

# GETTING STARTED? EASY.



ZVEEM6K3  
ZVEIM6X3

NL	<b>Gebruiksaanwijzing</b> Combimagnetron	2
EN	<b>User Manual</b> Microwave combi-oven	34
FR	<b>Notice d'utilisation</b> Four à micro-ondes combiné	65
DE	<b>Benutzerinformation</b> Backofen mit Mikrowelle	98

# ZANUSSI

# GA NAAR ONZE WEBSITE VOOR:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

<b>1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....</b>	<b>3</b>	<b>7.2 Instellen: Klokfuncties.....</b>	<b>21</b>
1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....	3	<b>8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....</b>	<b>23</b>
1.2 Algemene veiligheid.....	3	8.1 Accessoires plaatsen.....	23
<b>2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....</b>	<b>6</b>	<b>9. EXTRA FUNCTIES.....</b>	<b>24</b>
2.1 Installeren.....	6	9.1 Blokkering.....	24
2.2 Elektrische aansluiting.....	7	9.2 Automatische uitschakeling.....	24
2.3 Gebruik.....	8	9.3 Koelventilator.....	24
2.4 Onderhoud en reiniging.....	9	<b>10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....</b>	<b>25</b>
2.5 Hanteren van glaswerk.....	9	10.1 Kookadviezen.....	25
2.6 Binnenverlichting.....	9	10.2 Magnetronaanbevelingen .....	25
2.7 Service.....	10	10.3 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron .....	25
2.8 Verwijdering.....	10	10.4 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel.....	27
<b>3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....</b>	<b>10</b>	10.5 Kooktafels voor testinstituten.....	28
3.1 Algemeen overzicht.....	10	<b>11. ONDERHOUD EN REINIGING.....</b>	<b>29</b>
3.2 Accessoires.....	11	11.1 Opmerkingen over de reiniging....	29
<b>4. BEDIENINGSPANEEL.....</b>	<b>11</b>	11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/.....	30
4.1 Verzonken knoppen.....	11	11.3 Hoe te vervangen: Lamp.....	30
4.2 Overzicht bedieningspaneel.....	11	<b>12. PROBLEEMOPLOSSING.....</b>	<b>30</b>
4.3 Display.....	12	12.1 Wat te doen als.....	31
<b>5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....</b>	<b>12</b>	12.2 Service-informatie.....	31
5.1 Eerste reiniging.....	12	<b>13. ENERGIEZUINIGHEID.....</b>	<b>32</b>
<b>6. DAGELIJKS GEBRUIK.....</b>	<b>13</b>	13.1 Energiebesparing.....	32
6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties.....	13	<b>14. MENUSTRUCTUUR.....</b>	<b>32</b>
6.2 Instellen: Magnetronfuncties.....	13	14.1 Menu.....	32
6.3 Instellen: Combimagnetronfuncties.....	14	<b>15. MILIEUBESCHERMING.....</b>	<b>33</b>
6.4 Verwarmingsfuncties.....	14		
6.5 Instellen: Kook- En Bakassistent... ..	16		
6.6 Kook- En Bakassistent.....	16		
<b>7. KLOKFUNCTIES.....</b>	<b>21</b>		
7.1 Klokfuncties.....	21		

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

---

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

### 1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

### 1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.

- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Activeer de magnetronfunctie niet wanneer het apparaat leeg is. Metalen onderdelen in de ruimte kunnen elektrische vonken veroorzaken.
- Tijdens bereiding in de magnetron zijn geen metalen voedselbakjes en drinkbekers toegestaan. Deze vereiste is niet van toepassing als de fabrikant heeft aangegeven dat het formaat en de vorm van het metalen voorwerp geschikt is voor bereiding in de magnetron.

- **WAARSCHUWING:** Als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt totdat het is gerepareerd door een erkende installatietechnicus.
- **WAARSCHUWING:** Alleen een erkende installatietechnicus kan service- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- **WAARSCHUWING:** Warm geen vloeistoffen en ander voedsel in afgesloten verpakkingen op. Ze kunnen exploderen.
- Gebruik alleen voorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- Let bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen op het apparaat vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van warmhoudkussentjes, slippers, sponzen, vochtige doeken enzovoort kunnen leiden tot letsel, vonkontsteking of brand.
- Als rook wordt uitgestoten, schakelt u het apparaat uit of trekt u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten om vlammen te kunnen doven.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan tot kookvertraging leiden. Wees voorzichtig bij het hanteren van de verpakking.
- De inhoud van zuigflesjes en babyvoedingspotjes moet worden geroerd of geschud en de temperatuur vóór het gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in hun schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de opwarming in de magnetron is beëindigd.

# VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

---

- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en alle voedselresten moeten worden verwijderd.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het apparaat niet in een schone toestand wordt onderhouden, kan dit leiden tot een verslechtering van het oppervlak. Dit kan de levensduur van het apparaat negatief beïnvloeden en mogelijk een gevaarlijke situatie opleveren.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

---

### 2.1 Installeren



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouwunit moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	444 (460) mm
Kastbreedte	560 mm

Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	455 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	440 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	882 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	3.5x25 mm

## 2.2 Elektrische aansluiting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.

- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

## 2.3 Gebruik



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Gebruik de magnetronfunctie niet om het apparaat voor te verwarmen.



### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.



## 2.4 Onderhoud en reiniging



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijderd. De deur is zwaar!
- Zorg ervoor dat de ovenruimte en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden en kan roest veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand en elektrische vonken veroorzaken wanneer de magnetronfunctie werkt.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

## 2.5 Hanteren van glaswerk

Als u uw glaswerk niet met passende zorg behandelt, kan dit leiden tot breuken, afsplintering, barsten of aanzienlijke krassen:

- Mors geen koud water of andere vloeistoffen op het glaswerk omdat een plotselinge daling van de temperatuur ertoe kan leiden dat het glas onmiddellijk breekt. Stukjes gebroken glas kunnen zeer scherp zijn en moeilijk te vinden.
- Plaats heet glaswerk niet op een nat of koel oppervlak, direct op het aanrecht of een metalen oppervlak of in de gootsteen of hanteer heet glaswerk niet met een vochtige doek.
- Gebruik of repareer geen glaswerk dat is afgesplinterd, gebarsten of zwaar bekrast.
- Laat heet glaswerk niet op of tegen een hard voorwerp stoten en sla er niet met keukengerei tegen.
- Verwarm leeg of bijna leeg glaswerk niet in de magnetron, of oververhit olie of boter niet in de magnetron (neem de minimale kooktijd in acht).

Laat heet glaswerk afkoelen op een koelrek, pannenlap of droge doek. Zorg ervoor dat het glaswerk genoeg is afgekoeld voordat het wordt gewassen of in de koelkast of diepvries wordt gezet.

Vermijd het hanteren van heet glaswerk (waaronder items met silicone grijpvlakken) zonder droge pannenlappen.

Vermijd misbruik van de magnetron (bijv. de oven aanzetten zonder iets erin te zetten of met een zeer kleine belasting).

## 2.6 Binnenverlichting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.

# BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

---

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.7 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

## 2.8 Verwijdering



### **WAARSCHUWING!**

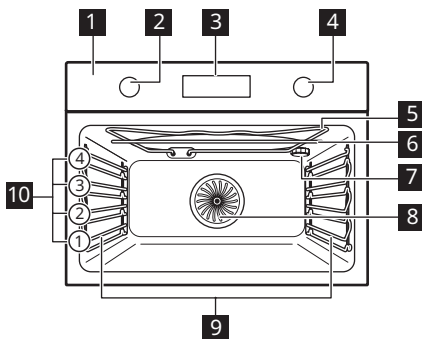
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

# 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

---

## 3.1 Algemeen overzicht

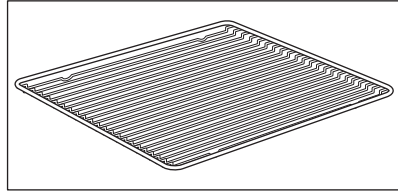


- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Verwarmingselement
- 6 Magnetrongenerator
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Inzetniveaus

## 3.2 Accessoires

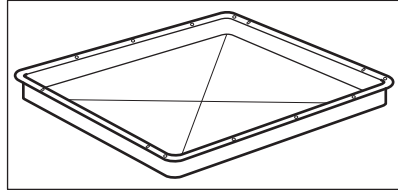
### Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



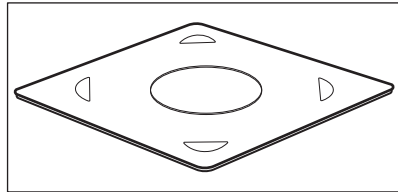
### Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



### Glazen bodemplaat van de magnetron

Voor het bereiden van voedsel in de magnetronstand.








## 4. BEDIENINGSPANEEL

### 4.1 Verzonken knoppen

Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

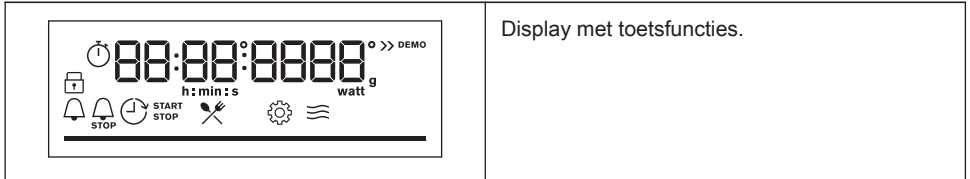
### 4.2 Overzicht bedieningspaneel

			<b>WATT</b>	OK		
Timer	Snel opwarmen	Binnenverlichting	Magnetronvermogen	Instelling bevestigen	Druk op	Draai aan de knop
Selecteer een verwarmingsfunctie om het apparaat in te schakelen.						










# VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.

## 4.3 Display



Indicatielampjes op de display

Basisindicatoren			
 Blokking	 Kook- En Bakassistent	 Instellingen	 Indicatielampje magnetronfunctie
Indicatielampjes timer			
 Kookwekker	 Eindtijd	 Uitstel tijd	 Uptimer
<b>Voortgangsbalk</b> – voor temperatuur of tijd. De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.			

## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Eerste reiniging

Reinig vóór het eerste gebruik het lege apparaat en stel de tijd in:			
			 <b>00:00</b> Stel de tijd in. Druk op <b>OK</b> .


## 6. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties


<b>Stap 1</b>	Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
<b>Stap 2</b>	Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen. Druk op <b>OK</b> .
 – houd ingedrukt om de functie in te schakelen: Snel opwarmen. Deze functie is beschikbaar voor sommige ovenfuncties.	

### 6.2 Instellen: Magnetronfuncties



<b>Stap 1</b>	Verwijder alle accessoires uit de oven. Plaats de glazen bodemplaat van de magnetron. Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat van de magnetron.
<b>Stap 2</b>	Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties en selecteer de functie Magnetron:  .
<b>Stap 3</b>	Druk op: <b>OK</b> om te beginnen met de standaardinstellingen. Het display toont: duur en magnetronvermogen.
<b>Stap 4</b>	Draai aan de regelknop om de duur aan te passen. Druk op: <b>OK</b> .
<b>Stap 5</b>	Druk op: <b>WATT</b> . Draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Druk op: <b>OK</b>
<b>Stap 6</b>	Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.
Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.	

De maximale tijd van de magnetronfuncties is afhankelijk van het door jou ingestelde magnetronvermogen:

MAGNETRONVERMOGEN W	MAXIMUMTIJD min
100 - 600	60
>600	7


 Als je de deur opent, stopt de functie. Om de functie opnieuw te starten, sluit de deur. Druk op **OK**.










## 6.3 Instellen: Combimagnetronfuncties

<b>Stap 1</b>	Verwijder alle accessoires uit de oven. Plaats de glazen bodemplaat van de magnetron. Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat van de magnetron.
<b>Stap 2</b>	Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties en selecteer de functie:   Op het display verschijnt: temperatuur en magnetronvermogen.
<b>Stap 3</b>	Draai aan de regelknop om de temperatuur aan te passen.
<b>Stap 4</b>	Druk op: <b>WATT</b> .
<b>Stap 5</b>	Draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Druk op: <b>OK</b> .
<b>Stap 6</b>	Druk op: <b>OK</b> om de functie te starten.
<b>Stap 7</b>	Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.

Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.  
Draai aan de regelknop om de duur aan te passen en druk op: **OK**.

## 6.4 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <b>Hetelucht</b>	Bakken op maximaal twee rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <p><b>Boven + onderwarmte</b></p>	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 <p><b>Circulatiegrill</b></p>	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 <p><b>Pizza-functie</b></p>	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 <p><b>Circulatiegrill + magnetron</b></p>	Om grotere stukken vlees op één niveau te roosteren. Voor gratineren en bruinen. De functie met magnetron-boost.
 <p><b>Hetelucht + magnetron</b></p>	Bakken op één rekstand. De functie met magnetron-boost.
 <p><b>Ontdooien</b></p>	Vlees, vis, gebak ontdooien, vermogensbereik: 100 - 200 W
 <p><b>Opwarmen</b></p>	Vermogensbereik voor het opwarmen van vooraf bereide maaltijden en delicate gerechten: 300 - 700 W
 <p><b>Magnetron</b></p>	Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W
 <p><b>Menu</b></p>	Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Instellingen.







Hetelucht, Boven + onderwarmte: Als u de temperatuur instelt onder 80°C, gaat de lamp na 30 seconden automatisch uit.





## 6.5 Instellen: Kook- En Bakassistent

Het Kook- En Bakassistent submenu bestaat uit een reeks extra functies en schalen met de aanbevolen verwarmingsfuncties, temperaturen en tijden. Gebruik de functie om snel een gerecht met standaardinstellingen te bereiden. Je kunt ook de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

Voor sommige gerechten kun je ook koken met:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Per gewicht</li> </ul>
--	---

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
		 P1 - P45	 OK
Open het menu.	Selecteer Kook- En Bakassistent. Druk op OK.	Selecteer de schaal. Druk op OK.	Plaats de schaal in de oven. Instelling bevestigen.

## 6.6 Kook- En Bakassistent

Legenda	
	Per gewicht beschikbaar.
	Functie met magnetronvermogen. Gebruik een magnetronbestendig accessoire.
	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau.







Het display toont **F** en een **nummer** van de instelling die u in de tabel kunt controleren.












	Verwarmingsfunctie	Toepassing
<b>1</b>	Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
<b>2</b>	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.




















	Verwarmingsfunctie	Toepassing
<b>3</b>	Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
<b>4</b>	Boven- en onderwarmte + magnetron	Bakken en braden van voedsel op één rek. De functie met magnetron-boost.
<b>5</b>	Grill + magnetron	Om gerechten korter te bereiden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven. De functie met magnetron-boost.


















Het display toont **P** en een **nummer** van het gerecht dat u in de tabel kunt controleren. Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is.



	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
<b>1</b>	<b>Biefstuk, rauw</b>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	 <b>1; bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
<b>2</b>	<b>Biefstuk: medium</b>		
<b>3</b>	<b>Biefstuk, gaar</b>		
<b>4</b>	<b>Biefstuk, medium</b>	180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakken	  <b>2 braadschaal op bakrooster</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
<b>5</b>	<b>Rundvlees ge-roosterd/ gestoofd</b> (prime rib, bovenste ronde, dikke flank)	1.5 - 2 kg	  <b>1 braadschaal op bakrooster</b>
<b>6</b>	<b>Biefstuk, rauw</b> (langzaam koken)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	 <b>1; bakplaat</b> Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
<b>7</b>	<b>Biefstuk, medium</b> (langzaam koken)		
<b>8</b>	<b>Biefstuk, gaar</b> (langzaam koken)		

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
<b>9</b>	<b>Filet, rauw</b> (langzaam koken)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 <b>1; bakplaat</b> Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
<b>10</b>	<b>Filet, gemiddeld</b> (lage temperatuur garen)		
<b>11</b>	<b>Filet, gereed</b> (lage temperatuur garen)		
<b>12</b>	<b>Geroosterd kalfsvlees</b> (bijv. schouder)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dikke stukken	  <b>1 braadschaal op bakrooster</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
<b>13</b>	<b>Geroosterde varkenshals of schouder</b>	1,5 kg	  <b>1; keramische of glazen braadpan op rooster, geschikt voor MW</b> Gebruik je favoriete kruiden. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
<b>14</b>	<b>Aangetrokken varkensvlees</b> (lage temperatuur garen)	1,5 - 2 kg	 <b>1; bakplaat</b> Gebruik je favoriete kruiden. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.
<b>15</b>	<b>Lende, vers</b>	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 <b>1; braadschaal op bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden.
<b>16</b>	<b>Spare ribs</b>	2 - 3 kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	 <b>2; diepe pan</b> Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
<b>17</b>	<b>Lambeen met botten</b>	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken	 <b>1; braadschaal op bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
<b>18</b>	<b>Hele kip</b>	1 - 1,5kg; vers	  <b>1; keramische of glazen braadpan op bakrooster, geschikt voor MW</b> Gebruik je favoriete kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden en draai deze na de helft van de bereidingstijd om.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
19	Halve kip	0.5 - 0.8 kg	 <b>2; bakplaat</b> Gebruik je favoriete kruiden.
20	Kippenborst	180 - 200 g per stuk	  <b>1</b> stoofschotel op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.
21	Kippenpoten, vers	250 - 400 g	 <b>2; bakplaat</b> Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.
22	Hele eend	1.5 - 2.5 kg	  <b>1</b> braadschaal op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden. Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.
23	Gans, borststuk	1kg	  <b>1</b> braadschaal op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om.
24	Vleesbrood	1 kg	 <b>1; bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden.
25	Hele vis, gegrild	0.5 - 1 kg per vis	 <b>1; bakplaat</b> Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.
26	Visfilet	-	  <b>2</b> stoofschotel op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden.
27	Cheesecake	-	 <b>1; ∅</b> springvorm van 28 cm op <b>bakrooster</b>
28	Appelcake	-	 <b>2; bakplaat</b>
29	Appeltaart	-	 <b>1; taartvorm</b> op <b>bakrooster</b>
30	Appeltaart	-	 <b>1; ∅</b> 22 cm taartvorm op <b>bakrooster</b>
31	Brownies	2 kg van deeg	 <b>2; diepe pan</b>





# DAGELIJKS GEBRUIK

	Gerecht	Gewicht	Schaphniveau/accessoire
32	Chocolade muffins	-	 2 muffinbakplaat op <b>bakrooster</b>
33	Broodcake	-	 1; broodvorm op <b>bakrooster</b>
34	Gebakken aardappelen	1 kg	 1; <b>bakplaat</b> Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.
35	Aardappelpartjes	1 kg	 2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd aardappelen in stukken.
36	Gegrilde gemengde groenten	1 - 1.5 kg	 2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd de groenten in stukken.
37	Kroketten, bevroren	0.5 kg	 2; <b>bakplaat</b>
38	Patat, bevroren	0.75 kg	 2; <b>bakplaat</b>
39	Vlees-/groentelagsagne met droge noedelplaten	1 - 1.5 kg	 ;  1; keramische of glazen braadpan op <b>bakrooster</b> , geschikt voor MW
40	Aardappelgratin (ruwe aardappelen)	1.1 kg	 ;  2; keramische of glazen braadpan op <b>bakrooster</b> , geschikt voor MW Draai het gerecht na de helft van de bereidings-tijd.
41	Verse pizza, dun	-	 1; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier
42	Verse pizza, dik	-	  1; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier
43	Quiche	-	 1; bakblik op <b>bakrooster</b>
44	Stokbrood / ciabatta / witbrood	0.8 kg	  1; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.

	Gerecht	Gewicht	Schaphniveau/accessoire
45	Volledig graan / rogge / bruin brood volledig graan in broodpan	1 kg	  1; bakplaat bedekt met bakpapier / bakrooster





## 7. KLOKFUNCTIES

### 7.1 Klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
 <b>Kookwekker</b>	Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
 <b>Kooktijd</b>	Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie.
 <b>Uitsteltijd</b>	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
 <b>Uptimer</b>	Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Om de Uptimer in en uit te schakelen, selecteer: Menu, Instellingen.






Klokfuncties zijn alleen beschikbaar voor: Hetelucht, Boven + onderwarmte, Circulatiegrill, Pizza-functie, Circulatiegrill + magnetron, Hetelucht + magnetron.


### 7.2 Instellen: Klokfuncties

Instellen: Dagtijd		
Stap 1	Stap 2	Stap 3
 		
Om de tijd van de dag te wijzigen, opent u het menu en selecteert u Instellingen, Dag-tijd.	Stel de klok in.	Druk op: OK.







# KLOKFUNCTIES


## Instellen: Kookwekker

Stap 1	Op het display verschijnt: 0:00 	Stap 2	Stap 3
			
Druk op: 		Stel de Kookwekker in	Druk op: OK.










 De timer begint onmiddellijk af te tellen.


## Instellen: Kooktijd

Stap 1	Stap 2	Op het display verschijnt: 0:00  STOP	Stap 3	Stap 4
				
Kies een verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.	Druk herhaaldelijk: 		Stel de bereidingstijd in.	Druk op: OK.

 De timer begint onmiddellijk af te tellen.

## Instellen: Uitsteltijd

Stap 1	Stap 2	Het display toont: de dag-tijd  STAR-TEN	Stap 3	Stap 4	Op het display verschijnt: --:--  STOP	Stap 5	Stap 6
							
Selecteer de verwarmingsfunctie.	Druk herhaaldelijk: 		Stel de starttijd in.	Druk op: OK.		Stel de eindtijd in.	Druk op: OK.

 De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

## 8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

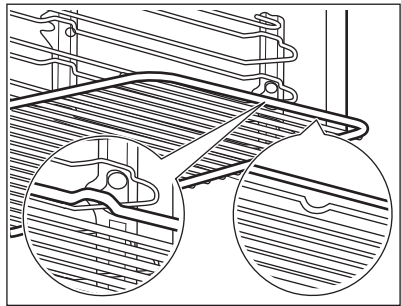
### 8.1 Accessoires plaatsen

Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal. Raadpleeg hoofdstuk 'Hints en tips', kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmecanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

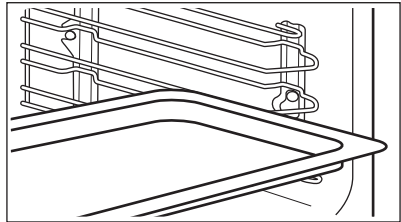
#### Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.



#### Bakplaat:

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

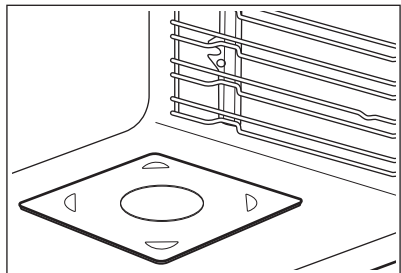


#### Glasen bodemplaat van de magnetron:

Gebruik de glazen bodemplaat van de magnetron alleen met de magnetronfunctie. Het is niet geschikt voor de gecombineerde magnetronfunctie (bijv. grillen met de magnetron).

Plaats het accessoire op de bodem van de uitsparing.

Je kunt het voedsel direct op de glazen bodemplaat van de magnetron plaatsen.



## 9. EXTRA FUNCTIES


### 9.1 Blokkering


**Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.**

Schakel het in als het apparaat werkt – de ingestelde bereiding gaat door, het bedieningspaneel wordt vergrendeld.

Schakel het in als het apparaat is uitgeschakeld – het kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.





 OK – houd ingedrukt om de functie in te schakelen. een geluidssignaal.

 OK – houd ingedrukt om het uit te schakelen.

 3 x  – knippert wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

### 9.2 Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.

 (°C)	 (u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Uitsteltijd.

### 9.3 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.



## 10. AANWIJZINGEN EN TIPS

### 10.1 Kookadviezen



De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten. Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel. Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

### 10.2 Magnetronaanbevelingen

#### **Laten we koken!**

Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat die zich onderin de magnetronruimte bevindt.

Plaats het voedsel op een bord onderin de ruimte.

Draai het voedsel halverwege de ontdooi- en bereidingstijd om of roer het door.

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.

Zet tijdens het opwarmen van dranken de lepel in de fles of het glas om de warmte beter te verdelen.

Plaats het voedsel uit de verpakking in het apparaat. Verpakte kant-en-klaar-maaltijden kunnen alleen in het apparaat worden verwarmd als de verpakking magnetronveilig is (raadpleeg de informatie op de verpakking).

#### **Koken in de magnetron**

Bereid voedsel afgedekt. Bereid voedsel slechts zonder het te bedekken als je een korst wilt behouden.

Kook de gerechten niet te lang door het vermogen en de tijd te hoog instellen. Het voedsel kan uitdrogen, aanbranden of brand veroorzaken.

Gebruik het apparaat niet om eieren in de schaal en slakken in hun huis te bereiden, omdat deze kunnen barsten. Prik het eigeel van gebakken eieren door voordat ze worden opgewarmd.

Prik voedsel met huid of schil diverse malen door voordat je het bereidt.

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

Schakel het apparaat uit, neem het voedsel uit het apparaat en laat een paar minuten rusten om de warmte gelijkmatig te verdelen.

#### **Ontdooien in de magnetron**

Plaats het bevroren, uitgepakte voedsel op een klein omgekeerd bord met een bakje eronder of op een ontdooirek of plastic zeef, zodat de dooivloeistof kan weglopen.

Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.

Je kunt een hoger magnetronvermogen gebruiken om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.






### 10.3 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

Gebruik alleen kookgerei en materiaal in de magnetron dat hier geschikt voor is. Gebruik onderstaande tabel als referentie.

# AANWIJZINGEN EN TIPS



Controleer de specificaties van het kookgerei/materiaal voor gebruik.






Kookgerei/materiaal		 	 
Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein zonder zilveren, gouden, platina of andere metalen versieringen	✓	X	X
Glas en glaskeramik van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓
Ovenvaste keramiek en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	✓
Keramiek, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	X	X	X
Tot 200 °C hittebestendige kunststof	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X
Huishoudfolie	✓	X	X
Magnetronfolie	✓	✓	X
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	X	X	X
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	X	X	X
Bakplaat	X	X	X
Bakrooster	X	X	✓



Kookgerei/materiaal		 	 
Glazen bodemplaat magnetron	✓	✓	X
Kookgerei voor gebruik in magnetron, bijv. pan voor knapperige gerechten	X	✓	X

## 10.4 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel





De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

700 - 1000 W	
 Aanbakken aan het begin van het kookproces	 Vloeistoffen opwarmen

500 - 600 W				
 Groenten koken	 Eiergerechten bereiden	 Hutspot laten sudderen	 Eenpansgerechten opwarmen	 Ontdooien en opwarmen van bevroren maaltijden

300 - 400 W				
 Smelten van kaas, chocolade, boter	 Rijst sudderen	 Babyvoeding opwarmen	 Koken/opwarmen van delicaat voedsel	 Doorgaan met koken

# AANWIJZINGEN EN TIPS

100 - 200 W			
 Ontdooien van brood	 Ontdooien van fruit en gebak	 Ontdooien van kaas, room, boter	 Ontdooien van vlees, vis







## 10.5 Kooktafels voor testinstituten

### Informatie voor testinstituten

Tests volgens IEC 60705.








Magnetronfunctie








Gebruik het bakrooster, tenzij anders aangegeven.

	 POWER W				
Cake, zacht	600	0.475	Bottom	8 - 9	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Vleesbrood	400	0.9	1	25 - 27	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Bouillon met stukjes ei	500	1	2	30 - 33	-
Ontdooien van vlees	100	0.5	1	15	Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Combimagnetronfunctie

Gebruik het ovenrek.

		 POWER				
Cake, 0,7 kg	Boven- en onderwarmte + magnetron	100	200	2	23 - 27	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.

						
Aardappelgratin, 1,1 kg	Hetelucht + magnetron	300	180	2	38 - 42	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Kip, 1,1 kg	Circulatiegrill + magnetron	400	230	1	35 - 40	Doe het vlees in een ronde glazen kom en draai het halverwege de bereidingstijd om.




## 11. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

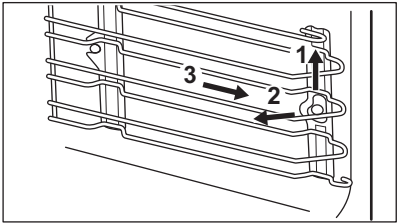
### 11.1 Opmerkingen over de reiniging

 <p><b>Reinigingsmiddelen</b></p>	Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.
 <p><b>Dagelijks gebruik</b></p>	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken. Reinig voorzichtig de bovenkant van het apparaat om resten en vet te verwijderen.
	Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.
 <p><b>Accessoires</b></p>	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigungsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

# PROBLEEMOPLOSSING

## 11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	
<b>Stap 2</b>	Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.	
<b>Stap 3</b>	Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.	
<b>Stap 4</b>	Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.	
Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.		

## 11.3 Hoe te vervangen: Lamp



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

Voordat u de lamp vervangt:		
Stap 1	Stap 2	Stap 3
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

## Bovenlamp

<b>Stap 1</b>	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
<b>Stap 2</b>	Reinig de glasafdekking.
<b>Stap 3</b>	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
<b>Stap 4</b>	Installeer het glazen deksel.

# 12. PROBLEEMOPLOSSING





### WAARSCHUWING!


Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 12.1 Wat te doen als...

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel zijn opgenomen contact op met een erkend servicecentrum.

 <b>Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op</b>	
<b>Probleem</b>	<b>Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...</b>
U kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.	Het apparaat is op de juiste manier op een elektrische toevoer aangesloten.
Het apparaat warmt niet op.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
Het apparaat warmt niet op.	De zekering is niet doorgeslagen.
Het apparaat warmt niet op.	Het slot is uitgeschakeld.

 <b>Onderdelen</b>	
<b>Probleem</b>	<b>Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...</b>
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.

 <b>Foutcodes</b>	
<b>Op het display verschijnt...</b>	<b>Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...</b>
00:00	Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.
<p>Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.</p>	

## 12.2 Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

# ENERGIEZUINIGHEID

---

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 13. ENERGIEZUINIGHEID

---

### 13.1 Energiebesparing

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen (alleen als u geen magnetronfunctie gebruikt).

Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

#### **Koken met hete lucht**

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

#### **Restwarmte**

De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

#### **Eten warm houden**

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

#### **Koken met de verlichting uitgeschakeld**

Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

## 14. MENUSTRUCTUUR



---

### 14.1 Menu

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
--------	--------	--------	--------	--------





				
 - selecteer om de Menu.	Selecteer de optie in de Menu structuur en druk op OK.	Selecteer de instelling.	OK - druk op om de instelling te bevestigen.	Pas de waarde aan en druk op OK.
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.				

Menu-structuur te betreden	
Kook- En Bakassistent 	Instellingen 

Instellingen					
01	Dagtijd	Wijzigen	02	Helderheid display	1 - 5
03	Toetstonen	1 - Piep 2 - Klik 3 - Geluid uit	04	Geluidsvolume	1 - 4
05	Uptimer	Aan/uit	06	Binnenverlichting	Aan/uit
07	Demofunctie	Activeringscode: 2468	08	Softwareversie	Controleren
09	Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee			

## 15. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

# VISIT OUR WEBSITE TO:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:  
[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Subject to change without notice.

## CONTENTS

<b>1. SAFETY INFORMATION.....</b>	<b>35</b>	<b>7.2 How to set: Clock functions.....</b>	<b>52</b>
1.1 Children and vulnerable people safety.....	35	<b>8. USING THE ACCESSORIES.....</b>	<b>54</b>
1.2 General Safety.....	35	8.1 Inserting accessories.....	54
<b>2. SAFETY INSTRUCTIONS.....</b>	<b>38</b>	<b>9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....</b>	<b>55</b>
2.1 Installation.....	38	9.1 Lock.....	55
2.2 Electrical connection.....	39	9.2 Automatic switch-off.....	55
2.3 Use.....	39	9.3 Cooling fan.....	56
2.4 Care and cleaning.....	40	<b>10. HINTS AND TIPS.....</b>	<b>56</b>
2.5 Glassware use.....	40	10.1 Cooking recommendations.....	56
2.6 Internal lighting.....	41	10.2 Microwave recommendations .....	56
2.7 Service.....	41	10.3 Microwave suitable cookware and materials .....	57
2.8 Disposal.....	41	10.4 Recommended power settings for different kinds of food.....	58
<b>3. PRODUCT DESCRIPTION.....</b>	<b>42</b>	10.5 Cooking tables for test institutes..	59
3.1 General overview.....	42	<b>11. CARE AND CLEANING.....</b>	<b>60</b>
3.2 Accessories.....	42	11.1 Notes on cleaning.....	60
<b>4. CONTROL PANEL.....</b>	<b>43</b>	11.2 How to remove: Shelf supports ..	61
4.1 Retractable knobs.....	43	11.3 How to replace: Lamp.....	61
4.2 Control panel overview.....	43	<b>12. TROUBLESHOOTING.....</b>	<b>62</b>
4.3 Display.....	43	12.1 What to do if.....	62
<b>5. BEFORE FIRST USE.....</b>	<b>44</b>	12.2 Service data.....	63
5.1 Initial cleaning.....	44	<b>13. ENERGY EFFICIENCY.....</b>	<b>63</b>
<b>6. DAILY USE.....</b>	<b>44</b>	13.1 Energy saving.....	63
6.1 How to set: Heating functions.....	44	<b>14. MENU STRUCTURE.....</b>	<b>63</b>
6.2 How to set: Microwave functions...	44	14.1 Menu.....	63
6.3 How to set: Microwave combi functions.....	45	<b>15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....</b>	<b>64</b>
6.4 Heating functions.....	46		
6.5 How to set: Assisted Cooking.....	47		
6.6 Assisted Cooking.....	47		
<b>7. CLOCK FUNCTIONS.....</b>	<b>52</b>		
7.1 Clock functions.....	52		

## 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

---

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

### 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

### 1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.

## SAFETY INFORMATION

---

- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Do not activate the microwave function when the appliance is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a qualified person.
- **WARNING:** Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, observe the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

---

### 2.1 Installation

**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the work-top minimum height)	444 (460) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	455 mm
Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	882 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	3.5x25 mm

## 2.2 Electrical connection



### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

## 2.3 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not use microwave function to preheat the appliance.

# SAFETY INSTRUCTIONS

---



## **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

## 2.4 Care and cleaning



## **WARNING!**

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electric arcing when the microwave function operates.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

## 2.5 Glassware use

Handling your glassware without an appropriate degree of care could result in breakage, chipping, cracking or severe scratching:

- Do not spill cold water or other liquids on the glassware because a sudden temperature drop may cause immediate breakage of the glass. Broken glass pieces may be extremely sharp and difficult to locate.
- Do not place hot glassware on a wet or cool surface, directly on countertop or metal surface, or in sink; or handle hot glassware with wet cloth.
- Do not use or repair any glassware that is chipped, cracked or severely scratched.
- Do not drop or hit glassware against a hard object or strike utensils against it.
- Do not heat empty or nearly empty glassware in microwave, or overheat oil or butter in microwave (use minimum amount of cooking time).



Allow hot glassware to cool on a cooling rack, a potholder or a dry cloth. Make sure that the glassware is cool enough before washing, refrigerating or freezing.

Avoid handling hot glassware (including ware with silicone gripping surfaces) without dry potholders.

Avoid microwave misuse (i.e. running the oven without any load or small load).

## 2.6 Internal lighting



### **WARNING!**

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

## 2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

## 2.8 Disposal



### **WARNING!**

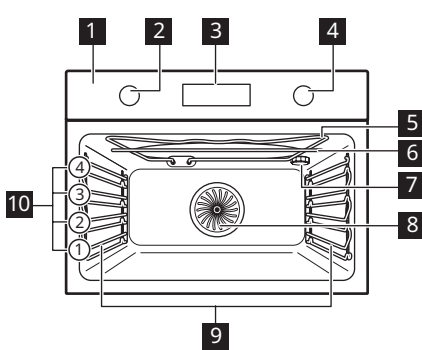
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

# PRODUCT DESCRIPTION

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

### 3.1 General overview

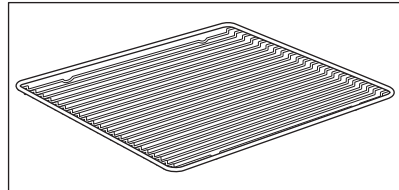


- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Microwave generator
- 7 Lamp
- 8 Fan
- 9 Shelf support, removable
- 10 Shelf positions

### 3.2 Accessories

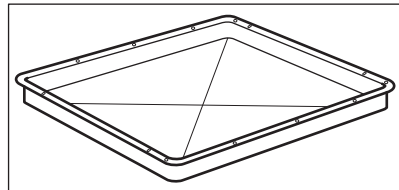
#### Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



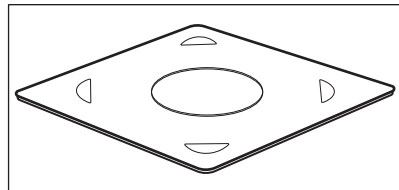
#### Baking tray

For cakes and biscuits.



#### Microwave bottom glass plate

To prepare food in microwave mode.








## 4. CONTROL PANEL

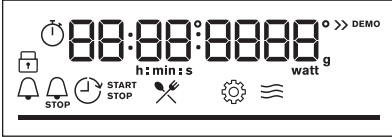
### 4.1 Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.










### 4.2 Control panel overview

			<b>WATT</b>	OK		
Timer	Fast Heat Up	Light	Microwave power	Confirm setting	Press	Turn the knob
Select a heating function to turn on the appliance.						
Turn the knob for the heating functions to the off position to turn the appliance off.						

### 4.3 Display

	Display with key functions.
--	-----------------------------

Display indicators

Basic indicators			
 Lock	 Assisted Cooking	 Settings	 Microwave function indicator
Timer indicators			
 Minute minder	 End time	 Time Delay	 Uptimer
<b>Progress bar</b> - for temperature or time. The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.			

# BEFORE FIRST USE

## 5. BEFORE FIRST USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Initial cleaning

Before the first use, clean the empty appliance and set the time:



00:00

Set the time. Press OK.

## 6. DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 6.1 How to set: Heating functions

<b>Step 1</b>	Turn the knob for the heating functions and select a heating function.
<b>Step 2</b>	Turn the control knob to set the temperature. Press OK.
	- press and hold to turn on the function: Fast Heat Up. It is available for some oven functions.

### 6.2 How to set: Microwave functions

<b>Step 1</b>	Remove all accessories. Insert microwave bottom glass plate. Put the food on the microwave bottom glass plate.
<b>Step 2</b>	Turn the knob for the heating functions and select the microwave function: 
<b>Step 3</b>	Press: OK to start with default settings. The display shows: duration and microwave power.
<b>Step 4</b>	Turn the control knob to adjust the duration. Press: OK.

<b>Step 5</b>	Press: <b>WATT</b> . Turn the control knob to adjust the microwave power. Press: <b>OK</b>
<b>Step 6</b>	Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the appliance.
You can adjust settings while cooking.	



The maximum time of microwave functions depends on microwave power you set:

MICROWAVE POWER W	MAXIMUM TIME min
100 - 600	60
>600	7













If you open the door, the microwave function stops. To start it again, close the door. Press **OK**.

## 6.3 How to set: Microwave combi functions

<b>Step 1</b>	Remove all accessories. Insert microwave bottom glass plate. Put the food on the microwave bottom glass plate.
<b>Step 2</b>	Turn the knob for the heating functions and select the function:   . The display shows: temperature and microwave power.
<b>Step 3</b>	Turn the control knob to adjust the temperature.
<b>Step 4</b>	Press: <b>WATT</b> .
<b>Step 5</b>	Turn the control knob to adjust the microwave power. Press: <b>OK</b> .
<b>Step 6</b>	Press: <b>OK</b> to start the function.
<b>Step 7</b>	Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the appliance.
You can adjust settings while cooking. Turn the control knob to adjust the duration and press: <b>OK</b> .	

## 6.4 Heating functions

Heating function	Application
 <p><b>True Fan Cooking</b></p>	To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 <p><b>Conventional Cooking</b></p>	To bake and roast food on one shelf position.
 <p><b>Turbo Grilling</b></p>	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 <p><b>Pizza Function</b></p>	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 <p><b>Turbo Grilling + MW</b></p>	To roast large pieces of meat on one level. To make gratins and to brown. The function with MW boost.
 <p><b>True Fan Cooking + MW</b></p>	Baking on one shelf position. The function with MW boost.
 <p><b>Defrost</b></p>	Defrosting meat, fish, cakes, power range: 100 - 200 W
 <p><b>Reheat</b></p>	Heating up pre-prepared meals and delicate food, power range: 300 - 700 W
 <p><b>Microwave</b></p>	Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W

Heating function	Application
	To enter the Menu: Assisted Cooking, Settings.







True Fan Cooking, Conventional Cooking: When you set the temperature below 80 °C the lamp automatically turns off after 30 sec.





## 6.5 How to set: Assisted Cooking

The Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and dishes with recommended heating functions, temperatures and times. Use the function to prepare a dish quickly with default settings. You can also adjust the time and the temperature during cooking.

For some of the dishes you can also cook with:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weight Automatic</li> </ul>
--	--

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
			
Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press OK.	Select the dish. Press OK.	Insert the dish to the oven. Confirm setting.






## 6.6 Assisted Cooking

Legend	
	Weight Automatic available.
	Function with microwave power. Use microwave safe accessory.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level.










The display shows **F** and a **number** of the function that you can check in the table.

	Heating function	Application
<b>1</b>	Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
<b>2</b>	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
<b>3</b>	Frozen Foods	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
<b>4</b>	Conventional Cooking + MW	Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost.
<b>5</b>	Grill + MW	To cook food in a short time and to brown it. The function with MW boost.
















The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table. When the function ends check if the food is ready.




















	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
<b>1</b>	Roast Beef, rare	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 <b>1; baking tray</b> Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
<b>2</b>	Roast Beef, medium		
<b>3</b>	Roast Beef, well done		
<b>4</b>	Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	  <b>2; roasting dish on wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
<b>5</b>	Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	  <b>1; roasting dish on wire shelf</b>










	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
<b>6</b>	<b>Roast Beef, rare</b> (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 <b>1; baking tray</b> Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
<b>7</b>	<b>Roast Beef, medium</b> (slow cooking)		
<b>8</b>	<b>Roast Beef, well done</b> (slow cooking)		
<b>9</b>	<b>Fillet, rare</b> (slow cooking)	0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 <b>1; baking tray</b> Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
<b>10</b>	<b>Fillet, medium</b> (slow cooking)		
<b>11</b>	<b>Fillet, done</b> (slow cooking)		
<b>12</b>	<b>Veal roast</b> (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	  <b>1; roasting dish on wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
<b>13</b>	<b>Pork roast neck or shoulder</b>	1.5 kg	  <b>1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf, MW suitable</b> Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time.
<b>14</b>	<b>Pulled pork</b> (slow cooking)	1.5 - 2 kg	 <b>1; baking tray</b> Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
<b>15</b>	<b>Loin, fresh</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 <b>1; roasting dish on wire shelf</b> Use your favourite spices.
<b>16</b>	<b>Spare Ribs</b>	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 <b>2; deep pan</b> Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.

# DAILY USE

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
17	Lamb leg with bones	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	 1; roasting dish on <b>baking tray</b> Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
18	Whole chicken	1 - 1.5kg; fresh	  1; ceramic or glass casserole dish on <b>wire shelf</b> , MW suitable Use your favourite spices. Put the chicken breast-side down and turn it over after half of the cooking time.
19	Half chicken	0.5 - 0.8 kg	 2; <b>baking tray</b> Use your favourite spices.
20	Chicken breast	180 - 200 g per piece	  1; casserole dish on <b>wire shelf</b> Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.
21	Chicken legs, fresh	250 - 400 g	 2; <b>baking tray</b> If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
22	Duck, whole	1.5 - 2.5 kg	  1; roasting dish on <b>wire shelf</b> Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
23	Goose, breast	1kg	  1; roasting dish on <b>wire shelf</b> Use your favourite spices. Turn the goose after half of the cooking time.
24	Meat loaf	1 kg	 1; <b>wire shelf</b> Use your favourite spices.
25	Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	 1; <b>baking tray</b> Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.
26	Fish fillet	-	  2; casserole dish on <b>wire shelf</b> Use your favourite spices.





	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
27	Cheesecake	-	 1;  28 cm springform tin on <b>wire shelf</b>
28	Apple cake	-	 2; <b>baking tray</b>
29	Apple tart	-	 1; pie form on <b>wire shelf</b>
30	Apple pie	-	 1;  22 cm pie form on <b>wire shelf</b>
31	Brownies	2 kg of dough	 2; <b>deep pan</b>
32	Chocolate muffins	-	 2; muffin tray on <b>wire shelf</b>
33	Loaf cake	-	 1; loaf pan on <b>wire shelf</b>
34	Baked potatoes	1 kg	 1; <b>baking tray</b> Put the whole potatoes with skin on baking tray.
35	Wedges	1 kg	 2; <b>baking tray</b> lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.
36	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 2; <b>baking tray</b> lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.
37	Croquets, frozen	0.5 kg	 2; <b>baking tray</b>
38	Pommes, frozen	0.75 kg	 2; <b>baking tray</b>
39	Meat / vegetable lasagna with dry noodle plates	1 - 1.5 kg	  1; ceramic or glass casserole dish on <b>wire shelf</b> , MW suitable
40	Potato gratin (raw potatoes)	1.1 kg	  2; ceramic or glass casserole dish on <b>wire shelf</b> , MW suitable Rotate the dish after half of the cooking time.
41	Pizza fresh, thin	-	 1; <b>baking tray</b> lined with baking paper

# CLOCK FUNCTIONS

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
42	Pizza fresh, thick	-	  1; <b>baking tray</b> lined with baking paper
43	Quiche	-	 1; baking tin on <b>wire shelf</b>
44	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	  1; <b>baking tray</b> lined with baking paper More time needed for white bread.
45	All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan	1 kg	  1; <b>baking tray</b> lined with baking paper / <b>wire shelf</b>

## 7. CLOCK FUNCTIONS




### 7.1 Clock functions






Clock Function	Application
 <b>Minute minder</b>	When the timer ends, the signal sounds.
 <b>Cooking time</b>	When the timer ends, the signal sounds and the heating function stops.
 <b>Time Delay</b>	To postpone the start and / or end of cooking.
 <b>Uptimer</b>	Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven. To turn on and off the Uptimer select: Menu, Settings.







Clock functions are available only for: True Fan Cooking, Conventional Cooking, Turbo Grilling, Pizza Function, Turbo Grilling + MW, True Fan Cooking + MW.

### 7.2 How to set: Clock functions











How to set: Time of day		
<b>Step 1</b>	<b>Step 2</b>	<b>Step 3</b>

How to set: Time of day		
		
To change the time of day enter the menu and select Settings, Time of day.	Set the clock.	Press: OK.

How to set: Minute minder			
<b>Step 1</b>	The display shows: 0:00 	<b>Step 2</b>	<b>Step 3</b>
			
Press:  .		Set the Minute minder	Press: OK.
<b>i</b> Timer starts counting down immediately.			

How to set: Cooking time				
<b>Step 1</b>	<b>Step 2</b>	The display shows: 0:00  STOP	<b>Step 3</b>	<b>Step 4</b>
				
Choose a heating function and set the temperature.	Press repeatedly:  .		Set the cooking time.	Press: OK.
<b>i</b> Timer starts counting down immediately.				

# USING THE ACCESSORIES

How to set: Time Delay							
Step 1	Step 2		Step 3	Step 4		Step 5	Step 6
		The display shows: the time of day  START			The display shows: ---  STOP		
Select the heating function.	Press repeatedly: 		Set the start time.	Press: OK.		Set the end time.	Press: OK.
 Timer starts counting down at a set start time.							

## 8. USING THE ACCESSORIES

 **WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

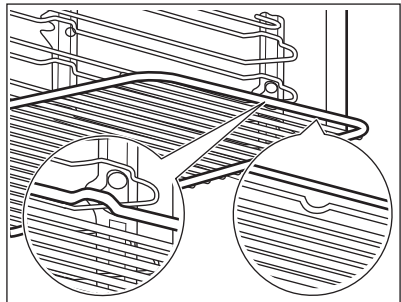
### 8.1 Inserting accessories

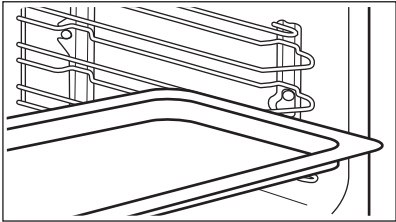
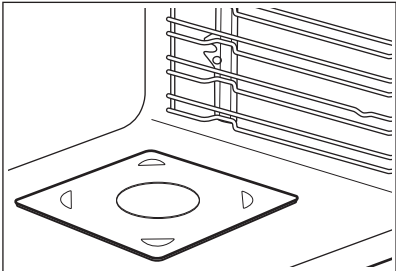
Use only suitable cookware and material. Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

#### Wire shelf:






Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



<p><b>Baking tray:</b> Push the tray between the guide bars of the shelf support.</p>	
<p><b>Microwave bottom glass plate:</b> Use the microwave bottom glass plate only with microwave function. It is not suitable for combined microwave function (e.g. microwave grilling). Put the accessory on the bottom of the cavity. You can put the food directly on the microwave bottom glass plate.</p>	

## 9. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 9.1 Lock



<p><b>This function prevents an accidental change of the appliance function.</b></p>		
<p>Turn it on when the appliance works - the set cooking continues, the control panel is locked. Turn it on when the appliance is off - it cannot be turned on, the control panel is locked.</p>		
	<p> OK - press and hold to turn on the function. A signal sounds.</p>	<p> OK - press and hold to turn it off.</p>
<p> 3 x  - flashes when the lock is turned on.</p>		

### 9.2 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

# HINTS AND TIPS

---

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Time Delay.


## 9.3 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

# 10. HINTS AND TIPS

---

## 10.1 Cooking recommendations



The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.  
Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.  
If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

## 10.2 Microwave recommendations

### Let's cook!

Place the food on the microwave bottom glass plate on the bottom of the cavity.

Place the food on a plate on the bottom of the cavity.

Turn or stir the food halfway through the defrosting and cooking time.

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Cover the food for cooking and reheating.

Put the spoon to the bottle or glass when heating drinks to ensure better heat distribution.

Put the food into the appliance without packaging. The packaged ready meals can be put into the appliance only when the packaging is microwave safe (check information on the packaging).

### Microwave cooking

Cook food covered. If you want to keep a crust cook food without a cover.

Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or cause fire.



Do not use the appliance to cook eggs or snails in their shells, because they can burst. Pierce the yolk of fried egg before reheating it.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

After you turn off the appliance, take the food out and let it stand for a few minutes to allow the heat distribute evenly.

## Microwave defrosting




Put the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can leak out.

Remove defrosted pieces subsequently.




To cook fruit and vegetables without defrosting them first, you can use a higher microwave power.

## 10.3 Microwave suitable cookware and materials

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference. Check the cookware / material specification before use.



Cookware / Material			
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	X	X
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	✓
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	X	X	X
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	X
Cardboard, paper	✓	X	X
Clingfilm	✓	X	X






# HINTS AND TIPS






Cookware / Material			
Microwave clingfilm	✓	✓	X
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	X	X	X
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	X	X	X
Baking tray	X	X	X
Wire shelf	X	X	✓
Microwave glass bottom plate	✓	✓	X
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	X	✓	X





## 10.4 Recommended power settings for different kinds of food

The data in the table is for guidance only.

700 - 1000 W	
 Searing at the start of the cooking process	 Heating liquids

500 - 600 W				
 Cooking vegetables	 Cooking egg dishes	 Simmering stews	 Heating one-plate meals	 Defrosting and heating frozen meals

300 - 400 W				
 Melting cheese, chocolate, butter	 Simmering rice	 Heating baby food	 Cooking / Heating delicate food	 Continuing cooking

100 - 200 W			
 Defrosting bread	 Defrosting fruit and cakes	 Defrosting cheese, cream, butter	 Defrosting meat, fish







## 10.5 Cooking tables for test institutes

### Information for test institutes

Tests according to IEC 60705.

Microwave function








Use wire shelf unless otherwise specified.

	 POWER W				
Sponge cake	600	0.475	Bottom	8 - 9	Turn container around by 1/4, half-way through the cooking time.
Meatloaf	400	0.9	1	25 - 27	Turn container around by 1/4, half-way through the cooking time.
Egg custard	500	1	2	30 - 33	-
Meat defrosting	100	0.5	1	15	Turn the meat upside down halfway through the cooking time.

Microwave Combi function

Use the wire shelf.

# CARE AND CLEANING

						
Cake, 0.7 kg	Conventional Cooking + MW	100	200	2	23 - 27	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Potato gratin, 1.1 kg	True Fan Cooking + MW	300	180	2	38 - 42	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Chicken, 1.1 kg	Turbo Grilling + MW	400	230	1	35 - 40	Put the meat in round glass container and turn it upside down halfway through the cooking time.



## 11. CARE AND CLEANING




### WARNING!

Refer to Safety chapters.

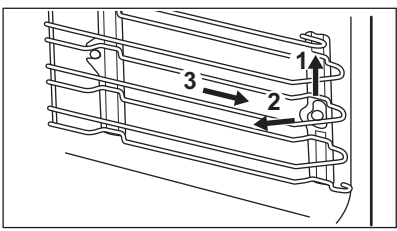
### 11.1 Notes on cleaning

 <p><b>Cleaning Agents</b></p>	Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Clean stains with a mild detergent.
 <p><b>Everyday Use</b></p>	<p>Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.</p> <p>Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.</p>
	Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.

 <b>Accessories</b>	Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
	Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

## 11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

<b>Step 1</b>	Turn off the oven and wait until it is cold.	
<b>Step 2</b>	Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.	
<b>Step 3</b>	Pull the front end of the shelf support away from the side wall.	
<b>Step 4</b>	Pull the supports out of the rear catch.	
Install the shelf supports in the opposite sequence.		

## 11.3 How to replace: Lamp

	<b>WARNING!</b> Risk of electric shock. The lamp can be hot.
--	--

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Before you replace the lamp:		
Step 1	Step 2	Step 3
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

## Top lamp

<b>Step 1</b>	Turn the glass cover to remove it.
<b>Step 2</b>	Clean the glass cover.

# TROUBLESHOOTING

<b>Step 3</b>	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
<b>Step 4</b>	Install the glass cover.

## 12. TROUBLESHOOTING



### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 12.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.



#### **The appliance does not turn on or does not heat up**

<b>Problem</b>	<b>Check if...</b>
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is correctly connected to an electrical supply.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	The Lock is off.



#### **Components**

<b>Problem</b>	<b>Check if...</b>
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.



#### **Error codes**

<b>The display shows...</b>	<b>Check if...</b>
00:00	There was a power cut. Set the time of day.

If the display shows an error code that is not in this table turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

## 12.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

## 13. ENERGY EFFICIENCY

---

### 13.1 Energy saving

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving (only when you use a non-microwave function).

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

#### **Cooking with fan**

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

#### **Residual heat**

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

#### **Keep food warm**

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

The residual heat indicator or temperature appears on the display.

#### **Cooking with the lamp off**

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.







## 14. MENU STRUCTURE



---

### 14.1 Menu

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
--------	--------	--------	--------	--------



# MENU STRUCTURE

				
 - select to enter the Menu.	Select the option from Menu structure and press <b>OK</b> .	Select the setting.	<b>OK</b> - press to confirm setting.	Adjust the value and press <b>OK</b> .
Turn the knob for the heating functions to the off position to exit the Menu.				

Menu structure	
Assisted Cooking 	Settings 

Settings					
01	Time of day	Change	02	Display brightness	1 - 5
03	Key tones	1 - Beep 2 - Click 3 - Sound off	04	Buzzer volume	1 - 4
05	Uptimer	On / Off	06	Light	On / Off
07	Demo mode	Activation code: 2468	08	Software version	Check
09	Reset all settings	Yes / No			

## 15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.



# VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :  
[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

<b>1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....66</b>	<b>7. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... 85</b>
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....66	7.1 Fonctions de l'horloge..... 85
1.2 Sécurité générale.....67	7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge..... 85
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....69</b>	<b>8. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... 87</b>
2.1 Installation.....69	8.1 Insertion des accessoires..... 87
2.2 Branchement électrique.....70	<b>9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....88</b>
2.3 Utilisation.....71	9.1 Touches Verrouil.....88
2.4 Entretien et Nettoyage.....72	9.2 Arrêt automatique..... 88
2.5 Utilisation du verre.....72	9.3 Ventilateur de refroidissement..... 88
2.6 Éclairage interne.....72	<b>10. CONSEILS..... 89</b>
2.7 Service.....73	10.1 Recommandations de cuisson.....89
2.8 Mise au rebut.....73	10.2 Recommandations pour le micro-ondes ..... 89
<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....73</b>	10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes ..... 90
3.1 Vue d'ensemble.....73	10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments..... 91
3.2 Accessoires.....74	10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....92
<b>4. BANDEAU DE COMMANDE.....74</b>	<b>11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 93</b>
4.1 Manettes rétractables.....74	11.1 Remarques concernant le nettoyage.....93
4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande.....74	11.2 Comment retirer : Supports de grille ..... 94
4.3 Affichage.....75	11.3 Comment remplacer : Éclairage.. 94
<b>5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... 75</b>	<b>12. DÉPANNAGE.....95</b>
5.1 Nettoyage initial.....75	12.1 Que faire si.....95
<b>6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....76</b>	12.2 Données de maintenance.....96
6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....76	<b>13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....96</b>
6.2 Comment régler : Fonction micro-ondes.....76	13.1 Économie d'énergie..... 96
6.3 Comment régler : Fonction combi micro-ondes.....77	<b>14. STRUCTURE DES MENUS.....96</b>
6.4 Modes de cuisson.....77	14.1 Menu .....96
6.5 Comment régler : Cuisson assistée.....79	
6.6 Cuisson assistée.....79	

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

---

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- N'activez pas la fonction Micro-ondes lorsque l'appareil est vide. Les pièces métalliques à l'intérieur de la cavité peuvent créer un arc électrique.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la

taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.

- **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un couvercle assurant la protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Ne chauffez pas les liquides et autres aliments dans des récipients scellés. Ils sont susceptibles d'exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, observez l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- L'appareil est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le réchauffement de coussinets, de chaussons, d'éponges, de linge humide et autres peuvent provoquer des blessures, l'inflammation ou un incendie.
- Si de la fumée est émise, mettez à l'arrêt ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Le chauffage au micro-ondes des boissons peut provoquer une ébullition différée. Prenez des précautions lorsque vous manipulez le récipient.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant de consommer, afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.

- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts alimentaires.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Si vous ne maintenez pas l'appareil dans des conditions de propreté, il peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	444 (460) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	455 mm

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	882 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	3.5x25 mm

## 2.2 Branchement électrique



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

## 2.3 Utilisation



### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer l'appareil.



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
  - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et Nettoyage



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Veillez à sécher la cavité et la porte après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Utilisation du verre

En manipulant vos verres sans une attention particulière, vous pourriez les casser, les écailler, les fissurer ou les rayer :

- Ne versez pas d'eau froide ou un autre liquide sur les plats en verre car vous pourriez entraîner une chute brutale de température qui le brisera immédiatement. Les morceaux de verre sont extrêmement coupants et difficiles à localiser.
- N'utilisez pas de chiffon mouillé pour porter le verre, et ne posez pas de verre chaud sur une surface humide ou froide, directement sur le plan de travail ou sur une surface en métal ou sur un évier.
- N'utilisez pas et ne réparez pas de récipient en verre écaillé, fissuré ou rayé.
- Ne faites pas tomber et ne cognez pas le verre contre un objet dur et ne tapez pas d'ustensile dessus.
- Ne faites pas chauffer de récipient en verre vide ou presque vide au micro-ondes, et ne surchauffez pas d'huile ou de beurre au micro-ondes (procédez par petites durées de chauffage).

Laissez les récipients en verre chauds refroidir sur une grille, sur un dessous de plat ou sur un chiffon sec. Assurez-vous que le verre est assez froid avant de le laver, de le placer au réfrigérateur ou au congélateur.

Évitez de manipuler des récipients en verre chaud (y compris des plats avec des surfaces antidérapantes en silicone) sans un dessous de plat sec.

Évitez toute mauvaise utilisation du micro-ondes (par ex. faire fonctionner le four à vide ou avec une toute petite quantité d'aliments).

## 2.6 Éclairage interne



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !



# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.8 Mise au rebut



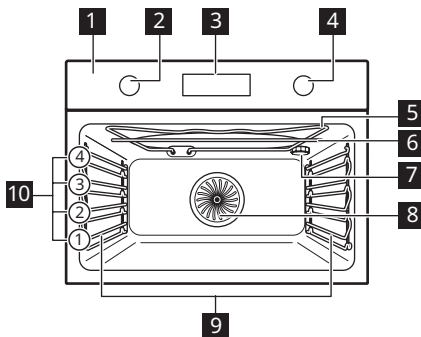
### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

# 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## 3.1 Vue d'ensemble



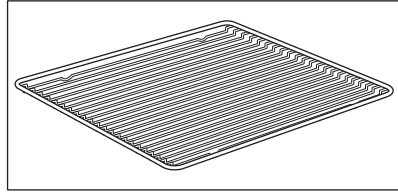
- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Résistance
- 6 Générateur de micro-ondes
- 7 Éclairage
- 8 Chaleur tournante
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

# BANDEAU DE COMMANDE

## 3.2 Accessoires

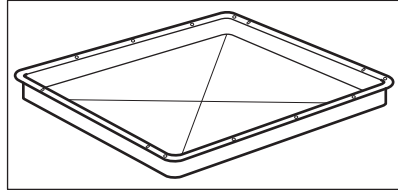
### Grille métallique

Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



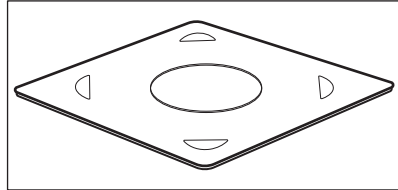
### Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



### Plateau en verre du micro-ondes

Pour préparer les aliments en mode micro-ondes.








## 4. BANDEAU DE COMMANDE

### 4.1 Manettes rétractables

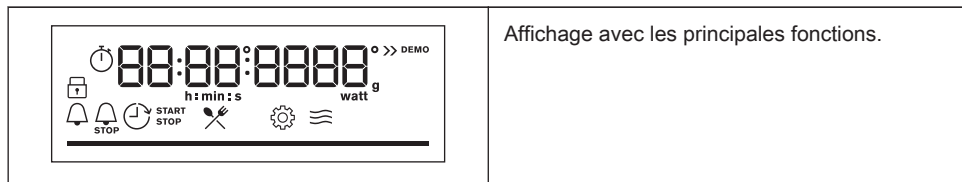
Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

### 4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande










			<b>WATT</b>	<b>OK</b>		
Minuteur	Pré-chauffage rapide	Eclairage four	Puissance du micro-ondes	Confirmez la configuration	Appuyez sur la touche	Tournez la manette
Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement l'appareil.						
Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.						

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

## 4.3 Affichage



Voyants de l'affichage

Indicateurs de base			
 Touches Verrouil.	 Cuisson assistée	 Configurations	 Indicateur de fonction du micro-ondes
Voyants du minuteur			
 Minuteur	 Fin de cuisson	 Départ différé	 Compteur
<b>Barre de progression</b> - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée.			





## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Nettoyage initial

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à vide et réglez la durée :			
			 <b>0:00.</b> Réglez l'heure. Appuyez sur la touche OK.


## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE






### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Comment régler : Modes de cuisson

<b>Étape 1</b>	Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez un mode de cuisson.
<b>Étape 2</b>	Tournez le bouton de commande pour régler la température. Appuyez sur la touche <b>OK</b> .
 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction : Préchauffage rapide. Disponible avec certaines fonctions du four.	

### 6.2 Comment régler : Fonction micro-ondes

<b>Étape 1</b>	Retirez les accessoires. Insérez le plat en verre du micro-ondes. Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes.
<b>Étape 2</b>	Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez la fonction Micro-ondes :    .
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur : <b>OK</b> pour commencer avec les paramètres par défaut. L'affichage indique : durée et puissance du micro-ondes.
<b>Étape 4</b>	Tournez la manette de commande pour régler la durée. Appuyez sur <b>OK</b> .
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur <b>WATT</b> . Tournez le manette de commande pour régler la puissance du micro-ondes. Appuyez sur : <b>OK</b>
<b>Étape 6</b>	Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.
Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson.	

La durée maximale des fonctions Micro-ondes dépend de la puissance sélectionnée :



PUISSANCE DU MICRO-ONDES W	DURÉE MAXIMALE min
100 - 600	60

PUISSANCE DU MICRO-ONDES W	DURÉE MAXIMALE min
>600	7



Si vous ouvrez la porte, la fonction du micro-ondes s'arrête. Pour le redémarrer, fermez la porte. Appuyez sur la touche **OK**.


## 6.3 Comment régler : Fonction combi micro-ondes

<b>Étape 1</b>	Retirez les accessoires. Insérez le plat en verre du micro-ondes. Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes.
<b>Étape 2</b>	Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez la fonction :   . La température et la puissance du micro-ondes s'affichent.
<b>Étape 3</b>	Tournez le bouton de commande pour ajuster la température.
<b>Étape 4</b>	Appuyez sur : <b>WATT</b> .
<b>Étape 5</b>	Tournez le bouton de commande pour modifier la puissance du micro-ondes. Appuyez sur <b>OK</b> .
<b>Étape 6</b>	Appuyez sur <b>OK</b> pour lancer la fonction.
<b>Étape 7</b>	Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.










Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson.

Tournez le bouton de commande pour ajuster la durée et appuyez : **OK**.

## 6.4 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
 <b>Chaleur tournante</b>	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

Mode de cuisson	Application
 <b>Chauffage Haut/Bas</b>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 <b>Turbo gril</b>	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 <b>Fonction Pizza</b>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 <b>Turbo Gril + Micro-ondes</b>	Pour rôtir de grosses pièces de viande sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer. La fonction avec micro-ondes boost.
 <b>Chaleur tournante + Micro-ondes</b>	Cuisson sur un seul niveau. La fonction avec micro-ondes boost.
 <b>Décongélation</b>	Décongélation de viande, poisson, gâteaux, plage de puissance : 100 à 200 W
 <b>Réchauffer</b>	Chauffage de plats préparés et d'aliments délicats, plage de puissance : 300 à 700 W
 <b>Micro-ondes</b>	Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W
 <b>Menu</b>	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Configurations.







Chaleur tournante, Chauffage Haut/Bas : Lorsque vous réglez la température en dessous de 80 °C, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.





## 6.5 Comment régler : Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée se compose d'un ensemble de fonctions et de plats supplémentaires avec les modes de cuisson, les températures et les durées recommandés. Vous pouvez utiliser la fonction pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut. Vous pouvez également régler la durée et la température pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poids automatique</li> </ul>
---	---

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
		 <b>P1 - P45</b>	 <b>OK</b>
Accédez au menu.	Sélectionner Cuisson assistée. Appuyez sur <b>OK</b> .	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche <b>OK</b> .	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.

## 6.6 Cuisson assistée

Légende	
	Poids automatique disponible.
	Fonctionne avec la puissance des micro-ondes. Utilisez des accessoires adaptés aux micro-ondes.
	Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille.






L'affichage indique **F** et un **certain nombre** de fonctions que vous pouvez vérifier dans le tableau.

	Mode de cuisson	Application
<b>1</b>	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
<b>2</b>	Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.









# UTILISATION QUOTIDIENNE

	Mode de cuisson	Application
<b>3</b>	Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
<b>4</b>	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Cuisson et rôtissage sur un seul niveau. La fonction avec micro-ondes boost.
<b>5</b>	Gril + Micro-ondes	Pour cuire des aliments rapidement et pour les faire gratiner. La fonction avec micro-ondes boost.














L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.
















	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
<b>1</b>	Rôti de bœuf, saignant	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	 <b>1</b> ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>2</b>	Rôti de bœuf, à point		
<b>3</b>	Rôti de bœuf, bien cuit		
<b>4</b>	Steak de bœuf, à point	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	  <b>2</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>5</b>	Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1.5 - 2 kg	  <b>1</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b>

















	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
<b>6</b>	<b>Rôti de bœuf, saignant</b> (cuisson basse température)	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	 <b>1 ; plateau de cuisson</b> Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>7</b>	<b>Rôti de bœuf, à point</b> (cuisson basse température)		
<b>8</b>	<b>Rôti de bœuf, bien cuit</b> (cuisson basse température)		
<b>9</b>	<b>Filet, saignant</b> (cuisson basse température)	0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	 <b>1 ; plateau de cuisson</b> Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>10</b>	<b>Filet, à point</b> (cuisson basse température)		
<b>11</b>	<b>Filet, bien cuit</b> (cuisson basse température)		
<b>12</b>	<b>Rôti de veau</b> (par ex. épaule)	0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur	  <b>1 ; plat à rôtir sur grille métallique</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
<b>13</b>	<b>Rôti de porc - collet ou épaule</b>	1.5 kg	  <b>1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique et MW adapté</b> Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
<b>14</b>	<b>Émincé de porc</b> (cuisson lente)	1.5 - 2 kg	 <b>1 ; plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
<b>15</b>	<b>Longe, fraîche</b>	1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	 <b>1 ; plat à rôtir sur grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
16	Travers	2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	 <b>2 plat profond</b> Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
17	Gigot d'agneau avec os	1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur	 <b>1</b> ; plat à rôtir sur <b>plateau de cuisson</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
18	Poulet entier	1 - 1.5kg ; frais	  <b>1</b> ; cocotte en céramique ou en verre sur <b>grille métallique</b> , MW adapté Utilisez vos épices préférées. Mettez l'escalope de poulet vers le bas et retournez-le après la moitié du temps de cuisson.
19	Demi poulet	0.5 - 0.8 kg	 <b>2</b> ; <b>plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées.
20	Escalope de poulet	180 - 200 g par pièce	  <b>1</b> ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.
21	Cuisses de poulet, fraîches	250 - 400 g	 <b>2</b> ; <b>plateau de cuisson</b> Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
22	Canard entier	1.5 - 2.5 kg	  <b>1</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
23	Oie, escalope	1kg	  <b>1</b> ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
24	Rôti haché	1 kg	 <b>1</b> ; <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.





	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
<b>25</b>	Poisson entier, grillé	0.5 - 1 kg par poisson	 <b>1 ; plateau de cuisson</b> Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.
<b>26</b>	Filet de poisson	-	  <b>2 ; cocotte sur grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.
<b>27</b>	Cheesecake	-	 <b>1 ;</b>  moule à charnière de 28 cm sur <b>grille métallique</b>
<b>28</b>	Gâteau aux pommes	-	 <b>2 ; plateau de cuisson</b>
<b>29</b>	Tarte aux pommes	-	 <b>1 ; moule à tarte sur grille métallique</b>
<b>30</b>	Tarte aux pommes	-	 <b>1 ;</b>  moule à tarte de 22 cm sur <b>grille métallique</b>
<b>31</b>	Brownies	2 kg de pâte	 <b>2 ; plat profond</b>
<b>32</b>	Muffins au chocolat	-	 <b>2 ; bac à muffins sur grille métallique</b>
<b>33</b>	Quatre-quarts	-	 <b>1 ; moule quatre-quarts sur grille métallique</b>
<b>34</b>	Pommes de terre au four	1 kg	 <b>1 ; plateau de cuisson</b> Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
<b>35</b>	Pommes quartiers	1 kg	 <b>2 ; plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.
<b>36</b>	Mélange de légumes grillés	1 - 1.5 kg	 <b>2 ; plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
<b>37</b>	Croquettes surgelées	0.5 kg	 2 ; plateau de cuisson
<b>38</b>	Pommes, surgelées	0.75 kg	 2 ; plateau de cuisson
<b>39</b>	Lasagnes de viande / légumes avec assiettes de nouilles sèches	1 - 1.5 kg	 ;  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur <b>grille métallique</b> , MW adapté
<b>40</b>	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1.1 kg	 ;  2 ; cocotte en céramique ou en verre sur <b>grille métallique</b> , MW adapté Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
<b>41</b>	Pizza fraîche, fine	-	 1 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé
<b>42</b>	Pizza fraîche, épaisse	-	  1 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé
<b>43</b>	Quiche	-	 1 ; plat de cuisson sur <b>grille métallique</b>
<b>44</b>	Baguette/Ciabatta/Pain blanc	0.8 kg	  1 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
<b>45</b>	Tous grains/ seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain	1 kg	  1 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé / <b>grille métallique</b>




## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
 <b>Minuteur</b>	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
 <b>Heure de cuisson</b>	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
 <b>Départ différé</b>	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
 <b>Compteur</b>	Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations.






Les fonctions de l'horloge sont disponibles uniquement pour : Chaleur tournante, Chauffage Haut/Bas, Turbo gril, Fonction Pizza, Turbo Gril + Micro-ondes, Chaleur tournante + Micro-ondes.


### 7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler Heure actuelle		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
		
Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle.	Réglez l'horloge.	Appuyez sur OK.







# FONCTIONS DE L'HORLOGE


## Comment régler Minuteur

Étape 1	L'affichage indique : 0:00 	Étape 2	Étape 3
			
Appuyez sur : 		Réglez la Minuteur	Appuyez sur OK.










 Le minuteur commence son décompte immédiatement.


## Comment régler Heure de cuisson

Étape 1	Étape 2	L'affichage indique : 0:00  STOP	Étape 3	Étape 4
				
Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.	Appuyez à plusieurs reprises : 		Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur OK.

 Le minuteur commence son décompte immédiatement.

## Comment régler Départ différé

Étape 1	Étape 2	L'affichage indique : l'heure actuelle  DÉ-MAR-RER	Étape 3	Étape 4	L'affichage indique : --:--  AR-RÊTER	Étape 5	Étape 6
							
Sélectionnez le mode de cuisson.	Appuyez à plusieurs reprises : 		Réglez l'heure de départ.	Appuyez sur OK.		Réglez l'heure de fin.	Appuyez sur OK.

 Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

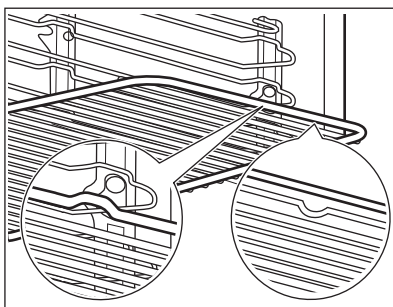
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Insertion des accessoires

Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ». Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

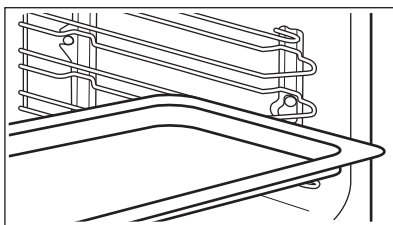
#### Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



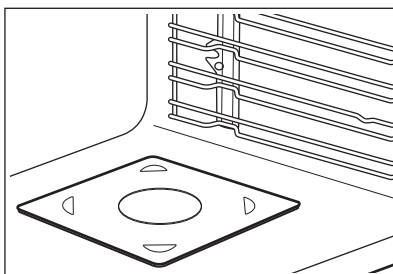
#### Plateau de cuisson:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



#### Plateau en verre du micro-ondes:

N'utilisez le plateau en verre du micro-ondes qu'avec la fonction micro-ondes. Il n'est pas adapté à la fonction micro-ondes combinée (par ex. gril au micro-ondes). Placez cet accessoire en bas de la cavité. Vous pouvez placer les aliments directement sur la plaque inférieure en verre du micro-ondes.



## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Touches Verrouil.

**Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.**

Activez-la lorsque l'appareil est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé.

Allumez-le lorsque l'appareil est éteint - il ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.



OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.  
Un signal sonore retentit.

OK - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.

3 x - clignote lorsque le verrouillage est activé.

### 9.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Départ différé.

### 9.3 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.



## 10. CONSEILS

### 10.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

### 10.2 Recommandations pour le micro-ondes

#### Cuisinons !

Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes, au fond de la cavité.

Placez les aliments sur une assiette au fond de la cavité.

Retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de décongélation et de cuisson.

De temps en temps, mélangez les plats liquides en cours de cuisson.

Mélangez les aliments avant de les servir.

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

Introduisez une cuillère dans la bouteille ou le verre lorsque vous réchauffez des liquides, pour garantir une meilleure distribution de la chaleur.

Placez les aliments dans l'appareil sans emballage. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans l'appareil uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au micro-ondes (vérifiez les informations sur l'emballage).

#### Cuisson au micro-ondes

Couvrez les aliments pour les faire cuire. Si vous souhaitez que les aliments restent croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.

Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance ou une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.

N'utilisez pas l'appareil pour cuire des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Percez le jaune des œufs au plat avant de les réchauffer.

Percez plusieurs fois les aliments comportant une peau ou pelez-les avant de les faire cuire.

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, sortez le plat et laissez-le reposer pendant quelques minutes pour que la chaleur se répartisse uniformément.

#### Décongélation au micro-ondes

Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique afin que l'eau de décongélation puisse s'évacuer.

Retirez ensuite les morceaux décongelés.






Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.

## 10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

Pour la cuisson au micro-ondes, n'utilisez que des récipients et matériaux adaptés. Utilisez le tableau ci-dessous comme référence.



Vérifiez les caractéristiques des ustensiles de cuisine / des matériaux avant utilisation.






Ustensiles de cuisine / Matériaux			
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par ex. le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décor en argent, or, platine ou métal	✓	X	X
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓
Récipients en céramique et en faïence allant au four sans composant en quartz ou en métal ni vernis contenant du métal	✓	✓	✓
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	X	X	X
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	X
Carton, papier	✓	X	X
Film étirable	✓	X	X
Film étirable pour micro-ondes	✓	✓	X
Plats à rôtir en métal, par ex. en émail, en fonte	X	X	X
Moules à gâteaux, laqués noirs ou avec revêtement en silicone	X	X	X






Ustensiles de cuisine / Matériaux		 	 
Plateau de cuisson	X	X	X
Grille métallique	X	X	✓
Plateau en verre du micro-ondes	✓	✓	X
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat pour cuisson croustillante	X	✓	X

## 10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.





700 à 1 000 W	
 Saisir au début du processus de cuisson	 Chauffer des liquides

500 à 600 W				
 Cuisson des légumes	 Faire cuire des plats à base d'œufs	 Faire mijoter des ragoûts	 Réchauffer des plats pour une assiette	 Décongeler et chauffer des plats surgelés

300 à 400 W				
 Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre	 Faire mijoter du riz	 Réchauffer des aliments pour bébés	 Cuire / Réchauffer des aliments délicats	 Poursuivre la cuisson

# CONSEILS

## 100 à 200 W

 Décongeler du pain	 Décongeler des fruits et des gâteaux	 Décongélation du fromage, de la crème, du beurre	 Décongeler de la viande, du poisson
---	---	---	--







## 10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

### Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme CEI 60705.








Fonction micro-ondes








Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

	 POWER W				
Génoise	600	0.475	Dessous	8 - 9	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Rôti haché	400	0.9	1	25 - 27	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Crème anglaise aux œufs	500	1	2	30 - 33	-
Décongélation de viande	100	0.5	1	15	Retournez la viande à mi-cuisson.

Fonction combi micro-ondes

Utilisez la grille métallique.

		 POWER				
Gâteaux, 0,7 kg	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	100	200	2	23 - 27	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.

						
Gratin de pommes de terre, 1,1 kg	Chaleur tournante + Micro-ondes	300	180	2	38 - 42	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Poulet, 1,1 kg	Turbo Gril + Micro-ondes	400	230	1	35 - 40	Placez la viande dans un plat en verre rond et retournez-la à mi-cuisson.




## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant le nettoyage

 <b>Agent nettoyant</b>	Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.
 <b>Utilisation quotidienne</b>	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie. Nettoyez soigneusement la voûte de l'appareil pour éliminer les résidus et la graisse.
	Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.
 <b>Accessoires</b>	Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

<b>Étape 1</b>	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
<b>Étape 2</b>	Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.	
<b>Étape 3</b>	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
<b>Étape 4</b>	Sortez les supports de la prise arrière.	
Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.		

## 11.3 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.  
L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

### Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

## Lampe supérieure

<b>Étape 1</b>	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
<b>Étape 2</b>	Nettoyez le diffuseur en verre.
<b>Étape 3</b>	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
<b>Étape 4</b>	Installez le diffuseur en verre.

## 12. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.



#### L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas

Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez ni activer ni faire fonctionner l'appareil.	L'appareil est correctement branché à l'électricité.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Le verrouillage est désactivé.



#### Composants

Problème	Vérifiez si...
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.



#### Codes d'erreur

L'affichage indique...	Vérifiez si...
0:00.	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

# RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

---

## 12.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (SN)	.....

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

---

### 13.1 Économie d'énergie

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie (uniquement lorsque vous utilisez une fonction sans micro-ondes).

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

#### **Cuisson avec ventilation**

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

#### **Chaleur résiduelle**

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

#### **Maintien des aliments au chaud**

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

#### **Cuisson avec l'éclairage éteint**

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.







## 14. STRUCTURE DES MENUS



---

### 14.1 Menu

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
---------	---------	---------	---------	---------





				
 - sélectionnez pour accéder au Menu .	Sélectionnez l'option dans la structure Menu et appuyez sur <b>OK</b> .	Sélectionnez la configuration.	<b>OK</b> - appuyez pour confirmer le réglage.	Ajustez la valeur et appuyez sur <b>OK</b> .
Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .				

Structure du Menu	
Cuisson assistée 	Configurations 

Configurations					
01	Heure actuelle	Modifier	02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son dés-activé	04	Volume alarme	1 - 4
05	Compteur	Marche / Arrêt	06	Eclairage four	Marche / Arrêt
07	Mode démo	Code d'activation : 2468	08	Version du logiciel	Contrôle
09	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non			

## 15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

# BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE, UM:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

[www.zanussi.com/support](http://www.zanussi.com/support)

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>1. SICHERHEITSHINWEISE.....</b>	<b>99</b>	<b>7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....</b>	<b>118</b>
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	99	<b>8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....</b>	<b>119</b>
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	100	8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	119
<b>2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....</b>	<b>102</b>	<b>9. ZUSATZFUNKTIONEN.....</b>	<b>120</b>
2.1 Montage.....	102	9.1 Verriegelung.....	120
2.2 Elektrischer Anschluss.....	103	9.2 Automatische Abschaltung.....	120
2.3 Gebrauch.....	104	9.3 Kühlgebläse.....	121
2.4 Reinigung und Pflege.....	105	<b>10. TIPPS UND HINWEISE.....</b>	<b>121</b>
2.5 Verwendung von Glasgeschirr.....	105	10.1 Garempfehlungen.....	121
2.6 Innenbeleuchtung.....	106	10.2 Mikrowellenempfehlungen .....	121
2.7 Wartung.....	106	10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien .....	122
2.8 Entsorgung.....	106	10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln.....	123
<b>3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....</b>	<b>106</b>	10.5 Gartabellen für Prüfinstitute.....	124
3.1 Gesamtansicht.....	106	<b>11. REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>	<b>126</b>
3.2 Zubehör.....	107	11.1 Hinweise zur Reinigung.....	126
<b>4. BEDIENFELD.....</b>	<b>107</b>	11.2 Entfernen: Einhängegitter .....	126
4.1 Versenkbare Knöpfe.....	107	11.3 Austausch: Lampe.....	127
4.2 Überblick – Bedienfeld.....	107	<b>12. FEHLERSUCHE.....</b>	<b>127</b>
4.3 Display.....	108	12.1 Was zu tun ist, wenn .....	127
<b>5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....</b>	<b>108</b>	12.2 Service-Daten.....	128
5.1 Erste Reinigung.....	108	<b>13. ENERGIEEFFIZIENZ.....</b>	<b>129</b>
<b>6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....</b>	<b>109</b>	13.1 Energiesparen.....	129
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	109	<b>14. MENÜSTRUKTUR.....</b>	<b>129</b>
6.2 Einstellung: Mikrowellenfunktionen.....	109	14.1 Menü.....	129
6.3 Einstellung: Mikrowellen- Kombifunktionen.....	110	<b>15. UMWELTTIPPS.....</b>	<b>130</b>
6.4 Ofenfunktionen.....	110		
6.5 Einstellung: Koch-Assistent.....	111		
6.6 Koch-Assistent.....	112		
<b>7. UHRFUNKTIONEN.....</b>	<b>117</b>		
7.1 Uhrfunktionen.....	117		

## 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

---

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Schalten Sie die Mikrowellenfunktion nicht ein, wenn das Gerät leer ist. Metallteile im Garraum können einen Lichtbogen erzeugen.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der

Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.

- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn es von einer Fachkraft repariert wurde.
- **WARNUNG:** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausführen, die die Entfernung einer Abdeckung beinhalten, die Schutz vor der Mikrowellenenergie bietet.
- **WARNUNG:** Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten und andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie können explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidungsstücken und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig.
- Der Inhalt von Saugflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale und ganze, hart gekochte Eier dürfen nicht im Gerät erhitzt werden, da sie explodieren können, auch nachdem die Erhitzung in der Mikrowelle beendet ist.

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirkt und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

### 2.1 Montage

**WARNUNG!**

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	444 (460) mm
--	--------------

Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	455 mm
Höhe der Geräterückseite	440 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	3.5x25 mm

## 2.2 Elektrischer Anschluss



### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubversicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Heizen Sie das Gerät nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.



### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen



Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

## 2.4 Reinigung und Pflege



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Wischen Sie den Garraum und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Verwendung von Glasgeschirr

Wird Glasgeschirr nicht mit der gebührenden Vorsicht behandelt, kann dies zum Zerschlagen, zum Abplatzen, zur Rissbildung oder zu tiefen Kratzern führen:

- Gießen Sie kein kaltes Wasser oder sonstige kalte Flüssigkeiten auf das Glasgeschirr, weil ein plötzlicher Temperaturabfall zu einem spontanen Zerschlagen führen kann. Glassplitter können sehr scharf und schwer zu finden sein.
- Stellen Sie kein heißes Glasgeschirr auf nasse oder kalte Oberflächen, direkt auf eine Arbeitsplatte oder Metalloberfläche oder in die Spüle und verwenden Sie keine nassen Tücher zur Handhabung von Glasgeschirr.
- Glasgeschirr mit Macken, Rissen oder tiefen Kratzern darf nicht verwendet oder repariert werden.
- Achten Sie darauf, mit Glasgeschirr nicht gegen harte Objekte zu stoßen oder mit Haushaltsutensilien dagegen zu kommen.
- Wärmen Sie leeres oder fast leeres Glasgeschirr nicht in der Mikrowelle auf, und überhitzen Sie kein Öl und keine Butter in der Mikrowelle (verwenden Sie die kürzest mögliche Garzeit).

Lassen Sie heißes Glasgeschirr auf einem Kühlgestell, einem Topflappen oder einem trockenen Tuch abkühlen. Achten Sie vor dem Abwaschen, Kühlen oder Gefrieren darauf, dass das Glasgeschirr kühl genug ist.

Handhaben Sie Glasgeschirr (einschließlich Geschirr mit Silikon-Griffflächen) nie ohne trockene Topflappen.

Vermeiden Sie eine Fehlbedienung der Mikrowelle (d.h. einen Betrieb ohne Beladung oder mit zu geringer Beladung).

# GERÄTEBESCHREIBUNG

---

## 2.6 Innenbeleuchtung



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## 2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## 2.8 Entsorgung



### WARNUNG!

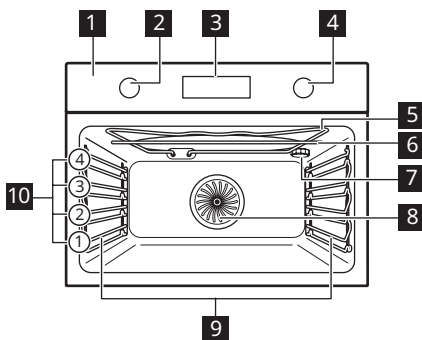
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

---

## 3.1 Gesamtansicht

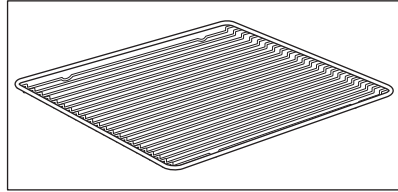


- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Display
- 4 Einstellknopf
- 5 Heizelement
- 6 Mikrowellengenerator
- 7 Lampe
- 8 Ventilator
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

## 3.2 Zubehör

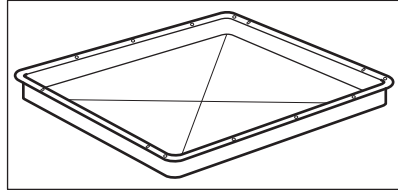
### Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



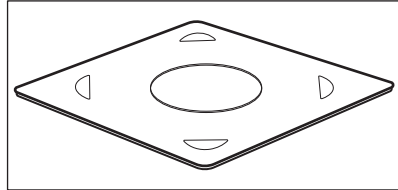
### Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



### Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas

Zum Zubereiten von Speisen im Mikrowellenmodus.








## 4. BEDIENFELD

### 4.1 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

### 4.2 Überblick – Bedienfeld

			<b>WATT</b>	OK		
Kurzzeitwecker	Schnell-aufheizung	Backofenbeleuchtung	Mikrowellenleistung	Bestätigen Sie die Einstellung	Drücken Sie	Drehen Sie den Knopf
Wählen Sie eine Ofenfunktion, um das Gerät einzuschalten.						
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten.						

# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

## 4.3 Display

	<p>Display mit Tastenfunktionen.</p>
--	--------------------------------------

### Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen			
 Verriegelung	 Koch-Assistent	 Einstellungen	 Mikrowellenfunktionsanzeige
Timer-Anzeigen			
 Kurzzeit-Wecker	 Ende	 Zeitvorwahl	 Uptimer
<p><b>Fortschrittsbalken</b> - für Temperatur oder Zeit. Der Balken ist vollständig rot, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.</p>			

# 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

	<p><b>WARNUNG!</b> Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.</p>
--	---

## 5.1 Erste Reinigung

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das leere Gerät und stellen Sie die Uhrzeit ein:			
			 <b>00:00</b> Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie OK.


## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH






### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

<b>Schritt 1</b>	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie eine Ofenfunktion.
<b>Schritt 2</b>	Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie <b>OK</b> .
 – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten: Schnellaufheizung. Diese Funktion ist für einige Ofenfunktionen verfügbar.	

### 6.2 Einstellung: Mikrowellenfunktionen


<b>Schritt 1</b>	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen. Setzen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas ein. Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Glasplatte der Mikrowelle.
<b>Schritt 2</b>	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie die Mikrowellenfunktion:    .
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie: <b>OK</b> , um mit den Standardeinstellungen zu beginnen. Das Display zeigt die Dauer und Mikrowellenleistung an.
<b>Schritt 4</b>	Drehen Sie den Einstellknopf, um die Dauer anzupassen. Drücken Sie: <b>OK</b> .
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: <b>WATT</b> . Drehen Sie den Wahlknopf, um die Mikrowellenleistung zu ändern. Drücken Sie: <b>OK</b>
<b>Schritt 6</b>	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.
Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.	

Die maximale Dauer der Mikrowellenfunktionen hängt von der eingestellten Mikrowellenleistung ab:



MIKROWELLENLEISTUNG W	MAXIMALE DAUER Min
100 - 600	60

# TÄGLICHER GEBRAUCH

MIKROWELLENLEISTUNG W	MAXIMALE DAUER Min
>600	7

 Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Mikrowellenfunktion ausgeschaltet. Um sie erneut zu starten, schließen Sie die Tür. Drücken Sie **OK**.


## 6.3 Einstellung: Mikrowellen-Kombifunktionen










<b>Schritt 1</b>	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen. Setzen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas ein. Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Glasplatte der Mikrowelle.
<b>Schritt 2</b>	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl der Funktion:   . Das Display zeigt Folgendes an: Temperatur und Mikrowellenleistung.
<b>Schritt 3</b>	Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
<b>Schritt 4</b>	Drücken Sie: <b>WATT</b> .
<b>Schritt 5</b>	Drehen Sie den Wahlknopf, um die Mikrowellenleistung zu ändern. Drücken Sie: <b>OK</b> .
<b>Schritt 6</b>	Drücken Sie: <b>OK</b> zum Starten der Funktion.
<b>Schritt 7</b>	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.

Drücken Sie den Bedienknopf, um die Dauer einzustellen, und drücken Sie: **OK**.

## 6.4 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 <b>Heißluft</b>	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.

Ofenfunktion	Anwendung
 <b>Ober-/Unterhitze</b>	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 <b>Heißluftgrillen</b>	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 <b>Pizzastufe</b>	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 <b>Heißluftgrillen + MW</b>	Braten großer Fleischstücke auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken. Funktion mit Extraleistung der MW.
 <b>Heißluft + MW</b>	Backen auf einer Einschubebene. Funktion mit Extraleistung der MW.
 <b>Auftauen</b>	Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W
 <b>Aufwärmen</b>	Aufheizen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln, Leistungsbereich: 300 - 700 W
 <b>Mikrowelle</b>	Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W
 <b>Menü</b>	Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Einstellungen.



Heißluft, Ober-/Unterhitze: Wenn Sie die Temperatur auf unter 80 °C einstellen, schaltet sich die Lampe nach 30 Sekunden automatisch aus.





## 6.5 Einstellung: Koch-Assistent

Das Koch-Assistent Untermenü besteht aus einer Reihe von zusätzlichen Funktionen und Gerichten mit empfohlenen Ofenfunktionen, Temperaturen und Zeiten. Verwenden Sie die





# TÄGLICHER GEBRAUCH

Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten. Sie können auch die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gewichtsautomatik</li> </ul>
---	---

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
			
Öffnen Sie das Menü.	Wählen Sie Koch-Assistent. Drücken Sie <b>OK</b> .	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie <b>OK</b> .	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.

## 6.6 Koch-Assistent

Legende	
	Gewichtsautomatik verfügbar.
	Funktion mit Mikrowellenleistung. Verwenden Sie mikrowellenfestes Zubehör.
	Vorheizen des Geräts, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene.

Das Display zeigt **F** und eine **Anzahl** der Funktionen an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.







	Ofenfunktion	Anwendung
<b>1</b>	Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
<b>2</b>	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.












	Ofenfunktion	Anwendung
<b>3</b>	Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
<b>4</b>	Ober-/Unterhitze + MW	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. Funktion mit Extraleistung der MW.
<b>5</b>	Grill + MW	Schnelleres Garen und Bräunen. Funktion mit Extraleistung der MW.












Das Display zeigt **P** und eine **Anzahl** der Gerichte an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist.
















	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
<b>1</b>	<b>Roastbeef, blutig</b>	1 - 1.5 kg; 4–5 cm dicke Stücke	 <b>1; Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>2</b>	<b>Roastbeef, rosa</b>		
<b>3</b>	<b>Roastbeef, durch</b>		
<b>4</b>	<b>Steak, rosa</b>	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	  <b>2; Bräter auf Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>5</b>	<b>Rinderbraten / geschmort</b> (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1.5 - 2 kg	  <b>1; Bräter auf Kombirost</b>
<b>6</b>	<b>Roastbeef, blutig</b> (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm dicke Stücke	 <b>1; Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>7</b>	<b>Roastbeef, rosa</b> (Niedertemperatur-Garen)		
<b>8</b>	<b>Roastbeef, durch</b> (Niedertemperatur-Garen)		









# TÄGLICHER GEBRAUCH

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
<b>9</b>	<b>Filet, blutig</b> (Niedertemperatur-Garen)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm dicke Stücke	 <b>1; Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>10</b>	<b>Filet, rosa</b> (Niedertemperatur-Garen)		
<b>11</b>	<b>Filet, fertig</b> (Niedertemperatur-Garen)		
<b>12</b>	<b>Kalbsbraten</b> (z. B. Schulter)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke	  <b>1; Bräter auf Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
<b>13</b>	<b>Schweinebraten oder Schulter</b>	1.5 kg	  <b>1; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost, MW-fest</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.
<b>14</b>	<b>Pulled Pork</b> (Niedertemperatur Garen)	1.5 - 2 kg	 <b>1; Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
<b>15</b>	<b>Lende, frisch</b>	1 - 1.5 kg; 5–6 cm dicke Stücke	 <b>1; Bräter auf Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
<b>16</b>	<b>Rippchen</b>	2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2–3 cm dünne Spare ribs	 <b>2; tiefe Pfanne</b> Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.
<b>17</b>	<b>Lammkeule mit Knochen</b>	1.5 - 2 kg; 7–9 cm dicke Stücke	 <b>1; Bräter auf Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
18	Hähnchen, ganz	1 - 1.5kg; frisch	 1; Auflaufform aus Keramik oder Glas auf <b>Kombirost</b> , MW-fest Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten und drehen Sie es nach der Hälfte der Garzeit um.
19	Halbes Hähnchen	0.5 - 0.8 kg	 2; <b>Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
20	Hähnchenbrust	180 - 200 g pro Stück	 1; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
21	Hähnchenschenkel, frisch	250 - 400 g	 2; <b>Backblech</b> Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.
22	Ente, ganz	1.5 - 2.5 kg	 1; Bräter auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
23	Gans, Brust	1kg	 1; Bräter auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
24	Hackbraten	1 kg	 1; <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
25	Ganzer Fisch, gegrillt	0.5 - 1 kg pro Fisch	 1; <b>Backblech</b> Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.
26	Fischfilet	-	 2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
27	Käsekuchen	-	 1;  Springform 28 cm auf <b>Kombirost</b>





# TÄGLICHER GEBRAUCH

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
<b>28</b>	Apfelkuchen	-	 2; Backblech
<b>29</b>	Apfelkuchen	-	 1; Kuchenform auf <b>Kombirost</b>
<b>30</b>	Apfelkuchen	-	 1; $\emptyset$ 22 cm Kuchenform auf <b>Kombirost</b>
<b>31</b>	Brownies	2 kg Teig	 2; tiefe Pfanne
<b>32</b>	Schokoladenmuffins	-	 2; Muffin-Blech auf <b>Kombirost</b>
<b>33</b>	Brotkuchen	-	 1; Brotpfanne auf <b>Kombirost</b>
<b>34</b>	Ofenkartoffeln	1 kg	 1; <b>Backblech</b> Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.
<b>35</b>	Kartoffelspalten	1 kg	 2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden.
<b>36</b>	Gegrilltes Gemüse	1 - 1.5 kg	 2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden.
<b>37</b>	Kroketten, gefroren	0.5 kg	 2; <b>Backblech</b>
<b>38</b>	Pommes frites, gefroren	0.75 kg	 2; <b>Backblech</b>
<b>39</b>	Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelplatten	1 - 1.5 kg	  1; Auflaufform aus Keramik oder Glas auf <b>Kombirost</b> , MW-fest
<b>40</b>	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1.1 kg	  2; Auflaufform aus Keramik oder Glas auf <b>Kombirost</b> , MW-fest Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
41	Pizza frisch, dünn	-	 1; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet
42	Pizza frisch, dick	-	  1; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet
43	Quiche	-	 1; Backform auf <b>Kombirost</b>
44	Baguette / Ciabatta / Weißbrot	0.8 kg	  1; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig.
45	Alle Getreide / Roggen / dunkles Brot, alle Getreide in Kastenform	1 kg	  1; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet / <b>Kombirost</b>




## 7. UHRFUNKTIONEN







### 7.1 Uhrfunktionen








Uhrfunktion	Anwendung
 <b>Kurzzeit-Wecker</b>	Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
 <b>Garzeitdauer</b>	Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt.
 <b>Zeitvorwahl</b>	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
 <b>Uptimer</b>	Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Um den Uptimer ein- oder auszuschalten, wählen Sie: Menü, Einstellungen.


Uhr-Funktionen sind nur verfügbar für: Heißluft, Ober-/Unterhitze, Heißluftgrillen, Pizzastufe, Heißluftgrillen + MW, Heißluft + MW.

## 7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellung: Uhrzeit		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
		
Um die Uhrzeit zu ändern, rufen Sie das Menü auf und wählen Sie Einstellungen, Uhrzeit.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.	Drücken Sie: OK.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker			
Schritt 1	<p>Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00</p> 	Schritt 2	Schritt 3
			
Drücken Sie: 	Stellen Sie Kurzzeit-Wecker ein.	Drücken Sie: OK.	
<p> Der Countdown des Timers startet umgehend.</p>			

Einstellung: Garzeitdauer				
Schritt 1	Schritt 2	<p>Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00</p>  <p>STOP</p>	Schritt 3	Schritt 4
				
Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.	Drücken Sie wiederholt: 	Stellen Sie die Gardauer ein.	Drücken Sie: OK.	
<p> Der Countdown des Timers startet umgehend.</p>				

Einstellung: Zeitvorwahl							
Schritt 1	Schritt 2		Schritt 3	Schritt 4		Schritt 5	Schritt 6
		Das Display zeigt die Uhrzeit an.  START			Im Display wird Folgendes angezeigt: --:--  STOPP		
Wählen Sie die Ofenfunktion.	Drücken Sie wiederholt: 		Stellen Sie die Startzeit ein.	Drücken Sie: OK.		Stellen Sie die Endzeit ein.	Drücken Sie: OK.
 Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.							

## 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

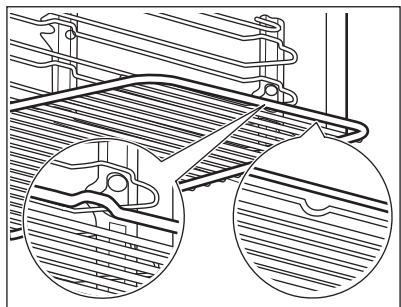
### 8.1 Einsetzen des Zubehörs

Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Ratschläge und Tipps“, geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.

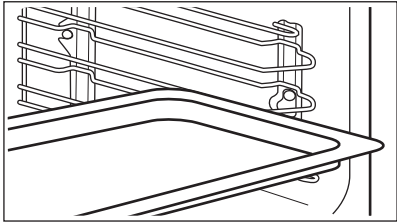
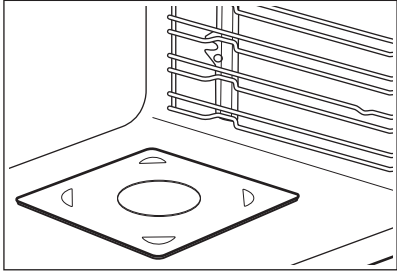
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

#### Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.








# ZUSATZFUNKTIONEN

<p><b>Backblech:</b> Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.</p>	
<p><b>Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas:</b> Verwenden Sie die untere Glasplatte der Mikrowelle nur zusammen mit der Mikrowellenfunktion. Sie ist nicht für die kombinierte Mikrowellenfunktion geeignet (z. B. Grillten mit der Mikrowelle). Stellen Sie das Zubehörteil auf den Boden des Garraums. Sie können die Lebensmittel direkt auf die untere Glasplatte der Mikrowelle legen.</p>	

## 9. ZUSATZFUNKTIONEN



### 9.1 Verriegelung

<p><b>Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.</b></p>		
<p>Einschalten, wenn das Gerät in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt. Schalten Sie sie ein, wenn das Gerät ausgeschaltet ist – sie kann nicht eingeschaltet werden, denn das Bedienfeld ist verriegelt.</p>		
	<p> OK – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten. Ein Signal ertönt.</p>	<p> OK – gedrückt halten, um sie auszuschalten.</p>
<p> 3 x  – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.</p>		

### 9.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.



 (°C)	 (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5


Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Zeitvorwahl.

## 9.3 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

## 10. TIPPS UND HINWEISE

### 10.1 Garempfehlungen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.  
Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.  
Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

### 10.2 Mikrowellenempfehlungen

#### **Kochen wir!**

Legen Sie die Speise auf die untere Glasplatte der Mikrowelle auf dem Garraumboden.

Legen Sie die Speise auf einen Teller auf dem Garraumboden.

Lebensmittel nach der Hälfte der Auftau- und Garzeit wenden oder umrühren.

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.

Stellen Sie einen Löffel in die Flasche oder das Glas, wenn Sie Getränke erwärmen, um eine bessere Hitzeverteilung zu erreichen.

Legen Sie die Lebensmittel ohne Verpackung in das Gerät. Fertiggerichte in Verpackungen können nur ins Gerät gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowelleneeignet ist (prüfen Sie die Informationen auf der Verpackung).

 **Speisezubereitung in der Mikrowelle**

# TIPPS UND HINWEISE

Garen Sie Speisen abgedeckt. Speisen nur dann ohne Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist.

Verkochen Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Speise kann austrocknen, verbrennen oder einen Brand verursachen.

Das Gerät eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese platzen können. Stechen Sie das Eigelb oder Spiegelei an, bevor Sie es erwärmen.

Stechen Sie Speisen mit Haut oder Schale mehrfach an, bevor Sie sie garen.

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, nehmen Sie die Speisen heraus und lassen Sie sie einige Minuten stehen, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.

## Auftauen in der Mikrowelle

Tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und auf einen umgedrehten Teller geben, der auf einem Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Plastiksieb verwendet werden.






Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.






Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

## 10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien. Verwenden Sie die folgende Tabelle als Referenz.



Prüfen Sie vor der Verwendung die Kochgeschirr- und Materialspezifikationen.

Kochgeschirr / Material		 	 
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	x	x
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓
Backofengeeignete Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	✓
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	x	x	x
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	x






Kochgeschirr / Material		 	 
Pappe, Papier	✓	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	X
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	X	X	X
Backblech	X	X	X
Gitterrost	X	X	✓
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas	✓	✓	X
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne	X	✓	X






## 10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln





Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

700 – 1000 W	
 <p>Anbraten zu Beginn des Garvorgangs</p>	 <p>Erhitzen von Flüssigkeiten</p>

# TIPPS UND HINWEISE

500 – 600 W				
 Garen von Gemüse	 Garen von Eiengerichten	 Köcheln von Eintöpfen	 Erwärmen von Eintellergerichten	 Auftauen und Aufwärmen gefrorener Speisen

300 - 400 W				
 Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter	 Köcheln von Reis	 Erwärmen von Babynahrung	 Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen	 Weiter garen

100 - 200 W			
 Auftauen von Brot	 Auftauen von Obst und Kuchen	 Auftauen von Käse, Sahne, Butter	 Auftauen von Fleisch, Fisch







## 10.5 Gartabellen für Prüfinstitute







### Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60705.








Mikrowellenfunktion

Verwenden Sie den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.

	 POWER W				
Biskuit	600	0.475	Niedrig	8 - 9	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

	 POWER W				
Hackbraten	400	0.9	1	25 - 27	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Eierstich	500	1	2	30 - 33	-
Fleisch auftauen	100	0.5	1	15	Wenden Sie das Fleisch, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

Mikrowellenkombifunktion  
Verwenden Sie den Kombirost.

		 POWER				
Kastenkuchen, 0,7 kg	Ober-/ Unterhitze + MW	100	200	2	23 - 27	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Kartoffelgratin, 1,1 kg	Heißluft + MW	300	180	2	38 - 42	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Hähnchen, 1,1 kg	Heißluftgrillen + MW	400	230	1	35 - 40	Geben Sie das Fleisch in einen runden Glasbehälter und wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.




## 11. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

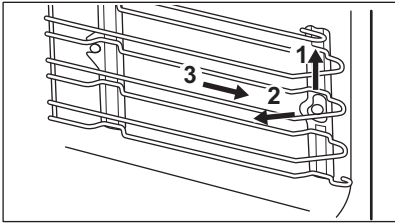
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung

 <p><b>Reinigungs- mittel</b></p>	<p>Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.</p> <p>Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.</p> <p>Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.</p>
 <p><b>Täglicher Ge- brauch</b></p>	<p>Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettsammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen. Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.</p> <p>Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.</p>
 <p><b>Zubehör</b></p>	<p>Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.</p> <p>Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.</p>

### 11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

<p><b>Schritt 1</b></p>	<p>Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.</p>	
<p><b>Schritt 2</b></p>	<p>Ziehen Sie die Eihängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.</p>	
<p><b>Schritt 3</b></p>	<p>Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.</p>	
<p><b>Schritt 4</b></p>	<p>Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.</p>	

Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

## 11.3 Austausch: Lampe



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe einbrennen.

### Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

## Obere Lampe

<b>Schritt 1</b>	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
<b>Schritt 2</b>	Reinigen Sie die Glasabdeckung.
<b>Schritt 3</b>	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
<b>Schritt 4</b>	Bringen Sie die Glasabdeckung an.

## 12. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 12.1 Was zu tun ist, wenn ...

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.



## Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die ist Abschaltautomatik ausgeschaltet.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Verriegelung ist nicht verschlossen.



## Komponenten

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.



## Fehlercodes

Im Display erscheint ...	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

## 12.2 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.



Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:	
Modell (MOD.):	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Energiesparen

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet. Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen (nur, wenn Sie keine Mikrowellenfunktion einschalten).

Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

#### **Garen mit Heißluft**

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

#### **Restwärme**

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden. Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

#### **Warmhalten von Speisen**






Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

#### **Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung**

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

## 14. MENÜSTRUKTUR


### 14.1 Menü

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
				

 - Wählen Sie, um die Menü einzugeben.	Wählen Sie die Option aus der Menü Struktur aus und drücken Sie OK.	Wählen Sie die Einstellung.	OK – drücken, um die Einstellung zu bestätigen.	Stellen Sie den Wert ein und drücken Sie OK.
---	---	-----------------------------	---	--

Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.



### Menü Struktur

Koch-Assistent 	Einstellungen 
--	---

### Einstellungen

01	Uhrzeit	Ändern	02	Helligkeit	1 - 5
03	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ton aus	04	Lautstärke	1 - 4
05	Uptimer	Ein / Aus	06	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus
07	DEMO	Aktivierungscode: 2468	08	Softwareversion	Prüfen
09	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein			

## 15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867371951-A-482022