

ZVEEM6X3
ZVEIM6KN
ZVEKM6KN
ZVEKM6XN
ZVENM6K3
ZVENM6X3
ZVEWM6X3

CA	Manual d'usuari Forn combinat microones	2
NL	Gebruiksaanwijzing Combimagnetron	28
EN	User Manual Microwave combi-oven	54
FR	Notice d'utilisation Four à micro-ondes combiné	79
DE	Benutzerinformation Backofen mit Mikrowelle	105
PT	Manual de instruções Microondas com grelhador	133
ES	Manual de instrucciones Horno microondas combinado	160



Benvinguts a Zanussi! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, instruccions per a la resolució de problemes, informació sobre servei i reparacions:
www.zanussi.com/support

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	8
4. TAULER DE CONTROL.....	9
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	10
6. ÚS DIARI.....	10
7. FUNCIONS DE RELLOTGE.....	16
8. ÚS DELS ACCESSORIS.....	18
9. FUNCIONS ADDICIONALS.....	19
10. CONSELLS.....	20
11. CURA I NETEJA.....	23
12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	24
13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	25
14. ESTRUCTURA DE MENÚ.....	26
15. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	27

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Manteniu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de

mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Cal supervisar els infants per assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- La instal·lació d'aquest aparell i la substitució del cable només poden anar a càrrec d'una persona qualificada.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- Abans de dur a terme qualsevol manteniment, desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric.
- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.

- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i eviteu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.
- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- No activeu la funció de microones si l'aparell està buit. Les peces metàl·liques de l'interior poden crear arc elèctric.
- El recipients metàl·lics per desar aliments i begudes no es poden fer servir durant la cocció amb microones. L'única excepció és que el fabricant especifiqui la mida i la forma dels recipients metàl·lics aptes per a microones.
- AVÍS: Si la porta o les juntes de la porta estan malmeses, no feu servir l'aparell fins que no l'hagi reparat una persona qualificada.
- AVÍS: Qualsevol operació de manteniment o reparació que comporti desmuntar la coberta que protegeix de l'exposició a l'energia de les microones l'ha de realitzar una persona qualificada.
- AVÍS: No escalfeu líquids ni aliments dins de recipients tancats. Poden explotar.
- Empreu només utensilis aptes per als forns microones.
- Si escalfeu aliments dins de recipients de plàstic o paper, vigileu l'aparell, ja que el material es podria encendre.
- L'aparell està dissenyat per escalfar aliments i begudes. L'assecat d'aliments o roba i l'escalfament de coixins, sabatilles, esponges, roba humida i altres elements semblants comporta un risc de ferides, ignició o incendi.
- Si l'aparell emet fum, apagueu-lo o desendolceu-lo i mantingueu la porta tancada per tal de sufocar la possible flama.
- Quan s'escalfen líquids o begudes es pot produir una ebullició eruptiva retardada. Aneu amb compte quan manipuleu el recipient.
- Cal remenar o sacsejar els biberons i els pots de menjar per a bebès i cal comprovar la temperatura del contingut abans del consum per evitar cremades.

- No escalfeu dins l'aparell ous sencers ni ous durs, ja que poden explotar, fins i tot un cop finalitzat el procés d'escalfar.
- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- Cal netejar periòdicament l'aparell i retirar les restes d'aliments.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- La manca de neteja de l'aparell pot comportar el deteriorament de la superfície, afectar negativament la durada de la seva vida útil i produir una situació de potencial perill.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació



AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell han d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'aparell, comproveu que la porta de l'aparell s'obre sense problemes.

- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.
- La unitat integrada ha de complir els requisits d'estabilitat de DIN 68930.

Alçada mínima de la cavitat (alçada mínima a sota la taula de treball)	444 (460) mm
Amplada de la cavitat	560 mm
Fondària de la cavitat	550 (550) mm
Alçada de la part frontal de l'aparell	455 mm
Alçada de la part posterior de l'aparell	440 mm
Amplada de la part frontal de l'aparell	595 mm
Amplada de la part del darrere de l'aparell	559 mm
Fondària de l'aparell	567 mm

Fondària d'encastatge de l'aparell	546 mm
Fondària amb la porta oberta	882 mm
Espai mínim de ventilació Espai mínim de ventilació a la part posterior, a sota	560x20 mm
Llargada del cable d'alimentació. El cable és l'extrem dret del darrere de l'aparell	1500 mm
Cargols d'instal·lació	3.5x25 mm

2.2 Connexió elèctrica



AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Feu servir sempre un sòcol antixoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del cable d'alimentació l'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin afluixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.

- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empleu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

2.3 Utilització



AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.
- No feu servir la funció de forn de microones per escalfar el forn.

AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
 - no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
 - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
 - no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
 - aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- El descoloriment de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els sucus de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

2.4 Cura i neteja

AVÍS!

Risc de lesions, incendi o d'espatllar l'aparell.

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els plafons de vidre es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els plafons de vidre de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- Assegureu-vos d'eixugar amb un drap la cavitat i la porta després de cada ús. El

vapor que es produeix durant el funcionament de l'aparell es condensa a les parets de la cavitat i pot provocar corrosió.

- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- El greix i les restes d'aliments que puguin haver-hi dins l'aparell poden provocar arcs elèctrics o incendis amb la funció de forn microones.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.
- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguiu les instruccions de seguretat de l'envàs.

2.5 Utilització de cristalleria

Si no aneu amb cura a l'hora de remenar cristalleria, es podrien trencar, esquarterar, petar o ratllar:

- No vesseu aigua freda ni cap altre líquid damunt la cristalleria perquè una baixada sobtada de temperatura podria fer que es trenqués el vidre. Els trossos de vidre trencat poden ser molt punxeguts i difícils de trobar.
- No deixeu la cristalleria damunt una superfície humida o molla; col·loqueu-los directament sobre el marmol o una superfície metàl·lica, a la pica o agafeu-los amb un drap moll si són calents.
- No feu servir ni arregleu cristalleria esquarterada, molt ratllada o clivellada.
- No deixeu caure ni golpegeu cristalleria contra un objecte dur, ni hi doneu cops amb altres utensilis.
- No escalfeu cristalleria buida o gairebé buida al forn de microones, ni sobreescalfeu oli o mantega al forn de microones (escalfeu-ho el mínim de temps).

Deixeu refredar la cristalleria calenta en una lleixa escorridora o damunt un drap sec. Assegureu-vos que la cristalleria és prou freda abans de rentar-la, posar-la a la nevera o al congelador.

Intenteu no remenar cristalleria calenta (inclosos objectes amb superfície de subjecció de silicona) sense manoples.

Eviteu un mal ús del forn de microones (per exemple, posar-lo en marxa sense res o gairebé res a dins).

2.6 Il·luminació interior

⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions .

2.7 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat.
- Utilitzeu sempre recanvis originals.

2.8 Eliminació

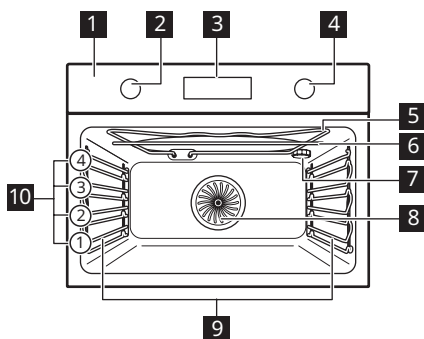
⚠ AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.
- Retireu la fixació de seguretat de la porta per evitar que els infants o animals quedin atrapats en l'aparell.

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

3.1 Visió general

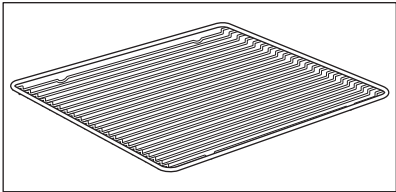


- 1 Tauler de control
- 2 Botó per a les funcions d'escalfament
- 3 Pantalla
- 4 Regulador
- 5 Element d'escalfament
- 6 Generador de microones
- 7 Llum
- 8 Ventilador
- 9 Suport de prestatge, desmuntable
- 10 Posicions del prestatge

3.2 Accessoris

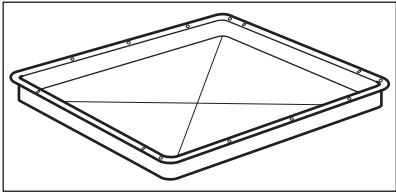
Graella metàl·lica

Per a estris de cuina, motlles de pastissos, rostits.



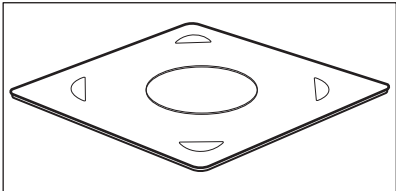
Safata de pastisseria

Per a pastissos i galetes.



Plat de vidre de la part inferior del microones

Per preparar aliments en mode microones.



4. TAULER DE CONTROL

4.1 Botons retràctils

Per fer servir l'aparell, premeu el selector. El selector surt.

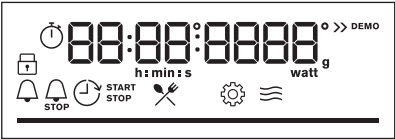
4.2 Visió general del tauler de control

Seleccioneu una funció d'escalfament per engegar l'aparell. Gireu el selector de les

funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per apagar l'aparell.

			WATT	OK
Temporitzador	Escalfament ràpid	Llum	Potència de micro-ones	Confirmeu els ajustos

4.3 Pantalla



Mostrar amb les funcions de tecla.

Indicadors de pantalla

Indicadors bàsics



Bloqueig



Coccio assistida



Configuració



Indicador de la funció microones

Indicadors del temporitzador



Comptador de minuts



Hora de finalització



Retard de temps



Temporitzador

Barra de progrés: per a la temperatura o el temps. La barra és totalment vermella si l'aparell arriba a la temperatura programada.



5. ABANS DEL PRIMER ÚS



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Neteja inicial

Abans del primer ús, netegeu l'aparell en buit i ajusteu l'hora:



00:00

Establiu el temps. Premeu **OK**.

6. ÚS DIARI



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Com ajustar: Funcions d'escalfament

Pas 1	Gireu el selector de les funcions d'escalfament i seleccioneu una funció.
Pas 2	Gireu el dial de control per ajustar la temperatura. Premeu OK .
 : mantingueu-lo premut per activar la funció: Escalfament ràpid. Disponible en algunes de les funcions de forn.	

6.2 Com ajustar: Funcions de microones

Pas 1	Extraieu-ne tots els aliments. Introduïu el plat de vidre del forn de microones. Col·loqueu els aliments damunt el plat de vidre del forn microones.
Pas 2	Gireu el selector de les funcions d'escalfament i seleccioneu la funció microones:    .
Pas 3	Premeu: OK per començar amb els ajustos per defecte. La pantalla indica: durada i potència del microones.
Pas 4	Gireu el selector de control per ajustar la durada. Premeu: OK .
Pas 5	Premeu: WATT . Gireu el selector de control per ajustar la potència del microones. Premeu: OK .
Pas 6	Gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per apagar l'aparell.
Podeu fer ajustaments mentre cuineu.	

El temps màxim de les funcions de microones depèn de la potència del microones que establiu:

POTÈNCIA DE MICROONES W	TEMPS MÀXIM min
100 - 600	59:55
>600	7


Si obriu la porta, la funció microones s'atura. Per tornar-la a activar, tanqueu la porta. Premeu OK .

6.3 Com ajustar: Funcions Combi del microones

Pas 1	Extraieu-ne tots els aliments. Introduïu el plat de vidre del forn de microones. Col·loqueu els aliments damunt el plat de vidre del forn microones.
--------------	---

Pas 2	Gireu el selector de les funcions d'escalfament i seleccioneu la funció:   . La pantalla indica: temperatura i potència del microones.
Pas 3	Gireu el dial de control per ajustar la temperatura.
Pas 4	Premeu: WATT .
Pas 5	Gireu el dial de control per ajustar la potència del microones. Premeu: OK .
Pas 6	Premeu: OK per iniciar la funció.
Pas 7	Gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per apagar l'aparell.
Podeu fer ajustaments mentre cuineu.	

6.4 Funcions d'escalfament

Funció d'escalfament	Aplicació
 Aire calent	Per coure al forn en un màxim de dos nivells al mateix temps i deshidratar aliments. Reduïu la temperatura entre 20 i 40 °C menys que per a Cocció convencional.
 Cocció convencional	Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.
 Graella turbo	Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar o daurar.
 Funció pizza	Per fer pizza. Per daurar bastant i per a bases cruixents.
 Turbogrill + microones	Per rostir peces de carn grans a un nivell. Per gratinar i daurar plats. La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 600 W.
 Cocció Turbo PLUS + MW	Enfornar a un nivell. La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 600 W.
 Descongelar	Descongelar carn, peix i pastissos; marge de potència: 100 - 200 W
 Escalfar	Escalfar plats precuinats i menjar delicat; marge de potència: 300 - 700 W

Funció d'escalfament	Aplicació
 Microones	Escalfar i coure; marge de potència: 100 - 1000 W
 Menú	Per entrar al menú: Cocció assistida, Configuració.

6.5 Com ajustar: Cocció assistida

El submenú Cocció assistida consisteix en un conjunt de funcions addicionals i diferents plats amb característiques d'escalfor, temperatura i temps recomanats. Feu servir la funció per preparar un plat més ràpidament amb els ajustos per defecte. També podeu ajustar el temps i la temperatura durant la cocció.

Quan la funció acaba el seu temps, comproveu si el menjar està a punt.

Per a alguns plats també podeu cuinar amb:

- Pes automàtic

Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Entreu al menú.	Selecioneu Cocció assistida. Premeu OK.	Trieu el plat. Premeu OK.	Poseu el plat dins el forn. Confirmeu els ajustos.

6.6 Cocció assistida

Llegenda	
	Pes automàtic disponible.
	Funció amb potència de microones. Feu servir estris adients per a microones.
	Preescalfeu l'aparell abans de començar la cocció.
	Nivell dels prestatges.
Funció d'escalfament	Descripció
F1 Grill	Per fer al grill trossos prims de menjar i per torrar pa.

Funció d'escalfament	Descripció	
F2 Calor inferior	Per fer pastissos amb base cruixent i conservar aliments.	
F3 Aliments congelats	Per coure menjar preparat cruixent, p. ex., patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera.	
F4 Cocció tradicional + MW	Coure al forn i rostir aliments en un sol nivell. La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 600 W.	
F5 Grill + MW	Per cuinar aliments en poca estona i daurar-los. La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 600 W.	

Plat		Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P1	Rosbif, poc fet		
P2	Rosbif, al punt	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes	 1; safata de forn Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P3	Rosbif, molt fet		
P4	Bistec, al punt	180 - 220 g per peça; 3 cm talls gruixuts	  2; estri de rostir al forn sobre la graella Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P5	Bou/vedella rostits/estofats (costelles, tall rodó de dalt i falda gruixuda)	1.5 - 2 kg	  1; estri de rostir al forn sobre la graella
P6	Rosbif, poc fet (coccio lenta)		 1; safata de forn poseu-hi les vostres espècies preferides o senzillament salpebreu amb pebre fresc. Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P7	Rosbif, al punt (coccio lenta)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes	
P8	Rosbif, molt fet (coccio lenta)		
P9	Filet de bou, poc fet (coccio lenta)		 1; safata de forn poseu-hi les vostres espècies preferides o senzillament salpebreu amb pebre fresc. Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
P10	Filet de bou, al punt (coccio lenta)	0.5 -, 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	
P11	Filet de bou, molt fet (coccio lenta)		
P12	Rostit de vedella (p. ex., espatlla)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm peces gruixudes	  1; estri de rostir al forn sobre la graella Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Afegiu líquid. Poseu-ho a l'aparell.
P13	Rostit de porc (coll o espatlla)	1.5 kg	  1; cassola de ceràmica o de vidre sobre la graella , adient per a microones Feu servir les vostres espècies preferides. Gireu la carn a mig fer.
P14	Porc esqueixat (coccio lenta)	1.5 - 2 kg	 1; safata de forn Feu servir les vostres espècies preferides. Gireu la carn a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
P15	Cap de llom, fresc	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	 1; estri de rostir al forn sobre la graella Feu servir les vostres espècies preferides.
P16	Costelles de porc	2 - 3 kg; feu servir 2 - 3 cm costelles de porc crues i primes	 2; estri profund Afegiu líquid fins a cobrir el fons del plat. Gireu la carn a mig fer.
P17	Cuixa de xai amb os	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm peces gruixudes	 1; estri de rostir sobre la safata de forn Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Afegiu líquid. Gireu la carn a mig fer.

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P18	Pollastre sencer	1 - 1.1 kg; fresc	  1; cassola de ceràmica o de vidre sobre la grael·la , adient per a microones Feu servir les vostres espècies preferides. Poseu el pollastre amb el pit cap avall i gireu-lo a mig fer.
P19	Mig pollastre	0.5 - 0.8 kg	 2; safata de forn Feu servir les vostres espècies preferides.
P20	Pit de pollastre	180 - 200 g per peça	  1; cassola sobre la grael·la Feu servir les vostres espècies preferides. Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta.
P21	Cuixes de pollastre, fresques	250 - 400 g	 2; safata de forn Si abans heu marinat les cuixes de pollastre, baixeu la temperatura i coeu-les més estona.
P22	Ànec enter	1.5 - 2.5 kg	  1; estri de rostir al forn sobre la grael·la Feu servir les vostres espècies preferides. Poseu la carn dins un estri de rostir. Gireu l'ànec a mig fer.
P23	Oca, pit	1kg	 1; estri de rostir al forn sobre la grael·la Feu servir les vostres espècies preferides. Gireu l'oca a mig fer.
P24	Pastís de carn	1 kg	 1; grael·la Feu servir les vostres espècies preferides.
P25	Peix sencer, a la graella	0.5 - 1 kg per peix	 1; safata de forn Farciu el peix amb mantega i poseu-hi les vostres espècies i herbes preferides.
P26	Filet de peix	-	  2; cassola sobre la grael·la Feu servir les vostres espècies preferides.
P27	Pastís de formatge	-	 1;  28 cm motlle desmuntable sobre la grael·la
P28	Pastís de poma	-	 2; safata de forn
P29	Pastís de poma	-	 1; motlle de pastís sobre la grael·la
P30	Apple pie	-	 1;  22 cm motlle de pastís sobre la grael·la
P31	Brownies	2 kg de massa	 2; estri profund
P32	Muffin de xocolata	-	 2; safata de muffins sobre la grael·la
P33	Pa de pessic	-	 1; motlle de pa sobre la grael·la
P34	Patates al forn	1 kg	 1; safata de forn Poseu les patates senceres sobre la safata de forn.

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P35	Patates americanes	1 kg	 2; safata de forn amb paper d'enfornar Feu servir les vostres espècies preferides. Talleu les patates a trossos.
P36	Verdures a la planxa	1 - 1.5 kg	 2; safata de forn amb paper d'enfornar Feu servir les vostres espècies preferides. Talleu les verdures a trossos.
P37	Croquetes, congelades	0.5 kg	 2; safata de forn
P38	Pomes, congelades	0.75 kg	 2; safata de forn
P39	Lasanya vegetal/de carn amb fulls de pasta seca	1 - 1.5 kg	  1; cassola de ceràmica o de vidre sobre la grael·la , adient per a microones
P40	Patates gratinades (patates crues)	1.1 kg	  2; cassola de ceràmica o de vidre sobre la grael·la , adient per a microones Gireu el plat a mig fer.
P41	Pizza fresca, prima	-	  1; safata de forn amb paper d'enfornar
P42	Pizza fresca, gruixuda	-	  1; safata de forn amb paper d'enfornar
P43	Quiche	-	 1; motlle de forn sobre la grael·la
P44	Baguet / Xapata / Pa blanc	0.8 kg	  1; safata de forn amb paper d'enfornar El pa blanc necessita més temps.
P45	Pa integral / Pa de sègol / Pa negre	1 kg	  1; safata de forn amb paper d'enfornar / motlle de pa sobre la grael·la

7. FUNCIONS DE RELLOTGE

7.1 Funcions del rellotge

Funció de rellotge	Aplicació
 Comptador de minuts	Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal.
 Temps de cocció	Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal i la funció d'escalfament s'atura.
 Retard de temps	Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció.

Funció de rellotge	Aplicació
 Temporitzador	El màxim és de 23 h 59 min. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament del forn. Per engegar i parar el Temporitzador, seleccioneu: Menú, Configuració.

Comptador de minuts, Retard de temps i Temps de cocció estan disponibles per a: Aire calent, Cocció convencional, Graella turbo, Funció pizza. **Temps de cocció** també ho estan per a Turbogrill + microones, Cocció Turbo PLUS + MW.

7.2 Com ajustar: Funcions del rellotge

Com configurar: Hora del dia		
Pas 1	Pas 2	Pas 3
		
Per canviar l'hora del dia, accediu al menú i seleccioneu Ajustos, Hora del dia.	Ajusteu el rellotge.	Premeu: OK.

Com configurar: Comptador de minuts		
Pas 1	Pas 2	Pas 3
		
Premeu:  .	A la pantalla apareix: 0:00 	Ajusteu el Comptador de minuts
		Premeu: OK.
 El temporitzador comença el compte enrere immediatament.		

Com configurar: Temps de cocció			
Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4
			
Seleccioneu una funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.	Premeu repetidament:  .	A la pantalla apareix: 0:00  STOP	Seleccioneu el temps de cocció.
			Premeu: OK.
 El temporitzador comença el compte enrere immediatament.			

Com configurar: Retard de temps

Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4	Pas 5	Pas 6
					
Seleccio- neu la fun- ció d'escal- fament .	Premeu repe- tadament: 	La pantalla mostra: l'hora del dia  START	Ajusteu l'ho- ra d'inici. Premeu: OK.	A la panta- lla apareix: --:--  STOP	Ajusteu l'hora d'aca- bament. Premeu: OK.

 El temporitzador comença el compte enrere a partir de l'hora d'inici establerta.

8. ÚS DELS ACCESSORIS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

8.1 Inserció d'accessoris

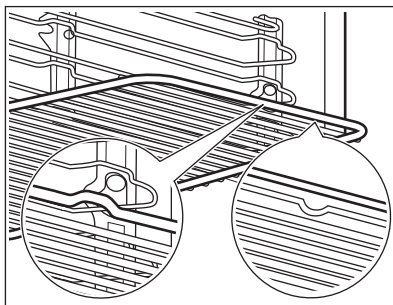
Utilitzeu només utensilis i materials adequats.
Vegeu el capítol «Consells i recomanacions»

per consultar els materials i la bateria de cuina adequats per a microones.

Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat. Aquestes ranures també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior realçada de la graella és un dispositiu especial per evitar el lliscament dels utensilis de la lleixa.

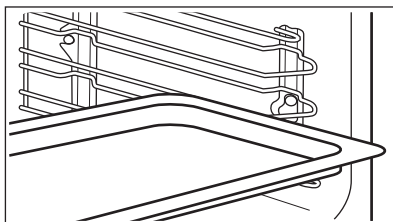
Graella metàl·lica:

Introduïu el prestatge entre les guies de les graelles de suport laterals i assegureu-vos que els peus apuntin cap avall.



Safata de pastisseria:

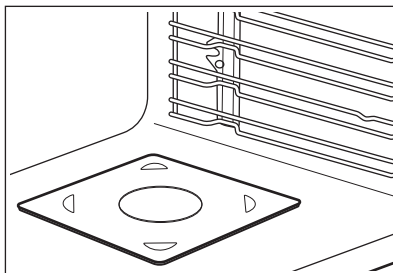
Empenyeu la safata entre les barres de guia del suport lateral.



Plat de vidre de la part inferior del microones:
feu servir el plat de vidre del microones exclusiva-
ment amb la funció de microones. No és adequat
per la funció de microones combinada (p. ex., coc-
ció a la graella al microones).

Col·loqueu l'accessori a la part inferior del compartiment.

Podeu col·locar els aliments directament al plat de vidre del microones.



9. FUNCIONS ADDICIONALS

9.1 Bloqueig

Aquesta funció evita canvis accidentals del mode de funcionament de l'aparell.

Activeu-lo quan l'aparell està funcionant: la cocció establerta continua i el tauler de control està bloquejat.
Activeu-lo quan l'aparell està apagat: no es pot activar perquè el tauler de control està bloquejat.



 **OK:** mantingueu-lo premut per
activar la funció.
Sona un senyal acústic.

 **OK:** mantingueu-lo premut per
apagar-lo.

 3 x : parpelleja quan el bloqueig està activat.

9.2 Desconnexió automàtica

Per motius de seguretat, si la funció d'escalfament és activa i no s'han canviat els ajustos, l'aparell s'apagarà automàticament després d'una estona.

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

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

La funció d'apagada automàtica no s'activa amb les funcions: Llum, Retard de temps.

9.3 Ventilador de refrigeració

Quan l'aparell està en funcionament, el ventilador de refrigeració s'activa automàticament per tal de mantenir les superfícies de l'aparell fredes. Si desactiveu el forn, el ventilador de refrigeració seguirà funcionant fins que l'aparell es refredi.

10. CONSELLS

10.1 Recomanacions de cocció



La temperatura i els temps de cocció de les taules són de referència. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients utilitzats.

El seu aparell pot coure o rostir de manera diferent a l'aparell que teníeu abans. Els consells següents mostren la configuració recomanada de temperatura, temps de cocció i nivell per a tipus específics d'aliments.

Si no podeu trobar la configuració d'una recepta especial, cerqueu la que sigui similar.

10.2 Recomanacions per al microones

Comencem a cuinar!

Col·loqueu els aliments damunt el plat del microones a la part inferior de l'habitacle interior.

Col·loqueu els aliments en un plat damunt la base de l'habitacle interior.

Gireu o remeneu els aliments a la meitat del temps de cocció o descongelació.

Remeneu els plats sucosos de tant en tant.

Remeneu els aliments abans de servir-los.

Tapeu els aliments per coure'ls o escalfar-los.

Introduïu la cullera a dins de l'ampolla o got quan escalfeu begudes per garantir una millor distribució de l'escalfor.

Col·loqueu els aliments a l'aparell sense embolcalls. Els envasos dels aliments precuinats només es poden introduir a l'aparell si són aptes per a microones (comproveu la informació de l'embolcall).

Cocció amb microones

Coeu els aliments tapats. Si voleu que s'hi faci una crosta, coeu-los sense tapar.

No coeu més del compte els plats amb una potència massa alta o allargant massa el

temps de cocció. Els aliments poden quedar secs, cremar-se o provocar un incendi.

No feu servir l'aparell per coure ous o cargols amb closca perquè poden explotar. Punxeu el rovell dels ous fregits abans de reescalfar-los.

Punxeu els aliments amb pell diverses vegades abans de coure'ls.

Talleu les verdures a trossos de la mateixa grandària.

Després d'apagar l'aparell, extraieu els aliments i deixeu-los reposar uns quants minuts per permetre que l'escalfor es distribueixi de manera uniforme.



Descongelació amb microones

Col·loqueu els aliments congelats, amb el seu embolcall, en un plat petit cap per avall i un recipient a sota; o bé en una reixa de descongelar o un colador de plàstic perquè el líquid es vessi.

Aneu retirant les peces descongelades.

Podeu fer servir una potència de microones més forta per coure fruites i verdures sense descongelar-les abans.

10.3 Bateria i materials aptes per a microones

Per al microones, feu servir només bateria de cuina i materials aptes per a microones. Feu servir la taula següent de referència.

Comproveu les especificacions dels estris de cuina/els materials abans d'utilitzar-los.

Bateria de cuina / material			
Vidre i porcellana apta per a forns sense components metàl·lics; per exemple, vidre resistent a la calor	✓	✓	✓
Vidre no apte per a forn y porcellana sense decoració metàl·lica, de plata, d'or o platí.	✓	X	X
Vidre i vidre ceràmic aptes per forn/ material resistent al gel	✓	✓	✓
Ceràmica i ceràmica de terrissa apta per a forns sense quars o components metàl·lics i revestiments que contenen metall	✓	✓	✓
Ceràmica i porcellana amb base no vidriada o petits orificis, per exemple nanses.	X	X	X
Plàstic resistent a temperatures fins a 200 °C	✓	✓	X
Cartró, paper	✓	X	X
Film transparent	✓	X	X
Paper film per a microones	✓	✓	X
Plates de rostir metàl·liques (esmalts, ferro colat...)	X	X	X
Motlles, acabat negre enxarolat o amb capa de silicona	X	X	X
Safata de pastisseria	X	X	X
Graella metàl·lica	X	X	✓
Plat de vidre del forn de microones	✓	✓	X
Estris de cuina aptes per a microones, per exemple, safata de fregir	X	✓	X

10.4 Ajustos de potència recomanats per a diferents aliments

Les dades de la taula són orientatives.

700 - 1000 W	
	
Creuar a l'inici del procés de cocció	Líquids d'escalfament

500 - 600 W



Cocció de verdures



Coure plats amb ous



Coure brous a foc lent



Escalfar menjars d'un sol plat



Descongelació i escalfament de menjar congelat

300 - 400 W



Fondre formatge, desfer xocolata, mantega



Coure arròs a foc lent



Escalfar menjar per a bebès



Coure/ Escalfar menjar delicat



Continuar cuinant

100 - 200 W



Descongelar pa



Descongelar fruita i pastissos



Descongelar formatge, nata i mantega



Descongelar carn i peix

10.5 Taules de cocció pels instituts d'assaigs

Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb la norma IEC 60705.

Funció de microones

Feu servir la graella metàl·lica si no s'especifica el contrari.

	W	kg		min	
Sponge cake	600	0.475	Inferior	8 - 9	Gireu el contenidor un quart a meitat del temps de cocció.
Pastís de carn	400	0.9	1	25 - 27	Gireu el contenidor un quart a meitat del temps de cocció.
Crema	500	1	2	30 - 33	-
Descongelació de carn	100	0.5	1	15	Gireu la carn a la meitat del temps de cocció.

Funció combi del microones

Feu servir la graella.

		 W	 °C		 min	
Pastís, 0,7 kg	Cocció tradicional + MW	100	200	2	23 - 27	Gireu el contenidor un quart a meitat del temps de cocció.
Patates gratinades, 1,1 kg	Cocció Turbo PLUS + MW	300	180	2	38 - 42	Gireu el contenidor un quart a meitat del temps de cocció.
Pollastre, 1,1 kg	Turbogrill + microones	400	230	1	35 - 40	Col·loqueu la carn en un recipient de vidre rodó i gireu-la quan hagi passat la meitat del temps de cocció.

11. CURA I NETEJA



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

11.1 Notes sobre la neteja



Productes de neteja

Netegeu la part davantera de l'aparell amb un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i un detergent suau.

Feu servir una solució de neteja per netejar superfícies de metall.

Netegeu les taques amb un detergent suau.



Ús diari

Netegeu la cavitat després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.

Netegeu amb cura els residus i el greix del sostre de l'aparell.

No emmagatzemeu menjar a l'aparell durant més de 20 minuts. Eixugueu la cavitat amb un drap de microfibra després de cada ús.



Accessoris

Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No netegeu els accessoris al rentavaixel·la.

No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

11.2 Com treure'l: Suports laterals

Per netejar el forn, retireu els suports laterals.

Pas 1	Apagueu el forn i espereu fins que es refredi.	
Pas 2	Amb cura, tireu cap amunt dels suports de la reixeta i traieu-los de la captura davantera.	
Pas 3	Traieu l'extrem davanter del suport de la reixeta de la paret lateral.	
Pas 4	Traieu els suports de la captura posterior.	

Instal·leu els suports de la graella en ordre invers.

11.3 Com substituir-lo: Llum

AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.
La bombeta pot estar calenta.

Subjecteu sempre la bombeta halògena amb un drap per evitar que es cremin restes de greix a la bombeta.

Abans de substituir el llum:

Pas 1	Pas 2	Pas 3
Apagueu el forn. Espereu fins que el forn es refredi.	Desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica.	Col·loqueu un drap a la part inferior de la cavitat.

Llum superior

Pas 1	Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.
Pas 2	Netegeu la coberta de vidre.
Pas 3	Substituiu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
Pas 4	Col·loqueu la coberta de vidre.

12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

12.1 Què fer si...

Si el vostre cas no s'inclou en aquesta taula, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.



L'aparell no s'encén o no s'escalfa

Problema	Comproveu que...
L'aparell no es pot engegar o no funciona.	L'aparell està connectat correctament al subministrament elèctric.
L'aparell no s'escalfa.	La desconexió automàtica està desactivada.
L'aparell no s'escalfa.	El fusible no està fos.
L'aparell no s'escalfa.	La funció de bloqueig està desactivada.



Components

Problema	Comproveu que...
El llum no funciona.	El llum s'ha fos.



Codis d'error

La pantalla mostra...	Comproveu que...
00:00	Hi ha hagut una interrupció del subministrament elèctric. Estableix l'hora del dia.

Si la pantalla mostra un codi d'error que no es troba a la taula, apagueu i enceneu els fusibles de la llar per reiniciar l'aparell. Si es torna a mostrar el codi d'error, poseu-vos en contacte amb un centre de servei tècnic autoritzat.

12.2 Dades per a la reparació

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat.

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa de dades tècniques està situada al marc davanter de la cavitat de l'aparell. No retireu la placa d'identificació de la cavitat de l'aparell.

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.)	
Número de producte (PNC)	
Número de sèrie (S.N.)	

13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

13.1 Estalvi d'energia

Assegureu-vos que la porta de l'aparell estigui tancada quan l'aparell funcioni. No obriu sovint la porta de l'aparell durant la cocció. Manteniu la junta de la porta neta i

assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.

Feu servir estris de cuina metàl·lics per estalviar energia (només quan utilitzeu una funció que no sigui microones).

Sempre que us sigui possible, no preescalfeu l'aparell abans de la cocció.

Deixeu passar el mínim de temps possible entre coccions si heu de coure més d'un plat ahora.

Cocció amb ventilador

Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia.

Calor residual

El ventilador i el llum continuen funcionant. Quan apagueu l'aparell, la pantalla mostra l'escalfor residual. Podeu fer servir l'escalfor per mantenir els aliments calents.

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell

a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

Feu servir l'escalfor residual per escalfar altres plats.

Per mantenir els aliments calents

Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir els aliments calents. L'indicador d'escalfor residual o de temperatura es mostren a la pantalla.

Cocció sense llum

Apagueu el llum durant la cocció. Activeu-lo només quan el necessiteu.

14. ESTRUCTURA DE MENÚ

14.1 Menú

Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4	Pas 5
				
 : seleccioneu per accedir al Menú.	Seleccioneu l'opció de l'estructura Menú i premeu OK .	Trieu l'ajust.	OK : premeu per confirmar l'ajust.	Ajusteu el valor i premeu OK .
Gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per sortir del Menú.				
Estructura del Menú				
Cocció assistida 			Configuració 	
Configuració				
01	Hora del dia	Canviar	02	Brillantor de la pantalla 1 - 5
03	Tons de les teclès	1: xiulet 2: clic 3: sense so	04	Volum del brunzidor 1 - 4
05	Temporitzador	Encendre/ apagar	06	Llum Encendre/apagar
07	Mode Demo	Codi d'activació: 2468	08	Versió del programari Comprovar
09	Restaura tots els paràmetres	Sí / No		

15. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol .
Dipositeu l'embalatge en contenidors
adequats per al seu posterior reciclatge.
Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut
humana i a reciclar les deixalles procedents
d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a

les escombraries domèstiques els aparells
amb el símbol . Porteu el producte a les
instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos
en contacte amb la seva oficina municipal.

Welkom bij Zanussi! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.



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

www.zanussi.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	28
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	32
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	35
4. BEDIENINGSPANEEL.....	36
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	36
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	37
7. KLOKFUNCTIES.....	43
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	44
9. EXTRA FUNCTIES.....	45
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	46
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	49
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	51
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	52
14. MENUSTRUCTUUR.....	53
15. MILIEUBESCHERMING.....	53

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.
- 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 dit 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 inbouweenheid 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, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je 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 verwijdt. 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.
- Reinig het apparaat 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.

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

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering



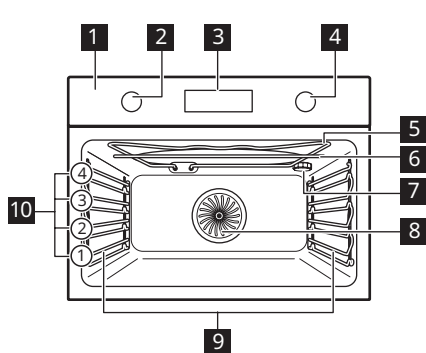
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht

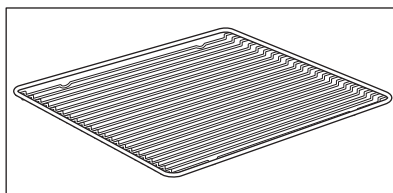


- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Verwarmingselement
- 6 Magnetrongenerator
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Inzetniveaus

3.2 Accessoires

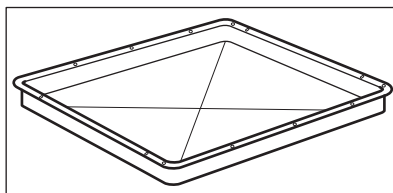
Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



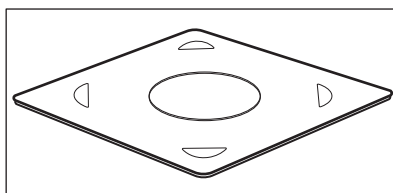
Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



Glazen bodemplaat van de magnetron

Voor het bereiden van voedsel in de magnetronstand.



4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Verzonken knoppen

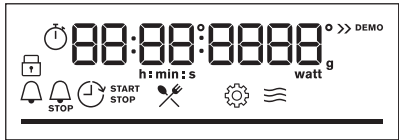
Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

4.2 Overzicht bedieningspaneel

Selecteer een verwarmingsfunctie om het apparaat in te schakelen. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.

			WATT	OK
Timer	Snel opwarmen	Binnenverlichting	Magnetronvermogen	Instelling bevestigen

4.3 Display



Display met toetsfuncties.

Indicatielampjes op de display

Basisindicatoren			
			
Blokkering	Kook- En Bakassistent	Instellingen	Indicatielampje magnetronfunctie
Indicatielampjes timer			
			
Kookwekker	Eindtijd	Uitsteltijd	Uptimer

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 vóór het eerste gebruik het lege apparaat 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

Stap 1 Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.

Stap 2 Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.
Druk op **OK**.



- ingedrukt houden om de functie in te schakelen: Snel opwarmen. Het is beschikbaar voor sommige ovenfuncties.

6.2 Instellen: Magnetronfuncties

Stap 1 Verwijder alle accessoires uit de oven.
Plaats de glazen bodemplaat van de magnetron. Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat van de magnetron.

Stap 2 Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties en selecteer de functie Magnetron:   .

Stap 3 Druk op: **OK** om te beginnen met de standaardinstellingen.
Het display toont: duur en magnetronvermogen.

Stap 4 Draai aan de regelknop om de duur aan te passen. Druk op: **OK**.

Stap 5 Druk op: **WATT**. Draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Druk op: **OK**.

Stap 6 Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.

Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.

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

MAGNETRONVERMOGEN W	MAXIMUMTIJD min
100 - 600	59:55
>600	7



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

6.3 Instellen van: Combimagnetronfuncties

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

Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.

6.4 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Hetelucht	.Om op 2 rekstanden te bakken en tegelijk voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Pizza-functie	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Circulatiegrill + magnetron	Om grote stukken vlees op één niveau te braden. Om gratins te maken en te brui- nen. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.
 Hetelucht + magnetron	Bakken op één rekstand. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.
 Ontdooien	Vlees, vis, gebak ontdooien, vermogensbereik: 100 - 200 W
 Opwarmen	Opwarmen van vooraf bereide maaltijden en delicate gerechten, vermogensbereik: 300 - 700 W
 Magnetron	Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W
 Menu	Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Instellingen.

6.5 Instellen: Kook- En Bakassistent

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

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:

- Per gewicht

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Open het menu.	Selecteer Kook- En Bak- assistent. Druk op OK .	Selecteer de schaal. Druk op OK .	Plaats de schaal in de oven. Instelling bevesti- gen.

6.6 Kook- En Bakassistent

Legenda		
	Per gewicht beschikbaar.	
	Functie met magnetronvermogen. Gebruik een magnetronbestendig accessoire.	
	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.	
	Lagniveau.	
Verwarmings-functie	Omschrijving	
F1	Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.

Verwarmings-functie	Omschrijving	
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 MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.
F5	Grill + magnetron	Om gerechten korter te bereiden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.

Gerecht	Gewicht	Schaphniveau/accessoire
P1 Biefstuk, rauw		
P2 Biefstuk: medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	1; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P3 Biefstuk, gaar		
P4 Biefstuk, medium	180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakken	2 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P5 Rundvlees geroosterd/gestoofd (prime rib, bovenste ronde, dikke flank)	1.5 - 2 kg	1 braadschaal op bakrooster
P6 Biefstuk, rauw (langzaam koken)		
P7 Biefstuk, medium (langzaam koken)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	1; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P8 Biefstuk, gaar (langzaam koken)		
P9 Rundvleesfilet, gaar (lage temperatuur garen)		
P10 Filet, gemiddeld (lage temperatuur garen)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	1; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P11 Rundvleesfilet, gaar (lage temperatuur garen)		

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
P12	Geroosterd kalfs- vlees (bijv. schouder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dikke stukken	  1 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
P13	Geroosterde varkenshals of schouder	1.5 kg	  1; keramische of glazen braadpan op rooster , geschikt voor MW Gebruik je favoriete kruiden. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
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.
P15	Varkenslende, vers	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 1; braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.
P16	Reserverribben varkensvlees	2 - 3 kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	 2; diepe pan Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
P17	Lambeen met botten	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken	 1; braadschaal op bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
P18	Hele kip	1 - 1.1 kg; vers	  1; keramische of glazen braadpan op bakrooster , geschikt voor MW Gebruik je favoriete kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden en draai deze na de helft van de bereidingstijd om.
P19	Halve kip	0.5 - 0.8 kg	 2; bakplaat Gebruik je favoriete kruiden.
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.
P21	Kippenpoten, vers	250 - 400 g	 2; bakplaat Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.
P22	Hele eend	1.5 - 2.5 kg	  1 braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.
P23	Gans, borststuk	1kg	 1; braadschaal op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om.
P24	Vleesbrood	1 kg	 1; bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
P25	Hele vis, gegrild	0.5 - 1 kg per vis	 1; bakplaat Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.
P26	Visfilet	-	  2 stoofschotel op bakrooster Gebruik je favoriete kruiden.
P27	Cheesecake	-	 1;  28 cm springvorm van op bakrooster
P28	Appelcake	-	 2; bakplaat
P29	Appeltaart	-	 1; taartvorm op bakrooster
P30	Appeltaart	-	 1 taartvorm op  22 cm bakrooster
P31	Brownies	2 kg van deeg	 2; diepe pan
P32	Chocolade muffins	-	 2 muffinbakplaat op bakrooster
P33	Broodcake	-	 1; broodvorm op bakrooster
P34	Gebakken aardappelen	1 kg	 1; bakplaat Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.
P35	Aardappelpartjes	1 kg	 2; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd aardappelen in stukken.
P36	Gegrilde gemengde groenten	1 - 1.5 kg	 2; bakplaat bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd de groenten in stukken.
P37	Aardappelkroketjes, bevroren	0.5 kg	 2; bakplaat
P38	Patat, bevroren	0.75 kg	 2; bakplaat
P39	Vlees-/groentelasagne met droge pasta-bladen	1 - 1.5 kg	  1; keramische of glazen braadpan op bakrooster , geschikt voor MW
P40	Aardappelgratin (ruwe aardappelen)	1.1 kg	  2; keramische of glazen braadpan op bakrooster , geschikt voor MW Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.
P41	Verse pizza, dun	-	  1; bakplaat bedekt met bakpapier
P42	Verse pizza, dik	-	  1; bakplaat bedekt met bakpapier
P43	Quiche	-	 1; bakblik op bakrooster

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
P44	Stokbrood / ciabatta / witbrood	0.8 kg	  1; bakplaat bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.
P45	Volkoren / rogge / bruin brood	1 kg	  1; bakplaat bedekt met bakpapier / bakrooster

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.

Kookwekker, **Uitsteltijd** en **Kooktijd** zijn beschikbaar voor: Hetelucht, Boven + onderwarmte, Circulatiegrill, Pizza-functie. **Kooktijd** is ook beschikbaar voor 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, Dagtijd.	Stel de klok in.	Druk op: OK .

Instellen: Kookwekker

Stap 1



Druk op:

Op het display
verschijnt:
0:00

Stap 2



Stel de Kookwekker in

Stap 3



Druk op: OK

De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Instellen: Kooktijd

Stap 1



Kies een verwarmings-
functie en stel de tem-
peratuur in.

Stap 2



Druk herhaaldelijk:

Op het display
verschijnt:
0:00

Stap 3



Stel de bereidingstijd
in.

Stap 4



Druk op: OK

De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Instellen: Uitsteltijd

Stap 1



Selecteer
de verwar-
mingsfunc-
tie.

Stap 2



Druk herhaal-
delijk:

Stap 3



Stel de start-
tijd in.

Stap 4



Druk op:
OK

Het display
toont: de
dagtijd
 STAR-
TEN

Op het dis-
play ver-
schijnt:
--:--
 STOP

Stap 5



Stel de
eindtijd in.

Stap 6



Druk op:
OK

De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Accessoires plaatsen

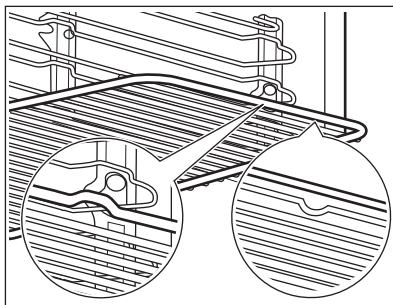
Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal. Raadpleeg hoofdstuk 'Hints en

tips', kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

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

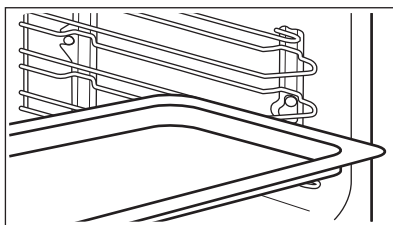
Bakrooster:

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



Bakplaat:

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

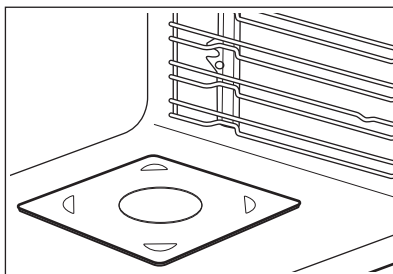


Glazen bodemplaat van de magnetron:

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.

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



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

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

(°C)	(u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

(°C)	(u)
200 - 230	5.5

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

9.3 Koelventilator

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

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen



De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

10.2 Magnetronaanbevelingen

Laten we koken!

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

Plaats het voedsel op een bord onderin de ruimte.

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

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.

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

Plaats het voedsel uit de verpakking in het apparaat. Verpakte kant-en-klaar-maaltijden kunnen alleen in het apparaat worden verwarmd als de verpakking magnetronveilig

is (raadpleeg de informatie op de verpakking).

 Koken in de magnetron

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

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

Gebruik het apparaat niet om eieren in de schaal en slakken in hun huis te bereiden, omdat deze kunnen barsten. Prik het eiageel 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 wegglopen.

Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.

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

10.3 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

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

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 glaskeramiek 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

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

10.4 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

700 - 1000 W				
				
Aanbakken aan het begin van het kookproces		Vloeistoffen opwarmen		
500 - 600 W				
				
Groenten koken	Eiergerechten bereiden	Hutspot laten sudderen	Eenpansgerechten opwarmen	Ontdooien en opwarmen van bevroren maaltijden
300 - 400 W				
				
Smelten van kaas, chocolade, boter	Rijst sudderen	Babyvoeding opwarmen	Koken/opwarmen van delicaat voedsel	Doorgaan met koken
100 - 200 W				
				
Ontdooien van brood	Ontdooien van fruit en gebak	Ontdooien van kaas, room, boter	Ontdooien van vlees, vis	

10.5 Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Tests volgens IEC 60705.

Magnetronfunctie

Gebruik het bakrooster, tenzij anders aangegeven.

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

Combimagnetronfunctie

Gebruik het ovenrek.

		 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



**Reinigingsmid-
delen**

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.



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/

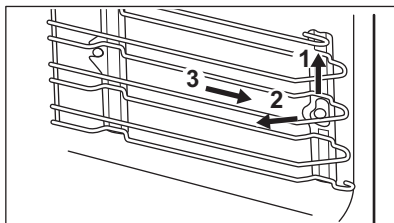
Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

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.



Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op

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



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 het tijdstip van de dag in.

Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u dezekering 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

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
				
 - selecteer om de Menu.	Selecteer de optie in de Menu structuur en druk op OK .	Selecteer de instelling.	OK - druk op om de instelling te bevestigen.	Pas de waarde aan en druk op OK .
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.				
Menu-structuur te betreden				
Kook- En Bakassistent 			Instellingen 	
Instellingen				
01	Dagtijd	Wijzigen	02	Helderheid display 1 - 5
03	Toetstonen	1 - Piep 2 - Klik 3 - Geluid uit	04	Geluidsvolume 1 - 4
05	Uptimer	Aan/uit	06	Binnenverlichting Aan/uit
07	Demofunctie	Activeringscode: 2468	08	Softwareversie Controleren
09	Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee		

15. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool .
Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen.
Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval.
Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Welcome to Zanussi! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.zanussi.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	54
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	57
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	60
4. CONTROL PANEL.....	61
5. BEFORE FIRST USE.....	62
6. DAILY USE.....	62
7. CLOCK FUNCTIONS.....	68
8. USING THE ACCESSORIES.....	69
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	70
10. HINTS AND TIPS.....	71
11. CARE AND CLEANING.....	74
12. TROUBLESHOOTING.....	75
13. ENERGY EFFICIENCY.....	76
14. MENU STRUCTURE.....	77
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	78

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 supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Do not activate the microwave function when the appliance is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a qualified person.
- **WARNING:** Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, observe the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation


WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop 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 ap- pliance	595 mm
Width of the back of the ap- pliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appli- ance	546 mm
Depth with open door	882 mm
Ventilation opening mini- mum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm

Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	3.5x25 mm

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

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

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning



WARNING!

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

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

2.5 Glassware use

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

- Do not spill cold water or other liquids on the glassware because a sudden

temperature drop may cause immediate breakage of the glass. Broken glass pieces may be extremely sharp and difficult to locate.

- Do not place hot glassware on a wet or cool surface, directly on countertop or metal surface, or in sink; or handle hot glassware with wet cloth.
- Do not use or repair any glassware that is chipped, cracked or severely scratched.
- Do not drop or hit glassware against a hard object or strike utensils against it.
- Do not heat empty or nearly empty glassware in microwave, or overheat oil or butter in microwave (use minimum amount of cooking time).

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

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

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

2.6 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

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

2.7 Service

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

2.8 Disposal



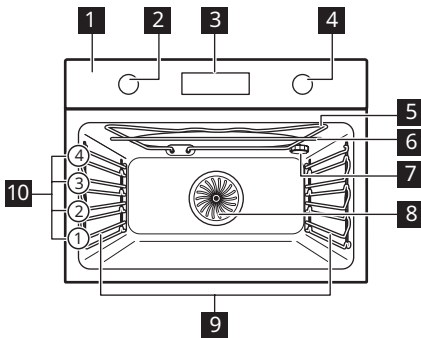
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview

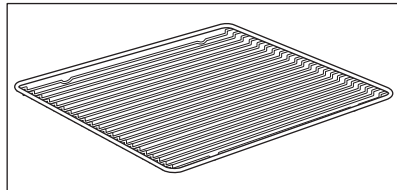


- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Microwave generator
- 7 Lamp
- 8 Fan
- 9 Shelf support, removable
- 10 Shelf positions

3.2 Accessories

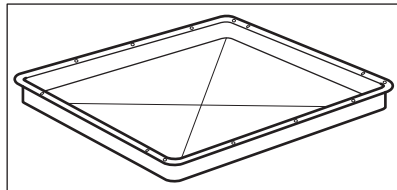
Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.

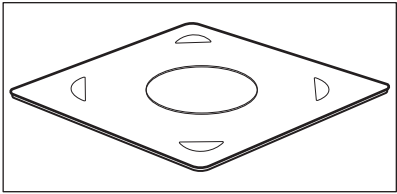


Baking tray

For cakes and biscuits.



Microwave bottom glass plate
To prepare food in microwave mode.



4. CONTROL PANEL

4.1 Retractable knobs

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

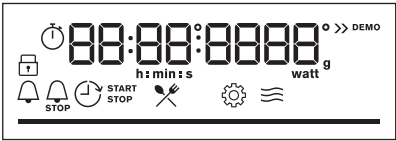
4.2 Control panel overview

Select a heating function to turn on the appliance. Turn the knob for the heating

functions to the off position to turn the appliance off.

			WATT	OK
Timer	Fast Heat Up	Light	Microwave power	Confirm setting

4.3 Display



Display with key functions.

Display indicators

Basic indicators			
Lock	Assisted Cooking	Settings	Microwave function indicator
Timer indicators			
Minute minder	End time	Time Delay	Uptimer

Progress bar - for temperature or time. The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.



5. BEFORE FIRST USE

 WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Initial cleaning

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



00:00

Set the time. Press **OK**.

6. DAILY USE

 WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating functions

- Step 1** Turn the knob for the heating functions and select a heating function.
- Step 2** Turn the control knob to set the temperature.
Press **OK**.

 - press and hold to turn on the function: Fast Heat Up. It is available for some oven functions.

6.2 How to set: Microwave functions

- Step 1** Remove all accessories.
Insert microwave bottom glass plate. Put the food on the microwave bottom glass plate.
- Step 2** Turn the knob for the heating functions and select the microwave function:   .
- Step 3** Press: **OK** to start with default settings.
The display shows: duration and microwave power.
- Step 4** Turn the control knob to adjust the duration. Press: **OK**.
- Step 5** Press: **WATT**. Turn the control knob to adjust the microwave power. Press: **OK**
- Step 6** Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the appliance.

You can adjust settings while cooking.

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

MICROWAVE POWER W	MAXIMUM TIME min
100 - 600	59:55
>600	7



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

6.3 How to set: Microwave combi functions

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

6.4 Heating functions

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

Heating function	Application
 Turbo Grilling + MW	To roast large pieces of meat on one level. To make gratins and to brown. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.
 True Fan Cooking + MW	Baking on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.
 Defrost	Defrosting meat, fish, cakes, power range: 100 - 200 W
 Reheat	Heating up pre-prepared meals and delicate food, power range: 300 - 700 W
 Microwave	Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W
 Menu	To enter the Menu: Assisted Cooking, Settings.

6.5 How to set: Assisted Cooking

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

For some of the dishes you can also cook with:

- Weight Automatic

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press OK .	Select the dish. Press OK .	Insert the dish to the oven. Confirm setting.

6.6 Assisted Cooking

Legend	
	Weight Automatic available.

Legend	
	Function with microwave power. Use microwave safe accessory.

Legend	
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level.

Heating function	Description
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.

Heating function	Description
F3 Frozen Foods	To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.
F4 Conventional Cooking + MW	Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.
F5 Grill + MW	To cook food in a short time and to brown it. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P1 Roast Beef, rare		
P2 Roast Beef, medium	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 appliance.
P3 Roast Beef, well done		
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 appliance.
P5 Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	1; roasting dish on wire shelf
P6 Roast Beef, rare (slow cooking)		
P7 Roast Beef, medium (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	1; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
P8 Roast Beef, well done (slow cooking)		
P9 Fillet of beef, rare (slow cooking)		
P10 Fillet of beef, medium (slow cooking)	0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	1; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
P11 Fillet of beef, done (slow cooking)		
P12 Veal roast (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	1; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
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.
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.
P15	Pork loin, fresh	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 1; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices.
P16	Pork 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.
P17	Lamb leg with bones	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	 1; roasting dish on baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
P18	Whole chicken	1 - 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.
P19	Half chicken	0.5 - 0.8 kg	 2; baking tray Use your favourite spices.
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.
P21	Chicken legs, fresh	250 - 400 g	 2; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
P22	Duck, whole	1.5 - 2.5 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.
P23	Goose, breast	1kg	 1; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Turn the goose after half of the cooking time.
P24	Meat loaf	1 kg	 1; wire shelf Use your favourite spices.
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.
P26	Fish fillet	-	  2; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P27	Cheesecake	-	 1;  28 cm springform tin on wire shelf
P28	Apple cake	-	 2; baking tray
P29	Apple tart	-	 1; pie form on wire shelf
P30	Apple pie	-	 1;  22 cm pie form on wire shelf
P31	Brownies	2 kg of dough	 2; deep pan
P32	Chocolate muffins	-	 2; muffin tray on wire shelf
P33	Loaf cake	-	 1; loaf pan on wire shelf
P34	Baked potatoes	1 kg	 1; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
P35	Wedges	1 kg	 2; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.
P36	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 2; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.
P37	Croquettes, frozen	0.5 kg	 2; baking tray
P38	Pommes, frozen	0.75 kg	 2; baking tray
P39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf , MW suitable
P40	Potato gratin (raw potatoes)	1.1 kg	  2; ceramic or glass casserole dish on wire shelf , MW suitable Rotate the dish after half of the cooking time.
P41	Pizza fresh, thin	-	  1; baking tray lined with baking paper
P42	Pizza fresh, thick	-	  1; baking tray lined with baking paper
P43	Quiche	-	 1; baking tin on wire shelf
P44	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	  1; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.
P45	Whole grain / Rye / Dark bread	1 kg	  1; baking tray lined with baking paper / loaf pan on wire shelf

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.

Minute minder, **Time Delay** and **Cooking time** are available for: True Fan Cooking, Conventional Cooking, Turbo Grilling, Pizza Function. **Cooking time** is also available for 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	Step 2	Step 3
		
Press:  .	Set the Minute minder	Press: OK.
 Timer starts counting down immediately.		

How to set: Cooking time

Step 1



Choose a heating function and set the temperature.

Step 2



Press repeatedly:



The display shows:
0:00



Step 3



Set the cooking time.

Step 4



Press: OK.

Timer starts counting down immediately.

How to set: Time Delay

Step 1



Select the heating function.

Step 2



Press repeatedly:



Step 3



Set the start time.

Step 4



Press: OK.

The display shows: the time of day



START

The display shows:
--:--



STOP

Step 5



Set the end time.

Step 6



Press: OK.

Timer starts counting down at a set start time.

8. USING THE ACCESSORIES



WARNING!

Refer to Safety chapters.

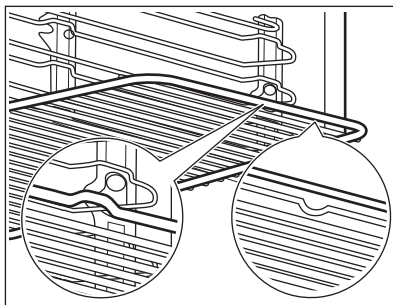
8.1 Inserting accessories

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

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

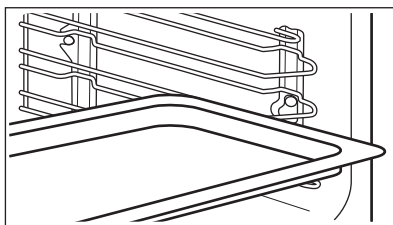
Wire shelf:

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



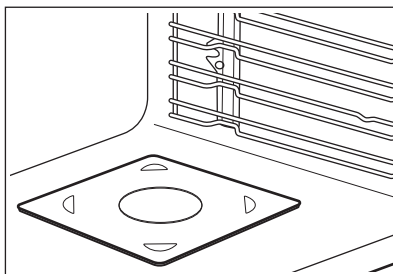
Baking tray:

Push the tray between the guide bars of the shelf support.



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, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

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

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

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

9.3 Cooling fan

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

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations



The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

10.2 Microwave recommendations

-  **Let's cook!**
- Place the food on the microwave bottom glass plate on the bottom of the cavity.
 - Place the food on a plate on the bottom of the cavity.
 - Turn or stir the food halfway through the defrosting and cooking time.
 - Stir liquid dishes from time to time.
 - Stir the food before serving.
 - Cover the food for cooking and reheating.
 - Put the spoon to the bottle or glass when heating drinks to ensure better heat distribution.
 - Put the food into the appliance without packaging. The packaged ready meals can be put into the appliance only when the packaging is microwave safe (check information on the packaging).

-  **Microwave cooking**
- Cook food covered. If you want to keep a crust cook food without a cover.
 - Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or cause fire.
 - Do not use the appliance to cook eggs or snails in their shells, because they can burst. Pierce the yolk of fried egg before reheating it.
 - Pierce food with skin or peel several times before cooking.
 - Cut vegetables into similar-sized pieces.
 - After you turn off the appliance, take the food out and let it stand for a few minutes to allow the heat distribute evenly.
-  **Microwave defrosting**
- Put the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on

a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can leak out.

Remove defrosted pieces subsequently.

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

10.3 Microwave suitable cookware and materials

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference.

Check the cookware / material specification before use.

Cookware / Material			
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	x	x
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	✓
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	x	x	x
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	x
Cardboard, paper	✓	x	x
Clingfilm	✓	x	x
Microwave clingfilm	✓	✓	x
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	x	x	x
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	x	x	x
Baking tray	x	x	x
Wire shelf	x	x	✓
Microwave glass bottom plate	✓	✓	x
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	x	✓	x

10.4 Recommended power settings for different kinds of food

The data in the table is for guidance only.

700 - 1000 W				
				
Searing at the start of the cooking process		Heating liquids		
500 - 600 W				
				
Cooking vegetables	Cooking egg dishes	Simmering stews	Heating one-plate meals	Defrosting and heating frozen meals
300 - 400 W				
				
Melting cheese, chocolate, butter	Simmering rice	Heating baby food	Cooking / Heating delicate food	Continuing cooking
100 - 200 W				
				
Defrosting bread	Defrosting fruit and cakes	Defrosting cheese, cream, butter	Defrosting meat, fish	

10.5 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes
Tests according to IEC 60705.

Microwave function
Use wire shelf unless otherwise specified.

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

Microwave Combi function
Use the wire shelf.

		 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 halfway through the cooking time.

11. CARE AND CLEANING

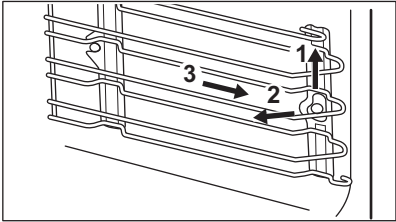
 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

	Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Clean stains with a mild detergent.
	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire. Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.
	Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.
	Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
	Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

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

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 appliance does not turn on or does not heat up

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



Components

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 appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

12.2 Service data

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

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

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)	
Product number (PNC)	
Serial number (S.N.)	

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Energy saving

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

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

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

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

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
				
 - select to enter the Menu.	Select the option from Menu structure and press OK .	Select the setting.	OK - press to confirm setting.	Adjust the value and press OK .
Turn the knob for the heating functions to the off position to exit the Menu.				

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

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Bienvenue chez Zanussi ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



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.....	79
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	82
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	86
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	87
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	87
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	88
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	94
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	95
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	96
10. CONSEILS.....	97
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	100
12. DÉPANNAGE.....	102
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	103
14. STRUCTURE DES MENUS.....	103
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	104

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 cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou

toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- N'activez pas la fonction Micro-ondes lorsque l'appareil est vide. Les pièces métalliques à l'intérieur de la cavité peuvent créer un arc électrique.
- Les aliments ou boissons dans des récipients en métal ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes. Cet avertissement ne s'applique pas si le fabricant indique la taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un couvercle assurant la protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Ne chauffez pas les liquides et autres aliments dans des récipients scellés. Ils sont susceptibles d'exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, observez l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- L'appareil est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le

réchauffement de coussinets, de chaussons, d'éponges, de linge humide et autres peuvent provoquer des blessures, l'inflammation ou un incendie.

- Si de la fumée est émise, mettez à l'arrêt ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Le chauffage au micro-ondes des boissons peut provoquer une ébullition différée. Prenez des précautions lorsque vous manipulez le récipient.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant de consommer, afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts alimentaires.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Si vous ne maintenez pas l'appareil dans des conditions de propreté, il peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez

toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	444 (460) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	455 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	882 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	3.5x25 mm

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

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

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à 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 à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche 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 et humide. Utilisez uniquement des produits

de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à recurer, de solvants ou 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.

- 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



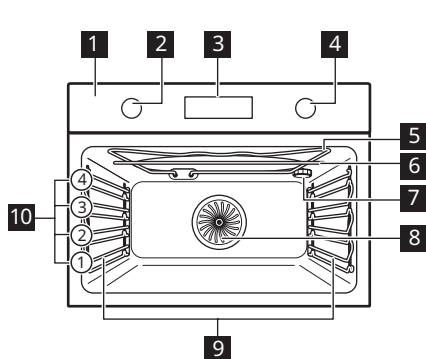
AVERTISSEMENT!

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

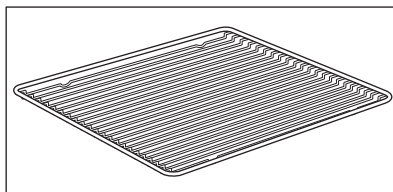


- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Affichage
- 4** Manette de commande
- 5** Résistance
- 6** Générateur de micro-ondes
- 7** Éclairage
- 8** Chaleur tournante
- 9** Support de grille, amovible
- 10** Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

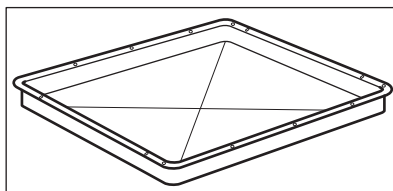
Grille métallique

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



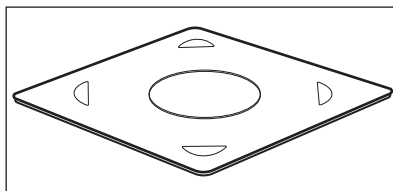
Plateau de cuisson

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.

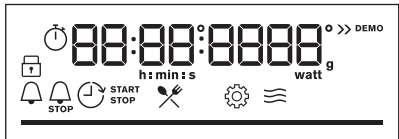
4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement l'appareil. Tournez

la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.

			WATT	OK
Minuteur	Préchauffage rapide	Eclairage four	Puissance du micro-ondes	Confirmez la configuration

4.3 Affichage



Affichage avec les principales fonctions.

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base			
			
Touches Verrouil	Cuisson assistée	Configurations	Indicateur de fonction du micro-ondes

Voyants du minuteur			
			
Minuteur	Fin de cuisson	Départ différé	Compteur

Barre de progression - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à vide et réglez la durée :



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 les Modes de cuisson

Étape 1

Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez un mode de cuisson.

Étape 2

Tournez le bouton de commande pour régler la température.
Appuyez sur la touche **OK**.



appuyez et maintenez enfoncé pour activer la fonction : Préchauffage rapide. Elle est disponible pour certaines fonctions du four.

6.2 Comment régler : les 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

Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez la fonction Micro-ondes :   

Étape 3

Appuyez sur : **OK** pour commencer avec les paramètres par défaut.
L'affichage indique : durée et puissance du micro-ondes.

Étape 4

Tournez la manette de commande pour régler la durée. Appuyez sur **OK**.

Étape 5

Appuyez sur **WATT**. Tournez le manette de commande pour régler la puissance du micro-ondes. Appuyez sur : **OK**

Étape 6

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.

Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson.

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

PUISSANCE DU MICRO-ONDES W	DURÉE MAXIMALE min
100 - 600	59:55
>600	7



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

6.3 Comment régler : les Fonction combi 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** Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez la fonction :  .
La température et la puissance du micro-ondes s'affichent.
- Étape 3** Tournez le bouton de commande pour ajuster la température.
- Étape 4** Appuyez sur : **WATT**.
- Étape 5** Tournez le bouton de commande pour modifier la puissance du micro-ondes. Appuyez sur **OK**.
- Étape 6** Appuyez sur **OK** pour lancer la fonction.
- Étape 7** Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.

Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson.

6.4 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur deux niveaux en même temps et pour déshydrater 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.

Mode de cuisson	Application
 Turbo Gril + Micro-ondes	Pour rôti de gros morceaux de viande sur un seul niveau. Pour faire des gratins et dorer. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.
 Chaleur tournante + Micro-ondes	Cuisson sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.
 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.

6.5 Comment régler : Cuisson assistée

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

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

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Accédez au menu.	Sélectionnez Cuisson assistée. Appuyez sur OK .	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK .	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.

6.6 Cuisson assistée

Légende		
	Poids automatique disponible.	
	Fonctionne avec la puissance des micro-ondes. Utilisez des accessoires adaptés aux micro-ondes.	
	Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.	
	Niveau de grille.	
Mode de cuisson	Description	
F1	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Mode de cuisson	Description	
F2	Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux avec dessous 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, plage de puissance : 100 à 600 W.
F5	Gril + Micro-ondes	Pour cuire des aliments rapidement et pour les faire gratiner. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.

Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P1 Rôti de bœuf, saignant		1 ; plateau de cuisson
P2 Rôti de bœuf, à point	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P3 Rôti de bœuf, bien cuit		
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-le dans l'appareil.
P5 Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1.5 - 2 kg	1 ; plat à rôtir sur grille métallique
P6 Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température)		
P7 Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température)	1 - 1.5 kg ; 4 à 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-le dans l'appareil.
P8 Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température)		
P9 Filet de bœuf rare (cuisson lente)		1 ; plateau de cuisson
P10 Filet de bœuf, moyen (cuisson lente)	0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P11 Filet de bœuf, cuit (cuisson lente)		

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P12	Rôti de veau (par ex. épaule)	0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur	 1 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
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.
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.
P15	Filet de porc frais	1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	 1 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées.
P16	Travers de porc	2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 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.
P17	Gigot d'agneau avec os	1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur	 1 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P18	Poulet entier	1 - 1.1 kg ; frais	 1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique , MW adapté Utilisez vos épices préférées. Mettez l'escalope de poulet vers le bas et retournez-le après la moitié du temps de cuisson.
P19	Demi poulet	0.5 - 0.8 kg	 2 ; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées.
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.
P21	Cuisses de poulet, fraîches	250 - 400 g	 2 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
P22	Canard entier	1.5 - 2.5 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.
P23	Oie, escalope	1kg	 1 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P24	Rôti haché	1 kg	 1 ; grille métallique Utilisez vos épices préférées.
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.
P26	Filet de poisson	-	  2 ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées.
P27	Cheesecake	-	 1 ;  28 cm moule à charnière sur grille métallique
P28	Gâteau aux pommes	-	 2 ; plateau de cuisson
P29	Tarte aux pommes	-	 1 ; moule à tarte sur grille métallique
P30	Tarte aux pommes	-	 1 ;  22 cm moule à tarte sur grille métallique
P31	Brownies	2 kg de pâte	 2 ; plat profond
P32	Muffins au chocolat	-	 2 ; bac à muffins sur grille métallique
P33	Quatre-quarts	-	 1 ; moule quatre-quarts sur grille métallique
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.
P35	Pommes quartiers	1 kg	 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.
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.
P37	Croquettes surgelées	0.5 kg	 2 ; plateau de cuisson
P38	Pommes, surgelées	0.75 kg	 2 ; plateau de cuisson
P39	Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches	1 - 1.5 kg	  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique, MW adapté
P40	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1.1 kg	  2 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique, MW adapté Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
P41	Pizza fraîche, fine	-	  1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P42	Pizza fraîche, épaisse	-	  1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P43	Quiche	-	 1 ; plat de cuisson sur grille métallique
P44	Baguette/Ciabatta/ Pain blanc	0.8 kg	  1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
P45	Céréales complètes / Riz / Pain noir	1 kg	  1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé / grille métallique

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.
 Heure de cuisson	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
 Départ différé	Pour reporter 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.

Minuteur, Départ différé et **Heure de cuisson** sont disponibles pour : Chaleur tournante, Chauffage Haut/Bas, Turbo gril, Fonction Pizza. **Heure de cuisson** est également disponible pour 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



Appuyez sur :

L'affichage indique :
0:00

Étape 2



Réglez la Minuteur

Étape 3



Appuyez sur OK.

Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Comment régler Heure de cuisson

Étape 1



Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

Étape 2



Appuyez à plusieurs reprises :

L'affichage indique :
0:00

Étape 3



Réglez le temps de cuisson.

Étape 4



Appuyez sur OK.

Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Comment régler Départ différé

Étape 1



Sélectionnez le mode de cuisson.

Étape 2



Appuyez à plusieurs reprises :

Étape 3



Réglez l'heure de départ.

Étape 4



Appuyez sur OK.

Étape 5



Réglez l'heure de fin.

Étape 6



Appuyez sur OK.

Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Insertion des accessoires

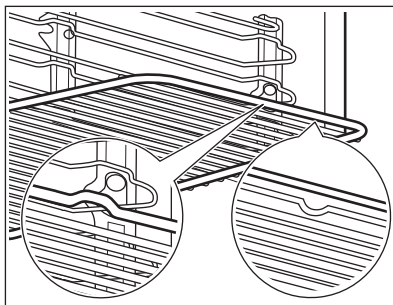
Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au

paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ».

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

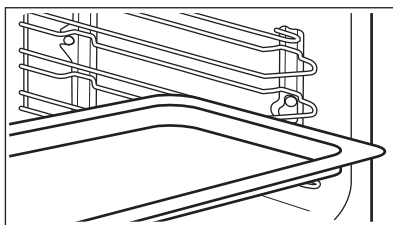
Grille métallique:

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



Plateau de cuisson:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

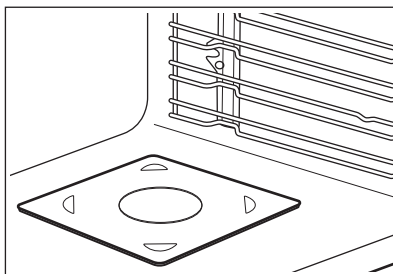


Plateau en verre du micro-ondes:

N'utilisez le plateau en verre du micro-ondes qu'avec la fonction micro-ondes. Il n'est pas adapté à la fonction micro-ondes combinée (par ex. gril au micro-ondes).

Placez cet accessoire en bas de la cavité.

Vous pouvez placer les aliments directement sur la plaque inférieure en verre du micro-ondes.



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Touches Verrouil

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

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

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



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

 **OK** - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.

 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.

9.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps.

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

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

9.3 Ventilateur de refroidissement

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

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson



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

10.2 Recommandations pour le micro-ondes

Cuisinons !

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

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

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

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

Mélangez les aliments avant de les servir.

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

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

Placez les aliments dans l'appareil sans emballage. Les plats préparés emballés

peuvent être placés dans l'appareil uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au micro-ondes (vérifiez les informations sur l'emballage).

Cuisson au micro-ondes

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

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

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

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

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

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

 Décongélation au micro-ondes

Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en-

dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique afin que l'eau de décongélation puisse s'évacuer.
Retirez ensuite les morceaux décongelés.

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

10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

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

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

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

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

10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

700 à 1 000 W				
				
Saisir au début du processus de cuisson		Chauffer des liquides		
500 à 600 W				
				
Cuisson des légumes	Faire cuire des plats à base d'œufs	Faire mijoter des ragouts	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	

10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme CEI 60705.

Fonction micro-ondes

Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

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

Fonction combi micro-ondes

Utilisez la grille métallique.

		 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

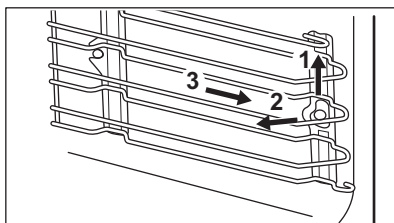
Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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

Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

Étape 2

Débranchez le four de l'alimentation secteur.

Étape 3

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



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

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



Composants

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



Codes d'erreur

L'affichage indique...	Vérifiez si...
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 l'appareil. 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

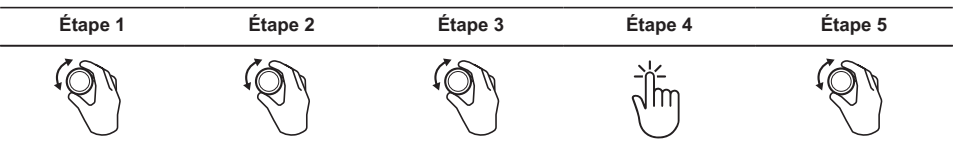
Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

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 .

Sélectionnez l'option
dans la structure Me-
nu et appuyez sur
OK.

Sélectionnez la con-
figuration.

OK - appuyez pour
confirmer le réglage.

Ajustez la valeur et
appuyez sur **OK**.

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

Structure du Menu

Cuisson assistée

Configurations

Configurations

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

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



Willkommen bei Zanussi! Danke, dass du dich für unser Gerät entschieden hast.



Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.zanussi.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	105
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	109
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	112
4. BEDIENTELD.....	113
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	114
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	114
7. UHRFUNKTIONEN.....	120
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	122
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	123
10. TIPPS UND HINWEISE.....	123
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	127
12. FEHLERSUCHE.....	128
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	129
14. MENÜSTRUKTUR.....	130
15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	131

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 häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- 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.
- **ACHTUNG:** 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. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- 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 Schanks unter der Arbeitsplatte)	444 (460) mm
Schranksbreite	560 mm
Schranksiefe	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 entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Heizen Sie das Gerät nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des

Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.

- 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.
- Reinige 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.
- Reinige das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwende ausschließlich Neutralreiniger. Verwende keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel 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!

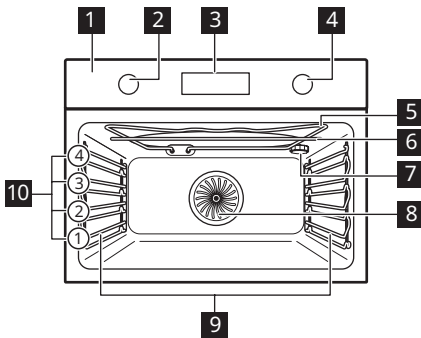
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- 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

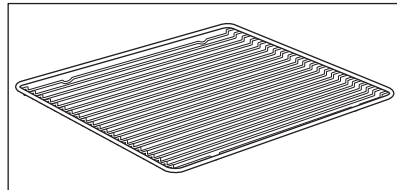


- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Display
- 4 Einstellknopf
- 5 Heizelement
- 6 Mikrowellengenerator
- 7 Lampe
- 8 Ventilator
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

3.2 Zubehör

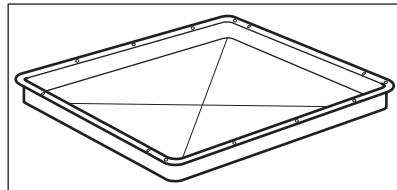
Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

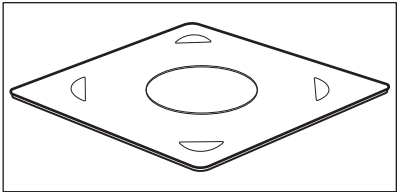


Backblech

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.

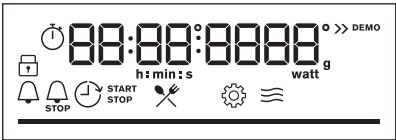
4.2 Überblick – Bedienfeld

Wählen Sie eine Ofenfunktion, um das Gerät einzuschalten. Drehen Sie den Knopf für die

Ofenfunktionen in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten.

			WATT	OK
Kurzzeitwecker	Schnellaufheizung	Backofenbeleuchtung	Mikrowellenleistung	Bestätigen Sie die Einstellung

4.3 Display



Display mit Tastenfunktionen.

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen			
Verriegelung	Koch-Assistent	Einstellungen	Mikrowellenfunktionsanzeige
Timer-Anzeigen			
Kurzzeit-Wecker	STOP Ende	Zeitvorwahl	Uptimer

Fortschrittsbalken - für Temperatur oder Zeit.
Der Balken ist vollständig rot, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.



5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das leere Gerät und stellen Sie die Uhrzeit ein:



00:00

Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie **OK**.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1 Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie eine Ofenfunktion.

Schritt 2 Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
Drücken Sie **OK**.



- gedrückt halten zur Auswahl der Funktion: Schnellaufheizung. Sie ist für einige Ofenfunktionen verfügbar.

6.2 Einstellen: 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 Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie die Mikrowellenfunktion:   .

Schritt 3 Drücken Sie: **OK**, um mit den Standardeinstellungen zu beginnen.
Das Display zeigt die Dauer und Mikrowellenleistung an.

Schritt 4 Drehen Sie den Einstellknopf, um die Dauer anzupassen. Drücken Sie: **OK**.

Schritt 5 Drücken Sie: **WATT**. Drehen Sie den Wahlknopf, um die Mikrowellenleistung zu ändern. Drücken Sie: **OK**

Schritt 6 Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.

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

MIKROWELLENLEISTUNG W	MAXIMALE DAUER Min
100 - 600	59:55
>600	7



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

6.3 Einstellen:Mikrowellen-Kombifunktionen

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 Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl der Funktion:  .
Das Display zeigt Folgendes an: Temperatur und Mikrowellenleistung.

Schritt 3 Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.

Schritt 4 Drücken Sie: **WATT**.

Schritt 5 Drehen Sie den Wahlknopf, um die Mikrowellenleistung zu ändern. Drücken Sie: **OK**.

Schritt 6 Drücken Sie: **OK** zum Starten der Funktion.

Schritt 7 Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.

6.4 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu 2 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stelle eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Ober-/Unterhitze	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Heißluftgrillen + MW	Zum Braten großer Fleischstücke auf einer Ebene. Zum Herstellen von Gratins und zum Bräunen. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
 Heißluft + MW	Backen auf einer Einschubebene. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
 Auftauen	Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W
 Aufwärmen	Aufwärmen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln, Leistungsbereich: 300 - 700 W
 Mikrowelle	Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W
 Menü	Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Einstellungen.

6.5 Einstellen: Koch-Assistent

Das Untermenü Koch-Assistent besteht aus einer Reihe zusätzlicher Funktionen und Gerichte mit empfohlenen Ofenfunktionen, Temperaturen und Zeiten. Verwenden Sie die Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten. Sie können auch die Zeit und die Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

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

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:

- Gewichtsautomatik

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
		 P1 - P...	 OK

Öffnen Sie das Menü.	Wählen Sie Koch-Assistent. Drücken Sie OK .	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie OK .	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.
----------------------	--	---	--

6.6 Koch-Assistent

Legende	
	Gewichtsautomatik verfügbar.
	Funktion mit Mikrowellenleistung. Verwenden Sie mikrowellenfestes Zubehör.
	Heize das Gerät vor, bevor du mit dem Kochen beginnst.
	Einschubebene.

Ofenfunktion	Beschreibung
F1	Grill Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.

Ofenfunktion	Beschreibung
F2	Unterhitze Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
F3	Tiefkühlgerichte Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
F4	Ober-/Unterhitze + MW Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
F5	Grill + MW Schnelleres Garen und Bräunen. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.

Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P1 Roastbeef, blutig		
P2 Roastbeef, rosa	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke	 1; Backblech Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P3 Roastbeef, durch		
P4 Steak, rosa	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	  2; Bräter auf Kombirost Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P5 Rinderbraten / geschmort (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1.5 - 2 kg	  1; Bräter auf Kombirost
P6 Roastbeef, blutig (Niedertemperatur-Garen)		
P7 Roastbeef, rosa (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke	 1; Backblech Verwende deine Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlenen Pfeffer. Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P8 Roastbeef, durch (Niedertemperatur-Garen)		

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P9	Rindfleischfilet, blutig (Niedertemperatur Garen)		
P10	Rindfleischfilet, rosa (Niedertemperatur Garen)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke	 1; Backblech Verwende deine Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlenen Pfeffer. Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P11	Rindfleischfilet, fertig (Niedertemperatur Garen)		
P12	Kalbsbraten (z. B. Schulter)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke	 1; Bräter auf Kombirost Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
P13	Schweinebraten Nacken oder Schulter	1.5 kg	 1; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost, MW-fest Verwende deine Lieblingsgewürze. Wende das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P14	Pulled Pork (Niedertemperatur Garen)	1.5 - 2 kg	 1; Backblech Verwende deine Lieblingsgewürze. Wende das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
P15	Schweinelende, frisch	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke	 1; Bräter auf Kombirost Verwende deine Lieblingsgewürze.
P16	Schweinefleisch-Spareribs	2 - 3 kg; verwende rohe, 2 – 3 cm dünne Spare Ribs	 2; tiefe Pfanne Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wende das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P17	Lammkeule mit Knochen	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm dicke Stücke	 1; Bräter auf Backblech Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Wende das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P18	Hähnchen, ganz	1 - 1.1 kg; frisch	 1; Auflaufform aus Keramik oder Glas auf Kombirost, MW-fest Verwende deine Lieblingsgewürze. Lege das Hähnchen mit der Brustseite nach unten und drehe es nach der Hälfte der Garzeit um.
P19	Halbes Hähnchen	0.5 - 0.8 kg	 2; Backblech Verwende deine Lieblingsgewürze.
P20	Hähnchenbrust	180 - 200 g pro Stück	 1; Auflaufform auf Kombirost Verwende deine Lieblingsgewürze. Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
P21	Hähnchenschenkel, frisch	250 - 400 g	 2; Backblech Wenn du die Hähnchenschenkel zuerst marinierst, stelle die niedrigere Temperatur ein und gare sie länger.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P22	Ente, ganz	1.5 - 2.5 kg	 1; Bräter auf Kombirost Verwende deine Lieblingsgewürze. Lege das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P23	Gans, Brust	1 kg	 1; Bräter auf Kombirost Verwende deine Lieblingsgewürze. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P24	Hackbraten	1 kg	 1; Kombirost Verwende deine Lieblingsgewürze.
P25	Ganzer Fisch, gegrillt	0.5 - 1 kg pro Fisch	 1; Backblech Fisch mit Butter füllen und deine Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.
P26	Fischfilet	-	  2; Auflaufform auf Kombirost Verwende deine Lieblingsgewürze.
P27	Käsekuchen	-	 1;  28 cm Back-Springform auf Kombirost
P28	Apfelkuchen	-	 2; Backblech
P29	Apfelkuchen	-	 1; Kuchenform auf Kombirost
P30	Apfelkuchen	-	 1;  22 cm Kuchenform auf Kombirost
P31	Brownies	2 kg Teig	 2; tiefe Pfanne
P32	Schokoladenmuffins	-	 2; Muffin-Blech auf Kombirost
P33	Brotkuchen	-	 1; Brotpfanne auf Kombirost
P34	Ofenkartoffeln	1 kg	 1; Backblech Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.
P35	Kartoffelspalten	1 kg	 2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Verwende deine Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden.
P36	Gemischtes Grillgemüse	1 - 1.5 kg	 2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Verwende deine Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden.
P37	Kroketten, gefroren	0.5 kg	 2; Backblech
P38	Pommes frites, gefroren	0.75 kg	 2; Backblech
P39	Fleisch- / Gemüsesagne mit getrockneten Nudelblättern	1 - 1.5 kg	  1; Auflaufform aus Keramik oder Glas auf Kombirost , MW-fest

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P40	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1.1 kg	  2; Auflaufform aus Keramik oder Glas auf Kombirost , MW-fest Drehe das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.
P41	Pizza frisch, dünn	-	  1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
P42	Pizza frisch, dick	-	  1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
P43	Quiche	-	 1; Backform auf Kombirost
P44	Baguette / Ciabatta / Weißbrot	0.8 kg	  1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig.
P45	Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot	1 kg	  1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet / Kastenform auf Kombirost

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 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 des Endes des Kochens.
 Uptimer	Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Um den Uptimer ein- oder auszuschalten, wähle: Menü, Einstellungen.

Kurzzeit-Wecker, **Zeitvorwahl** und **Garzeitdauer** sind verfügbar für: Heißluft, Ober-/Unterhitze, Heißluftgrillen, Pizzastufe. **Garzeitdauer** ist auch verfügbar für Heißluftgrillen + MW, Heißluft + MW.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellung: Uhrzeit		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3

Einstellung: Uhrzeit



Um die Uhrzeit zu ändern, rufen Sie das Menü auf und wählen Sie Einstellungen, Uhrzeit.

Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Drücken Sie: **OK**.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker

Schritt 1



Drücken Sie: **OK**.

Im Display wird
Folgendes ange-
zeigt:
0:00


Schritt 2



Stellen Sie Kurzzeit-Wecker
ein.

Schritt 3



Drücken Sie: **OK**.

 Der Countdown des Timers startet umgehend.

Einstellung: Garzeitdauer

Schritt 1



Wählen Sie eine Ofen-
funktion und stellen
Sie die Temperatur
ein.

Schritt 2



Drücken Sie wieder-
holt: .

Im Display wird
Folgendes ange-
zeigt:
0:00

STOP

Schritt 3



Stellen Sie die Gar-
dauer ein.

Schritt 4



Drücken Sie: **OK**.

 Der Countdown des Timers startet umgehend.

Einstellung: Zeitvorwahl

Schritt 1



Wählen
Sie die
Ofenfunkti-
on.

Schritt 2



Drücken Sie
wiederholt:
.

Das Dis-
play zeigt
die Uhrzeit
an.

START

Schritt 3



Stellen Sie
die Startzeit
ein.

Schritt 4



Drücken Sie:
OK.

Im Display
wird Fol-
gendes an-
gezeigt:
--:--
 STOPP

Schritt 5



Stellen Sie
die Endzeit
ein.

Schritt 6



Drücken
Sie: **OK**.

 Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Einsetzen des Zubehörs

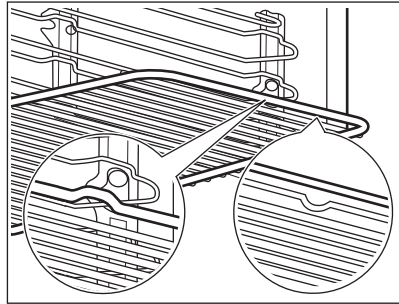
Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Ratschläge und

Tipps“, geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.

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

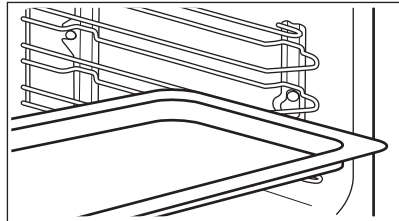
Kombirost:

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



Backblech:

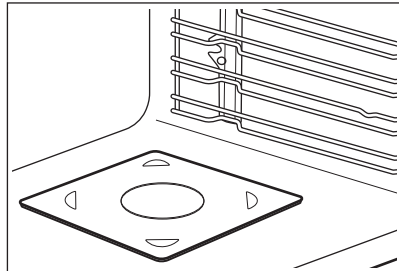
Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



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.



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

OK – gedrückt halten, um sie aus-
zuschalten.

3 x – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

9.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

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

Die automatische Abschaltung funktioniert nicht mit den Funktionen:
Backofenbeleuchtung, Zeitvorwahl.

9.3 Kühlgebläse

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

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Garempfehlungen

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

10.2 Mikrowellenempfehlungen

Kochen wir!

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

Legen Sie die Speise auf einen Teller auf dem Garraumboden.

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

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.

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

Legen Sie die Lebensmittel ohne Verpackung in das Gerät. Fertiggerichte in Verpackungen können nur ins Gerät gegeben werden, wenn die Verpackung 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 angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.

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

10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

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

Prüfen Sie vor der Verwendung die Kochgeschirr- und Materialspezifikationen.

Kochgeschirr / Material			
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	x	x
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓
Backofengeeignete Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	✓

Kochgeschirr / Material		 	 
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	X	X	X
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	X
Pappe, Papier	✓	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X
Mikrowellene geeignete Frischhaltefolie	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	X
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	X	X	X
Backblech	X	X	X
Gitterrost	X	X	✓
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas	✓	✓	X
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne	X	✓	X

10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

700 – 1000 W				
				
Anbraten zu Beginn des Garvorgangs		Erhitzen von Flüssigkeiten		
500 – 600 W				
				
Garen von Gemüse	Garen von Eierge- richten	Köcheln von Eintöp- fen	Erwärmen von Eintel- lengerichten	Auftauen und Auf- wärmen gefrorener Speisen

300 - 400 W



Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter



Köcheln von Reis



Erwärmen von Baby-nahrung



Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen



Weiter garen

100 - 200 W



Auftauen von Brot



Auftauen von Obst und Kuchen



Auftauen von Käse, Sahne, Butter



Auftauen von Fleisch, Fisch

10.5 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60705.

Mikrowellenfunktion

Verwende den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.

	 W	 kg		 Min	
Biskuit	600	0.475	Niedrig	8 - 9	Drehe den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Hackbraten	400	0.9	1	25 - 27	Drehe den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Eierstich	500	1	2	30 - 33	-
Fleisch auftauen	100	0.5	1	15	Wende das Fleisch, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

Mikrowellenkombifunktion

Verwende den Kombirost.

		 W	 °C		 Min	
Kastenkuchen, 0,7 kg	Ober-/Unterhitze + MW	100	200	2	23 - 27	Drehe den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Kartoffelgratin, 1,1 kg	Heißluft + MW	300	180	2	38 - 42	Drehe den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Hähnchen, 1,1 kg	Heißluftgrillen + MW	400	230	1	35 - 40	Gib das Fleisch in einen runden Glasbehälter und wende 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 Mikrofaser Tuch 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 Mikrofaser Tuch ab.



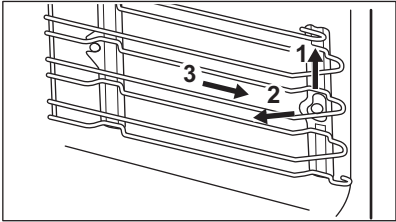
Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehöerteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofaser Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehöerteile nicht im Geschirrspüler.

Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
Schritt 2	Ziehen Sie die Einhängegitter 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.



Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf

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



Komponenten

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



Fehlercodes

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

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

12.2 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):	
Produktnummer (PNC)	
Seriennummer (S.N.)	

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Energiesparen

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen

Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen (nur, wenn Sie keine Mikrowellenfunktion einschalten).

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

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des

Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter

Backofenbeleuchtung

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

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
				
 - Wählen Sie, um die Menü einzugeben.	Wählen Sie die Option aus der Menü Struktur aus und drücken Sie OK .	Wählen Sie die Einstellung.	OK – drücken, um die Einstellung zu bestätigen.	Stellen Sie den Wert ein und drücken Sie OK .

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

Menü Struktur					
Koch-Assistent 			Einstellungen 		
Einstellungen					
01	Uhrzeit	Ändern	02	Helligkeit	1 - 5
03	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ton aus	04	Lautstärke	1 - 4
05	Uptimer	Ein / Aus	06	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus
07	DEMO	Aktivierungsc- ode: 2468	08	Softwareversion	Prüfen

09	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein
----	---	-----------

15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

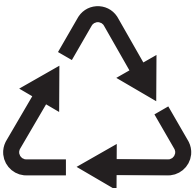
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertriebern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

Bem-vindo(a) à Zanussi! Obrigado por escolher o nosso aparelho.



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.....	133
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	136
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	140
4. PAINEL DE COMANDOS.....	141
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	141
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	142
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	148
8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	150
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	151
10. SUGESTÕES E DICAS.....	151
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	155
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	156
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	157
14. ESTRUTURA DO MENU.....	158
15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	159

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, este 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.
- 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 bebê 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
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 abertu- ra de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O ca- bo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	3.5x25 mm

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- 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 elétricos.
- 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 ou 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!
- 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 abrasivos, 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 pegadas 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



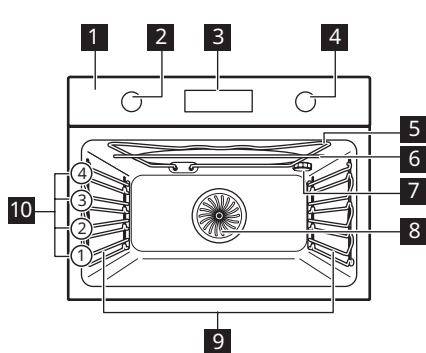
AVISO!

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

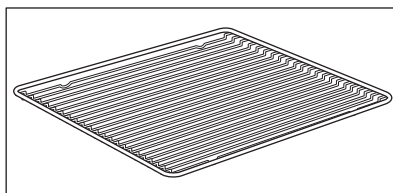


- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controle
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Gerador de micro-ondas
- 7 Lâmpada
- 8 Ventilador
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Nível das prateleiras

3.2 Acessórios

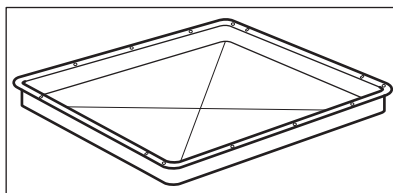
Prateleira em grelha

Para tachos, formas de bolos, assados.



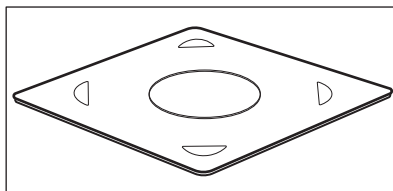
Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.



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.

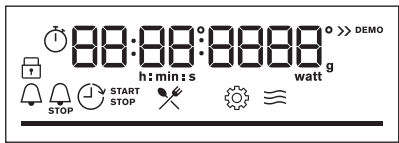
4.2 Descrição geral do painel de comandos

Selecione um tipo de aquecimento para ligar o aparelho. Rode o botão para os tipos de

aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.

			WATT	OK
Temporizador	Aquecimento rápido	Luz	Potência do micro-ondas	Confirmar a definição

4.3 Visor



Visor com funções chave.

Indicadores do visor

Indicadores básicos

			
Bloquear	Cozedura assistida	Definições	Indicador de função de micro-ondas

Indicadores do temporizador

			
Conta-minutos	Hora de fim	Atraso do temporizador	Temporizador crescente

Barra de progresso - para temperatura ou tempo. A barra fica totalmente vermelha quando o aparelho 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 aparelho vazio e regule a hora:



00:00

Acertar as horas. Premir **OK**.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

 **AVISO!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Como definir: Tipos de aquecimento

Passo 1

Rode o botão para os tipos de aquecimento para selecionar um tipo de aquecimento.

Passo 2

Rode o botão de controlo para definir a temperatura.
Premir **OK**.

 - mantenha premido para ligar a função: Aquecimento rápido. Não está disponível para algumas funções do forno.

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

Rodar o botão de tipos de aquecimento para selecionar a função de microondas: .

Passo 3

Premir: **OK** para começar com as predefinições.
O visor apresenta: duração e potência do micro-ondas.

Passo 4

Rode o botão de controlo para ajustar a duração. Premir: **OK**.

Passo 5

Premir: **WATT**. Rode o botão de controlo para alterar a potência do microondas. Prima: **OK**

Passo 6

Rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.

Pode ajustar as definições enquanto cozinha.

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

POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS W	TEMPO MÁXIMO min
100 - 600	59:55
>600	7



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

6.3 Como definir: Funções combinadas de 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	Rodar o botão de tipos de aquecimento para selecionar a função:   . O visor apresenta: temperatura e a potência do micro-ondas.
Passo 3	Rode o botão de controlo para ajustar a temperatura.
Passo 4	Premir: WATT .
Passo 5	Rode o botão de controlo para ajustar a potência do microondas. Premir: OK .
Passo 6	Premir: OK para iniciar a função.
Passo 7	Rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.
Pode ajustar as definições enquanto cozinha.	

6.4 Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até duas posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Regule a temperatura entre 20 e 40 °C abaixo da que utiliza com a função Calor superior/inferior.
 Calor superior/inferior	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 Grelhador ventilado	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 Grelhador + Ventilado + MO	Para assar peças de carne de grande dimensão num nível. Para fazer gratinados e dourar. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 600 W.
 Ventilado + Resistência Circ + MO	Cozer numa posição de prateleira. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 600 W.
 Descongelar	Descongelar carne, peixe, bolos, intervalo de potência: 100 - 200 W
 Reaquecer	Aquecer refeições pré-cozinhadas e alimentos delicados, intervalo de potência: 300 - 700 W
 Micro-ondas	Aquecer, cozinhar, intervalo de potência: 100 - 1000 W
 Menu	Para entrar no menu: Cozedura assistida, Definições.

6.5 Como definir: Cozedura assistida

O submenu da Cozedura assistida consiste num conjunto de funções adicionais e pratos com tipos de aquecimento, temperaturas e tempos recomendados. Utilize a função para preparar rapidamente um prato com as predefinições. Também pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

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

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com: • Peso automático

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Entre no menu.	Selecione a Cozedura assistida. Prima OK .	Selecione o prato. Premir OK .	Coloque o prato no forno. Confirme a definição.

6.6 Cozedura assistida

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

Tipo de aquecimento	Descrição
F1	Grelhador Para grelhar alimentos finos e tostar pão.

Tipo de aquecimento	Descrição
F2	Aquecimento inferior Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
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 boost MW, intervalo de potência: 100 - 600 W.
F5	Grelhador + MO Para cozinhar alimentos em pouco tempo e tostá-los. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 600 W.

Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P1	Carne assada, mal passada	
P2	Carne assada, média	 1; tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P3	Carne assada, bem passada	
P4	Bife, médio 180 - 220 g por peça; 3 cm fatias grossas	  2; assadeira numa prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P5	Carne assada/estufada (costeleta de primeira, redondo superior, flanko espesso) 1.5 - 2 kg	  1; assadeira numa prateleira em grelha
P6	Carne assada, mal passada (aquecimento a baixa temperatura)	
P7	Carne assada, média (aquecimento a baixa temperatura) 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	 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 aparelho.
P8	Carne assada, bem passada (aquecimento a baixa temperatura)	

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P9	Filete de carne de vaca, mal passado (aquecimento a baixa temp.)		
P10	Filete de carne de vaca, médio (aquecimento a baixa temp.)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	 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 aparelho.
P11	Filete de carne de vaca, bem passado (aquecimento a baixa temp.)		
P12	Vitela assada (p. ex., pá)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm pedaços espessos	  1; assadeira numa prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.
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.
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.
P15	Lombo de porco, fresco	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	 1; assadeira numa prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas.
P16	Entrecosto de porco	2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura	 2; tabuleiro para grelhar Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P17	Perna de borrego com ossos	1,5 - 2 kg; 7 - 9 pedaços com cm de grossura	 1; assadeira no tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P18	Frango inteiro	1 - 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.
P19	Meio frango	0,5 - 0,8 kg	 2; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas.
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.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P21	Pernas de frango, frescas	250 - 400 g	 2; tabuleiro para assar Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.
P22	Pato inteiro	1.5 - 2.5 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.
P23	Ganso, peito	1kg	 1; assadeira numa prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.
P24	Rolo de Carne	1 kg	 1; prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas.
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.
P26	Filete de peixe	-	  2; caçarola na prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas.
P27	Cheesecake	-	 1;  28 cm forma de mola na prateleira em grelha
P28	Bolo de maçã	-	 2; tabuleiro para assar
P29	Tarte de maçã coberta	-	 1; forma circular na prateleira em grelha
P30	Tarte de maçã	-	 1;  22 cm forma circular na prateleira em grelha
P31	Brownies	2 kg de massa	 2; tabuleiro para grelhar
P32	Queques de chocolate	-	 2; tabuleiro de queques na prateleira em grelha
P33	Bolo em forma de pão	-	 1; tabuleiro de pão na prateleira em grelha
P34	Batatas assadas	1 kg	 1; tabuleiro para assar Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.
P35	Fatias	1 kg	 2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte as batatas em pedaços.
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.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P37	Croquetes, congelados	0.5 kg	 2; tabuleiro para assar
P38	Batatas congeladas	0.75 kg	 2; tabuleiro para assar
P39	Lasanha de carne/legumes com folhas de massa seca	1 - 1.5 kg	  1; caçarola em cerâmica ou vidro na prateleira em grelha , adequado para MW
P40	Batatas gratinadas (batatas cruas)	1.1 kg	  2; caçarola em cerâmica ou vidro na prateleira em grelha , adequado para MW Rode o prato após metade do tempo de cozedura.
P41	Pizza fresca, fina	-	  1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
P42	Pizza fresca, grossa	-	  1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
P43	Quiche	-	 1; forma de assar na prateleira em grelha
P44	Baguete/Ciabatta/Pão branco	0.8 kg	  1; tabuleiro para assar revestido com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.
P45	Grão integral / Centeio / Pão escuro	1 kg	  1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal / tabuleiro de pão na prateleira em grelha

7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Funções do relógio

Função de relógio	Aplicação
 Conta-minutos	É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.
 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 o Temporizador crescente selecione: Menu, Definições.

Conta-minutos, Atraso do temporizador e Tempo para cozinhar estão disponíveis para: Ventilado + Resistência Circ, Calor superior/inferior, Grelhador ventilado, Função Pizza. também **Tempo para cozinhar** está disponível para 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	Passo 2	Passo 3
		
O visor mostra: 0:00 		
Definir a Conta-minutos		
Premir: OK.		
 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.		

Como definir: Tempo para cozinhar			
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
			
O visor mostra: 0:00  STOP			
Defina o tempo da cozedura.			
Premir: OK.			
 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.			

Como definir: Atraso do temporizador					
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5	Passo 6
					
O visor apresenta: hora do dia.  INICI- AR					
Defina a hora de início.					
Premir: OK.					
O visor mostra: --:--  PARAR					
Defina a hora de fim.					
Premir: OK.					

Como definir: Atraso do temporizador

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

8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Inserir acessórios

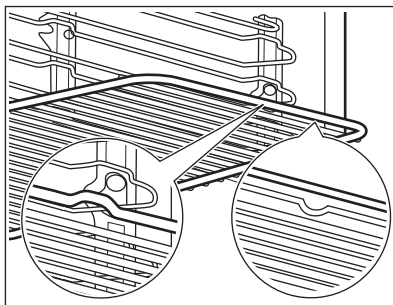
Utilize apenas materiais e recipientes adequados. Consulte "Recipientes e

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.

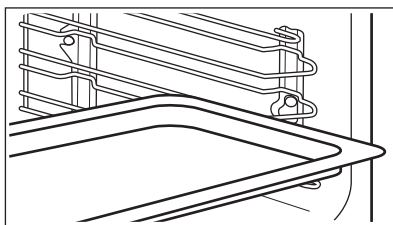
Prateleira em grelha:

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



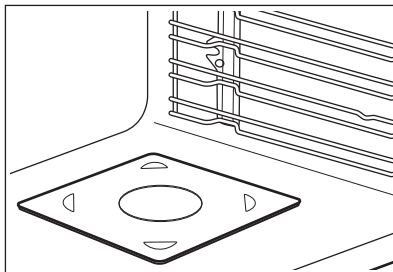
Tabuleiro para assar:

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 micro-ondas 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 micro-ondas.



9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Bloquear

Esta função evita uma alteração accidental da função do aparelho.

Ligá-la com o aparelho a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de comandos fica bloqueado.
Ligá-la quando o aparelho estiver desligado – não pode ser ligada, o painel de comandos está bloqueado.



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 Desativação automática

Por motivos de segurança, se o tipo de aquecimento estiver ativo e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

(°C)	(h)
200 - 230	5.5

O desligamento automático não funciona com as 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 cozinhar



A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.

O seu aparelho pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

10.2 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.

🧊 Descongelar 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.

10.3 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

Recipiente/Material		 	 
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	✓	✓	✓
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

10.4 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

10.5 Tabelas de cozedura para testes

Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60705.

Função microondas

Utilize a prateleira em grelha se não houver indicação contrária.

	POWER W	kg		min	
Pão-de-ló	600	0.475	Inferior	8 - 9	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Rolo de carne	400	0.9	1	25 - 27	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Prato de ovos no forno	500	1	2	30 - 33	-
Descongelar carne	100	0.5	1	15	Vire a carne de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.

Função combinada com microondas

Utilize a prateleira em grelha.

						
		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.
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 halógeno 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 aparelho não liga ou não aquece

Problema	Verificar se...
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho está ligado corretamente a uma fonte elétrica.
O aparelho não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O aparelho não aquece.	O fusível não está fundido.
O aparelho não aquece.	O Bloqueio está desativado.



Componentes

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



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 aparelho. 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

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
				
 - seleccione para entrar no Menu.	Selecione a opção a partir da Menu estrutura e prima OK .	Selecione a definição.	OK - prima para confirmar a definição.	Ajuste o valor e prima OK .
Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para de Menu.				
Menu estrutura.				
Cozedura assistida 			Definições 	
Definições				
01	Hora	Alterar	02	Brilho do visor 1 - 5
03	Sons “teclado”	1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado	04	Volume do alarme 1 - 4
05	Temporizador crescente	Ligado/Desligado	06	Luz Ligado/Desligado
07	Modo Demo	Código de ativação: 2468	08	Versão do software Verificar

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.

Le damos la bienvenida a Zanussi. Gracias por elegir nuestro aparato.



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.zanussi.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	160
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	163
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	167
4. PANEL DE CONTROL.....	168
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	168
6. USO DIARIO.....	169
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	175
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	176
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	177
10. CONSEJOS.....	178
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	181
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	183
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	184
14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	184
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	185

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 presenta 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.
- **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. Extrema 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!

Solo 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
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!

Riesgo de daños en 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.
- Cocina 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!

Riesgo de lesiones o de daños en el 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!
- 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 de metal.
- 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



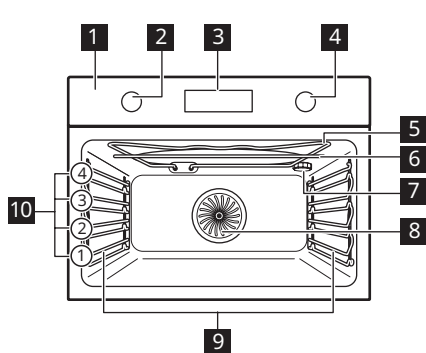
ADVERTENCIA!

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

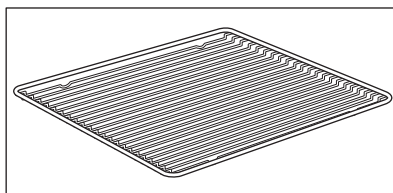


- 1 Panel de mandos
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Programador electrónico
- 4 Mando de control
- 5 Resistencia
- 6 Generador de microondas
- 7 Bombilla
- 8 Ventilador
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

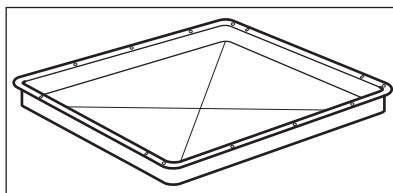
Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



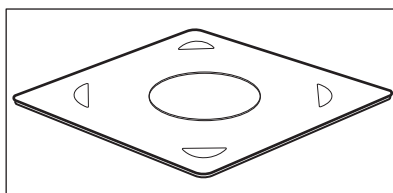
Bandeja

Para bizcochos y galletas.



Plato inferior de cristal para microondas

Para preparar alimentos en modo microondas.



4. PANEL DE CONTROL

4.1 Mandos escamoteables

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

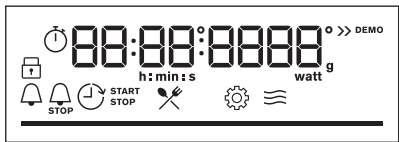
4.2 Vista general del panel de control

Seleccione una función de cocción para encender el aparato. Gire el mando de las

funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

			WATT	OK
Temporizador	Calentamiento rápido	Luz	Potencia del Microondas	Confirmar ajuste

4.3 Pantalla



Pantalla con funciones principales.

Indicadores de pantalla

Indicadores básicos

			
Bloqueo	Cocción asistida	Ajustes	Indicador de función de microondas

Indicadores de temporizador

			
Avisador	Hora de fin	Tiempo de retardo	Tiempo de funcionamiento

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

Paso 1

Gire el mando del horno y seleccione la función de cocción.

Paso 2

Gire el mando de control para ajustar la temperatura.
Pulse **OK**.



- mantenga pulsado para activar la función. Calentamiento rápido. Disponible para algunas funciones del horno.

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

Gire el mando del horno para seleccionar la función de cocción y elija la función de microondas:


Paso 3

Pulse: **OK** para empezar con los ajustes por defecto.
La pantalla indica: duración y potencia del microondas.

Paso 4

Gire el mando de control para ajustar la duración. Pulse: **OK**.

Paso 5

Pulse: **WATT**. Gire el mando de control para ajustar la potencia del microondas. Pulse: **OK**

Paso 6

Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.
Puede modificar los ajustes durante la cocción.

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

POTENCIA DEL MICROONDAS W	TIEMPO MÁXIMO min
100 - 600	59:55
>600	7



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

6.3 Cómo ajustar: Funciones de combi 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	Gire el mando del horno para seleccionar la función de cocción y elija una función:   . La pantalla muestra: temperatura y potencia del microondas.
Paso 3	Gire el mando de control para ajustar la temperatura.
Paso 4	Pulse: WATT .
Paso 5	Gire el mando de control para ajustar la potencia del microondas. Pulse: OK .
Paso 6	Pulse: OK para iniciar la función.
Paso 7	Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.
Puede modificar los ajustes durante la cocción.	

6.4 Funciones de cocción

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.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 Grill turbo	Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.
 Función Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.

Función de cocción	Aplicación
 Grill turbo + microondas	Para asar grandes porciones de carne en un nivel. Para hacer gratinados y dorar. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
 Aire caliente + microondas	Horneado en una posición de parrilla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
 Descongelar	Descongelar carne, pescado, pasteles, potencia: 100 - 200 W
 Recalentar	Calentar comidas preparadas y delicadas, rango de potencia: 300 - 700 W
 Microondas	Calentamiento, cocción, potencia: 100 - 1000 W
 Menú	Para acceder al menú: Cocción asistida, Ajustes.

6.5 Cómo ajustar: Cocción asistida

El submenú Cocción asistida consta de un conjunto de funciones y platos adicionales que permite establecer parámetros de cocción, temperatura y tiempo recomendados. Utilice la función para preparar un plato rápidamente recurriendo al ajuste por defecto. También permite ajustar el tiempo y la temperatura durante la cocción.

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

Para algunos de los platos, también puede cocinar con: • Peso automático

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Acceda al menú.	Seleccione Cocción asistida. Pulse OK .	Seleccione el plato. Pulse OK .	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.

6.6 Cocción asistida

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

Función de cocción	Descripción	
F1	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.

Función de cocción	Descripción	
F2	Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
F3	Congelados	Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.
F4	Cocción convencional + micro	Horneado y asado en una posición de parrilla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
F5	Grill + microondas	Para cocinar la comida en poco tiempo y dorarla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.

Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P1 Rosbif, poco hecho		1 bandeja de hornear
P2 Rosbif, al punto	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P3 Rosbif, muy hecho		
P4 Bistec, en su punto	180 - 220 g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm	2 fuente de asado encendida parrilla
P5 Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1.5 - 2 kg	1 fuente de asado encendida parrilla
P6 Rosbif, poco hecho (cocción lenta)		
P7 Rosbif, al punto (cocción lenta)	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	1; bandeja
P8 Rosbif, muy hecho (cocción lenta)		Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P9 Filete de ternera, poco hecho (cocción lenta)		
P10 Filete de ternera, en su punto (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pedazos gruesos cm	1 bandeja de hornear
P11 Filete de ternera, hecho (cocción lenta)		Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5 kg; 4- pedazos gruesos cm	  1 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.
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.
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.
P15	Lomo de cerdo fresco	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	 1; fuente de asado en la parrilla Use sus especias favoritas.
P16	Costillas de cerdo de repuesto	2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm	 2 bandeja honda Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P17	Pierna de cordero con hueso	1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm	 1; fuente de asado en la bandeja Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P18	Pollo entero	1 - 1.1 kg; fresco	  1; cazuela 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.
P19	Medio pollo	0.5 - 0.8 kg	 2 bandeja de hornear Use sus especias favoritas.
P20	Pechuga de pollo	180 - 200 g por trozo	  1 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.
P21	Muslos de pollo, frescos	250 - 400 g	 2 bandeja de hornear Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.
P22	Pato entero	1.5 - 2.5 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.
P23	Ganso, pechuga	1kg	 1; fuente de asado en la parrilla Use sus especias favoritas. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
P24	Pastel de carne	1 kg	 1; parrilla Use sus especias favoritas.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
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.
P26	Filete de pescado	-	  2 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas.
P27	Tarta de queso	-	 1;  28 cm molde desmontable en la bandeja de rejilla
P28	Tarta de manzana	-	 2; bandeja
P29	Tarta de manzana	-	 1; forma de pastel en la parrilla
P30	Pastel de manzana	-	 1;  22 cm molde con forma de tarta en la bandeja de rejilla
P31	Brownies	2 kg de masa	 2 bandeja honda
P32	Magdalenas de chocolate	-	 2 bandeja para magdalenas encendida parrilla
P33	Pastel de hogaza	-	 1; molde de pan en la parrilla
P34	Patatas al horno	1 kg	 1; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
P35	Porciones	1 kg	 2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.
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.
P37	Croquetas, congeladas	0.5 kg	 2; bandeja
P38	Pomos congelados	0.75 kg	 2; bandeja
P39	Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca	1 - 1.5 kg	  1; cazuela de cerámica o cristal en la parrilla, apta para microondas
P40	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1.1 kg	  2; cazuela de cerámica o cristal en la parrilla, apta para microondas Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
P41	Pizza fresca y fina	-	  1; bandeja forrada con papel de hornear
P42	Pizza fresca, gruesa	-	  1; bandeja forrada con papel de hornear
P43	Quiche	-	 1; molde de hornear en la parrilla

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P44	Baguette / chapata / pan blanco	0.8 kg	  1; bandeja forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
P45	Pan integral / centeno / pan oscuro	1 kg	  1; bandeja para hornear forrada con papel de hornear/ molde para pan en la bandeja de rejilla

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 el Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

Avisador, Tiempo de retardo y Tiempo de cocción están disponibles para: Aire caliente, Cocción convencional, Grill turbo, Función Pizza. **Tiempo de cocción** está también disponible para Grill turbo + microondas, Aire caliente + microondas.

7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
 		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.

Cómo ajustar: Avisador

Paso 1



Pulse:

La pantalla muestra:
0:00

Paso 2



Ajustar la Avisador

Paso 3



Pulse: OK.

El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Cómo ajustar: Tiempo de cocción

Paso 1



Elija una función de cocción y la temperatura.

Paso 2



Pulse repetidamente:

La pantalla muestra:
0:00

Paso 3



Ajuste el tiempo de cocción.

Paso 4



Pulse: OK.

El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Cómo ajustar: Tiempo de retardo

Paso 1



Seleccione la función de cocción.

Paso 2



Pulse repetidamente:

Paso 3



Ajuste la hora de inicio.

Paso 4



Pulse: OK.

La pantalla muestra:
--:--

PARAR

Paso 5



Ajuste la hora de fin.

Paso 6



Pulse: OK.

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

8. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Inserción de accesorios

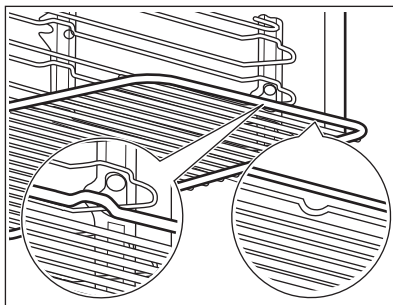
Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte los recipientes y

materiales adecuados para microondas en el capítulo "Consejos".

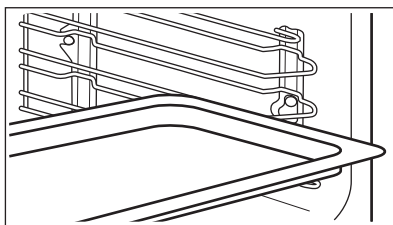
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla:

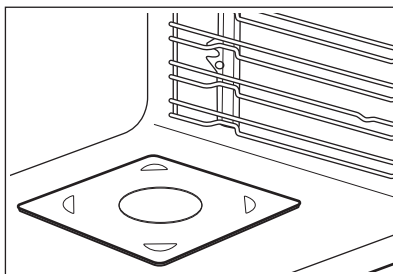
Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.

**Bandeja:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

**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.



9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.

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.



OK

OK - mantenga pulsado para activar la función.
Suenan una señal.

OK - mantenga pulsado para apagarla.

3 x - parpadea cuando se enciende el bloqueo.

9.2 Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

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

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

El apagado automático no funciona con las 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 de cocción



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos. Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

10.2 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 desenvolver 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.

10.3 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
Bandeja	x	x	x
Parrilla	x	x	✓

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

10.4 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	

10.5 Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60705.

Función microondas

Use la parrilla salvo que se indique lo contrario.

	 W	 kg		 min	
Bizcocho	600	0.475	Inferior	8 - 9	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pastel de carne	400	0.9	1	25 - 27	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pudding de huevo	500	1	2	30 - 33	-
Descongelar carne	100	0.5	1	15	Dé la vuelta a la carne a media cocción.

Función de combi microondas

Use la parrilla.

		 W	 °C		 min	
Pastel, 0,7 kg	Cocción convencional + micro	100	200	2	23 - 27	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
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



Agentes limpiadores

Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

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.

No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



Accesorios

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.

Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

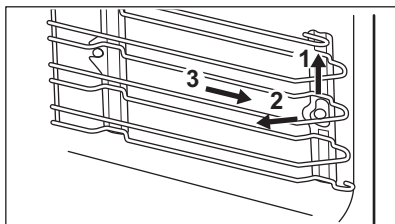
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

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.



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

11.3 Cómo cambiar: Bombilla



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

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

Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1

Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.

Paso 2

Desconecte el horno de la red.

Paso 3

Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla superior

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.
Paso 2	Limpie 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 aparato no se enciende o no se calienta

Problema	Compruebe que...
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato 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...
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
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 aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.	

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.

Mantener calientes los alimentos

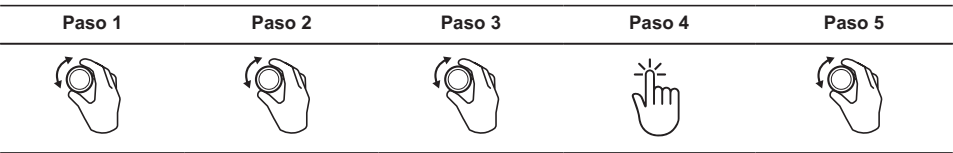
Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

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.	Seleccione la opción de la estructura Menú y pulse OK .	Seleccione el ajuste.	OK : pulse para confirmar el ajuste.	Ajuste el valor y pulse OK .
--	--	-----------------------	---	-------------------------------------

Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir de Menú.

Menú estructura

Cocción asistida 

Ajustes 

Ajustes

01	Hora	Cambiar	02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado	06	Luz	Encendido/Apagado
07	Modo demostración	Código de activación. 2468	08	Versión del software	Comprobar
09	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.





