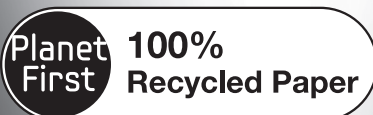




FQV113T

Four combi-vapeur

Manuel d'utilisation



Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

Un monde de possibilités

FRANÇAIS

Merci d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register





utilisation de ce manuel

Nous vous remercions d'avoir choisi un four à cuisson rapide SAMSUNG. Ce manuel d'utilisation contient des consignes de sécurité importantes et des informations essentielles concernant l'utilisation et l'entretien de votre nouveau four à cuisson rapide. Avant d'utiliser votre four, lisez attentivement le contenu de ce manuel et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure. Une présentation rapide et pratique des principaux modes de cuisson vous est proposée à l'intérieur avant afin de vous faciliter la tâche.

consignes de sécurité

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver en lieu sûr à proximité de l'appareil afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement.
- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité. Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question ou inquiétude, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.

SYMBOLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

 AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures graves, voire mortelles.
 ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d' entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.
 ATTENTION	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four micro-ondes, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

2_ utilisation de ce manuel





	Interdit.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque
	Important

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

- (a)** Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- (b)** Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- (c)** Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
 - (1)** porte (déformation) ;
 - (2)** charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
 - (3)** joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- (d)** Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.





SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- ★ L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Reportez-vous à la section « Installation du four micro-ondes ».

Branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale appropriée et utilisez la prise pour cet appareil uniquement. Branchez correctement la fiche dans la prise murale. En outre, n'utilisez pas de rallonge.

- Le non-respect de cette consigne et le partage de la même prise murale avec d'autres appareils via une multiprise ou une rallonge risque de provoquer une électrocution ou un incendie.
- N'utilisez pas de transformateur électrique. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou l'employé d'une société de dépannage.

- Le non-respect de cette consigne peut engendrer une électrocution, un incendie, une explosion, une défaillance de l'appareil ou des blessures.

Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

- ☐ N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable. N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, gras ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).



Cet appareil doit être correctement relié à la terre. Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne branchez jamais le cordon d'alimentation sur une prise qui n'est pas correctement reliée à la terre et assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux normes locales et nationales.



SYMBOLES D'AVERTISSEMENT RELATIFS À L'INSTALLATION

- ★ Cet appareil doit être positionné de telle façon que la prise d'alimentation reste accessible.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie en cas de fuite électrique.

Installez votre appareil sur un revêtement plat et dur, capable de supporter son poids.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des vibrations anormales, des bruits ou d'autres problèmes avec l'appareil.

Installez l'appareil tout en conservant une distance appropriée avec le mur.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie en cas de surchauffe.

Hauteur minimale de l'espace libre nécessaire au-dessus du four.

L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

4_ consignes de sécurité





AVERTISSEMENT

SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS EN MATIÈRE D'ÉLECTRICITÉ

- ★ Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

- Débranchez la prise et nettoyez-la à l'aide d'un chiffon sec.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans le sens indiqué afin que le cordon tombe vers le sol.

- Si vous branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans le sens opposé, les fils électriques du câble risqueraient d'être endommagés et de constituer un risque d'électrocution ou d'incendie.

- ☐ Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès. Ne vrillez et n'enserrez pas le cordon d'alimentation. N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne posez pas d'objet lourd dessus, ne le faites pas passer entre des objets et ne le poussez pas dans l'espace à l'arrière de l'appareil.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Pour débrancher la prise, ne tirez pas sur le cordon.

- Débranchez-la en tenant la fiche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

- ☑ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage le plus proche.



ATTENTION

SYMBOLES D'AVERTISSEMENT RELATIFS À L'ÉLECTRICITÉ

- ☑ Débranchez la prise d'alimentation si l'appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d'orage.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.



AVERTISSEMENT

SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS POUR L'UTILISATION

- ★ En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation. Ne touchez pas non plus l'appareil, ni le cordon d'alimentation.

- N'utilisez pas de ventilateur.
- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Veillez à ce que la porte, la résistance ou toute autre partie n'entre pas en contact avec le corps lors du fonctionnement du four et juste après son fonctionnement.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

Lorsque vous déplacez des éléments chauffants, veillez à utiliser l'équipement spécialement conçu pour leur retrait ainsi que les gants de sécurité et vérifiez que la température baisse suffisamment après le fonctionnement (au moins 10 minutes après la cuisson au gril ou la cuisson combinée).

Utilisez TOUJOURS des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.





- ★ Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Pourquoi ? L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :

- immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
- recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
- n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;
- contactez un médecin.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce, même une fois le cycle de cuisson terminé.

AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

- ☐ Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.

- Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.

- Il existe un risque d'asphyxie.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

6_ consignes de sécurité





 Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Ouvrez les récipients fermés hermétiquement (biberons, bouteilles de lait, etc.) et percez un trou dans les aliments protégés d'une coquille (œufs, noisettes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures suite à leur éclatement.

Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson ; l'intérieur de celui-ci reste chaud après une cuisson prolongée comme après le réchauffage d'une petite quantité d'aliments.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

N'utilisez pas de papier aluminium, d'objets métalliques (récipients, fourchettes, etc.) ou de récipients à bord en or ou en argent.

- Cela pourrait provoquer des étincelles ou un incendie.

Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas non plus avec la fonction four.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance lors de l'utilisation du four.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas surchauffer les aliments.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

N'utilisez pas et ne placez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.

- Cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion.

N'ouvrez pas la porte si les aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson sont en flammes.

- Si vous ouvrez la porte, un afflux d'oxygène se produira et le feu risque de s'étendre.

N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. Si des substances étrangères pénètrent dans l'un de ces orifices, débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale et contactez votre fournisseur ou le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou des blessures.

NE remplissez JAMAIS les récipients à ras bord ; choisissez des récipients évasés pour prévenir tout débordement de liquide. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe.

NE faites JAMAIS chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.

NE touchez PAS les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.

Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).

NE faites JAMAIS fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes. Il est conseillé de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four. Ainsi, si le four est mis en marche par inadvertance, l'eau absorbera les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.





-  En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique et contactez le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

-  Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.

- Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Vous risqueriez d'être exposé à des ondes électromagnétiques.
- Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.

AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

-  Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'éteindre les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.



SYMBOLES D'AVERTISSEMENT RELATIFS À L'UTILISATION

-  Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes ; n'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.

Pourquoi ? Des arcs électriques susceptibles d'endommager le four risquent de se former.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court.

Si vous programmez un temps de cuisson normal pour ces aliments, ils sont susceptibles de surchauffer et de brûler.

Il se peut que l'appareil émette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Décongélation).

Pourquoi ? Ces bruits sont normaux ; ils indiquent un changement de puissance.

Cet appareil N'EST PAS conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés d'un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

-  Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.

- Vérifiez que les aliments ont suffisamment refroidi avant de les donner aux jeunes enfants.

Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides (ex. : eau ou autres boissons).

- Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
- Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
- Attendez au moins 30 secondes avant de retirer le récipient du four.
- Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.

8_ consignes de sécurité





☒ Ne touchez pas les aliments ni aucune partie de l'appareil pendant ou immédiatement après la cuisson.

- Utilisez des maniques car le récipient risque d'être très chaud et vous pourriez vous brûler.
- Si vous tirez l'assiette en céramique ou la lèchefrite vers l'avant, la nourriture pourrait se renverser, entraînant des brûlures.

En cas de fissure sur la surface, mettez l'appareil hors tension.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.

- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.

Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.

- Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.

- Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.

- Cela pourrait provoquer une déformation de l'habillage ou des blessures en cas de fuite électrique.
- S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire chuter et de provoquer des blessures.
- Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

Ne placez pas l'appareil sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.

- L'évier ou l'objet en verre pourrait être endommagé.

Ne faites fonctionner l'appareil qu'après en avoir fermé la porte.

- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères (ex. : résidus d'aliments), vous risquez de l'endommager.

Soyez prudent lorsque vous retirez l'emballage des aliments une fois ceux-ci sortis de l'appareil.

- Si les aliments sont chauds, de la vapeur peut s'échapper et vous risquez de vous brûler.

Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation ; maintenez toujours la fiche fermement et retirez-la de la prise murale.

- Tout dommage sur le cordon est susceptible d'entraîner un court-circuit, un incendie et/ou une électrocution.

N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.

- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures dues à la chaleur du four.

Ne placez pas de nourriture ou d'objets lourds sur la porte lors de son ouverture.

- Vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser.

Ne créez pas de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l'intérieur de l'appareil ou du plat (ex. : en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson).

- Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.





SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE



Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.

N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.

Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer un entretien, débranchez-le cordon d'alimentation de la prise murale et éliminez tout reste alimentaire de la porte et du compartiment de cuisson.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).



SYMBOLES D'AVERTISSEMENT RELATIFS AU NETTOYAGE



Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.



Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur/intérieur).

- Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.

Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.



LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable dans l'Union européenne et d'autres pays d'Europe avec des systèmes de collecte spécialisés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.

10_ consignes de sécurité



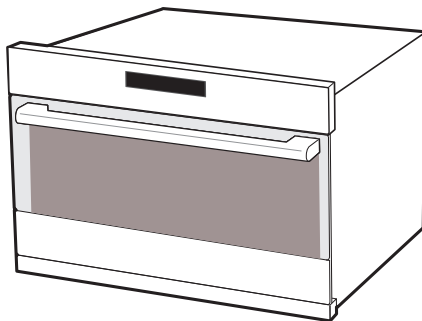


Table des matières

INSTALLATION DU FOUR	12	Installation du four
FONCTIONS DU FOUR	15	Four
	16	Panneau de commande
	17	Accessoires
AVANT DE COMMENCER	18	Réglage de l'horloge
	19	Remplissage du réservoir d'eau
	20	Définir la dureté de l'eau
	21	Paramètres par défaut
UTILISATION DU FOUR	22	Réglage du mode cooking function (fonction de cuisson)
	24	Utilisation du mode steam (vapeur)
	28	Utilisation du mode steam combi (combinée vapeur)
	31	Utilisation du mode régénération/ réchauffage
	33	Utilisation du mode fan oven (cuisson par ventilation)
	35	Utilisation du mode grill (gril)
	37	Fonction heure de départ différé
	38	Utilisation du mode auto cook (cuisson automatique)
	39	Utilisation des programmes de cuisson automatique
	43	Utilisation du mode defrost (décongélation)
	45	Utilisation du mode keep warm (maintenir au chaud)
	46	Utilisation du mode memory (mémoire)
DÉTARTRAGE ET NETTOYAGE	48	Essais de plats
	49	Détartrage
	51	Utilisation de la fonction steam clean (nettoyage vapeur)
	52	Nettoyage
	54	Désactivation de l'alarme / affichage de la température
	54	Affichage de la température actuelle du four
	55	Verrouillage de sécurité enfant
	56	Nettoyage et entretien
	57	Remplacement de la lampe
CODES D'ERREUR	58	Codes d'erreur
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	59	Caractéristiques techniques



installation du four



Général

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	230 V CA, 50 Hz
Puissance consommée :	3200 W
Dimensions (l x h x p) :	595 X 460 X 420 mm

Cet appareil est conforme aux réglementations de l'UE.

Mise au rebut de l'emballage et de l'appareil

L'emballage est recyclable.

Il peut être composé des matériaux suivants :

- carton ;
- film de polyéthylène (PE) ;
- Polystyrène sans CFC (mousse rigide de polystyrène).

Veuillez mettre ces matériaux au rebut de manière responsable et conformément à la législation.

Les autorités sauront vous fournir des renseignements sur le mode de mise au rebut convenable des appareils domestiques.

Consignes de sécurité

Cet appareil ne doit être branché que par un technicien qualifié.

Le four combi-vapeur N'EST PAS conçu pour un usage commercial. Il ne doit être utilisé que pour faire cuire des aliments dans un cadre privé.

Cet appareil est très chaud pendant et après l'utilisation. Soyez vigilant en présence de jeunes enfants.

Raccordement électrique

Le réseau domestique auquel l'appareil est raccordé doit être conforme aux règlements locaux et nationaux.

Si vous souhaitez établir une connexion fixe, assurez-vous que la ligne d'alimentation est équipée d'un espace de contact d'au moins 3 mm.

12_ installation du four



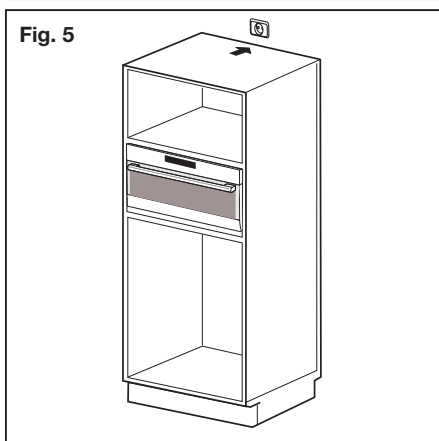
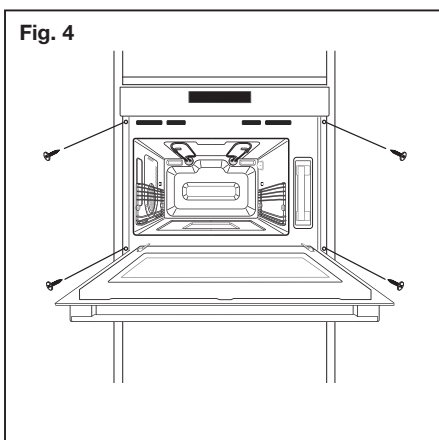
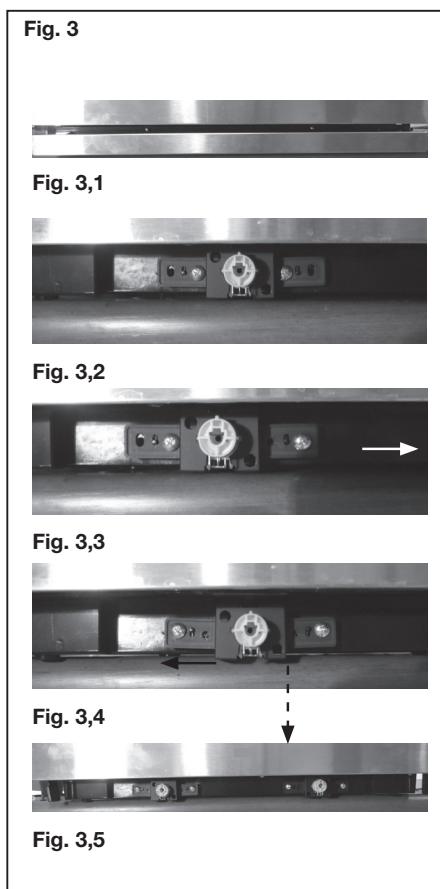
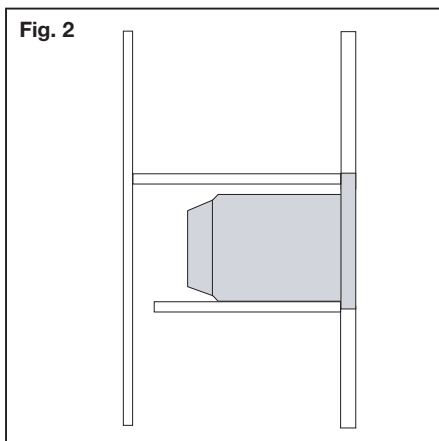
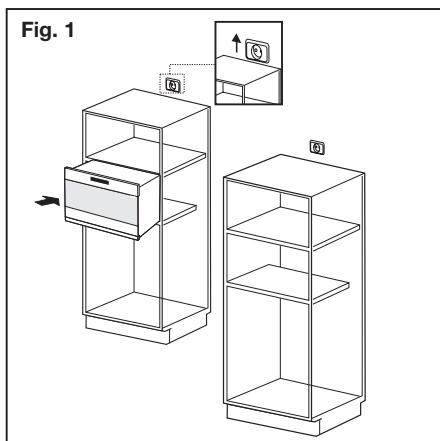




Fig. 1 Insérez partiellement le four combi-vapeur dans le meuble.
Raccordez le câble de branchement à la source d'alimentation.

Fig. 2 Insérez entièrement le four combi-vapeur dans le meuble.

Fig. 3 Réglage de la hauteur du four combi-vapeur lorsqu'il est combiné à d'autres appareils.

La partie supérieure du four combi-vapeur doit se situer au même niveau que les autres appareils.

Fig. 3,1 Si le bandeau inférieur ne s'aligne pas avec les autres appareils, vous pouvez l'ajuster. En retirant le bandeau, les blocs réglables possédant 2 vis chacun apparaissent.

Fig. 3,2 Dans la position la plus haute des blocs réglables, les 4 vis sont situées dans les trous internes.

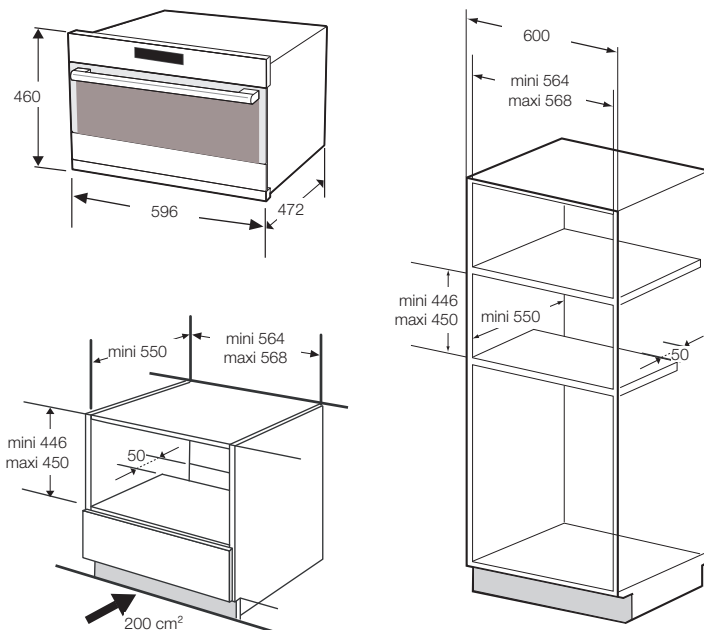
Fig. 3,3 Remplacez la première vis dans le trou (fente) extérieur.

Fig. 3,4 Remplacez ensuite la seconde vis dans le trou (fente) extérieur et poussez le bloc réglable vers le bas.

Fig. 3,5 Lorsque les blocs réglables gauche et droit sont à la hauteur correcte, vous pouvez pousser à nouveau le bandeau inférieur.

Fig. 4 Fixez le four combi-vapeur à l'aide des quatre vis (4 x 16 mm) fournies.

Fig. 5 Effectuez le branchement électrique. Vérifiez que l'appareil fonctionne correctement.



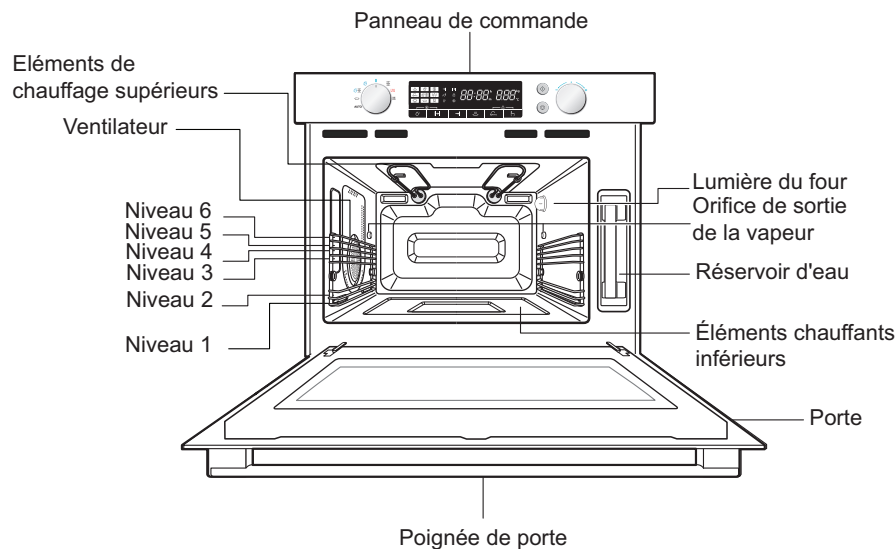
14_ installation du four



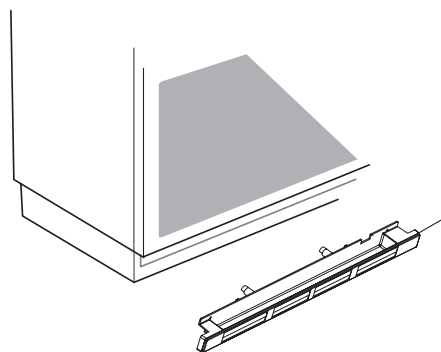


Fonctions du four

FOUR



FONCTIONS DU FOUR

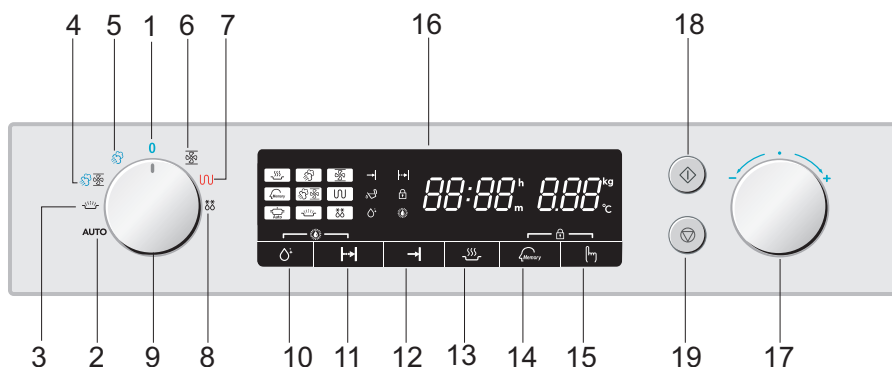


Remarque

- Les niveaux des étagères sont numérotés de bas en haut.
- Les niveaux 4, 5 et 6 sont généralement utilisés pour la fonction Gril.
- Le niveau 1 est généralement utilisé pour la cuisson et le rôtissage.
- Consultez les guides de cuisson fournis dans la présente notice afin de déterminer le niveau d'étagère approprié pour vos préparations.



PANNEAU DE COMMANDE



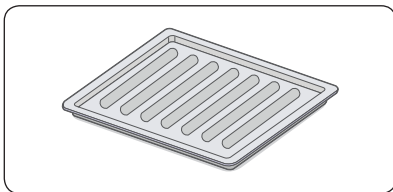
- | | |
|---|---|
| 1. OFF (Arrêt) | 12. HEURE DE DEPART |
| 2. PROGRAMMES AUTOMATIQUES | 13. MODE KEEP WARM (maintenir au chaud) |
| 3. MODE REHEAT (Réchauffage) | 14. MEMOIRE |
| 4. MODE STEAM COMBI (vapeur Combiné) | 15. SELECTIONNER |
| 5. MODE STEAM (Vapeur) | 16. AFFICHAGE |
| 6. MODE FAN OVEN | 17. BOUTON DE SELECTION |
| 7. MODE GRILL (Gril) | 18. START (DEMARRER) |
| 8. MODE DEFROST (décongélation) | 19. STOP / CANCEL (STOP / ANNULER) |
| 9. BOUTON DE FONCTION | 10+11. DETARTRAGE |
| 10. MODE STEAM CLEAN (Nettoyage vapeur) | 14+15. VERROUILLAGE SECURITE ENFANT |
| 11. MINUTERIE | |

16_ Fonctions du four

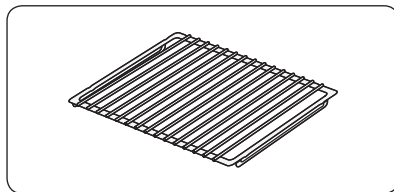


ACCESSOIRES

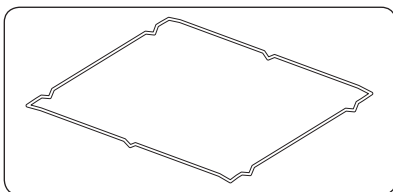
Les accessoires suivants vous sont livrés avec le combiné four/ cuiseur vapeur :



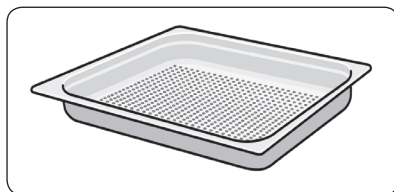
1 Récipient multifonction



2 Grille de cuisson.



3 support-vapeur (à utiliser en combinaison avec un plateau-vapeur).



4 Plateau-vapeur, perforé, hauteur 40 mm, GN 2/3 (à utiliser en mode Vapeur, toujours en combinaison avec le support-vapeur).

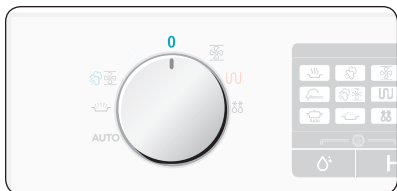


Avant de commencer

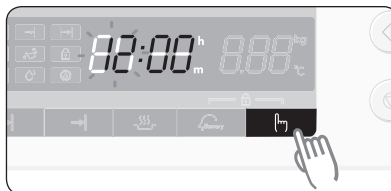
RÉGLAGE DE L'HORLOGE

La première fois où l'appareil est branché, l'écran s'allume. (exemple 15:15)

Lors du premier branchement de l'alimentation électrique, utilisez le produit seulement après avoir réglé l'heure.



1 Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".



2 Appuyez sur **SELECT**. Le chiffre "12" commence à clignoter.



3 Tournez le **BOUTON DE SELECTION** pour régler l'heure.



4 Appuyez de nouveau sur **SELECT**. Le chiffre "00" commence à clignoter.



5 Tournez le **BOUTON DE SELECTION** pour régler les minutes.



6 Appuyez de nouveau sur **SELECT**. L'horloge se règle d'elle-même au bout de 5 secondes.



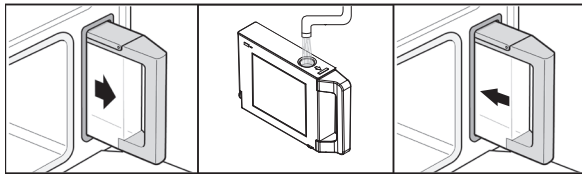


REEMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Lorsque vous ouvrez la porte du compartiment de cuisson, le réservoir d'eau est situé à votre droite. Ne remplissez le réservoir qu'avec de l'eau froide du robinet ou de l'eau plate en bouteille. Si l'eau est très calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie (voir également "Dureté de l'eau").

Précaution

Ne remplissez pas le réservoir d'eau avec de l'eau distillée ou tout autre liquide.



Remplissez le réservoir d'eau avant chaque utilisation

Soulevez le réservoir d'eau au-dessus du dispositif de verrouillage et sortez le réservoir de l'appareil. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'à la marque "max.". Fermez le couvercle jusqu'à le sentir s'enclencher. Renforcez le réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Videz le réservoir d'eau après chaque utilisation

Sortez le réservoir d'eau de l'appareil avec précaution. Si vous le tirez trop vite, l'eau peut se renverser. Maintenez le réservoir d'eau à l'horizontale de façon à ce que l'eau restant à l'intérieur puisse s'écouler du siège de soupape. Videz l'eau.

Séchez entièrement le réservoir d'eau et le joint du couvercle de l'appareil.

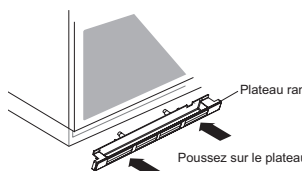
Message "Remplissage du réservoir d'eau"

Si le réservoir d'eau est vide, un signal sonore retentit. Un symbole  apparaît à l'écran. Le fonctionnement est interrompu.

1. Ouvrez doucement la porte du compartiment de cuisson. La vapeur s'échappera.
2. Sortez le réservoir d'eau, remplissez jusqu'à la marque "max" et remplacez le réservoir.
3. Appuyez sur le bouton **START** (DEMARRER).

Extraction du plateau ramasse-miettes

Videz le plateau ramasse-miettes à intervalle régulier. Poussez dessus jusqu'à ce que vous entendiez un clic, puis extrayez-le à partir de sa position verrouillée.





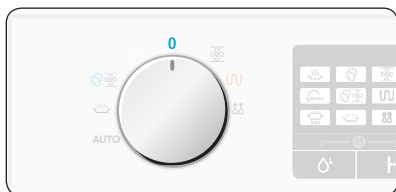
DÉFINIR LA DURETÉ DE L'EAU

Il est nécessaire de détartrer votre appareil à intervalles réguliers. C'est le seul moyen pour éviter qu'il ne s'endommage.

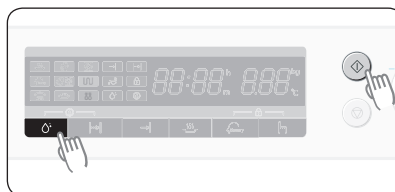
Votre appareil est équipé d'un système qui vous alerte automatiquement lorsque le détartrage est nécessaire. Il est préréglé sur une dureté d'eau de niveau 4. Modifiez ce paramètre si votre eau est plus douce.

Vérifier la dureté de l'eau

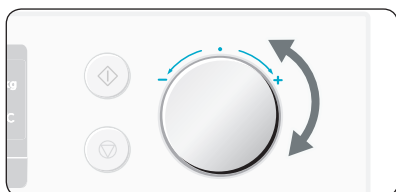
Vous trouverez les informations relatives à la dureté de l'eau dans votre région dans le tableau Eau locale.



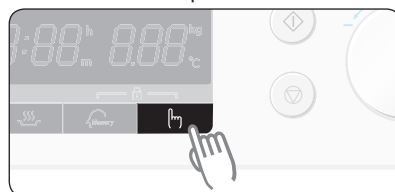
- 1** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".



- 2** Appuyez simultanément sur les boutons **STEAM CLEAN** (Nettoyage vapeur) et **START** et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes.



- 3** Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** pour régler la dureté d'eau souhaitée.



- 4** Appuyez sur le bouton **SELECT**.
► L'appareil est à présent programmé de façon à émettre un avertissement lorsqu'il est nécessaire de procéder au détartrage, en fonction de la dureté effective de l'eau.





PARAMÈTRES PAR DÉFAUT

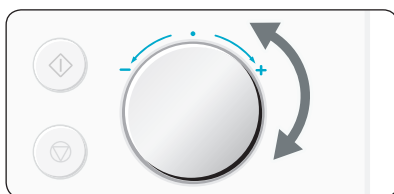
Quand le temps de cuisson par défaut ou la température par défaut clignote (une fois que vous les avez configurés à l'aide du **BOUTON DE FONCTION**), vous pouvez modifier le temps ou la température en tournant ce bouton.



AVANT DE COMMENCER

1 Tournez le **BOUTON DE FONCTION** pour choisir la fonction à utiliser.

2 Le temps par défaut ou la température par défaut commence à clignoter.



3 Tandis que le temps/température par défaut clignote : Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** pour régler le temps/température souhaité(e).

Si le clignotement s'arrête, vous pouvez modifier les paramètres en suivant les étapes décrites ci-après dans le présent manuel.



Remarque

- 1) Le **TEMPS DE CUISSON** ou la **TEMPERATURE** peuvent toujours être modifiés en cours de cuisson.
 - Temps de cuisson : appuyez sur le bouton **TIMER** (Minuterie) puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.
 - Température : appuyez sur le bouton **SELECT** puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.

Avant de commencer _21

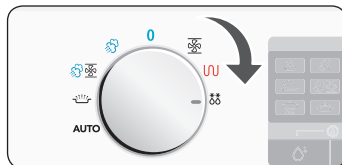




Utilisation du four

RÉGLAGE DU MODE COOKING FUNCTION (FONCTION DE CUISSON)

Tournez le bouton de sélection Cooking Function (Fonction de cuisson) pour sélectionner la fonction souhaitée.



Modes du four

Le tableau suivant présente les divers modes et les paramètres du four. Utilisez les tableaux de cuisson pour ces modes comme guide de cuisson.

Mode	Description
	Mode Vapeur La nourriture est cuite grâce à la vapeur produite par le générateur et injectée à l'intérieur du four au moyen de plusieurs buses. Ce mode convient à la cuisson des légumes, du poisson, des œufs, des fruits et du riz. Quand la cuisson s'effectue dans ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau fraîche. Plage de température : 40~100 °C
	Mode Cuisson combinée vapeur Les aliments cuisent grâce à la combinaison des modes Ventilation et Vapeur. La vapeur est produite par le générateur et injectée à l'intérieur du four à intervalles réguliers. Ce mode convient à la cuisson des pâtisseries, telles que les pâtes feuilletées, les tartes aux pommes, les brioches, les pains à pâte levée, les petits pains, les croissants, les baguettes et les gâteaux à pâte levée. La très haute température de la vapeur permet d'obtenir à la fois une surface brillante et croustillante et un intérieur moelleux. Les rôtis de viande et le poisson resteront plus juteux à l'intérieur. Quand la cuisson s'effectue dans ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau fraîche. Plage de température : 100~230 °C
	Mode Régénération/Réchauffage Les aliments sont réchauffés grâce à la combinaison des modes Ventilation et Vapeur. La vapeur est produite par le générateur et injectée à l'intérieur du four à intervalles réguliers. Ce mode convient à la cuisson des plats préparés. Il permet de faire réchauffer les aliments en douceur sans les dessécher. Lorsque le réchauffage s'effectue dans ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau fraîche. Température : 120 °C





Mode	Description
	Mode Cuisson par ventilation Les aliments sont cuits à l'aide des deux éléments chauffants supérieurs et d'un élément chauffant inférieur, pendant qu'un ventilateur latéral répartit l'air chaud de manière uniforme. Ce réglage est adapté au rôtissage des viandes et à la cuisson des gratins et des gâteaux. Plage de température : 40~230 °C
	Mode Gril Les aliments sont cuits à l'aide des éléments chauffants supérieurs. Nous vous recommandons ce mode pour faire griller des biftecks et des saucisses ainsi que des toasts au fromage.
	Mode Décongélation La vapeur permet également de faire décongeler les aliments. La vapeur est produite par le générateur et injectée à l'intérieur du four à intervalles réguliers. Ce mode permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson ou encore des fruits. Lorsque la décongélation s'effectue dans ce mode, remplissez toujours le réservoir d'eau fraîche. Plage de température : 40~70 °C
	Mode Maintenir chaud Les aliments restent chauds grâce à la chaleur produite par l'élément chauffant inférieur. (Ne pas excéder deux heures, car la chaleur accélère la détérioration des aliments.). Température : 70 °C

Fonctions automatiques

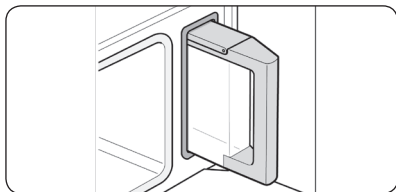
Le tableau ci-dessous présente des programmes et des fonctions supplémentaires.

Mode	Description
AUTO	Programmes de cuisson automatique 40 programmes de cuisson automatique sont à votre disposition. Le temps et la température se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de votre plat et de démarrer le processus de cuisson vapeur.
	Nettoyage vapeur La vapeur chaude permet d'humidifier les parois intérieures du four afin d'en faciliter le nettoyage. Le programme de nettoyage vapeur ne dure que 10 minutes.





UTILISATION DU MODE STEAM (VAPEUR)



- 1** Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et remplacez-le en position. Placez ensuite vos aliments dans l'enceinte de cuisson.



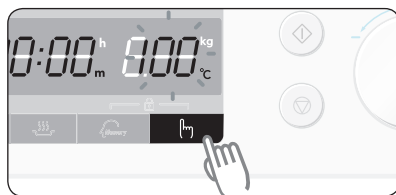
- 2** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur le mode Steam (Vapeur)  (temps de cuisson par défaut 20 min. température 100 °C). Le temps clignote.



- 3** Quand il clignote, tournez le **BOUTON DE SELECTION** et réglez le temps de cuisson souhaité.



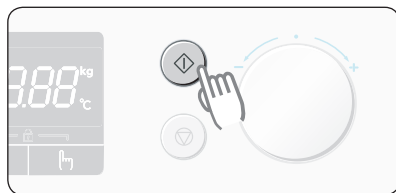
Si le temps a cessé de clignoter avant que vous ayez pu le régler, appuyez sur le bouton **TIMER** (Minuterie) puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.



- 4** Appuyez sur **SELECT**. La température clignote.

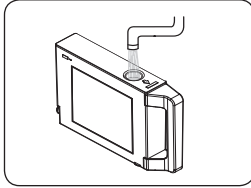


- 5** Tournez le **BOUTON DE SELECTION** et réglez la température.



- 6** Appuyez sur le bouton **START** (Démarrer).
- L'indicateur de température (°C) à l'écran clignotera. Une fois la température atteinte, l'indicateur arrête de clignoter.





S'il y a trop peu d'eau en cours de cuisson, le symbole s'affiche  à l'écran et un signal sonore retentit. Ajouter de l'eau dans le réservoir et appuyez sur **START** pour poursuivre l'étuvage.

- Vous pouvez ajouter de l'eau dans le réservoir à n'importe quel moment en cours de cuisson.



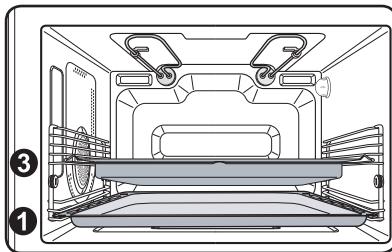
Remarque

- 1) Le **TEMPS DE CUISSON** et la **TEMPERATURE** peuvent être modifiés en cours de cuisson.
 - Temps de cuisson : appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.
 - Température : appuyez sur le bouton **SELECT** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.
- 2) En mode Steam, les éléments de chauffage par vapeur du haut et du bas s'allument et s'éteignent afin de réguler la température en cours de cuisson.
- 3) Sortez le plat avec précaution car il est chaud. Ouvrez tout d'abord légèrement la porte afin de permettre à la vapeur chaude de s'échapper. Faites également attention les orifices de sortie de la vapeur.
- 4) Une fois la cuisson terminée, évacuez l'eau du récupérateur et videz le réservoir.
- 5) Séchez l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon sec s'il reste de l'eau.
- 6) Le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours pendant 3 minutes après un processus d'étuvage. Cela est normal.



Configuration du mode Steam (Vapeur)

Les aliments sont cuits grâce à la vapeur fournie par les générateurs de vapeur et injectée dans l'enceinte par deux buses d'éjection.



Plateau-vapeur + Support-vapeur sont placés habituellement au niveau ③.

Insérez le lèche-frite au niveau ①.

Guide de cuisson

Utilisez les paramètres et les temps présentés dans le tableau comme guide pour l'étuvage.

Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal.

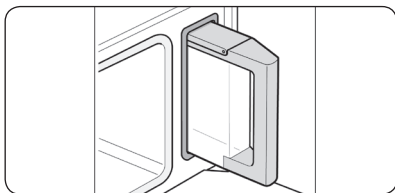
Aliment	Niveau d'étagère	Mode Steam (°C)	Accessoire	Temps (min.)
Brocolis en morceaux	3/1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	12-16
Légumes en tranches (poivrons, courgettes, fenouil, oignons)	3/1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	9-14
Haricots verts	3/1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	28-33
Asperges blanches	3/1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	20-25
Légumes entiers (artichauts, choux-fleurs entiers, maïs en épi)	3/1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	30-35
Pommes de terre épluchées (coupées en quartiers)	3/1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	30-35
Filets de poisson	3/1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	15-18
Crevettes bleues	3/1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	12-15
Blanc de poulet	3/1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	23-28
Œufs durs	3/1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	15-20



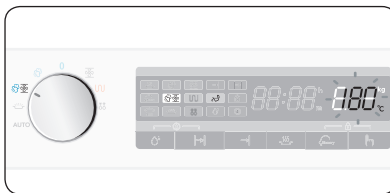


Aliment	Niveau d'étagère	Mode Steam (°C)	Accessoire	Temps (min.)
Cuisson sur deux niveaux : Deux types d'aliment (filets de poisson/légumes en tranches)	4 / 1	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	15-20
Riz blanc étuvé (Utilisez une cocotte en Pyrex et ajoutez 375 ml d'eau bouillante pour 250 g de riz)	1	100 °C	Grille de cuisson	25-30
Riz au lait (Utilisez un plat en Pyrex et ajoutez deux volumes de lait)	3	100 °C	Grille de cuisson	40-50
Beignets surgelés	3	100 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	23-28
Flan/Crème (6 ramequins de 100 ml)	3	90 °C	Support-vapeur + plateau-vapeur/ lèche-frite	20-25
Crème anglaise (Utilisez un grand plat en Pyrex)	3	90 °C	Grille de cuisson	37-42
Compote de fruits (Utilisez un plat rond en Pyrex, ajoutez une cuillère à café de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau)	3	100 °C	Grille de cuisson	10-15

UTILISATION DU MODE STEAM COMBI (COMBINÉE VAPEUR)



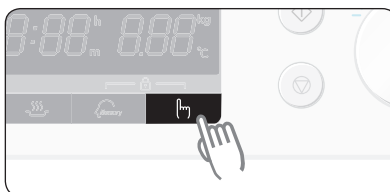
- 1** Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et replacez-le en position. Placez ensuite vos aliments dans l'enceinte de cuisson.



- 2** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur le mode Steam Combi (default: 180 °C). The temperature is blinking.



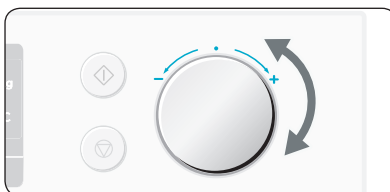
- 3** Quand il clignote, tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** et réglez la température souhaitée.



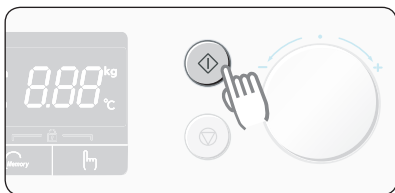
Si la température a cessé de clignoter avant que vous ayez pu la régler, appuyez sur le bouton **SELECT** puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.



- 4** Appuyez sur le bouton **TIMER** pour régler le temps de cuisson souhaité. Le temps clignote.



- 5** Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** et réglez le temps de cuisson souhaité.



- 6** Appuyez sur le bouton **START** (Démarrer).
 - L'indicateur de température (°C) à l'écran clignotera. Une fois la température atteinte, l'indicateur arrête de clignoter.

**Remarque**

- 1) Le **TEMPS DE CUISSON** et la **TEMPERATURE** peuvent être modifiés en cours de cuisson.
 - Temps de cuisson : appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.
 - Température : appuyez sur le bouton **SELECT** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.
- 2) En mode steam Combi, les éléments de chauffage par vapeur du haut et du bas s'allument et s'éteignent afin de réguler la température en cours de cuisson.

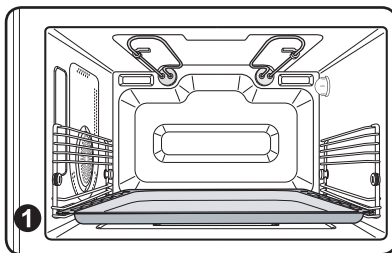
**Important**

- En mode Steam Combi, assurez-vous que les plats sont conçus pour supporter une température de cuisson de 100-230 °C.



Configuration du mode Steam Combi

Les aliments sont cuits Mode Cuisson par ventilation et à la vapeur. La vapeur est fournie par les générateurs de vapeur et injectée dans l'enceinte par intervalle.



Placez le lèche-frite au niveau ①.

Guide de cuisson

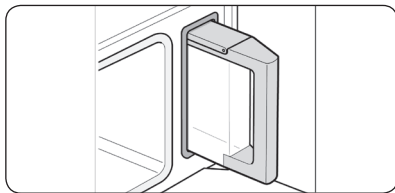
Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire cuire de la pâte crue ou rôtir des aliments. Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four. Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximal.

Aliment	Niveau d'étagère	Mode Cuisson vapeur combinée (°C)	Accessoires	Temps (min.)
Croissants/Petits pains	1	170 °C	Lèche-frite	17-23
Bandes de pâte feuilletée (Ajoutez du fromage râpé)	1	200 °C	Lèche-frite	15-20
Tarte aux pommes surgelée	1	190 °C	Lèche-frite	35-40
Pain maison	1	180 °C	Grille de cuisson	40-50
Brownies	1	150 °C	Grille de cuisson	35-45
Gratin de légumes/pommes de terre	1	170-180 °C	Grille de cuisson	35-50
Pizza maison	1	230 °C	Lèche-frite	20-25
Pizza surgelée à pâte levée	1	230 °C	Lèche-frite	15-20
Rôti de porc (1 kg)	2/1	1. Étape 1 : 180°C en mode Cuisson vapeur combinée 2. Étape 2 : 180°C en mode Cuisson par ventilation	Grille de cuisson/Lèche-frite	1. Étape 1 : 40-50 2. Étape 2 : 40-50
Poisson	1	200 °C	Lèche-frite	15-20





UTILISATION DU MODE RÉGÉNÉRATION/ RÉCHAUFFAGE



- 1** Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et remplacez-le en position. Placez ensuite vos aliments dans l'enceinte de cuisson.



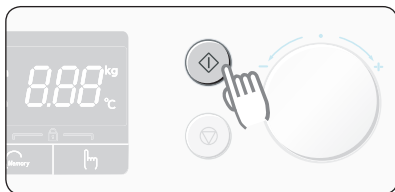
- 2** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur le mode Régénération/Réchauffage  (par défaut : (20 min). Le temps clignote.



- 3** Quand il clignote, tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** et réglez le temps de cuisson souhaité.



Si le temps a cessé de clignoter avant que vous ayez pu le régler, appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.



- 4** Appuyez sur le bouton **START**.
► Le réchauffage démarre. Une fois le réchauffage terminé, le four émet un signal sonore et le mot "Fin" clignote quatre fois. Le four émet un signal sonore une fois par minute.





Réglage du mode Régénération/Réchauffage

Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire réchauffer des aliments à la vapeur.

Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximal.

Ce mode permet de faire réchauffer et de conserver au chaud des aliments, ainsi que de faire lever les pâtes à base de levure.

Aliment	Niveau d'étagère	Mode Régénération/Réchauffage (°C)	Accessoires	Temps (min.)
Réchauffage : Plats préparés (250 à 450 g)	3	Faire réchauffer	Grille de cuisson	15-18
Réchauffage sur deux niveaux : Plats préparés (deux plats préparés de 250 à 450 g chacun)	3/1	Faire réchauffer	Grille de cuisson/Lèchefrite	17-23
Maintenir au chaud : Plats préparés/Vian-des rôties/Plats en céramique	3	Faire réchauffer	Grille de cuisson	15-30





UTILISATION DU MODE FAN OVEN (CUISSON PAR VENTILATION)



- 1** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur le mode Fan Oven position  (par défaut : 180 °C). La température clignote.



- 2** Quand il clignote, tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** et réglez la température souhaitée.



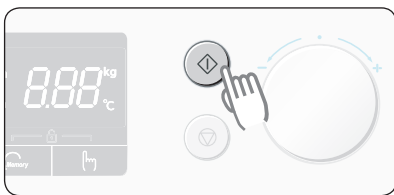
Si la température a cessé de clignoter avant que vous ayez pu la régler, appuyez sur le bouton **SELECT** puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.



- 3** Appuyez sur le bouton **TIMER** pour régler le temps de cuisson souhaité. Le temps clignote.



- 4** Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** et réglez le temps de cuisson souhaité (le maximum est 10:00).



- 5** Appuyez sur le bouton **START** (Démarrer).
► L'indicateur de température (°C) à l'écran clignotera. Une fois la température atteinte, l'indicateur arrête de clignoter.



Remarque

- 1) Le **TEMPS DE CUISSON** et la **TEMPERATURE** peuvent être modifiés en cours de cuisson.
 - Temps de cuisson : appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.
 - Température appuyez sur le bouton **SELECT** puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.
- 2) En mode Convection, les éléments de chauffage du haut et du bas s'allument et s'éteignent afin de réguler la température en cours de cuisson.



Important

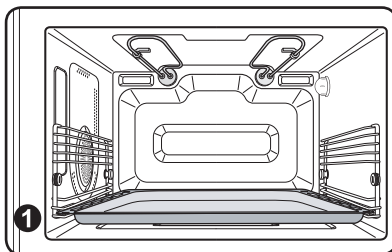
- En mode Fan Oven, assurez-vous que les plats sont conçus pour supporter une température de cuisson de 40 - 230 °C.





Configuration du mode Fan Oven (Cuisson par ventilation)

Les aliments sont cuits par les deux éléments de chauffage situés en haut de l'enceinte et un élément de chauffage placé en bas, tandis que le ventilateur latéral propulse de l'air chaud de manière homogène.



Placez le Grille de cuisson au niveau ❶.

Guide de cuisson

Utilisez les paramètres et les temps présentés dans le tableau comme guide pour la pâtisserie et le rôtiage.

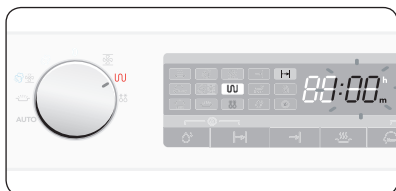
Il est conseillé de faire préchauffer le four en mode Fan Oven (Cuisson par ventilation) à la température souhaitée.

Aliment	Niveau d'étagère	Mode Cuisson par ventilation (°C)	Accessoires	Temps (min.)
Pizza surgelée (350 g)	1	220°C	Lèchefrite	14-15
Frites surgelées (450 g)	1	200°C	Lèchefrite	18-20
Petits pains surgelés (250 g)	1	160°C	Lèchefrite	7-9
Pizza maison (1 300 g)	1	200°C	Lèchefrite	20-25
Biscuit de Savoie (500 g)	1	150°C	Grille de cuisson	25-30
Gâteau marbré (700 g)	1	150°C	Grille de cuisson	50-60
Muffins (300 g)	1	170°C	Grille de cuisson	17-19
Cookies (200 g)	1	160°C	Lèchefrite	8-12

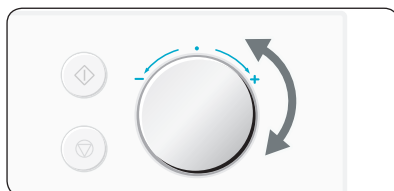




UTILISATION DU MODE GRILL (GRIL)



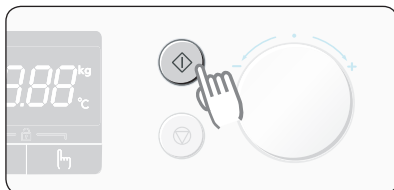
- 1** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur le mode Grill  (par défaut : 1:00 min.). Le temps clignote.



- 2** Quand il clignote, tournez le **BOUTON DE SELECTION** et réglez le temps de cuisson souhaité (le maximum est 1:30).



Si le temps a cessé de clignoter avant que vous ayez pu le régler, appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.



- 3** Appuyez sur le bouton **START**.



Important

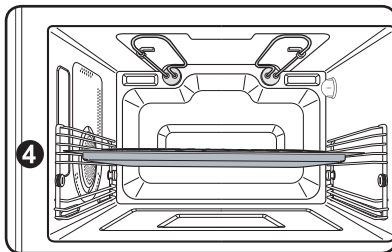
- Utilisez toujours des gants de protection pour toucher les récipients présents dans le four car ils peuvent être très chauds.
- Vérifiez que les éléments de chauffage sont à l'horizontale.





Configuration du mode Grill

Les aliments sont cuits par les éléments de chauffage du haut (à l'horizontale).



Pour le grill, le support de grill avec lèchefrite est généralement placé au niveau 4 ~ 6.

Guide de cuisson

Utilisez les paramètres et les temps présentés dans le tableau comme guide pour les grillades.

Il est conseillé de faire préchauffer le four en mode Grill (Gril) pendant 2 à 3 minutes.

Aliment	Niveau d'étagère	Mode Gril (°C)	Accessoires	Temps (min.)
Toast (4 tranches)	5	Gril	Lèchefrite	1er côté : 2-3 2ème côté : 2-3
Toasts au fromage (4 parts)	5	Gril	Lèchefrite	7-8
Biftecks (500 g)	5/1	Gril	Grille de cuisson/ Lèchefrite	1er côté : 9-11 2ème côté : 5-7
Côtelettes d'agneau (400 g)	5/1	Gril	Grille de cuisson/ Lèchefrite	1er côté : 8-10 2ème côté : 6-8
Légumes frais (250 g)	5	Gril	Lèchefrite	12-15





FONCTION HEURE DE DÉPART DIFFÉRÉ

Exemple avec utilisation du mode Convection : Heure actuelle : 12:05

Temps de cuisson : 2:00

Heure de départ : vous souhaitez commencer la cuisson à 16:00



- 1** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur le mode Fan Oven .



- 2** Appuyez sur le bouton **TIMER** pour régler le temps de cuisson souhaité. Le temps clignote.



- 3** Tournez le **BOUTON DE SELECTION** et réglez le temps de cuisson souhaité (2:00).



- 4** Appuyez sur le bouton **START TIME** (HEURE de départ). L'heure actuelle s'affiche.



- 5** Tournez le **BOUTON DE SELECTION** pour régler l'**HEURE DE DÉPART** (16:00:00). L'heure de départ s'affiche.



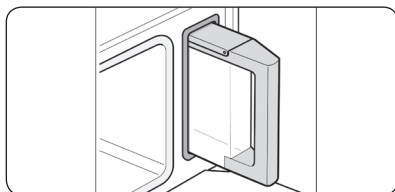


UTILISATION DU MODE AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE)

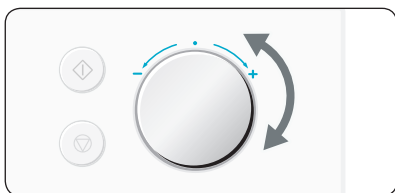
Les 40 fonctions de cuisson automatique incluent/offrent des temps de cuisson préprogrammés. Vous n'avez pas besoin de configurer les temps de cuisson ou la température.



- 1** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "**AUTO**".



- 2** Si le symbole  s'affiche à l'écran, remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et remplacez-le en position. Placez vos aliments dans l'enceinte de cuisson.



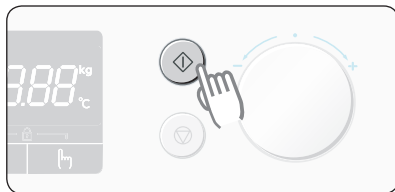
- 3** Tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** afin de choisir une fonction de cuisson automatique (voir le tableau à la page 31, 32, 33 et 34).



- 4** Appuyez sur **SELECT**. La plage de poids commence à clignoter.



- 5** Si vous souhaitez modifier le poids; tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.



- 6** Appuyez sur le bouton **START**.
► La cuisson automatique commence. Une fois la cuisson terminée, le four émet un signal sonore et le mot "Fin" clignote quatre fois. Le four émet un signal sonore une fois par minute.





UTILISATION DES PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE

Le tableau ci-dessous présente les 40 programmes automatiques permettant de faire cuire, griller, rôtir et décongeler des aliments à l'aide de la vapeur (Steam cooking (Cuisson Vapeur), Baking (Pâtisseries), Grilling (Gril), Roasting (Rôtissage), Defrost & Cook (Plats préparés) et Defrosting (Décongélation). Il indique également les quantités et les instructions appropriées.

Avant d'utiliser ces programmes, remplissez toujours le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum avec de l'eau fraîche.

Les programmes S-1 à S-12, b-6, d-1 à d-3 et d5 font uniquement appel au mode Vapeur. Les programmes b-5, b-7, r-1 à r-4 et d-4 combinent le mode Vapeur et le mode Cuisson par ventilation. Les autres programmes utilisent le mode Cuisson par ventilation ou le mode Gril. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code	Aliments	Quantité (kg)	Recommandations
Etuvage			
S-1	Légumes en tranches	0.2-0.6	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Disposez les légumes coupés en tranches (ex. : courgettes, brocolis, poivrons, carottes) dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur sur la grille de cuisson, au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1.
S-2	Légumes entiers	0.2-0.6	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les légumes entiers ou les gros morceaux (ex. : choux-fleurs, brocolis, maïs en épis et artichauts) dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur sur la grille de cuisson, au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1.
S-3	Filets de poisson	0.2-1.0	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les filets de poisson (ex. : lieu, sébaste ou cabillaud) côte à côte dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur sur la grille de cuisson, au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1.
S-4	Darne	0.2-1.0	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les darnes (ex. : saumon ou thon) côte à côte dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur sur la grille de cuisson, au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1.
S-5	Crevettes	0.2-0.5	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les crevettes dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur sur la grille de cuisson, au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1.
S-6	Blancs de poulet	0.2-1.0	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez les blancs de poulet côte à côte dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur sur la grille de cuisson, au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1.
S-7	Œufs	0.1-0.6	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Percez un trou dans les œufs (50-60 g chacun). Placez de 2 à 10 œufs dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur sur la grille de cuisson, au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1.
S-8	Pommes de terre épluchées	0.2-0.8	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Pelez les pommes de terre et coupez-les en quartiers ou utilisez des pommes de terre de petites tailles. Placez-les dans le plateau-vapeur . Placez le plateau-vapeur sur la grille de cuisson, au niveau 3. Insérez la lèchefrite au niveau 1.





Code	Food	Serving Size (kg)	Recommendations
S-9	Riz blanc	0.1-0.5	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Répartissez uniformément le riz blanc étuvé dans un plat en Pyrex. Ajoutez un volume et demi d'eau bouillante (pour 250 g de riz, ajoutez 375 ml d'eau). Placez le plat sur la grille de cuisson, au niveau 1 .
S-10	Flan	0.4-0.6	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Versez la préparation pour flan dans 6 ramequins de 100 ml. Placez les ramequins côte à côte sur la grille de cuisson, au niveau 3 . Faites cuire le tout sans couvrir.
S-11	Compote de fruits	0.2-0.5	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Disposez les tranches de pommes, de poires, d'ananas ou d'abricots dans un plat en Pyrex. Ajoutez une cuillère à soupe de sucre. Placez le plat sur la grille de cuisson, au niveau 3 . Faites cuire le tout sans couvrir.
S-12	Faire fondre du chocolat	0.1-0.3	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Cassez en morceaux le chocolat du glaçage (35% de cacao) dans un petit plat en Pyrex et couvrez avec un film plastique résistant à la chaleur. Placez le plat sur la grille de cuisson, au niveau 1 . Laissez couvert pendant toute la durée du programme. Remuez bien à la sortie.
Pâtisserie			
b-1	Gâteau marbré	0.7-0.8	Faites préchauffer le four en mode Cuisson par ventilation à 150°C. Versez la pâte fraîche (gâteau marbré ou au citron) dans un moule à gâteau rectangulaire en métal de taille adéquate. Placez le moule dans le sens de la longueur sur la grille de cuisson, au niveau 1 . Ce programme est adapté à la cuisson des gâteaux marbrés, des gâteaux au citron et des gâteaux aux noisettes.
b-2	Pâte pour gâteau aux fruits	0.3-0.5	Faites préchauffer le four en mode Cuisson par ventilation à 150°C. Mettez la pâte dans un moule à flan en métal et placez le tout sur la grille de cuisson, au niveau 1 .
b-3	Muffins	0.5-0.7	Faites préchauffer le four en mode Cuisson par ventilation à 170°C. Répartissez la pâte dans un moule à muffin en métal (pour 12 muffins). Placez le plat au centre de la grille de cuisson, au niveau 1 ou insérez directement au niveau 2 .
b-4	Biscuit de Savoie	0.3-0.5	Faites préchauffer le four en mode Cuisson par ventilation à 160°C. Pour 300 g de pâte, utilisez un moule à gâteau en métal à revêtement noir de 18 cm de diamètre ; pour 400 g, un moule de 24 cm ; pour 500 g, un moule de 26 cm. Placez le plat au centre de la grille de cuisson, au niveau 1 .
b-5	Croissants/Petits pains	0.2-0.6	Préparez de petits pains à pâte levée, des croissants ou des petits feuilletés fourrés (50 à 100 g chacun). Posez-les sur du papier sulfurisé, puis posez le tout sur la lèchefrite, au niveau 1. Espacez-les de 3 à 4 cm.
b-6	Fermentation de la pâte levée	0.3-0.6	Préparez une pâte levée pour pizza, gâteau ou pain. Placez-la dans un grand plat rond résistant à la chaleur. Ne couvrez pas. Placez le plat sur la grille de cuisson, au niveau 1 .
b-7	Tarte aux pommes surgelée (-18°C)	0.4-0.8	Placez la tarte aux pommes sur du papier sulfurisé, le tout posé sur la lèchefrite, et enfournez au niveau 1 .





Code	Food	Serving Size (kg)	Recommendations
b-8	Pizza maison	0.6-1.0	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez la pizza surgelée sur du papier sulfurisé, le tout posé sur la lèchefrite , et enfournez au niveau 1.
Gril			
G-1	Bifteck	0.3-0.6 0.6-0.8	Placez les biftecks côte à côte au centre de la grille de cuisson . Enfourez la grille de cuisson au niveau 5 et la lèchefrite au niveau 1 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. Le premier réglage est adapté à la cuisson des biftecks fins, le second à celle des biftecks plus épais.
G-2	Morceaux de poulet	0.4-0.8	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulets réfrigérés (pilons ou ailes) et ajoutez des épices. Placez-les sur la grille de cuisson , côté peau vers le bas . Enfourez la grille de cuisson au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 1 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
G-3	Darne	0.3-0.6	Faites mariner les darnes (ex. : saumon ou thon). Placez-les côte à côte sur la lèchefrite , au niveau 4 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
G-4	Filets de poisson	0.3-0.6	Faites mariner les filets de poisson (ex. : saumon ou thon). Placez-les côte à côte sur la lèchefrite , au niveau 4 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
G-5	Saucisses	0.3-0.6	Placez les saucisses côte à côte sur la lèchefrite, au niveau 4. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
G-6	Hamburger	0.5-1.0	Placez les hamburgers côte à côte sur la lèchefrite , au niveau 4 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
Rôtissage			
r-1	Poulet entier	1.2-1.3 1.4-1.5	Badigeonnez le poulet d'un mélange d'huile et d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille de cuisson . Enfourez la grille de cuisson au niveau 2 et la lèchefrite au niveau 1 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
r-2	Rôti de bœuf	1.1-1.3	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'un mélange d'huile et d'épices, puis poivrez ; le sel sera ajouté après le rôtissage). Disposez sur la grille inférieure , côté gras vers le bas. Enfourez la grille de cuisson au niveau 2 et la lèchefrite au niveau 1. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes.
r-3	Rôti de porc	0.8-1.2	Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal. Placez le rôti badigeonné d'huile et d'épices, côté gras vers le bas, sur la grille de cuisson . Enfourez la grille de cuisson au niveau 2 et la lèchefrite au niveau 1 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.



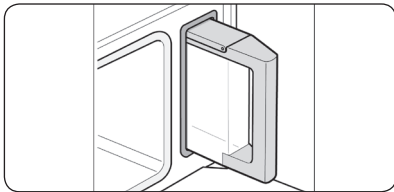


Code	Food	Serving Size (kg)	Recommendations
r-4	Poisson entier	0.4-0.8	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Alignez les poissons côte à côte, tête-bêche et dans le sens de la largeur sur la lèche-frite, au niveau 1 . Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
r-5	Légumes grillés	0.2-0.5	Découpez en tranche des légumes, tels que des courgettes, des poivrons, des aubergines et des oignons. Ajoutez des tomates cerises et des champignons. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes aromatiques et de sel et de poivre. Placez les légumes sur la lèche-frite, au niveau 4 .
r-6	Pommes de terre au four	0.4-0.8	Utilisez des pommes de terre de taille moyenne. Rincez et nettoyez les pommes de terre. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes aromatiques et de sel et de poivre. Placez-les côte à côte sur la lèche-frite, au niveau 1 .
Plats préparés			
C-1	Pizza surgelée (-18°C)	0.3-0.35 0.4-0.45	Placez la pizza surgelée sur la lèche-frite, au niveau 1 .
C-2	Frites au four surgelées (-18°C)	0.4-0.45	Disposez uniformément les frites surgelées sur la lèche-frite, au niveau 1 .
C-3	Bâtonnets de poisson surgelés (-18°C)	0.3-0.5	Disposez uniformément les bâtonnets de poisson surgelés sur la lèche-frite, au niveau 1 .
Décongélation			
d-1	Faire décongeler de la viande (-18°C)	0.3-0.5 0.8-1.5	Protégez toujours les extrémités avec de l'aluminium. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Posez la viande sur la grille de cuisson. Enfourez la grille de cuisson au niveau 2 et la lèche-frite au niveau 1 .
d-2	Faire décongeler de la volaille (-18°C)	0.3-0.6 0.9-1.3	Protégez toujours les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Posez la volaille sur la grille de cuisson. Enfourez la grille de cuisson au niveau 2 et la lèche-frite au niveau 1 .
d-3	Faire décongeler du poisson (-18°C)	0.3-0.8	Protégez toujours la queue d'un poisson entier avec de l'aluminium. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Posez le poisson sur la grille de cuisson. Enfourez la grille de cuisson au niveau 2 et la lèche-frite au niveau 1 .
d-4	Faire décongeler du pain (-18°C)	0.1-0.3 0.4-0.6	Placez le pain à l'horizontale (dans le sens de la longueur) sur la lèche-frite, au niveau 1 . Ce programme convient à la décongélation de tous les types de pain en tranches, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes.
d-5	Faire décongeler des fruits (-18°C)	0.2-0.6	Répartissez uniformément les fruits dans la lèche-frite, au niveau 1 . Ce programme convient à la décongélation de nombreux fruits et baies.





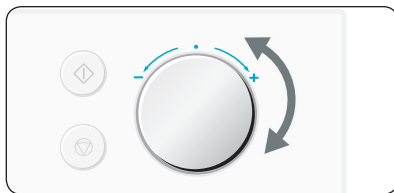
UTILISATION DU MODE DEFROST (DÉCONGÉLATION)



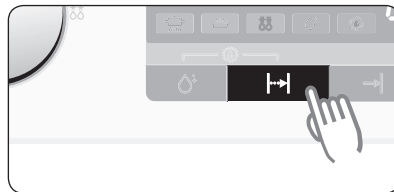
- 1** Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et remplacez-le en position. Placez ensuite vos aliments dans l'enceinte de cuisson.



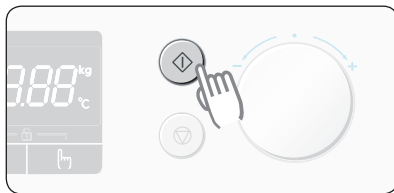
- 2** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur le mode Defrost ⚡ (par défaut : 20:00 min.). Le temps clignote.



- 3** Quand il clignote, tournez le **BOUTON DE SÉLECTION** et réglez le temps de décongélation souhaité (le maximum est 10:00:00).



Si le temps a cessé de clignoter avant que vous ayez pu le régler, appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.



- 4** Appuyez sur le bouton **START**.



Remarque

- 1) Le **TEMPS DE CUISSON** et la **TEMPERATURE** peuvent être modifiés en cours de décongélation.
 - Temps de cuisson : appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.
 - Température appuyez sur le bouton **SELECT** puis tournez le **BOUTON DE SÉLECTION**.
- 2) Une fois la décongélation terminée, évacuez l'eau de la cuvette de récupération d'écoulement et rincez le réservoir.
- 3) Séchez l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon sec s'il reste de l'eau.
- 4) Le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours pendant 3 minutes après une décongélation. Cela est normal.





Configuration du mode Defrost (Décongélation) **

Respectez les réglages et durées indiqués dans ce tableau pour faire décongeler des aliments à la vapeur.

Nous vous recommandons de toujours remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau maximal.

Ce mode permet de décongeler de petits morceaux de viande et de volaille ainsi que des poissons et des fruits.

Aliments	Niveau	Mode Décongéla- tion	Accessoires	Temps (min)
Steaks surgelés / Bœuf haché (-18°C)	2/1	50°C	Grille de cuisson/Lèche-frite	25-35
Filets de poisson surgelés (-18°C)	2/1	50°C	Grille de cuisson/Lèche-frite	15-25
Morceaux de poulet surgelés (-18°C)	2/1	40°C	Grille de cuisson/Lèche-frite	20-30
Poulet surgelé (-18°C)	2/1	50°C	Grille de cuisson/Lèche-frite	55-65
Baies surgelées (-18°C)	1	50°C	Lèche-frite	10-15



Important

- Après avoir décongelé la viande (en particulier les volailles), laissez l'appareil tourner à vide pendant environ 10 minutes en mode Fan Oven (200 °C) afin de détruire les bactéries dans l'enceinte.
- Ne recongelez pas les aliments une fois qu'ils sont décongelés.

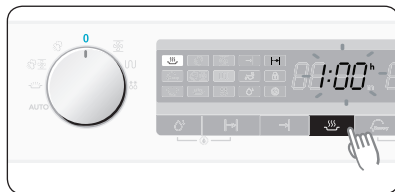




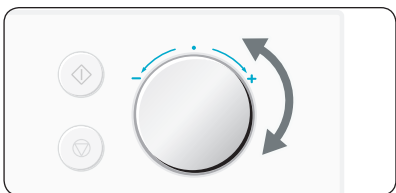
UTILISATION DU MODE KEEP WARM (MAINTENIR AU CHAUD)



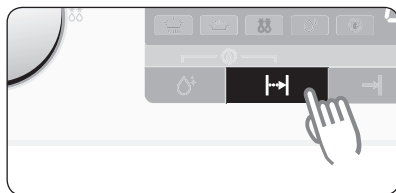
1 Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".



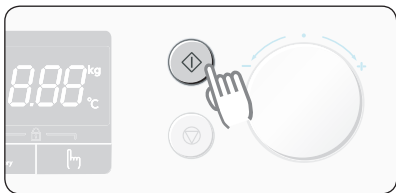
2 Appuyez sur le bouton **KEEPING WARM** (Maintenir au chaud) (par défaut : 1:00 h). Le temps clignote.



3 Quand il clignote, tournez le **BOUTON DE SELECTION** et réglez le temps de cuisson souhaité (le maximum est 10:00).



Si le temps a cessé de clignoter avant que vous ayez pu le régler, appuyez sur le bouton **TIMER** puis tournez le **BOUTON DE SELECTION**.



4 Appuyez sur le bouton **START**.



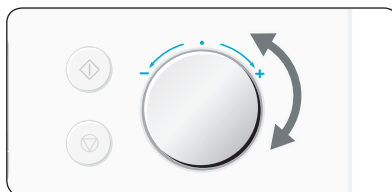
UTILISATION DU MODE MEMORY (MÉMOIRE)

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 3 programmes différents en mémoire et les retrouver à n'importe quel moment. La mémoire est utile lorsque vous préparez un plat fréquemment. Vous pouvez également enregistrer un plat à partir des programmes automatiques.

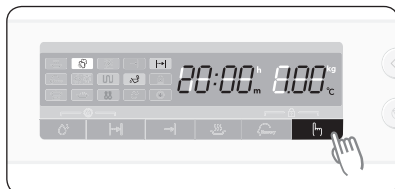
Exemple: Vapeur 20 min., 100 °C



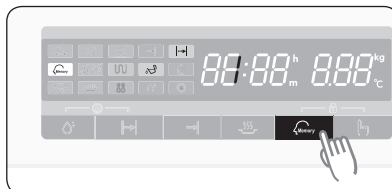
- 1** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "Steam" (Vapeur).



- 2** Réglez la température et l'heure comme indiqué plus haut.



- 3** Appuyez sur le bouton **SELECT**.



- 4** Appuyez sur le bouton **MEMORY** (appuyez une fois pour le code 1, deux fois pour le code 2 ou trois fois pour le code 3).



- 5** Appuyez sur le bouton **SELECT** (le code de mémoire est enregistré).

Vous pouvez toujours enregistrer un nouveau programme différent :

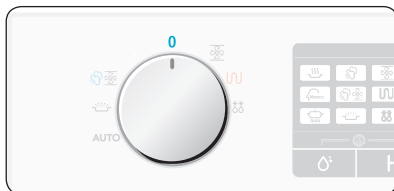
- 1) Sélectionnez le mode, la température et l'heure.
- 2) Appuyez sur le bouton SELECT.
- 3) Appuyez sur le bouton MEMORY (code 1, 2 ou 3).
- 4) Appuyez sur le bouton SELECT.
- 5) L' "ancien" programme est à présent remplacé par le nouveau.





Lancer la fonction Memory

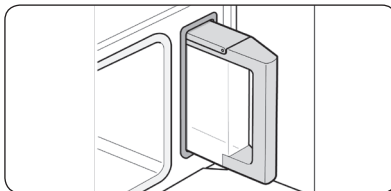
Il est très simple de lancer le programme enregistré à n'importe quel moment.
Exemple dans l'image : Emplacement de mémoire 1 (vapeur 20 min., 100 °C)
Placez le plateau dans le four.



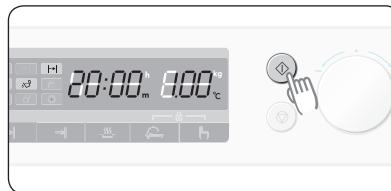
1 Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".



2 Appuyez sur le bouton **MEMORY** (une fois pour le code 1).



3 Si le symbole  s'affiche à l'écran, remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et remplacez-le en position.



4 Appuyez sur le bouton **START**.



ESSAIS DE PLATS

Essais réalisés conformément aux normes EN 60350 et DIN44547

1. Faire cuire de la pâte crue

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau	Cuisson Mode	Temp. en °C	Temps de cuisson en min.
Pâte sablée	Lêchefrite	1	Cuisson par ventilation	160-170	20-30
Gâteaux de petite taille	Lêchefrite	1	Cuisson par ventilation	150-170	20-30
Génoise	Grille de cuisson + moule à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 26 cm)	1	Cuisson par ventilation	150-170	25-35
Gâteau aux pommes à pâte levée	Lêchefrite	1	Cuisson par ventilation	150-170	50-70
Tarte aux pommes	Grille de cuisson + moule à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1	Cuisson par ventilation	170-190	80-100

2. Gril

Faites préchauffer le four pendant 5 minutes en utilisant la fonction Gril (Gril).

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau	Cuisson Mode	Temp. en °C	Temps de cuisson en min.
Toasts de pain blanc	Lêchefrite (Partie centrale/ sauf eau résiduelle)	6	Gril	-	1er 2 1/2-3 2ème 2 1/2-3
Hamburgers	Grille de cuisson Lêchefrite (pour récupérer le jus de cuisson)	5 4	Gril	-	1er 9-12 2ème 9-12



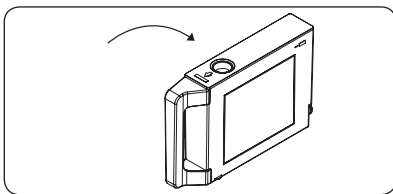


Détartrage et nettoyage

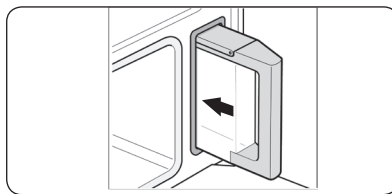
DÉTARTRAGE

Lorsque le message s'affiche  sur le panneau de commande, l'appareil a besoin d'être détartré.

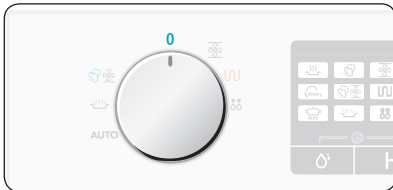
DÉTARTRAGE ET NETTOYAGE



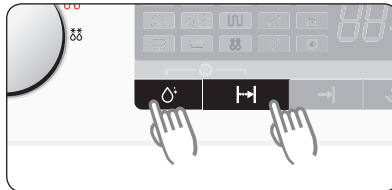
- 1** Versez 100 ml de détartrant pour cafetière et ajoutez 1 l d'eau fraîche. Mélangez bien le tout.



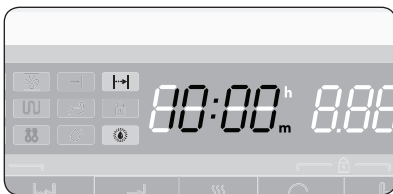
- 2** Verser ce mélange dans le réservoir d'eau et fermer le couvercle avant de l'installer dans l'appareil principal.



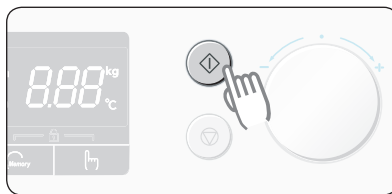
- 3** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".



- 4** Fermer la porte, appuyez sur les boutons **TIMER** et **STEAM CLEAN** et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes. L'appareil affiche "40:00" et le détartrage commence.

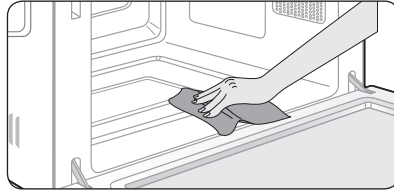


- 5** Au bout d'environ 30 minutes, l'appareil affiche "10:00", un signal sonore retentit et l'appareil arrête de fonctionner. Retirez le réservoir et videz l'eau. Rincez-le avec de l'eau et remplissez-le d'1 litre d'eau. Fermez le couvercle et installez-le dans l'appareil principal.



- 6** Appuyez sur le bouton **START**. Le processus de rinçage à l'eau claire se lance.





7 Une fois terminé, la machine émet un signal sonore. Videz le réservoir et le plateau ramasse-miettes puis rincez le réservoir avec de l'eau.

8 Ouvrez la porte et essuyez l'intérieur de l'enceinte de cuisson avec un chiffon sec.



Remarque

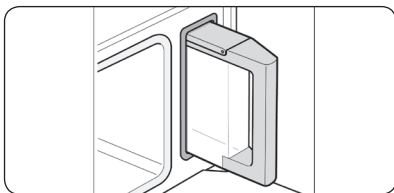
- L'acide citrique est une substance. Naturelle et entièrement biodégradable qui permet de détartrer efficacement votre appareil. C'est un produit non corrosif, non agressif et sans aucun danger pour l'environnement. Outre son action détartrante, il exerce une action assainissante et antibactérienne, contribuant ainsi à maintenir les parties internes de l'appareil en conditions d'hygiène optimales, à préserver le goût des aliments et à prolonger la durée de vie de l'appareil.
- L'eau utilisée pour la cuisson à la vapeur contient du calcium et du magnésium. Sous l'effet de la chaleur, l'eau s'évapore et seuls les matériaux en suspension (minéraux) restent (sans danger pour les humains).
- Si le cycle de détartrage est interrompu avant la fin, le programme doit être redémarré depuis le début.



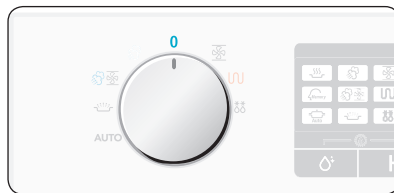


UTILISATION DE LA FONCTION STEAM CLEAN (NETTOYAGE VAPEUR)

La fonction Steam Clean vous permet d'assainir votre four en seulement 10 minutes. Le processus de NETTOYAGE VAPEUR prend 7 minutes et le temps de pause du processus est de 3 minutes. Durant ces 3 minutes, la vapeur va imbibir tous les résidus afin que vous puissiez les décoller de la paroi supérieure ou des parois latérales à l'aide d'un chiffon doux.



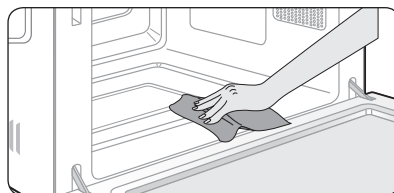
- 1** Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal et replacez-le en position.



- 2** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".



- 3** Appuyez sur le bouton **STEAM CLEAN**. Le four se met en marche automatiquement.



- 4** Une fois le processus terminé : ouvrez la porte et essuyez l'intérieur de l'enceinte de cuisson avec un chiffon sec.

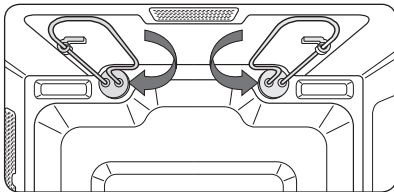
Important



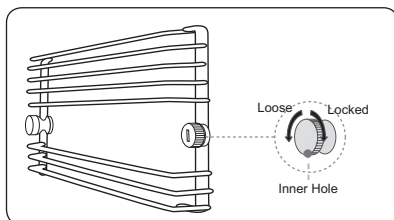
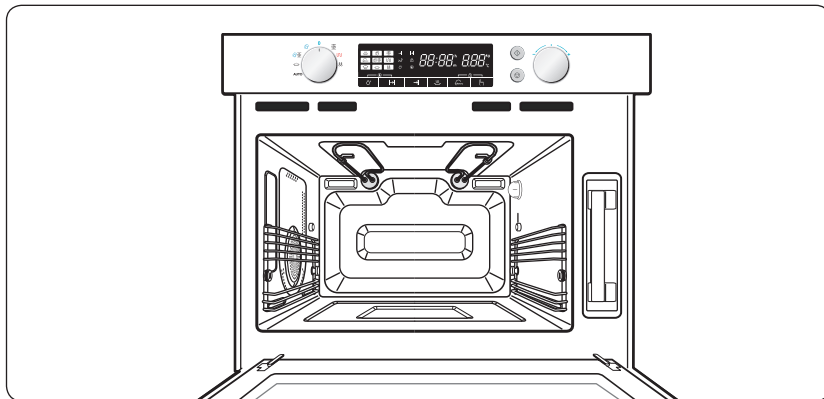
- N'utilisez cette fonction que lorsque le four est complètement redescendu à température ambiante.
- N'utilisez PAS d'eau distillée.
- Pour des raisons de sécurité, n'utilisez PAS de nettoyeur à haute pression ou de nettoyeur à jets de vapeur.



NETTOYAGE



- 1** Nettoyage de la **grille supérieure**
- Ouvrez la grille supérieure sur la gauche ou sur la droite (cf. schéma) pour faciliter le nettoyage. (Une fois le nettoyage terminé, veillez à refermer la grille).



- 2** Nettoyage de l'intérieur de l'**enceinte**.
- Retirez les étagères de gauche et de droite (desserrez la vis de l'étagère en la faisant tourner vers la gauche) et nettoyez les résidus présents sur la paroi supérieure ou les parois latérales à l'aide d'un chiffon imbibé de détergent neutre.
 - Une fois terminé, remplacez les deux étagères à leur place. Insérez l'étagère dans l'orifice interne, puis dans l'orifice externe et tournez la vis de l'étagère vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit serrée.
 - Même les tâches difficiles ou les résidus secs peuvent être retirés à l'aide du processus de nettoyage vapeur.



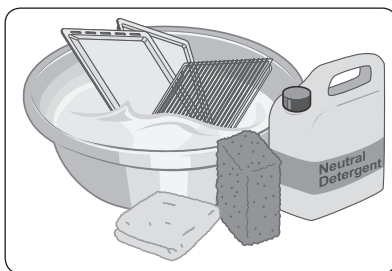


3 Nettoyage de la **surface du four**, du **panneau de commande** et de la **fenêtre**

- ▶ Vous pouvez essuyer la surface sur le four avec un torchon humide, puis utilisez un chiffon sec pour éliminer complètement l'eau.
- ▶ Veillez à nettoyer en douceur le panneau de commande afin de ne pas l'endommager.
- ▶ Nettoyez la vitre transparente à l'aide d'un torchon imbibé de détergent neutre, puis avec un chiffon sec afin de sécher l'appareil.

4 Nettoyage du **réservoir** et du **plateau ramasse-miettes**

- ▶ Nettoyez-les à l'aide d'une éponge imbibée de détergent neutre, puis rincez-les à l'eau claire.



5 Nettoyage des **accessoires**.

- ▶ Nettoyez-les avec du détergent neutre, puis séchez-les avant de les replacer dans l'enceinte de cuisson.
- ▶ Veillez à brosser les accessoires en douceur afin d'éviter d'endommager le revêtement de la surface.

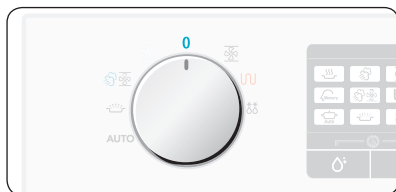


MISE EN GARDE :

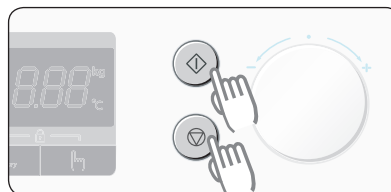
- N'utilisez JAMAIS de benzène, de diluant ou de brosse en métal pour le nettoyage. Cela pourrait décolorer ou endommager la surface.
- Ne vaporisez d'eau sur l'appareil lors du nettoyage. Cela pourrait provoquer un choc électrique ou incendie.
- Ne placez pas le réservoir d'eau ou le plateau ramasse-miettes à la lumière directe du soleil pour le faire sécher. Cela pourrait les déformer ou les endommager.



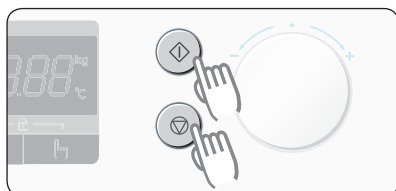
DÉSACTIVATION DE L'ALARME / AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE



- 1** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".

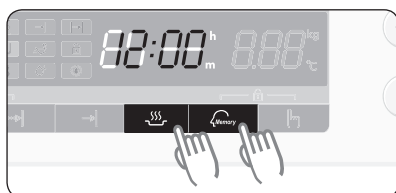


- 2** Pour désactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur **STOP** et **START** et maintenez enfoncé pendant une seconde. "OFF" s'affiche à l'écran.



- 3** Pour réactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur **STOP** et **START** et maintenez enfoncé pendant une seconde. "ON" s'affiche à l'écran.

AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE ACTUELLE DU FOUR



- 1** Si l'indicateur de température (°C) clignote à l'écran, la température programmée n'a pas encore été atteinte. Vous pouvez afficher la température actuelle à l'écran en appuyant simultanément sur les boutons **KEEP WARM** et **MEMORY**.





VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANT

Le verrouillage de sécurité enfant du four vous permet de verrouiller le panneau de commande afin d'éviter toute utilisation malencontreuse.

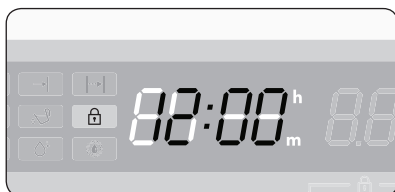
Pour verrouiller le four



- 1** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF".

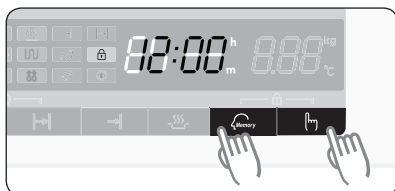


- 2** Appuyez simultanément sur les boutons **MEMORY** et **SELECT** et maintenez enfoncé pendant 3 secondes.

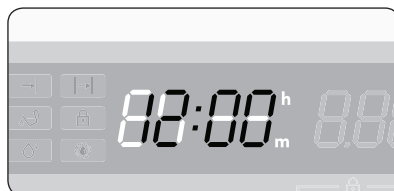


- 3** Un symbole en forme de verrou  apparaît à l'écran pour indiquer que toutes les fonctions sont bloquées.

Pour déverrouiller le four



- 1** Mettez le **BOUTON DE FONCTION** sur la position "OFF". Appuyez simultanément sur les boutons **MEMORY** et **SELECT** et maintenez enfoncé pendant 3 secondes.



- 2** Le symbole en forme de verrou disparaît de l'écran pour indiquer que toutes les fonctions sont débloquées.





NETTOYAGE ET ENTRETIEN

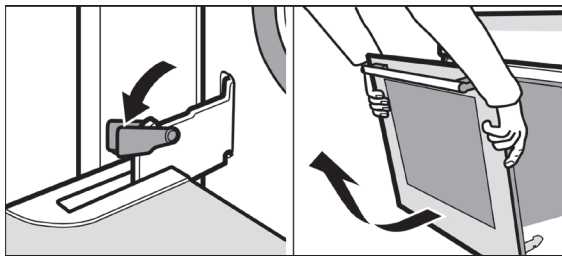
Dépose du compartiment de cuisson



Vous pouvez démonter la porte du four pour faciliter le nettoyage.

Ne touchez pas aux charnières de la porte. Vous risquez de vous blesser.

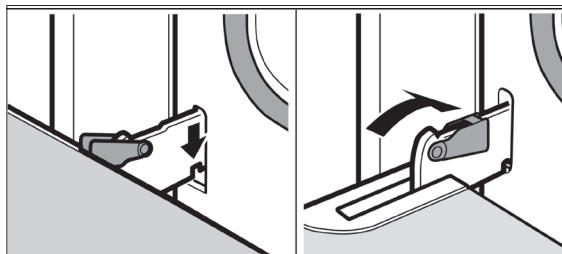
1. Ouvrez la porte du compartiment de cuisson en entier.
2. Déplacez les deux leviers de blocage vers le haut, à droite et à gauche.
3. Fermez à moitié la porte du compartiment de cuisson. Saisissez à deux mains le haut de la porte par les côtés gauche et droit. Fermez un peu plus la porte et dégagez-la.



Installation de la porte du compartiment de cuisson

Réinstallez la porte du compartiment de cuisson après nettoyage.

1. Insérez les charnières de la porte dans les orifices à droite et à gauche du compartiment de cuisson. Les encoches de la charnière doivent s'enclencher des deux côtés.



2. Ouvrez la porte du compartiment de cuisson en entier et repliez le levier de blocage vers le haut.
3. Fermez la porte du compartiment de cuisson.

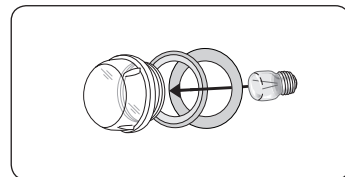
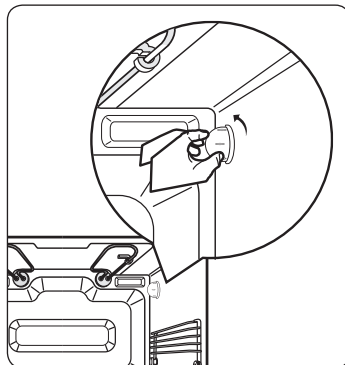




REEMPLACEMENT DE LA LAMPE

Remplacement de la lampe et nettoyage de la coiffe en verre

1. Retirez la coiffe en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Retirez l'anneau en métal et le joint annulaire et nettoyez la coiffe en verre.
3. Si besoin, remplacez l'ampoule par une ampoule de four de 25 Watt, 230 V, résistant à des chaleurs de 300 °C.
4. Installez l'anneau en métal et le joint annulaire dans la coiffe en verre.
5. Remplacez la coiffe en verre.

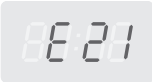
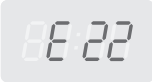
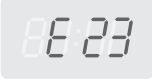


DÉTARTRAGE ET NETTOYAGE



Codes d'erreur

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Fonctions générales
	CAPTEUR DE TEMPERATURE OUVERT Si la valeur du capteur de température dépasse 250 °C en cours de fonctionnement / annulation.
	CAPTEUR DE TEMPERATURE COURT-CIRCUIT Si la valeur du capteur de température est inférieure à 5 °C en cours de fonctionnement / annulation.
	PRECHAUFFAGE INCOMPLET Si le four n'a pu atteindre la température souhaitée au bout d'un certain temps (préchauffage incomplet).
	SUPERIEUR A 250 °C DURANT LE FONCTIONNEMENT EN MODE CONVECTION Si la température dépasse 250 °C durant le fonctionnement en mode convection.
	CAPTEUR DE VAPEUR OUVERT Si la valeur du capteur de vapeur est inférieure à 30 °C après avoir fait fonctionner le chauffage à vapeur pendant un certain temps.
	CAPTEUR DE VAPEUR COURT-CIRCUIT
	TEMPS MAX. DETRATRAGE DEPASSE (ou TEMPS MAX. UTILISATION VAPEUR DEPASSE) Si le temps de fonctionnement de la vapeur après message de détartrage est dépassé.

Si l'une de ces erreurs se produit, contactez le service client d' SAMSUNG.





Caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Samsung s'efforce sans cesse d'optimiser ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	FQV113T
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie Alimentation maximale Grille supérieure Convection vapeur	3200 W 1530 W 2050 W 1700 W - 2200 W
Méthode de refroidissement	Moteur du ventilateur de refroidissement
Dimensions (W x H x D) Extérieur Dimensions nettes de l'enceinte du four	595 x 460 x 420 mm 400 x 215 x 385 mm
Volume	30 litres
Poids Net Transport	25 kg approx 31 kg approx



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. € 0,42/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr /(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code N° : DE68-03643Q





FQV113T

Stoomcombi inbouwoven gebruikershandleiding



Deze handleiding is gemaakt van 100 % gerecycled papier.

imagine the possibilities

NEDERLANDS

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product. Voor nog betere service kunt u uw product registreren op

www.samsung.com/register





over deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk dank voor de aanschaf van een turbo-combi-oven van SAMSUNG.

Uw gebruikershandleiding bevat belangrijke veiligheidsinstructies en essentiële informatie over het gebruik en onderhoud van uw nieuwe turbo-combi-oven. Lees alle informatie in deze gebruiksaanwijzing voordat u de oven gebruikt en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst. Aan de binnenkant van de omslag vindt u handige beknopte aanwijzingen waarin voor uw gemak de basisbewerkingen voor bereidingen worden uitgelegd.

veiligheidsinformatie

- Lees deze gebruiksaanwijzing grondig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats in de buurt van het apparaat, zodat u deze ook in de toekomst kunt raadplegen.
- Gebruik dit apparaat alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen, zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of opmerkingen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u naar www.samsung.com voor ondersteuning en informatie.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSSYMBOLEN EN VOORZORGSMAATREGELEN

De volgende symbolen komen in de tekst van deze gebruiksaanwijzing voor:

 WAARSCHUWING	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot ernstig persoonlijk letsel of de dood.
 LET OP	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot licht persoonlijk letsel of schade.
 LET OP	Volg deze basisveiligheidsvoorschriften om de kans op brand, ontploffing, elektrische schokken en lichamelijk letsel te verminderen

2_ over deze gebruiksaanwijzing





	NIET proberen.
	NIET demonteren.
	NIET aanraken.
	Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.
	Trek de stekker uit het stopcontact.
	Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard.
	Neem contact op met het servicecentrum.
	Opmerking
	Belangrijk

MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

- (a)** Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspalen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.
- (b)** Plaats geen enkel voorwerp tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.
- (c)** Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan niet voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
 - (1)** de deur (gebogen)
 - (2)** de deurscharnieren (gebroken of los)
 - (3)** de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken
- (d)** De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en boogglasapparatuur. Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.





SYMBOLEN VOOR ERNSTIGE WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE



De installatie van dit apparaat moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd magnetrontechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Raadpleeg het gedeelte "De magnetronoven installeren".

Stop de stekker in een geschikt stopcontact en gebruik deze contactdoos alleen voor dit apparaat. Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik bovendien nooit een verlengsnoer.

- Wanneer u zich niet aan deze instructies houdt en een wandcontactdoos met andere apparaten deelt via een verlengsnoer (met of zonder verdeeldoos), kan dit tot elektrische schokken en brand leiden.
- Gebruik geen transformator. Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.

De installatie van dit apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerd installateur of servicebedrijf.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand, ontploffing, problemen met het product en lichamelijk letsel.

De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst.



Installeer het apparaat niet in de buurt van een verwarming of ontvlambaar materiaal. Installeer het apparaat niet op een vochtige, olieachtige of stoffige plaats of op een plaats die blootstaat aan direct zonlicht of water (regendruppels). Installeer het apparaat niet op een plaats waar er gas kan lekken.

- Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.

Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoort.



Dit apparaat moet correct worden geaard.

Sluit de aardedraad nooit aan op een gasleiding, plastic waterleiding of telefoonlijn.

- Dit kan resulteren in elektrische schokken, brand, een explosie of problemen met het product.
- Sluit de voedingskabel nooit aan op een stopcontact dat niet goed is geaard en zorg ervoor dat het stopcontact voldoet aan de lokale en nationale voorschriften.



SYMBOLEN VOOR ZAKEN WAAROP U MOET LETTEN BIJ DE INSTALLATIE



Dit apparaat moet binnen het bereik van een stopcontact worden geplaatst.

- Wanneer u dit niet doet, bestaat het risico op elektrische schokken of brand door lekstroom.

Plaats uw wasmachine op een vlakke en harde ondergrond die het gewicht van de wasmachine kan houden.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot abnormale trillingen en geluiden en problemen met het product.

Installeer het apparaat op voldoende afstand van de wand.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan er door oververhitting brand ontstaan.

Zorg voor de minimaal benodigde vrije ruimte boven de oven.

Het apparaat moet na de installatie kunnen worden afgesloten van de stroomvoorziening. U kunt het apparaat afsluiten door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

4_ veiligheidsinformatie





WAARSCHUWING

SYMBOLEN VOOR ERNSTIGE WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT ELEKTRICITEIT

- ★ Gebruik een droge doek om regelmatig alle vreemde stoffen, zoals stof en water, van de voedingsterminals en contactpunten te verwijderen.
 - Trek de stekker uit het stopcontact en reinig deze met een droge doek.
 - Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.Steek de stekker zodanig in het stopcontact dat het snoer rechtstreeks naar de vloer loopt.
 - Wanneer u de stekker op de kop in het stopcontact steekt, kunnen de stroomdraden in de kabel beschadigd raken. Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.
- ☐ Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact.
 - Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.Buig de voedingskabel niet te veel en trek er niet aan. Voorkom kinken en knopen in de voedingskabel. Haak de voedingskabel niet achter een metalen plaat, plaats geen zware objecten op de voedingskabel, plaats de voedingskabel niet tussen twee objecten en druk de voedingskabel niet in de ruimte achter de wasmachine.
 - Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de voedingskabel te trekken.
 - Ontkoppel de voedingskabel door de stekker los te trekken.
 - Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.

- ☐ Als uw apparaat of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.



LET OP

SYMBOLEN VOOR ZAKEN WAAROP U MOET LETTEN MET BETREKKING TOT ELEKTRICITEIT

- ☐ Trek tijdens onweer of wanneer het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt, de stekker uit het stopcontact.
 - Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.



WAARSCHUWING

SYMBOLEN VOOR ERNSTIGE WAARSCHUWINGEN BIJ HET GEBRUIK

- ★ In het geval van een gaslek (zoals propaangas, LPG, etc.) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan. Raak het apparaat of de stroomkabel niet aan.
 - Gebruik geen ventilator.
 - Een vonk kan een explosie of brand veroorzaken.Pas op dat tijdens of direct na gebruik van de oven de deur, de verwarmingselementen en andere delen niet met uw lichaam in contact komen.
 - Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brandwonden leiden.Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.
- Wanneer u de verwarmingselementen wilt verplaatsen, moet u de hulpmiddelen gebruiken die hiervoor zijn ontworpen en moet u veiligheidshandschoenen dragen. Tevens moet na gebruik de temperatuur voldoende zijn gezakt (minimaal tien minuten na gebruik van de grill of een combinatiefunctie).
- Gebruik **ALTIJD** ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.





- ★ Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan.

Reden: de hete lucht en stoom die vrijkomen kunnen brandwonden veroorzaken.

WAARSCHUWING: Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD en nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen:

- Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water.
- Dek af met droog, schoon verband.
- Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.
- Neem contact op met een arts.

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.

WAARSCHUWING: De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

WAARSCHUWING: Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.

WAARSCHUWING: Wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik, door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

WAARSCHUWING: bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt om brandwonden te voorkomen.

WAARSCHUWING: Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.

- ☐ Kom niet met natte handen aan de stekker.

- Als u dit wel doet, loopt u het risico op een elektrische schok.

Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.

- Wanneer u de stekker weer in het stopcontact steekt, kan er een vonk ontstaan, wat kan leiden tot elektrische schokken of brand.

Houd alle verpakkingsmaterialen buiten bereik van kinderen, aangezien deze materialen gevaarlijk voor kinderen kunnen zijn.

- Als een kind een zak over het hoofd trekt, kan dit leiden tot verstikking.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand en lichamelijk letsel.

Gebruik dit apparaat nooit voor andere doeleinden dan maaltijdbereiding.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brand leiden.

6_ veiligheidsinformatie





- ☒ Open verzegelde houders (babyflesjes, melkflessen, enz.) en maak met een mes een gat in voedsel met een schaal en noten (eieren, kastanjes, enz.) alvorens deze te verhitten.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot brandwonden en lichamelijk letsel doordat de voedingsmiddelen openbarsten.

Raak de binnenkant van het apparaat nooit onmiddellijk na gebruik aan. De binnenkant is na langdurige verhitting of het verhitten van een kleine hoeveelheid voedsel erg heet.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brandwonden leiden.

Gebruik geen aluminiumfolie, metalen voorwerpen (zoals houders, vorken, enz.) of houders met een gouden of zilveren sierrand.

- Dit zou tot vonken en brand kunnen leiden.

Verhit nooit plastic of papieren houders en gebruik deze niet in combinatie met de ovenfunctie.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot brand leiden.

Pas op bij het verhitten van voedsel dat het voedsel niet met de verwarmingselementen in aanraking komt.

- Dit kan tot brand leiden.

Oververhit voedsel niet.

- Dit kan tot brand leiden.

Verhit geen voedsel dat in papier zoals kranten of tijdschriften is verpakt.

- Dit kan tot brand leiden.

Gebruik of plaats geen ontvlambare sprays of voorwerpen in de buurt van de oven.

- Dit kan tot brand of een ontploffing leiden.

Wanneer het voedsel in het verhittingscompartiment in brand staat, mag u de ovendeur niet openen.

- Als u de ovendeur opent, stroomt er zuurstof naar binnen, wat tot brand kan leiden.

Steek geen vingers, vreemde stoffen of metalen voorwerpen zoals spelden of naalden in sleuven en inlaat- en uitlaatopeningen. Als er vreemde stoffen in deze openingen terechtkomen, moet u de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met uw verkooppunt of het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit leiden tot elektrische schokken en lichamelijk letsel.

Vul **NOOIT** een kom of schaal tot aan de rand. Gebruik een schaal die aan de bovenkant breder is dan aan de onderkant om overkoken van de vloeistof te voorkomen. Flessen met een nauwe hals kunnen exploderen als deze oververhit raken.

Verwarm **NOOIT** een melkfles met de speen erop. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt.

Raak **NOOIT** de verwarmingselementen of binnenwanden van de oven aan voordat de oven is afgekoeld.

Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hete oppervlakken.

Gebruik dit apparaat niet met een beschadigde voedingskabel of stekker.

Start de magnetronoven **NOOIT** wanneer deze leeg is. De voeding wordt veiligheidshalve automatisch uitgeschakeld. U kunt de oven weer gewoon gebruiken nadat u deze 30 minuten hebt laten staan. U kunt het beste altijd een glas water in de oven laten staan. Het water absorbeert de energie van de microgolven als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

WAARSCHUWING: als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.

WAARSCHUWING: vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.





-  Als het apparaat overstroomt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.

Als u een vreemd geluid, een brandlucht of rook waarneemt, haalt u direct de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.

-  Probeer het apparaat niet eigenhandig te repareren, te demonteren of aan te passen.

- Aangezien er een stroom met een hoog voltage het productchassis binnenkomt, kan dit leiden tot elektrische schokken en brand.
- U kunt aan elektromagnetische golven worden blootgesteld.
- Als het apparaat gerepareerd moet worden, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

WAARSCHUWING: onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

-  Mocht er een vreemde substantie in het apparaat terechtkomen, zoals water, trek dan de stekker uit het stopcontact en neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

- Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.

Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.



SYMBOLEN VOOR ZAKEN WAAROP U MOET LETTEN BIJ HET GEBRUIK

-  Gebruik alleen voorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens. Gebruik **GEEN** metalen houders, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoorts. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken.

Verklaring: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.

Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.

Voor kleine hoeveelheden voedsel is een kortere bereidings- of opwarmingstijd nodig.

Als de normale tijden worden aangehouden, kan het eten aanbranden.

Tijdens de werking van de oven kunt u een klikkend geluid horen (met name tijdens ontdooien).

Verklaring: dit geluid is normaal en wordt veroorzaakt door het schakelen van het elektrisch vermogen.

Laat **NOOIT** jonge kinderen de magnetronoven bedienen of met de magnetronoven spelen. Laat kinderen ook nooit zonder toezicht achter in de buurt van de magnetronoven wanneer deze in gebruik is. Bewaar of verstop nooit voorwerpen die kinderen aantrekken vlak boven de oven.

Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.

-  Let erop dat drank en voedsel na het opwarmen erg heet kan zijn.

- Vooral bij het voeden van kinderen moet u controleren of het voldoende is afgekoeld.

Wees voorzichtig bij het opwarmen van vloeistoffen zoals water en andere dranken.

- Roer het tijdens of na de bereiding door.
- Gebruik geen gladde houder met een dunne hals.
- Verwijder de houder pas minimaal 30 seconden na het opwarmen.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan de inhoud plotseling overstromen en kunt u zich branden.

8_ veiligheidsinformatie





☒ Raak nooit voedsel of enig deel daarvan tijdens of direct na de bereiding aan.

- Gebruik kookwanten. Het kan erg heet zijn en u zou zich kunnen branden.
- Als u de aardewerken schaal of elektrische kookpan naar voren trekt, kan er voedsel uit spatten wat tot brandwonden kan leiden.

Wanneer het oppervlak is gebarsten, moet u het apparaat met de aan/uit-schakelaar uitzetten.

- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit tot elektrische schokken leiden.

Kras niet met een scherp voorwerp op het glas van de ovendeur.

- Dit kan ertoe leiden dat het glas beschadigt of breekt.

Ga niet boven op het apparaat staan en plaats er geen dingen op (zoals wasgoed, brandende kaarsen, brandende sigaretten, borden, metalen voorwerpen, enzovoort).

- Zaken zoals stof kunnen in de deur vastraken.
- Dit kan resulteren in elektrische schokken, brand, problemen met het product of letsel.

Bedien het apparaat niet met natte handen.

- Als u dit wel doet, loopt u het risico op een elektrische schok.

Spuut geen vluchtige stoffen, zoals insecticiden, op het oppervlak van het apparaat.

- Deze stoffen zijn niet alleen schadelijk voor mensen, maar kunnen ook leiden tot elektrische schokken, brand of problemen met het product.

Oefen geen buitensporige druk op de deur of de binnenkant van het apparaat uit en geef het geen harde klappen.

- Hierdoor zou het product kunnen vervormen en zou lichamelijk letsel kunnen optreden door het weglekken van elektriciteit.
- Wanneer u iets aan de deur hangt, kan het product vallen en lichamelijk letsel veroorzaken.
- Als de deur beschadigd is, moet u het apparaat niet gebruiken en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Plaats het apparaat niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.

- Het fonteintje of glazen voorwerp zou hierdoor kunnen beschadigen.

Gebruik het apparaat alleen met gesloten deur.

- Als u het apparaat gebruikt terwijl dit vervuild is met vreemde stoffen zoals voedselresten, kunnen hierdoor problemen met het product ontstaan.

Wees voorzichtig bij het verwijderen van folie van voedsel dat net uit het apparaat is gehaald.

- Als het voedsel heet is, kan er bij het verwijderen van het folie plotseling hete stoom vrijkomen en kunt u zich branden.

Koppel het apparaat niet los door aan de stroomkabel te trekken. Neem de stekker stevig beet en trek deze recht uit het stopcontact.

- Schade aan de stroomkabel kan kortsluiting, brand of elektrische schokken veroorzaken.

Houd uw gezicht of lichaam niet dicht bij het apparaat wanneer er voedsel in wordt bereid of wanneer u de deur kort na de bereiding opent.

- Zorg dat kinderen niet dicht bij het apparaat komen.
- Wanneer u zich hier niet aan houdt, kan dit door de hitte tot brandwonden leiden.

Plaats geen voedsel of zware voorwerpen boven de deur wanneer u deze opent.

- Het voedsel of voorwerp kan vallen en dit kan tot brandwonden en lichamelijk letsel leiden.

Laat de deur, de binnenkant van het apparaat en de schotel niet plotseling afkoelen door er tijdens of direct na de bereiding water over te gieten.

- Het apparaat zou hierdoor kunnen beschadigen. De stoom of het opspattende water kan tot brandwonden en lichamelijk letsel leiden.

Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.





SYMBOLEN VOOR ERNSTIGE WAARSCHUWINGEN BIJ HET REINIGEN



Reinig het apparaat nooit door er rechtstreeks water op te spuiten.
Gebruik geen wasbenzine, thinner of alcohol om het apparaat te reinigen.

- Dit kan leiden tot verkleuring, vervorming, schade, elektrische schokken of brand.

Voordat u het apparaat gaat reinigen of er onderhoud aan uitvoert, moet u de stekker uit het stopcontact halen en voedselresten van de deur en uit het bereidingscompartiment verwijderen.

- Wanneer u dit niet doet, kan dit leiden tot elektrische schokken of brand.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.

Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.



SYMBOLEN VOOR ZAKEN WAAROP U MOET LETTEN BIJ HET REINIGEN



U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;



Pas op dat u zich bij het reinigen van het apparaat (binnen-/buitenkant) niet bezeert.

- U kunt zich aan de scherpe randen van het apparaat bezeeren.

Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.

- Het apparaat kan hierdoor gaan roesten.



CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in de Europese Unie en overige Europese landen met een apart inzamelingssysteem)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

10_ veiligheidsinformatie



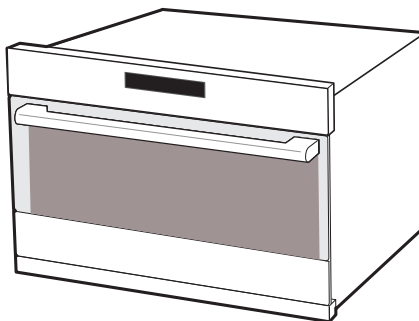


inhoud

DE OVEN INSTALLEREN	12	De oven installeren
EIGENSCHAPPEN VAN DE OVEN	15	Oven
	16	Bediening
	17	Accessoires
VOOR U BEGINT	18	De klok instellen
	19	Het waterreservoir vullen
	20	De waterhardheid instellen
	21	Standaardinstellingen
GEbruIK VAN DE OVEN	22	Het instellen van de bereidingsfunctie
	24	De modus stomen
	28	De stand stoomcombi gebruiken
	31	De modus regeneratie/opwarming
	33	De stand ventilatieoven
	35	De grillstand gebruiken
	37	Starttijdvertragsingsfunctie
	38	De automatische bereidingsstand gebruiken
	39	De functies voor automatisch bereiden gebruiken
	43	De ontdooifunctie gebruiken
	45	De modus warm houden gebruiken
	46	De geheugenstand gebruiken
	48	Voorbeeldgerechten
ONTKALKEN EN REINIGEN	49	Ontkalken
	51	De stoomreinigingsfunctie gebruiken
	52	Reinigen
	54	Het geluidssignaal uitschakelen/de temperatuur uitlezen
	54	De huidige oventemperatuur weergeven
	55	Kinderslot
	56	Reiniging en behandeling
	57	De lamp vervisselen
FOUTCODES	58	Foutcodes
TECHNISCHE GEGEVENS	59	Technische gegevens



de oven installeren



Algemeen

Technische informatie

Stroomtoevoer:	230 V - AC, 50 Hz
Stroomverbruik:	3200 W
Afmetingen (B x H x D):	595 x 460 x 420 mm

Dit apparaat voldoet aan de voorschriften van de EU.

Het wegdoen van de verpakking en het apparaat

De verpakking is te recyclen.

De verpakking kan de volgende materialen bevatten:

- karton;
- laag van polyethyleen (PE);
- CFC-vrij polystyreen (hard plastic).

U dient zich op een verantwoordelijke manier en in overeenstemming met de voorschriften van de overheid van deze materialen te ontdoen.

De overheid kan u meer informatie verschaffen over de manier waarop u zich op een verantwoordelijke manier kunt ontdoen van uw huishoudelijke apparaten.

Veiligheid

Dit apparaat dient te worden aangesloten door een gekwalificeerde technicus.

De combistoomoven is NIET bedoeld voor bereidingen in een commerciële omgeving. De oven is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Tijdens en na het gebruik, zal het apparaat heet zijn. Ga voorzichtig te werk wanneer er kleine kinderen in de buurt zijn.

Elektrische aansluiting

Het hoofdcircuit waarop het apparaat is aangesloten, dient te voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Als u een vaste aansluiting wilt maken, zorg er dan voor dat u een meerpolige schakelaar gebruikt met een minimale contactruimte van 3 mm.

12_ de oven installeren



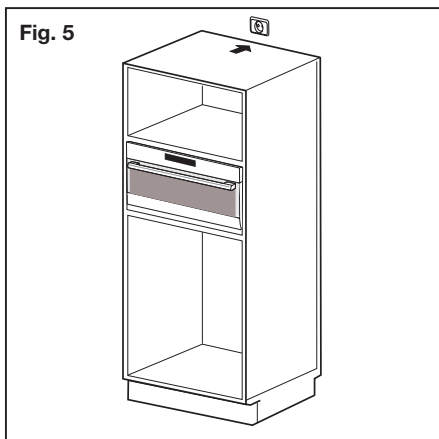
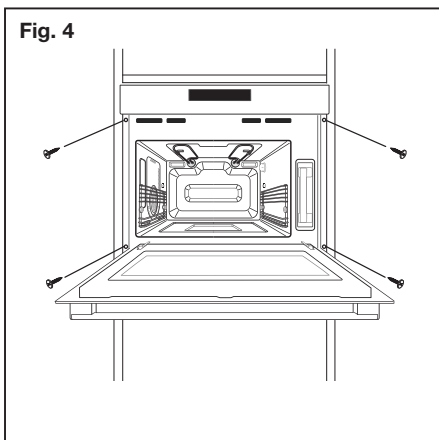
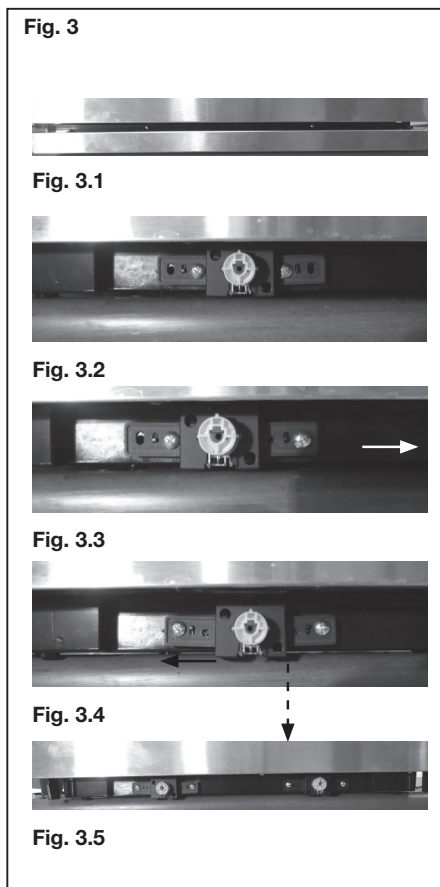
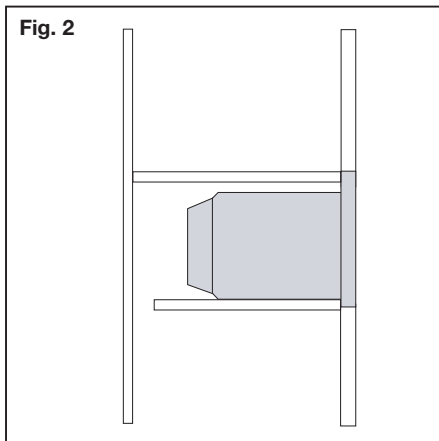
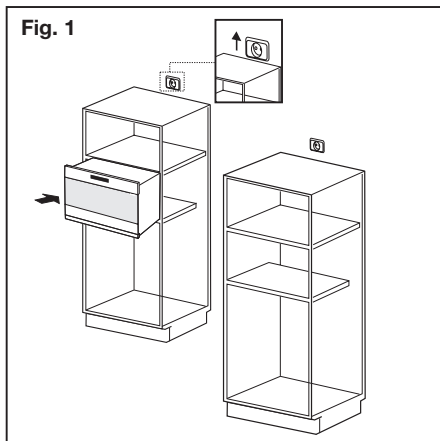




Fig. 1 Schuif de combistoomoven gedeeltelijk in de kast. Leid de aansluitingskabel naar de stroombron.

Fig. 2 Schuif de combistoomoven volledig in de kast.

Fig. 3 Hoogteaanpassing van de combistoomoven in combinatie met andere apparaten.

De bovenkant van de combistoomoven moet gelijk zijn aan die van de andere apparaten.

Fig. 3.1 Als de onderste strip niet evenwijdig aan de andere apparaten loopt, kunt u de strip aanpassen.
Door de strip te verwijderen, worden de stelblokken met elk 2 schroeven zichtbaar.

Fig. 3.2 Wanneer de stelblokken zich in de hoogste positie bevinden, zijn de 4 schroeven in de binnenste openingen geplaatst.

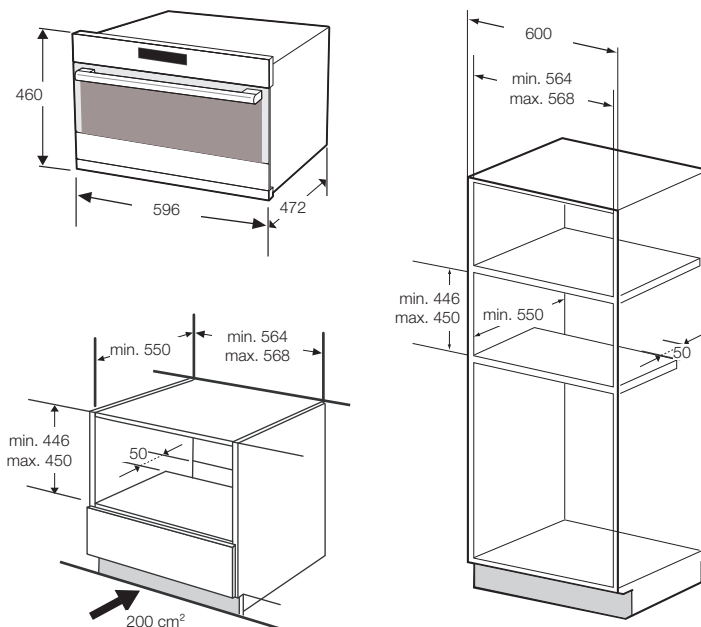
Fig. 3.3 Plaats de eerste schroef in de buitenste opening (sleuf).

Fig. 3.4 Vervolgens verwijdt u de twee schroef, plaatst u deze in de buitenste opening (sleuf) en drukt u het stelblok omlaag.

Fig. 3.5 Wanneer het linker- en rechterstelblok de juiste hoogte zijn ingesteld, kunt u op de strip aan de onderzijde drukken.

Fig. 4 Bevestig de combistoomoven met de vier meegeleverde schroeven (4 x 16 mm).

Fig. 5 Maak de elektrische verbinding. Controleer of het apparaat werkt.



14_ de oven installeren

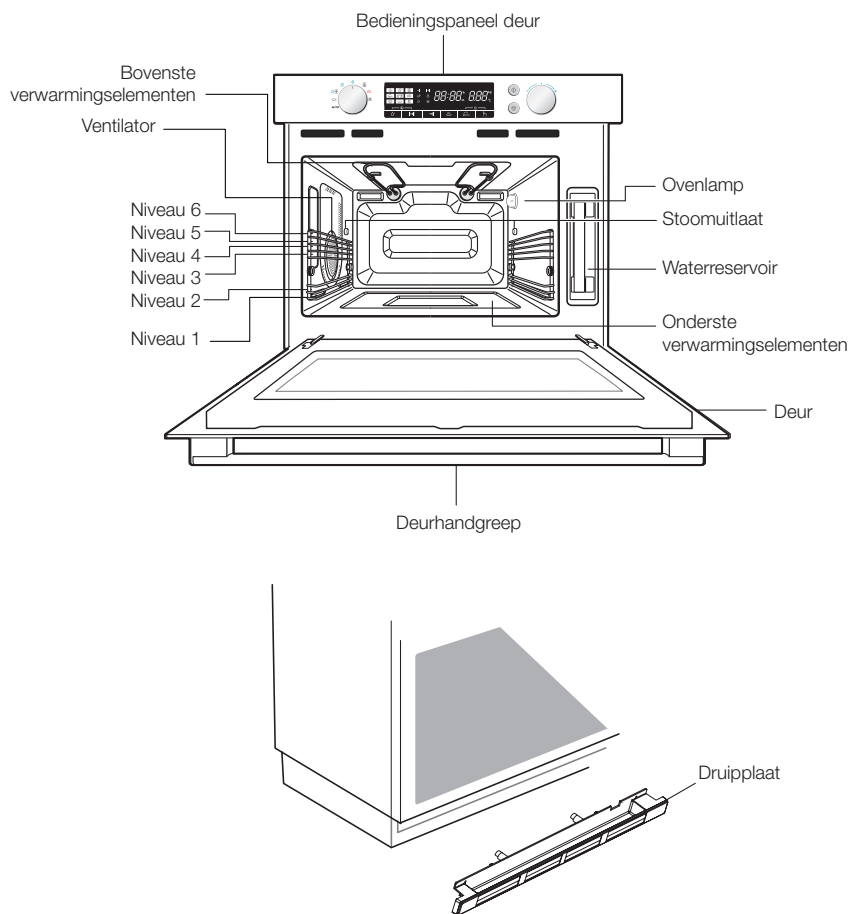




eigenschappen van de oven

OVEN

EIGENSCHAPPEN VAN DE OVEN



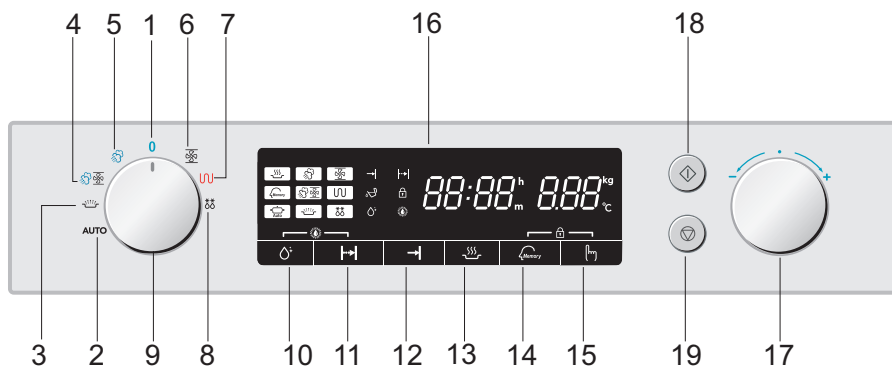
Opmerking

- De niveaus voor de bakplaten zijn van onder naar boven genummerd.
- De niveaus 4, 5 en 6 worden vooral gebruikt voor de grillfunctie.
- Niveau 1 wordt vooral gebruikt voor bakken en roosteren.
- Lees de kooktips die u in deze gebruiksaanwijzing terugvindt om het geschikte niveau van de bakplaat voor uw gerechten te bepalen.

eigenschappen van de oven _15



BEDIENING



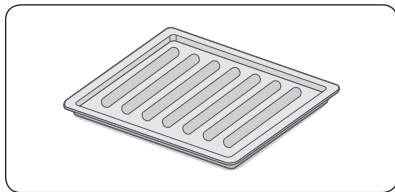
- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| 1. UIT | 11. TIMER |
| 2. PROGRAMMA'S | 12. BEGINTIJD |
| 3. STAND OPWARMEN | 13. STAND WARM HOUDEN |
| 4. STAND STOOMCOMBI | 14. GEHEUGEN |
| 5. STAND STOOM | 15. SELECTEREN |
| 6. STAND VENTILATOR OVEN | 16. DISPLAY |
| 7. STAND GRILL | 17. SELECTIEKNOP |
| 8. STAND ONTDOOIEN | 18. STARTEN |
| 9. FUNCTIEKNOP | 19. STOPPEN/ANNULEREN |
| 10. STOOMREINIGINGSSTAND | 10+11. ONTKALKEN |
| | 14+15. KINDERSLOT |

16_ eigenschappen van de oven

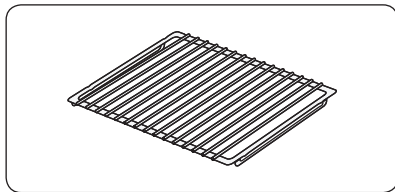


ACCESSOIRES

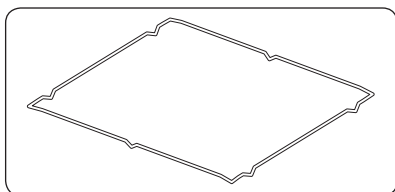
De volgende accessoires worden bij uw stoomoven geleverd:



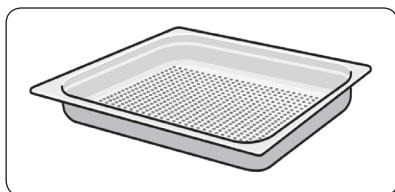
1 Multifunctionele pan.



2 Ovenrooster.



3 Stoomrooster (altijd gebruiken in combinatie met een stoombak).



4 Stoombak, geperforeerd, 40 mm diep, GN 2/3 (handig voor stoomstand, altijd gebruiken met het stoomrooster).

EIGENSCHAPPEN VAN DE OVEN

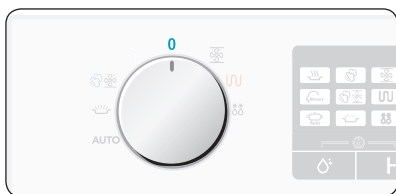


voor u begint

DE KLOK INSTELLEN

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit, licht het display op. (voorbeeld 15:15)

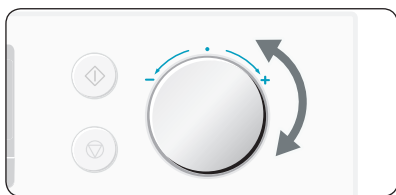
Wanneer u voor het eerst de stroom inschakelt, stelt u eerst de tijd in voordat u het product gaat gebruiken.



- 1** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie "OFF" (uit).



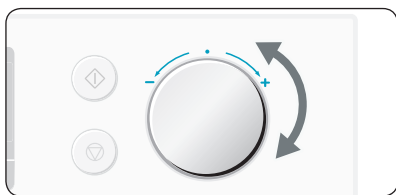
- 2** Druk op **SELECTEREN**. De "12" begint te knipperen.



- 3** Draai de **SELECTIEKNOP** om de uren in te stellen.



- 4** Druk nogmaals op **SELECTEREN**. De "00" begint te knipperen.



- 5** Draai de **SELECTIEKNOP** om de minuten in te stellen.



- 6** Druk nogmaals op **SELECTEREN**. De klok stelt zichzelf binnen 5 seconden in.



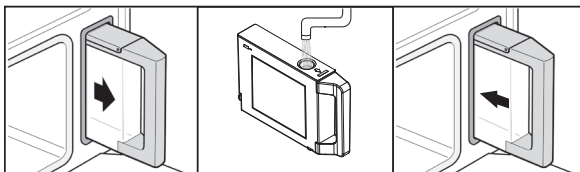


HET WATERRESERVOIR VULLEN

Wanneer u de deur van het verhittingscompartiment opent, ziet u het waterreservoir aan de rechterkant. Vul het reservoir alleen met vers kraanwater of met gebotteld water. Als het water heel hard is, raden we u aan zachter gemaakt water te gebruiken (zie ook "Waterhardheid").

Let op

Vul het reservoir niet met gedestilleerd water of met een andere vloeistof.



Vul het waterreservoir voor elk gebruik

Til het waterreservoir over de vergrendeling en trek het reservoir uit het reservoir. Vul het waterreservoir met koud water tot het teken "max.". Sluit het deksel totdat dit vastklikt.

Schuif het waterreservoir terug totdat het vastzit.

Leeg het waterreservoir na elk gebruik

Trek het waterreservoir voorzichtig uit het apparaat. Als u het te snel doet, kunt u water morsen. Houd het reservoir horizontaal zodat er geen achterblijvend water uit de klepzitting kan druipen.

Laat het water weglopen.

Droog het reservoir in het apparaat en de verzegeling in het deksel grondig.

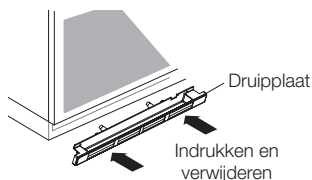
Display "Waterreservoir vullen"

Als het waterreservoir leeg is, klinkt er een signaal. Het symbool  wordt op de display weergegeven. De werking wordt onderbroken.

1. Open voorzichtig de deur van het verhittingscompartiment. Er zal stoom ontsnappen.
2. Haal het waterreservoir eruit, vul dit tot de markering "max" en plaats het terug.
3. Druk op de toets **START**.

De druiplaat verwijderen

Maak de druiplaat regelmatig leeg. Druk de druiplaat in totdat u een klik hoort en verwijder de plaat uit de vergrendelde positie.





DE WATERHARDHEID INSTELLEN

U moet het apparaat op gezette tijden ontkalken. Dit is de enige manier om schade te voorkomen.

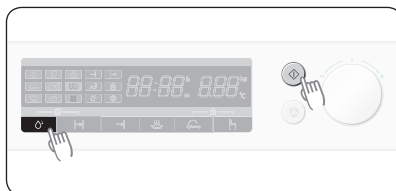
Uw apparaat heeft een systeem dat automatisch weergeeft wanneer ontkalking nodig is. Het is vooringesteld op een waterhardheid van 4. Wijzig de waarde als uw water zachter is.

De waterhardheid controleren

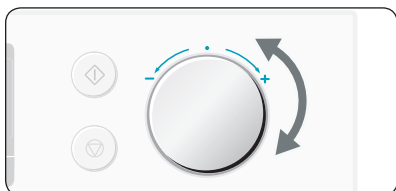
Informatie over de hardheid van het water in uw plaats kan worden verkregen van het plaatselijke waterschap.



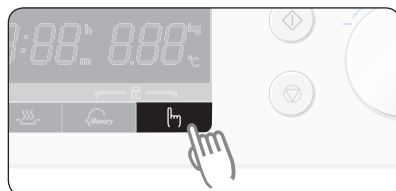
1 Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie "**OFF**" (uit).



2 Houd de toetsen **STOOMREINIGING** en **START** samen 3 seconden ingedrukt.



3 Draai de **SELECTIEKNOP** om de gewenste waterhardheid in te stellen.



4 Druk op **SELECTEREN**.
► Het apparaat is nu geprogrammeerd om de ontkalkingswaarschuwing te leveren wanneer dat nodig is, gebaseerd op de feitelijke hardheid van het water.





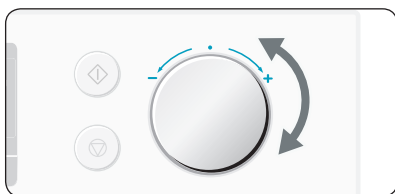
STANDAARDINSTELLINGEN

Terwijl de standaardbereidingstijd of de standaardtemperatuur knippert (nadat u een instelling hebt geselecteerd met de **FUNCTIEKNOP**), kunt u de tijd of temperatuur wijzigen door aan de **SELECTIEKNOP** te draaien.



1 Draai de **FUNCTIEKNOP** om de functie te kiezen die u wilt gebruiken.

2 De standaardtijd of -temperatuur timer begint te knipperen.



3 Terwijl de standaardtijd/temperatuur knippert: draai aan de **SELECTIEKNOP** om de gewenste tijd/temperatuur in te stellen.

Nadat het knipperen is gestopt, kunt u de instellingen wijzigen door de stappen te volgen die verderop in deze handleiding worden beschreven.



Opmerking

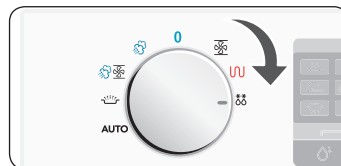
- 1) Tijdens de bereiding kunnen **BEREIDINGSTIJD** en **TEMPERATUUR** worden gewijzigd.
 - Bereidingstijd: druk op de toets **TIMER** en draai dan aan de **SELECTIEKNOP**.
 - Temperatuur: druk op de toets **SELECTEREN** en draai dan aan de **SELECTIEKNOP**.



gebruik van de oven

HET INSTELLEN VAN DE BEREIDINGSFUNCTIE

Draai aan de Selectieknop Bereidingsfunctie om de gewenste ovenfunctie te selecteren.



Ovenstanden

De volgende tabel toont de verschillende standen en instellingen van uw oven. Gebruik de tabellen voor deze standen s als handleiding bij het koken.

Modus	Omschrijving
	Stand Stoom Voedsel wordt door stoom bereid afkomstig van de stoomgenerator en in de ruimte geïnjecteerd door diverse spuitmonden. Deze modus is geschikt voor het stomen van groenten, vis, eieren, fruit en rijst. Wanneer u eten bereidt met deze stand, moet u het waterreservoir altijd met vers water vullen. Temperatuurbereik: 40~100 °C
	Stand Stoomcombi Het voedsel wordt bereid door de ventilator van de oven en met behulp van stoom. De stoom wordt geleverd door de stoomgenerator en met tussenpozen in de ruimte geïnjecteerd. Deze modus is geschikt voor het bereiden van gebak, zoals bladerdeeggebakjes, appeltaart, brioches, gistbroodjes, broodjes, croissants, stokbroodjes en gistgebak. De superververhitte stoom zorgt voor een mooi knapperig, glanzend oppervlak en een luchtige structuur. Gebraden vlees en vis behouden aan de binnenkant een sappiger textuur. Wanneer u eten bereidt met deze stand, moet u het waterreservoir altijd met vers water vullen. Temperatuurbereik: 100~230 °C
	Stand Regeneratie/opwarming Het voedsel wordt opgewarmd door de ventilator van de oven en met behulp van stoom. De stoom wordt geleverd door de stoomgenerator en met tussenpozen in de ruimte geïnjecteerd. Deze stand is geschikt voor kant-en-klaarmaaltijden. Schotels kunnen behoedzaam worden opgewarmd zonder uitdrogen. Wanneer u opwarmt met deze stand, moet u het waterreservoir altijd met vers water vullen. Temperatuur: 120 °C



Modus	Omschrijving
	Stand Ventilatoroven Voedsel wordt verhit door twee verwarmingselementen in de bovenste ruimte en één verwarmingselement onderin, waarbij de ventilator aan de zijkant de hete lucht gelijkmatig verdeelt. Deze instelling is geschikt voor het roosteren van vlees, bakken van gratis en cake. Temperatuurbereik: 40~230 °C
	Stand Grill Het voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen. Deze stand kunt u het best gebruiken voor het grillen van steaks, worstjes en kaastosti's.
	Stand Ontdooien Bevoren gerechten worden ontdooid door stoom. De stoom wordt geleverd door de stoomgenerator en met tussenpozen in de ruimte geïnjecteerd. Deze modus is geschikt voor ingevroren vlees, gevogelte, vis en fruit. Wanneer u ontdooit met deze stand, moet u het waterreservoir altijd met vers water vullen. Temperatuurbereik: 40~70 °C
	Stand Warm houden Het voedsel wordt warm gehouden met behulp van warmte die door het onderste verwarmingselement wordt geleverd. (Houd het voedsel niet langer dan 2 uur warm. Warm eten raakt sneller bedorven.) Temperatuur: 70 °C

Automatische functies

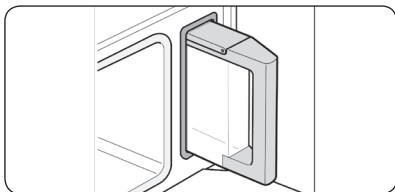
In de volgende tabel vindt u aanvullende programma's en functies.

Modus	Omschrijving
AUTO	Programma's voor automatisch bereiden U kunt kiezen uit 40 voorgeprogrammeerde bereidingsinstellingen. De tijd en de temperatuur worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma te selecteren en het gerecht te wegen en het stoombereidingsproces te starten.
	Stoomreiniging Hete stoom trekt in de binnenwanden van de ovenruimte. Zo kunt u de oven eenvoudig schoonmaken. Het stoomreinigingsprogramma duurt slechts 10 minuten.





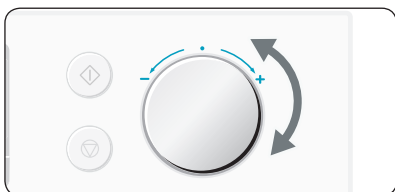
DE MODUS STOMEN



- 1** Vul het waterreservoir tot de bovenste lijn en plaats het dan terug. Plaats dan uw gerecht in de bereidingsruimte.



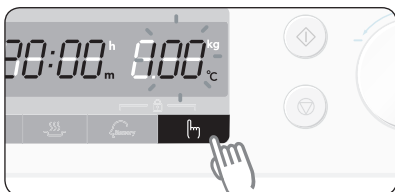
- 2** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de stoomstand  (standaard bereidingstijd 20 minuten, temperatuur 100 °C). De tijd knippert.



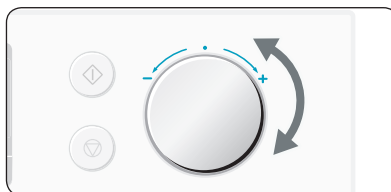
- 3** Draai tijdens het knipperen aan de **SELECTIEKNOP** en stel de gewenste bereidingstijd in.



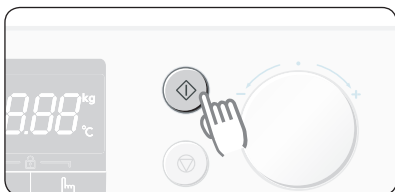
- 4** Als het knipperen al stopt voordat u de tijd hebt ingesteld, drukt u eerst op de toets **TIMER** en daarna draait u aan de **SELECTIEKNOP**.



- 5** Druk op **SELECTEREN**. De temperatuur knippert.

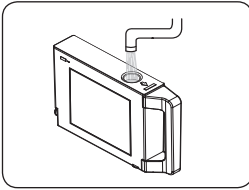


- 6** Draai de **SELECTIEKNOP** en stel de temperatuur in.



- 7** Druk op de **starttoets**.
► De temperatuurindicator (°C) op de display gaat knipperen. Nadat de temperatuur is bereikt, stopt het knipperen.





Als er te weinig water is bij het koken, ziet u het symbool  in de display en hoort u een pieptoon. Voeg water toe aan het reservoir en druk op **START** om verder te gaan met stomen.

- U kunt op elk moment tijdens de bereiding water aan het reservoir toevoegen.



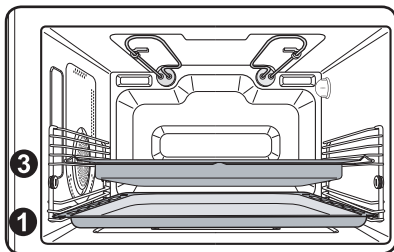
Opmerking

- 1) Tijdens de bereiding kunnen **BEREIDINGSTIJD** en **TEMPERATUUR** worden gewijzigd.
 - Bereidingstijd: druk op de toets **TIMER** en draai dan aan de **SELECTIEKNOP**.
 - Temperatuur: druk op **SELECTEREN** en draai dan aan de **SELECTIEKNOP**.
- 2) In de stoomstand worden de bovenste en onderste verwarmingselementen gedurende de bereiding afwisselend in- en uitgeschakeld, om de temperatuur te reguleren.
- 3) Wees voorzichtig tijdens het verwijderen van de plaat: deze is heet. Laat de deur eerst een eindje open staan om de stoom te laten ontsnappen. Let ook op de stoomuitlaten.
- 4) Wanneer u klaar bent met de bereiding, giet u het water in de afdruiptank en leegt u het reservoir.
- 5) Droog de bereidingsruimte met een droge doek als er water is achtergebleven.
- 6) De koelventilator werkt tot 3 minuten na een stoomproces. Dit is geen fout en u kunt dit negeren.



Instelling Stoomstand

Voedsel wordt door stoom bereid afkomstig van de stoomgenerators en in de ruimte geïnjecteerd door twee spuitmonden.



Stoomschaal + stoomrooster worden doorgaans op niveau 3 geplaatst.

Plaats de multifunctionele pan op niveau 1.

Kooktips

Gebruik de instellingen en tijden uit de tabel als richtlijn voor het stomen.

We raden aan het waterreservoir altijd tot het maximumniveau te vullen met vers water.

Voedselitem	Plaatniveau	Stoomstand (°C)	Onderdeel	Tijd (min.)
Broccolirosjes	3/1	100 °C	Stoomrooster + Stoomschaal / Multifunctionele pan	12-16
Schijfjes groenten (paprika, courgette, venkel, uien)	3/1	100 °C	Stoomrooster + Stoomschaal / Multifunctionele pan	9-14
Sperziebonen	3/1	100 °C	Stoomrooster + Stoomschaal / Multifunctionele pan	28-33
Witte asperges	3/1	100 °C	Stoomrooster + Stoomschaal / Multifunctionele pan	20-25
Hele groenten (Artisjokken, hele bloemkool, maïskolven)	3/1	100 °C	Stoomrooster + Stoomschaal / Multifunctionele pan	30-35
Geschilde aardappelen (In vieren snijden)	3/1	100 °C	Stoomrooster + Stoomschaal / Multifunctionele pan	30-35
Visfilet	3/1	100 °C	Stoomrooster + Stoomschaal / Multifunctionele pan	15-18
Blaauwe garnalen	3/1	100 °C	Stoomrooster + Stoomschaal / Multifunctionele pan	12-15
Kipfilet	3/1	100 °C	Stoomrooster + Stoomschaal / Multifunctionele pan	23-28
Gekookte eieren	3/1	100 °C	Stoomrooster + Stoomschaal / Multifunctionele pan	15-20

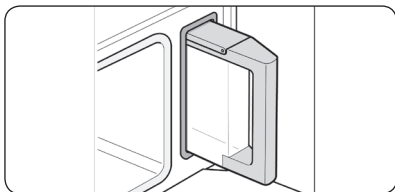




Voedselitem	Plaatniveau	Stoomstand (°C)	Onderdeel	Tijd (min.)
Niveau 2 : Dubbele maaltijd (Visfilet/Gesneden groente)	4 / 1	100 °C	Stoomrooster + Stoomschaal / Multifunctionele pan	15-20
Witte rijst (snelkook) (Gebruik een vuurvaste schaal, voeg 375 ml kokend water toe voor 250 g rijst)	1	100 °C	Ovenrooster	25-30
Rijstemelk (Gebruik een platte vuurvaste schaal, voeg een dubbele hoeveelheid melk toe)	3	100 °C	Ovenrooster	40-50
Bevroren knoedels	3	100 °C	Stoomrooster + Stoomschaal / Multifunctionele pan	23-28
Vlaai / crème (6 X dessertschaaltjes, ieder 100 ml)	3	90 °C	Stoomrooster + Stoomschaal / Multifunctionele pan	20-25
Eiercustard (Gebruik een grote platte vuurvaste glazen schaal)	3	90 °C	Ovenrooster	37-42
Vruchtencompote (Gebruik een platte ronde glazen vuurvaste schaal, voeg 1 theelepel suiker en 2 eetlepels water toe)	3	100 °C	Ovenrooster	10-15



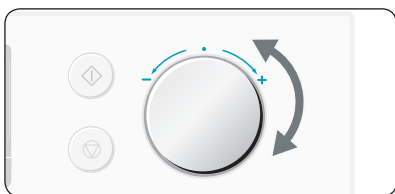
DE STAND STOOMCOMBI GEBRUIKEN



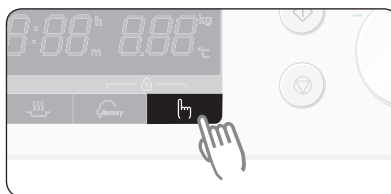
- 1** Vul het waterreservoir tot de bovenste lijn en plaats het dan terug. Plaats dan uw gerecht in de bereidingsruimte.



- 2** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie Stoomcombi  (standaard: 180 °C). De temperatuur knippert.



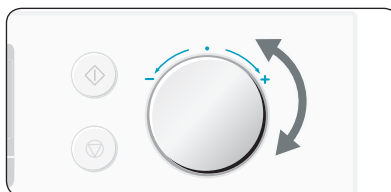
- 3** Draai tijdens het knipperen aan de **SELECTIEKNOP** en stel de gewenste temperatuur in.



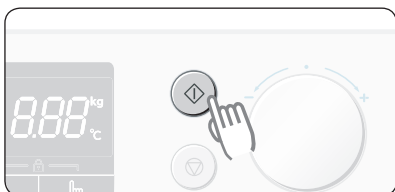
- 4** Als het knipperen al stopt voordat u de temperatuur hebt ingesteld, drukt u eerst op de toets **SELECTEREN** en daarna draait u aan de **SELECTIEKNOP**.



- 5** Druk op de toets **TIMER** en geef de gewenste bereidingstijd op. De tijd knippert.



- 6** Draai aan de **SELECTIEKNOP** en stel de gewenste bereidingstijd in.



- 7** Druk op de toets **START**.
► De temperatuurindicator (°C) op de display gaat knipperen. Nadat de temperatuur is bereikt, stopt het knipperen.



**Opmerking**

- 1) Tijdens de bereiding kunnen **BEREIDINGSTIJD** en **TEMPERATUUR** worden gewijzigd.
 - Bereidingstijd: druk op de toets **TIMER** en draai dan aan de **SELECTIEKNOP**.
 - Temperatuur: druk op de toets **SELECTEREN** en draai dan aan de **SELECTIEKNOP**.
- 2) In de stoomcombistand worden de bovenste en onderste verwarmingselementen gedurende de bereiding afwisselend in- en uitgeschakeld, om de temperatuur te reguleren.

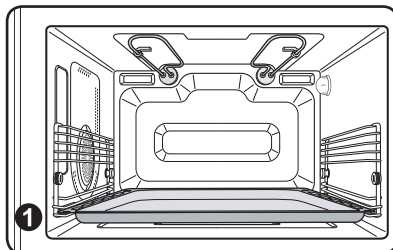
**Belangrijk**

- Wanneer u de stoomcombistand gebruikt, moet u bakvormen gebruiken die geschikt zijn voor temperaturen van 100 tot -230 °C.



Instelling combistomen

Het voedsel wordt bereid door de ventilator van de oven en met behulp van stoom. De stoom wordt geleverd door de stoomgenerators en met tussenpozen in de ruimte geïnjecteerd.



Plaats de multifunctionele pan op niveau ❶.

Kooktips

Gebruik de instellingen en tijden uit de tabel als richtlijn voor het bakken en braden. U hoeft de oven niet voor te verwarmen.

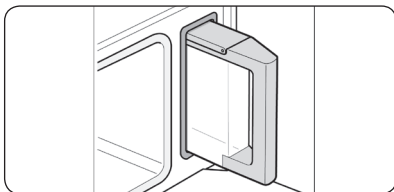
We raden aan het waterreservoir altijd tot het maximumniveau te vullen met vers water.

Voedselitem	Plaats-niveau	Stoomcombistand (°C)	Onderdeel	Tijd (min.)
Croissants/ Broodjes	1	170 °C	Multifunctionele pan	17-23
Bladerdeegreepjes (Voeg geraspte kaas toe).	1	200 °C	Multifunctionele pan	15-20
Bevroren appeltaart	1	190 °C	Multifunctionele pan	35-40
Zelfgemaakt brood	1	180 °C	Ovenrooster	40-50
Brownies (chocoladecakes)	1	150 °C	Ovenrooster	35-45
Gegratineerde groenten of aardappelen	1	170-180 °C	Ovenrooster	35-50
Zelfgemaakte pizza	1	230 °C	Multifunctionele pan	20-25
Zelfrijzende diepvriespizza	1	230 °C	Multifunctionele pan	15-20
Geroosterd varkensvlees (1,0 kg)	2/1	Eerste stadium: 180 °C Stand Stoomcombi Tweede stadium: 180 °C Stand Ventilatoroven	Ovenrooster/ Multifunctionele pan	Eerste stadium: 40-50 Tweede stadium: 40-50
Vis voor in de oven	1	200 °C	Multifunctionele pan	15-20





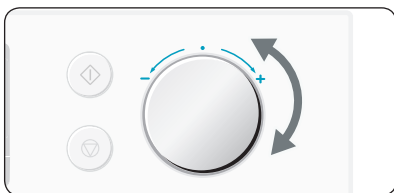
DE MODUS REGENERATIE/OPWARMING



- 1** Vul het waterreservoir tot de bovenste lijn en plaats het dan terug. Plaats dan uw gerecht in de bereidingsruimte.



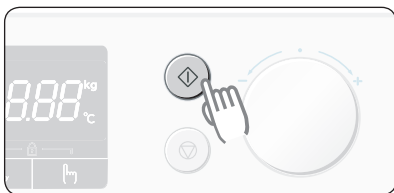
- 2** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie Regeneratie/opwarming  (standaard: 20 min.). De tijd knippert.



- 3** Draai tijdens het knipperen aan de **SELECTIEKNOP** en stel de gewenste bereidingstijd in.



- 4** Als het knipperen al stopt voordat u de tijd hebt ingesteld, drukt u eerst op de toets **TIMER** en daarna draait u aan de **SELECTIEKNOP**.



- 5** Druk op de toets **START**.
► Regeneratie/opwarming start
Wanneer Regeneratie/opwarming klaar is, laat de oven een pieptoon horen en knippert de melding "End" viermaal op de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.





Instelling Regeneratie/opwarming

Gebruik de instellingen en tijden uit de tabel als richtlijn voor het opwarmen met voorzichtig stomen.

We raden aan het waterreservoir altijd tot het maximumniveau te vullen met vers water.

Deze stand is geschikt voor het opwarmen en warmhouden van maaltijden.

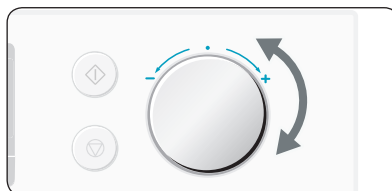
Voedselitem	Plaatniveau	Modus	Onderdeel	Tijd (min.)
Opwarmen: Kant-en-klare maaltijd (250-450 gr.)	3	Opwarmen	Ovenrooster	15-18
Niveau 2 opwarmen: Kant-en-klare maaltijden (Twee kant-en-klaarmaaltijden, ieder 250-450 g)	3/1	Opwarmen	Ovenrooster/ Multifunctionele pan	17-23
Warm houden: Kante-en-klaarmaaltijden / gebraden vlees / keramische schalen	3	Opwarmen	Ovenrooster	15-30



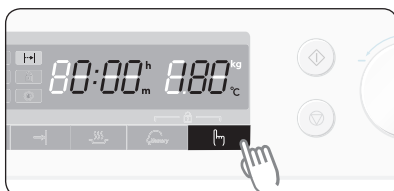
DE STAND VENTILATIEOVEN



- 1** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie Ventilatieoven (standaard: 180 °C). De temperatuur knippert.



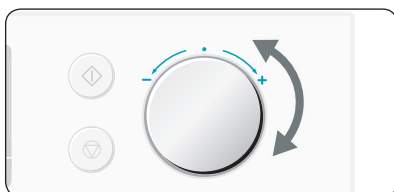
- 2** Draai tijdens het knipperen aan de **SELECTIEKNOP** en stel de gewenste temperatuur in.



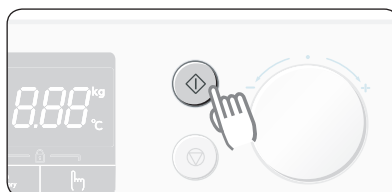
- 3** Als het knipperen al stopt voordat u de temperatuur hebt ingesteld, drukt u eerst op de toets **SELECTEREN** en daarna draait u aan de **SELECTIEKNOP**.



- 4** Druk op de toets **TIMER** en geef de gewenste bereidingstijd op. De tijd knippert.



- 5** Draai aan de **SELECTIEKNOP** en stel de gewenste bereidingstijd in (de maximale bereidingstijd is 10:00 uur)



- 6** Druk op de toets **START**.
► De temperatuurindicator (°C) op de display gaat knipperen. Nadat de temperatuur is bereikt, stopt het knipperen.

Opmerking

- 1) Tijdens de bereiding kunnen **BEREIDINGSTIJD** en **TEMPERATUUR** worden gewijzigd.
 - Bereidingstijd: druk op de toets **TIMER** en draai dan aan de **SELECTIEKNOP**.
 - Temperatuur: druk op de toets **SELECTEREN** en draai dan aan de **SELECTIEKNOP**.
- 2) In de Ventilatorovenstand worden de bovenste en onderste verwarmingselementen gedurende de bereiding afwisselend in- en uitgeschakeld, om de temperatuur te reguleren.

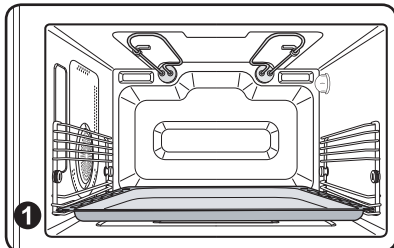
Belangrijk

- Wanneer u de Ventilatorovenstand gebruikt, moet u bakvormen gebruiken die geschikt zijn voor temperaturen van 40 tot 230 °C.



Instelling stand Ventilatoroven

Voedsel wordt verhit door twee verwarmingselementen in de bovenste ruimte en één verwarmingselement onderin, waarbij de ventilator aan de zijkant de hete lucht gelijkmatig verdeelt.



Plaats de multifunctionele pan of het ovenrooster op niveau ❶.

Kooktips

Gebruik de instellingen en tijden uit de tabel als richtlijn voor het bakken en braden.

We raden u aan de oven met de ventilatorovenstand tot de gewenste temperatuur voor te verwarmen.

Voedselitem	Plaatniveau	Stand Ventilatoroven (°C)	Onderdeel	Tijd (min.)
Ingevroren pizza (350 g)	1	220 °C	Multifunctionele pan	14-15
Bevroren Franse frietjes (450 g)	1	200 °C	Multifunctionele pan	18-20
Bevroren broodjes (250 g)	1	160 °C	Multifunctionele pan	7-9
Zelfgemaakte pizza (1300 g)	1	200 °C	Multifunctionele pan	20-25
Biscuitgebak (500 g)	1	150 °C	Ovenrooster	25-30
Marmercake (700 g)	1	150 °C	Ovenrooster	50-60
Muffins (300 g)	1	170 °C	Ovenrooster	17-19
Koekjes (200 g)	1	160 °C	Multifunctionele pan	8-12

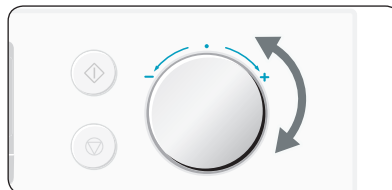




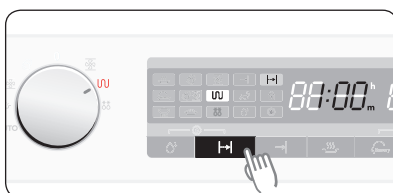
DE GRILLSTAND GEBRUIKEN



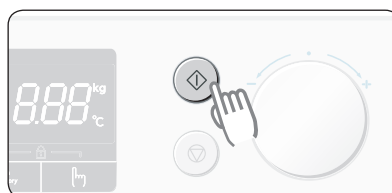
- 1** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie Grill  (standaard: 1:00 min.). De tijd knippert.



- 2** Draai tijdens het knipperen aan de **SELECTIEKNOP** en stel de gewenste bereidingstijd in (de maximale bereidingstijd is 01:30 uur)



- 3** Als het knipperen al stopt voordat u de tijd hebt ingesteld, drukt u eerst op de toets **TIMERS** en daarna draait u aan de **SELECTIEKNOP**.



- 4** Druk op de toets **START**.



Belangrijk

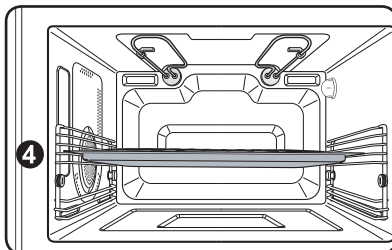
- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- Controleer of de verwarmingselementen in de horizontale positie staan.





Grillstand

Het voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen (horizontale positie).



Bij het grillen wordt de inleggrill met de multifunctionele gewoonlijk op niveau 4 ~ 6 geplaatst.

Kooktips

Gebruik de instellingen en tijden uit de tabel als richtlijn voor het grillen.
Wij raden u aan de oven 2-3 minuten voor te verwarmen met de Grillstand.

Voedselitem	Plaatniveau	Modus	Onderdeel	Tijd (min.)
Geroosterd brood (4 plakjes)	5	Grill	Multifunctionele pan	Eerste kant: 2-3 2de kant: 2-3
Kaastosti (4 stuks)	5	Grill	Multifunctionele pan	7-8
Biefstuk (500 g)	5/1	Grill	Ovenrooster/ Multifunctionele pan	Eerste kant: 9-11 2de kant: 5-7
Lamskarbonades (400 g)	5/1	Grill	Ovenrooster/ Multifunctionele pan	Eerste kant: 8-10 2de kant: 6-8
Verse groenten (250 g)	5	Grill	Multifunctionele pan	12-15





STARTTIJDVERTRAGINGSFUNCTIE

Voorbeeld met de Ventilatorovenstand: Huidige tijd: 12:05

Bereidingstijd: 2:00

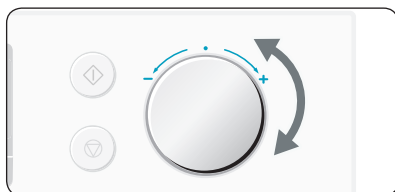
Starttijd als u de bereiding wilt beginnen om 16:00 uur.



- 1** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie Ventilatieoven 



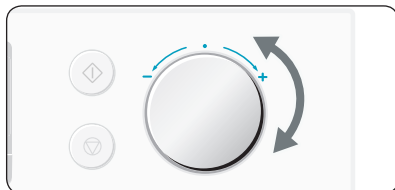
- 2** Druk op de toets **TIMER** en geef de gewenste bereidingstijd op. De tijd knippert.



- 3** Draai aan de **SELECTIEKNOP** en stel de gewenste bereidingstijd (2:00).



- 4** Druk op de toets **STARTTIJD**. De huidige tijd wordt weergegeven.



- 5** Draai aan de **SELECTIEKNOP** en stel de gewenste **STARTTIJD** in (16:00). De starttijd wordt weergegeven.



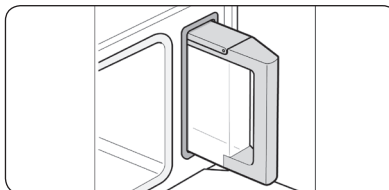


DE AUTOMATISCHE BEREIDINGSSTAND GEBRUIKEN

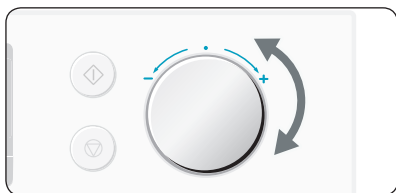
De 40 programma's voor automatisch bereiden kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of de temperatuur in te stellen.



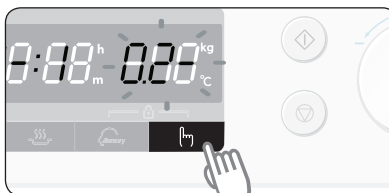
- 1** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie "AUTO".



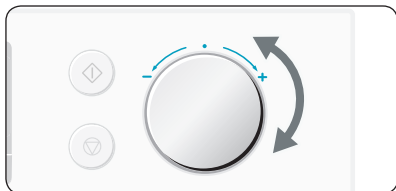
- 2** Als u het symbool  in de display ziet, vult u waterreservoir tot de bovenste lijn en u plaatst het dan terug. Plaats uw gerecht in de bereidingsruimte.



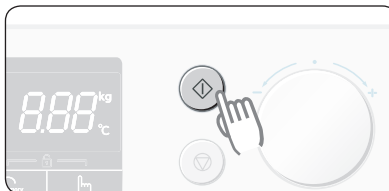
- 3** Draai aan de **SELECTIEKNOP** om een automatische bereidingsfunctie kiezen (zie de tabel op pagina 34, 35, 36 en 37).



- 4** Druk op **SELECTEREN**. Het gewichtsbereik begint te knipperen.



- 5** Als u het gewicht wilt wijzigen, draait u aan de **SELECTIEKNOP**.



- 6** Druk op de toets **START**.
► De automatische bereiding begint. Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven een pieptoon horen en knippert "End" viermaal. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.





DE FUNCTIES VOOR AUTOMATISCH BEREIDEN GEBRUIKEN

In de volgende tabel vindt u 40 automatische programma's voor stoomkoken, bakken, grillen, roosteren, ontdooien & bereiden en ontdooien. De tabel bevat de hoeveelheden en toepasselijke aanbevelingen.

Vul, alvorens die programma's te gebruiken, het waterreservoir altijd met vers water tot het maximumniveau.

Programmanummers S-1 tot S-12, b-6, d-1 tot d-3 en d5 worden alleen gebruikt met de stoomstand. Programmanummers b-5, b-7, r-1 tot r-4 en d-4 worden gebruikt met een combinatie van de standen stoom- en ventilatieoven. De andere programma's worden gebruikt met de stand ventilatieoven of grillen. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Code	Voedsel	Portiegrootte (kg)	Aanbevelingen
Stomen			
S-1	Schijfjes groenten	0,2-0,6	Vul het waterreservoir met vers water tot het maximumniveau. Zet de gesneden groenten, zoals courgettes, roosjes broccoli, paprika en wortel in de stoomschaal . Zet de stoomschaal op het ovenrooster, niveau 3. Zet de multifunctionele pan op niveau 1.
S-2	Hele groenten	0,2-0,6	Vul het waterreservoir met vers water tot het maximumniveau. Zet hele groenten of grote stukken groenten, zoals bloemkool, broccoli, maiskolven en artisjokken in de stoomschaal . Zet de stoomschaal op het ovenrooster, niveau 3. Zet de multifunctionele pan op niveau 1.
S-3	Visfilet	0,2-1,0	Vul het waterreservoir met vers water tot het maximumniveau. Zet visfilets, zoals schelvis, koolvis en kabeljauw naast elkaar in de stoomschaal . Zet de stoomschaal op het ovenrooster, niveau 3. Zet de multifunctionele pan op niveau 1.
S-4	Vissteaks	0,2-1,0	Vul het waterreservoir met vers water tot het maximumniveau. Zet vissteaks zoals zalm- en tonijnsteaks naast elkaar in de stoomschaal . Zet de stoomschaal op het ovenrooster, niveau 3. Zet de multifunctionele pan op niveau 1.
S-5	Garnalen	0,2-0,5	Vul het waterreservoir met vers water tot het maximumniveau. Leg de rauwe garnalen in de stoomschaal . Zet de stoomschaal op het ovenrooster, niveau 3. Zet de multifunctionele pan op niveau 1.
S-6	Kipfilet	0,2-1,0	Vul het waterreservoir met vers water tot het maximumniveau. Zet de kipfilets naast elkaar in de stoomschaal . Zet de stoomschaal op het ovenrooster, niveau 3. Zet de multifunctionele pan op niveau 1.
S-7	Eieren	0,1-0,6	Vul het waterreservoir met vers water tot het maximumniveau. Maak een gaatje in middelgrote eieren (ieder ongeveer 50-60 g). Leg 2-10 eieren in de stoomschaal . Zet de stoomschaal op het ovenrooster, niveau 3. Zet de multifunctionele pan op niveau 1.
S-8	Geschilde aardappelen	0,2-0,8	Vul het waterreservoir met vers water tot het maximumniveau. Schil de aardappelen en snij ze in vieren of gebruik kleine aardappelen. Leg ze in de stoomschaal . Zet de stoomschaal op het ovenrooster, niveau 3. Zet de multifunctionele pan op niveau 1.





Code	Voedsel	Portiegrootte (kg)	Aanbevelingen
S-9	Witte rijst	0,1-0,5	Vul het waterreservoir met vers water tot het maximumniveau. Verdeel de snelkookrijst gelijkmatig in een platte ovenvaste glazen schotel. Voeg 1,5 x kokend water toe (voeg voor 250 g rijst 375 ml heet water toe). Zet de schaal op het ovenrooster, niveau 1 .
S-10	Vlaai	0,4-0,6	Vul het waterreservoir met vers water tot het maximumniveau. Giet uw vlaaimengsel in 6 dessertschaaltjes, ieder 100 ml. Zet de schaaltes naast elkaar op ovenrooster, niveau 3 . Niet afdekken.
S-11	Vruchtencompote	0,2-0,5	Vul het waterreservoir met vers water tot het maximumniveau. Leg de stukjes appel, peer, ananas of abrikoos een platte, ovenvaste glazen schotel. Voeg een eetlepel suiker toe. Zet de schaal op ovenrooster, niveau 3 . Niet afdekken.
S-12	Chocolade smelten	0,1-0,3	Vul het waterreservoir met vers water tot het maximumniveau. Breek het chocoladeglazuur (35% cacao) voor cake in stukjes en doe deze in een kleine, ovenvaste glazen schaal; dek af met hittebestendige vershoudfolie. Zet de schaal op het ovenrooster, niveau 1 . Houd het gerecht tijdens het programma afgedekt. Roer goed door na het uit de oven te hebben gehaald.

Bakken

b-1	Marmercake	0,7-0,8	Verwarm de oven voor met de ventilatorovenstand op 150 °C. Plaats het deeg (marmer- of citroenbeslag) in een passende rechthoekige metalen bakschaal. Zet de schaal in lengterichting van de deur op het ovenrooster, niveau 1 . Dit programma is geschikt voor beslag voor bijv. citroencake, hazelnootcake en marmercake.
b-2	Vruchtencakebodem	0,3-0,5	Verwarm de oven voor met de ventilatorovenstand op 150 °C. Plaats het deeg in een metalen vlaibodem op het ovenrooster, niveau 1 .
b-3	Muffins	0,5-0,7	Verwarm de oven voor met de ventilatorovenstand op 170 °C. Plaats het muffindeeg in een metalen muffinschaal, geschikt voor 12 muffins. Plaats de schaal in het midden van het ovenrooster, niveau 1 of plaats de schaal direct op niveau 2 .
b-4	Biscuitgebak	0,3-0,5	Verwarm de oven voor met de ventilatorovenstand op 160 °C. Doe 300 g deeg in een 18 cm, 400 g in een 24 cm en 500 g in een 26 cm ronde, zwart metalen bakschaal. Zet de schaal in het midden van het ovenrooster, niveau 1 .
b-5	Croissants/Broodjes	0,2-0,6	Bereid kleine gistbroodjes, croissants of gevulde pasteitjes (ieder 50 - 100 g). Zet ze op bakpapier op de multifunctionele pan, niveau 1 . Houd een onderlinge afstand van 3-4 cm aan.
b-6	Deeg gisten	0,3-0,6	Bereid gistdeeg voor pizza, cake of brood. Doe ze in een grote ronde hittebestendige schotel. Niet afdekken. Zet de schaal op het ovenrooster, niveau 1 .
b-7	Bevroren appeltaart (-18 °C)	0,4-0,8	Zet de appeltaart diagonaal op het bakpapier op de multifunctionele pan, niveau 1 .
b-8	Zelfgemaakte pizza	0,6-1,0	Vul het waterreservoir met vers water tot het maximumniveau. Bereid de pizza op het bakpapier op de multifunctionele pan, niveau 1 .

40_ gebruik van de oven





Code	Voedsel	Portiegrootte (kg)	Aanbevelingen
Grillen			
G-1	Biefstuk	0,3-0,6 0,6-0,8	Leg de biefstukken naast elkaar in het midden van het ovenrooster . Plaats het ovenrooster op niveau 5. Zet de multifunctionele pan op niveau 1. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten. De eerste instelling is voor dunne lapjes en de tweede instelling is voor dikke lapjes.
G-2	Kipdelen	0,4-0,8	Bestrijk de gekoelde kipdelen zoals vleugels of drumsticks met olie en kruiden. Leg ze met het vel naar beneden op het ovenrooster . Plaats het ovenrooster op niveau 4. Zet de multifunctionele pan op niveau 1. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.
G-3	Vissteaks	0,3-0,6	Marineer vissteaks, zoals zalmsteaks of tonijnsteaks. Zet ze naast elkaar in de multifunctionele pan, niveau 4 . Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.
G-4	Visfilet	0,3-0,6	Marineer visfilets, zoals zalm- of tonijnfilet. Zet ze naast elkaar in de multifunctionele pan, niveau 4 . Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.
G-5	Worstjes	0,3-0,6	Zet de worstjes naast elkaar in de multifunctionele pan, niveau 4 . Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.
G-6	Hamburger	0,5-1,0	Zet de rauwe hamburgers naast elkaar in de multifunctionele pan, niveau 4 . Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.
Roosteren			
r-1	Hele kip	1,2-1,3 1,4-1,5	Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden in het midden van het ovenrooster . Plaats het ovenrooster op niveau 2. Zet de multifunctionele pan op niveau 1. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.
r-2	Geroosterd rundvlees	1,1-1,3	Smeer het rundvlees/lamsvlees in met olie en kruiden (alleen peper: het zout pas na het roosteren toevoegen). Leg het op het ovenrooster met de vetrand naar beneden. Plaats het ovenrooster op niveau 2. Zet de multifunctionele pan op niveau 1. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten. Het vlees na het roosteren en tijdens 5-10 minuten nagaren in aluminiumfolie wikkelen.



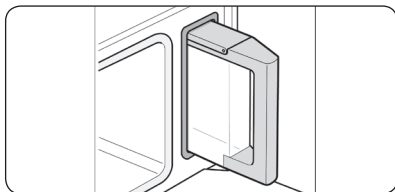


Code	Voedsel	Portiegrootte (kg)	Aanbevelingen
r-3	Geroosterd varkensvlees	0,8-1,2	Vul het waterreservoir met vers water tot het maximumniveau. Leg het geroosterd varkensvlees met olie en kruiden, met de vetrand naar beneden op het ovenrooster . Plaats het ovenrooster op niveau 2. Zet de multifunctionele pan op niveau 1. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.
r-4	Hele vis	0,4-0,8	Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Zet de vis naast elkaar, om en om in breedterichting in de multifunctionele pan, niveau 1 . Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.
r-5	Ovengroenten	0,2-0,5	Snijd groenten, zoals courgettes, paprika, aubergines en uien. Voeg kerstomaatjes en champignons toe. Insmeren met een mengsel van olijfolie, kruiden, peper en zout. Doe de groenten in de multifunctionele pan, niveau 4 .
r-6	Ovenaardappelen	0,4-0,8	Gebruik middelgrote aardappelen. Spoel de aardappelen af en maak ze schoon. De schil bestrijken met een mengsel van olijfolie, kruiden, peper en zout. Zet de aardappels naast elkaar in de multifunctionele pan, niveau 1 .
Comfort			
C-1	Ingevroren pizza (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	Plaats een bevroren pizza in de multifunctionele pan, niveau 1 .
C-2	Diepvries ovenfrites (-18 °C)	0,4-0,45	Verdeel de bevroren ovenfrites gelijkmatig over de multifunctionele pan, niveau 1 .
C-3	Diepvriesvissticks (-18 °C)	0,3-0,5	Verdeel de diepvriesvissticks gelijkmatig over de multifunctionele pan, niveau 1 .
Ontdooien			
d-1	Vlees ontdooien (-18 °C)	0,3-0,5 0,8-1,5	Scherp de randen altijd met aluminiumfolie af. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt. Zet het vlees op het ovenrooster. Plaats het ovenrooster op niveau 2. Zet de multifunctionele pan op niveau 1 .
d-2	Gevogelte ontdooien (-18 °C)	0,3-0,6 0,9-1,3	Scherp het uiteinde van de poten en vleugels altijd met aluminiumfolie af. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kuddelen. Zet het gevogelte op het ovenrooster. Plaats het ovenrooster op niveau 2. Zet de multifunctionele pan op niveau 1 .
d-3	Vis ontdooien (-18 °C)	0,3-0,8	Scherp altijd de staart van een hele vis met aluminiumfolie af. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet. Zet de vis op het ovenrooster. Plaats het ovenrooster op niveau 2. Zet de multifunctionele pan op niveau 1 .
d-4	Brood ontdooien (-18 °C)	0,1-0,3 0,4-0,6	Plaats het brood horizontaal, in lengterichting van de deur op de multifunctionele pan, niveau 1 . Dit programma is geschikt voor alle soorten gesneden brood, evenals voor broodjes en stokbroodjes.
d-5	Fruit ontdooien (-18 °C)	0,2-0,6	Verdeel het fruit gelijkmatig in de multifunctionele pan, niveau 1 . Dit programma is geschikt voor alle soorten gesneden fruit of bessen.





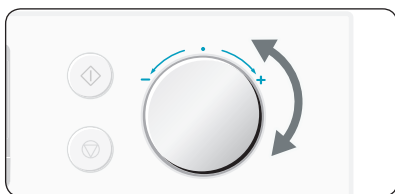
DE ONTDOOIFUNCTIE GEBRUIKEN



- 1** Vul het waterreservoir tot de bovenste lijn en plaats het dan terug. Plaats dan uw gerecht in de bereidingsruimte.



- 2** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie Ontdooien  (standaard: 20:00 min.). De tijd knippert.



- 3** Draai tijdens het knipperen aan de **SELECTIEKNOP** en stel de gewenste ontdooitijd in (de maximale ontdooitijd is 10 uur)



- 4** Als het knipperen al stopt voordat u de tijd hebt ingesteld, drukt u eerst op de toets **TIMER** en daarna draait u aan de **SELECTIEKNOP**.



- 5** Druk op de toets **START**.

Opmerking

- 1) Tijdens het ontdooien kunnen **BEREIDINGSTIJD** en **TEMPERATUUR** worden gewijzigd.
 - Bereidingstijd: druk op de toets **TIMER** en draai dan aan de **SELECTIEKNOP**.
 - Temperatuur: druk op de toets **SELECTEREN** en draai dan aan de **SELECTIEKNOP**.
- 2) Wanneer u klaar bent met ontdooien, giet u het water in de bak en leegt u het reservoir.
- 3) Droog de bereidingsruimte met een droge doek als er water is achtergebleven.
- 4) De koelventilator werkt tot 3 minuten na het ontdooien. Dit is geen fout en u kunt dit negeren.





Instelling ontdooien **

Gebruik de instellingen en tijden uit de tabel als richtlijn voor het ontdooien met voorzichtig stomen.

We raden aan het waterreservoir altijd tot het maximumniveau te vullen met vers water.

Deze modus is geschikt voor het ontdooien van voedsel zoals kleine stukken vlees, gevogelte, vis en fruit.

Voedselitem	Plaatniveau	Stand Ontdooien	Onderdeel	Tijd (min.)
Bevroren biefstuk/ Gehakt (-18 °C)	2/1	50 °C	Ovenrooster/ Multifunctionele pan	25-35
Bevroren visfilet (-18 °C)	2/1	50 °C	Ovenrooster/ Multifunctionele pan	15-25
Bevroren kipdelen (-18 °C)	2/1	40 °C	Ovenrooster/ Multifunctionele pan	20-30
Bevroren kip (-18 °C)	2/1	50 °C	Ovenrooster/ Multifunctionele pan	55-65
Bevroren bessen (-18 °C)	1	50 °C	Multifunctionele pan	10-15



Belangrijk

- Na het ontdooien van vlees (vooral gevogelte) moet u de lege oven ongeveer 10 minuten laten draaien in de ventilatorovenstand (200 °C) om de bacteriën in de ruimte te doden.
- Voedsel na het ontdooien niet opnieuw invriezen.

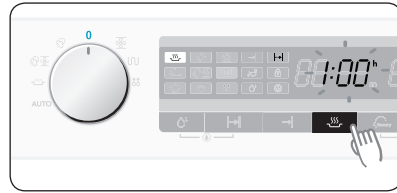




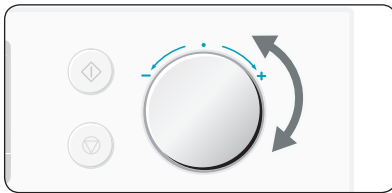
DE MODUS WARM HOUDEN GEBRUIKEN



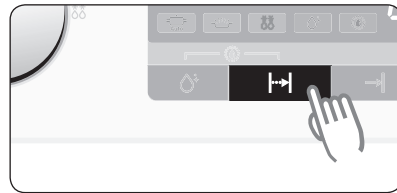
- 1** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie "**OFF**" (uit).



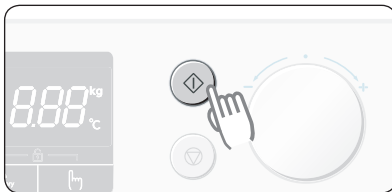
- 2** Druk op de toets **WARMHOUDEN** (standaard: 1:00 u). De tijd knippert.



- 3** Draai tijdens het knipperen aan de **SELECTIEKNOP** en stel de gewenste bereidingstijd in (de maximale bereidingstijd is 10:00)



- 4** Als het knipperen al stopt voordat u de tijd hebt ingesteld, drukt u eerst op de toets **TIMER** en daarna draait u aan de **SELECTIEKNOP**.



- 5** Druk op de toets **START**.



DE GEHEUGENSTAND GEBRUIKEN

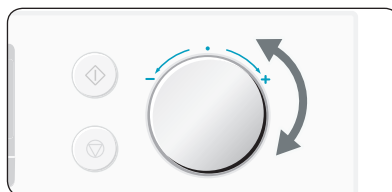
U kunt 3 afzonderlijke programma's in het geheugen opslaan en deze op elk moment oproepen. Het geheugen is handig als u regelmatig een bepaald gerecht bereidt.

U kunt ook een gerecht van de automatische programma's opslaan.

Voorbeeld: Stomen 20 min., 100 °C



- 1** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie "Stomen".



- 2** Stel de gewenste temperatuur en de tijd in zoals hiervoor beschreven.



- 3** Druk op de toets **SELECTEREN**.



- 4** Druk op de toets **GEHEUGEN** (druk eenmaal voor code 1, twee maal voor code 2 of drie maal voor code 3).



- 5** Druk op de toets **SELECTEREN** (de geheugencode wordt opgeslagen).

U kunt altijd een nieuw afzonderlijk programma opslaan:

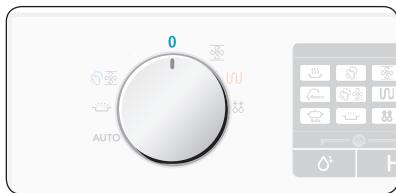
- 1) Selecteer de stand, de temperatuur en de tijd.
- 2) Druk op de toets **SELECTEREN**.
- 3) Druk op de toets **GEHEUGEN** (code 1, 2 of 3).
- 4) Druk op de toets **SELECTEREN**.
- 5) Het oude programma wordt nu vervangen door het nieuwe.





De geheugenfunctie starten

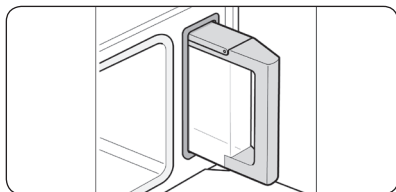
Het is heel eenvoudig om op elk moment het opgeslagen programma te starten. Voorbeeld op de afbeelding: Geheugenlocatie 1 (stomen 20 min., 100 °C)
Zet het gerecht in de stoomoven.



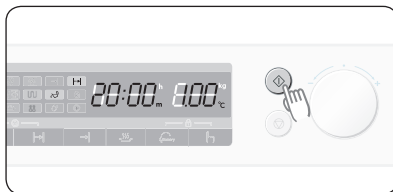
1 Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie **"OFF"** (uit).



2 Druk op de toets **GEHEUGEN** (eenmaal voor code 1).



3 Als u het symbool  in de display ziet, vult u waterreservoir tot de bovenste lijn en u plaatst het dan terug.



4 Druk op de toets **START**.



VOORBEELDGERECHTEN

Volgens standaarden EN 60350 en DIN44547

1. Bakken

De aanbevelingen voor bakken gelden voor een voorverwarmede oven.

Type gerecht	Gerecht en opmerkingen	Plaatniveau	Bereidingsmodus	Temp. (°C)	Bereidings-tijd (min.)
Zandkoek	Multifunctionele pan	1	Ventilatoroven	160-170	20-30
Klein gebak	Multifunctionele pan	1	Ventilatoroven	150-170	20-30
Mager biscuitgebak	Ovenrooster + Springvorm (antiaanbaklaag, ø 26 cm)	1	Ventilatoroven	150-170	25-35
Gistgebak met appel op bakplaat	Multifunctionele pan	1	Ventilatoroven	150-170	50-70
Appeltaart	Ovenrooster + Springvorm (antiaanbaklaag, ø 20 cm)	1	Ventilatoroven	170-190	80-100

2. Grillen

Verwarm de lege oven voor gedurende 5 minuten met de functie Grill.

Type gerecht	Gerecht en opmerkingen	Plaatniveau	Bereidingsmodus	Temp. (°C)	Bereidings-tijd (min.)
Tosti's van witbrood	Multifunctionele pan (middengebiet/behalfve uitlekken)	6	Grill	-	1 ^e 2½-3 2 ^e 2½-3
Biefburgers	Ovenrooster Multifunctionele pan (om het braadvet op te vangen)	5 4	Grill	-	1 ^e 9-12 2 ^e 9-12



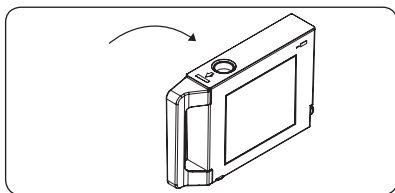


ontkalken en reinigen

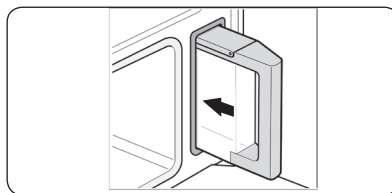
ONTKALKEN

Wanneer u het bericht  op het bedieningspaneel ziet, moet de machine worden ontkalkt.

ONTKALKEN EN REINIGEN



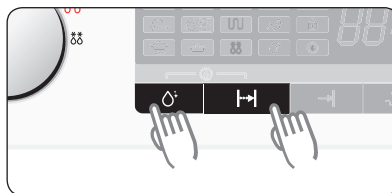
- 1** Verdunnen en gebruiken volgens de beschrijving bij citroenzuur.



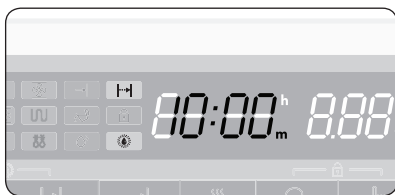
- 2** Sluit het deksel van het waterreservoir alvorens dit in de unit te installeren.



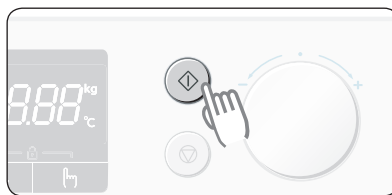
- 3** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie "OFF" (uit).



- 4** Sluit de deur en houd de toetsen **TIMER** en **STOOMREINIGEN** samen 3 seconden ingedrukt. Op de machine wordt "40:00" weergegeven en het ontkalken begint.

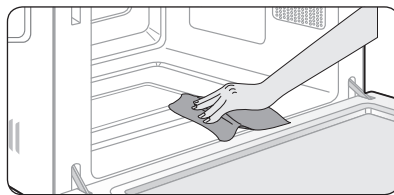


- 5** Na ongeveer 30 minuten wordt op de machine "10:00" weergegeven en de machine stopt met een pieptoon. Verwijder het reservoir en zorg ervoor dat er geen water achterblijft. Was het reservoir met water uit en vul dit daarna met 1 liter water. Sluit het deksel en plaats het reservoir in de hoofdunit.



- 6** Druk op de toets **START**. Er wordt nu afgespoeld met schoon water.





7 Na afloop laat de machine een pieptoon horen. Leeg zowel het reservoir als de druiplaat en reinig het reservoir met water.

8 Open de deur en veeg de binnenkant van de bereidingsruimte schoon met een droge doek.



Opmerking

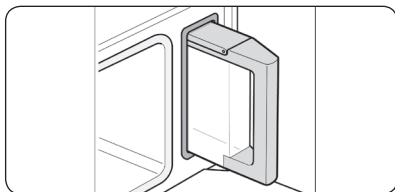
- We adviseren citroenzuur te gebruiken voor het ontkalken van de machine. Citroenzuur is een uiterst effectieve ontkalker van uitsluitend natuurlijke, biologisch afbreekbare stoffen. Het is niet-corrosief, niet-agressief en heeft geen impact op het milieu. Naast dat het een effectieve ontkalker is, heeft het ook een antibacteriële, reinigende werking waardoor het bijdraagt aan het bewaren van de hygiëne van de interne delen van de machine, aan het behouden van de smaak van het voedsel en aan een langere levensduur van de machine.
- Water wordt gebruikt voor stoomkoken en dat bevat kalk en magnesium. Door de verhitting verdampt het water en allee de zwevende deeltjes (mineralen) blijven achter (niet schadelijk voor de mens).
- Als de ontkalkingscyclus vroegtijdig wordt onderbroken, moet het programma opnieuw worden gestart vanaf het begin.



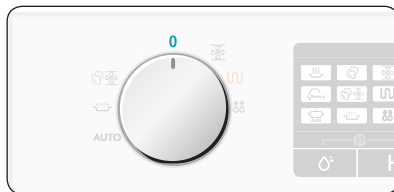


DE STOOMREINIGINGSFUNCTIE GEBRUIKEN

Met de functie Stoomreiniging kunt u uw oven in slechts 10 minuten zuiveren. Het proces STOOMREINIGING neemt 7 minuten in beslag; de stand-bytijd voor het proces is 3 minuten. In deze 3 minuten doorweekt het stoom alle restanten en u kunt deze van het plafond of de wanden vegen met een zachte doek.



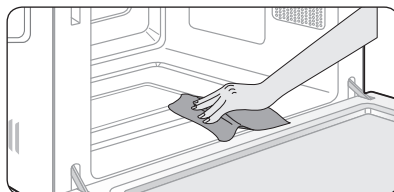
1 Vul het waterreservoir tot de bovenste lijn en plaats het dan terug.



2 Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie "OFF" (uit).



3 Druk op de toets **STOOMREINIGEN**. De oven start automatisch.



4 Na afloop van het proces: open de deur en veeg de binnenkant van de bereidingsruimte schoon met een droge doek.



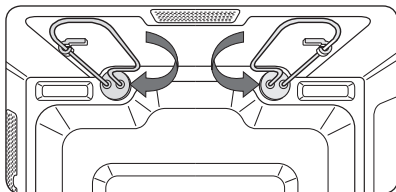
Belangrijk

- Gebruik deze functie alleen wanneer de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik **GEEN** gedistilleerd water.
- Gebruik uit veiligheidsoverwegingen **GEEN** hogedrukreinigers of stoomreinigers.

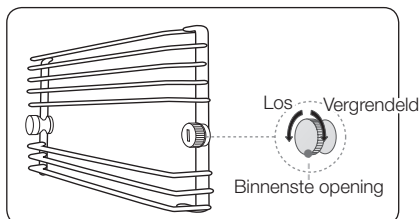
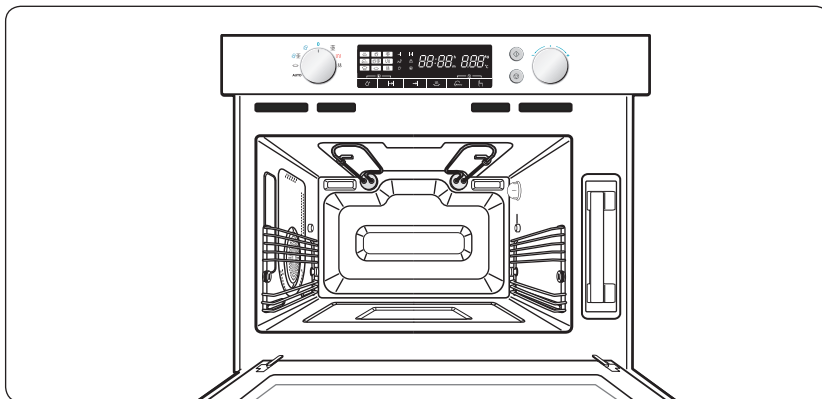




REINIGEN



- 1** De **bovenste grill** reinigen.
- Door de bovenste grill naar links of rechts te openen, zoals afgebeeld, kunt u gemakkelijker schoonmaken. (Vergeet niet de grill te sluiten na het schoonmaken).



- 2** De binnenkant van de **ruimte** reinigen.
- Verwijder de linker- en rechterplateaus (draai de plateauschroef los door deze naar links te draaien) en veeg restanten van het plafond of de wanden met een gewone, in reinigingsmiddel gedoopte doek.
 - Plaats na afloop beide plateaus terug op hun juiste positie. Plaats het plateau in de binnenopening en daarna in de buitenste opening en draai de schroef naar rechts totdat deze vastzit.
 - Zelfs harde, moeilijke vlekken of droge restanten kunnen worden gereinigd met het stoomreinigingsproces.





3 Reinig het ovenoppervlak, het bedieningspaneel en het venster.

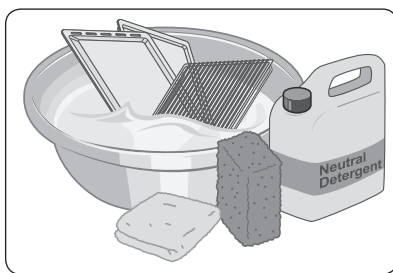
- ▶ Het oppervlak van de oven kan worden schoongeveegd met een natte vaatdoek en daarna met een droge doek om al het vocht te verwijderen
- ▶ Gebruik geen kracht bij het schoonmaken van het bedieningspaneel omdat dit hierdoor kan beschadigen.
- ▶ Reinig het transparante venster met een in neutraal schoonmaakmiddel gedoopte vaatdoek en daarna met een droge doek om alle vocht weg te halen.

4 Het waterreservoir en de druiplaat reinigen.

- ▶ Veeg ze af met een in neutraal schoonmaakmiddel gedoopte spons en spoel ze daarna met water af.

5 De accessoires reinigen.

- ▶ Veeg ze af met een neutraal schoonmaakmiddel en droog ze alvorens ze terug te zetten in de bereidingsruimte.
- ▶ Oefen geen kracht uit op de accessoires bij het schoonmaken met een borstel: dit kan het gecoate oppervlak beschadigen.

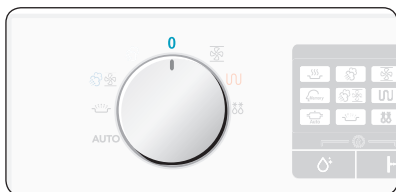


WAARSCHUWING:

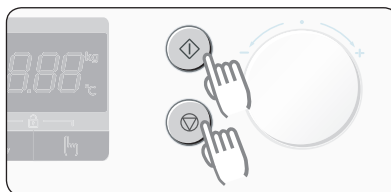
- Gebruik **NOOIT** benzine, verdunner of een metalen borstel om schoon te maken. Dit kan verkleuring of schade aan het oppervlak veroorzaken.
- Sproei het water niet op de machine bij het reinigen. Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.
- Stel het waterreservoir niet bloot aan direct zonlicht om het te drogen. Dit kan leiden tot vervorming of beschadiging.



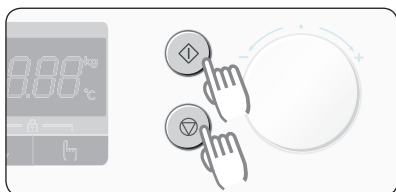
HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN/DE TEMPERATUUR UITLEZEN



- 1** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie "**OFF**" (uit).

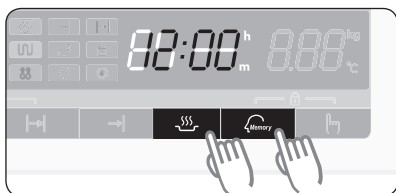


- 2** Druk tegelijk op **STOP** en **START** en houd deze toetsen een seconde ingedrukt om het geluid uit te schakelen. Op de display wordt "**OFF**" weergegeven.



- 3** Druk tegelijk op **STOP** en **START** en houd deze toetsen een seconde ingedrukt om het geluid weer in te schakelen. Op de display wordt "**ON**" weergegeven.

DE HUIDIGE OVENTEMPERATUUR WEERGEVEN



- 1** Als de temperatuurindicator (°C) op de display knipper, is de geprogrammeerde temperatuur nog niet bereikt. U kunt de huidige temperatuur op de display aflezen door tegelijk op de toetsen **WARMHOUDEN** en **GEHEUGEN** te drukken.





KINDERSLOT

Met het kinderslot van de oven kunt u het bedieningspaneel vergrendelen om te vermijden dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

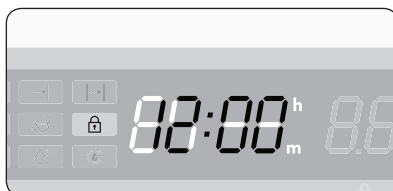
De oven vergrendelen



- 1** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie “OFF” (uit).

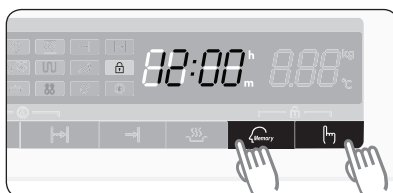


- 2** Houd de toetsen **GEHEUGEN** en **SELECTEREN** samen 3 seconden ingedrukt.

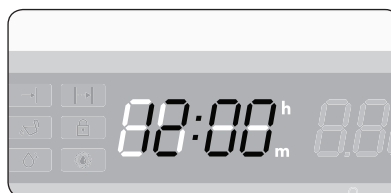


- 3** Het vergrendelingssymbool  verschijnt in de display. Hiermee wordt aangegeven dat alle functies zijn vergrendeld.

De oven ontgrendelen



- 1** Draai de **FUNCTIEKNOP** naar de positie “OFF” (uit). Houd de toetsen **GEHEUGEN** en **SELECTEREN** samen 3 seconden ingedrukt.



- 2** Het vergrendelingssymbool  verschijnt in de display. Hiermee wordt aangegeven dat alle functies zijn ontgrendeld.



REINIGING EN BEHANDELING

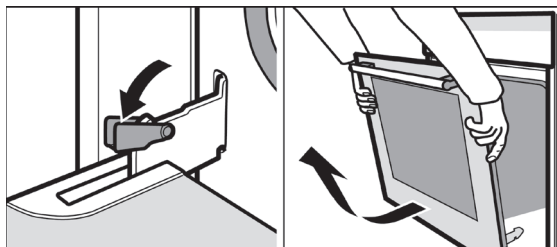
Het verhittingscompartiment verwijderen



U kunt de ovendeur verwijderen om het schoonmaken te vergemakkelijken.

Kom niet in de deurscharnieren. U kunt zich bezeren.

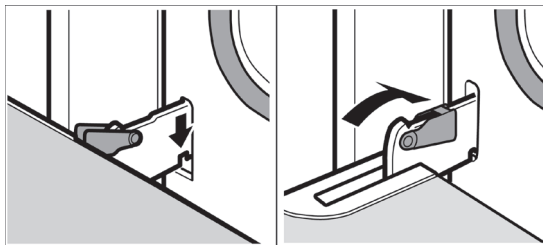
1. Open de deur van het verhittingscompartiment volledig.
2. Beweeg de twee vergrendelingshendels aan de rechter- en linkerkant omhoog.
3. Sluit de deur van het verhittingscompartiment voor de helft. Pak met beide handen de bovenkant van de deur aan de linker- en rechterkant. Sluit de deur nog iets verder en trek hem eruit.



De deur van verhittingscompartiment plaatsen

Zet de deur van het verhittingscompartiment na reiniging terug.

1. Plaats de scharnieren recht in de openingen aan de linker- en rechterkant van het verhittingscompartiment. De inkeping in het scharnier moet aan beide kanten vastgrijpen.
2. Open de deur het verhittingscompartiment volledig en klap de vergrendelingshendel omhoog.
3. Sluit de deur van het verhittingscompartiment.

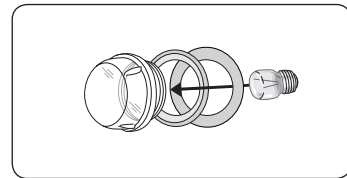
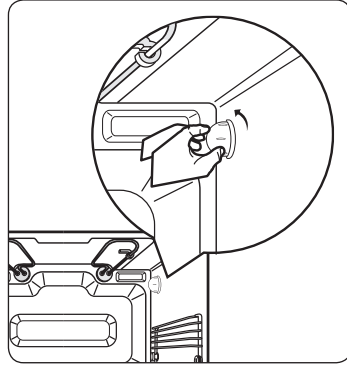




DE LAMP VERWISSELEN

De achterste ovenlamp herbevestigen en het glazen dekseltje reinigen

1. Verwijder het dekseltje door deze tegen de klok in te draaien.
2. Verwijder de metalen ring en de plaatring en reinig het glazen dekseltje.
3. Indien nodig vervangt u de lamp met een 25 Watts, 230 V, 300 °C hittebestendige ovenlamp.
4. Zet de metalen ring en de plaatring op het glazen dekseltje.
5. Plaats het glazen dekseltje zelf terug.

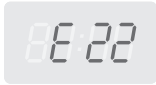
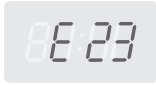
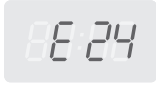
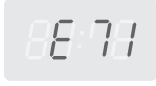
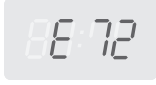
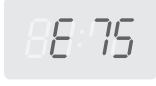


ONTKALKEN EN REINIGEN



foutcodes

FOUTCODES

Foutcode	Algemene functies
	TEMPERATUURSENSOR OPEN Als de waarde van de temperatuursensor hoger is dan 250 °C tijdens de werking/annulering.
	TEMPERATUURSENSOR LAAG Als de waarde van de temperatuursensor lager is dan 5 °C tijdens de werking/annulering.
	VOORVERWARMEN NIET VOLTOOID Als de oven de gewenste temperatuur niet heeft bereikt hoewel een bepaalde hoeveelheid tijd is verstreken (onvoltooide voorverwarming).
	BOVEN 250 °C TIJDENS WERKING HETE LUCHT Als de temperatuur stijgt boven 250 °C tijdens de werking van de heteluchtmodus.
	STOOMSENSOR OPEN Als de waarde van de temperatuursensor een bepaalde tijd na de werking van de stoomverwarmer lager is dan 30 °C.
	STOOMSENSOR LAAG
	ONTKALKEN MAX. TIJD OVER (of STOOMGEBRUIK MAX. TIJD OVER) In het geval de stoomwerkingstijd na het ontkalkingsbericht is verstreken.

Als een van deze fouten optreedt, neem dan contact op met de klantenservice van SAMSUNG.





technische gegevens

TECHNISCHE GEGEVENS

Samsung streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	FQV113T
Stroombron	230 V – 50 Hz
Energieverbruik Maximaal vermogen Grill Hete lucht Stomen	3200 W 1530 W 2050 W 1700 W - 2200 W
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D) Buitenzijde Netto ovenruimte	595 x 460 x 420 mm 400 x 215 x 385 mm
Volume	30 liter
Gewicht Netto Bruto	circa 25 kg circa 31 kg





VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. € 0,42/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr (French)
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Codenr.: DE68-03643Q





FQV113T

Dampf-Kombiofen für den Einbau Benutzerhandbuch

Planet
First

**100%
Recycled Paper**

Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von
Samsung entschieden haben. Für zusätzliche
Serviceinformationen registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register

SAMSUNG





Verwenden dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für eine Mikrowelle von SAMSUNG entschieden haben. Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise und grundlegende Informationen zur Verwendung und Pflege Ihrer neuen Mikrowelle. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung durch, bevor Sie die Mikrowelle in Gebrauch nehmen, und bewahren Sie sie so auf, dass Sie sie später schnell wiederfinden. Auf der Innenseite des Umschlags finden Sie eine praktische Kurzreferenz, in der die grundlegenden Zubereitungsvorgänge beschrieben sind.

Sicherheitsinformationen

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung gründlich durch, und bewahren Sie sie an einem sicheren Platz in der Nähe der Mikrowelle zum späteren Nachschlagen auf.
- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät installieren, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften Ihres Mikrowellenherds sich leicht von den in diesem Handbuch beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Besorgnissen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.

WICHTIGE SYMBOLE FÜR SICHERHEITSHINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet:

 WARNUNG	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen können .
 VORSICHT	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen können .
 VORSICHT	Um die Gefahr von Bränden und Explosionen, elektrischem Schlag und anderen Verletzungen beim Einsatz Ihres Mikrowellenherds zu vermindern, beachten Sie die folgenden Sicherheitsregeln:

2_ Verwenden dieser Bedienungsanleitung





	NICHT ausführen.
	NICHT demontieren.
	NICHT berühren.
	Befolgen Sie die Anweisungen genau.
	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
	Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.
	Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.
	Hinweis
	Wichtig

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

- (a)** Es darf unter keinen Umständen versucht werden, den Mikrowellenherd bei geöffneter Tür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Vertiefungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.
- (b)** Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Mikrowellenherds zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.
- (c)** Bei Beschädigung des Mikrowellenherds darf dieser bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
 - (1)** Tür (verbogen)
 - (2)** Türscharniere (beschädigt oder locker)
 - (3)** Türverriegelungen und Dichtungsflächen
- (d)** Die Reparatur des Mikrowellenherds darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen ausgeführt werden.

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird. Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.





WICHTIGE WARNHINWEISE FÜR DIE INSTALLATION

- ★ Die Installation dieses Geräts darf nur von Kundendiensttechnikern durchgeführt werden, die vom Hersteller entsprechend geschult wurden. Siehe Abschnitt „Aufstellen des Mikrowellenherds“.

Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geeigneten Wandsteckdose und verwenden Sie die Steckdose nur für dieses Gerät. Verbinden Sie den Netzstecker fest mit der Steckdose. Verwenden Sie außerdem kein Verlängerungskabel.

Wenn Sie dies dennoch tun oder eine Wandsteckdose gemeinsam mit anderen Geräten benutzen (mit Hilfe einer Steckerleiste oder eines Mehrfachsteckers) besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

- Verwenden Sie keinen Stromtrafo. Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Die Installation dieses Geräts muss von einem qualifizierten Techniker oder einem dazu befugten Dienstleister durchgeführt werden.

- Andernfalls besteht Verletzungs- oder Brandgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen, Explosionen oder Störungen des Geräts.

Der Mikrowellenherd ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schrankes aufgestellt werden.

- Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbarem Material. Installieren Sie dieses Gerät weder an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, noch an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen (Regentropfen) ausgesetzt ist. Installieren Sie dieses Gerät nicht an einem Ort, wo Gas austreten kann.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.



Dieses Gerät muss ordnungsgemäß geerdet sein.

Erden Sie das Gerät nicht an einem Gasrohr, Wasserrohr aus Kunststoff oder der Telefonleitung.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen, Bränden, Explosionen oder Störungen des Geräts.
- Verbinden Sie das Netzkabel niemals mit einer Steckdose, die nicht korrekt geerdet ist, und vergewissern Sie sich, dass die Erdung den örtlichen und nationalen Vorschriften entspricht.



VORSICHTSHINWEISE FÜR DIE INSTALLATION

- ★ Dieses Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Netzstecker zugänglich ist.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands aufgrund von Fehlströmen.
- Stellen Sie Ihr Gerät auf einem ebenen und festen Untergrund auf, der das Gewicht tragen kann.

- Andernfalls besteht Verletzungsgefahr bzw. die Gefahr von starken Schwingungen, Geräuscentwicklung und Störungen des Geräts.

Stellen Sie das Gerät so auf, dass ein ausreichender Abstand zur Wand eingehalten wird.

- Andernfalls besteht Verletzungsgefahr aufgrund von Überhitzung.

Der Mindestfreiraum oberhalb vom Mikrowellenherd.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

4_ Sicherheitsinformationen





WARNUNG

WICHTIGE WARNHINWEISE FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

- ★ Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.
 - Ziehen Sie den Netzstecker heraus und reinigen Sie ihn mit einem trockenen Tuch.
 - Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.Verbinden Sie den Netzstecker richtig herum mit der Wandsteckdose, so dass das Kabel zum Boden hin verläuft.
 - Wenn Sie den Netzstecker anders herum mit der Wandsteckdose verbinden, können die Drähte im Innern des Kabels beschädigt werden. Dies kann Stromschläge oder einen Brand verursachen.
- ☐ Verbinden Sie den Netzstecker fest mit der Steckdose. Verwenden Sie keine beschädigten Netzstecker bzw. Netzkabel und keine losen Steckdosen.
 - Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.Ziehen Sie nicht am Netzkabel, oder knicken Sie es nicht zu stark. Verknoten und befestigen Sie das Netzkabel nicht. Haken Sie das Netzkabel nicht über ein Metallobjekt, stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf, verlegen Sie das Netzkabel nicht zwischen Objekten, und schieben Sie das Netzkabel nicht in den Raum hinter dem Gerät.
 - Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.Fassen Sie nicht am Netzkabel an, wenn Sie den Netzstecker herausziehen.
 - Fassen Sie den Netzstecker beim Herausziehen am Stecker an.
 - Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

- ☐ Wenn das Gerät oder das Netzkabel beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstzentrum.



VORSICHT

VORSICHTSHINWEISE FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

- ☐ Ziehen Sie den Netzstecker bei Gewitter, oder wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, aus der Steckdose.
 - Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.



WARNUNG

WICHTIGE WARNHINWEISE FÜR DEN BETRIEB

- ★ Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren. Berühren Sie weder das Gerät noch das Netzkabel.
 - Verwenden Sie keinen Lüfter.
 - Jeder Funke kann zu einer Explosion oder zu einer Brandentwicklung führen.Achten Sie darauf, dass die Gerätetür, das Heizelement und andere Teile beim oder unmittelbar nach dem Kochen nicht in Kontakt mit dem Gehäuse kommen.
 - Andernfalls kann dies zu Verbrennungen führen.Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Ofens nicht berühren.
- Tragen Sie beim Transport von Heizelementen Sicherheitshandschuhe und verwenden Sie beim Transport die dafür vorgesehenen Ausrüstungen. Kontrollieren Sie, ob die Temperatur nach dem Betrieb (mindestens 10 Minuten nach dem Grillen oder Kombibetrieb) ausreichend absinkt.
- Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Mikrowellenherd nehmen.





Stehen Sie beim Öffnen des Mikrowellenherds eine Armlänge entfernt.

Grund: Die entweichende heiße Luft oder der heiße Dampf kann zu Verbrühungen führen.

WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellenherd kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperatúrausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen:

- Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.
- Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.
- Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.
- Wenden Sie sich an einen Arzt

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Wärmen in der Mikrowelle abgeschlossen ist.

WARNUNG: Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

WARNUNG: Kinder dürfen den Mikrowellenherd nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn Sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie den Mikrowellenherd ohne Gefahr bedienen können.

WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombimodus eingesetzt wird, dürfen Kinder es wegen der auftretenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht Erwachsener verwenden.

Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie kleine Kinder deshalb fern, um Verbrennung zu verhindern.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.



Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.

Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.

- Wenn Sie den Netzstecker wieder mit der Steckdose verbinden, kann ein Funke und somit ein Stromschlag oder Brand verursacht werden.

Halten Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern, denn Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.

- Wenn ein Kind sich eine Tüte über den Kopf zieht, kann es ersticken.

Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.

- Andernfalls besteht Verletzungsgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich zum Kochen.

- Andernfalls kann dies zu einem Brand führen.

6_ Sicherheitsinformationen





- ☐ Öffnen Sie verschlossene Behälter (Babyflaschen, Milchflaschen usw.) und machen Sie vor dem Kochen mit einem Messer ein Loch in Lebensmittel mit Schale oder in Nüsse (Eier, Kastanien usw.).

- Andernfalls besteht Verletzungs- und Verbrennungsgefahr aufgrund von Zerplatzen.

Berühren Sie die Innenseite des Geräts nicht unmittelbar nach dem Kochen, da sie nach langem Heizen oder nach dem Erhitzen einer kleinen Lebensmittelmenge noch heiß sein kann.

- Andernfalls kann dies zu Verbrennungen führen.

Verwenden Sie keine Aluminiumfolie, Metallgegenstände (wie Behälter, Gabeln usw.) und keine Behälter mit goldenen oder silbernen Rändern.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Funkenschlag oder eines Brandes.

Erhitzen Sie niemals Kunststoff- oder Papierbehälter und verwenden Sie sie nicht in Verbindung mit der Ofenfunktion.

- Andernfalls kann dies zu einem Brand führen.

Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht in Kontakt mit dem Heizelement kommen, wenn sie mit dem Ofen Lebensmittel kochen.

- Andernfalls besteht Brandgefahr.

Überhitzen Sie die Lebensmittel nicht.

- Andernfalls besteht Brandgefahr.

Erhitzen Sie keine Lebensmittel, die in Papier aus Zeitschriften oder Zeitungen eingewickelt sind.

- Andernfalls besteht Brandgefahr.

Verwenden Sie in der Nähe des Ofens keine entflammenden Sprays oder Gegenstände und stellen Sie sie dort auch nicht ab.

- Andernfalls besteht Brand- oder Explosionsgefahr.

Öffnen Sie nicht die Klappe, wenn die Lebensmittel in der Kochkammer brennen.

- Wenn Sie die Gerätetür öffnen, kommt es zu einem Zufluss von Sauerstoff, der das Feuer verstärken kann.

Führen Sie keine Finger, Fremdstoffe und Metallgegenstände wie Anstecknadeln oder Nadeln durch den Einlass, den Auslass und die Öffnungen ein. Wenn ein Fremdkörper in eine dieser Öffnungen eingeführt wird, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an den Anbieter Ihres Geräts oder an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Verletzungen.

Füllen Sie das Behältnis NIEMALS bis zum Rand, und verwenden Sie ein Behältnis, das oben breiter ist als unten, damit Flüssigkeiten nicht überkochen. Auch Flaschen mit engen Flaschenhälsen können bei Überhitzung explodieren.

Erhitzen Sie eine Babyflasche NIEMALS, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst durch Überhitzung explodieren kann.

Berühren Sie NICHT die Heizelemente oder die Innenwände des Garraums, ehe sich der Ofen nicht abgekühlt hat.

Das Netzkabel darf nicht mit Wasser oder heißen Flächen in Berührung kommen.

Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind.

Schalten Sie das Gerät NICHT ein, wenn es leer ist. Die Stromversorgung wird aus Sicherheitsgründen automatisch abgeschaltet. Nach einer Ruhezeit von mehr als 30 Minuten kann das Gerät wieder normal in Betrieb genommen werden. Am besten lassen Sie immer ein Glas Wasser im Mikrowellenherd stehen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie, falls Sie den Herd versehentlich einschalten.

WARNUNG: Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf der Mikrowellenherd bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.





-  Wenn das Gerät unter Wasser geraten sollte, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

-  Versuchen Sie nicht selbst, das Gerät zu reparieren, auseinander zu nehmen oder zu verändern.

- Da am Geräterahmen Hochspannung anliegt, besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.
- Möglicherweise werden Sie elektromagnetischen Wellen ausgesetzt.
- Wenn das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstzentrum.

WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

-  Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstzentrum.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Gerätetür geschlossen und schalten das Gerät aus bzw. unterbrechen die Stromversorgung.



VORSICHT

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM BETRIEB

-  Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellenherden geeignet ist; Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberverzierungen, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten.

Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch der Mikrowellenherd unter Umständen beschädigt wird.

Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

Bei kleineren Nahrungsmengen nehmen auch die Koch- bzw. Aufwärmzeiten ab.

Wenn Sie die normalen Zeiten anwenden, kann es zu Überhitzung und Verbrennung kommen.

Beim Betrieb des Mikrowellenofens sind möglicherweise klickende Geräusche zu hören (insbesondere beim Auftauen).

Grund: Diese Geräusche sind bei elektrischen Änderungen der Leistungsstufe nicht ungewöhnlich.

Kleine Kinder dürfen NIEMALS den Mikrowellenherd einschalten oder mit diesem spielen. Darüber hinaus sollten Kleinkinder nie ohne Aufsicht Erwachsener in der Nähe des Geräts bleiben, wenn dieses in Betrieb ist. Legen Sie Spielzeug oder ähnliche Dinge von Interesse für Kinder niemals auf dem Mikrowellenherd oder in seiner Nähe ab.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

-  Seien Sie vorsichtig, denn Getränke und Lebensmittel können nach dem Erwärmen sehr heiß sein.
- Überprüfen Sie, besonders wenn Sie ein Kind füttern, ob die Nahrung ausreichend abgekühlt hat.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Flüssigkeiten wie Wasser oder andere Getränke erhitzen.

- Rühren Sie die Flüssigkeit beim Erwärmen um.
- Vermeiden Sie glitschige Behälter mit schmalem Hals.
- Entfernen Sie den Behälter spätestens 30 Sekunden nach dem Erhitzen.
- Andernfalls besteht die Gefahr, dass der Inhalt plötzlich überläuft und Verbrennungen verursacht.

8_ Sicherheitsinformationen





☒ Fassen Sie keine Lebensmittel und keine Teile davon beim oder unmittelbar nach dem Erhitzen an.

- Verwenden Sie Kochhandschuhe, damit Sie sich nicht verbrennen.
- Wenn Sie den Keramikteller oder die Mehrzweckpfanne nach vorn ziehen, kann Nahrung verschüttet werden, wodurch es zu Verbrennungen kommen kann.

Wenn die Oberfläche gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.

Zerkratzen Sie das Glas der Gerätetür nicht mit einem scharfen Objekt.

- Andernfalls besteht die Möglichkeit, dass das Glas beschädigt oder zerbrochen wird.

Stellen Sie weder sich selbst noch irgendwelche Gegenstände (Wäsche, Ofenabdeckung, brennende Kerzen, angezündete Zigaretten, Geschirr, Chemikalien, Metallgegenstände usw.) auf das Gerät.

- Gegenstände wie z. B. Stoff können sich in der Gerätetür verfangen.
- Andernfalls besteht Verletzungs- oder Brandgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen oder Störungen des Geräts.

Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.

Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts.

- Sie sind nicht nur gefährlich für Ihre Gesundheit, sondern es besteht außerdem die Gefahr von Stromschlägen, Brand oder Störungen des Geräts.

Üben Sie keinen übermäßigen Druck auf die Gerätetür oder die Innenseite des Geräts aus und schlagen Sie nicht dagegen.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Verformungen des Geräts oder Verletzungen aufgrund von austretenden Mikrowellen.
- Wenn Sie sich an die Gerätetür hängen, kann das Gerät herunterfallen und Verletzungen verursachen.
- Wenn die Gerätetür beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht mehr und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstzentrum.

Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.

- Andernfalls kann es zu Schäden am Waschbecken oder den Glasgegenständen kommen.

Verwenden Sie das Gerät nur, nachdem Sie die Gerätetür geschlossen haben.

- Wenn Sie das Gerät verwenden, obwohl es mit Fremdstoffen wie Lebensmittelabfällen verunreinigt ist, kann es zu Problemen mit dem Gerät kommen.

Geben Sie Acht, wenn Sie die Verpackung von Lebensmittel entfernen, die Sie gerade erst aus dem Gerät herausgenommen haben.

- Wenn diese Lebensmittel heiß ist, kann abrupt heißer Dampf austreten, sobald Sie die Verpackung öffnen. Dadurch besteht Verbrennungsgefahr.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Geräts, wenn Sie den Netzstecker herausziehen, sondern fassen Sie immer fest am Stecker an und ziehen Sie ihn gerade aus der Steckdose.

- Schäden am Kabel können einen Kurzschluss, Brand und/oder Stromschlag verursachen.

Bringen Sie Ihr Gesicht und Ihren Körper beim Kochen oder beim Öffnen der Gerätetür unmittelbar nach dem Kochen nicht nahe an das Gerät.

- Geben Sie Acht, damit Kinder nicht zu nahe an das Gerät herankommen.
- Andernfalls kann es durch die Hitze zu Verbrennungen kommen.

Stellen Sie keine Lebensmittel oder schweren Objekte über die Gerätetür, wenn Sie sie öffnen.

- Die Lebensmittel oder der Gegenstand könnte herunterfallen und Verbrennungen oder Verletzungen verursachen.

Kühlen Sie die Gerätetür, das Innere des Geräts oder den Teller nicht abrupt ab, indem Sie kurz nach dem Kochen Wasser darüber gießen.

- Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät kommen. Durch den Dampf oder das Sprühwasser besteht Verbrennungs- oder Verletzungsgefahr.

Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.





WICHTIGE WARNHINWEISE FÜR DAS REINIGEN



Sprühen Sie zum Reinigen kein Wasser direkt auf das Gerät.

Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner oder Alkohol, um das Gerät zu reinigen.

- Andernfalls kann es zu Verfärbungen, Verformungen, Schäden, einem Stromschlag oder Brand kommen.

Ehe Sie das Gerät reinigen bzw. Wartungsarbeiten durchführen, ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose und entfernen Sie Lebensmittelreste von der Tür und aus der Kochkammer.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen, und damit das Glas zerbrechen lassen.

Verwenden Sie den Mikrowellenherd nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.



VORSICHTSHINWEISE FÜR DIE REINIGUNG



Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände entfernt werden.

Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus und verursacht Gefahren.



Seien Sie vorsichtig, damit Sie sich beim Reinigen des Geräts (außen/innen) nicht verletzen.

- Sie könnten sich an den scharfen Kanten des Geräts verletzen.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.

- Andernfalls besteht Korrosionsgefahr.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTRO- UND ELEKTRONIKSCHROTT)

(In den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

10_ Sicherheitsinformationen



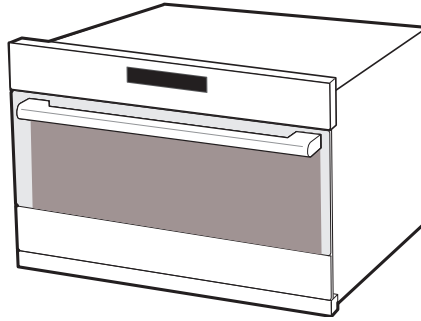


Inhalt

INSTALLIEREN DES OFENS	12	Installieren des ofens
FUNKTIONEN DES GERÄTS	15	Herd
		16 Steuerelemente des ofens
		17 Zubehör
VOR DEM ERSTEN KOCHEN	18	18 Einstellen der uhrzeit
		19 Füllen des wassertanks
		20 Einstellen der wasserhärte
		21 Standardeinstellungen
VERWENDEN DES OFENS	22	22 Einstellen der kochfunktion
		24 Kochen mit dampf
		28 Kombikochen mit dampf
		31 Regenerieren/warmhalten
		33 Kombikochen mit umluft
		35 Grillen
		37 Startverzögerung
		38 Verwenden der automatischen kochprogramme
		39 Automatische kochprogramme
		43 Auftauen
		45 Warmhalten
		46 Verwenden der speicherfunktion
		48 Testgeschirr
ENTKALKEN UND REINIGEN	49	49 Entkalken
		51 Verwenden der dampfreinigung
		52 Reinigung
		54 Ausschalten des signaltons/ablesen der temperatur
		54 Anzeige der aktuellen ofentemperatur
		55 Kindersicherung
		56 Reinigung und pflege
		57 Austauschen der lampe
FEHLERCODES	58	58 Fehlercodes
TECHNISCHE DATEN	59	59 Technische daten



Installieren des Ofens



Allgemein

Technische Informationen

Stromversorgung:	230 V~ bei 50 Hz
Leistungsaufnahme:	3200 W
Abmessungen (B x H x T):	595 x 460 x 420 mm

Das Gerät erfüllt die zutreffenden EU-Normen.

Entsorgung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung kann recycelt werden.

Die Verpackung kann aus folgenden Materialien bestehen:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Sorgen Sie für eine umweltbewusste Entsorgung dieser Materialien unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften.

Informationen zur umweltbewussten Entsorgung von Haushaltsgeräten erhalten Sie bei den örtlichen Behörden.

Sicherheit

Dieses Gerät darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal angeschlossen werden.

Dieser Dampf-Kombiofen ist NICHT für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken vorgesehen. Sie darf ausschließlich in Privathaushalten zur Zubereitung von Nahrungsmitteln verwendet werden.

Während und nach dem Gebrauch ist das Gerät heiß. Bei Anwesenheit von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.

Stromanschluss

Das Stromversorgungsnetz, an das das Gerät angeschlossen wird, muss die gesetzlichen und örtlichen Bestimmungen erfüllen.

Wenn Sie einen festen Anschluss einrichten möchten, stellen Sie sicher, dass das Stromversorgungskabel mit einem mehrpoligen Schalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten ausgestattet ist.

12_ Installieren des Ofens





Abb. 1

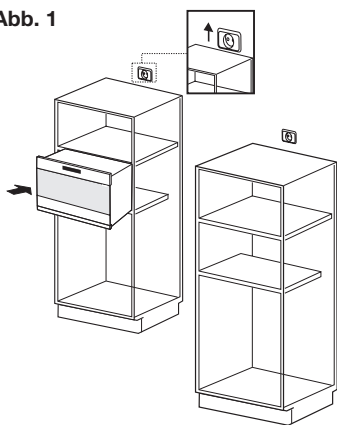


Abb. 2

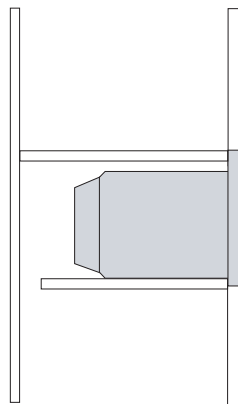


Abb. 3



Abb. 3.1

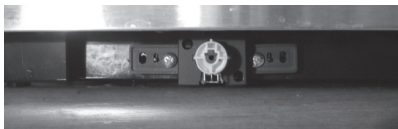


Abb. 3.2

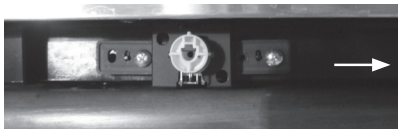


Abb. 3.3

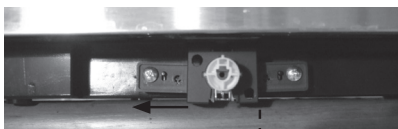


Abb. 3.4



Abb. 3.5

Abb. 4

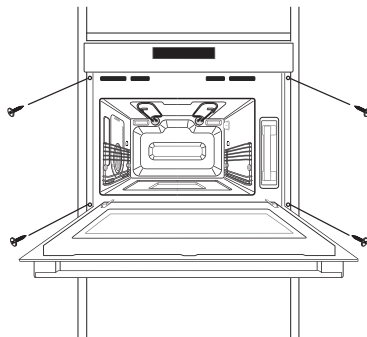
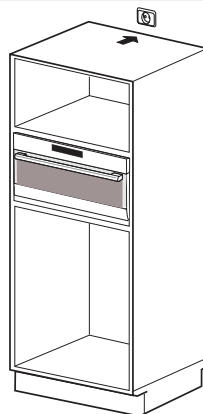


Abb. 5





- Abb. 1 Schieben Sie den Dampf-Kombiofen teilweise in die dafür vorgesehene Aussparung. Führen Sie das Verbindungskabel zum Stromanschluss.
- Abb. 2 Schieben Sie den Dampf-Kombiofen vollständig in die dafür vorgesehene Aussparung.
- Abb. 3 Höheneinstellung des Dampf-Kombiofens in Verbindung mit anderen Geräten!

Die Oberseite des Dampf-Kombiofens muss sich auf gleicher Höhe wie die anderen Geräte befinden.

- Abb. 3.1 Wenn sich die Bodenleiste nicht auf gleicher Höhe wie die anderen Geräte befindet, können Sie die Höhe anpassen.
Wenn Sie die Leiste entfernen, kommen zwei Justierblöcke mit je 2 Schrauben zum Vorschein.

- Abb. 3.2 In der höchsten Position befinden sich alle 4 Schrauben in den inneren Bohrungen.

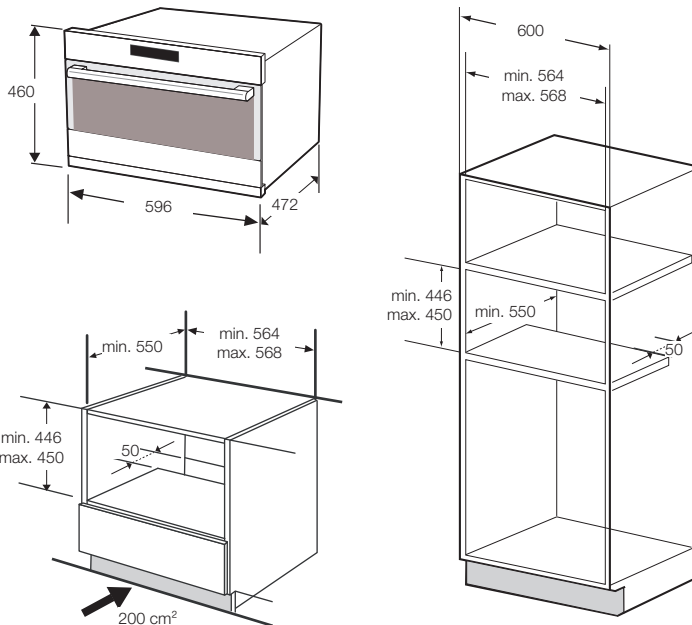
- Abb. 3.3 Versetzen Sie die erste Schraube in die äußere Bohrung.

- Abb. 3.4 Versetzen Sie anschließend auch die zweite Schraube in die äußere Bohrung, und drücken Sie den Justierblock nach unten.

- Abb. 3.5 Nachdem der linke und rechte Justierblock auf die richtige Höhe angepasst wurden, können Sie die Bodenleiste wieder andrücken.

- Abb. 4 Befestigen Sie den Dampf-Kombiofen mit den vier im Lieferumfang enthaltenen Schrauben (4 x 16 mm).

- Abb. 5 Stellen Sie den Stromanschluss her. Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts.



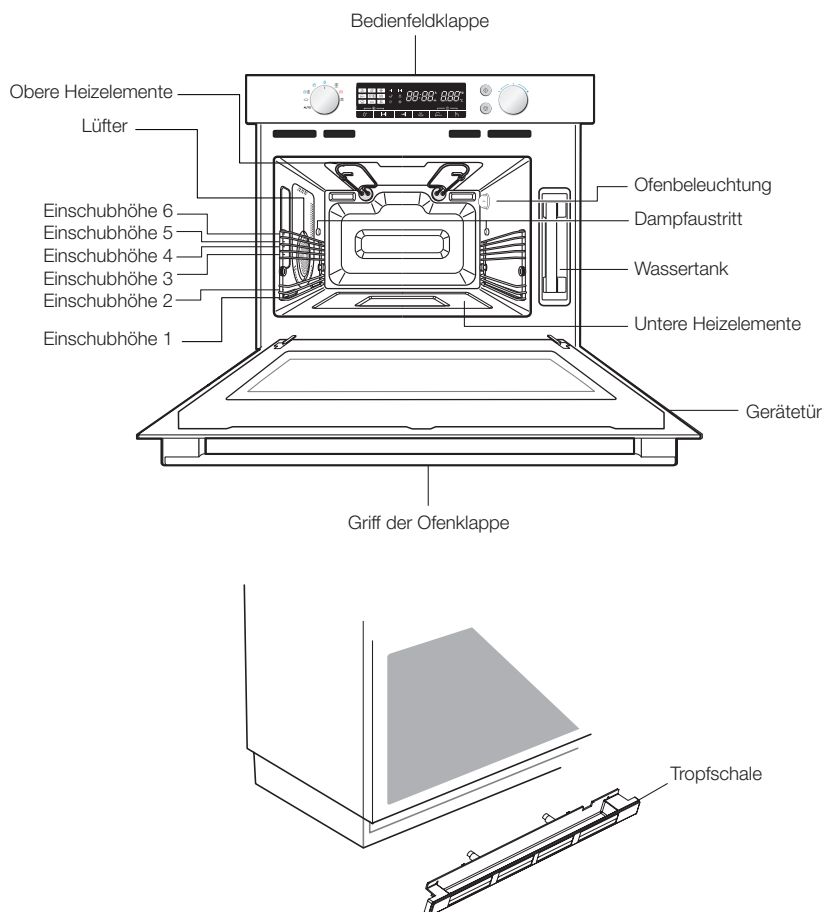
14_ Installieren des Ofens





Funktionen des Geräts

HERD



FUNKTIONEN DES GERÄTS

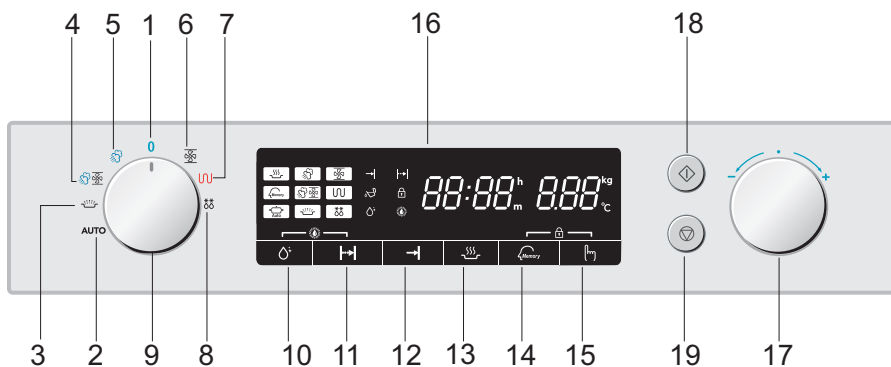


Hinweis

- Die verschiedenen Einschubhöhen sind von unten nach oben aufsteigend nummeriert.
- Die Einschubhöhen 4, 5 und 6 werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Die Einschubhöhe 1 werden hauptsächlich zum Backen und Braten verwendet.
- In den Zubereitungshinweisen dieser Bedienungsanleitung finden Sie Angaben zu den jeweiligen Einschubhöhen für die einzelnen Gerichte.



STEUERELEMENTE DES OFENS



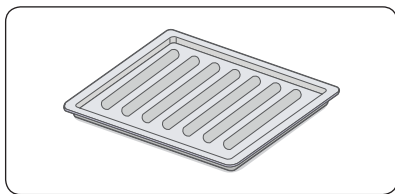
- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| 1. AUS | 11. TIMER |
| 2. AUTO-PROGRAMME | 12. STARTZEIT |
| 3. AUFWÄRMEN | 13. WARMHALTEN |
| 4. DAMPF-KOMBIBETRIEB | 14. SPEICHER |
| 5. DAMPFBETRIEB | 15. AUSWAHL |
| 6. UMLUFTBETRIEB | 16. ANZEIGE |
| 7. GRILLBETRIEB | 17. WAHLSCHALTER |
| 8. AUFTAUEN | 18. START |
| 9. FUNKTIONSWAHLSCHALTER | 19. STOPP/ABBRECHEN |
| 10. DAMPFREINIGUNG | 10+11 ENTKALKEN |
| | 14+15 KINDERSICHERUNG |

16_ Funktionen des Geräts

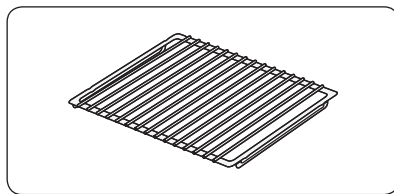


ZUBEHÖR

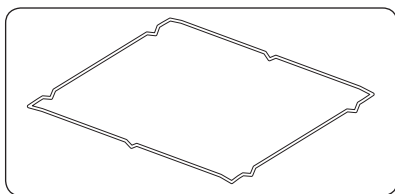
Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Dampfofens enthalten:



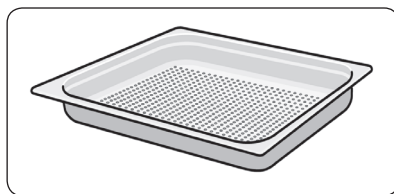
1 Mehrzweckblech.



2 Ofenrost.



3 Dämpfrost (immer mit einem Garbehälter verwenden).



4 Garbehälter gelocht, 40 mm tief, GN 2/3 (geeignet im Dampfbetrieb, immer zusammen mit dem Dämpfrost verwenden).

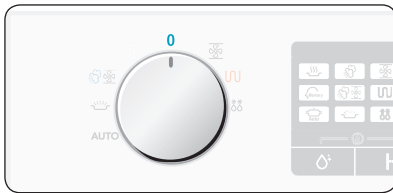


Vor dem ersten Kochen

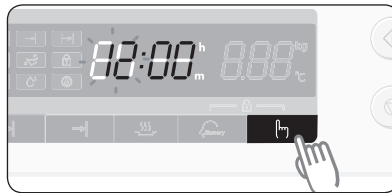
EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, leuchtet die Anzeige auf. (Z. B. 15:15)

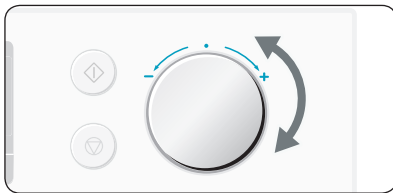
Stellen Sie nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz noch vor dem ersten Einsatz die Uhrzeit ein.



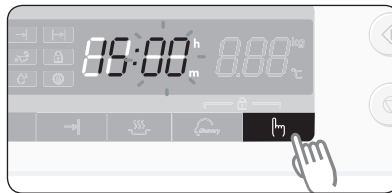
- 1** Drehen Sie den **FUNKTIONSWAHLSCALTER** auf „AUS“.



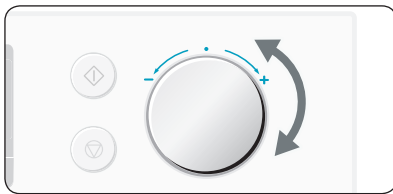
- 2** Drücken Sie auf **AUSWAHL**. Die „12“ beginnt zu blinken.



- 3** Stellen Sie mit dem **AUSWAHLSCAHLTER** die Stunden ein.



- 4** Drücken Sie nochmals auf **AUSWAHL**. Die „00“ beginnt zu blinken.



- 5** Stellen Sie mit dem **AUSWAHLSCAHLTER** die Minuten ein.



- 6** Drücken Sie nochmals auf **AUSWAHL**. Die Uhrzeit wird nach 5 Sekunden automatisch festgelegt.



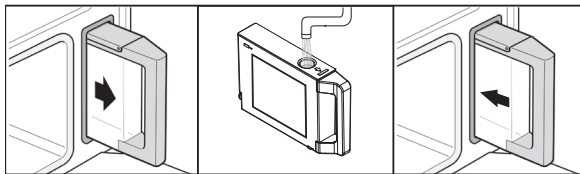


FÜLLEN DES WASSERTANKS

Wenn Sie die Tür zum Garraum öffnen, sehen Sie auf der rechten Seite den Wassertank. Füllen Sie den Tank nur mit frischem Leitungswasser oder mit stillem Mineralwasser. Wenn Ihr Wasser sehr hart ist, empfehlen wir Ihnen, enthärtetes Wasser (siehe auch "Wasserhärte") zu verwenden.

Vorsicht

Füllen Sie den Wassertank nicht mit destilliertem Wasser oder andere Flüssigkeiten.



Füllen Sie den Wassertank vor jeder Benutzung

Heben Sie den Wassertank über die Verriegelung, und ziehen Sie ihn aus dem Gerät. Füllen Sie den Wassertank bis zur "max."-Marke mit kaltem Wasser. Schließen Sie den Deckel, bis er spürbar einrastet. Schieben Sie den Wassertank wieder so weit hinein, dass er einrastet.

Leeren Sie den Wassertank nach jeder Benutzung

Ziehen Sie den Wassertank langsam aus dem Gerät heraus. Wenn Sie ihn schnell herausziehen, kann Wasser verschüttet werden. Halten Sie den Wassertank horizontal, damit kein Restwasser durch den Ventilsitz auslaufen kann.

Leeren Sie das Wasser aus.

Trocknen Sie den Wassertank im Gerät und die Dichtung im Deckel gründlich.

Anzeige „Wassertank füllen“

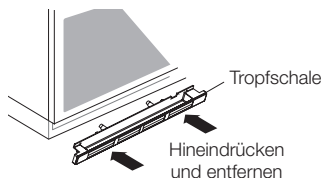
Wenn der Wassertank leer ist, ertönt ein Signal.

Das Symbol  erscheint im Display. Der Betrieb wird unterbrochen.

1. Öffnen Sie vorsichtig die Tür zum Garraum. Dampf tritt aus.
2. Nehmen Sie den Wassertank heraus, füllen Sie ihn bis zur "max"-Markierung und setzen Sie ihn wieder ein.
3. Drücken Sie die Taste **Start**.

Entfernen der Tropfschale

Leeren Sie die Tropfschale in regelmäßigen Abständen. Schieben Sie die Tropfschale hinein, bis Sie ein Klicken hören, und entfernen Sie die Schale aus der verriegelten Position.





EINSTELLEN DER WASSERHÄRTE

Sie müssen Ihr Gerät in regelmäßigen Abständen entkalken. Dies ist die einzige Möglichkeit, um Schäden vorzubeugen.

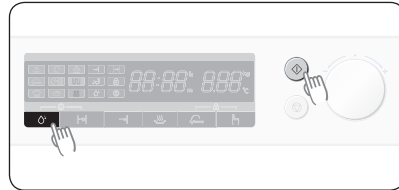
Ihr Gerät verfügt über ein System, das automatisch anzeigt, wenn es entkalkt werden muss. Es ist auf eine Wasserhärte von 4 eingestellt. Ändern Sie den Wert, wenn Ihr Wasser weicher oder härter ist.

Prüfen der Wasserhärte

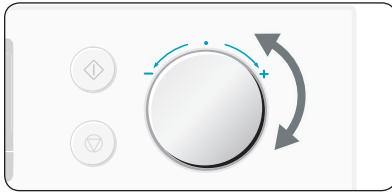
Informationen über den Härtegrad des Wassers in Ihrer Region können Sie von den örtlichen Wasserwerken erhalten.



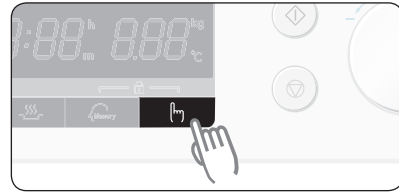
- 1** Drehen Sie den **FUNKTIONSWAHLSCHALTER** auf „AUS“.



- 2** Halten Sie die Tasten **DAMPFREINIGUNG** und **START** 3 Sekunden lang gedrückt.



- 3** Drehen Sie den **WAHLSCHALTER** bis die gewünschte Wasserhärte erscheint.



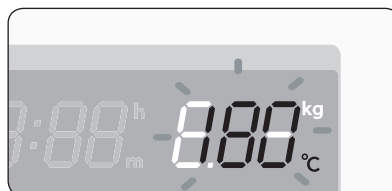
- 4** Drücken Sie die Taste **AUSWAHL**.
► Das Gerät ist jetzt so programmiert, dass die Entkalkerwarnung nötigenfalls ausgeht von der tatsächlichen Härte des Wassers bestimmt erfolgt.





STANDARDEINSTELLUNGEN

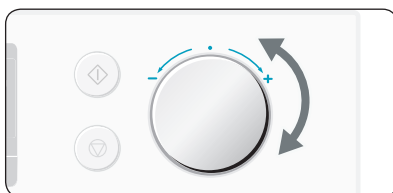
Wenn die Standardkochzeit oder die Standardtemperatur blinken (nachdem Sie mit dem Funktionswahlschalter eine Einstellung gewählt haben), können Sie die Zeit oder die Temperatur durch Drehen des WAHLSCHALTERS ändern.



VOR DEM ERSTEN KOCHEN

- 1** Drehen Sie den **Funktionswahlschalter**, um die gewünschte Funktion zu wählen.

- 2** Die Standardzeit oder die Standardtemperatur beginnen zu blinken.



- 3** Solange die Standardzeit bzw. Standardtemperatur blinkt: Drehen Sie den **WAHLSCHALTER**, bis die gewünschte Zeit / Temperatur eingestellt ist.

Wenn das Blinken endet, können Sie die Einstellungen verändern, indem Sie die weiter hinten in dieser Anleitung beschriebenen Schritte befolgen.



Hinweis

- 1) Während des Kochens können Sie die **KOCHZEIT** und die **TEMPERATUR** ändern.
 - Kochzeit: Drücken Sie die **TIMER**-Taste und drehen Sie dann den **WAHLSCHALTER**.
 - Temperatur: Drücken Sie die **AUSWAHL**-Taste und drehen Sie dann den **WAHLSCHALTER**.

Vor dem ersten Kochen _21

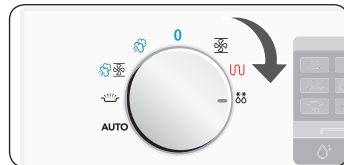




Verwenden des Ofens

EINSTELLEN DER KOCHFUNKTION

Wählen Sie mit dem Kochfunktions-Auswahlschalter die gewünschte Ofenfunktion aus.



Betriebsarten des Ofens

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Betriebsarten und Einstellungen dieses Ofens zusammengefasst.

Verwenden Sie die Tabellen des Kochhandbuchs als Richtschnur für das Kochen in diesen Betriebsarten.

Modus	Beschreibung
	Dampfbetrieb Lebensmittel werden mit dem vom Dampfgenerator bereitgestellten Dampf gekocht, der über mehrere Düsen in den Garraum gebracht wird. Diese Betriebsart ist zum Dämpfen von Gemüse, Fisch, Eiern, Früchten und Reis geeignet. Wenn Sie so kochen, müssen Sie den Wasserbehälter immer mit frischem Wasser füllen. Temperaturbereich: 40-100 °C
	Kombibetrieb mit Dampf Die Lebensmittel werden mit heißer Umluft und Dampf gekocht. Der Dampf wird vom Dampfgenerator erzeugt und in Intervallen in den Garraum eingebracht. Diese Betriebsart ist für das Backen von Gebäck wie Blätterteig, Apfelkuchen, Brioches, Hefebrötchen, Brötchen, Croissants, Baguettes und Hefekuchen geeignet. Der überhitzte Dampf sorgt für knuspriges Essen, eine glänzende Oberfläche und weiche Struktur. Bratenfleisch und Fisch behalten innen eine saftigere Konsistenz. Wenn Sie mit dieser Funktion kochen, müssen Sie den Wasserbehälter immer mit frischem Wasser füllen. Temperaturbereich: 100-230 °C
	Regenerieren/Aufwärmen Die Lebensmittel werden mit heißer Umluft und Dampf aufgewärmt. Der Dampf wird vom Dampfgenerator erzeugt und in Intervallen in den Garraum eingebracht. Diese Funktion ist für Gerichte auf dem Teller geeignet. Die Speisen können schonend und ohne Austrocknen aufgewärmt werden. Wenn Sie mit dieser Funktion aufwärmen, müssen Sie den Wasserbehälter immer mit frischem Wasser füllen. Temperatur: 120 °C





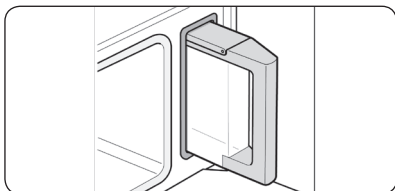
Modus	Beschreibung
	Umluftbetrieb Die Lebensmittel werden von zwei Heizelementen oben im Garraum und einem unteren Heizelement erhitzt, während der seitliche Ventilator gleichmäßig heiße Luft verteilt. Diese Einstellung ist zum Braten von Fleisch, Backen von Gratins und für Kuchen geeignet. Temperaturbereich: 40-230 °C
	Grillmodus Die Nahrungsmittel werden von den oberen Heizelementen erhitzt. Wir empfehlen diese Betriebsart sowohl zum Grillen von Steaks und Würstchen als auch für Käsetoast.
	Auftauen Tiefkühlkost wird mit Hilfe von Dampf aufgetaut. Der Dampf wird vom Dampfgenerator erzeugt und in Intervallen in den Garraum eingebracht. Dieser Modus eignet sich für gefrorenes Fleisch, Geflügel, Fisch und Früchte. Wenn Sie mit dieser Funktion aufrauen, müssen Sie den Wasserbehälter immer mit frischem Wasser füllen. Temperaturbereich: 40-70 °C
	Warmhalten Das Essen wird durch die Wärme des unteren Heizelements warm gehalten. Halten Sie Lebensmittel nicht länger als 2 Stunden warm. (Warme Nahrungsmittel verderben schneller.) Temperatur: 70 °C

Automatikfunktionen

Die folgende Tabelle stellt zusätzliche Programme und Funktionen dar.

Modus	Beschreibung
AUTO	Automatische Kochprogramme Zu Ihrer Bequemlichkeit haben Sie die Wahl zwischen 40 vorprogrammierten Kochprogrammen. Zeit und Temperatur werden dabei automatisch eingestellt. Sie wählen einfach das Programm und das Gewicht Ihres Gerichts und starten dann das Dampfkochprogramm.
	Dampfreinigung Mit Hilfe von heißem Dampf wird die Oberfläche des Backofeninneren eingeweicht, sodass Sie Ihren Backofen leicht reinigen können. Das Dampfreinigungsprogramm dauert nur 10 Minuten.

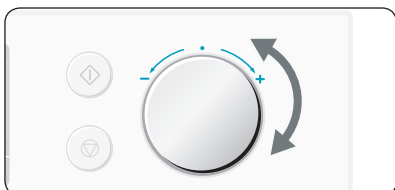
KOCHEN MIT DAMPF



- 1** Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein. Stellen Sie dann Ihre Lebensmittel in den Garraum.



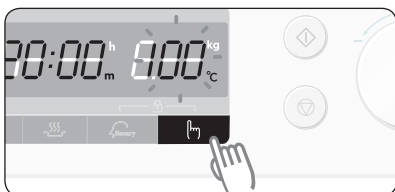
- 2** Drehen Sie den **FUNKTIONSWAHLSCHALTER** auf die Position für Dampfbetrieb (Standardkochzeit 20 Min. Temperatur 100 °C). Die Zeit wird blinkend dargestellt.



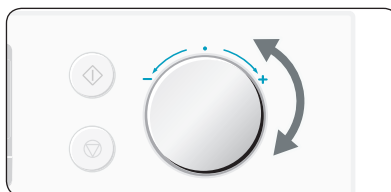
- 3** Solange die Anzeige blinkt, drehen Sie den **WAHLSCHALTER** und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.



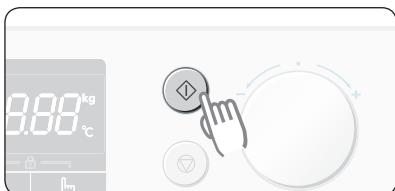
- 4** Wenn das Blinken aufgehört hat, ehe Sie die Zeit einstellen konnten, drücken Sie zuerst die **TIMER**-Taste, und drehen Sie dann den **WAHLSCHALTER**.



- 5** Drücken Sie auf **AUSWAHL**. Die Temperatur wird blinkend dargestellt.

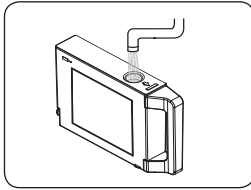


- 6** Stellen Sie mit dem **AUSWAHLSCHALTER** die Temperatur ein.



- 7** Drücken Sie die **STARTTASTE**.
 ► Die Temperaturanzeige (°C) auf der Anzeige blinkt. Wenn die Temperatur erreicht ist, hört das Blinken auf.

24_ Verwenden des Ofens



Wenn beim Kochen zu wenig Wasser vorhanden ist, sehen Sie das Symbol  im Display und ein Signalton ist zu hören. Füllen Sie Wasser in den Tank, und drücken Sie **START**, um das Dämpfen fortzusetzen.

- Sie können beim Kochen jederzeit Wasser in den Tank füllen.



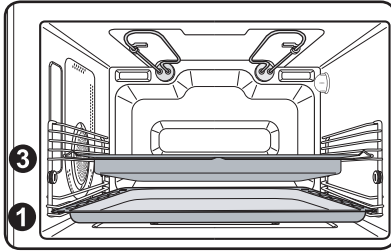
Hinweis

- 1) Während des Kochens können Sie die **KOCHZEIT** und die **TEMPERATUR** ändern.
 - Kochzeit: Drücken Sie die **TIMER**-Taste und drehen Sie dann den **WAHLSCHALTER**.
 - Temperatur: Drücken Sie die **AUSWAHL**-Taste und drehen Sie dann den **WAHLSCHALTER**.
- 2) Beim Dampfbetrieb werden die oberen und unteren Dampfheizelemente regelmäßig aus- und eingeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.
- 3) Vorsicht beim Entfernen der Platte. Sie ist heiß. Zunächst lassen Sie die Tür ein wenig offen, damit der heiße Dampf entweichen kann. Achten Sie auch auf den Dampfauslass.
- 4) Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, gießen Sie das Wasser aus der Tropfschale und waschen Sie den Tank aus.
- 5) Wischen Sie den Garraum mit einem trockenen Tuch ab, wenn noch Wasser übrig ist.
- 6) Der Lüfter arbeitet nach dem Dämpfen immer noch 3 Minuten weiter. Dies ist jedoch keine Störung, und Sie müssen sich darum nicht sorgen.



Einstellungen für Dampfkochbetrieb

Lebensmittel werden mit dem von den Dampfgeneratoren bereitgestellten Dampf gekocht, der über zwei Düsen in den Garraum gebracht wird.



Dämpfeinsatz + Dämpfrost werden in der Regel auf Einschub **3** gestellt.

Schieben Sie das Mehrzweckblech in Einschub **1**.

Zubereitungshinweise

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Dämpfen.

Wir empfehlen, den Wasserbehälter immer bis zum Maximum mit frischem Wasser zu füllen.

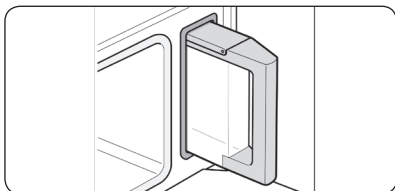
Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Dampfbetrieb (°C)	Zubehör	Dauer (Min.)
Brokkoli, Röschen	3/1	100 °C	Dämpfrost + Dämpfeinsatz / Mehrzweckblech	12-16
Geschnittenes Gemüse (Paprika, Zucchini, Fenchel, Zwiebeln)	3/1	100 °C	Dämpfrost + Dämpfeinsatz / Mehrzweckblech	9-14
Grüne Bohnen	3/1	100 °C	Dämpfrost + Dämpfeinsatz / Mehrzweckblech	28-33
Weißer Spargel	3/1	100 °C	Dämpfrost + Dämpfeinsatz / Mehrzweckblech	20-25
Ganzes Gemüse (Artischocken, ganzer Blumenkohl, Maiskolben)	3/1	100 °C	Dämpfrost + Dämpfeinsatz / Mehrzweckblech	30-35
Geschälte Kartoffeln (Geviertelt)	3/1	100 °C	Dämpfrost + Dämpfeinsatz / Mehrzweckblech	30-35
Fischfilets	3/1	100 °C	Dämpfrost + Dämpfeinsatz / Mehrzweckblech	15-18
Garnelen	3/1	100 °C	Dämpfrost + Dämpfeinsatz / Mehrzweckblech	12-15



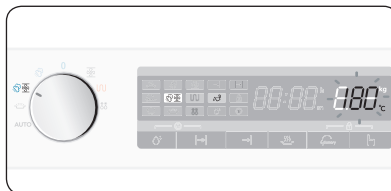


Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Dampfbetrieb (°C)	Zubehör	Dauer (Min.)
Hähnchenbrust	3/1	100 °C	Dämpfrost + Dämpfeinsatz / Mehrzweckblech	23-28
Gekochte Eier	3/1	100 °C	Dämpfrost + Dämpfeinsatz / Mehrzweckblech	15-20
Kochen auf 2 Einschüben: Doppelgericht (Fischfilets/ geschnittenes Gemüse)	4 / 1	100 °C	Dämpfrost + Dämpfeinsatz / Mehrzweckblech	15-20
Weißer Reis (parboiled) Verwenden Sie eine feuerfeste Glasschüssel, und geben Sie für 250 g Reis 375 ml kochend- heißes Wasser hinzu	1	100 °C	Ofenrost	25-30
Milchreis (Verwenden Sie eine flache feuerfeste Glasschüssel und geben Sie die doppelte Menge Milch hinzu)	3	100 °C	Ofenrost	40-50
Germknödel, gefroren	3	100 °C	Dämpfrost + Dämpfeinsatz / Mehrzweckblech	23-28
Flan/Crème (6 Nachtschüsseln für je 100 ml)	3	90 °C	Dämpfrost + Dämpfeinsatz / Mehrzweckblech	20-25
Eierstich (Verwenden Sie eine große feuerfeste Glasschüssel)	3	90 °C	Ofenrost	37-42
Obstkompott (Verwenden Sie eine flache, runde, feuerfeste Glasschüssel und geben Sie 1 Teelöffel Zucker und 2 El Wasser hinzu)	3	100 °C	Ofenrost	10-15

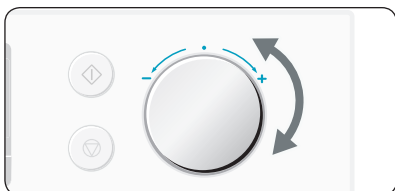
KOMBIKOCHEN MIT DAMPF



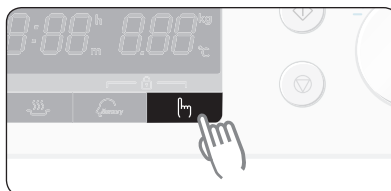
- 1** Füllen Sie den Wassertank bis zur Maximallinie und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein. Stellen Sie dann Ihre Lebensmittel in den Garraum.



- 2** Drehen Sie den **FUNKTIONSWAHLSCHALTER** auf die Position für Dampfbetrieb (Standard: 180 °C). Die Temperatur wird blinkend dargestellt.



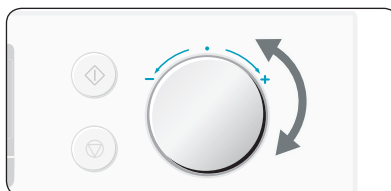
- 3** Solange die Anzeige blinkt, drehen Sie den **WAHLSCHALTER** und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.



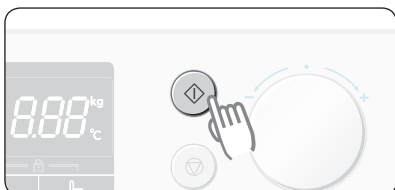
- 4** Wenn das Blinken aufgehört hat, ehe Sie die Temperatur einstellen konnten, drücken Sie zuerst die **TIMER**-Taste, und drehen Sie dann den **WAHLSCHALTER**.



- 5** Stellen Sie mit Hilfe der Taste für **Zeit/ Temperatur** die gewünschte Garzeit ein. Die Zeit wird blinkend dargestellt.



- 6** Drehen Sie den **WAHLSCHALTER** und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.



- 7** Drücken Sie die **STARTTASTE**.
 ► Die Temperaturanzeige (°C) auf der Anzeige blinkt. Wenn die Temperatur erreicht ist, hört das Blinken auf.

28_ Verwenden des Ofens

**Hinweis**

- 1) Während des Kochens können Sie die **KOCHZEIT** und die **TEMPERATUR** ändern.
 - Kochzeit: Drücken Sie die **TIMER**-Taste und drehen Sie dann den **WAHLSCHALTER**.
 - Kochzeit: Drücken Sie die **AUSWAHL**-Taste und drehen Sie dann den **WAHLSCHALTER**.
- 2) Beim Kombibetrieb mit Dampf werden die oberen und unteren sowie die Dampfheizelemente regelmäßig aus- und eingeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.

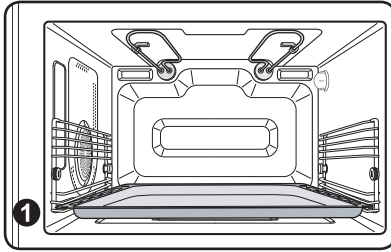
**Wichtig**

- Verwenden Sie bei Kombibetrieb mit Dampf ausschließlich Glasbackformen, die für Temperaturen von 100-230 °C geeignet sind.



Einstellungen für Kombibetrieb mit Dampf

Die Lebensmittel werden mit Umluft und Dampf gekocht. Der Dampf wird von den Dampfgeneratoren erzeugt und in Intervallen in den Garraum eingebracht.



Setzen Sie das Mehrzweckblech in
Einschubhöhe **1** ein.

Zubereitungshinweise

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Backen und Braten. Sie brauchen den Backofen nicht vorzuheizen.

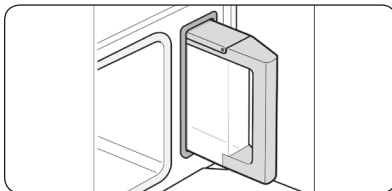
Wir empfehlen, den Wasserbehälter immer bis zum Maximum mit frischem Wasser zu füllen.

Nahrungsmittel	Einschub- höhe	Kombibetrieb mit Dampf (°C)	Zubehör	Dauer (Min.)
Croissants/Brötchen	1	170 °C	Mehrzweckblech	17-23
Blätterteigstreifen (Geriebenen Käse hinzufügen)	1	200 °C	Mehrzweckblech	15-20
Tiefgefrorener Apfelkuchen	1	190 °C	Mehrzweckblech	35-40
Selbst gebackenes Brot	1	180 °C	Ofenrost	40-50
Brownies	1	150 °C	Ofenrost	35-45
Gemüsegratin/ Kartoffelgratin	1	170 -180 °C	Ofenrost	35-50
Hausgemachte Pizza	1	230 °C	Mehrzweckblech	20-25
Tiefgefrorene Pizza mit Backpulverteig	1	230 °C	Mehrzweckblech	15-20
Schweinebraten (1,0 kg)	2/1	1. Stufe: Kombikochen mit Dampf bei 180 °C 2. Stufe: Umluftbetrieb bei 180 °C	Ofenrost/ Mehrzweckblech	1. Stufe: 40-50 2. Stufe: 40-50
Backfisch	1	200 °C	Mehrzweckblech	15-20





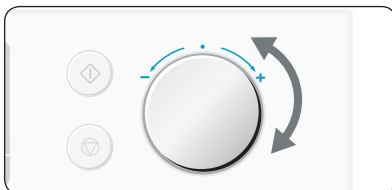
REGENERIEREN/WARMHALTEN



- 1** Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein. Stellen Sie dann Ihre Lebensmittel in den Garraum.



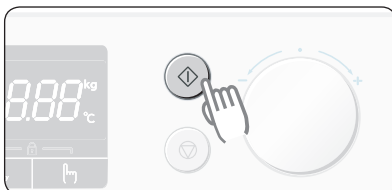
- 2** Drehen Sie den **FUNKTIONSWAHLSCHALTER** auf die Position für Regeneration/Aufwärmen  (Standard: 20 Min.) Die Zeit wird blinkend dargestellt.



- 3** Solange die Anzeige blinkt, drehen Sie den **WAHLSCHALTER** und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.



- 4** Wenn das Blinken aufgehört hat, ehe Sie die Zeit einstellen konnten, drücken Sie zuerst die **TIMER-**Taste, und drehen Sie dann den **WAHLSCHALTER**.



- 5** Drücken Sie die **START**-Taste.
- Der Regenerations-/Aufwärmbetrieb beginnt. Nach Ablauf des Regenerier-/Warmhaltebetriebs erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.





Einstellungen für Regenieren/Aufwärmen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen mit Dampf.

Wir empfehlen, den Wasserbehälter immer bis zum Maximum mit frischem Wasser zu füllen.

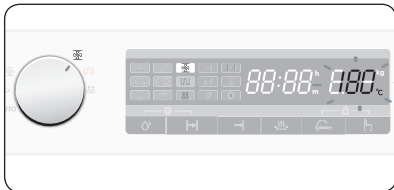
Diese Betriebsart eignet sich zum Aufwärmen und Warmhalten von Mahlzeiten.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Modus	Zubehör	Dauer (Min.)
Aufwärmen Tellergericht (250-450 g)	3	Aufwärmen	Ofenrost	15-18
Aufwärmen auf 2 Einschüben: Tellergerichte (Zwei Tellergerichte, je 250-450 g)	3/1	Aufwärmen	Ofenrost/ Mehrzweckblech	17-23
Warmhalten: Tellergerichte/Braten/ Keramikgeschirr	3	Aufwärmen	Ofenrost	15-30

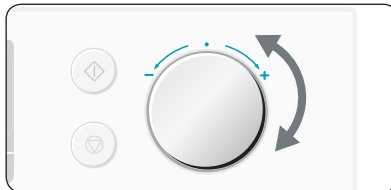




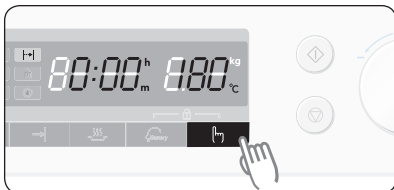
KOMBIKOCHEN MIT UMLUFT



- 1** Drehen Sie den **FUNKTIONSWAHLSCHALTER** auf die Position für Umluftbetrieb (Standard: 180 °C). Die Temperatur wird blinkend dargestellt.



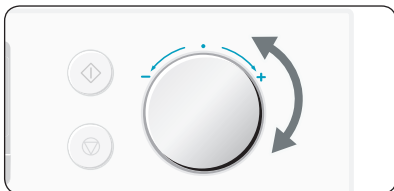
- 2** Solange die Anzeige blinkt, drehen Sie den **WAHLSCHALTER** und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.



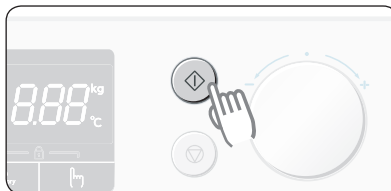
- 3** Wenn das Blinken aufgehört hat, ehe Sie die Temperatur einstellen konnten, drücken Sie zuerst die **AUSWAHL**-Taste, und drehen Sie dann den **WAHLSCHALTER**.



- 4** Stellen Sie mit Hilfe der Taste für **Zeit/ Temperatur** die gewünschte Garzeit ein. Die Zeit wird blinkend dargestellt.



- 5** Drehen Sie den **WAHLSCHALTER** und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein (die maximale Garzeit beträgt 10:00 h).



- 6** Drücken Sie die **STARTTASTE**.
► Die Temperaturanzeige (°C) auf der Anzeige blinkt. Wenn die Temperatur erreicht ist, hört das Blinken auf.



Hinweis

- Während des Kochens können Sie die **KOCHZEIT** und die **TEMPERATUR** ändern.
 - Kochzeit: Drücken Sie die **TIMER**-Taste und drehen Sie dann den **WAHLSCHALTER**.
 - Kochzeit: Drücken Sie die **AUSWAHL**-Taste und drehen Sie dann den **WAHLSCHALTER**.
- Beim Umluftbetrieb werden die oberen und unteren Heizelemente regelmäßig aus- und eingeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.



Wichtig

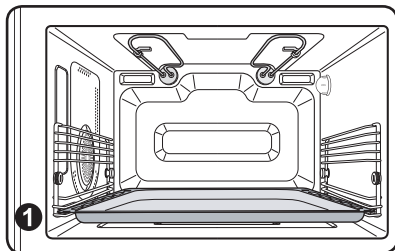
- Verwenden Sie bei Umluftbetrieb ausschließlich Glasbackformen, die für Temperaturen von 40-230 °C geeignet sind.





Einstellungen für Umluftbetrieb

Die Lebensmittel werden von zwei Heizelementen oben im Garraum und einem unteren Heizelement erhitzt, während der seitliche Ventilator gleichmäßig heiße Luft verteilt.



Setzen Sie das Mehrzweckblech oder den Ofenrost in Einschubhöhe **1** ein.

Zubereitungshinweise

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Backen und Braten.

Es wird empfohlen, den Herd mit Umluft auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen.

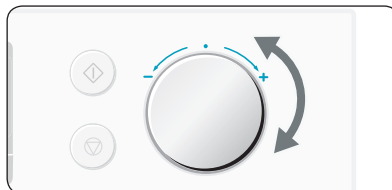
Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Umluftbetrieb (°C)	Zubehör	Dauer (Min.)
Tiefkühlpizza (350 g)	1	220 °C	Mehrzweckblech	14-15
Tiefkühlpommes (450 g)	1	200 °C	Mehrzweckblech	18-20
Tiefgefrorene Brötchen (250 g)	1	160 °C	Mehrzweckblech	7-9
Hausgemachte Pizza (1300 g)	1	200 °C	Mehrzweckblech	20-25
Biskuit (500 g)	1	150 °C	Ofenrost	25-30
Marmorkuchen (700 g)	1	150 °C	Ofenrost	50-60
Muffins (300 g)	1	170 °C	Ofenrost	17-19
Kekse (200 g)	1	160 °C	Mehrzweckblech	8-12



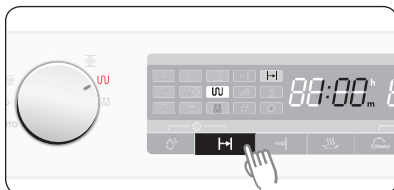
GRILLEN



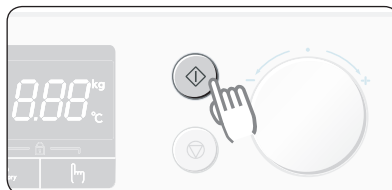
- 1** Drehen Sie den **FUNKTIONSWAHLSCHALTER** auf die Position für Grillbetrieb **UU** (Standard: 1:00 Min.). Die Zeit wird blinkend dargestellt.



- 2** Solange die Anzeige blinkt, drehen Sie den **WAHLSCHALTER** und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein (die maximale Garzeit beträgt 1:30).



- 3** Wenn das Blinken aufgehört hat, ehe Sie die Zeit einstellen konnten, drücken Sie zuerst die **TIMER**-Taste, und drehen Sie dann den **WAHLSCHALTER**.



- 4** Drücken Sie die **STARTTASTE**.



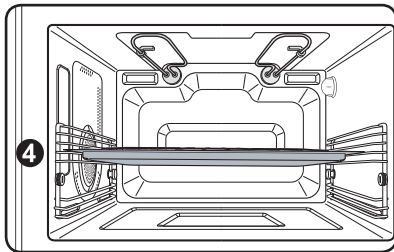
Wichtig

- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Mikrowellenherd STETS Topflappen, da sie sehr heiß sind.
- Stellen Sie sicher, dass sich die Heizelemente in der horizontalen Position befinden.



Einstellungen für Grillbetrieb

Die Nahrungsmittel werden von den oberen Heizelementen (horizontale Position) erhitzt.



Beim Grillen wird für den Grilleinsatz mit dem Mehrzweckblech normalerweise die Einschubhöhe **4-6** verwendet.

Zubereitungshinweise

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen.

Es wird empfohlen, den Herd im Grillbetrieb 2 bis 3 Minuten lang vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Modus	Zubehör	Dauer (Min.)
Toast (4 Scheiben)	5	Grill	Mehrzweckblech	1. Seite: 2-3 2. Seite: 2-3
Käsetoast (4 Stück)	5	Grill	Mehrzweckblech	7-8
Rindersteaks (500 g)	5/1	Grill	Ofenrost/ Mehrzweckblech	1. Seite: 9-11 2. Seite: 5-7
Lammkoteletts (400 g)	5/1	Grill	Ofenrost/ Mehrzweckblech	1. Seite: 8-10 2. Seite: 6-8
Frisches Gemüse (250 g)	5	Grill	Mehrzweckblech	12-15





STARTVERZÖGERUNG

Beispiel zum Kochen mit Umluft: Aktuelle Zeit: 12:05

Garzeit: 2:00 Stunden.

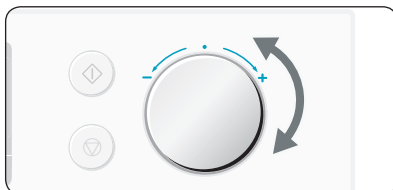
Startzeit: Die Zubereitung soll um 16:00 Uhr abgeschlossen sein.



- 1** Drehen Sie den **FUNKTIONSWAHLSCHALTER** auf die Position für Umluftbetrieb .



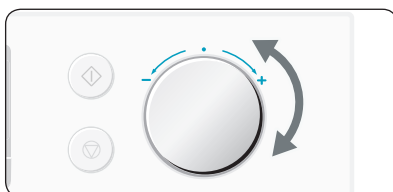
- 2** Stellen Sie mit Hilfe der Taste für **Zeit/ Temperatur** die gewünschte Garzeit ein. Die Zeit wird blinkend dargestellt.



- 3** Drehen Sie den **WAHLSCHALTER** und stellen die gewünschte Garzeit (2:00) ein.



- 4** Drücken Sie die Taste **STARTZEIT**. Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.



- 5** Drehen Sie den **WAHLSCHALTER** und stellen die gewünschte **STARTZEIT** (16:00) ein. Die Startzeit wird angezeigt.

VERWENDEN DES OFENS



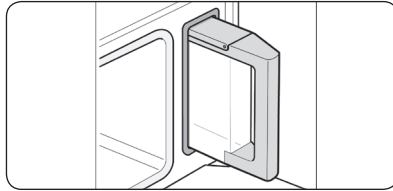


VERWENDEN DER AUTOMATISCHEN KOCHPROGRAMME

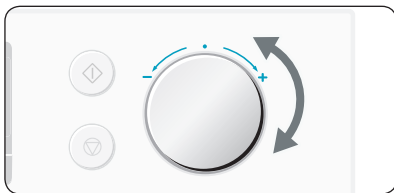
Es gibt 40 automatische Kochprogramme mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.



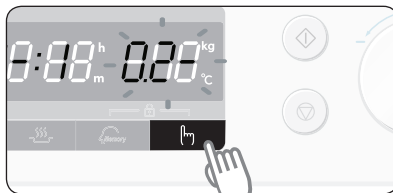
- 1** Drehen Sie den **FUNKTIONSWAHL**SCHALTER auf „**AUTO**“.



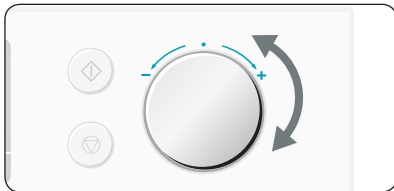
- 2** Wenn Sie das Symbol  in der Anzeige sehen, füllen Sie den Wassertank bis zur Maximallinie und setzen Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie Ihre Lebensmittel in den Garraum.



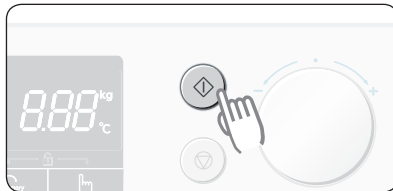
- 3** Drehen Sie den **WAHL**SCHALTER, und wählen Sie eine automatische Kochfunktion (siehe Tabelle auf den Seiten 34, 35, 36 und 37).



- 4** Drücken Sie auf **AUSWAHL**. Der Gewichtsbereich beginnt zu blinken.



- 5** Wenn Sie das Gewicht ändern möchten, drehen Sie den **WAHL**SCHALTER.



- 6** Drücken Sie die **START**-Taste.
- Das automatische Kochprogramm startet. Nach Ablauf des Programms erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.





AUTOMATISCHE KOCHPROGRAMME

Die folgende Tabelle zeigt 40 Automatikprogramme für Dampfgaren, Backen, Grillen, Rösten, Auftauen und Kochen sowie Auftauen. Es sind die entsprechenden Mengen und Zubereitungsempfehlungen angegeben.

Wir empfehlen, den Wasserbehälter vor diesen Programmen immer bis zum Maximum mit frischem Wasser zu füllen.

Die Programmnummern S-1 bis S-12, b-6, d-1 bis d-3 und d5 sind nur im Dampfbetrieb verfügbar. Die Programme b-5, b-7, r-1 bis r-4 und d-4 werden mit Dampf und Umluft ausgeführt. Die anderen Programme sind bei Umluft- oder Grillbetrieb aktiviert. Das Glasgefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

VERWENDEN DES OFENS

Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße (kg)	Empfehlungen
Dünsten			
S-1	Geschnittenes Gemüse	0,2-0,6	Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum mit frischem Wasser. Geben Sie geschnittenes Gemüse, wie Zucchini, Brokkoli, Paprika, Karotten in den Dämpfeinsatz . Stellen Sie den Dämpfeinsatz in Einschubhöhe 3 auf den Ofenrost. Setzen Sie das Mehrzweckblech in Einschub 1 ein.
S-2	Ganzes Gemüse	0,2-0,6	Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum mit frischem Wasser. Legen Sie das Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Maiskolben oder Artischocken) als Ganzes oder in großen Stücken in den Dämpfeinsatz . Stellen Sie den Dämpfeinsatz in Einschubhöhe 3 auf den Ofenrost. Setzen Sie das Mehrzweckblech in Einschub 1 ein.
S-3	Fischfilets	0,2-1,0	Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum mit frischem Wasser. Geben Sie Fischfilets (z. B. Seelachs, Rotbarsch und Kabeljau) nebeneinander in den Dämpfeinsatz . Stellen Sie den Dämpfeinsatz in Einschubhöhe 3 auf den Ofenrost. Setzen Sie das Mehrzweckblech in Einschub 1 ein.
S-4	Fischsteaks	0,2-1,0	Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum mit frischem Wasser. Geben Sie Fischsteaks (z. B. Lachs und Thunfisch) nebeneinander in den Dämpfeinsatz . Stellen Sie den Dämpfeinsatz in Einschubhöhe 3 auf den Ofenrost. Setzen Sie das Mehrzweckblech in Einschub 1 ein.
S-5	Garnelen	0,2-0,5	Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum mit frischem Wasser. Geben Sie die rohen Garnelen in den Dämpfeinsatz . Stellen Sie den Dämpfeinsatz in Einschubhöhe 3 auf den Ofenrost. Setzen Sie das Mehrzweckblech in Einschub 1 ein.
S-6	Hähnchenbrust	0,2-1,0	Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum mit frischem Wasser. Legen Sie die Hühnerbrüste nebeneinander in den Dämpfeinsatz . Stellen Sie den Dämpfeinsatz in Einschubhöhe 3 auf den Ofenrost. Setzen Sie das Mehrzweckblech in Einschub 1 ein.
S-7	Eier	0,1-0,6	Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum mit frischem Wasser. Stechen Sie ein Loch in mittelgroße Eier (je etwa 50-60 g). Geben Sie 2-10 Eier in den Dämpfeinsatz . Stellen Sie den Dämpfeinsatz in Einschubhöhe 3 auf den Ofenrost. Setzen Sie das Mehrzweckblech in Einschub 1 ein.
S-8	Geschälte Kartoffeln	0,2-0,8	Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum mit frischem Wasser. Schälen und vierteln Sie Kartoffeln (oder verwenden Sie kleine Kartoffeln). In den Dämpfeinsatz geben. Stellen Sie den Dämpfeinsatz in Einschubhöhe 3 auf den Ofenrost. Setzen Sie das Mehrzweckblech in Einschub 1 ein.

Verwenden des Ofens _39





Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße (kg)	Empfehlungen
S-9	Weißer Reis	0,1-0,5	Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum mit frischem Wasser. Verteilen Sie den Reis (parboiled) gleichmäßig in einem feuerfesten flachen Glasgefäß. Geben Sie die 1,5-fache Menge an kochendem Wasser (für 250 g Reis hinzufügen, 375 ml heißes Wasser) dazu. Stellen Sie das Gericht in Einschubhöhe 1 auf den Ofenrost .
S-10	Pudding	0,4-0,6	Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum mit frischem Wasser. Gießen Sie die Puddingmischung in 6 Desserteller für je 100 ml. Stellen Sie das Geschirr nebeneinander auf einen Rost in Einschubhöhe 3 . Ohne Abdeckung erhitzen.
S-11	Obstkompott	0,2-0,5	Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum mit frischem Wasser. Legen Sie Scheiben von Äpfeln, Birnen, Ananas oder Aprikosen in eine flache feuerfeste Glasschale. Geben Sie einen EL Zucker dazu. Stellen Sie das Gericht in Einschubhöhe 3 auf den Ofenrost . Ohne Abdeckung erhitzen.
S-12	Schokolade schmelzen	0,1-0,3	Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum mit frischem Wasser. Brechen Sie Schokoglasur (35 % Kakao) für Kuchen in Stücke und geben Sie diese in eine kleine feuerfeste Schüssel, die mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abgedeckt wird. Stellen Sie das Gericht in Einschubhöhe 1 auf den Ofenrost . Halten Sie das Ganze während des Programms abgedeckt. Nach dem Herausnehmen gut umrühren.

Backen

b-1	Marmorkuchen	0,7-0,8	Heizen Sie den Backofen mit Umluft auf 150 °C vor. Geben Sie frischen Teig (Teig für Marmor- oder Zitronenkuchen) in rechteckige Metallbackform geeigneter Größe. Stellen Sie das Gericht längs zur Tür in Einschubhöhe 1 auf den Ofenrost . Dieses Programm eignet sich für Teige für Zitronenkuchen, Marmorkuchen und Haselnusskuchen.
b-2	Obstkuchenboden	0,3-0,5	Heizen Sie den Backofen mit Umluft auf 150 °C vor. Geben Sie den Teig in eine Metallform und stellen Sie sie in Einschubhöhe 1 auf den Rost .
b-3	Muffins	0,5-0,7	Heizen Sie den Herd mit Umluft auf 170 °C vor. Den Muffinteig in eine Muffinform aus Metall für 12 Muffins geben. Stellen Sie den Teller in die Mitte des Rostes, in Einschubhöhe 1 oder direkt in Einschub 2 .
b-4	Biskuit	0,3-0,5	Heizen Sie den Backofen mit Umluft auf 160 °C vor. Geben Sie 300/400/500 g Teig in eine runde schwarze Metallbackform mit 18/24/26 cm Durchmesser. Stellen Sie das Gericht in Einschubhöhe 1 auf den Ofenrost .
b-5	Croissants/ Brötchen	0,2-0,6	Bereiten Sie kleine Hefebrotchen, Croissants oder gefüllten Blätterteig (jeweils 50-100 g) zu. Legen Sie sie auf Backpapier in Einschubhöhe 1 auf das Mehrzweckblech . Halten Sie einen Abstand von jeweils etwa 3-4 cm ein.
b-6	Hefeteig gehen lassen	0,3-0,6	Bereiten Sie Hefeteig für Pizza, Kuchen oder Brot zu. In ein rundes ofenfestes Gefäß geben. Nicht bedecken. Stellen Sie das Gericht in Einschubhöhe 1 auf den Ofenrost .
b-7	Tiefgefrorener Apfelkuchen (-18 °C)	0,4-0,8	Legen Sie eine Apfelkuchenrollen diagonal auf Backpapier und legen Sie es in Einschubhöhe 1 auf das Mehrzweckblech .
b-8	Hausgemachte Pizza	0,6-1,0	Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum mit frischem Wasser. Bereiten Sie die Pizza auf dem Backpapier zu, und legen Sie sie in Einschubhöhe 1 auf das Mehrzweckblech .

40_ Verwenden des Ofens





Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße (kg)	Empfehlungen
Grillen			
G-1	Rindersteaks	0,3-0,6 0,6-0,8	Die Steaks nebeneinander in die Mitte des Ofenrostes legen. Schieben Sie den Ofenrost in Einschubhöhe 5 und das Mehrzweckblech in Einschubhöhe 1. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Starttaste, um den Kochvorgang fortzusetzen. Die erste Einstellung ist für dünne Steaks geeignet, die zweite für dicke.
G-2	Hähnchenteile	0,4-0,8	Die Hähnchenteile (Flügel oder Schenkel) mit Öl einstreichen und mit Kräutern würzen. Mit der Hautseite nach unten auf den Ofenrost legen. Schieben Sie den Ofenrost in Einschubhöhe 4 und das Mehrzweckblech in Einschubhöhe 1. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Starttaste, um den Kochvorgang fortzusetzen.
G-3	Fischsteaks	0,3-0,6	Marinieren Sie Fischsteaks (z. B. Lachs oder Thunfisch). Legen Sie sie nebeneinander in Einschubhöhe 4 auf das Mehrzweckblech . Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Starttaste, um den Kochvorgang fortzusetzen.
G-4	Fischfilets	0,3-0,6	Marinieren Sie Fischfilets (z. B. Lachs- oder Thunfischsteak). Legen Sie sie nebeneinander in Einschubhöhe 4 auf das Mehrzweckblech . Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Starttaste, um den Kochvorgang fortzusetzen.
G-5	Bratwurst	0,3-0,6	Legen Sie die Würste nebeneinander in Einschubhöhe 4 auf das Mehrzweckblech . Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Starttaste, um den Kochvorgang fortzusetzen.
G-6	Hamburger	0,5-1,0	Legen Sie die rohen Hamburger nebeneinander in Einschubhöhe 4 auf das Mehrzweckblech . Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Starttaste, um den Kochvorgang fortzusetzen.
Braten			
r-1	Ganzes Hähnchen	1,2-1,3 1,4-1,5	Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brust nach unten in die Mitte des Ofenrosts legen. Schieben Sie den Ofenrost in Einschubhöhe 2 und das Mehrzweckblech in Einschubhöhe 1. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Starttaste, um den Kochvorgang fortzusetzen.
r-2	Rinderbraten	1,1-1,3	Den Rinder-/Lammbraten mit Öl beträufeln und würzen (nur Pfeffer; Salz sollte erst nach dem Braten zugegeben werden). Mit der fetten Seite nach unten auf den Ofenrost legen. Schieben Sie den Ofenrost in Einschubhöhe 2 und das Mehrzweckblech in Einschubhöhe 1. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie auf die Starttaste, um die Zubereitung fortzusetzen. Für die Ruhezeit (Dauer: 5-10 Minuten) nach dem Braten sollte das Fleisch in Aluminiumfolie eingeschlagen werden.
r-3	Schweinebraten	0,8-1,2	Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum mit frischem Wasser. Stellen Sie den Schweinebraten, mit Öl und Gewürzen eingestrichen, mit der Fettseite nach unten auf den Ofenrost . Schieben Sie den Ofenrost in Einschubhöhe 2 und das Mehrzweckblech in Einschubhöhe 1. Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie auf die Starttaste, um die Zubereitung fortzusetzen.





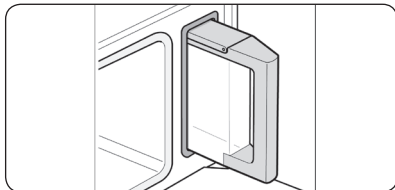
Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße (kg)	Empfehlungen
r-4	Ganzer Fisch	0,4-0,8	Die Oberfläche des Fisches mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Legen Sie die Fische nebeneinander (Kopf an Schwanz) der Breite nach in Einschubhöhe 1 auf das Mehrzweckblech . Bei Erklängen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Starttaste, um den Kochvorgang fortzusetzen.
r-5	Gebratenes Gemüse	0,2-0,5	Schneiden Sie das Gemüse (Zucchini, Paprika, Auberginen und Zwiebeln). Geben Sie Kirschtomaten und Pilze dazu. Mit einer Mischung aus Olivenöl, Kräutern, Salz und Pfeffer einstreichen. Legen Sie das Gemüse in Einschubhöhe 4 auf das Mehrzweckblech .
r-6	Ofenkartoffeln	0,4-0,8	Verwenden Sie mittelgroße Kartoffeln. Die Kartoffeln waschen und schälen. Mit einer Mischung aus Olivenöl, Kräutern, Salz und Pfeffer einstreichen. Legen Sie die Kartoffeln nebeneinander in Einschubhöhe 1 auf das Mehrzweckblech .
Fertiggerichte			
C-1	Tiefkühlpizza (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	Legen Sie eine Tiefkühlpizza in Einschubhöhe 1 auf das Mehrzweckblech .
C-2	Tiefgefrorene Ofenpommes (-18 °C)	0,4-0,45	Verteilen Sie die Pommes Frites gleichmäßig in Einschubhöhe 1 auf das Mehrzweckblech .
C-3	Tiefgefrorene Fischstäbchen (-18 °C)	0,3-0,5	Verteilen Sie die Fischstäbchen gleichmäßig in Einschubhöhe 1 auf dem Mehrzweckblech .
Auftauen			
d-1	Auftauen von Gefrierfleisch (-18 °C)	0,3-0,5 0,8-1,5	Die Kanten immer mit Aluminiumfolie abschränken. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Das Fleisch auf den Ofenrost stellen . Schieben Sie den Ofenrost in Einschubhöhe 2 und das Mehrzweckblech in Einschubhöhe 1 .
d-2	Auftauen von gefrorenem Geflügel (-18 °C)	0,3-0,6 0,9-1,3	Schränken Sie die Bein- und Flügelenden immer mit Aluminiumfolie ab. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Das Geflügel auf den Ofenrost stellen . Schieben Sie den Ofenrost in Einschubhöhe 2 und das Mehrzweckblech in Einschubhöhe 1 .
d-3	Auftauen von gefrorenem Fisch (-18 °C)	0,3-0,8	Schränken Sie die Schwanzflosse eines ganzen Fisches immer mit Aluminiumfolie ab. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Den Fisch auf den Ofenrost stellen . Schieben Sie den Ofenrost in Einschubhöhe 2 und das Mehrzweckblech in Einschubhöhe 1 .
d-4	Auftauen von gefrorenem Brot (-18 °C)	0,1-0,3 0,4-0,6	Stellen Sie das Gericht längs zur Tür in Einschubhöhe 1 auf das Mehrzweckblech . Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von geschnittenem Brot sowie für Brötchen und Baguettes.
d-5	Auftauen von gefrorenen Früchten (-18 °C)	0,2-0,6	Verteilen Sie die Früchte gleichmäßig in Einschubhöhe 1 auf dem Mehrzweckblech . Dieses Programm eignet sich für alle Arten von geschnittenem Obst und für Beeren.

42_ Verwenden des Ofens





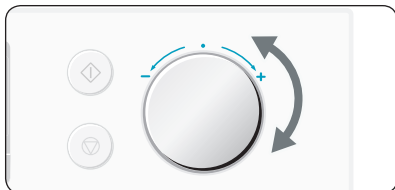
AUFTAUEN



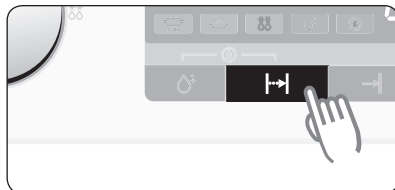
- 1** Füllen Sie den Wassertank bis zum Maximum und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein. Stellen Sie dann Ihre Lebensmittel in den Garraum.



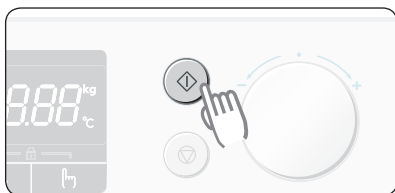
- 2** Drehen Sie den **FUNKTIONSWAHLSCHALTER** auf die Position für Auftaubetrieb ⌘ (Standard: 20:00 Min.). Die Zeit wird blinkend dargestellt.



- 3** Solange die Anzeige blinkt, drehen Sie den **WAHLSCHALTER** und stellen Sie die gewünschte Auftauzeit ein (die maximale Auftauzeit beträgt 10:00 Stunden).



- 4** Wenn das Blinken aufgehört hat, ehe Sie die Zeit einstellen konnten, drücken Sie zuerst die **TIMER**-Taste, und drehen Sie dann den **WAHLSCHALTER**.



- 5** Drücken Sie die **START**-Taste.



Hinweis

- 1) Während des Auftauens können Sie die **KOCHZEIT** und die **TEMPERATUR** ändern.
 - Kochzeit: Drücken Sie die **TIMER**-Taste und drehen Sie dann den **WAHLSCHALTER**.
 - Temperatur: Drücken Sie die **AUSWAHL**-Taste und drehen Sie dann den **WAHLSCHALTER**.
- 2) Wenn Sie mit dem Auftauen fertig sind, gießen Sie das Wasser aus der Schale und waschen Sie den Tank aus.
- 3) Wischen Sie den Garraum mit einem trockenen Tuch trocken, wenn noch Wasser übrig ist.
- 4) Der Lüfter arbeitet nach dem Abtauen immer noch 3 Minuten weiter. Dies ist jedoch keine Störung, und Sie müssen sich darum nicht sorgen.





Einstellungen für Abtaubetrieb **

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Auftauen.

Wir empfehlen, den Wasserbehälter immer bis zum Maximum mit frischem Wasser zu füllen.

Dieser Modus eignet sich zum Auftauen von Speisen wie z. B. kleinen Fleischstücken, Fisch Geflügel und Früchten.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Auftauen	Zubehör	Dauer (Min.)
Gefrorene Steaks/ Rinderhack (-18 °C)	2/1	50 °C	Ofenrost/ Mehrzweckblech	25-35
Tiefgefrorene Fischfilets (-18 °C)	2/1	50 °C	Ofenrost/ Mehrzweckblech	15-25
Tiefgefrorene Hühnerteile (-18 °C)	2/1	40 °C	Ofenrost/ Mehrzweckblech	20-30
Tiefgefrorenes Huhn (-18 °C)	2/1	50 °C	Ofenrost/ Mehrzweckblech	55-65
Gefrorene Beeren (-18 °C)	1	50 °C	Mehrzweckblech	10-15



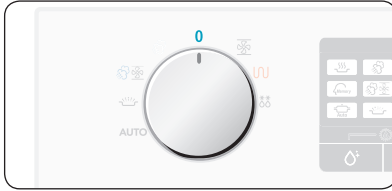
Wichtig

- Nach dem Auftauen von Fleisch (insbesondere Geflügel), lassen Sie den leeren Backofen ca. 10 Minuten mit Umluft (200 °C) weiterlaufen, um Bakterien im Garraum abzutöten.
- Lebensmittel nicht wieder einfrieren, nachdem sie aufgetaut sind.





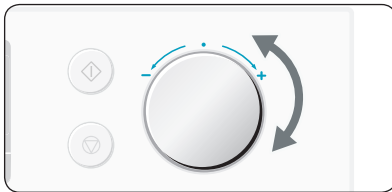
WARMHALTEN



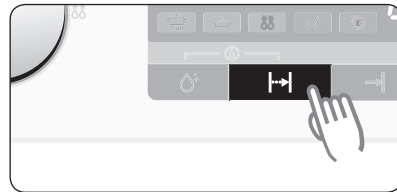
- 1** Drehen Sie den **FUNKTIONSWAHLSCHALTER** auf „AUS“.



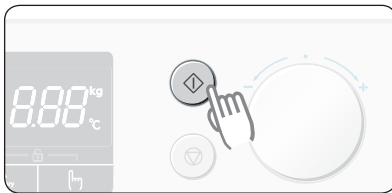
- 2** Drücken Sie die Taste **WARMHALTEN** (Standard: 1:00 h). Die Zeit wird blinkend dargestellt.



- 3** Solange die Anzeige blinkt, drehen Sie den **WAHLSCHALTER** und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein (die maximale Garzeit beträgt 10:00).



- 4** Wenn das Blinken aufgehört hat, ehe Sie die Zeit einstellen konnten, drücken Sie zuerst die **TIMER**-Taste, und drehen Sie dann den **WAHLSCHALTER**.



- 5** Drücken Sie die **START**-Taste.

VERWENDEN DES OFENS

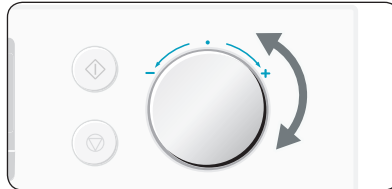


VERWENDEN DER SPEICHERFUNKTION

Sie können 3 individuelle Programme im Speicher ablegen und jederzeit wieder abrufen. Der Speicher ist nützlich, wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten. Sie können auch eines der Automatik-Programme speichern.
Beispiel: Dampf 20 Min., 100 °C



- 1** Drehen Sie den **FUNKTIONSWAHLSCHALTER** auf „Dampf“.



- 2** Stellen Sie wie oben beschrieben die Temperatur und die Zeit ein.



- 3** Drücken Sie die **AUSWAHL**-Taste.



- 4** Drücken Sie die Taste **SPEICHERN** (einmal für Code 1, zweimal für Code 2 und dreimal für Code 3).



- 5** Drücken Sie die **AUSWAHL**-Taste (der Speicher-Code wird gespeichert).

Sie können jederzeit ein neues Programm speichern:

- 1) Wählen Sie Modus, Temperatur und Zeit.
- 2) Drücken Sie die AUSWAHL-Taste.
- 3) Drücken Sie die SPEICHER-Taste (Code 1, 2 oder 3).
- 4) Drücken Sie die AUSWAHL-Taste.
- 5) Das "alte" Programm wird nun durch das neue ersetzt.

46_ Verwenden des Ofens



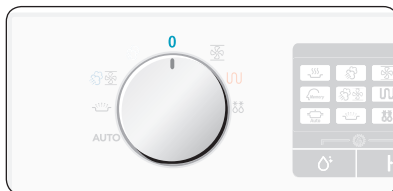


Starten der Speicherfunktion

Es ist sehr einfach, ein gespeichertes Programm zu starten.

Beispiel im Bild: Speicherplatz 1 (Dampf 20 Min., 100 °C)

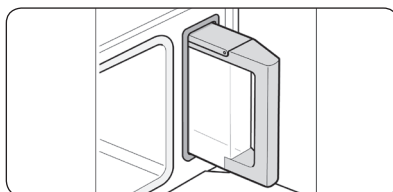
Stellen Sie das Geschirr in den Dampföfen.



- 1** Drehen Sie den **FUNKTIONSWAHL**SCHALTER auf „AUS“.



- 2** Drücken Sie die Taste **SPEICHERN** (einmal für Code 1).



- 3** Wenn Sie das Symbol  in der Anzeige sehen, füllen Sie den Wassertank bis zur Maximallinie und setzen Sie ihn dann wieder ein.



- 4** Drücken Sie die **START**-Taste.

VERWENDEN DES OFENS



TESTGESCHIRR

Gemäß EN 60350 und DIN44547

1. Backen

Die Backempfehlungen beziehen sich auf den vorgeheizten Ofen.

Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschubhöhe	Zubereitungsmethode	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Butterkeks	Mehrzweckblech	1	Umluftofen	160-170	20-30
Kleiner Kuchen	Mehrzweckblech	1	Umluftofen	150-170	20-30
Fettfreier Biskuit	Ofenrost + Springform (Dunkel beschichtet, ø 26 cm)	1	Umluftofen	150-170	25-35
Apfelkuchen mit Hefe (Blech)	Mehrzweckblech	1	Umluftofen	150-170	50-70
Apfeltorte	Ofenrost + Springform (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1	Umluftofen	170-190	80-100

2. Grillen

Heizen Sie den Ofen 5 Minuten lang mit dem Grill vor.

Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschubhöhe	Zubereitungsmethode	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Toasts mit Weißbrot	Mehrzweckblech (Mittlerer Bereich/ außer Abfluss)	6	Grill	-	1.: 2½-3 2.: 2½-3
Burger (Rindfleisch)	Ofenrost Mehrzweckblech (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	5 4	Grill	-	1.: 9-12 2.: 9-12



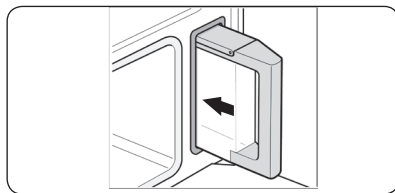
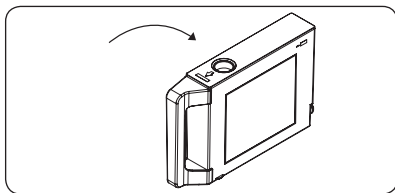


Entkalken und Reinigen

ENTKALKEN

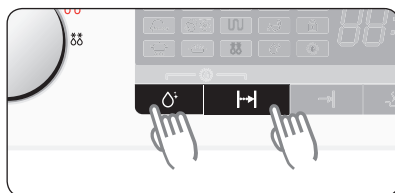
Das Gerät muss entkalkt werden, wenn Sie die Meldung  auf dem Bedienfeld sehen.

ENTKALKEN UND REINIGEN



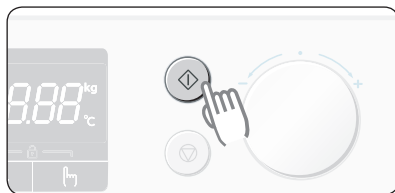
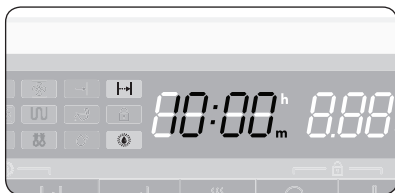
- 1** Kaufen Sie Zitronensäure und verdünnen Sie diese vor dem Gebrauch gemäß den Angaben auf der Packung.

- 2** Schließen Sie den Deckel des Wassertanks vor dem Einsetzen in das Gerät.



- 3** Drehen Sie den **FUNKTIONSWAHLSCHALTER** auf „AUS“.

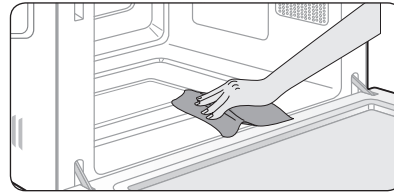
- 4** Schließen Sie die Tür und halten Sie die Tasten **TIMER** und **DAMPFREINIGUNG** 3 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät zeigt "40:00" an und das Entkalken beginnt.



- 5** Nach etwa 30 Minuten zeigt das Gerät "10:00" an und stellt den Betrieb mit einem Signalton ein. Entnehmen Sie den Tank und lassen Sie das Wasser daraus ab. Spülen Sie den Tank mit Wasser aus und füllen Sie ihn mit 1 l Wasser. Schließen Sie den Deckel und setzen Sie ihn in das Hauptteil ein.

- 6** Drücken Sie die **START**-Taste. Es folgt ein Spülvorgang mit sauberem Wasser.





7 Nach Abschluss hören Sie einen Signalton. Leeren Sie sowohl den Tank als auch die Tropfschale und reinigen Sie den Tank mit Wasser.

8 Öffnen Sie dann die Klappe und wischen die Innenseiten des Garraums mit einem trockenen Tuch ab.



Hinweis

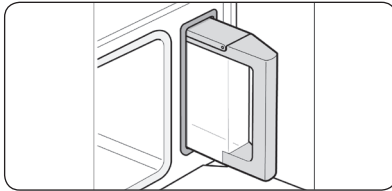
- Wir empfehlen, zum Entkalken des Geräts Zitronensäure zu verwenden. Zitronensäure ist ein hochwirksames Entkalkungsmittel, das ausschließlich aus natürlichen, biologisch vollständig abbaubaren Substanzen besteht. Es ist nicht korrosiv, nicht-aggressiv und hat keine Auswirkungen auf die Umwelt. Abgesehen davon, dass Zitronensäure ein effektives Entkalkungsmittel ist, hat es auch eine antimikrobielle und desinfizierende Wirkung und trägt so dazu bei, die Hygiene der internen Komponenten des Geräts zu gewährleisten, den Geschmack der Nahrungsmittel auch im Laufe der Zeit zu bewahren und die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.
- Für das Dampfkochen wird kalzium- und magnesiumhaltiges Wasser verwendet. Durch das Aufheizen verdampft Wasser und nur die gelösten Stoffe (Mineralien) bleiben zurück (für den Menschen unschädlich).
- Wenn der Entkalkungsvorgang vor dem Ende unterbrochen wird, muss das Programm wieder von vorne begonnen werden.





VERWENDEN DER DAMPFREINIGUNG

Mit Hilfe der Dampfreinigung können Sie den Mikrowellenherd in nur 10 Minuten reinigen. Das DAMPFREINIGEN selbst dauert 7 Minuten und die Standby-Zeit für den Vorgang beträgt 3 Minuten. In diesen 3 Minuten durchfeuchtet der Dampf alle Reste und Sie können sie mit einem weichen Tuch von den Innenflächen des Geräts abwischen.



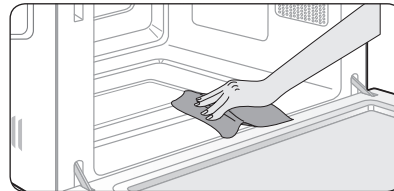
1 Füllen Sie den Wassertank bis zur Maximallinie und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein.



2 Drehen Sie den **FUNKTIONSWAHLSCALTER** auf „AUS“.



3 Drücken Sie die Taste **DAMPFREINIGUNG**. Der Mikrowellenherd schaltet sich automatisch ein.



4 Nach Abschluss des Vorgangs: Öffnen Sie die Gerätetür, und wischen Sie die Innenseiten des Garraums mit einem trockenen Tuch ab.

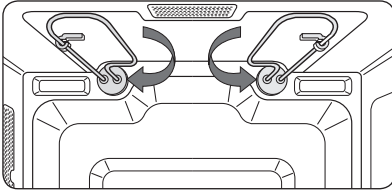


Wichtig

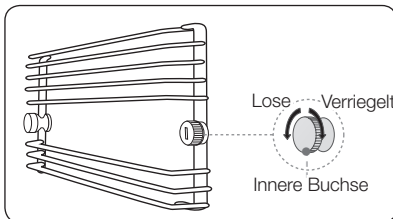
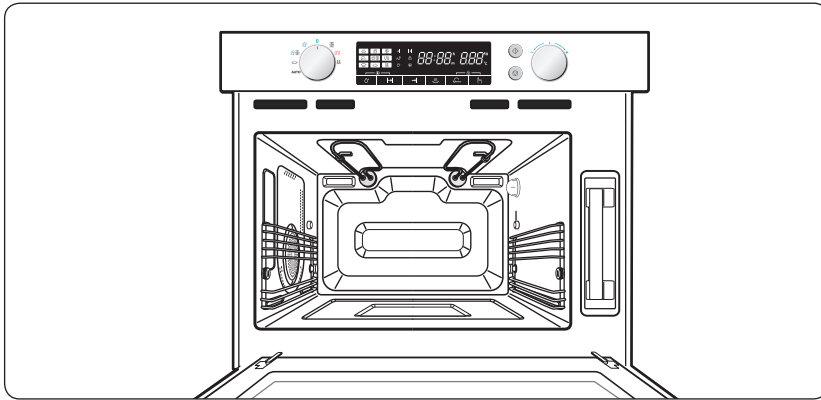
- Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Herd auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie **KEIN** destilliertes Wasser.
- Aus Sicherheitsgründen ist der Einsatz von Hochdruckwasser- oder Dampfstrahlreinigern nicht möglich.



REINIGUNG



- 1** Reinigen des **oberen Heizelements**.
- Es erleichtert die Reinigung, wenn Sie die oberen Heizelemente (wie in der Abbildung gezeigt) nach links oder nach rechts herausziehen. (Nach Abschluss des Reinigungsvorgangs müssen Sie das Heizelement wieder zurückdrehen).



- 2** Reinigen des **Garraums**.
- Entfernen Sie den linken und den rechten Einschubrahmen (drehen Sie die Halteschrauben zum Lösen nach links) und wischen Sie Essensreste mit einem in Reinigungsmittel getauchten Tuch von der Decke und den Wänden ab.
 - Wenn Sie fertig sind setzen Sie beide Einschubrahmen wieder zurück in ihre richtigen Positionen. Setzen Sie den Einschubrahmen in die innere und dann in die äußere Buchse ein und schrauben Sie die Schraube des Einschubrahmens (nach rechts), bis sie fest sitzt.
 - Sogar hartnäckige, schwierige Flecke oder getrocknete Rückstände können mit einer Dampfwäsche beseitigt werden.



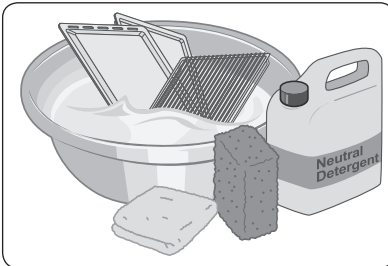


3 Reinigen der **Außenflächen des Ofens, der Bedieneinheit und des Sichtfensters.**

- ▶ Die Außenflächen des Backofens können Sie mit einem nassen Geschirrtuch abwischen. Entfernen Sie Wasserrückstände anschließend mit einem trockenen Tuch.
- ▶ Wenden Sie keine Kraft an, wenn Sie die Bedieneinheit säubern, da sie beim Reinigen beschädigt werden kann.
- ▶ Reinigen Sie das durchsichtige Fenster mit einem in Reinigungsmittel getauchten Geschirrtuch und trocknen Sie es dann mit einem trockenen Tuch ab.

4 Reinigen des **Wassertanks und des Behälters.**

- ▶ Wischen Sie beide mit einem in neutrales Reinigungsmittel getauchten Schwamm und spülen Sie sie dann mit Wasser ab.



5 Reinigen des **Zubehörs.**

- ▶ Wischen Sie das Zubehör mit einem neutralen Reinigungsmittel ab und trocknen Sie es, ehe Sie es wieder in den Garraum einsetzen.
- ▶ Wenden Sie keine Kraft auf das Zubehör an, wenn Sie es mit einem Schaber reinigen, da dadurch die beschichtete Oberfläche beschädigt werden kann.



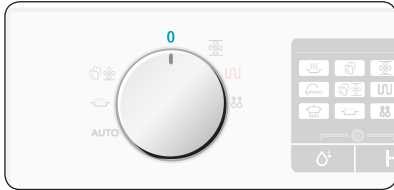
WARNUNG:

- Benutzen Sie zum Reinigen **NIEMALS** Reinigungsbenzin, Verdüner oder Metallschaber. Ansonsten kann es zu Verfärbungen oder Schäden an der Oberfläche kommen.
- Sprühen Sie beim Reinigen kein Wasser auf das Gerät. Ansonsten besteht die Gefahr eines Brandes oder elektrischen Schlages.
- Setzen Sie den Wassertank- oder -behälter keinem direkten Sonnenlicht aus, um ihn zu trocknen. Ansonsten besteht die Gefahr der Verformung oder Beschädigung.

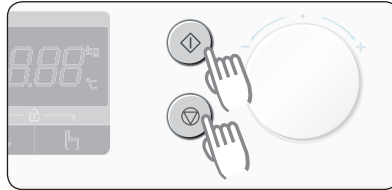




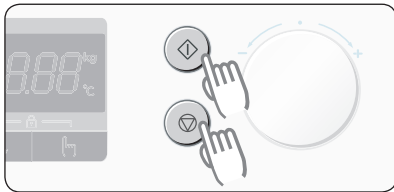
AUSSCHALTEN DES SIGNALTONS/ABLESEN DER TEMPERATUR



- 1** Drehen Sie den **FUNKTIONSWAHLSCALTER** auf „AUS“.

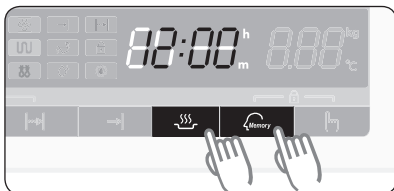


- 2** Zum Ausschalten des Signaltons drücken Sie eine Sekunde lang gleichzeitig auf die Tasten **STOPP** und **START**. Der Hinweis „OFF (Aus)“ erscheint im Display.



- 3** Zum Einschalten des Signaltons drücken Sie nochmal eine Sekunde lang gleichzeitig auf die Tasten **STOPP** und **START**. Der Hinweis „ON (Ein)“ erscheint im Display.

ANZEIGE DER AKTUELLEN OFENTEMPERATUR



- 1** Wenn die Temperaturanzeige (°C) im Display blinkt, wurde die programmierte Temperatur noch nicht erreicht. Sie können die aktuelle Temperatur auf dem Display ablesen, indem Sie gleichzeitig auf die Tasten **WARMHALTEN** und **SPEICHER** DRÜCKEN.





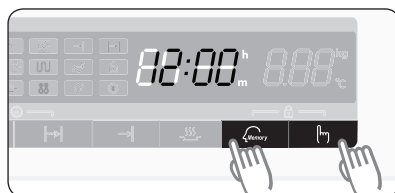
KINDERSICHERUNG

Mit Hilfe der Kindersicherung können Sie das Bedienfeld sperren und so verhindern, dass der Mikrowellenherd unbeabsichtigt eingeschaltet wird.

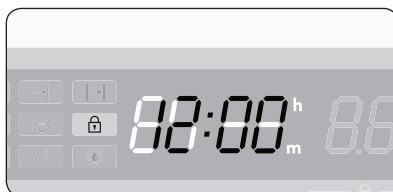
Verriegeln des Ofens



- 1** Drehen Sie den **FUNKTIONSWAHLSCHALTER** auf „AUS“.

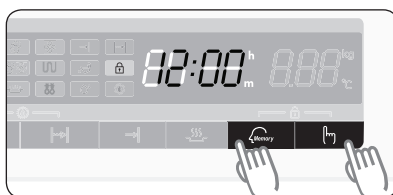


- 2** Halten Sie die Tasten **SPEICHER** und **AUSWAHL** gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.

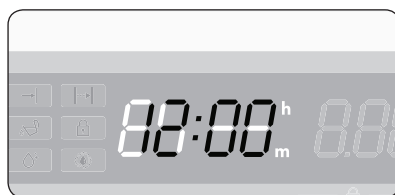


- 3** Ein Schloss-Symbol () erscheint im Display. Dies weist darauf hin, dass alle Funktionen gesperrt sind.

Entriegeln des Ofens



- 1** Drehen Sie den **FUNKTIONSWAHLSCHALTER** auf „AUS“. Halten Sie die Tasten **SPEICHER** und **AUSWAHL** gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt.



- 2** Das Schloss-Symbol erscheint im Display. Dies weist darauf hin, dass alle Funktionen verfügbar sind.



REINIGUNG UND PFLEGE

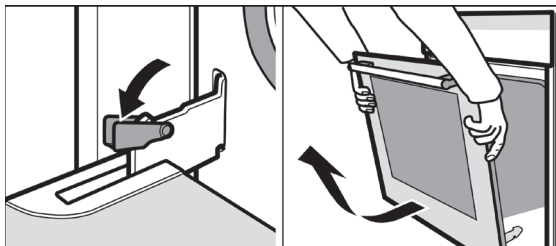
Ausbauen des Garraums



Sie können zur leichteren Reinigung die Gerätetür entfernen.

Fassen Sie nicht in die Türscharniere. Sie könnten sich verletzen.

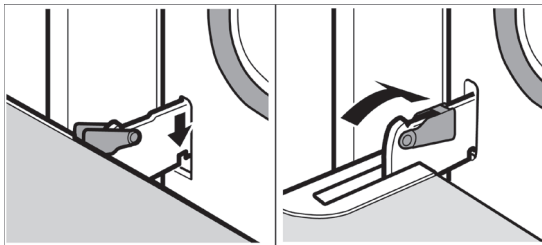
1. Öffnen Sie die Tür zum Garraum vollständig.
2. Bewegen Sie die beiden Verriegelungshebel bis auf der linken und rechten Seiten nach oben.
3. Schließen Sie die Tür zum Garraum bis zur Hälfte. Fassen Sie die Oberkante der Tür auf der linken und rechten Seite mit beiden Händen. Schließen Sie die Tür ein wenig mehr und ziehen Sie sie heraus.



Einsetzen der Garraumtür

Bauen Sie die Garraumtür nach der Reinigung wieder ein.

1. Schieben Sie die Scharniere gerade in die Öffnungen auf der linken und rechten Seiten des Garraums hinein. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten.
2. Öffnen Sie die Garraumtür vollständig und klappen Sie die Verriegelungshebel nach oben.
3. Schließen Sie die Garraumtür.

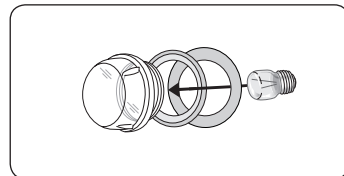
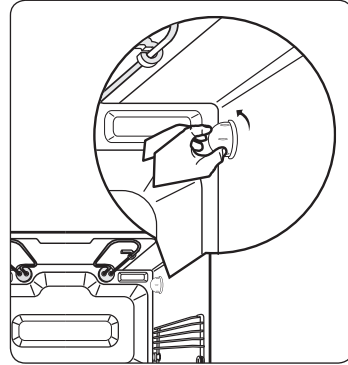




AUSTAUSCHEN DER LAMPE

Ersetzen der rückseitigen Ofenlampe und Reinigen der Glaskappe

1. Drehen Sie die Kappe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu lösen.
2. Entfernen Sie den Metallring und den Blechring, und reinigen Sie die Glaskappe.
3. Ersetzen Sie die Lampe nötigenfalls durch eine bis 300 °C hitzebeständige Ofenleuchte mit 25 Watt, 230 V.
4. Befestigen Sie den Metallring und den Blechring wieder an der Glaskappe.
5. Setzen Sie die Glaskappe wieder ein.



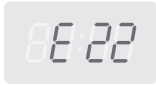
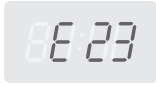
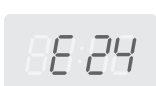
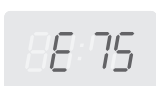
ENTKALKEN UND REINIGEN





Fehlercodes

FEHLERCODES

Fehlercode	Allgemeine Funktionen
	TEMPERATURFÜHLER OFFEN Tritt auf, wenn der Temperatursensor bei Betrieb/Abbruch mehr als 250 °C feststellt.
	TEMPERATURFÜHLER GESCHLOSSEN Tritt auf, wenn der Temperatursensor bei Betrieb/Abbruch weniger als 5 °C feststellt.
	VORHEIZEN NICHT ABGESCHLOSSEN Tritt auf, wenn der Mikrowellenherd die gewünschte Temperatur nicht erreicht hat, obwohl eine bestimmte Zeit vergangen ist (Vorheizen nicht abgeschlossen).
	MEHR ALS 250 °C BEIM UMLUFTBETRIEB Tritt auf, wenn die Temperatur bei Umluftbetrieb über 250 °C steigt (Feuer festgestellt).
	DAMPFFÜHLER OFFEN Tritt auf, wenn der Temperatursensor nach einer gewissen Betriebsdauer des Dämpfers weniger als 30 °C feststellt.
	DAMPFFÜHLER GESCHLOSSEN
	MAXIMALE ENTKALKUNGSZEIT ÜBERSCHRITTEN (oder MAXIMALE DÄMPFZEIT ÜBERSCHRITTEN) Tritt auf, wenn die Dämpfzeit nach der Entkalkungsmeldung überschritten wird.

Sollte einer dieser Fehler auftreten, wenden Sie sich bitte den SAMSUNG-Kundendienst.





Technische Daten

TECHNISCHE DATEN

Samsung ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Modell	FQV113T
Eingangsspannung und Frequenz	230 V – 50 Hz
Stromverbrauch Maximale Leistung Grill Umluft Dampf	3200 W 1530 W 2050 W 1700 W – 2200 W
Kühlungsverfahren	Kühlungsventilatormotor
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum (netto)	595 x 460 x 420 mm 400 x 215 x 385 mm
Fassungsvermögen	30 Liter
Gewicht Netto Verpackungsgewicht	Ca. 25 kg Ca. 31 kg



Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min.) aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. € 0,42/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726-7864) only from land line, (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code-Nr.: DE68-03643Q

