna de functie automatisch wordt beëindigd. De tijdsduur kan tot maximaal 23 uur en 59 minuten worden ingesteld.

Tijdsduur instellen

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. Druk op ◷, totdat ⏱ is benadrukt.
3. Stel de gewenste tijdsduur in met de draaiknop.
4. Druk op start▷stop .
✔ Het programma wordt gestart.
✔ start▷stop brandt.
✔ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

Tijdsduur beëindigen

Vereiste: Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display wordt 00:00 weergegeven.

1. Druk op ◷.
✔ Het signaal is uitgeschakeld.
2. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
✔ Het apparaat is uitgeschakeld.

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.

Tijdsduur wissen

1. Druk op ◷ wanneer de timerfunctie is ingesteld.
2. Zet met de draaiknop de tijdsduur op 00:00.
✔ Na enkele seconden wordt de tijdsduur verwijderd. Het apparaat onderbreekt de werking niet.

10.4 Wekker

U kunt een timertijd vastleggen, waarbij er na afloop een signaal klinkt. U kunt een timertijd van maximaal 24 uur instellen.
De functie werkt onafhankelijk van de werking en andere tijdfuncties. Het timersignaal onderscheidt zich van andere signalen.

Timer instellen

1. Druk op ◷, totdat ⌛ is benadrukt.
2. Stel met de draaiknop de gewenste timertijd in.
✔ Na enkele seconden toont het apparaat de ingestelde timertijd.
✔ De timer start.
✔ Op het display brandt ⌛.
✔ De timertijd loopt zichtbaar af.

Timer beëindigen

Vereiste: Er klinkt een signaal. Op het display wordt 00 :00 weergegeven.

▸ Druk op een willekeurig symbool.
✔ De timer is uitgeschakeld.

Timer wijzigen

▸ Wijzig de timertijd met behulp van de draaiknop.
✔ Na enkele seconden toont het apparaat de ingestelde timertijd.

Timer wissen

▸ Zet met de draaiknop de timertijd op 00:00.
✔ De timer is uitgeschakeld.

11 Kinderslot

Beveilig uw apparaat, zodat kinderen het niet per ongeluk inschakelen of instellingen eraan kunnen wijzigen.

11.1 Kinderslot activeren

Opmerking: Wanneer het kinderslot wordt geactiveerd, terwijl de tijd verborgen is, dan wordt de tijd automatisch weer weergegeven. De tijd en 🔑 worden weergegeven.

Vereiste: Het apparaat is uitgeschakeld.

▸ Druk ca. 4 seconden op ♨.
✔ Het bedieningspaneel is geblokkeerd.
✔ Op het display verschijnt het symbool 🔑.
✔ Wanneer een timertijd is ingesteld, dan loopt deze door. Zolang het kinderslot actief is, kan de timertijd niet worden gewijzigd. Geluidssignalen, bijv. na het verstrijken van de timertijd, kunnen door op een willekeurige knop te drukken worden beëindigd

11.2 Kinderslot deactiveren

▸ Druk ca. 4 seconden op ♨.
✔ Het bedieningspaneel is ontgrendeld.

12 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

12.1 Overzicht over de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basis- en fabrieksinstellingen. De basisinstellingen zijn afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.

Opmerking: Wanneer het kinderslot wordt geactiveerd, dan wordt de tijd automatisch weergegeven.

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	Sensortoetstoon	0 = uit 1 = aan[1]	Toetssignalen in- of uitschakelen.

[1] Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Indicatie	Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
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	Fabrieksinstelling	0 = uit[1] 1 = aan	Gewijzigde instellingen terugzetten naar de fabrieksinstellingen.
c08	Signaalsterkte	1 = laag 2 = gemiddeld[1] 3 = hoog	Geluidssterkte van het signaal instellen.

[1] Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

12.2 Basisinstellingen wijzigen

Vereiste: Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Houd ◷ enkele seconden ingedrukt.
✔ Het display geeft de eerste basisinstellingen weer.
2. Wijzig de basisinstelling met de draaiknop.
3. ◷ indrukken.
✔ Het display geeft de volgende basisinstelling weer.
4. Met ◷ alle gewenste basisinstellingen selecteren en de waarden wijzigen.
5. Houd om de wijzigingen op te slaan, ◷ enkele seconden ingedrukt houden.

Opmerking: Na een stroomonderbreking blijven de gewijzigde basisinstellingen behouden.

12.3 Het wijzigen van de basisinstellingen afbreken

- Draai de functiekeuzeknop.
✔ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

13 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

13.1 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.

Het zout dat in nieuwe absorberende vaatdoekjes zit kan oppervlakken beschadigen.
- Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

In de verschillende reinigingshandleidingen kunt u lezen welke reinigingsmiddelen geschikt zijn voor de verschillende oppervlakken en onderdelen.

13.2 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 136*
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.

13.3 Binnenruimte reinigen

1. Houd de aanwijzingen bij de → *"Reinigingsmiddelen", Pagina 136* aanhouden.
2. Gebruik heet zeepsop of azijnwater voor het reinigen.
3. Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger. Ovenreiniger uitsluitend in een koude binnenruimte gebruiken.
   Gebruik geen ovenspray, andere agressieve ovenreinigingsmiddelen of schuurmiddelen.
   Om krassen op het oppervlak te voorkomen, geen schuursponsjes, ruwe sponsjes of panreinigingsmiddel 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. Met een zachte doek nadrogen.

Glazen bodem reinigen

1. Houd de aanwijzingen bij de → *"Reinigingsmiddelen", Pagina 136* aanhouden.
2. Glazen bodem met heet zeepsop en een zacht vaatdoekje schoonmaken.
   Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken. Niet schuren.
3. Met een zachte doek nadrogen.

13.4 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 136*
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.

13.5 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 136*
2. Het bedieningspaneel met een microvezeldoek of een zachte, vochtige doek reinigen.
3. Met een zachte doek nadrogen.

13.6 Accessoires reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 136*
2. Ingebrande etensresten met een vochtige vaatdoek en heet zeepsop losweken.
3. De accessoires met heet zeepsop en een vaatdoek of een afwasborstel reinigen.
4. De roest met RVS-reiniger of in de vaatwasser reinigen.
   Gebruik bij sterke verontreiniging een RVS-spiraalspons of ovenreiniger.
5. Met een zachte doek nadrogen.

13.7 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 niet in.
Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen.	Corrosie voorkomen.
Gebruik bij zeer vochtig gebak de pizza-bakplaat.	De binnenruimte wordt dan niet zo vuil.
Gebruik voor het braden een geschikte vorm, bijv. een braadslede.	De binnenruimte wordt dan niet zo vuil.
Speciaal geschikte schoonmaak- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen bij de klantenservice. Houd u hierbij de betreffende aanwijzingen van de fabrikant aan.	

13.8 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 136*
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.

13.9 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 136*
2. Reinig de deurafdichting met heet zeepsop en een zachte vaatdoek.
3. Met een zachte doek nadrogen.

13.10 De binnenruimte handmatig drogen

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- Laat het voor de reiniging afkoelen.

1. Verontreiniging in de binnenruimte verwijderen.
2. De binnenruimte drogen met een zachte doek.
3. De apparaatdeur open laten, tot de binnenruimte volledig gedroogd is.

13.11 Reinigingsondersteuning

De reinigingsondersteuning is een snel alternatief voor de reiniging van de binnenruimte tussendoor. De reinigingsondersteuning weekt verontreinigingen door het verdampen van zeepsop in. Verontreinigingen kunnen vervolgens gemakkelijker worden verwijderd.

LET OP!
Het apparaat kan beschadigd raken door een ondeskundige reiniging.

- Nooit vloeistof in het kookcompartiment gieten.

Reinigingsondersteuning instellen

1. Doe een paar druppels afwasmiddel in een kopje met water.
2. Doe er ook een lepel in, om kookvertraging te voorkomen.
3. Zet het kopje in het midden van de binnenruimte.
4. Magnetronvermogen op 600 W instellen.
5. Tijdsduur op 5 minuten instellen.
6. Magnetron starten.
7. Na het verstrijken van de tijdsduur de deur nog 3 minuten gesloten laten.
8. De binnenruimte met een zachte doek afnemen.
9. De binnenruimte met geopende deur laten drogen.

14 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.
  → *"Servicedienst", Pagina 140*

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

14.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ▸ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▸ Controleer de zekering in de meterkast.
	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▸ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
	Storing 1. Zekering in zekeringkast uitschakelen. 2. Zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen. ✔ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 3. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → *"Servicedienst", Pagina 140*

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Het apparaat warmt niet op, op het display knippert de dubbele punt.	Demomodus is geactiveerd. **1.** Haal de stroom kortstondig van het apparaat door de zekering in de meterkast uit en opnieuw in te schakelen. **2.** Deactiveer de demo-modus binnen 5 minuten door de basisinstelling c7 in de waarde 0 te wijzigen.
De magnetronfunctie wordt afgebroken.	Storing **1.** Zekering in zekeringkast uitschakelen. **2.** Zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen. ✔ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. **3.** Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → *"Servicedienst", Pagina 140*
De gerechten worden langzamer warm dan voorheen.	Er is een te klein magnetronvermogen ingesteld. ▸ Kies een hoger magnetronvermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het toestel gedaan. ▸ Stel een langere tijdsduur in. Voor een dubbele hoeveelheid is de dubbele tijd nodig.
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk. ▸ Gerechten tussentijds omroeren of keren.
De magnetron werkt niet.	De deur is niet helemaal gesloten. ▸ Ga na of er etensresten of een vreemd voorwerp tussen de deur geklemd zitten.
	start▷stop werd niet ingedrukt. ▸ Druk op start▷stop .
Op het display knippert 12:00 en het symbool ◷ brandt.	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▸ Stel de tijd opnieuw in. → *"Tijd instellen", Pagina 128*
Het toestel is niet in gebruik. Op het display wordt een tijdsduur weergegeven.	start▷stop werd niet ingedrukt. ▸ Druk op start▷stop .

14.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Melding met "D" of "E" verschijnt in het display, bijv. D0111 of E0111.	Storing **1.** Zekering in zekeringkast uitschakelen. **2.** Zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen. ✔ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. **3.** Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → *"Servicedienst", Pagina 140*
Melding E2 verschijnt in het display.	De automatische veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd. ▸ Druk op een willekeurige button.
Melding E11 verschijnt in het display.	Vocht in het bedieningspaneel. ▸ Bedieningspaneel laten drogen.

15 Afvoeren

15.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.

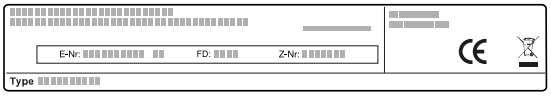
Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

16 Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.
Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.
De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.
Dit product bevat lichtbronnen van energieklasse G. De lichtbronnen zijn leverbaar als reserveonderdeel en mogen uitsluitend door een hiervoor opgeleide monteur worden vervangen.

16.1 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.

17 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.

17.1 Zo kunt u het best te werk gaan

Tip: 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.

⚠ **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.

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.

Opmerking: Instructie voor mensen met nikkelallergie
In zeldzame gevallen kunnen geringe sporen van nikkel worden overgedragen aan levensmiddelen.

1. Selecteer een passend gerecht uit de overzichten.
   Tips
   - Houd de volgende basisinformatie aan wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt:
     – → *"Veiligheid", Pagina 119*
     –
     – → *"Condenswater", Pagina 128*
   - Wanneer u niet precies het gerecht of de toepassing vindt dat u wilt bereiden resp. uitvoeren, ga dan te werk aan de hand van een gelijksoortig gerecht.
2. Verwijder accessoires uit de binnenruimte.
3. Kies geschikte vormen en accessoires.
   Gebruik de vormen en accessoires welke in het insteladvies zijn aangegeven.
4. Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
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.

   Schakel het apparaat uit wanneer het gerecht klaar is.

17.2 Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

Instellingsadviezen voor het ontdooien, verwarmen en koken met de magnetron.
De tijdsduur is afhankelijk van het servies en van de temperatuur, aard en hoeveelheid van het product. Daarom zijn in de tabellen bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer een hogere waarde in. Als u andere hoeveelheden gebruikt dan aangegeven in de tabellen, houdt u zich dan aan de vuistregel: dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur, halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

Tips voor het ontdooien, verwarmen en bereiden met de magnetron

Houd u deze tips aan voor goede resultaten bij het ontdooien, opwarmen en bereiden met de magnetron.

Vraag	Tip
U wilt een andere hoeveelheid bereiden dan in de tabel is aangegeven.	De bereidingstijden overeenkomstig de vuistregel verlengen of verkorten: ■ Dubbele hoeveelheid is = bijna de dubbele tijd ■ Halve hoeveelheid = halve tijd

Ontdooien met de magnetron

Opmerking:
Aanwijzingen voor de bereiding
- Gebruik open servies dat geschikt is voor de magnetron.
- De gerechten tussendoor 2 tot 3 maal omroeren of keren. Bij het keren de ontdooivloeistof verwijderen.
- Kwetsbare delen, zoals kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de wanden van de binnenruimte niet raken. Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.

Gerecht	Toebehoren / vormen	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vlees, heel, van rund, kalf of varken (met en zonder been), 800 g	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Vlees, heel, van rund, kalf of varken (met en zonder been), 1,0 kg	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Vlees, heel, van rund, kalf of varken (met en zonder been), 1,5 kg	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken, 200 g [1]	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken, 500 g [1]	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken, 800 g [1]	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Gehakt, gemengd, 200 g [2]	Open vorm	90	10-15
Gehakt, gemengd, 500 g [2]	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Gehakt, gemengd, 800 g	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Gevogelte of stukken gevogelte, 600 g	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Gevogelte of stukken gevogelte, 1,2 kg	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Eend, 2,0 kg	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Visfilet, viskotelet of plakken, 400 g [1]	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Hele vis, 300 g	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Hele vis, 600 g	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15

[1] De ontdooide delen van elkaar losmaken.
[2] Het reeds ontdooide vlees verwijderen.
[3] Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.

Gerecht	Toebehoren / vormen	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Groente, bijv. erwten, 300 g	Open vorm	180	10-15
Groente, bijv. erwten, 600 g	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Fruit, bijv. frambozen, 300 g [1]	Open vorm	180	7-10
Fruit, bijv. frambozen, 500 g [1]	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Boter ontdooien, 125 g	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Boter ontdooien, 250 g	Open vorm	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Heel brood, 500 g	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Heel brood, 1,0 kg	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Gebak, droog, bijv. cake, 500 g [3]	Open vorm	90	15-25
Gebak, droog, bijv. cake, 750 g [3]	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart, 500 g [3]	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart, 750 g [3]	Open vorm	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

[1] De ontdooide delen van elkaar losmaken.
[2] Het reeds ontdooide vlees verwijderen.
[3] Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.

Ontdooien en opwarmen diepgevroren gerechten

Opmerking:
Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of een magnetron-afdekkap gebruiken. Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- De gerechten vlak op het servies verdelen. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge.
- De gerechten tussendoor 2 tot 3 maal omroeren of keren.
- De gerechten na het opwarmen 1-2 minuten laten rusten.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.

Gerecht	Toebehoren / vormen	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Menu, bordgerecht, kant-en-klaargerecht, 300-400 g	Gesloten servies	600	10-15
Soep, 400 g	Gesloten servies	600	8-15
Eenpansgerecht, 500 g	Gesloten servies	600	10-15
Eenpansgerecht, 1 kg	Gesloten servies	600	20-25
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash, 500 g	Gesloten servies	600	25-30
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash, 1 kg	Gesloten servies	600	25-30
Vis, bijv. filetstukken, 400 g	Gesloten servies	600	10-15
Vis, bijv. filetstukken, 800 g	Gesloten servies	600	18-20
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta, gekookt, 250 g [1]	Gesloten servies	600	2-5
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta, gekookt, 500 g [1]	Gesloten servies	600	8-10
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortels, voorgegaard, 300 g [1]	Gesloten servies	600	5-8

[1] Een beetje water bij het voedsel doen.

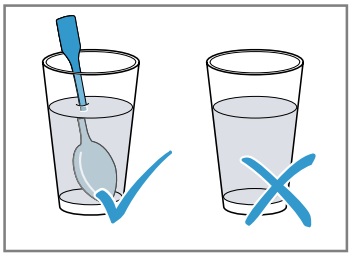
Gerecht	Toebehoren / vormen	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortels, voorgegaard, 600 g [1]	Gesloten servies	600	14-17
Spinazie a la crème, 500 g	Gesloten servies	600	11-16

[1] Een beetje water bij het voedsel doen.

Opwarmen met de magnetron

⚠ **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.

Opmerking:
Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of een magnetron-afdekkap gebruiken. Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- De gerechten vlak op het servies verdelen. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge.
- De gerechten tussendoor 2 tot 3 maal omroeren of keren.
- De gerechten na het opwarmen 1-2 minuten laten rusten.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.
- Babyvoeding:
  - Flesje zonder speen of deksel op het rooster plaatsen.
  - Na het opwarmen goed schudden of omroeren.
  - Absoluut de temperatuur van de flesvoeding controleren.

Gerecht	Toebehoren / vormen	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Menu, bordgerecht, kant-en-klaargerecht, ca. 400 g	Open vorm	600	5-10
Dranken, 200 ml	Glas Doe een lepel in het glas	900	1-2
Dranken, 500 ml	Glas Doe een lepel in het glas	900	2-4
Babyvoeding, bijv. flesjes melk, 150 ml [1]	Flesjes zonder speen of deksel op de bodem van de binnenruimte plaatsen	360	1-2
Soep, 2 koppen elk. 175 g	Open vorm	900	4-5
Soep, 4 koppen elk. 175 g	Open vorm	900	5-6
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash, 500 g	Gesloten servies	600	10-15
Eenpansgerecht, 400 g	Gesloten servies	600	5-10
Eenpansgerecht, 800 g	Gesloten servies	600	10-15
Groenten, 150 g [2]	Open vorm	600	2-3
Groenten, 300 g [2]	Open vorm	600	3-5

[1] Na het verwarmen goed schudden of omroeren. Controleer de temperatuur.
[2] Een beetje water bij het voedsel doen.

Bereiden met magnetron

Opmerking:
Aanwijzingen voor de bereiding
- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of een magnetron-afdekkap gebruiken. Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- De gerechten vlak op het servies verdelen. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge.
- De gerechten na het opwarmen 1-2 minuten laten rusten.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.
- De eigen smaak van de gerechten blijft goed behouden. Gebruik zout en specerijen met mate.
- Snij de groenten en aardappelen in stukken van gelijke grootte. Voor elke 100 g 1-2 el water toevoegen. Tussentijds doorroeren.
- Bij de rijst de dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.

Gerecht	Toebehoren / vormen	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Hele kop, vers, zonder ingewanden, 1,3 kg	Gesloten servies	600	30-35
Visfilet, vers 400 g	Gesloten servies	600	10-15
Groente, vers, 250 g	Gesloten servies	600	5-10
Groente, vers, 500 g	Gesloten servies	600	10-15
Aardappels, 250 g	Gesloten servies	600	8-10
Aardappels, 500 g	Gesloten servies	600	10-15
Rijst, 125 g + 250 ml water	Gesloten servies	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Rijst, 250 g + 500 ml water	Gesloten servies	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Zoete gerechten, bijv. pudding (instant) 500 ml [1]	Gesloten servies	600	5-8

[1] Tussendoor met de gard 2-3 keer roeren.

Pudding van puddingpoeder

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.
- ▸ Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

1. Een pakje puddingpoeder volgens de aanwijzingen op de verpakking met suiker en een beetje melk in een voor de magnetron geschikte hoge schaal door elkaar roeren, zodat er geen klontjes aanwezig zijn.
2. De rest van de melk toevoegen en nogmaals doorroeren.
3. De schaal in de binnenruimte plaatsen en de apparaatdeur sluiten.
4. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
5. Na 3 minuten voor de eerste keer omroeren. Dan steeds na één minuut omroeren, tot de gewenste consistentie is bereikt.
   De tijdsduur is afhankelijk van de temperatuur van de melk en de gebruikte kom.

Popcorn voor de magnetron

Opmerking:
Aanwijzingen voor de bereiding
- Gebruik een platte, hittebestendige vorm. Gebruik geen porseleinen of sterk gewelfd bord.
- Plaats de glazen vorm altijd op het rooster.
- Al naar gelang de hoeveelheid de tijdsduur aanpassen.
- Om te voorkomen dat de popcorn aanbrandt, de popcornzak na 1 minuut en 30 seconden even uit de oven nemen en schudden. Let op: heet!

Gerecht	Toebehoren / vormen	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Popcorn voor de magnetron, 100 g	Rooster Glazen schaal	600	3-5

Tips voor het de volgende keer ontdooien, verwarmen en bereiden met de magnetron

Houd u deze tips aan voor goede resultaten bij het ontdooien, opwarmen en bereiden met de magnetron.

Vraag	Tip
Uw gerecht is te droog.	■ Verkort de tijdsduur of kies een lager magnetronvermogen. ■ Het gerecht afdekken en meer vloeistof toevoegen.
Uw gerecht is na het verstrijken van de tijd nog niet ontdooid, opgewarmd of gaar.	Verleng de tijdsduur. Bij grotere hoeveelheden en hogere gerechten is meer tijd nodig.
Uw gerecht is na het verstrijken van de tijd van binnen nog niet klaar, maar van de buitenkant reeds oververhit.	■ Tussentijds doorroeren. ■ Verlaag het magnetronvermogen en verleng de tijdsduur.
Uw vlees of gevogelte is na het ontdooien van binnen nog steeds niet ontdooid, maar van buiten al gegaard.	■ Verlaag het magnetronvermogen. ■ Grote te ontdooien producten meerdere malen keren.

17.3 Taart en gebak

Instelaanbevelingen voor taart en gebak.
Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer een hogere waarde in. Een lagere temperatuur resulteert in een gelijkmatigere bruining.

Tips voor het bakken

Voor een goed bakresultaat hebben wij hier tips voor u verzameld.

Vraag	Tip
Uw gebak moet gelijkmatig rijzen.	■ Vet alleen de bodem van de springvorm in. ■ Maak het gebak na het bakken voorzichtig met een mes los uit de bakvorm.
Klein gebak mag tijdens de bereiding niet aan elkaar plakken.	Houd rondom elk stuk een minimale afstand van 2 cm aan. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Vaststellen of het gebak afgebakken is.	Steek met een houten prikker op het hoogste punt plaats in het gebak. Wanneer er geen deeg aan het hout blijft kleven, dan is het gebak klaar.
U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Stem het bakken dan af op soortgelijk gebak in de baktabellen.
Gebruik bakvormen van siliconen, glas of kunststof.	■ De vorm moet tot 250°C hittebestendig zijn. ■ In deze vormen wordt het gebak minder bruin. ■ Wanneer u de magnetron bijschakelt, wordt de tijdsduur eventueel korter dan wat in de tabel staat aangegeven.

Gebak in vormen

Opmerking:
Aanwijzingen voor de bereiding
- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Zet de vorm altijd in het midden van het rooster.
- Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.
- Bakvormen van metaal zijn uitsluitend geschikt voor het bakken zonder magnetron.
- Donkere bakvormen van metaal zijn het meest geschikt.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Cake, eenvoudig [1]	Krans- of rechthoekige vorm	⌣	⊛	170-180	90	40-50
Cake, fijn bijv. zandgebak [1]	Krans- of rechthoekige vorm	⌣	⊛	150-170	-	70-90
Taartbodem van beslag	Taartbodemvorm	⌣	⊛	160-180	-	30-40
Vruchtentaart, fijn, van roerdeeg	Springvorm/ tulbandvorm	⌣	⊛	170-190	90	30-45
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	⌣	⊛	170-180	-	30-40

[1] Het gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Magnetron-vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vruchten- of kwarktaart met kruimeldeegbodem [1]	Springvorm Ø 26 cm			170-180	180	35-45
Pizza	Ronde piz-zaplaat			220-230	-	15-25
Hartig gebak, bijv. quiche	Springvorm Ø 26 cm			200-220	-	50-70
Notentaart	Springvorm Ø 26 cm			170-180	90	30-35
Gistdeeg met vochtige be-dekking	Ronde piz-zaplaat			170-190	-	55-65
Broodvlecht van 500 g bloem	Ronde piz-zaplaat			170-190	-	35-45

[1] Het gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

Klein gebak

Opmerking:
Aanwijzingen voor de bereiding
- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Zet de vorm altijd in het midden van het rooster.
- Donkere bakvormen van metaal zijn het meest geschikt.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoog-te	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Koekjes	Ronde pizzaplaat			150-170	20-35
Macarons	Ronde pizzaplaat			110-130	35-45
Schuimgebak	Ronde pizzaplaat			100	80-100
Muffins	Muffinplaat op het rooster			160-180	35-40
Bladerdeeggebak	Ronde pizzaplaat			190-200	35-45

Brood en broodjes

Opmerking:
Aanwijzingen voor de bereiding
- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Zet de vorm altijd in het midden van het rooster.
- Donkere bakvormen van metaal zijn het meest geschikt.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoog-te	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Brood, 1,5 kg	Langwerpige bakvorm			1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Broodjes, bijv. tarwebroodjes	Ronde pizzaplaat			210-230	25-35

Tips voor de volgende keer dat er gebakken wordt

Wanneer er bij het bakken iets niet lukt, dan vindt u hier tips.

Vraag	Tip
Uw gebak zakt in.	▪ Houd de opgegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept aan. ▪ Gebruik minder vloeistof. Of: ▪ Verlaag de baktemperatuur met 10 °C en verleng de baktijd.
Uw gebak is te droog.	Verhoog de baktemperatuur met 10 °C en verkort de baktijd.
Uw gebak is over het geheel te licht.	▪ Controleer de inschuifhoogte en de accessoires. ▪ Verhoog de baktemperatuur met 10°C. Of: ▪ Verleng de baktijd.
Uw gebak is aan de bovenkant te licht, maar aan de onderkant te donker.	Plaats het gebak één niveau hoger.
Uw gebak is aan de bovenkant te donker, maar aan de onderkant te licht.	▪ Plaats het gebak één niveau lager. ▪ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd
Uw gebak is onregelmatig gebruind.	▪ Verlaag de baktemperatuur. ▪ Knip het bakpapier in de juiste afmetingen. ▪ Plaats de bakvorm in het midden. ▪ Kleine stukken gebak qua grootte en dikte zoveel mogelijk eenvormig maken.
Uw gebak is van buiten gaar, maar van binnen nog niet goed doorbakken.	▪ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd. ▪ Minder vloeistof toevoegen. Bij gebak met vochtige bedekking: ▪ De bodem voorbakken. ▪ Bestrooi de gebakken bodem met amandelen of paneermeel. ▪ Leg de bedekking op de bodem.

Vraag	Tip
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	▪ Laat het gebak na het bakken 5 - 10 minuten afkoelen. ▪ Maak de rand van het gebak voorzichtig los met een mes. ▪ Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. ▪ Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi deze met paneermeel.
Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.	▪ Controleer of de vorm van buiten schoon is. ▪ Wijzig de positie van de vorm in de binnenruimte. ▪ Bak zonder magnetronfunctie verder en verleng de bakduur.

17.4 Braden en grillen

Instellingsaanbevelingen voor bakken en grillen
Temperatuur en braadtijd zijn afhankelijk van de kwantiteit en de kwaliteit van de gerechten. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer een hogere waarde in.

Braden in vormen

Maakt u gerechten in servies klaar, dan kunt u ze eenvoudiger uit de binnenruimte nemen en direct in het servies opdienen. Bij de bereiding in gesloten vormen blijft de binnenruimte schoner.

Algemene richtlijnen voor braden in vormen

- Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.
- Braad- en bakvormen van metaal zijn alleen geschikt voor gebruik zonder de magnetronfunctie.
- Plaats de vorm op het rooster.
- Controleer van tevoren of de vorm in de binnenruimte past.
- Vormen van glas zijn het meest geschikt.
  Plaats hete glazen vormen op een droge onderzetter. Wanneer de ondergrond nat of koud is, dan kan het glas knappen.
- De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen wanneer u hem uit de oven haalt.
- Houd de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm aan.

Open vorm

Gebruik een hoge braadvorm.

Gesloten servies

- Gebruik een passend, goed sluiten deksel.
- Bij vlees moet er tussen het te braden product en het deksel minimaal 3 cm afstand zijn. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.

- Vlees, gevogelte en vis kunnen ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik daarvoor een braadslede met glazen deksel. Stel een hogere temperatuur in.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Bij het openen van het deksel na het bereiden kan zeer hete stoom ontsnappen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.
- ▸ Til het deksel zo op, zodat de hete stoom weg van het lichaam kan ontsnappen.
- ▸ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Opmerkingen
- Mager vlees of stoofvlees
  - Ca. 1/2 cm hoog vloeistof in de vorm doen, bijv. water, wijn, azijn of iets soortgelijks.
    De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees, van het materiaal van de vorm en van het feit of u een deksel gebruikt.
    In geëmailleerde of donkere metalen ovenschotels is meer vloeistof nodig dan in glazen servies.
    Voor stoofvlees iets meer vloeistof toevoegen.
  - Tijdens het braden verdampt de vloeistof. Indien nodig nog wat vloeistof erbij schenken.
  - Keer stukken vlees na de helft van de bereidingstijd.
- Vis
  - Doe voor het stomen van vis 1-3 eetlepels vloeistof in de vorm, bijv. citroensap of azijn.

Grillen

Grill gerechten die knapperig moeten worden.
- Grill altijd met een gesloten apparaatdeur.
- Niet voorverwarmen.
- Grillstukken van gelijk gewicht en gelijke dikte gebruiken.
  Dan worden ze gelijkmatig bruin en blijven lekker mals.
- Leg de te grillen stukken rechtstreeks op het rooster.
- De grillstukken keren met een grilltang.
  Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.
- Zout het vlees pas na het grillen.
  Zout onttrekt water aan het vlees.

Opmerking: Donker vlees, bijv.rundvlees, wordt sneller bruin dan licht kalfs- of varkensvlees. Grillstukken van licht vlees of vis zijn vaak alleen aan de oppervlakte lichtbruin, maar van binnen gaar en sappig.
Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld. Dit is normaal. De frequentie hangt af van de ingestelde grillstand.
Bij het grillen kan rook ontstaan.

Tips voor het braden en stoven

Houd deze tips aan voor goede resultaten bij braden en stoven.

Vraag	Tip
Mager vlees moet niet uitdrogen.	■ Bestrijk mager vlees naar wens met vet of leg er reepjes spek op.
U wilt een braadstuk met zwoerd bereiden.	■ Snij de zwoerd kruislings in. ■ Braad het braadstuk eerst met de zwoerd naar onder.
De binnenruimte moet zo schoon mogelijk blijven.	■ Bereid het product in een gesloten braadslede bij een hoge temperatuur.
Vlees moet heet en sappig blijven, bijv. rosbief.	■ Wanneer het braadstuk klaar is, deze 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte laten rusten. Zo kan het vleessap zich beter verdelen. Bij de opgegeven bereidingstijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen. ■ Wikkel het product na de bereiding in aluminiumfolie.

Rundvlees

Opmerking:
Aanwijzingen voor de bereiding
- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Keer de rosbief en de rundersteaks na de helft van de bereidingstijd. Laat de gerechten tot slot nog ca. 10 minuten staan.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Gestoofd rundvlees, ca. 1 kg	Rooster Gesloten servies			180-200	180	120-145
Rosbief, medium, ca. 1 kg	Rooster Open vorm			210-230	180	30-40
Rundersteak, medium, 2-3 stuks, 2-3 cm dik, elk 200 g	Rooster Glazen schaal			3	-	20-30

Varkensvlees

Opmerking:
Aanwijzingen voor de bereiding
- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Keer het braadstuk zonder zwoerd na de helft van de bereidingstijd. Laat het braadstuk tot slot nog ca.10 minuten staan.
- Leg het vlees met het zwoerd naar boven in de vorm. Snij de zwoerd in. Keer het braadstuk niet. Laat het braadstuk tot slot nog ca.10 minuten staan.
- Keer de halsstukken na 2/3 van de bereidingstijd.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vlees zonder zwoer, bijv. halsstuk, ca. 750 g	Rooster Gesloten servies			220-230	180	40-50
Vlees met zwoer, bijv.schouder, ca. 1 kg	Rooster Open vorm			190-210	-	130-150
Halsstuk, 2-3 stuks, 2-3 cm dik	Rooster Glazen schaal			3	-	25-35

Overige vleesgerechten

Opmerking:
Aanwijzingen voor de bereiding
- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Laat het gehakt tot slot nog ca. 10 minuten staan.
- Keer de worstjes na 2/3 van de bereidingstijd.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Gebraden gehakt, ca. 750 g	Rooster Open vorm			180-200	600	15-20
Worstjes om te grillen, 4 tot 6 stuks, elk ca. 150 g	Rooster Glazen schaal			3	-	25-35

Gevogelte

Opmerking:
Aanwijzingen voor de bereiding
- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Leg hele kippen met de borstzijde naar beneden. Keer deze halverwege de bereidingstijd.
- Leg kipdelen en eendenborst met de huidzijde naar boven. Keer de gerechten niet.
- Keer ganzenbouten halverwege de bereidingstijd. Prik in de huid.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Kip, heel, ca. 1,2 kg	Rooster Gesloten servies			220-230	360	35-45
Kipdelen, ca. 800 g	Rooster Open vorm			210-230	360	20-30
Eendenborst, ca. 500 g	Rooster Glazen schaal			3	90	20-30
Ganzenborst, ganzenbouten, 700-900 g	Rooster Open vorm			210-230	90	30-40

Vis

Opmerking:
Aanwijzingen voor de bereiding
- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Leg voor het grillen de hele vis, bijv. zalm of forel, in het midden van het rooster.
- Vet het rooster van te voren in met olie.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in min.
Viskotelet, 2-3 stuks, elk 150 g	Rooster Glazen schaal			3	20-25
Hele vis, 2-3 stuks, elk 300 g	Rooster Glazen schaal			3	20-30

Tips voor de volgende keer braden

Wanneer er bij het braden een keer iets niet direct lukt, dan vindt u hier tips.

Vraag	Tip
Uw braadstuk is te donker en de korst op sommige plekken verbrand.	■ Kies een lagere temperatuur. ■ Verkort de braadduur.
Uw braadstuk is te droog.	■ Kies een lagere temperatuur. ■ Verkort de braadduur.
De korst van uw braadstuk is te dun.	■ Verhoog de temperatuur. Of: ■ Schakel na het einde van de braadduur kort de grill in.
Uw braadsaus is aangebrand.	■ Kies een kleinere vorm. ■ Voeg bij het braden meer vloeistof toe.
Uw braadsaus is te licht en te waterig.	■ Kies een grotere vorm om ervoor te zorgen dat er meer vloeistof verdampt. ■ Voeg bij het braden minder vloeistof toe.
Wanneer u vlees stooft, brandt het vlees aan.	■ Controleer of de braadvorm en het deksel bij elkaar passen en goed sluiten. ■ Verlaag de temperatuur. ■ Voeg bij het stoven vloeistof toe.
Uw braadstukken zijn niet gaar.	■ Snij het braadvlees in stukken. ■ Maak de saus in de braadvorm klaar. ■ Leg de braadstukken in de saus. ■ Met de magnetron de braadstukken gaar maken.

17.5 Ovenschotels, gratins en toast

Opmerking:
Aanwijzingen voor de bereiding
- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Gebruik voor ovenschotels en aardappelgratins een 4 tot 5 cm hoge magnetron- en hittebestendige ovenschotel.
- Laat ovenschotels en gratins nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven nagaren.
- Toast de sneetjes toast voor.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Ovenschotel, zoet, ca. 1,5 kg	Open vorm			140-160	360	25-30
Ovenschotel, hartig, van bereide ingrediënten, ca. 1 kg	Open vorm			150-170	600	20-25
Aardappelgratin van rauwe ingrediënten, ca. 1,1 kg	Open vorm			210-220	600	20-25
Toast grillen, 4 stuks	Rooster			3	-	8-10

17.6 Diepvries kant-en-klaar-producten

Opmerking:
Aanwijzingen voor de bereiding
- Houd de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking aan.
- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Patat, aardappelkroketten en rösti niet over elkaar leggen en na de helft van de bereidingstijd keren.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Magnetron-vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Pizza met dunne bodem	Rooster			220-230	-	10-15
Pizza-baguette	Rooster			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Patat	Ronde piz-zaplaat			220-230	90	10-15
Aardappelkroketten	Ronde piz-zaplaat			210-220	-	10-15
Rösti, gevulde aardappel-vormpjes	Ronde piz-zaplaat			200-220	90	15-20
Strudel	Ronde piz-zaplaat			220-230	-	20-30
Ovenschotels, bijv. lasagne, ca. 450 g	Gesloten ser-vies			220-230	600	10-15

17.7 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.

Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Accessoires / vor-men	Inschuifhoogte	Magnetron-vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vlees, 500 g	Open vorm	Bodem van de binnenruimte	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Bereiden met magnetron

Instellingstemperaturen voor het bereiden van testgerechten met de magnetron.

Gerecht	Accessoires / vor-men	Inschuifhoogte	Magnetron-vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vla, 1 kg	Open vorm	Bodem van de binnenruimte	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Biscuittaart, 475 g	Open vorm	Bodem van de binnenruimte	600	8-10
Gehakt, 900 g	Open vorm	Bodem van de binnenruimte	18-23	18-23

Bereiden in combinatie met magnetron

Opmerking:
Aanwijzingen voor de bereiding
- Gebruik voor de kip een hoge vorm.

- Leg de kip met de borst naar onderen. Keer deze halverwege de bereidingstijd.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuif-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Magnetron-vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Aardappelgratin	Rooster Open vorm			210-220	600	20-25
Gebak	Rooster Open vorm			190-200	180	20-27
Kip	Rooster Open vorm			190	360	30-45

Bakken

Opmerking: De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoog-te	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Biscuit	Rooster Springvorm Ø 26 cm			170-180	30-40
Bedekte appeltaart	Rooster Springvorm Ø 20 cm			170-190	80-100
Spritsgebak	Glazen schaal			160-170	30-35
Kleine cakes	Glazen schaal			160-170	25-30

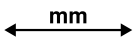
Grillen

Opmerking: Keer de beefburger na de helft van de bereidingstijd.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoog-te	Verwar-mingsme-thode	Grillstand	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster			3	4-5
Beefburgers, 9 stuks	Rooster Glazen schaal			3	35-45

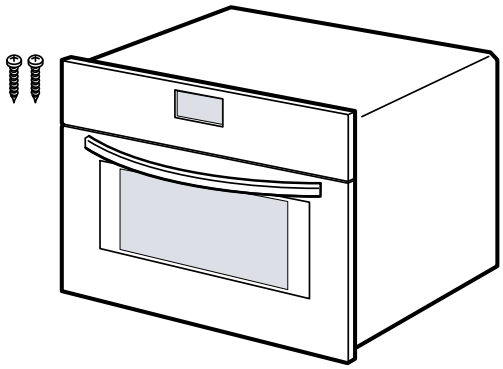
18 Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



18.1 Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.



⚠ 18.2 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.
- De deurgreep niet voor het transport of de inbouw gebruiken.
- 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 tot maximaal 95°C, aangrenzende meubelfronten tot 70°C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeur. Er bestaat gevaar van oververhitting.
- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Onderdelen die tijdens de montage toegankelijk zijn, kunnen scherp zijn en tot snijletsels leiden.

- ▸ Veiligheidshandschoenen dragen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

- ▸ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.
- ▸ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters en netsnoeren gebruiken.
- ▸ Wanneer het netsnoer te kort is en er geen langer netsnoer beschikbaar is, neem dan contact op met een elektrospeciaalzaak om de huisinstallatie aan te passen.

LET OP!

Door het apparaat aan de deurgreep te dragen kan deze afbreken. De deurgreep houdt het gewicht van het apparaat niet.

- ▸ Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen.

18.3 Elektrische aansluiting

Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

- 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.

Apparaat met geaarde stekker elektrisch aansluiten

Opmerking: Het apparaat mag alleen op een geaarde contactdoos worden aangesloten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

- ▸ De stekker van het apparaat in een stopcontact in de omgeving van het apparaat steken.
  Als het apparaat is ingebouwd, moet de netstekker van de netaansluitkabel vrij toegankelijk zijn. Als de vrije toegang tot de netstekker niet mogelijk is, moet in de vast geplaatste elektrische installatie een alpolige scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften worden ingebouwd.

Apparaat zonder geaarde 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. Zie voor de spanning het typeplaatje.
3. De aders van de elektrische aansluitleiding overeenkomstig de kleurcodering aansluiten:
   - groen-geel = aarddraad ⏚
   - blauw = neutraal- ("nul-") leiding
   - bruin = fase (buitendraad)

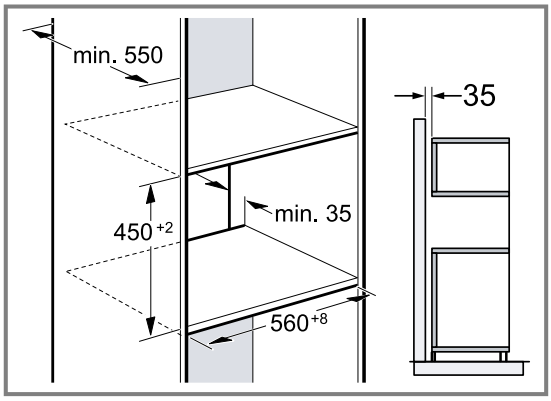
18.4 Inbouwmeubel

Dit apparaat is uitsluitend voor inbouw bedoeld. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op tafel of in een kast.
De inbouwkast mag achter het apparaat geen achterwand hebben. Houd tussen de wand en de bodem van de kast of de achterwand van de kast erboven een afstand van minstens 35 mm aan.

De inbouwkast moet aan de voorkant een ventilatieopening van 50 cm² hebben. Hiervoor de sokkelplaat bijsnijden of een ventilatierooster aanbrengen. Ventilatiesleuven en aanzuigopeningen niet afdekken.

18.5 Inbouw in een hoge kast

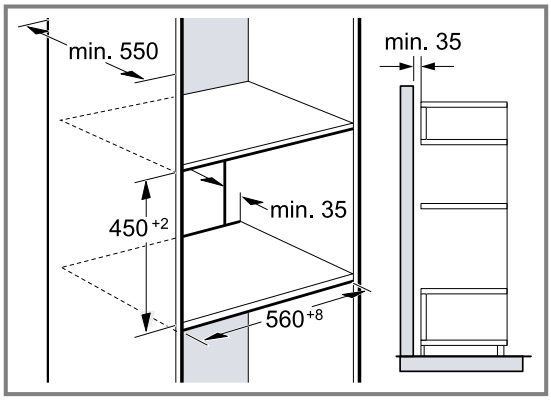
Neem de inbouwafmetingen en de veiligheidsafstanden in de hoge kast in acht.



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 niet te hoog inbouwen, zodat de accessoires er zonder probleem uitgenomen kunnen worden.

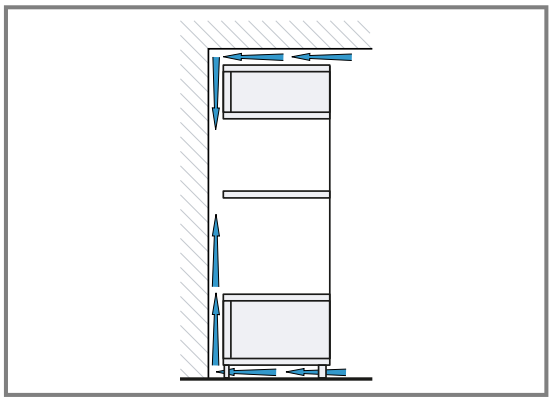
18.6 Inbouw van twee apparaten boven elkaar

Uw apparaat kan ook boven of onder een ander apparaat worden ingebouwd. Neem de inbouwmaten en de inbouwvoorschriften bij de inbouw boven elkaar in acht.



Met het oog op de luchttoevoer van de apparaten dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatieopening.
Om voldoende ventilatie van de apparaten te waarborgen, is een ventilatieopening van minimaal 200 cm² in de plint noodzakelijk. Hiervoor de sokkelplaat bijsnijden of een ventilatierooster aanbrengen.

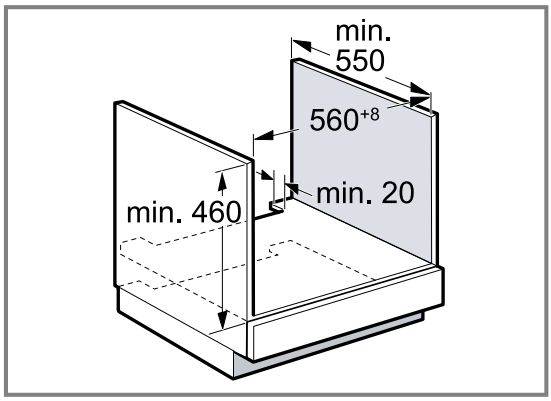
Let erop dat de luchtcirculatie volgens de tekening is gewaarborgd.



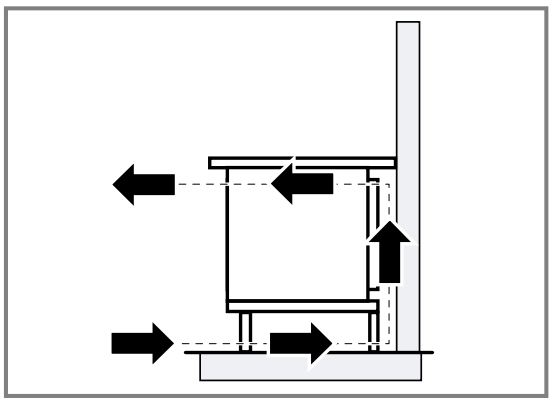
Apparaten niet te hoog inbouwen, zodat het toebehoren er zonder probleem uitgenomen kan worden.

18.7 Inbouw onder een werkblad

Neem de inbouwmaten en de veiligheidsafstanden bij de inbouw onder een werkblad in acht.

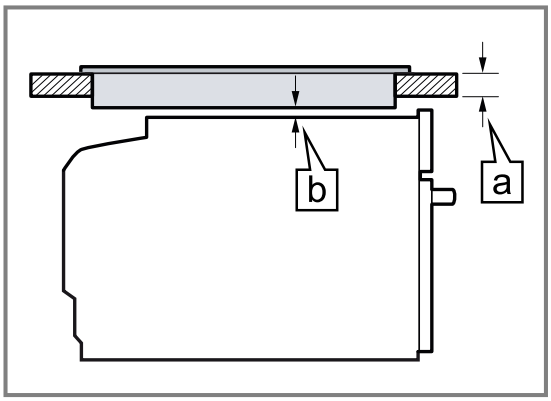


Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatie-opening.
Het werkblad moet aan het inbouwmeubel worden bevestigd.
Het eventueel voorhanden installatievoorschrift van de kookplaat in acht nemen.
Afwijkende nationale inbouwvoorschriften van de kookplaat in acht nemen.
Om een voldoende ventilatie van het apparaat te waarborgen, is een ventilatie-opening van minimaal
100 cm² noodzakelijk. Bijvoorbeeld de plint bijsnijden of een ventilatierooster aanbrengen.



18.8 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 minimale dikte van het werkblad berekend [a].

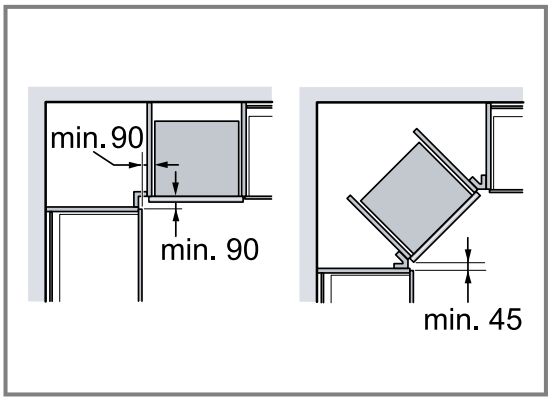
Type kookplaat	[a] opbouw in mm	[a] vlak gemonteerd in mm	[b] in mm
Inductiekookplaat	45	46	5
Zoneloze inductiekookplaat	55	56	5
Gaskookplaat	35	46	5[1]
Elektrische kookplaat	35	38	2

[1] Afwijkende nationale inbouwvoorschriften van de kookplaat in acht nemen.

De montagehandleiding van de kookplaat in acht nemen.

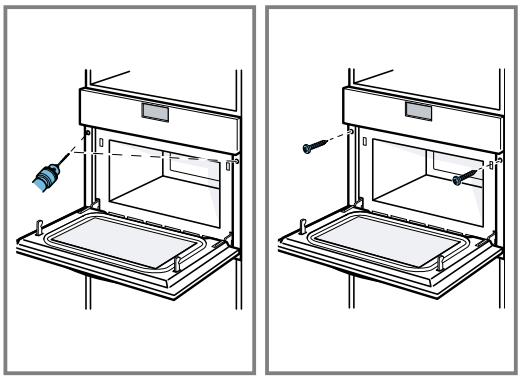
18.9 Hoekinbouw

Neem de inbouwafmetingen en de veiligheidsafstanden bij hoekinbouw in acht.



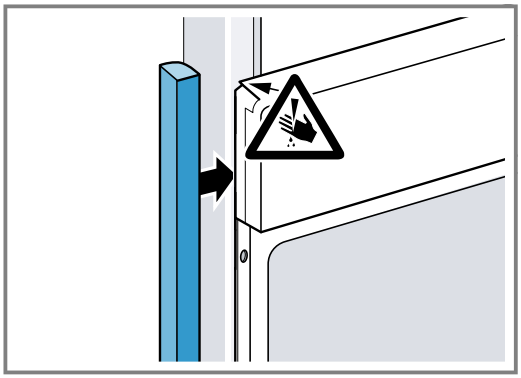
18.10 Apparaat inbouwen

1. Het apparaat gecentreerd uitlijnen.
2. Schroef het apparaat op het meubel vast.

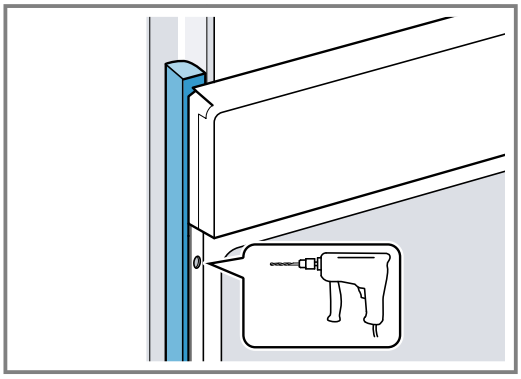


18.11 Bij greeploze keuken met verticale greeplijst:

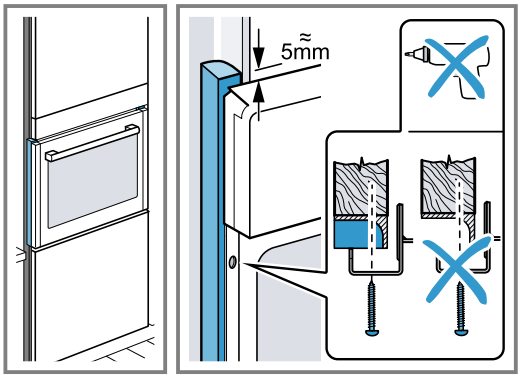
1. Breng aan beide zijden een geschikt vulstuk aan om eventuele scherpe randen af te dekken en een veilige montage te waarborgen.



2. Het vulstuk op het meubel bevestigen.
3. Het vulstuk en het meubel voorboren, m een schroefverbinding te realiseren.



4. Het apparaat met adequate schroeven bevestigen.



18.12 Apparaat demonteren

1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. Draai de bevestigingsschroeven los.
3. Til het apparaat iets op en trek het helemaal naar buiten.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

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

A Bosch Company

9001494820 (050131)
de, fr, it, nl