

GETTING STARTED? EASY.



ZVEEM6X3
ZVEIM6KN
ZVEKM6KN
ZVEKM6XN
ZVENM6K3
ZVENM6X3
ZVEWM6X3

NL	Gebruiksaanwijzing Combimagnetron	2
EN	User Manual Microwave combi-oven	35
FR	Notice d'utilisation Four à micro-ondes combiné	66
DE	Benutzerinformation Backofen mit Mikrowelle	99
PT	Manual de instruções Microondas com grelhador	133
ES	Manual de instrucciones Horno microondas combinado	167

ZANUSSI

GA NAAR ONZE WEBSITE VOOR:



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

www.zanussi.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3	7.2 Instellen: Klokfuncties.....	22
1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....	3	8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES.....	23
1.2 Algemene veiligheid.....	3	8.1 Accessoires plaatsen.....	23
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	6	9. EXTRA FUNCTIES.....	24
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.....	25
2.4 Onderhoud en reiniging.....	9	10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	25
2.5 Hanteren van glaswerk.....	9	10.1 Magnetronaanbevelingen	25
2.6 Binnenverlichting.....	9	10.2 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron	26
2.7 Service.....	10	10.3 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel.....	27
2.8 Verwijdering.....	10	10.4 Kooktafels voor testinstituten.....	28
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	10	11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	29
3.1 Algemeen overzicht.....	10	11.1 Opmerkingen over de reiniging....	29
3.2 Accessoires.....	11	11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/.....	30
4. BEDIENINGSPANEEL.....	11	11.3 Hoe te vervangen: Lamp.....	30
4.1 Verzonken knoppen.....	11	12. PROBLEEMOPLOSSING.....	31
4.2 Sensorvelden bedieningspaneel....	11	12.1 Wat te doen als.....	31
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	12	12.2 Service-informatie.....	32
5.1 Eerste reiniging.....	12	13. ENERGIEZUINIGHEID.....	32
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	12	13.1 Energiebesparing.....	32
6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties.....	13	14. MENUSTRUCTUUR.....	33
6.2 Instellen: Magnetronfuncties.....	13	14.1 Menu.....	33
6.3 Verwarmingsfuncties.....	14	15. MILIEUBESCHERMING.....	34
6.4 Instellen: Kook- En Bakassistent...	15		
6.5 Kook- En Bakassistent.....	16		
7. KLOKFUNCTIES.....	21		
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



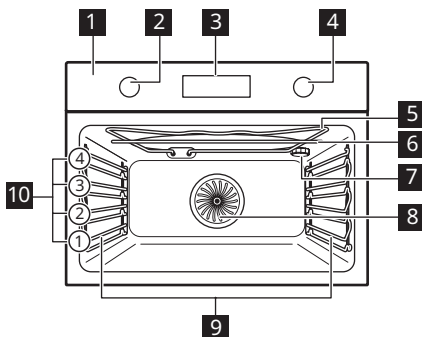
WAARSCHUWING!

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

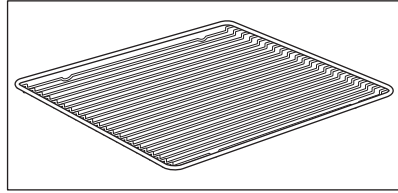


- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Verwarmingselement
- 6 Magnetrongenerator
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Inzetniveaus

3.2 Accessoires

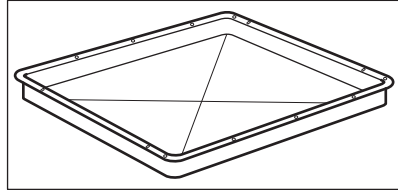
Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



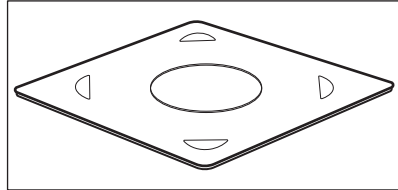
Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



Glazen bodemplaat van de magnetron

Voor het bereiden van voedsel in de magnetronstand.








4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Verzonken knoppen

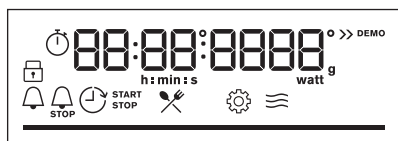
Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

4.2 Sensorvelden bedieningspaneel

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

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

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



Display met toetsfuncties.

Indicatie-lampjes op de display:	Blokkering	Kook- En Bak-assistent	Instellingen	Indicatielampje magnetronfunctie
Indicatie-lampjes timer:				
Voortgangsbalk – 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 de lege oven voor het eerste gebruik en stel de tijd in:



00:00

Stel de tijd in. Druk op OK.



6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

Begin met koken	
Stap 1	Stap 2
	
<p>Selecteer een verwarmingsfunctie.</p>	<p>Stel de temperatuur in. Druk op de regelknop WATT en draai aan deze knop om het magnetronvermogen aan te passen. Druk op OK</p>


6.2 Instellen: Magnetronfuncties

Stap 1	<p>Verwijder alle accessoires uit de oven. Plaats de glazen bodemplaat van de magnetron. Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat van de magnetron.</p>
Stap 2	<p>Selecteer de magnetronverwarmingsfunctie en druk op: OK om te beginnen met de standaardinstellingen. Het display toont: duur en magnetronvermogen.</p>
Stap 3	<p>Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.</p>
<p>Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen. Draai aan de regelknop om de duur aan te passen. Druk op: OK Druk op de regelknop WATT en draai aan deze knop om het magnetronvermogen aan te passen. Druk op: OK</p>	

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







MAGNETRONVERMOGEN	MAXIMUMTIJD
100 - 600 W	59:55 minuten.





MAGNETRONVERMOGEN	MAXIMUMTIJD
Meer dan 600 W	7 minuten

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

6.3 Verwarmingsfuncties

Standaardverwarmingsfuncties







Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <p>Hetelucht</p>	Bakken op maximaal twee rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 <p>Boven + onderwarmte</p>	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 <p>Circulatiegrill</p>	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 <p>Pizza-functie</p>	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 <p>Circulatiegrill + magnetron</p>	Om grotere stukken vlees op één niveau te roosteren. Voor gratineren en bruinen. De functie met magnetron-boost.
 <p>Hetelucht + magnetron</p>	Bakken op één rekstand. De functie met magnetron-boost.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Ontdooien	Vlees, vis, gebak ontdooien, vermogensbereik: 100 - 200 W
 Opwarmen	Vermogensbereik voor het opwarmen van vooraf bereide maaltijden en delicate gerechten: 300 - 700 W
 Magnetron	Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W
 Menu	Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Instellingen.





6.4 Instellen: Kook- En Bakassistent

Het Kook- En Bakassistent submenu bestaat uit een reeks extra functies en gerechten met aanbevolen bereidingsfuncties, temperaturen en tijden. Je kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

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



Kook- En Bakassistent - gebruik het om een gerecht snel te bereiden met de standaardinstellingen:			
Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Open het menu.	Selecteer Kook- En Bakassistent. Druk op OK .	Selecteer het gerecht. Druk op OK .	Plaats het gerecht in de oven. Instelling bevestigen.











6.5 Kook- En Bakassistent

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














	Verwarmingsfunctie	Toepassing
F1	Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
F2	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
F3	Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
F4	Boven- en onderwarmte + magnetron	Bakken en braden van voedsel op één rek. De functie met magnetron-boost.
F5	Grill + magnetron	Om gerechten korter te bereiden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven. De functie met magnetron-boost.



















Controleer wanneer de functie is afgelopen of het voedsel klaar is.

	Gerecht	Gewicht	Plankniveau/accessoire	Tijdsduur
Rundvlees 				
P1	Biefstuk, rauw	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	 1; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats deze in de oven.	40 min
P2	Biefstuk: medium			50 min
P3	Biefstuk, gaar			60 min





















	Gerecht	Gewicht	Plankniveau/accessoire	Tijdsduur
P4	Biefstuk, medium	180 - 220 g per stuk; plakjes van 3 cm dik	  2 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats deze in de oven.	15 min
P5	Rundvlees-braadstuk / gestoofd (prime rib, bovenkant rond, dikke flank)	1,5 - 2 kg	  1 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Voeg vloeistof toe. Plaats deze in de oven.	120 min
P6	Biefstuk, rauw (langzaam koken)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	 1; bakplaat Gebruik uw favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats deze in de oven.	75 min
P7	Biefstuk, medium (langzaam koken)			85 min
P8	Biefstuk, gaar (langzaam koken)			130 min
P9	Filet, rauw (langzaam koken)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 1; bakplaat Gebruik uw favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats deze in de oven.	75 min
P10	Filet, gemiddeld (lage temperatuur garen)			90 min
P11	Filet, gereed (lage temperatuur garen)			120 min
Kalfsvlees 				
P12	Geroosterd kalfsvlees (bijv. schouder)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dikke stukken	  1 braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Voeg vloeistof toe. Geroosterd.	80 min
Varkensvlees 				










DAGELIJKS GEBRUIK

	Gerecht	Gewicht	Plankniveau/accessoire	Tijdsduur
P13	Geroosterde hals of schouder van varkensvlees	1,5 kg	  1; keramische of glazen oven-schaal op rooster , geschikt voor MW Gebruik je favoriete kruiden. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.	90 min
P14	Aangetrokken varkensvlees (lage temperatuur garen)	1,5 - 2 kg	 1; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.	215 min
P15	Lende, vers	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 1; braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.	55 min
P16	Spare ribs	2 - 3 kg; gebruik ruwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	 2; diepe pan Voeg vloeistof toe om de bodem van een gerecht te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.	90 min
Lamsvlees 				
P17	Lamsbeen met botten	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken	 1; braadslede op bakplaat Voeg vloeistof toe. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.	130 min
Gevogelte 				
P18	Hele kip	1,1 kg; vers	  1; keramische of glazen oven-schaal op rooster , geschikt voor MW Gebruik je favoriete kruiden. Leg de kip met de borstzijde naar beneden en draai hem om na de helft van de bereidingstijd.	40 min
P19	Halve kip	0,5 - 0,8 kg	 2; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden.	40 min
P20	Kippenborst	180 - 200 g per stuk	  1 stoofschotel op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.	25 min

	Gerecht	Gewicht	Plankniveau/accessoire	Tijdsduur
P21	Kippenpoten, vers	-	 2; bakplaat Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.	30 min
P22	Hele eend	2 - 3 kg	  1 braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Plaats het vlees op de braadslede. Draai de eend na de helft van de bereidingstijd om.	100 min
P23	Gans, heel	4 - 5 kg	  diepe pan Gebruik je favoriete kruiden. Plaats het vlees op een diepe bakplaat. Draai de gans na de helft van de bereidingstijd om.	110 min
Overig 				
P24	Gehaktbrood	1 kg	 1; bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.	60 min
Vis 				
P25	Hele vis, gegrild	0,5 - 1 kg per vis	 1; bakplaat Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.	30 min
P26	Visfilet	-	  2 stoofschotel op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.	20 min
Zoet bakken / nagerechten   				
P27	Cheesecake	-	 1;  springvorm van 28 cm op bakrooster	90 min
P28	Appelcake	-	 2; bakplaat	45 min
P29	Appeltaart	-	 1; taartvorm op bakrooster	40 min





DAGELIJKS GEBRUIK

	Gerecht	Gewicht	Plankniveau/accessoire	Tijdsduur
P30	Appeltaart	-	 1;  22 cm taartvorm op bakrooster	60 min
P31	Brownies	2 kg	 2; diepe pan	30 min
P32	Chocolade muffins	-	 2 muffinbakplaat op bakrooster	25 min
P33	Broodcake	-	 1; broodvorm op bakrooster	50 min
Groenten / Bijgerechten   				
P34	Gebakken aardappelen	1 kg	 1; bakplaat Leg de hele aardappelen met de schil op de bakplaat.	50 min
P35	Wegwerpen	1 kg	 2; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd aardappelen in stukjes.	35 min
P36	Gegrilde gemengde groenten	1 - 1,5 kg	 2; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd de groenten in stukjes.	30 min
P37	Kroketten, bevroren	0,5 kg	 2; bakplaat	25 min
P38	Pommes, bevroren	0,75 kg	 2; bakplaat	25 min
Gratins, brood en pizza   				
P39	Vlees-/groentelasagne met droge noedels	1 - 1,5 kg	  1; keramisch of glazen stoofschotelgerecht op bakrooster	35 min
P40	Aardappelgratin (rauwe aardappelen)	1,1 kg	  2; keramisch of glazen stoofschotelgerecht op bakrooster Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.	35 min

	Gerecht	Gewicht	Plankniveau/accessoire	Tijdsduur
P41	Pizza fris, dun	-	  1; bakplaat bedekt met bakpapier	15 min
P42	Pizza fris, dik	-	  1; bakplaat bedekt met bakpapier	25 min
P43	Quiche	-	 1; bakblik op bakrooster	45 min
P44	Stokbrood / ciabatta / witbrood	0,8 kg	  1; bakplaat bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.	30 min
P45	Volledig graan / rogge / bruin brood volledig graan in broodpan	1 kg	  1; bakplaat bedekt met bakpapier / bakrooster	60 min




7. KLOKFUNCTIES







7.1 Klokfuncties








Klokfunctie	Toepassing
	Kookwekker. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
	Kooktijd. Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie.
	Uitsteltijd. Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
	Uptimer. 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.

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.				

GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

Instellen: Uitsteltijd							
Stap 1	Stap 2		Stap 3	Stap 4		Stap 5	Stap 6
		Het display toont: de dag-tijd  STAR-TEN			Op het display verschijnt: ---  STOP		
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. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

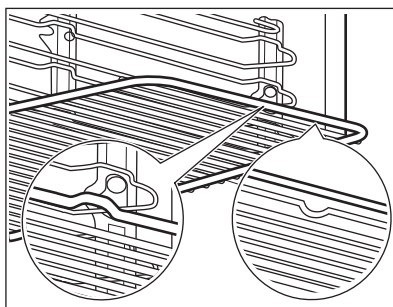
8.1 Accessoires plaatsen

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:

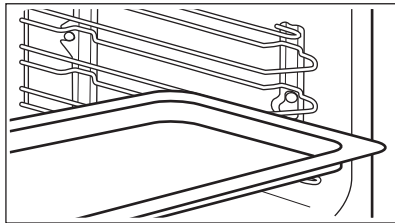
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.



EXTRA FUNCTIES

Bakplaat:

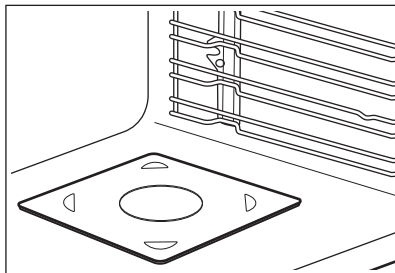
Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



Glazen 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)	 (h)
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 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 ontdooiрек of plastic zeef, zodat de dooivloeistof kan weglopen.

Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.

AANWIJZINGEN EN TIPS




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

10.2 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.



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

Kookgerei/materiaal			
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	X	X	X
Bakplaat	X	X	X
Bakrooster	X	X	✓
Glazen bodemplaat magnetron	✓	✓	X
Kookgerei voor gebruik in magnetron, bijv. pan voor knapperige gerechten	X	✓	X





10.3 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	 Eierechten bereiden	 Hutspot laten sudderen	 Eenpansgerechten opwarmen	 Ontdooien en opwarmen van bevroren maaltijden

AANWIJZINGEN EN TIPS






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







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

10.4 Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Testen volgens IEC 60705.

Gebruik het bakrooster, tenzij anders aangegeven.					
MAGNETRON-FUNCTIE	 POWER (W)	 kg		 (min)	
Cake, zacht	600	0.475	Bottom	7 - 9	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Vleesbrood	400	0.9	2	25 - 32	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Bouillon met stukjes ei	500	1	Bottom	18	-
Ontdooien van vlees	200	0.5	Bottom	7 - 8	Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Gebruik het ovenrek.						
COMBI-MAGNETRON-FUNCTIE		 (W)	 (°C)		 (min)	
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



Reinigingsmiddelen

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 reinigingsmiddel.




Dagelijks gebruik

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.

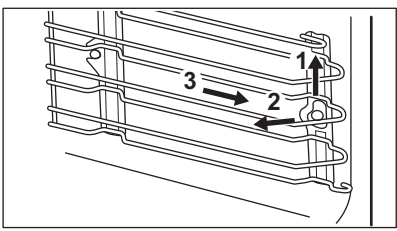
Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.

ONDERHOUD EN REINIGING

 Accessoires	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

Stap 1	Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	
Stap 2	Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.	
Stap 3	Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.	
Stap 4	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

Stap 1	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
---------------	--

Stap 2	Reinig de glasafdekking.
Stap 3	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
Stap 4	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.



De oven gaat niet aan of warmt niet op

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
Je kunt de oven niet inschakelen of bedienen.	De oven is juist op een elektrische toevoer aangesloten.
De oven wordt niet warm.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
De oven wordt niet warm.	De zekering is niet doorgeslagen.
De oven wordt niet warm.	De vergrendeling is uitgeschakeld.



Onderdelen

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.



Foutcodes

Op het display verschijnt...	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
00:00	Er was een stroomstoring. Stel de tijd van de dag in.
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.	

12.2 Service-informatie

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

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

	☰ - selecteer om de Menu.
---	---------------------------

Menu-structuur te betreden

Kook- En Bakassistent 	Instellingen 
---	--



Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
	 OK	 O1 - O9	 OK	
Selecteer de Menu, Instellingen.	Instelling bevestigen.	Selecteer de instelling.	Instelling bevestigen.	Pas de waarde aan en druk op OK.

Instellingen

O1	Dagtijd	Wijzigen	O2	Helderheid display	1 - 5
O3	Toetstonen	1 - Piep 2 - Klik 3 - Geluid uit	O4	Geluidsvolume	1 - 4
O5	Uptimer	Aan/uit	O6	Binnenverlichting	Aan/uit
O7	Demofunctie	Activeringscode: 2468	O8	Softwareversie	Controleren

Instellingen		
O9	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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	36	7.2 How to set: Clock functions.....	54
1.1 Children and vulnerable people safety.....	36	8. HOW TO USE: ACCESSORIES.....	55
1.2 General Safety.....	36	8.1 Inserting accessories.....	55
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	39	9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	56
2.1 Installation.....	39	9.1 Lock.....	56
2.2 Electrical connection.....	40	9.2 Automatic switch-off.....	56
2.3 Use.....	40	9.3 Cooling fan.....	57
2.4 Care and cleaning.....	41	10. HINTS AND TIPS.....	57
2.5 Glassware use.....	41	10.1 Microwave recommendations	57
2.6 Internal lighting.....	42	10.2 Microwave suitable cookware and materials	57
2.7 Service.....	42	10.3 Recommended power settings for different kinds of food.....	59
2.8 Disposal.....	42	10.4 Cooking tables for test institutes..	59
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	43	11. CARE AND CLEANING.....	61
3.1 General overview.....	43	11.1 Notes on cleaning.....	61
3.2 Accessories.....	43	11.2 How to remove: Shelf supports ..	61
4. CONTROL PANEL.....	44	11.3 How to replace: Lamp.....	62
4.1 Retractable knobs.....	44	12. TROUBLESHOOTING.....	62
4.2 Control panel sensor fields.....	44	12.1 What to do if.....	62
5. BEFORE FIRST USE.....	44	12.2 Service data.....	63
5.1 Initial cleaning.....	45	13. ENERGY EFFICIENCY.....	64
6. DAILY USE.....	45	13.1 Energy saving.....	64
6.1 How to set: Heating functions.....	45	14. MENU STRUCTURE.....	64
6.2 How to set: Microwave functions..	45	14.1 Menu.....	64
6.3 Heating functions.....	46	15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	65
6.4 How to set: Assisted Cooking.....	47		
6.5 Assisted Cooking.....	48		
7. CLOCK FUNCTIONS.....	53		
7.1 Clock functions.....	53		

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.

- 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.

SAFETY INFORMATION

- **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

SAFETY INSTRUCTIONS

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.

**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).

SAFETY INSTRUCTIONS

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



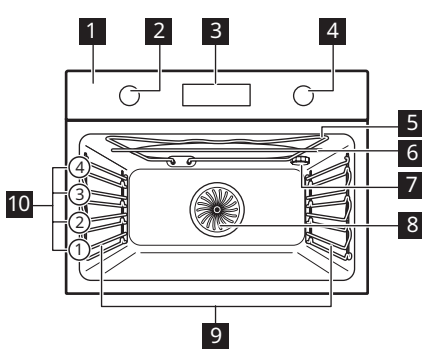
WARNING!

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.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview

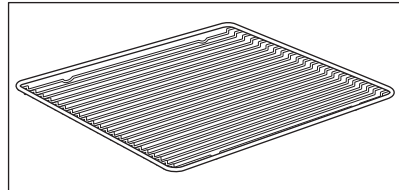


- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Display
- 4** Control knob
- 5** Heating element
- 6** Microwave generator
- 7** Lamp
- 8** Fan
- 9** Shelf support, removable
- 10** Shelf positions

3.2 Accessories

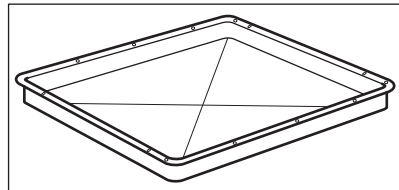
Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



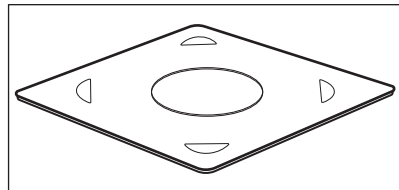
Baking tray

For cakes and biscuits.



Microwave bottom glass plate

To prepare food in microwave mode.








CONTROL PANEL

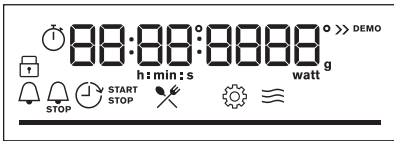
4. CONTROL PANEL










4.1 Retractable knobs

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

4.2 Control panel sensor fields

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





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

Display indicators:	 Lock	 Assisted Cooking	 Settings	 Microwave function indicator
Timer indicators:		 STOP		
Progress bar - for temperature or time. The bar is fully red when the oven reaches the set temperature.				

5. BEFORE FIRST USE

	WARNING! Refer to Safety chapters.
--	--





5.1 Initial cleaning

Before first use clean the empty oven 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

Start cooking	
Step 1	Step 2
 	 
Select a heating function.	Set the temperature. Press WATT and turn the control knob to adjust microwave power. Press OK .


6.2 How to set: Microwave functions

Step 1	Remove all accessories. Insert microwave bottom glass plate. Put the food on the microwave bottom glass plate.
Step 2	Select a microwave heating function and press: OK to start with default settings. The display shows: duration and microwave power.

Step 3	Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.
<p>You can adjust settings while cooking.</p> <p>Turn the control knob to adjust duration. Press: OK</p> <p>Press WATT and turn the control knob to adjust microwave power. Press: OK</p>	





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







MICROWAVE POWER	MAXIMUM TIME
100 - 600 W	59:55 minutes
More than 600 W	7 minutes

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

6.3 Heating functions

Standard heating functions





Heating function	Application
 <p>True Fan Cooking</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>Conventional Cooking</p>	To bake and roast food on one shelf position.
 <p>Turbo Grilling</p>	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 <p>Pizza Function</p>	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.

Heating function	Application
 <p>Turbo Grilling + MW</p>	To roast large pieces of meat on one level. To make gratins and to brown. The function with MW boost.
 <p>True Fan Cooking + MW</p>	Baking on one shelf position. The function with MW boost.
 <p>Defrost</p>	Defrosting meat, fish, cakes, power range: 100 - 200 W
 <p>Reheat</p>	Heating up pre-prepared meals and delicate food, power range: 300 - 700 W
 <p>Microwave</p>	Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W
 <p>Menu</p>	To enter the Menu: Assisted Cooking, Settings.

6.4 How to set: Assisted Cooking

The Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and dishes with recommended cooking functions, temperatures and times. You can adjust the time and the temperature during cooking.

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





Assisted Cooking - use it to prepare a dish quickly with default settings:			
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
		 <p>P1 - P45</p>	 <p>OK</p>

Assisted Cooking - use it to prepare a dish quickly with default settings:

Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press OK .	Select the dish. Press OK .	Insert the dish to the oven. Confirm setting.
-----------------	--	------------------------------------	---


6.5 Assisted Cooking









Legend

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
















	Heating function	Application
F1	Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
F2	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
F3	Frozen Foods	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
F4	Conventional Cooking + MW	Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost.
F5	Grill + MW	To cook food in a short time and to brown it. The function with MW boost.




















When the function ends check if the food is ready.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
Beef 				




















	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P1	Roast Beef, rare	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 1; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	40 min
P2	Roast Beef, medium			50 min
P3	Roast Beef, well done			60 min
P4	Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	15 min
P5	Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1,5 - 2 kg	  1; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the oven.	120 min
P6	Roast Beef, rare (slow cooking)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 1; baking tray 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 oven.	75 min
P7	Roast Beef, medium (slow cooking)			85 min
P8	Roast Beef, well done (slow cooking)			130 min
P9	Fillet, rare (slow cooking)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 1; baking tray 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 oven.	75 min
P10	Fillet, medium (slow cooking)			90 min
P11	Fillet, done (slow cooking)			120 min
Veal 				












DAILY USE

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P12	Veal roast (e.g. shoulder)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm thick pieces	  1 ; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered.	80 min
Pork  				
P13	Pork roast neck or shoulder	1,5 kg	  1 ; ceramic or glass casserole dish on wire shelf , MW suitable Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time.	90 min
P14	Pulled pork (slow cooking)	1,5 - 2 kg	 1 ; baking tray Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.	215 min
P15	Loin, fresh	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 1 ; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices.	55 min
P16	Spare Ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 2 ; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.	90 min
Lamb 				
P17	Lamb leg with bones	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	 1 ; roasting dish on baking tray Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.	130 min
Poultry 				
P18	Whole chicken	1,1 kg; fresh	  1 ; ceramic or glass casserole dish on wire shelf , MW suitable Use your favourite spices. Put the chicken breast-side down and turn it over after half of the cooking time.	40 min
P19	Half chicken	0,5 - 0,8 kg	 2 ; baking tray Use your favourite spices.	40 min

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P20	Chicken breast	180 - 200 g per piece	  1; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.	25 min
P21	Chicken legs, fresh	-	 2; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.	30 min
P22	Duck, whole	2 - 3 kg	  1; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.	100 min
P23	Goose, whole	4 - 5 kg	  ?; deep pan Use your favourite spices. Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.	110 min
Other 				
P24	Meat loaf	1 kg	 1; wire shelf Use your favourite spices.	60 min
Fish 				
P25	Whole fish, grilled	0,5 - 1 kg per fish	 1; baking tray Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.	30 min
P26	Fish fillet	-	  2; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices.	20 min
Sweet baking / desserts   				
P27	Cheesecake	-	 1;  28 cm springform tin on wire shelf	90 min
P28	Apple cake	-	 2; baking tray	45 min





DAILY USE

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P29	Apple tart	-	 1; pie form on wire shelf	40 min
P30	Apple pie	-	 1;  22 cm pie form on wire shelf	60 min
P31	Brownies	2 kg	 2; deep pan	30 min
P32	Chocolate muffins	-	 2; muffin tray on wire shelf	25 min
P33	Loaf cake	-	 1; loaf pan on wire shelf	50 min
Vegetable / Side dishes   				
P34	Baked potatoes	1 kg	 1; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.	50 min
P35	Wedges	1 kg	 2; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.	35 min
P36	Grilled mixed vegetables	1 - 1,5 kg	 2; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.	30 min
P37	Croquets, frozen	0,5 kg	 2; baking tray	25 min
P38	Pommes, frozen	0,75 kg	 2; baking tray	25 min
Gratins, bread and pizza   				
P39	Meat / vegetable lasagna with dry noodle plates	1 - 1,5 kg	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf	35 min

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P40	Potato gratin (raw potatoes)	1,1 kg	  2 ; ceramic or glass casserole dish on wire shelf Rotate the dish after half of the cooking time.	35 min
P41	Pizza fresh, thin	-	  1 ; baking tray lined with baking paper	15 min
P42	Pizza fresh, thick	-	  1 ; baking tray lined with baking paper	25 min
P43	Quiche	-	 1 ; baking tin on wire shelf	45 min
P44	Baguette / Ciabatta / White bread	0,8 kg	  1 ; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.	30 min
P45	All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan	1 kg	  1 ; baking tray lined with baking paper / wire shelf	60 min

7. CLOCK FUNCTIONS




7.1 Clock functions







Clock Function	Application
	Minute minder. When the timer ends, the signal sounds.
	Cooking time. When the timer ends, the signal sounds and the heating function stops.
	Time Delay. To postpone the start and / or end of cooking.
	Uptimer. 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











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		
Step 1	Step 2	Step 3
		
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			
Step 1	The display shows: 0:00 	Step 2	Step 3
			
Press: 		Set the Minute minder	Press: OK.
 Timer starts counting down immediately.			

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

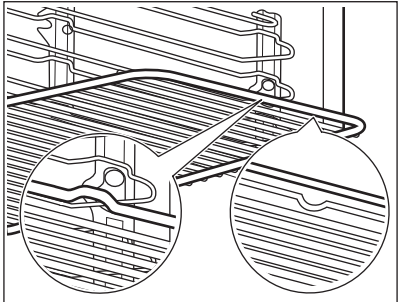
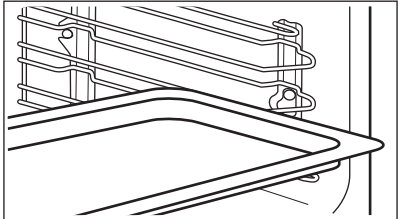
How to set: Time Delay							
Step 1	Step 2		Step 3	Step 4		Step 5	Step 6
		The display shows: the time of day  START			The display shows: ---:--  STOP		
Select the heating function.	Press repeatedly: 		Set the start time.	Press: OK.		Set the end time.	Press: OK.
 Timer starts counting down at a set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

8. HOW TO USE: ACCESSORIES

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.

<p>Wire shelf: Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.</p>	
<p>Baking tray: Push the tray between the guide bars of the shelf support.</p>	

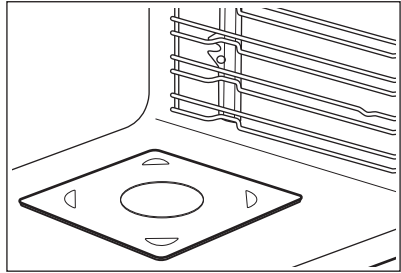
ADDITIONAL FUNCTIONS

Microwave bottom glass plate:

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.




9. ADDITIONAL FUNCTIONS


9.1 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

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.





 **OK** - press and hold to turn on the function.
A signal sounds.

 **OK** - press and hold to turn it off.

 3 x  - flashes when the lock is turned on.

9.2 Automatic switch-off

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

 (°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 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.

10.2 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	✓	✓	✓

HINTS AND TIPS

Cookware / Material			
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
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

10.3 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 vegeta- bles	 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	







10.4 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to IEC 60705.

HINTS AND TIPS

Use wire shelf unless otherwise specified.					
MICROWAVE FUNCTION	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Sponge cake	600	0.475	Bottom	7 - 9	Turn container around by 1/4, half-way through the cooking time.
Meatloaf	400	0.9	2	25 - 32	Turn container around by 1/4, half-way through the cooking time.
Egg custard	500	1	Bottom	18	-
Meat defrosting	200	0.5	Bottom	7 - 8	Turn the meat upside down half-way through the cooking time.

Use the wire shelf.						
MICRO-WAVE COMBI FUNCTION		 POWER (W)	 (°C)		 (min)	
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 half-way through the cooking time.




11. CARE AND CLEANING



WARNING!

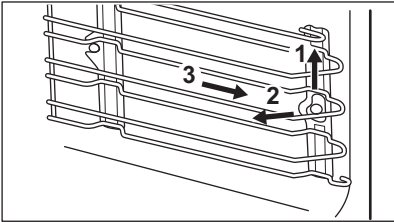
Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

 <p>Cleaning Agents</p>	<p>Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.</p> <p>Use a cleaning solution to clean metal surfaces.</p> <p>Clean stains with a mild detergent.</p>
 <p>Everyday Use</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> <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.</p>
 <p>Accessories</p>	<p>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.</p> <p>Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.</p>

11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

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

TROUBLESHOOTING

Install the shelf supports in the opposite sequence.

11.3 How to replace: Lamp



WARNING!

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

Step 1	Turn the glass cover to remove it.
Step 2	Clean the glass cover.
Step 3	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
Step 4	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 oven does not turn on or does not heat up

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the oven.	The oven is correctly connected to an electrical supply.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.



The oven does not turn on or does not heat up

The oven does not heat up.	The fuse is not blown.
The oven does not heat up.	The Lock is off.



Components

Problem	Check if...
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.



Error codes

The display shows...	Check if...
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 oven. 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



	 - select to enter the Menu.
--	---

Menu structure	
Assisted Cooking 	Settings 

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
 	 OK	 01 - 09	 OK	
Select the Menu, Settings.	Confirm setting.	Select the setting.	Confirm setting.	Adjust the value and press OK.

Settings					
O1	Time of day	Change	O2	Display brightness	1 - 5
O3	Key tones	1 - Beep 2 - Click 3 - Sound off	O4	Buzzer volume	1 - 4
O5	Uptimer	On / Off	O6	Light	On / Off
O7	Demo mode	Activation code: 2468	O8	Software version	Check
O9	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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	67	7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	86
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	67	8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....	87
1.2 Sécurité générale.....	68	8.1 Insertion des accessoires.....	87
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	70	9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	88
2.1 Installation.....	70	9.1 Touches Verrouil.....	88
2.2 Branchement électrique.....	71	9.2 Arrêt automatique.....	89
2.3 Utilisation.....	72	9.3 Ventilateur de refroidissement.....	89
2.4 Entretien et Nettoyage.....	73	10. CONSEILS.....	89
2.5 Utilisation du verre.....	73	10.1 Recommandations pour le micro-ondes	89
2.6 Éclairage interne.....	73	10.2 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes	90
2.7 Service.....	74	10.3 Réglages recommandés pour différents types d'aliments.....	91
2.8 Mise au rebut.....	74	10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	92
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	74	11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	93
3.1 Vue d'ensemble.....	74	11.1 Remarques concernant le nettoyage.....	94
3.2 Accessoires.....	75	11.2 Comment retirer : Supports de grille	94
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	75	11.3 Comment remplacer : Éclairage..	95
4.1 Manettes rétractables.....	75	12. DÉPANNAGE.....	95
4.2 Touches tactiles du bandeau de commande.....	75	12.1 Que faire si.....	95
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	76	12.2 Données de maintenance.....	96
5.1 Nettoyage initial.....	76	13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	97
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	76	13.1 Économie d'énergie.....	97
6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	77	14. STRUCTURE DES MENUS.....	97
6.2 Comment régler : Fonction micro-ondes.....	77	14.1 Menu	97
6.3 Modes de cuisson.....	78	15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	98
6.4 Comment régler : Cuisson assistée.....	79		
6.5 Cuisson assistée.....	80		
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	85		
7.1 Fonctions de l'horloge.....	85		

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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 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

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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 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



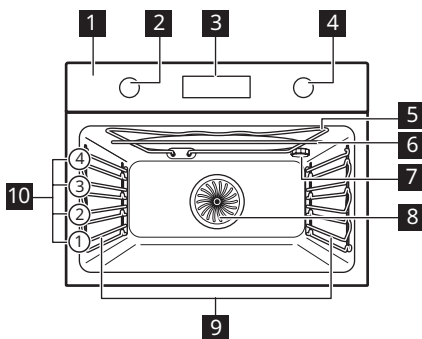
AVERTISSEMENT!

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

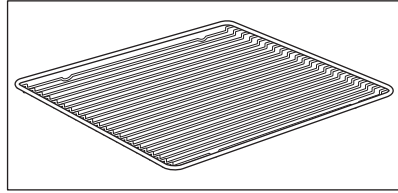


- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Résistance
- 6 Générateur de micro-ondes
- 7 Éclairage
- 8 Chaleur tournante
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

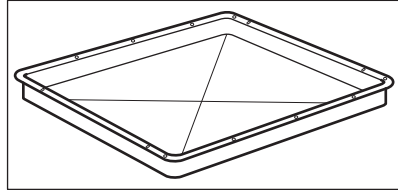
Grille métallique

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



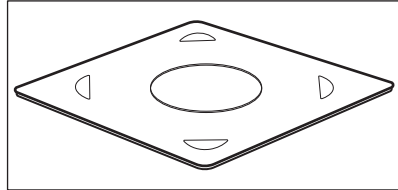
Plateau de cuisson

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 Touches tactiles du bandeau de commande

			WATT	OK		
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 allumer le four.						
Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.						

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

	Affichage avec les principales fonctions.
--	---

Voyants de l'affichage :	 Touches Verrouil.	 Cuisson assistée	 Configurations	 Indicateur de fonction du micro-ondes
Voyants du minuteur :				
Barre de progression - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque le four 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 le four à vide et réglez la durée :			
			 00:00 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

Pour lancer la cuisson	
Étape 1	Étape 2
	
Sélectionnez un mode de cuisson.	Réglez la température. Appuyez sur WATT et tournez la manette pour régler la puissance du micro-ondes. Appuyez sur la touche OK


6.2 Comment régler : Fonction micro-ondes

Étape 1	Retirez les accessoires. Insérez le plat en verre du micro-ondes. Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes.
Étape 2	Sélectionnez le mode de cuisson micro-ondes et appuyez sur : OK pour commencer avec les paramètres par défaut. L'affichage indique : durée et puissance du micro-ondes.
Étape 3	Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour mettre à l'arrêt le four.
Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson. Tournez la manette de commande pour régler la durée. Appuyez sur : OK Appuyez sur WATT et tournez la manette de commande pour régler la puissance du micro-ondes. Appuyez sur : OK	

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







PUISSANCE DU MICRO-ONDES	DURÉE MAXIMALE
100 – 600 W	59 min. 55 sec.





PUISSANCE DU MICRO-ONDES	DURÉE MAXIMALE
Plus de 600 W	7 minutes

 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 Modes de cuisson

Modes de cuisson standard







Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante	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.
 Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Turbo Gril + Micro-ondes	Pour rôtir de grosses pièces de viande sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer. La fonction avec micro-ondes boost.
 Chaleur tournante + Micro-ondes	Cuisson sur un seul niveau. La fonction avec micro-ondes boost.

Mode de cuisson	Application
 Décongélation	Décongélation de viande, poisson, gâteaux, plage de puissance : 100 à 200 W
 Réchauffer	Chauffage de plats préparés et d'aliments délicats, plage de puissance : 300 à 700 W
 Micro-ondes	Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W
 Menu	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Configurations.





6.4 Comment régler : Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée se compose d'un ensemble de fonctions et de plats supplémentaires avec les fonctions de cuisson, les températures et les durées recommandées. Vous pouvez 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"> • Poids automatique
---	---



Cuisson assistée - vous pouvez l'utiliser pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Accédez au menu.	Sélectionner Cuisson assistée. Appuyez sur OK.	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK.	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.










6.5 Cuisson assistée

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













	Mode de cuisson	Application
F1	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
F2	Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
F3	Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
F4	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Cuisson et rôtissage sur un seul niveau. La fonction avec micro-ondes boost.
F5	Gril + Micro-ondes	Pour cuire des aliments rapidement et pour les faire gratiner. La fonction avec micro-ondes boost.



















Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
Bœuf 				
P1	Rôti de bœuf, saignant	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	 1 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	40 min
P2	Rôti de bœuf, à point			50 min
P3	Rôti de bœuf, bien cuit			60 min

















	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P4	Steak de bœuf, à point	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez au four.	15 min
P5	Bœuf rôti/ braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1,5 - 2 kg	  1 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez au four.	120 min
P6	Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température)	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur	 1 ; plateau de cuisson 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 au four.	75 min
P7	Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température)			85 min
P8	Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température)			130 min
P9	Filet, saignant (cuisson basse température)	0,5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	 1 ; plateau de cuisson 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 au four.	75 min
P10	Filet, à point (cuisson basse température)			90 min
P11	Filet, bien cuit (cuisson basse température)			120 min
Veau 				
P12	Rôti de veau (par ex. épau- le)	0,8 - 1,5 kg ; 4 cm d'épaisseur	  1 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Ajoutez du liquide. Rôti couvert.	80 min














UTILISATION QUOTIDIENNE

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
Porc 				
P13	Rôti de porc - collet ou épaule	1,5 kg	  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique et MW adapté Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	90 min
P14	Émincé de porc (cuisson lente)	1,5 - 2 kg	 1 ; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	215 min
P15	Longe, fraîche	1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur	 1 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées.	55 min
P16	Travers	2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur	 2 plat profond Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	90 min
Agneau 				
P17	Gigot d'agneau avec os	1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur	 1 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	130 min
Volaille 				
P18	Poulet entier	1,1 kg ; frais	  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique et MW adapté Utilisez vos épices préférées. Mettez l'escalope de poulet vers le bas et retournez-le après la moitié du temps de cuisson.	40 min
P19	Demi poulet	0,5 - 0,8 kg	 2 ; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées.	40 min

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P20	Escalope de poulet	180 - 200 g par pièce	  1 ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.	25 min
P21	Cuisses de poulet, fraîches	-	 2 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.	30 min
P22	Canard entier	2 - 3 kg	  1 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.	100 min
P23	Oie entière	4 - 5 kg	  ? ; plat profond Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.	110 min
Autres 				
P24	Rôti haché	1 kg	 1 ; grille métallique Utilisez vos épices préférées.	60 min
Poisson 				
P25	Poisson entier, grillé	0,5 - 1 kg par poisson	 1 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.	30 min
P26	Filet de poisson	-	  2 ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées.	20 min
Gâteaux/desserts   				
P27	Cheesecake	-	 1 ;  moule à charnière de 28 cm sur grille métallique	90 min


UTILISATION QUOTIDIENNE

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P28	Gâteau aux pommes	-	 2 ; plateau de cuisson	45 min
P29	Tarte aux pommes	-	 1 ; moule à tarte sur grille métallique	40 min
P30	Tarte aux pommes	-	 1 ;  moule à tarte de 22 cm sur grille métallique	60 min
P31	Brownies	2 kg	 2 ; plat profond	30 min
P32	Muffins au chocolat	-	 2 ; bac à muffins sur grille métallique	25 min
P33	Quatre-quarts	-	 1 ; moule quatre-quarts sur grille métallique	50 min
Légumes/Garnitures 				
P34	Pommes de terre au four	1 kg	 1 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.	50 min
P35	Quartiers	1 kg	 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.	35 min
P36	Mélange de légumes grillés	1 - 1,5 kg	 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.	30 min
P37	Croquettes surgelées	0,5 kg	 2 ; plateau de cuisson	25 min
P38	Pommes, surgelées	0,75 kg	 2 ; plateau de cuisson	25 min
Gratins, pain et pizza   				




	Plat	Poids	Niveau/Accessoire	Durée
P39	Lasagnes de viande / légumes avec assiettes de nouilles sèches	1 - 1,5 kg	  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique	35 min
P40	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1,1 kg	  2 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.	35 min
P41	Pizza fraîche, fine	-	  1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé	15 min
P42	Pizza fraîche, épaisse	-	  1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé	25 min
P43	Quiche	-	 1 ; plat de cuisson sur grille métallique	45 min
P44	Baguette/ Ciabatta/Pain blanc	0,8 kg	  1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.	30 min
P45	Tous grains/ seigle/pain complet grains entiers dans un moule à pain	1 kg	  1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé / grille métallique	60 min

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Fonctions de l'horloge




Fonctions de l'horloge	Application
	Minuteur. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.







FONCTIONS DE L'HORLOGE

Fonctions de l'horloge	Application
	Heure de cuisson. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
	Départ différé. Pour différer le début et/ou la fin de la cuisson.
	Compteur. 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.

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.			

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

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. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

8.1 Insertion des accessoires

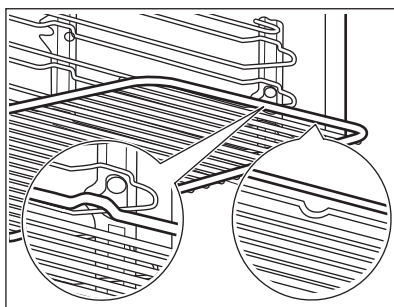
Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ».

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.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

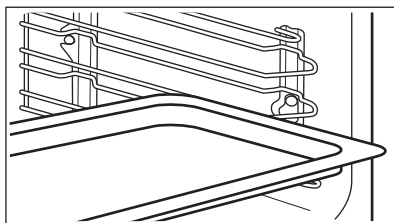
Grille métallique:

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



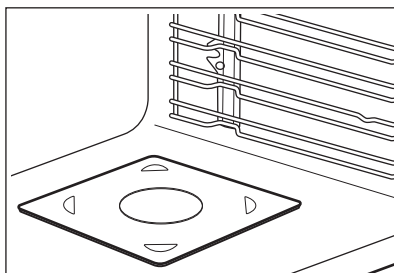
Plateau de cuisson:

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.

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



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, le four 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 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.

10.2 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






Ustensiles de cuisine / Matériaux			
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
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






10.3 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

CONSEILS

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

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






10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle







Tests conformément à la norme IEC 60705.

Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.					
FONCTION MICRO-ONDES	POWER (W)	(kg)		(min)	
Génoise	600	0.475	Dessous	7 - 9	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.

Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

FONCTION MICRO-ONDES	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Rôti haché	400	0.9	2	25 - 32	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Crème anglaise aux œufs	500	1	Dessous	18	-
Décongélation de viande	200	0.5	Dessous	7 - 8	Retournez la viande à mi-cuisson.

Utilisez la grille métallique.

FONCTION COMBI MICRO-ONDES		 POWER (W)	 (°C)		 (min)	
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!

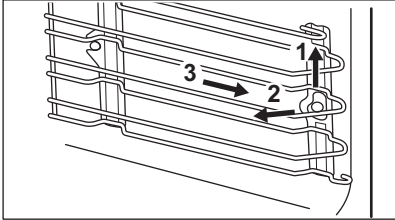
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

 Agent nettoyant	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.
 Utilisation quotidienne	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.
 Accessoires	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.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
Étape 2	Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.	
Étape 3	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
Étape 4	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

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

12. DÉPANNAGE




AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

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

 Le four ne fonctionne pas ou ne chauffe pas	
Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez pas activer le four ni la faire fonctionner.	Le four est correctement branché à l'alimentation électrique.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.

DÉPANNAGE



Le four ne fonctionne pas ou ne chauffe pas

Le four ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
Le four 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...
00:00	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 le four. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

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

	☰ - sélectionnez pour accéder au Menu .
--	---

Structure du Menu	
Cuisson assistée 	Configurations 



Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
 ☰ ⚙	 OK	 01 - 09	 OK	

STRUCTURE DES MENUS

Sélectionnez le Menu , Configurations.	Confirmez la configuration.	Sélectionnez la configuration.	Confirmez la configuration.	Ajustez la valeur et appuyez sur OK.
--	-----------------------------	--------------------------------	-----------------------------	--------------------------------------

Configurations					
O1	Heure actuelle	Modifier	O2	Affichage Luminosité	1 - 5
O3	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son dés-activé	O4	Volume alarme	1 - 4
O5	Compteur	Marche / Arrêt	O6	Eclairage four	Marche / Arrêt
O7	Mode démo	Code d'activation : 2468	O8	Version du logiciel	Contrôle
O9	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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	100	7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	119
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	100	8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....	120
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	101	8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	120
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	103	9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	121
2.1 Montage.....	103	9.1 Verriegelung.....	121
2.2 Elektrischer Anschluss.....	104	9.2 Automatische Abschaltung.....	122
2.3 Gebrauch.....	105	9.3 Kühlgebläse.....	122
2.4 Reinigung und Pflege.....	106	10. TIPPS UND HINWEISE.....	122
2.5 Verwendung von Glasgeschirr.....	106	10.1 Mikrowellenempfehlungen	122
2.6 Innenbeleuchtung.....	107	10.2 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien	123
2.7 Wartung.....	107	10.3 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln.....	124
2.8 Entsorgung.....	107	10.4 Gartabellen für Prüfinstitute.....	125
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	107	11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	127
3.1 Gesamtansicht.....	107	11.1 Hinweise zur Reinigung.....	127
3.2 Zubehör.....	108	11.2 Entfernen: Einhängegitter	128
4. BEDIENFELD.....	108	11.3 Austausch: Lampe.....	128
4.1 Versenkbare Knöpfe.....	108	12. FEHLERSUCHE.....	129
4.2 Sensorfelder des Bedienfelds.....	108	12.1 Was zu tun ist, wenn	129
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	109	12.2 Service-Daten.....	130
5.1 Erste Reinigung.....	109	13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	130
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	109	13.1 Energiesparen.....	130
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	110	14. MENÜSTRUKTUR.....	131
6.2 Einstellung: Mikrowellenfunktionen.....	110	14.1 Menü.....	131
6.3 Ofenfunktionen.....	111	15. UMWELTTIPPS.....	132
6.4 Einstellung: Koch-Assistent.....	112		
6.5 Koch-Assistent.....	112		
7. UHRFUNKTIONEN.....	118		
7.1 Uhrfunktionen.....	118		

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.

- 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. SICHERHEITSSANWEISUNGEN

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

SICHERHEITSANWEISUNGEN

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.

- 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 (Schraubsicherungen 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

SICHERHEITSANWEISUNGEN

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).

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 Raumbelichtung 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



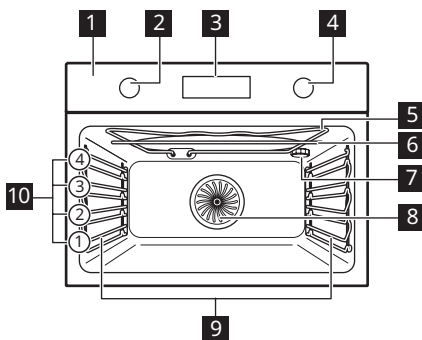
WARNUNG!

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

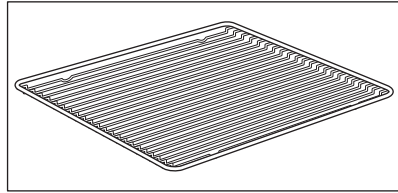


- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Display
- 4 Einstellknopf
- 5 Heizelement
- 6 Mikrowellengenerator
- 7 Lampe
- 8 Ventilator
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

3.2 Zubehör

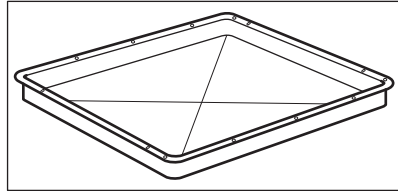
Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



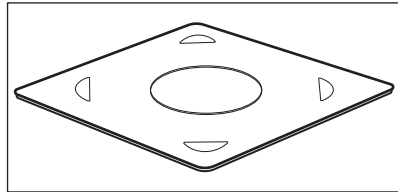
Backblech

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.

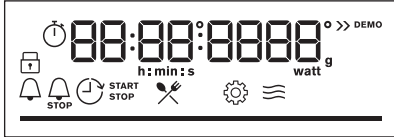
4.2 Sensorfelder des Bedienfelds

			WATT	OK		
Kurzzeitwecker	Schnell-aufheizung	Backofenbeleuchtung	Mikrowellenleistung	Bestätigen Sie die Einstellung	Drücken Sie	Drehen Sie den Knopf

Wählen Sie eine Ofenfunktion, um den Backofen einzuschalten.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.



Display mit Tastenfunktionen.

Display-Anzeigen:	Verriegelung	Koch-Assistent	Einstellungen	Mikrowellenfunktionsanzeige
Timer-Anzeigen:				
Fortschrittsbalken - für Temperatur oder Zeit. Der Balken ist vollständig rot, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.				

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

Reinigen Sie den leeren Backofen vor der ersten Inbetriebnahme und stellen Sie die Zeit ein:



00:00

Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie OK.



6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Beginnen Sie mit dem Kochen	
Schritt 1	Schritt 2
	
Wählen Sie eine Ofenfunktion.	<p>Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie WATT und drehen Sie den Einstellknopf, um die Mikrowellenleistung einzustellen. Drücken Sie OK</p>

6.2 Einstellung: Mikrowellenfunktionen

Schritt 1	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.
Schritt 2	Wählen Sie die Mikrowellen-Ofenfunktion und drücken Sie: OK , um mit den Standardeinstellungen zu beginnen. Das Display zeigt die Dauer und Mikrowellenleistung an.
Schritt 3	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.
<p>Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Dauer anzupassen. Drücken Sie: OK Drücken Sie WATT und drehen Sie den Einstellknopf, um die Mikrowellenleistung einzustellen. Drücken Sie: OK</p>	

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

MIKROWELLENLEISTUNG	MAXIMALE DAUER
100 – 600 W	59:55 Minuten.








MIKROWELLENLEISTUNG	MAXIMALE DAUER
Mehr als 600 W	7 Minuten






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

6.3 Ofenfunktionen

Standard-Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Gerät
 Heißluft	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.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Heißluftgrillen + MW	Braten großer Fleischstücke auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken. Funktion mit Extraleistung der MW.
 Heißluft + MW	Backen auf einer Einschubebene. Funktion mit Extraleistung der MW.
 Auftauen	Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W





TÄGLICHER GEBRAUCH

Ofenfunktion	Gerät
 Aufwärmen	Erhitzen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln, Leistungsbereich: 300 - 700 W
 Mikrowelle	Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W
 Menü	Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Einstellungen.


6.4 Einstellung: Koch-Assistent




Das Koch-Assistent Untermenü besteht aus einer Reihe von zusätzlichen Funktionen und Gerichten mit empfohlenen Kochfunktionen, Temperaturen und Zeiten. Sie können 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"> • Gewichtsautomatik
---	---

Koch-Assistent - Verwenden Sie diese Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standard-einstellungen zuzubereiten:			
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
			
Öffnen Sie das Menü.	Wählen Koch-Assistent. Drücken Sie OK .	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie OK .	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.



6.5 Koch-Assistent

Legende	
	Gewichtsautomatik verfügbar.









Legende	
	Funktion mit Mikrowellenleistung. Verwenden Sie mikrowellenfestes Zubehör.
	Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene.













	Ofenfunktion	Gerät
F1	Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
F2	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
F3	Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
F4	Ober-/Unterhitze + MW	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. Funktion mit Extraleistung der MW.
F5	Grill + MW	Schnelleres Garen und Bräunen. Funktion mit Extraleistung der MW.

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



















	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
Rindfleisch 				
P1	Roastbeef, blutig	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	 1; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	40 Min.
P2	Roastbeef, rosa			50 Min.
P3	Roastbeef, durch			60 Min.














TÄGLICHER GEBRAUCH

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P4	Steak, rosa	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	  2; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	15 Min.
P5	Rinderbraten/ geschmort (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1,5 - 2 kg	  1; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Setzen Sie es in den Backofen ein.	120 Min.
P6	Roastbeef, blutig (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke	 1; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	75 Min.
P7	Roastbeef, rosa (Niedertemperatur-Garen)			85 Min.
P8	Roastbeef, durch (Niedertemperatur-Garen)			130 Min.
P9	Filet, blutig (Niedertemperatur-Garen)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 1; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Setzen Sie es in den Backofen ein.	75 Min.
P10	Filet, rosa (Niedertemperatur-Garen)			90 Min.
P11	Filet, fertig (Niedertemperatur-Garen)			120 Min.
Kalb 				
P12	Kalbsbraten (z. B. Schulter)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm dicke Stücke	  1; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugeeckt.	80 Min.














	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
Schweinefleisch 				
P13	Schweinebraten oder Schulter	1,5 kg	  1 ; Keramik- oder Glasaufaufform auf Kombirost , MW-fest Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	90 Min.
P14	Pulled Pork (Niedertemperatur Garen)	1,5 - 2 kg	 1 ; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	215 Min.
P15	Lende, frisch	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	 1 ; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	55 Min.
P16	Rippchen	2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 - 3 cm dünne Rippchen	 2 ; tiefe Pfanne Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	90 Min.
Lamm 				
P17	Lammkeule mit Knochen	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dicke Stücke	 1 ; Bräter auf Backblech Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.	130 Min.
Geflügel 				
P18	Hähnchen, ganz	1,1 kg; frisch	  1 ; Keramik- oder Glasaufaufform auf Kombirost , 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.	40 Min.
P19	Halbes Hähnchen	0,5 - 0,8 kg	 2 ; Backblech Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	40 Min.

TÄGLICHER GEBRAUCH

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P20	Hähnchenbrust	180 - 200 g pro Stück	  1; Auflaufform auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.	25 Min.
P21	Hähnchenschenkel, frisch	-	 2; Backblech Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.	30 Min.
P22	Ente, ganz	2 - 3 kg	  1; Bräter auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.	100 Min.
P23	Gans, ganz	4 - 5 kg	  ?; tiefe Pfanne Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.	110 Min.
Sonstige 				
P24	Hackbraten	1 kg	 1; Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	60 Min.
Fisch 				
P25	Ganzer Fisch, gegrillt	0,5 - 1 kg pro Fisch	 1; Backblech Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.	30 Min.
P26	Fischfilet	-	  2; Auflaufform auf Kombirost Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.	20 Min.
Süßes Backen/Desserts   				
P27	Käsekuchen	-	 1;  Springform 28 cm auf Kombi-rost	90 Min.




	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P28	Apfelkuchen	-	 2; Backblech	45 Min.
P29	Apfelkuchen	-	 1; Kuchenform auf Kombirost	40 Min.
P30	Apfelkuchen	-	 1; \emptyset 22 cm Kuchenform auf Kombirost	60 Min.
P31	Brownies	2 kg	 2; tiefe Pfanne	30 Min.
P32	Schokoladenmuffins	-	 2; Muffin-Blech auf Kombirost	25 Min.
P33	Brotkuchen	-	 1; Brotpfanne auf Kombirost	50 Min.
Gemüse / Beilagen 				
P34	Ofenkartoffeln	1 kg	 1; Backblech Die ganzen Kartoffeln mit der Haut auf das Backblech geben.	50 Min.
P35	Wegdes	1 kg	 2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden.	35 Min.
P36	Gegrilltes Gemüse	1 - 1,5 kg	 2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden.	30 Min.
P37	Kroketten, gefroren	0,5 kg	 2; Backblech	25 Min.
P38	Pommes frites, gefroren	0,75 kg	 2; Backblech	25 Min.
Gratins, Brot und Pizza 				


UHRFUNKTIONEN

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör	Dauer
P39	Fleisch-/Gemüselasagne mit trockenen Nudelplatten	1 - 1,5 kg	  1; Keramik- oder Glasauflauf- form auf Kombirost	35 Min.
P40	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1,1 kg	  2; Keramik- oder Glasauflauf- form auf Kombirost Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.	35 Min.
P41	Pizza frisch, dünn	-	  1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet	15 Min.
P42	Pizza frisch, dick	-	  1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet	25 Min.
P43	Quiche	-	 1; Backform auf Kombirost	45 Min.
P44	Baguette/ Ciabatta/ Weißbrot	0,8 kg	  1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig.	30 Min.
P45	Alle Getreide/ Roggen/dunkles Brot, alle Getreide in Kastenform	1 kg	  1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet / Kombirost	60 Min.

7. UHRFUNKTIONEN




7.1 Uhrfunktionen







Uhrfunktion	Verwendung
	Kurzzeit-Wecker. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
	Garzeitdauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt.
	Zeitvorwahl. Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.

Uhrfunktion	Verwendung
	Uptimer. 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, Tageszeit.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.	Drücken Sie: OK.

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

VERWENDUNG: ZUBEHÖR

Einstellung: Garzeitdauer				
Schritt 1	Schritt 2	 Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 	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.
 Der Countdown des Timers startet umgehend.				

Einstellung: Zeitvorwahl							
Schritt 1	Schritt 2	Das Display zeigt die Uhrzeit an  START	Schritt 3	Schritt 4	Im Display wird Folgendes angezeigt: ---:--  STOPP	Schritt 5	Schritt 6
							
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: ZUBEHÖR

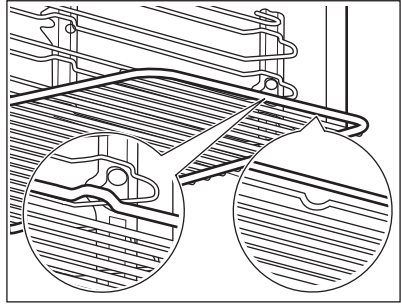
8.1 Einsetzen des Zubehörs

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

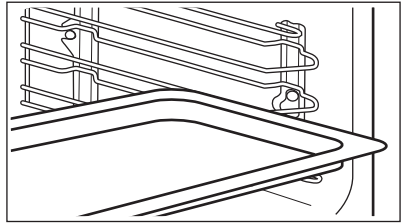
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost:

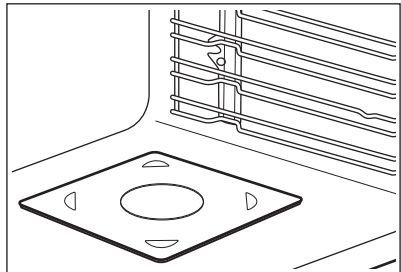
Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.

**Backblech:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

**Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas:**

Verwenden Sie die untere Glasplatte der Mikrowelle nur zusammen mit der Mikrowellenfunktion. Sie ist nicht für die kombinierte Mikrowellenfunktion geeignet (z. B. Grillen mit der Mikrowelle).
Stellen Sie das Zubehörteil auf den Boden des Garraums.
Sie können die Lebensmittel direkt auf die untere Glasplatte der Mikrowelle legen.



9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Verriegelung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.


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.

TIPPS UND HINWEISE

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.





 OK – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten. Ein Signal ertönt.

 OK – gedrückt halten, um sie auszuschalten.

 3 x  – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

9.2 Automatische Abschaltung

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit ausgeschaltet, 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 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 mikrowellengeeignet ist (prüfen Sie die Informationen auf der Verpackung).

Speisezubereitung in der Mikrowelle

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 angeaute Stücke nacheinander herausnehmen.

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




10.2 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






TIPPS UND HINWEISE



Kochgeschirr / Material			
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	X
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





10.3 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

700 – 1000 W	
 Anbraten zu Beginn des Garvorgangs	 Erhitzen von Flüssigkeiten

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






10.4 Gartabellen für Prüfinstitute







Informationen für Prüfinstitute







Tests gemäß IEC 60705.

Verwenden Sie den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.					
MIKROWELLEN-FUNKTION	POWER (W)	(kg)		(Min.)	
Biskuit	600	0.475	Niedrig	7 - 9	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

TIPPS UND HINWEISE

Verwenden Sie den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.					
MIKROWELLEN-FUNKTION	 (W)	 (kg)		 (Min.)	
Hackbraten	400	0.9	2	25 - 32	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Eierstich	500	1	Niedrig	18	-
Fleisch auftauen	200	0.5	Niedrig	7 - 8	Wenden Sie das Fleisch, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

Verwenden Sie den Kombirost.						
MIKROWELLENKOMBIFUNKTION		 (W)	 (°C)		 (Min.)	
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.

Verwenden Sie den Kombirost.						
MIKROWELLENKOMBIFUNKTION		 (W)	 (°C)		 (Min.)	
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.

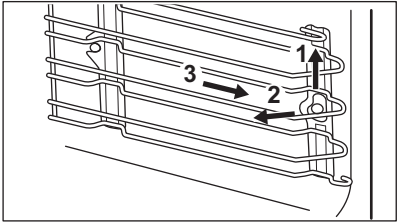
11.1 Hinweise zur Reinigung

 Reinigungsmittel	Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.
 Täglicher Gebrauch	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen. Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.

 Zubehör	Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofaser Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

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

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




Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die ist Abschaltautomatik ausgeschaltet.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Der Backofen heizt nicht auf.	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	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 den Ofen 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 Restwärmearzeige 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

	 - Wählen Sie , um die Menü einzugeben.
---	--

Menü Struktur	
Koch-Assistent 	Einstellungen 



Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
 	 OK	 01 - 09	 OK	
Wählen Sie Menü, Einstellungen.	Bestätigen Sie die Einstellung.	Wählen Sie die Einstellung.	Bestätigen Sie die Einstellung.	Stellen Sie den Wert ein und drücken Sie OK .

Einstellungen					
O1	Uhrzeit	Ändern	O2	Helligkeit	1 - 5
O3	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ausschalten	O4	Lautstärke	1 - 4
O5	Uptimer	Ein / Aus	O6	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus

MENÜSTRUKTUR

Einstellungen					
O7	DEMO	Aktivierungscode: 2468	O8	Softwareversion	Prüfen
O9	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.

VISITE O NOSSO WEBSITE PARA:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.zanussi.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	134	7.2 Como definir: Funções do relógio	153
1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....	134	8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS.....	154
1.2 Segurança geral.....	134	8.1 Inserir acessórios.....	154
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	137	9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	155
2.1 Instalação.....	137	9.1 Bloquear.....	155
2.2 Ligação elétrica.....	138	9.2 Desligar automático.....	156
2.3 Utilização.....	139	9.3 Ventoinha de arrefecimento.....	156
2.4 Manutenção e limpeza.....	139	10. SUGESTÕES E DICAS.....	156
2.5 Utilização de peças de vidro.....	140	10.1 Recomendações para o microondas.....	156
2.6 Iluminação interna.....	140	10.2 Recipientes e materiais adequados para micro-ondas.....	157
2.7 Assistência técnica.....	140	10.3 Definições de potência recomendadas para diversos tipos de alimentos.....	158
2.8 Eliminação.....	141	10.4 Tabelas de cozedura para testes.....	159
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	141	11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	161
3.1 Resumo geral.....	141	11.1 Notas sobre a limpeza.....	161
3.2 Acessórios.....	141	11.2 Como remover: Apoios para prateleiras.....	162
4. PAINEL DE COMANDOS.....	142	11.3 Como substituir: Lâmpada.....	162
4.1 Botões retráteis.....	142	12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	163
4.2 Campos do sensor do painel de comandos.....	142	12.1 O que fazer se.....	163
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	143	12.2 Dados de assistência técnica....	164
5.1 Limpeza inicial.....	143	13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	164
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	143	13.1 Poupança de energia.....	164
6.1 Como definir: Tipos de aquecimento.....	143	14. ESTRUTURA DO MENU.....	165
6.2 Como definir: Funções do micro-ondas.....	144	14.1 Menu.....	165
6.3 Funções de aquecimento.....	144	15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	166
6.4 Como definir: Cozedura assistida	146		
6.5 Cozedura assistida.....	146		
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	152		
7.1 Funções do relógio.....	152		

1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.

- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Não ative a função de microondas quando o aparelho estiver vazio. As peças metálicas no interior da cavidade podem criar arco eléctrico.
- Não é permitido utilizar recipientes metálicos de alimentos ou bebidas para cozinhar com micro-ondas. Esta restrição não se aplica se o fabricante especificar o tamanho e a forma dos recipientes metálicos que podem ser utilizados para cozinhar com micro-ondas.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

- AVISO: Em caso de danos na porta ou nos vedantes da porta, não utilize o aparelho até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada.
- AVISO: Apenas uma pessoa qualificada pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de microondas.
- AVISO: Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes selados. Podem explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos microondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho, porque existe o risco de ignição.
- O aparelho destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos tecidos húmidos e outros semelhantes podem resultar em risco de ferimentos, ignição e incêndio.
- Se observar fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no microondas pode provocar ebulição eruptiva retardada. Tenha cuidado ao manusear o recipiente.
- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.
- Os ovos inteiros e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos no aparelho, porque podem explodir, mesmo depois de ter terminado o aquecimento no microondas.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

- O aparelho deve ser limpo regularmente e os depósitos de alimentos devem ser removidos.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície pode deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

**AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.
- A unidade de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	444 (460) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	455 mm
Altura da parte de trás do aparelho	440 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	882 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação eléctrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	3.5x25 mm

2.2 Ligação eléctrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não utilize a função de micro-ondas para pré-aquecer o aparelho.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Não se esqueça de limpar e secar bem a cavidade e a porta após cada utilização. O vapor produzido durante o funcionamento do aparelho condensa nas paredes da cavidade e pode causar corrosão.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio e arco elétrico quando o micro-ondas estiver a funcionar.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Utilização de peças de vidro

Manusear peças de vidro sem o cuidado adequado pode resultar em quebras, libertação de lascas, rachaduras e riscos profundos:

- Não derrame água fria ou outros líquidos frios sobre peças de vidro quentes porque uma descida súbita da temperatura pode fazer com que o vidro quebre imediatamente. Os pedaços de vidro partido podem ser extremamente aguçados e difíceis de detetar.
- Não coloque uma peça de vidro sobre uma superfície molhada ou fria, por exemplo, diretamente no balcão da cozinha, na banca ou noutra superfície metálica, nem manuseie os vidros quentes com um pano molhado.
- Não utilize nem tente reparar qualquer peça de vidro que tenha perdido uma lasca, que se tenha partido ou que tenha ficado riscada.
- Não deixe as peças de vidro cair, não bata com elas em objetos rígidos, nem bata com utensílios nelas.
- Não aqueça uma peça de vidro vazia ou quase vazia no micro-ondas, nem sobreaqueça óleo ou manteiga no micro-ondas (utilize o tempo de cozedura mínimo).

Permita que as peças de vidro arrefeçam num suporte próprio para arrefecimento, numa base isolante para tacho ou sobre um pano seco. Certifique-se de as peças de vidro estão suficientemente frias antes de as lavar ou de as meter no frigorífico ou no congelador.

Evite manusear as peças de vidro quentes (incluindo as peças que tenham pegado de silicone) sem utilizar bases de tacho secas.

Evite utilizar o micro-ondas incorretamente (por exemplo, colocar o micro-ondas em funcionamento sem alimentos ou com poucos alimentos).

2.6 Iluminação interna



AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.8 Eliminação



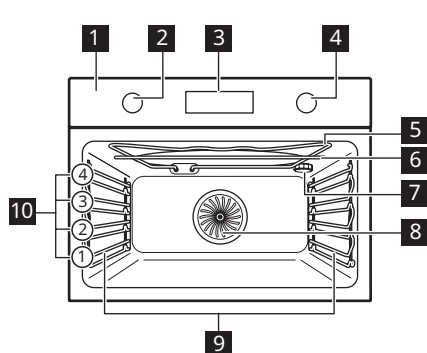
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Resumo geral

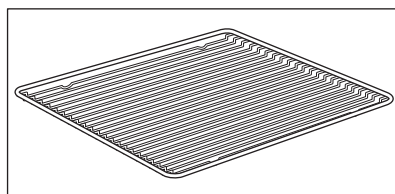


- 1 Painel de commandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Gerador de micro-ondas
- 7 Lâmpada
- 8 Ventilador
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Nível das prateleiras

3.2 Acessórios

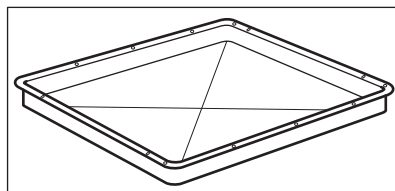
Prateleira em grelha

Para tachos, formas de bolos, assados.



Tabuleiro para assar

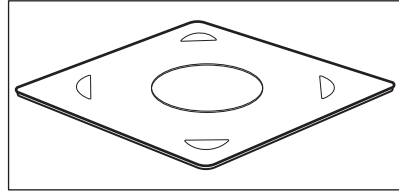
Para bolos e biscoitos.



PAINEL DE COMANDOS

Prato de vidro do fundo do microondas

Para preparar alimentos no modo de microondas.



4. PAINEL DE COMANDOS

4.1 Botões retráteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

4.2 Campos do sensor do painel de comandos

			WATT	OK		
Temporizador	Aquecimento rápido	Luz	Potência do microondas	Confirmar a definição	Prima o botão	Rodar o botão

Selecione um tipo de aquecimento para ligar o forno.

Rode o botão para as funções de aquecimento para a posição de desligado para desligar o forno.

	Visor com funções chave.
--	--------------------------

Indicadores do visor:	 Bloquear	 Cozedura assistida	 Definições	 Indicador de função de micro-ondas
Indicadores do temporizador:				

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Barra de progresso - para temperatura ou tempo.
A barra fica totalmente vermelha quando o forno atinge a temperatura definida.



5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial

Antes da primeira utilização, limpe o forno vazio e defina o tempo:



00:00

Acertar as horas. Premir **OK**.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Como definir: Tipos de aquecimento

Começar a cozinhar

Passo 1



Selecione uma função de aquecimento.

Passo 2



Defina a temperatura.
Prima **WATT** e rode o botão de controlo para ajustar a potência do micro-ondas.
Premir
OK


6.2 Como definir: Funções do micro-ondas

Passo 1	Remover todos os acessórios. Colocar o prato de vidro do microondas. Coloque os alimentos no prato de vidro do fundo do micro-ondas.
Passo 2	Selecione uma função de aquecimento do micro-ondas e prima: OK para começar com as predefinições. O visor apresenta: duração e potência do micro-ondas.
Passo 3	Rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno.

Pode ajustar as definições enquanto cozinha.
Rode o botão de controlo para ajustar a duração. Prima: **OK**
Prima **WATT** e rode o botão de controlo para ajustar a potência do micro-ondas. Prima: **OK**


O tempo máximo das funções do micro-ondas depende da potência que definiu para o micro-ondas:










POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS	TEMPO MÁXIMO
100 - 600 W	59:55 minutos
Superior a 600 W	7 minutos

 Se abrir a porta, a função de micro-ondas para. Para recomeçar, feche a porta. Premir **OK**.

6.3 Funções de aquecimento

Tipos de aquecimento normal







Tipo de aquecimento	Aplicação
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até duas posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Calor superior/ inferior	<p>Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.</p>
 Grelhador ventila- do	<p>Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.</p>
 Função Pizza	<p>Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.</p>
 Grelhador + Venti- lado + MO	<p>Para assar peças de carne grandes num nível. Para fazer gratinados e alourar. A função com complemento de micro-ondas.</p>
 Ventilado + Resis- tência Circ + MO	<p>Cozer numa posição de prateleira. A função com complemento de micro-ondas.</p>
 Descongela- r	<p>Descongela carne, peixe, bolos, gama de potência: 100 - 200 W</p>
 Reaquecer	<p>Aquecer refeições pré-cozinhadas e alimentos delicados, intervalo de potência: 300 - 700 W</p>
 Micro-ondas	<p>Aquecer, cozinhar, intervalo de potência: 100 - 1000 W</p>
 Menu	<p>Para entrar no menu: Cozedura assistida, Definições.</p>





6.4 Como definir: Cozedura assistida

O submenu Cozedura assistida consiste num conjunto de funções e pratos adicionais com funções de cozedura, temperaturas e tempos recomendados. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:	<ul style="list-style-type: none"> • Peso automático
---	---

Cozedura assistida - utilize-o para preparar rapidamente um prato com as definições padrão:			
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Entre no menu.	Selecione Cozedura assistida. Prima OK .	Selecione o prato. Premir OK .	Coloque o prato no forno. Confirme a definição.

6.5 Cozedura assistida

Legenda	
	Peso automático disponível.
	Função com potência de micro-ondas. Utilize um acessório adequado para micro-ondas.
	Pré-aqueça o forno antes de começar a cozinhar.
	Nível da prateleira.







	Tipo de aquecimento	Aplicação
F1	Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
F2	Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.












	Tipo de aquecimento	Aplicação
F3	Congelados	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
F4	Aquecimento superior/inferior + MO	Cozer e assar alimentos numa posição de prateleira. A função com complemento de micro-ondas.
F5	Grelhador + MO	Para cozinhar alimentos em pouco tempo e tostá-los. A função com complemento de micro-ondas.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.

















	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório	Tempo de duração
Carne de vaca 🍖				
P1	Carne assada, mal passada	1 - 1,5 kg; pedaços com 4 - 5 cm de espessura	☐ 1; tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no forno.	40 min
P2	Carne assada, média			50 min
P3	Carne assada, bem passada			60 min
P4	Bife, médio	180 - 220 g por peça; fatias com 3 cm de espessura	☐☐ 2; assadeira numa prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no forno.	15 min
P5	Carne assada/estufada (cosseteleta de primeira, redondo superior, flanco espesso)	1,5 - 2 kg	☐☐ 1; assadeira numa prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no forno.	120 min


UTILIZAÇÃO DIÁRIA

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório	Tempo de duração
P6	Carne assada, mal passada (aquecimento a baixa temperatura)	1 - 1,5 kg; pedaços com 4 - 5 cm de espessura	 1; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no forno.	75 min
P7	Carne assada, média (aquecimento a baixa temperatura)			85 min
P8	Carne assada, bem passada (aquecimento a baixa temperatura)			130 min
P9	Filete, mal passado (aquecimento a baixa temperatura)	0,5 - 1,5 kg; pedaços com 5 - 6 cm de espessura	 1; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no forno.	75 min
P10	Filete, médio (aquecimento a baixa temperatura)			90 min
P11	Filete, concluído (aquecimento a baixa temperatura)			120 min
Vitela 				
P12	Vitela assada (p. ex., pá)	0,8 - 1,5 kg; pedaços com 4 cm de espessura	  1; assadeira numa prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. Adicione líquido. Assado coberto.	80 min
Porco 				















	Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório	Tempo de duração
P13	Cachaço ou pá de porco assada	1,5 kg	  1 ; caçarola em cerâmica ou vidro na prateleira em grelha , adequado para MW Utilize as suas especiarias favoritas. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	90 min
P14	Porco assado (aquecimento a baixa temperatura)	1,5 – 2 kg	 1 ; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas. Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.	215 min
P15	Lombo, fresco	1 - 1,5 kg; peças com 5 - 6 cm de espessura	 1 ; assadeira numa prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas.	55 min
P16	Entrecosto	2 - 3 kg; utilizar entrecosto com 2 - 3 cm de espessura	 2 ; tabuleiro para grelhar Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	90 min
Borrego 				
P17	Perna de borrego com ossos	1,5 - 2 kg; peças com 7 - 9 cm de espessura	 1 ; assadeira no tabuleiro para assar Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.	130 min
Aves 				
P18	Frango inteiro	1,1 kg; fresco	  1 ; caçarola em cerâmica ou vidro na prateleira em grelha , adequado para MW Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque o peito de frango virado para baixo e vire-o ao fim de metade do tempo de cozedura.	40 min
P19	Meio frango	0,5 - 0,8 kg	 2 ; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas.	40 min

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório	Tempo de duração
P20	Peito de frango	180 - 200 g por peça	  1; caçarola na prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.	25 min
P21	Pernas de frango, frescas	-	 2; tabuleiro para assar Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.	30 min
P22	Pato inteiro	2 - 3 kg	  1; assadeira numa prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.	100 min
P23	Ganso, inteiro	4 - 5 kg	  ?; tabuleiro para grelhar Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.	110 min
Outro 				
P24	Rolo de Carne	1 kg	 1; prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas.	60 min
Peixe 				
P25	Peixe inteiro, grelhado	0,5 - 1 kg por peixe	 1; tabuleiro para assar Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas favoritas.	30 min
P26	Filete de peixe	-	  2; caçarola na prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas.	20 min
Assados doces / sobremesas   				


	Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório	Tempo de duração
P27	Cheesecake	-	☒ 1; forma de mola \emptyset de 28 cm na prateleira em grelha	90 min
P28	Bolo de maçã	-	☒ 2; tabuleiro para assar	45 min
P29	Tarte de maçã coberta	-	☒ 1; forma circular na prateleira em grelha	40 min
P30	Tarte de maçã	-	☒ 1; forma de tarte \emptyset de 22 cm na prateleira em grelha	60 min
P31	Brownies	2 kg	☒ 2; tabuleiro para grelhar	30 min.
P32	Queques de chocolate	-	☒ 2; tabuleiro de queques na prateleira em grelha	25 min
P33	Bolo em forma de pão	-	☒ 1; tabuleiro de pão na prateleira em grelha	50 min
Vegetais / acompanhamentos 				
P34	Batatas assadas	1 kg	☒ 1; tabuleiro para assar Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.	50 min
P35	Batatas em forma de cunha	1 kg	☒ 2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte as batatas em pedaços.	35 min.
P36	Legumes misturados	1 – 1,5 kg	☒ 2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte os legumes em pedaços.	30 min.
P37	Crequetes congelados	0,5 kg	☒ 2; tabuleiro para assar	25 min
P38	Batatas congeladas	0,75 kg	☒ 2; tabuleiro para assar	25 min




FUNÇÕES DE RELÓGIO

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório	Tempo de duração
Gratinados, pão e pizza 				
P39	Lasanha de carne/vegetais com pratos de massa seca	1 – 1,5 kg	 ;  1; caçarola em cerâmica ou vidro na prateleira em grelha	35 min.
P40	Batatas gratinadas (batatas cruas)	1,1 kg	 ;  2; caçarola em cerâmica ou vidro na prateleira em grelha Rode o prato após metade do tempo de cozedura.	35 min.
P41	Pizza fresca, fina	-	  1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal	15 min
P42	Pizza fresca, grossa	-	  1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal	25 min
P43	Quiche	-	 1; forma de assar na prateleira em grelha	45 min
P44	Baguete/ Ciabatta/Pão branco	0,8 kg	  1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.	30 min.
P45	Pão integral/ centeio/escuro integral em forma de pão	1 kg	  1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal / prateleira em grelha	60 min

7. FUNÇÕES DE RELÓGIO




7.1 Funções do relógio







Função de relógio	Aplicação
	Conta-minutos. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.

Função de relógio	Aplicação
	Tempo para cozinhar. Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára.
	Atraso do temporizador. Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
	Temporizador crescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Para ligar e desligar a Temporizador crescente selecione: Menu, Definições.

As funções de relógio estão disponíveis apenas para: Ventilado + Resistência Circ, Calor superior/inferior, Grelhador ventilado, Função Pizza, Grelhador + Ventilado + MO, Ventilado + Resistência Circ + MO.







7.2 Como definir: Funções do relógio

Como definir: Hora		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
		
para alterar a hora do dia, entre no menu e selecione Definições, Hora do dia.	Acertar o relógio.	Premir: OK.

Como definir: Conta-minutos			
Passo 1	O visor mostra: 0:00 	Passo 2	Passo 3
			
Premir: 		Definir a Conta-minutos	Premir: OK.
<p> O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.</p>			










COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Como definir: Tempo para cozinhar

Passo 1	Passo 2	O visor mostra: 0:00  STOP	Passo 3	Passo 4
				
Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.	Prima repetidamente: 		Defina o tempo da cozedura.	Premir: OK.

i O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

Como definir: Atraso do temporizador

Passo 1	Passo 2	O visor apresenta: hora do dia.  INICIAR	Passo 3	Passo 4	O visor mostra: --:--  PA-RAR	Passo 5	Passo 6
							
Selecione a função de aquecimento.	Prima repetidamente: 		Defina a hora de início.	Premir: OK.		Defina a hora de fim.	Premir: OK.

i O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.

8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

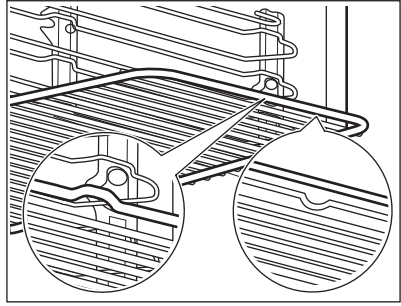
8.1 Inserir acessórios

Utilize apenas materiais e recipientes adequados. Consulte “Recipientes e materiais adequados para micro-ondas” no capítulo “Sugestões e dicas”.

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

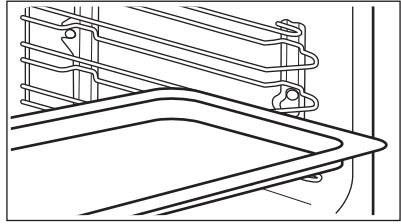
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



Tabuleiro para assar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.

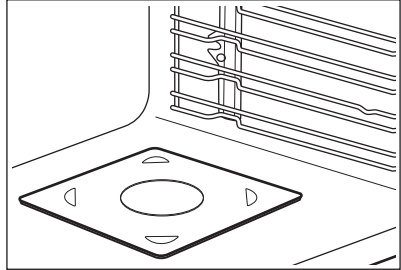


Prato de vidro do fundo do microondas:

Utilize o prato de vidro do fundo do microondas apenas com a função de micro-ondas. Não é adequado para uma função de micro-ondas combinada (por exemplo, grelhador com micro-ondas).

Coloque o acessório no fundo da cavidade.

Pode colocar os alimentos diretamente na placa de vidro do fundo do microondas.



9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Bloquear

Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

Ligá-la com o aparelho a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de controlo fica bloqueado.

Ligá-la quando o aparelho estiver desligado – não pode ser ligada, o painel de comandos está bloqueado.

SUGESTÕES E DICAS

Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.



OK - mantenha premido para ligar a função. É emitido um sinal sonoro.

OK - mantenha premido para desligar.

3 x - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.

9.2 Desligar automático

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

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

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Atraso do temporizador.

9.3 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

10. SUGESTÕES E DICAS

10.1 Recomendações para o microondas

Vamos cozinhar!

Coloque os alimentos no prato de vidro da base do microondas na parte inferior da cavidade.

Coloque os alimentos num prato na parte inferior da cavidade.

Vire ou mexa os alimentos a meio do tempo de descongelação ou cozedura.

Mexa os preparados líquidos regularmente.

Mexa os alimentos antes de os servir.

Cubra os alimentos quando cozinhar e reaquecer.

Quando aquecer líquidos em frasco ou copo, mexa o conteúdo com uma colher para distribuir melhor o calor.

Coloque os alimentos no aparelho sem embalagem. As refeições prontas embaladas podem ser colocadas no aparelho se as embalagens forem próprias para micro-ondas (consulte as indicações na embalagem).

Cozinhar no microondas

Cozinhe os alimentos com tampa. Se desejar obter uma crosta, cozinhe os alimentos sem tampa.

Não cozinhar demasiado os pratos, regulando a potência e o tempo para um valor demasiado elevado. Os alimentos podem secar, queimar ou incendiar-se.

Não utilize o aparelho para cozer ovos com casca e caracóis porque podem explodir. Perfure as gemas dos ovos estrelados antes de os reaquecer.

Perfure várias vezes os alimentos que tenham casca ou pele antes de os cozinhar.

Corte os legumes em pedaços com tamanhos semelhantes.

Depois de desligar o aparelho, retirar os alimentos e deixá-los repousar durante alguns minutos para permitir que o calor seja uniformemente distribuído.

Descongelação no microondas

Coloque os alimentos congelados e sem embalagem sobre um prato pequeno virado ao contrário, ou sobre uma peneira de plástico ou um tabuleiro de descongelação, para que o líquido da descongelação possa derramar.




Remova os pedaços à medida que foram ficando descongelados.

Para cozinhar fruta e legumes sem os descongelar antes, pode utilizar uma potência do microondas maior.

10.2 Recipientes e materiais adequados para micro-ondas

Utilize apenas materiais e recipientes adequados para micro-ondas quando utilizar a função de micro-ondas. Utilize a tabela em baixo como referência.

Verifique as especificações do recipiente/material antes da utilização.





Recipiente/Material			
Porcelana e vidro próprios para forno, sem componentes metálicos, por exemplo, vidro à prova de calor	✓	✓	✓
Vidro e porcelana não adequados para forno, sem decorações em prata, ouro, platina ou outro metal	✓	x	x
Vidro e vitrocerâmica fabricados em material adequado para forno/congelador	✓	✓	✓
Cerâmica e barro próprios para forno sem componentes de quartzo ou metal, nem revestimentos que contenham metal	✓	✓	✓

SUGESTÕES E DICAS

Recipiente/Material			
Cerâmica, porcelana ou barro com fundo não vidrado ou pequenos orifícios, por exemplo, nas pegas	X	X	X
Plástico resistente ao calor até 200 °C	✓	✓	X
Cartão, papel	✓	X	X
Película aderente	✓	X	X
Película aderente para micro-ondas	✓	✓	X
Assadeiras em metal, por exemplo, esmalte, ferro fundido	X	X	X
Formas para assar, com revestimento de silicone ou laca preta	X	X	X
Tabuleiro para assar	X	X	X
Prateleira em grelha	X	X	✓
Prato de vidro do micro-ondas	✓	✓	X
Recipientes para utilizar em micro-ondas, por exemplo, uma frigideira de pega amovível	X	✓	X

10.3 Definições de potência recomendadas para diversos tipos de alimentos

Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

700 - 1000 W				
 Ferver no início do processo de confeção		 Aquecer líquidos		
500 – 600 W				
 Cozinhar legumes	 Confeccionar pratos com ovos	 Lume brando para estufados	 Aquecer pratos individuais	 Descongelar e aquecer refeições congeladas
300 – 400 W				
 Derreter queijo, chocolate ou manteiga	 Cozer arroz em lume brando	 Aquecer comida de bebé	 Cozinhar / Aquecer alimentos delicados	 Continuar a cozinhar
100 - 200 W				
 Descongelar pão	 Descongelar fruta e bolos	 Descongelar queijo, natas, manteiga	 Descongelar carne ou peixe	






10.4 Tabelas de cozedura para testes

Informação para institutos de teste







Testes de acordo com a norma IEC 60705.

SUGESTÕES E DICAS






Utilize a prateleira em grelha se não houver indicação contrária.

FUNÇÃO DE MICRO-ONDAS	 POWER (W)	 (kg)		 (min.)	
Pão-de-ló	600	0.475	Inferior	7 - 9	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Rolo de carne	400	0.9	2	25 - 32	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Prato de ovos no forno	500	1	Inferior	18	-
Descongelar carne	200	0.5	Inferior	7 - 8	Vire a carne de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.

Utilize a prateleira em grelha.

FUNÇÃO COMBINADA COM MICRO-ONDAS		 POWER (W)	 (°C)		 (min)	
Bolo, 0,7 kg	Aquecimento superior/inferior + MO	100	200	2	23 - 27	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Batatas gratinadas, 1,1 kg	Ventilado + Resistência Circ + MO	300	180	2	38 - 42	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.

Utilize a prateleira em grelha.

FUNÇÃO COMBINADA COM MICROONDAS		POWER (W)	 (°C)		 (min)	
Frango, 1,1 kg	Grelhador + Ventilado + MO	400	230	1	35 - 40	Coloque a carne no recipiente de vidro redondo e vire-a de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza



Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios. Limpe cuidadosamente resíduos e gordura da parte superior do aparelho.

Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização.



Acessórios

Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

11.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

Passo 1	Desligar o forno e aguardar até estar frio.	
Passo 2	Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.	
Passo 3	Afaste a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
Passo 4	Retire os apoios da patilha traseira.	
Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.		

11.3 Como substituir: Lâmpada



AVISO!

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

Antes de substituir a lâmpada:		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada superior

Passo 1	Rode a proteção de vidro para a retirar.
Passo 2	Limpe a cobertura de vidro.
Passo 3	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
Passo 4	Instale a cobertura de vidro.

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.



O forno não liga ou não aquece

Problema	Verificar se...
Não consegue ativar ou utilizar o forno.	O forno está ligado corretamente à corrente elétrica.
O forno não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O forno não aquece.	O fusível não está fundido.
O forno não aquece.	O Bloqueio está desativado.



Componentes

Problema	Verificar se...
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA



Códigos de erro

O visor mostra...	Verificar se...
00:00	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.

Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o forno. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

12.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:	
Modelo (MOD.)
Número do produto (PNC)
Número de série (S.N.)

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Poupança de energia

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia (apenas quando utilizar uma função sem microondas).

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes



Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.



Cozinhar com a lâmpada desligada





Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

14. ESTRUTURA DO MENU

14.1 Menu

	 - seleccione para entrar no Menu.
---	---

Menu estrutura.	
Cozedura assistida 	Definições 



Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
 	 OK	 O1 - O9	 OK	
Selecione o Menu, Definições.	Confirme a definição.	Selecione a definição.	Confirme a definição.	Ajuste o valor e prima OK.

Definições					
O1	Hora	Alterar	O2	Brilho do visor	1 - 5
O3	Sons "teclado"	1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado	O4	Volume do alarme	1 - 4

ESTRUTURA DO MENU

Definições					
O5	Temporizador crescente	Ligado/Desligado	O6	Luz	Ligado/Desligado
O7	Modo Demo	Código de ativação: 2468	O8	Versão do software	Verificar
O9	Restaurar configurações	Sim / Não			

15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:
www.zanussi.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 168	7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj 186
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 168	8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS..... 188
1.2 Instrucciones generales de seguridad..... 168	8.1 Inserción de accesorios..... 188
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 171	9. FUNCIONES ADICIONALES..... 189
2.1 Instalación..... 171	9.1 Bloqueo..... 189
2.2 Conexión eléctrica..... 172	9.2 Desconexión automática..... 189
2.3 Uso..... 173	9.3 Ventilador de refrigeración..... 190
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 173	10. CONSEJOS..... 190
2.5 Uso de la cristalería..... 174	10.1 Recomendaciones para microondas 190
2.6 Iluminación interna..... 174	10.2 Recipientes y materiales adecuados para microondas 191
2.7 Asistencia técnica..... 174	10.3 Ajustes de potencia recomendados para distintos tipos de alimentos..... 192
2.8 Eliminación..... 175	10.4 Tablas de cocción para organismos de control..... 193
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 175	11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA..... 194
3.1 Resumen general..... 175	11.1 Notas sobre la limpieza..... 194
3.2 Accesorios..... 175	11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo 195
4. PANEL DE MANDOS..... 176	11.3 Cómo cambiar: Bombilla..... 195
4.1 Mandos escamoteables..... 176	12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... 196
4.2 Sensores del panel de control..... 176	12.1 Qué hacer si..... 196
5. ANTES DEL PRIMER USO..... 177	12.2 Datos de servicio..... 197
5.1 Limpieza inicial..... 177	13. EFICACIA ENERGÉTICA..... 197
6. USO DIARIO..... 177	13.1 Ahorro energético..... 197
6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción..... 177	14. ESTRUCTURA DEL MENÚ..... 198
6.2 Cómo ajustar: Funciones del microondas..... 178	14.1 Menú..... 198
6.3 Funciones de cocción..... 178	15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES..... 199
6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida... 180	
6.5 Cocción asistida..... 180	
7. FUNCIONES DEL RELOJ..... 186	
7.1 Funciones de reloj..... 186	

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.

- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- No active la función de microondas cuando el aparato esté vacío. Las piezas metálicas en el interior de la cavidad pueden generar arco eléctrico.
- No se pueden utilizar contenedores metálicos de alimentos y bebidas durante la cocción con microondas. Este requisito no se aplica si el fabricante especifica el tamaño y la forma de los contenedores metálicos apropiados para cocción con microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o los cierres de la puerta sufren daños, no debe operar el aparato hasta que una persona cualificada lo haya reparado.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

- **ADVERTENCIA:** Solo una persona cualificada puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de una tapa que protege contra la exposición a la energía del microondas.
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos. Podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, trapos húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el aparato y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar un hervido brusco y lento. Extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Se agitará o removerá el contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés y se controlará la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en el aparato, ya que pueden explotar, incluso después de que haya terminado el calentamiento en el microondas.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- Limpie el aparato con regularidad y elimine los restos de comida.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.

- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si no se mantiene el aparato en condiciones limpias, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar situaciones de riesgo.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	444 (460) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	455 mm
Altura de la parte trasera del aparato	440 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	882 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	3.5x25 mm

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No utilice la función de microondas para precalentar el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocine siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que el interior y la puerta se secan después de cada uso. El vapor producido durante el funcionamiento del aparato se condensa en las paredes de la cavidad y puede provocar corrosión.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio y arcos eléctricos cuando se utiliza la función de microondas.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Uso de la cristalería

Si no manipula la cristalería con el cuidado necesario, puede romperse, desportillarse, agrietarse o rayarse:

- No vierta agua ni otros líquidos fríos sobre la cristalería, porque la caída repentina de temperatura puede provocar la rotura instantánea del cristal. Los trozos de cristal pueden estar muy afilados y son difíciles de ver.
- No coloque cristalería caliente sobre una superficie húmeda o fría, ni directamente sobre una encimera o una superficie de metal, ni tampoco en el fregadero. Tampoco debe manipular la cristalería caliente con un paño húmedo.
- No utilice ni repare ningún objeto de cristalería desportillado, agrietado o con rayas importantes.
- No deje caer ni golpee la cristalería con objetos duros ni la someta a impactos con utensilios.
- No caliente recipientes de cristal vacíos o casi vacíos en el microondas, ni sobrecaliente el aceite o la mantequilla en el microondas (utilice el tiempo de cocción mínimo).

Deje que la cristalería se enfríe sobre una rejilla, un agarrador o un paño seco. Asegúrese de que la cristalería se haya enfriado lo suficiente antes de lavarla, refrigerarla o congelarla.

Evite sujetar artículos de cristal caliente (incluidos los que tienen superficies de sujeción de silicona) sin un agarrador seco.

Evite el uso incorrecto del microondas (por ejemplo sin nada en el interior o con muy poco alimento).

2.6 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.8 Eliminación



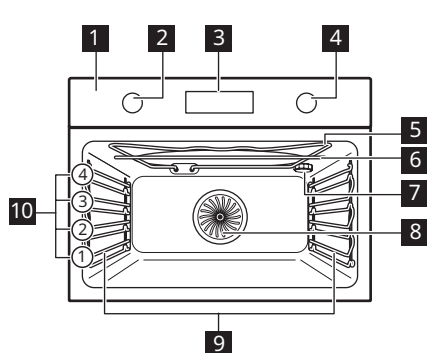
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general

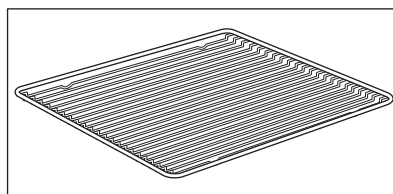


- 1 Panel de mandos
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Programador electrónico
- 4 Mando de control
- 5 Resistencia
- 6 Generador de microondas
- 7 Bombilla
- 8 Ventilador
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

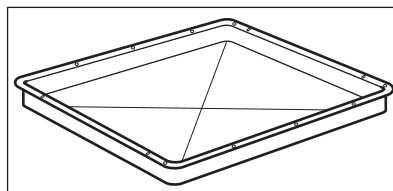
Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



Bandeja

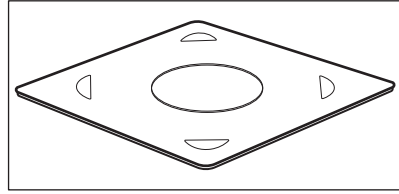
Para bizcochos y galletas.



PANEL DE MANDOS

Plato inferior de cristal para microondas

Para preparar alimentos en modo microondas.



4. PANEL DE MANDOS

4.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

4.2 Sensores del panel de control

			WATT	OK		
Temporizador	Calentamiento rápido	Luz	Potencia del Microondas	Confirmar ajuste	Pulse	Gire el mando

Seleccione una función de cocción para encender el horno.

Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.

	Pantalla con funciones principales.
--	-------------------------------------

Indicadores de pantalla:	Bloqueo	Cocción asistida	Ajustes	Indicador de función de microondas
Indicadores de temporizador:		STOP		

Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el horno alcanza la temperatura ajustada.



5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el horno vacío y ajuste el tiempo:



00:00

Ajuste la hora. Pulse OK.

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

Empezar a cocinar

Paso 1



Seleccione una función de cocción.

Paso 2



Ajuste la temperatura.
Pulse **WATT** y gire el mando de control para ajustar la potencia del microondas.
Pulse
OK


6.2 Cómo ajustar: Funciones del microondas

Paso 1	Retire todos los accesorios del horno. Introduzca el plato inferior de cristal del microondas. Coloque el alimento en el plato inferior de cristal para microondas.
Paso 2	Seleccione la función de cocción de microondas y pulse: OK para empezar con los ajustes por defecto. La pantalla indica: duración y potencia del microondas.
Paso 3	Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.

Puede modificar los ajustes durante la cocción.
Gire el mando de control para ajustar la duración. Pulse: **OK**
Pulse **WATT** y gire el mando de control para ajustar la potencia del microondas. Pulse: **OK**


El tiempo máximo de las funciones del microondas dependerá de la potencia del microondas fijada:










POTENCIA DEL MICROONDAS	TIEMPO MÁXIMO
100 - 600 W	59:55 minutos
Más de 600 W	7 minutos

 Si abre la puerta, se detiene el funcionamiento del microondas. Cierre la puerta para volver a encenderlo. Pulse **OK**.

6.3 Funciones de cocción

Funciones de cocción estándar





Función de cocción	Aplicación
 Aire caliente	Para hornear en hasta dos posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.

Función de cocción	Aplicación
 <p>Cocción convencional</p>	<p>Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.</p>
 <p>Grill turbo</p>	<p>Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.</p>
 <p>Función Pizza</p>	<p>Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.</p>
 <p>Grill turbo + microondas</p>	<p>Para asar grandes piezas de carne en un nivel. Para gratinar y dorar. Función con refuerzo de microondas.</p>
 <p>Aire caliente + microondas</p>	<p>Horneado en una posición de parrilla. Función con refuerzo de microondas.</p>
 <p>Descongelar</p>	<p>Descongelar carne, pescado, pasteles, potencia: 100 - 200 W</p>
 <p>Recalentar</p>	<p>Calentar comidas preparadas y delicadas, rango de potencia: 300 - 700 W</p>
 <p>Microondas</p>	<p>Calentamiento, cocción, potencia: 100 - 1.000 W</p>
 <p>Menú</p>	<p>Para acceder al menú: Cocción asistida, Ajustes.</p>





6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida

El submenú Cocción asistida consta de un conjunto de funciones y platos adicionales con funciones de cocción, temperaturas y tiempos recomendados. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:	<ul style="list-style-type: none"> • Peso automático
--	---

Cocción asistida - utilícelo para preparar rápidamente un plato con los ajustes predeterminados:			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
			
Acceda al menú.	Seleccionar Cocción asistida. Pulse OK .	Seleccione el plato. Pulse OK .	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.

6.5 Cocción asistida










Leyenda	
	Peso automático disponible.
	Funciona con potencia de microondas. Use un accesorio apto para microondas.
	Precaliente el horno antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante.














	Función de cocción	Aplicación
F1	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
F2	Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.

	Función de cocción	Aplicación
F3	Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
F4	Cocción convencional + micro	Horneado y asado en una posición de parrilla. Función con refuerzo de microondas.
F5	Grill + microondas	Para cocinar la comida en poco tiempo y dorarla. Función con refuerzo de microondas.





















Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
Vacuno 🍖				
P1	Rosbif, poco hecho	1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm	☐ 1 bandeja de hornear Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	40 min
P2	Rosbif, al punto			50 min
P3	Rosbif, muy hecho			60 min
P4	Bistec, en su punto	180 - 220 g por pieza; rodajas de 3 cm de grosor	☐☐ 2 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	15 min
P5	Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1,5 - 2 kg	☐☐ 1 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Introdúzcalo en el horno.	120 min



	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P6	Rosbif, poco hecho (cocción lenta)	1 - 1,5 kg; piezas de 4 - 5 cm	 1; bandeja Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	75 min
P7	Rosbif, al punto (cocción lenta)			85 min
P8	Rosbif, muy hecho (cocción lenta)			130 min
P9	Filete poco hecho (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm	 1 bandeja de hornear Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.	75 min
P10	Filete, en su punto (cocción lenta)			90 min
P11	Filete hecho (cocción lenta)			120 min
Ternera 				
P12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0,8 - 1,5 kg; piezas de 4 cm de grosor	  1 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.	80 min
Cerdo 				
P13	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1,5 kg	  1; cacerola de cerámica o cristal en la parrilla, apta para microondas Use sus especias favoritas. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	90 min
P14	Cerdo desmigado (cocción lenta)	1,5 - 2 kg	 1 bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.	215 min

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P15	Lomo, fresco	1 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm	 1 ; fuente de asado en laparrilla Use sus especias favoritas.	55 min
P16	Costillas	2 - 3 kg; utilice repuestos finos de 2 - 3 cm	 2 bandeja honda Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	90 min
Cordero 				
P17	Pierna de cordero con hueso	1,5 - 2 kg; piezas de 7 - 9 cm	 1 ; fuente de asado en la bandeja Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.	130 min
Aves 				
P18	Pollo entero	1,1 kg; fresco	  1 ; cacerola de cerámica o cristal en la parrilla , apta para microondas Use sus especias favoritas. Coloque la pechuga de pollo boca abajo y gírela transcurrida la mitad del tiempo de cocción.	40 min
P19	Medio pollo	0,5 - 0,8 kg	 2 bandeja de hornear Use sus especias favoritas.	40 min
P20	Pechuga de pollo	180 - 200 g por pieza	  1 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.	25 min
P21	Muslos de pollo, frescos	-	 2 bandeja de hornear Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.	30 min
P22	Pato entero	2 - 3 kg	  1 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.	100 min

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P23	Ganso entero	4 - 5 kg	?; bandeja honda Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.	110 min
Otros				
P24	Pastel de carne	1 kg	1; parrilla Use sus especias favoritas.	60 min
Pescado				
P25	Pescado entero, al grill	0,5 - 1 kg por pescado	1 bandeja de hornear Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.	30 min
P26	Filete de pescado	-	2 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas.	20 min
Horneado/postres dulces				
P27	Tarta de queso	-	1; molde desmontable de 28 cm en la parrilla	90 min
P28	Tarta de manzana	-	2; bandeja	45 min
P29	Tarta de manzana	-	1; forma de pastel en la parrilla	40 min
P30	Pastel de manzana	-	1 pastel de 22 cm en parrilla	60 min
P31	Brownies	2 kg	2 bandeja honda	30 min
P32	Magdalenas de chocolate	-	2 bandeja para magdalenas encendida parrilla	25 min
P33	Pastel de hogaza	-	1; molde de pan en la parrilla	50 min





	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
Verduras / Guarniciones   				
P34	Patatas al horno	1 kg	 1; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.	50 min
P35	Aros	1 kg	 2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.	35 min
P36	Verduras al grill	1 - 1,5 kg	 2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.	30 min
P37	Croquetas congeladas	0,5 kg	 2; bandeja	25 min
P38	Pomos congelados	0,75 kg	 2; bandeja	25 min
Gratinados, pan y pizza   				
P39	Lasaña de carne/verdura con platos de fideos secos	1 - 1,5 kg	  1; cacerola de cerámica o cristal en la parrilla	35 min
P40	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1,1 kg	  2; cacerola de cerámica o cristal en la parrilla Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.	35 min
P41	Pizza fresca y fina	-	  1 bandeja de hornear forrado con papel de hornear	15 min
P42	Pizza fresca, gruesa	-	  1; bandeja forrada con papel de hornear	25 min
P43	Quiche	-	 1; molde de hornear en la parrilla	45 min

FUNCIONES DEL RELOJ

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla	Duración
P44	Baguette / chapata / pan blanco	0,8 kg	 1 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.	30 min
P45	Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan	1 kg	 1; bandeja forrada con papel de hornear/parrilla	60 min



7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
	Avisador. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
	Tiempo de cocción. Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
	Tiempo de retardo. Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
	Tiempo de funcionamiento. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

Las funciones de reloj solo están disponibles para: Aire caliente, Cocción convencional, Grill turbo, Función Pizza, Grill turbo + microondas, Aire caliente + microondas.

7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj





Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		


FUNCIONES DEL RELOJ

Cómo ajustar: Hora







Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.
--	-----------------	------------


Cómo ajustar: Avisador

Paso 1	La pantalla muestra: 0:00 	Paso 2	Paso 3
			
Pulse: 		Ajustar la Avisador	Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.








Cómo ajustar: Tiempo de cocción

Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: 0:00  STOP	Paso 3	Paso 4
				
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente: 		Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Cómo ajustar: Tiempo de retardo

Paso 1	Paso 2		Paso 3	Paso 4		Paso 5	Paso 6
		La pantalla muestra: la hora 🕒 INICIO			La pantalla muestra: --:-- 🕒 PA-RAR		
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente: 		Ajuste la hora de inicio.	Pulse: OK.		Ajuste la hora de fin.	Pulse: OK.

ⓘ El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

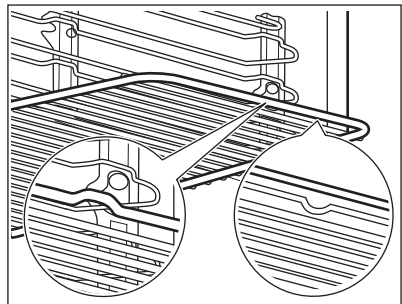
8.1 Inserción de accesorios

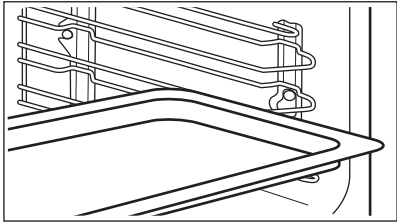
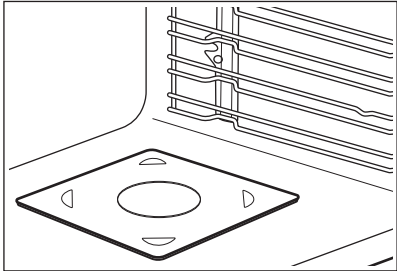
Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte los recipientes y materiales adecuados para microondas en el capítulo "Consejos".

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla:






Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apunten hacia abajo.



<p>Bandeja: Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.</p>	
<p>Plato inferior de cristal para microondas: Utilice el plato inferior de cristal para microondas exclusivamente con la función de microondas. No es adecuada para la función combinada de microondas (p. ej., grill microondas). Coloque el accesorio en el fondo de la cavidad. Puede colocar los alimentos directamente en el plato inferior de cristal para microondas.</p>	



9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Bloqueo

<p>Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.</p>		
<p>Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado. Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.</p>		
	<p> OK - mantenga pulsado para activar la función. Suena una señal.</p>	<p> OK - mantenga pulsado para apagarla.</p>
<p> 3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.</p>		

9.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Tiempo de retardo.

9.3 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones para microondas

¡A cocinar!

Coloque la comida en el plato de cristal del microondas, en la base de la cavidad.

Coloque la comida en un plato en la base de la cavidad.

Remueva o de la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción o descongelación.

Remueva de vez en cuando los platos líquidos.

Remueva la comida antes de servirla.

Tape la comida para cocinar y recalentar.

Coloque la cuchara en la botella o el vaso al calentar bebidas para asegurar una mejor distribución del calor.

Coloque los alimentos en el aparato sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas solo pueden introducirse en el aparato si su embalaje es apto para microondas (consulte la información en el embalaje).

Cocción por microondas

Cocine la comida tapada. Cocine alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente.

No recocine los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. La comida puede secarse, quemarse o provocar fuego.

No utilice el aparato para cocinar huevos o caracoles con la cáscara porque pueden estallar.

Perfore la yema de los huevos fritos antes de recalentarlos.

Perfore la piel de los alimentos varias veces con un tenedor antes de cocinarlos.

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

Después de apagar el aparato, saque los alimentos y déjelo reposar unos minutos para que el calor se distribuya uniformemente.

Descongelación en el microondas

Coloque el alimento congelado sin envolver en un plato pequeño vuelto del revés con un contenedor debajo o en una bandeja de descongelación o tamiz de plástico para que el líquido de descongelación pueda salir.




Retire las piezas después de descongeladas.




Para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas primero puede utilizar una potencia superior del microondas.

10.2 Recipientes y materiales adecuados para microondas

Para el microondas, utilice solo utensilios y materiales adecuados. Consulte la tabla siguiente como referencia.



Compruebe los utensilios de cocina / especificación de materiales antes de utilizarlo.






Material del utensilio de cocina			
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal, p. ej., vidrio térmico	✓	✓	✓
Vidrio y porcelana no aptos para horno sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal	✓	X	X
Cristal y vitrocerámica de material apto para horno y congelación	✓	✓	✓
Cerámica y barro aptos para horno sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales	✓	✓	✓
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas	X	X	X
Plástico resistente al calor hasta 200 °C	✓	✓	X
Cartón, papel	✓	X	X
Película de cocción	✓	X	X
Película para microondas	✓	✓	X
Fuentes de metal, como esmalte o hierro fundido	X	X	X
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona	X	X	X






Material del utensilio de cocina			
Bandeja	X	X	X
Parrilla	X	X	✓
Plato inferior de cristal para microondas	✓	✓	X
Utensilios para microondas, p.ej., Crostino	X	✓	X





10.3 Ajustes de potencia recomendados para distintos tipos de alimentos

Los datos de la tabla son valores orientativos.

700 - 1.000 W	
 Sofreír al inicio del proceso de cocción	 calentar líquidos

500 - 600 W				
 Cocinar verduras	 Cocinar platos de huevos	 Estofados a fuego lento	 Calentar platos únicos	 Descongelar y calentar platos congelados






300 - 400 W				
 Fundir queso, chocolate, mantequilla	 Cocer arroz	 Calentar alimentos infantiles	 Cocinar / calentar alimentos delicados	 Continuar cocinando







100 - 200 W			
 Descongelar pan	 Descongelar fruta y pasteles	 Descongelar queso, nata, mantequilla	 Descongelar carne, pescado

10.4 Tablas de cocción para organismos de control







Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60705.

Use la parrilla salvo que se indique lo contrario.					
FUNCIÓN MI-CROONDAS	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Bizcocho	600	0.475	Inferior	7 - 9	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pastel de carne	400	0.9	2	25 - 32	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pudding de huevo	500	1	Inferior	18	-
Descongelar carne	200	0.5	Inferior	7 - 8	Dé la vuelta a la carne a media cocción.

Use la parrilla.						
FUNCIÓN DE COMBI MI-CROONDAS		 POWER (W)	 (°C)		 (m)	
Pastel, 0,7 kg	Cocción convencional + micro	100	200	2	23 - 27	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Use la parrilla.						
FUNCIÓN DE COMBI MICROONDAS		 (W)	 (°C)		 (m)	
Patatas gratinadas, 1,1 kg	Aire caliente + microondas	300	180	2	38 - 42	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pollo, 1,1 kg	Grill turbo + microondas	400	230	1	35 - 40	Coloque la carne en un recipiente de cristal redondo y dele la vuelta a media cocción.



11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA




ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

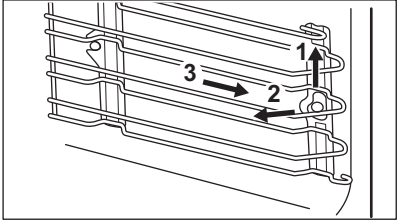
11.1 Notas sobre la limpieza

 <p>Agentes limpiadores</p>	<p>Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.</p>
	<p>Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.</p>
	<p>Limpie las manchas con un detergente suave.</p>
 <p>Uso diario</p>	<p>Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio. Retire los residuos de alimentos y la grasa de la bóveda del aparato.</p>
	<p>No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.</p>

 <p>Accesorios</p>	<p>Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.</p>
	<p>Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.</p>

11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.	
Paso 2	Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.	
Paso 3	Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
Paso 4	Extrae los carriles de la sujeción posterior.	
<p>Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.</p>		

11.3 Cómo cambiar: Bombilla

 <p>ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica. La lámpara puede estar caliente.</p>
--

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

Antes de reemplazar la bombilla:		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla superior

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.
---------------	---

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Paso 2	Limpe la tapa de cristal.
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 4	Instale la tapa de cristal.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.



El horno no se enciende o no se calienta

Problema	Compruebe que...
La placa no se enciende o no funciona.	La batidora está bien conectada a la red eléctrica.
El horno no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El horno no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El horno no se calienta.	El icono del candado está apagado.




Componentes

Problema	Compruebe que...
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.



Código de error

La pantalla muestra...	Compruebe que...
------------------------	------------------

 Código de error	
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
<p>Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el horno. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.</p>	

12.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):
Número de producto (PNC)
Número de serie (S.N.)

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Ahorro energético

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético, (solo cuando utilice una función de horno no microondas).

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

ESTRUCTURA DEL MENÚ

Mantener calientes los alimentos



Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.



Cocción con la bombilla apagada







Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

	 - seleccione para acceder al Menú.
---	--



Menú estructura	
Cocción asistida 	Ajustes 

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
 	 OK	 O1 - O9	 OK	
Seleccione la Menú, Ajustes.	Confirmar ajuste.	Seleccione el ajuste.	Confirmar ajuste.	Ajuste el valor y pulse OK.

Ajustes					
O1	Hora	Cambiar	O2	Brillo de la pantalla	1 - 5
O3	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	O4	Volumen del timbre	1 - 4
O5	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado	O6	Luz	Encendido/ Apagado

Ajustes					
O7	Modo demostración	Código de activación. 2468	O8	Versión del software	Comprobar
O9	Restaurar todos los ajustes	Sí / No			

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867371948-B-482022