

**CVLFE46K**  
**CVL6E46Z**  
**KVLFE46K**  
**KVLFE46X**

NL	Gebruiksaanwijzing   <b>Combimagnetron</b>	2
FR	Notice d'utilisation   <b>Four à micro-ondes combiné</b>	24
DE	Benutzerinformation   <b>Backofen mit Mikrowelle</b>	47



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



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, onderhouds- en reparatie-informatie op [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Download de **My Electrolux Kitchen**-app voor meer recepten, hints en probleemoplossing.



Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	6
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	9
4. BEDIENINGSPANEEL.....	9
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	10
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	10
7. EXTRA FUNCTIES.....	15
8. KLOKFUNCTIES.....	16
9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN.....	17
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	18
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	21
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	22
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	22
14. MILIEUBESCHERMING.....	23

## 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 inschuifrails 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 open is.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouwunit moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	444 (460) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	455 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	440 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm

Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	882 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	3.5x25 mm

### 2.2 Elektrische aansluiting

#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet

zonder gereedschap kan worden verplaatst.

- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

## 2.3 Gebruik

### WAARSCHUWING!

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

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten

met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.

- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.
- 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 verwijdert. 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, pannenslap 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 pannenslappen.

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.

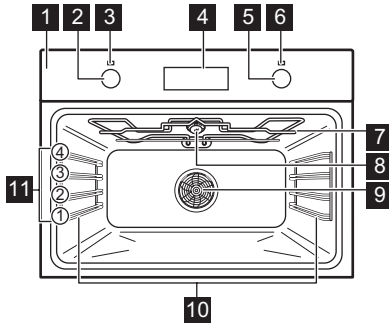


- Haal de stekker uit het stopcontact.

- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

## 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 3.1 Algemeen overzicht



- 1** Bedieningspaneel
- 2** Knop voor verwarmingsfuncties
- 3** Aan-uitlampje/symbool
- 4** Display
- 5** Bedieningsknop
- 6** Temperatuurindicator/symbool
- 7** Verwarmingselement
- 8** Lamp
- 9** Ventilator
- 10** Inschuifrails, verwijderbaar
- 11** Inzetniveaus

### 3.2 Accessoires

- **Bakrooster**  
Voor taartblikken, overschalen, geroosterde gerechten, kookgerei/ gerechten.
- **Bakplaat**  
Voor vochtige taarten, gebakken producten, brood, grote braadstukken,

- bevroren maaltijden en om druppelende vloeistoffen op te vangen, bijv. vet bij het roosteren van voedsel op het bakrooster.
- **Glazen bodemplaat van de magnetron**  
Voor het bereiden van voedsel in de magnetronstand.

## 4. BEDIENINGSPANEEL

### 4.1 Het apparaat in- en uitschakelen

Het apparaat inschakelen:

1. Druk op de knop. De knop komt eruit.
2. Draai aan de knop om de verwarmingsfuncties te selecteren.
3. Draai de regelknop om het in te stellen. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de **0** om het apparaat uit te schakelen.

### 4.2 Overzicht bedieningspaneel



Druk om het volgende in te stellen: Klokfuncties



Druk op om in te stellen: Snel opwarmen.



Druk op om de ovenlamp in of uit te schakelen.

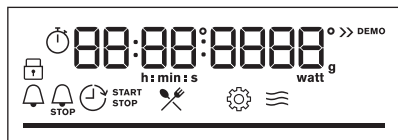
**WATT**

Druk op om in te stellen: magnetronvermogen.



Druk op om de selectie te bevestigen.

### 4.3 Indicatielampjes op de display



Display met toetsfuncties.



Het apparaat is vergrendeld.



Open het menu en selecteer het pictogram dat u wilt openen: Kook- En Bak-assistent



Open het menu en selecteer het pictogram dat u wilt openen: Instellingen



De magnetronfunctie is ingeschakeld.



Kookwekker wordt ingeschakeld.



STOP

Eindtijd wordt ingeschakeld.



Tijd uitgestelde start wordt ingeschakeld.



Uptimer wordt ingeschakeld.

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 Tijd instellen



Wacht bij eerste aansluiting op de stroom totdat het display het volgende weergeeft: "00:00".

1. Draai aan de regelknop om de tijd in te stellen.
2. Druk op **OK**.

### 5.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het

apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
5. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
6. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Verwarmingsfuncties


#### Standaard verwarmingsfuncties




#### Hetelucht

Bakken op maximaal twee rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.

---

 **Boven + onderwarme**  
Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.


---

 **Pizza-functie**  
Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.

---

 **Circulatiegrill**  
Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.

---


 **Menu**  
Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Instellingen.

### Combimagnetronfuncties

---


 **Circulatiegrill + magnetron**  
Voor het braden van grote stukken vlees op één rekpositie. Voor gratineren en bruinen. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.

---


 **Hetelucht + magnetron**  
Bakken op één rekstand. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.

### Magnetronfuncties


---

 **Ontdooien**  
Vlees, vis, gebak ontdooien, vermogensbereik: 100 - 200 W


---

 **Opwarmen**  
Vermogensbereik voor het opwarmen van vooraf bereide maaltijden: 300 - 700 W

---

 **Magnetron**  
Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W

## 6.2 Instellen: Verwarmingsfuncties

1. Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
2. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.
3. Druk op **OK**.  
 - ingedrukt houden om de functie in te schakelen: Snel opwarmen. Snel opwarmen. Het is beschikbaar voor sommige ovenfuncties.

## 6.3 Instelling: Magnetronfuncties

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.

2. Plaats de glazen bodemplaat van de magnetron.
3. Plaats het voedsel in het apparaat.
4. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om de magnetronfunctie te selecteren.

5. Druk op **OK** om te beginnen met de standaardinstellingen.

Het display toont: duur en magnetronvermogen.

6. Draai aan de regelknop om de duur aan te passen. Druk op **OK**.

7. Druk op **WATT**. Draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen.

Druk op **OK**.

Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.

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

Magnetronvermogen (W)	Maximumentijd (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**.

## 6.4

### Instellen: Combimagnetronfuncties

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Plaats de glazen bodemplaat van de magnetron. Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat van de magnetron.
3. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om de magnetronfunctie te selecteren .
4. Draai aan de regelknop om de temperatuur aan te passen.
5. Druk op **WATT**. Draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Druk op **OK**.
6. Druk op **OK** om de functie te starten.

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.

## 6.5 Instelling: Kook- En Bakassistent

Kook- En Bakassistent submenu bestaat uit een reeks extra functies en gerechten met aanbevolen kookfuncties, temperaturen en tijden. Je kunt de tijd en de 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.

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.
2. Selecteer . Druk op OK.
3. Draai aan de regelknop om een nummer van de schaal te selecteren. Druk op OK.
4. Plaats het voedsel in het apparaat. Druk op OK.

Menu: Kook- En Bakassistent




Legenda	
	Per gewicht beschikbaar.
















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

























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

Verwarmingsfunctie	Omschrijving
<b>F1</b> Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
<b>F2</b> Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
<b>F3</b> Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
<b>F4</b> Boven- en onderwarmte + magnetron	Bakken en braden van voedsel op één rek. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.
<b>F5</b> Grill + magnetron	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.

Het display toont **P** en een **nummer** van het gerecht dat u in de tabel kunt controleren.

Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
<b>P1</b> Biefstuk, rauw		
<b>P2</b> Biefstuk: medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	 <b>1; bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
<b>P3</b> Biefstuk, gaar		
<b>P4</b> Biefstuk, medium	180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakken	  <b>2 braadschaal op bakrooster</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
P5	<b>Rundvlees geroosterd/gestoofd</b> (prime rib, bovenste ronde, dikke flank)	1.5 - 2 kg	  1 braadschaal op <b>bakrooster</b>
P6	<b>Biefstuk, rauw</b> (langzaam koken)		
P7	<b>Biefstuk, medium</b> (langzaam koken)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	 1; <b>bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P8	<b>Biefstuk, gaar</b> (langzaam koken)		
P9	<b>Rundvleesfilet, gaar</b> (lage temperatuur garen)		
P10	<b>Filet, gemiddeld</b> (lage temperatuur garen)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 1; <b>bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P11	<b>Rundvleesfilet, gaar</b> (lage temperatuur garen)		
P12	<b>Geroosterd kalfsvlees</b> (bijv. schouder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dikke stukken	  1 braadschaal op <b>bakrooster</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
P13	<b>Geroosterde varkenshals of schouder</b>	1.5 kg	  1; keramische of glazen braadpan op <b>rooster</b> , geschikt voor MW Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
P14	<b>Aangetrokken varkensvlees</b> (lage temperatuur garen)	1.5 - 2 kg	 1; <b>bakplaat</b> Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.
P15	<b>Varkenslende, vers</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 1; braadschaal op <b>bakrooster</b>
P16	<b>Reserverribben varkensvlees</b>	2 - 3 kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	 2; <b>diepe pan</b> Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
P17	<b>Lambeen met botten</b>	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken	 1; braadschaal op <b>bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
P18	<b>Hele kip</b>	1 - 1.1 kg; vers	  1; keramische of glazen braadpan op <b>bakrooster</b> , geschikt voor MW Leg de kip met de borst naar beneden en draai deze na de helft van de bereidingstijd om.
P19	<b>Halve kip</b>	0.5 - 0.8 kg	 2; <b>bakplaat</b>

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
P20	Kippenborst	180 - 200 g per stuk	  1 stoofschotel op <b>bakrooster</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.
P21	Kippenpoten, vers	250 - 400 g	 2; <b>bakplaat</b> 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 <b>bakrooster</b> Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.
P23	Gans, borststuk	1kg	 1; braadschaal op <b>bakrooster</b> Draai halverwege de bereidingstijd de gans om.
P24	Vleesbrood	1 kg	 1; <b>bakrooster</b>
P25	Hele vis, gegrild	0.5 - 1 kg per vis	 1; <b>bakplaat</b> Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.
P26	Visfilet	-	  2 stoofschotel op <b>bakrooster</b>
P27	Cheesecake	-	 1;  28 cm springvorm van op <b>bakrooster</b>
P28	Appelcake	-	 2; <b>bakplaat</b>
P29	Appeltaart	-	 1; taartvorm op <b>bakrooster</b>
P30	Appeltaart	-	 1 taartvorm op  22 cm <b>bakrooster</b>
P31	Brownies	2 kg van deeg	 2; <b>diepe pan</b>
P32	Chocolade muffins	-	 2 muffinbakplaat op <b>bakrooster</b>
P33	Broodcake	-	 1; broodvorm op <b>bakrooster</b>
P34	Gebakken aardappelen	1 kg	 1; <b>bakplaat</b> Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.
P35	Aardappelpartjes	1 kg	 2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier Snijd aardappelen in stukken.
P36	Gegrilde gemengde groenten	1 - 1.5 kg	 2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier Snijd de groenten in stukken.
P37	Aardappelkroketjes, bevroren	0.5 kg	 2; <b>bakplaat</b>
P38	Patat, bevroren	0.75 kg	 2; <b>bakplaat</b>

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
<b>P39</b>	Vlees-/groentelasagne met droge pasta-bladen	1 - 1.5 kg	;  1; keramische of glazen braadpan op <b>bakrooster</b> , geschikt voor MW
<b>P40</b>	Aardappelgratin (ruwe aardappelen)	1.1 kg	;  2; keramische of glazen braadpan op <b>bakrooster</b> , geschikt voor MW Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.
<b>P41</b>	Verse pizza, dun	-	1; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier
<b>P42</b>	Verse pizza, dik	-	1; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier
<b>P43</b>	Quiche	-	1; bakblik op <b>bakrooster</b>
<b>P44</b>	Stokbrood / ciabatta / witbrood	0.8 kg	1; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.
<b>P45</b>	Volkoren / rogge / bruin brood	1 kg	1; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier / <b>bakrooster</b>

## 6.6 Wijzigen: Instellingen

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om te openen Menu.
2. Selecteer . Druk op **OK**.
3. Draai aan de controleknop om de instelling te selecteren. Druk op **OK**.
4. Pas de waarde aan. Druk op **OK**.  
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.

### Menu: Instellingen

Instellingen	Waarde
<b>01</b> Dagtijd	Wijzigen

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

## 7. EXTRA FUNCTIES

### 7.1 Blokkering

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

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

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

**OK** – houd ingedrukt om de functie in te schakelen.

een geluidssignaal. - knippert 3 keer wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

OK – houd ingedrukt om de functie uit te schakelen.

## 7.2 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

Als je van plan bent een verwarmingsfunctie te gebruiken voor een duur die langer is dan de automatische uitschakeltijd, stel dan de kooklengte in. Zie het hoofdstuk 'Klokfuncties'.

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Tijd uitgestelde start.

## 7.3 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.

# 8. KLOKFUNCTIES

## 8.1 Omschrijving klokfuncties

 Dagtijd	De klok instellen die de huidige tijd weergeeft.
 Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
 Kooktijd	Om de bereidingsduur in te stellen. Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie automatisch.
 Tijd uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
 Optimer	Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.

**Kookwekker, Tijd uitgestelde start en Kooktijd** zijn beschikbaar voor: Hetelucht, Boven + onderwarmte, Circulatiegrill, Pizza-functie. **Kooktijd** is ook beschikbaar voor Circulatiegrill + magnetron, Hetelucht + magnetron.

## 8.2 Instelling: Dagtijd

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om te openen Menu.
2. Draai aan de bedieningsknop om / Dagtijd te selecteren:
3. Draai de regelknop om de klok in te stellen.
4. Druk op OK.


## 8.3 Instelling: Kookwekker


1. Druk op .
- Op het display verschijnt: 0:00 en .
2. Draai de regelknop om het Kookwekker in te stellen.
  3. Druk op OK. De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op OK en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.



## 8.4 Instelling: Kooktijd

1. Draai aan de knop om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
2. Druk herhaaldelijk op .

Op het display verschijnt: 0:00 en .


3. Draai de regelknop om het Kooktijd in te stellen.


4. Druk op **OK**.

De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op **OK** en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

## 8.5 Instelling: Tijd uitgestelde start

1. Draai aan de knoppen om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
2. Druk herhaaldelijk op .

Het display toont: de dagtijd  START.

3. Draai aan de knop om de starttijd in te stellen.

4. Druk op **OK**.

Op het display verschijnt: --:--  STOP.



5. Draai de regelknop om het in te stellen.

6. Druk op **OK**.

De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op **OK** en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

## 8.6 Instelling: Uptimer

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.
2. Draai aan de bedieningsknop om  Uptimer te selecteren. Zie het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Menu: Instellingen.
3. Druk op **OK**.
4. Draai de bedieningsknop om de functie in en uit te schakelen.
5. Druk op **OK**.

# 9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

### **WAARSCHUWING!**

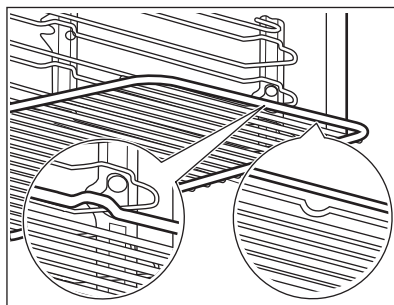
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 9.1 Accessoires plaatsen

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

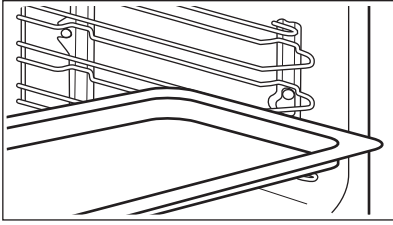
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmecanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

### Bakrooster



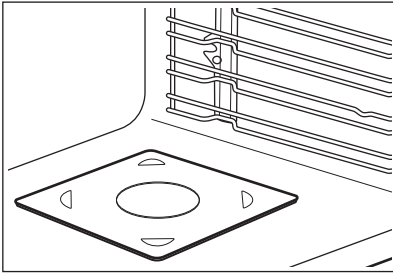
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.

## Bakplaat



Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

## 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.

## 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 Informatie voor testinstellingen






Magnetronfunctie

Testen volgens IEC 60705.

Gebruik het bakrooster, tenzij anders aangegeven.

### Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
	Temperatuur
	Accessoire
	Gewicht (kg)
	Magnetronvermogen (W)
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)








				
Cake, zacht <b>1)</b>	600	0.475	Bottom	7 - 9
Vleesbrood <b>1)</b>	400	0.9	2	25 - 32
Bouillon met stukjes ei <b>1)</b>	500	1	Bottom	18
Ontdooien van vlees <b>2)</b>	200	0.5	Bottom	7 - 8

**1)** Draai halverwege de bereidingstijd de kom een kwartslag.

**2)** Draai het vlees halverwege het ontdooien om.

### Combimagnetronfunctie

Gebruik het ovenrek.

						
Cake <b>1)</b>	Boven- en onder-warmte + magnetron	100	0.7	200	2	23 - 27
Aardappelgratin <b>1)</b>	Hetelucht + magnetron	300	1.1	180	2	38 - 42
Kip <b>2)</b>	Circulatiegrill + magnetron	400	1.1	230	1	35 - 40

**1)** Draai halverwege de bereidingstijd de kom een kwartslag.

**2)** Doe het vlees in een ronde glazen kom en draai het na 20 minuten bereidingstijd om.

## 10.3 Magnetronaanbevelingen

Plaats het voedsel op de glazen bodemplaat van de magnetron.

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

Bedek het voedsel voor het koken. Bereid voedsel slechts zonder het te bedekken als je een korst wilt behouden.

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

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

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

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

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

## Ontdooien in de magnetron

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






Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.

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

## 10.4 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	✓	✗	✗
Glas en glaskeramik van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓
Ovenvaste keramiek en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	✓
Keramiek, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	✗	✗	✗
Tot 200 °C hittebestendige kunststof	✓	✓	✗
Karton, papier	✓	✗	✗
Huishoudfolie	✓	✗	✗
Magnetronfolie	✓	✓	✗
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	✗	✗	✗
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	✗	✗	✗
Bakplaat	✗	✗	✗
Bakrooster	✗	✗	✓
Glazen bodemplaat magnetron	✓	✓	✗
Kookgerei voor gebruik in magnetron, bijv. pan voor knapperige gerechten	✗	✓	✗

## 10.5 Vermogensvoorkeuren

Onderstaande gegevens zijn alleen bedoeld als richtlijn.

### 800 - 1000 W

- Aanbakken aan het begin van het kookproces
- Vloeistoffen opwarmen

### 600 - 700 W

- Rijst sudderen

- Groenten koken
  - Popcorn
- 400 - 500 W**
- Eenpansgerechten opwarmen
  - Hutspot laten sudderen
  - Bevroren kant en klaar-maaltijden ontdooien en opwarmen
- 300 W**
- Koken/opwarmen van delicaat voedsel

- Babyvoeding opwarmen
  - Doorgaan met koken
- 100 - 200 W**
- Brood, fruit, cake, gebak, kaas, boter, vlees en vis ontdooien
  - Chocolade en boter smelten

## 11. ONDERHOUD EN REINIGING

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 Opmerkingen over de reiniging

#### Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

#### Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Reinig voorzichtig de bovenkant van het apparaat om resten en vet te verwijderen.
- Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

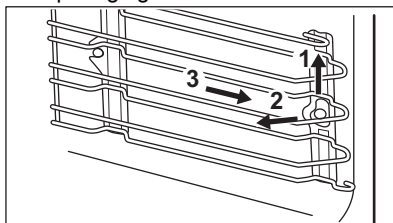
#### Accessoires

- 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 de afwasmachine reinigen.
- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

### 11.2 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.
3. Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.
4. Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.



Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

### 11.3 Het lampje vervangen

#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Leg de doek op de vloer van de oven.

#### **LET OP!**

Houd de halogeenlamp altijd vast met een doek om te voorkomen dat vetresten op de lamp branden.

## Bovenlamp

1. Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.

2. Reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Installeer het glazen deksel.

## 12. PROBLEEMOPLOSSING

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 12.1 Wat te doen als...

Probleem	Controleer of...
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	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.	Blokkering is gedeactiveerd.
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.
Op het display verschijnt 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 de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

### 12.2 Service-informatie

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

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van het apparaat. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet uit het apparaat.

**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. 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.

# Bienvenue chez Electrolux ! 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 sur [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Pour plus de recettes, conseils, informations de dépannage, téléchargez l'application **My Electrolux Kitchen**.



Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	24
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	28
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	31
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	31
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	32
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	32
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	38
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	38
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	40
10. CONSEILS.....	40
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	43
12. DÉPANNAGE.....	44
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	45
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	45

## 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.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- 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 récurer, 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!

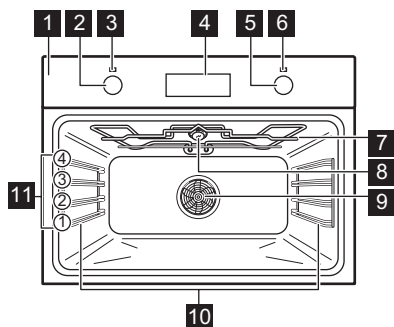
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Voyant / symbole de mise sous tension
- 4** Affichage
- 5** Manette de commande
- 6** Indicateur / symbole de température
- 7** Résistance
- 8** Éclairage
- 9** Chaleur tournante
- 10** Support de grille, amovible
- 11** Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

- **Grille métallique**  
Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson/les plats.
- **Plateau de cuisson**  
Pour les gâteaux humides, les aliments cuits au four, le pain, les gros rôtis, les

repas surgelés et pour attraper les liquides qui coulent, par ex. les graisses lors de la rôtisserie sur une grille métallique.

- **Plateau en verre du micro-ondes**  
Pour préparer les aliments en mode micro-ondes.

## 4. BANDEAU DE COMMANDE

### 4.1 Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer l'appareil :



1. appuyez sur la manette. La manette sort vers l'extérieur.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position **0**.

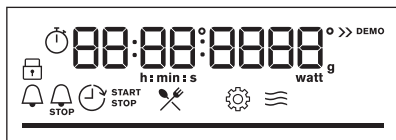
### 4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande












Appuyez pour régler sur Fonctions de l'horloge.

	Appuyez pour régler sur : Préchauffage rapide.
	Appuyez pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'éclairage du four.
<b>WATT</b>	Appuyez pour régler sur : Puissance du micro-ondes.
<b>OK</b>	Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

### 4.3 Voyants de l'affichage



Affichage avec les principales fonctions.

	L'appareil est verrouillé.
	Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Cuisson assistée.
	Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Configurations
	La fonction Micro-ondes est activée.
	Minuteur est allumé.
	Fin de cuisson est allumé.
	Démarrage retardé est allumé.
	Compteur est allumé.
	Pour la température ou la durée. 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 Réglage de l'heure



Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : « 00 : 00 ».

1. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche **OK**.

### 5.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de

dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
5. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
6. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



## 6.1 Modes de cuisson

### Modes de cuisson standard



#### Chaleur tournante

Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Réglez la température entre 20 et 40 °C en dessous de la Chauffage Haut/Bas.



#### Chauffage Haut/Bas

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.



#### Fonction Pizza

Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.



#### Turbo grill

Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.



#### Menu

Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Configurations.

### Fonction combi micro-ondes



#### Turbo Gril + Micro-ondes

Pour rôtir de grosses pièces de viande sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 - 600 W.



#### Chaleur tournante + Micro-ondes

Cuisson sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 - 600 W.

### Fonction micro-ondes



#### Décongélation

Décongélation de viande, poisson, gâteaux, plage de puissance : 100 à 200 W



#### Réchauffer

Chauffage de plats préparés, plage de puissance : 300 à 700 W




#### Micro-ondes

Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W

## 6.2 Réglage : Modes de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande pour régler la température.
3. Appuyez sur la touche **OK**.

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

## 6.3 Réglage : Fonction micro-ondes

1. Retirez les accessoires.
2. Insérez le plat en verre du micro-ondes.
3. Insérez les aliments dans l'appareil.
4. Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez la fonction micro-ondes.
5. Appuyez sur **OK** pour commencer avec les paramètres par défaut.  
L'affichage indique : durée et puissance du micro-ondes.
6. Tournez la manette de commande pour régler la durée. Appuyez sur la touche **OK**.
7. Appuyez sur **WATT**. Tournez la manette de commande pour régler la puissance du micro-ondes. Appuyez sur la touche **OK**.

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**.

## 6.4 Réglage : Fonction combi micro-ondes

1. Retirez les accessoires.
2. Insérez le plat en verre du micro-ondes. Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes.
3. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.

4. Tournez le bouton de commande pour ajuster la température.
5. Appuyez sur **WATT**. Tournez la manette de commande pour régler la puissance du micro-ondes. Appuyez sur la touche **OK**.
6. Appuyez sur **OK** pour démarrer la fonction.
7. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.



Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson.

## 6.5 Réglage : Cuisson assistée





Cuisson assistée le sous-menu comprend un ensemble de fonctions et de plats supplémentaires avec les fonctions de cuisson, les températures et les durées recommandées. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

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

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec Poids automatique.

1. Tournez la manette des modes de cuisson sur  pour saisir la Menu .
2. Sélectionner . Appuyez sur **OK**.
3. Tournez la manette de commande pour sélectionner le numéro du plat. Appuyez sur la touche **OK**.
4. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur la touche **OK**.















Menu : Cuisson assistée
























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



















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

	Mode de cuisson	Description
<b>F1</b>	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
<b>F2</b>	Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
<b>F3</b>	Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
<b>F4</b>	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Cuisson et rôtissage sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 - 600 W.
<b>F5</b>	Gril + Micro-ondes	Pour griller et faire dorer les aliments sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 - 600 W.



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

	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 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)		
P10	Filet de bœuf, moyen (cuisson lente)	0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	 1 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P11	Filet de bœuf, cuit (cuisson lente)		
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 Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P14	Émincé de porc (cuisson lente)	1.5 - 2 kg	 1 ; plateau de cuisson 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
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.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P17	Gigot d'agneau avec os	1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur	 1 ; plat à rôtir sur <b>plateau de cuisson</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P18	Poulet entier	1 - 1.1 kg ; frais	  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur <b>grille métallique</b> , MW adapté 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 ; <b>plateau de cuisson</b>
P20	Escalope de poulet	180 - 200 g par pièce	  1 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.
P21	Cuisses de poulet, fraîches	250 - 400 g	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> 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 <b>grille métallique</b> 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 <b>grille métallique</b> Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
P24	Rôti haché	1 kg	 1 ; <b>grille métallique</b>
P25	Poisson entier, grillé	0.5 - 1 kg par poisson	 1 ; <b>plateau de cuisson</b> Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.
P26	Filet de poisson	-	  2 ; cocotte sur <b>grille métallique</b>
P27	Gâteau au fromage	-	 1 ;  28 cm moule à charnière sur <b>grille métallique</b>
P28	Gâteau aux pommes	-	 2 ; <b>plateau de cuisson</b>
P29	Tarte aux pommes	-	 1 ; moule à tarte sur <b>grille métallique</b>
P30	Tarte aux pommes	-	 1 ;  22 cm moule à tarte sur <b>grille métallique</b>
P31	Brownies	2 kg de pâte	 2 ; <b>plat profond</b>
P32	Muffins au chocolat	-	 2 ; bac à muffins sur <b>grille métallique</b>
P33	Quatre-quarts	-	 1 ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P34	Pommes de terre au four	1 kg	 1 ; <b>plateau de cuisson</b> Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
P35	Pommes quartiers	1 kg	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Coupez les pommes de terre en morceaux.
P36	Mélange de légumes grillés	1 - 1.5 kg	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Coupez les légumes en morceaux.
P37	Croquettes surgelées	0.5 kg	 2 ; <b>plateau de cuisson</b>
P38	Pommes, surgelées	0.75 kg	 2 ; <b>plateau de cuisson</b>
P39	Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches	1 - 1.5 kg	 ;  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur <b>grille métallique</b> , MW adapté
P40	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1.1 kg	 ;  2 ; cocotte en céramique ou en verre sur <b>grille métallique</b> , MW adapté Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
P41	Pizza fraîche, fine	-	  1 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé
P42	Pizza fraîche, épaisse	-	  1 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé
P43	Quiche	-	 1 ; plat de cuisson sur <b>grille métallique</b>
P44	Baguette/Ciabatta/ Pain blanc	0.8 kg	  1 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
P45	Céréales complètes / Riz / Pain noir	1 kg	  1 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé / <b>grille métallique</b>

## 6.6 Modification : Configurations

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu .
2. Sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur la touche OK.
4. Réglez la valeur. Appuyez sur la touche OK.

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

### Menu : Configurations

	Réglage	Valeur
01	Heure actuelle	Modifier
02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son désactivé
04	Volume alarme	1 - 4
05	Compteur	Marche / Arrêt

Réglage	Valeur
06 Eclairage four	Marche / Arrêt
07 Mode démo	Code d'activation : 2468

Réglage	Valeur
08 Version du logiciel	Contrôle
09 Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non


## 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


### 7.1 Touches Verrouil


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

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

Activez-la lorsque l'appareil est à l'arrêt - il ne peut pas être mis en fonctionnement, le bandeau de commande est verrouillé.



 OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit.  - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé.

 OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

### 7.2 Arrêt automatique

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

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

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».


L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Démarrage retardé.

### 7.3 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.

## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE


### 8.1 Description des fonctions de l'horloge

 Pour régler l'horloge qui affiche l'heure actuelle.

**Heure actuelle**

 Pour régler un compte à rebours. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.

**Minuteur**

 Pour régler la durée de cuisson. Lorsque le minuteur se termine, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint automatiquement.

**Heure de cuisson**



### Démarrage retardé

Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.





### Compteur



Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.

**Minuteur, Démarrage retardé 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.

## 8.2 Réglage : Heure actuelle


1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu .
2. Tournez la manette de réglage pour sélectionner  / Heure actuelle.
3. Tournez la manette de commande pour régler l'horloge.
4. Appuyez sur la touche OK.


## 8.3 Réglage : Minuteur

1. Appuyez sur la touche .
- L'affichage indique : 0:00 et .
2. Tournez la manette de commande pour régler les Minuteur.
  3. Appuyez sur la touche OK. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

## 8.4 Réglage : Heure de cuisson



1. Tournez la manette pour sélectionner le mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur .


L'affichage indique : 0:00 et .

3. Tournez la manette de commande pour régler les Heure de cuisson.



4. Appuyez sur la touche OK. Le minuteur commence son décompte immédiatement. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

## 8.5 Réglage : Démarrage retardé

1. Tournez les manettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
  2. Appuyez à plusieurs reprises sur .
- L'affichage indique : l'heure actuelle  DÉMARRER.
3. Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson.
  4. Appuyez sur la touche OK.

- L'affichage indique : --:--  ARRÊTER
5. Tournez la manette de commande pour régler l'heure de fin.
  6. Appuyez sur la touche OK. Le minuteur commence le décompte à l'heure réglée pour le début de la cuisson. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

## 8.6 Réglage : Compteur

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour entrer dans le Menu .
2. Tournez la manette de réglage pour sélectionner  / Compteur. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Menu : Configurations.
3. Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez la manette de commande pour activer et désactiver la fonction.
5. Appuyez sur la touche OK.

## 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

### **⚠ AVERTISSEMENT!**

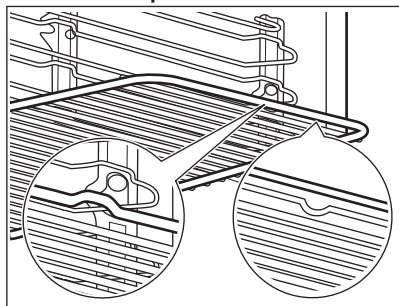
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 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 ».

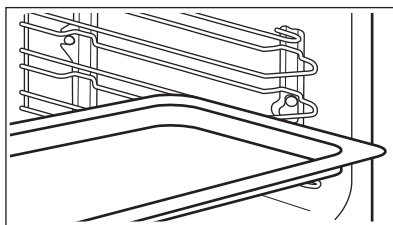
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

#### Grille métallique



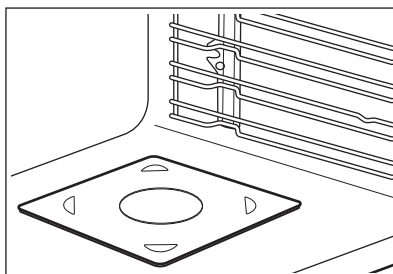
Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

#### 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.

## 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. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. 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.




#### Symboles utilisés dans les tableaux :



Type d'aliment



	Mode de cuisson
°C	Température
	Accessoire
	Poids (kg)






	Puissance du micro-ondes (W)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

## 10.2 Informations pour les organismes de contrôle

Fonction micro-ondes

Tests conformément à la norme IEC 60705.

Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.







				
Génoise <b>1)</b>	600	0.475	Dessous	7 - 9
Rôti haché <b>1)</b>	400	0.9	2	25 - 32
Crème anglaise aux œufs <b>1)</b>	500	1	Dessous	18
Décongélation de viande <b>2)</b>	200	0.5	Dessous	7 - 8

**1)** Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.

**2)** Retournez la viande à la moitié du temps de décongélation.

Fonction combi micro-ondes

Utilisez la grille métallique.

				°C		
Gâteaux <b>1)</b>	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	100	0.7	200	2	23 - 27
Gratin de pommes de terre <b>1)</b>	Chaleur tournante + Micro-ondes	300	1.1	180	2	38 - 42
Poulet <b>2)</b>	Turbo Gril + Micro-ondes	400	1.1	230	1	35 - 40

**1)** Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.

**2)** Placez la viande dans un plat en verre rond et retournez-la au bout de 20 minutes de cuisson.

## 10.3 Recommandations pour le micro-ondes

Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes.

Placez les aliments sur une assiette au fond du four.

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 les emballer. 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 avant de cuisiner. 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.

## 10.4 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	✓	✗	✗
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	✗	✗	✗
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	✗
Carton, papier	✓	✗	✗
Film étirable	✓	✗	✗

Ustensiles de cuisine / Matériaux		 	 
Film étirable pour micro-ondes	✓	✓	✗
Plats à rôtir en métal, par ex. en émail, en fonte	✗	✗	✗
Moules à gâteaux, laqués noirs ou avec revêtement en silicone	✗	✗	✗
Plateau de cuisson	✗	✗	✗
Grille métallique	✗	✗	✓
Plateau en verre du micro-ondes	✓	✓	✗
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat pour cuisson croustillante	✗	✓	✗

## 10.5 Réglages de puissance

Les données ci-dessous sont fournies à titre indicatif uniquement.

### 800 - 1000 W

- Saisir au début du processus de cuisson
- Chauffage de liquides

### 600 - 700 W

- Faire mijoter du riz
- Cuisson des légumes
- Popcorn

### 400 - 500 W

- Réchauffer des plats pour une assiette

- Faire mijoter des ragoûts
- Décongélation et réchauffage de plats cuisinés surgelés

### 300 W

- Cuire / Réchauffer des aliments délicats
- Réchauffer des aliments pour bébés
- Poursuivre la cuisson

### 100 - 200 W

- Décongélation de pain, fruits, gâteaux, pâtisseries, fromage, beurre, viande et poisson
- Faire fondre du chocolat et du beurre

## 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

- Essuyez l'intérieur de l'appareil 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 l'intérieur de l'appareil 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

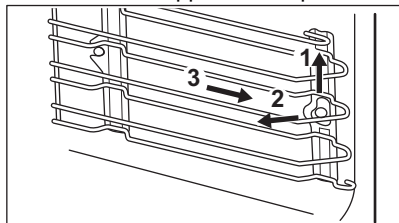
détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
3. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
4. Sortez les supports de la prise arrière.



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

## 11.3 Remplacement de l'ampoule

### ⚠ AVERTISSEMENT!

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

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.

### ⚠ ATTENTION!

Tenez toujours la lampe halogène avec un chiffon pour éviter que les résidus de graisse ne brûlent sur la lampe.

### Lampe supérieure

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

## 12. DÉPANNAGE

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...

Problème	Vérifiez que...
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en marche ni le faire fonctionner.	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 Touches Verrouil est désactivé.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
L'affichage indique 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 l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. 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. 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](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**



# Willkommen bei Electrolux! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Holen Sie sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen unter [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



Für weitere Rezepte, Tipps und Fehlerbehebung lade die App **My Electrolux Kitchen** herunter.



Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	47
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	51
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	54
4. BEDIENFELD.....	54
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	55
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	56
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	61
8. UHRFUNKTIONEN.....	61
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	62
10. TIPPS UND HINWEISE.....	63
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	66
12. FEHLERSUCHE.....	67
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	68
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	68

## 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
--	--------------

Schrankbreite	560 mm
---------------	--------

Schrankschranktiefe	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.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Heizen Sie das Gerät nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.

#### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

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

## 2.4 Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

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.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie 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

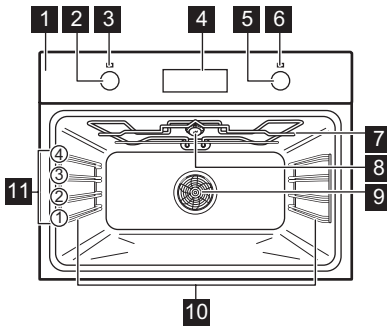
### **WARNUNG!**

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.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4** Display
- 5** Einstellknopf
- 6** Temperaturanzeige / -symbol
- 7** Heizelement
- 8** Lampe
- 9** Ventilator
- 10** Einschubschienen, herausnehmbar
- 11** Einschubebenen

### 3.2 Zubehör

- **Kombirost**  
Für Kuchenformen, überdichtetes Kochgeschirr, Bratengerichte, Kochgeschirr/Gerichte.
- **Backblech**  
Für feuchte Kuchen, Backwaren, Brot, große Braten, Tiefkühlmahlzeiten und zum

- Auffangen tropfender Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten von Lebensmitteln auf einem Kombirost.
- **Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas**  
Zum Zubereiten von Speisen im Mikrowellenmodus.


## 4. BEDIENFELD

### 4.1 Ein- und Ausschalten des Geräts




Einschalten des Geräts:

1. Drücke den Knopf. Der Knopf lässt sich herausziehen.

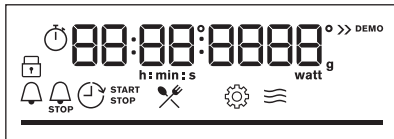
2. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen in die -Position, um das Gerät auszuschalten.










## 4.2 Überblick – Bedienfeld

	Zum Einstellen Uhrfunktionen drücken.
	Zum Einstellen die Schnellaufheizung drücken.
	Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe drücken.
<b>WATT</b>	Zum Einstellen die Mikrowellenleistung drücken.
<b>OK</b>	Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

## 4.3 Display-Anzeigen



Display mit Tastenfunktionen.

	Das Gerät ist verriegelt.
	Öffne das Menü und wähle das zu öffnende Symbol aus: Koch-Assistent.
	Öffne das Menü und wähle das zu öffnende Symbol aus: Einstellungen
	Die Mikrowellenfunktion ist eingeschaltet.
	Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.
	Ende ist eingeschaltet.
	Zeit Zeitvorwahl ist eingeschaltet.
	Uptimer ist eingeschaltet.
	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 Einstellen der Uhrzeit

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display Folgendes anzeigt: "00:00".

1. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Zeit einzustellen.
2. Drücken Sie **OK**.

## 5.2 Erstvorheizen und Reinigung

Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln vorheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Vorheizens.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
4. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
5. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
6. Setzen Sie die Zubehörteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Ofenfunktionen

#### Standard-Ofenfunktionen



##### **Heißluft**

Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober- / Unterhitze ein.



##### **Ober- / Unterhitze**

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.



##### **Pizzastufe**

Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.



##### **Heißluftgrillen**

Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.



##### **Menü**

Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Einstellungen.

#### Mikrowellen-Kombifunktionen



##### **Heißluftgrillen + MW**

Zum Braten großer Fleischstücke auf einer Einschubposition. Zum Backen 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.

#### Mikrowellenfunktionen



##### **Auftauen**

Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W



##### **Aufwärmen**


Aufheizen von Fertiggerichten, Leistungsbereich: 300 bis 700 W



##### **Mikrowelle**

Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 bis 1000 W

### 6.2 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Drehe den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
3. Drücke **OK**.  
 - gedrückt halten zur Auswahl der Funktion: Schnellaufheizung. Sie ist für einige Ofenfunktionen verfügbar.

### 6.3 Einstellung: Mikrowellenfunktionen

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile.
2. Setzen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas ein.
3. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät ein.
4. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie die Mikrowellenfunktion.
5. Drücken Sie **OK**, um mit den Standardeinstellungen zu beginnen. Das Display zeigt die Dauer und Mikrowellenleistung an.
6. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Dauer anzupassen. Drücken Sie **OK**.
7. Drücken Sie **WATT**. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Mikrowellenleistung zu ändern. Drücken Sie **OK**.  
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**.

## 6.4 Einstellung: Mikrowellen-Kombifunktionen

1. Entferne alle Zubehörteile aus dem Backofen.
2. Setze die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas ein. Lege die Lebensmittel auf die untere Glasplatte der Mikrowelle.
3. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen um die Kombi-Mikrowellenfunktion auszuwählen.
4. Drehe den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
5. Drücke **WATT**. Drehe den Bedienknopf, um die Mikrowellenleistung zu ändern. Drücke **OK**.
6. Drücke **OK** zum Einstellen der Funktion.
7. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.



Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.

## 6.5 Einstellung: Koch-Assistent

Das Koch-Assistent-Untermenü besteht aus einer Reihe von zusätzlichen Funktionen und Gerichten mit empfohlenen Kochfunktionen, Temperaturen und Zeiten. Zeit und Temperatur können während des Kochens geändert werden.

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

Einige der Speisen können auch mit Gewichtsautomatik zubereitet werden.

1. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Wähle . Drücke **OK**.
3. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Nummer des Gerichts auszuwählen. Drücke **OK**.

4. Den Kuchen in das Gerät geben. Drücke **OK**.

## Menü: Koch-Assistent

### Legende



Gewichtsautomatik verfügbar.



Funktion mit Mikrowellenleistung. Verwenden Sie mikrowellenfestes Zubehör.



Heizen Sie das Gerät vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.








































Einschubebene.

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

	Ofenfunktion	Beschreibung
<b>F1</b>	Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
<b>F2</b>	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
<b>F3</b>	Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
<b>F4</b>	Ober-/Unterhitze + MW	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubposition. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
<b>F5</b>	Grill + MW	Zum Grillen und Bräunen von Lebensmitteln auf einer Einschubposition. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.

Das Display zeigt **P** und eine **Nummer** des Gerichts an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P1	Roastbeef, blutig		
P2	Roastbeef, rosa	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke	 1; <b>Backblech</b> Braten Sie 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 <b>Kombirost</b> Braten Sie 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 <b>Kombirost</b>
P6	Roastbeef, blutig (Niedertemperatur-Garen)		
P7	Roastbeef, rosa (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke	 1; <b>Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P8	Roastbeef, durch (Niedertemperatur-Garen)		
P9	Rinderfilet, blutig (Niedertemperatur Garen)		
P10	Rinderfilet, rosa (Niedertemperatur Garen)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke	 1; <b>Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P11	Rinderfilet, fertig (Niedertemperatur Garen)		
P12	Kalbsbraten (z. B. Schulter)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke	  1; Bräter auf <b>Kombirost</b> Braten Sie 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 <b>Kombirost</b> , MW-fest Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P14	Pulled Pork (Niedertemperatur Garen)	1.5 - 2 kg	 1; <b>Backblech</b> Wenden Sie 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 <b>Kombirost</b>
P16	Schweinefleisch-Spareribs	2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 – 3 cm dünne Spareribs	 2; <b>tiefe Pfanne</b> Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P17	Lammkeule mit Knochen	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm dicke Stücke	 1; Bräter auf <b>Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P18	Hähnchen, ganz	1 - 1.1 kg; frisch	  1; Auflaufform aus Keramik oder Glas auf <b>Kombi-rost</b> , MW-fest Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten und drehen Sie es nach der Hälfte der Garzeit um.
P19	Halbes Hähnchen	0.5 - 0.8 kg	 2; <b>Backblech</b>
P20	Hähnchenbrust	180 - 200 g pro Stück	  1; Auflaufform auf <b>Kombi-rost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
P21	Hähnchenschenkel, frisch	250 - 400 g	 2; <b>Backblech</b> Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.
P22	Ente, ganz	1.5 - 2.5 kg	  1; Bräter auf <b>Kombi-rost</b> Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P23	Gans, Brust	1kg	 1; Bräter auf <b>Kombi-rost</b> Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P24	Hackbraten	1 kg	 1; <b>Kombi-rost</b>
P25	Ganzer Fisch, gegrillt	0.5 - 1 kg pro Fisch	 1; <b>Backblech</b> Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.
P26	Fischfilet	-	  2; Auflaufform auf <b>Kombi-rost</b>
P27	Käsekuchen	-	 1;  28 cm Back-Springform auf <b>Kombi-rost</b>
P28	Apfelkuchen	-	 2; <b>Backblech</b>
P29	Apfelkuchen	-	 1; Kuchenform auf <b>Kombi-rost</b>
P30	Apfelkuchen	-	 1;  22 cm Kuchenform auf <b>Kombi-rost</b>
P31	Brownies	2 kg Teig	 2; <b>tiefe Pfanne</b>
P32	Schokoladenmuffins	-	 2; Muffin-Blech auf <b>Kombi-rost</b>
P33	Brotkuchen	-	 1; Brotpfanne auf <b>Kombi-rost</b>

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P34	Ofenkartoffeln	1 kg	1; <b>Backblech</b> Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.
P35	Kartoffelspalten	1 kg	2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Kartoffeln in Stücke schneiden.
P36	Gemischtes Grillgemüse	1 - 1.5 kg	2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Gemüse in Stücke schneiden.
P37	Kroketten, gefroren	0.5 kg	2; <b>Backblech</b>
P38	Pommes frites, gefroren	0.75 kg	2; <b>Backblech</b>
P39	Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern	1 - 1.5 kg	;  1; Auflaufform aus Keramik oder Glas auf <b>Kombirost</b> , MW-fest
P40	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1.1 kg	;  2; Auflaufform aus Keramik oder Glas auf <b>Kombirost</b> , MW-fest Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.
P41	Pizza frisch, dünn	-	1; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet
P42	Pizza frisch, dick	-	1; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet
P43	Quiche	-	1; Backform auf <b>Kombirost</b>
P44	Baguette / Ciabatta / Weißbrot	0.8 kg	1; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig.
P45	Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot	1 kg	1; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet / Kastenform auf <b>Kombirost</b>

## 6.6 Ändern: Einstellungen

- Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
- Wähle . Drücke **OK**.
- Drehe den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücke **OK**.
- Passen Sie den Wert an. Drücke **OK**. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Menü: Einstellungen

Einstellung	Wert
01 Uhrzeit	Ändern

Einstellung	Wert
02 Helligkeit	1 - 5
03 Tastentöne	1 – Piepton, 2 – Klicken, 3 – Ton aus
04 Lautstärke	1 - 4
05 Uptimer	Ein / Aus
06 Backofenbeleuchtung	Ein / Aus
07 DEMO	Aktivierungscode: 2468
08 Softwareversion	Prüfen

Einstellung	Wert
09 Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein


## 7. ZUSATZFUNKTIONEN

### 7.1 Sperren

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.  - blinkt 3 x, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

 OK – gedrückt halten, um die Funktion auszuschalten.

### 7.2 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

Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.



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




### 7.3 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.

## 8. UHRFUNKTIONEN



### 8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

 Uhrzeit	Einstellen der Uhr, die die aktuelle Uhrzeit anzeigt.
 Kurzzeit-Wecker	Einstellen einer Countdownzeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb.



 Garzeit	Einstellen der Gardauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt automatisch.
 Zeit Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
 Uptimer	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Die maximale Zeit beträgt 23 Std 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus.

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

## 8.2 Einstellung: Uhrzeit



1. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehe den Bedienknopf, um  / Uhrzeit auszuwählen.
3. Drehe den Bedienknopf, um die Uhr einzustellen.
4. Drücke OK.

## 8.3 Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie .  
Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und .
2. Drehe den Bedienknopf, um die Kurzzeit-Wecker einzustellen.
3. Drücke OK. Der Timer startet umgehend.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücke OK und drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.


## 8.4 Einstellung: Garzeit


1. Drehe den Knopf, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücke  wiederholt.  
Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und .
3. Drehe den Bedienknopf, um die Garzeit einzustellen.
4. Drücke OK.

Der Timer startet umgehend.


Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücke OK und drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

## 8.5 Einstellung: Zeit Zeitvorwahl

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie  wiederholt.

Das Display zeigt an: die Uhrzeit  START.

3. Drehen Sie den Knopf, um die Startzeit einzustellen.
4. Drücken Sie OK.



Im Display wird Folgendes angezeigt: --:--  STOPP.

5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Ende einzustellen.
6. Drücken Sie OK.

Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie OK und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

## 8.6 Einstellung: Uptimer

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zum Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Uptimer auszuwählen. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Menü: Einstellungen.
3. Drücken Sie OK.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Funktion ein- und auszuschalten.
5. Drücken Sie OK.

# 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

## **WARNUNG!**

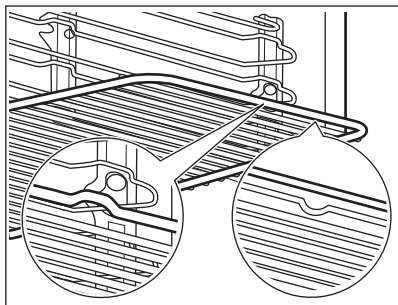
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 9.1 Einsetzen des Zubehörs

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

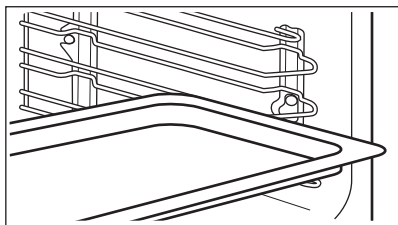
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

**Kombirost**



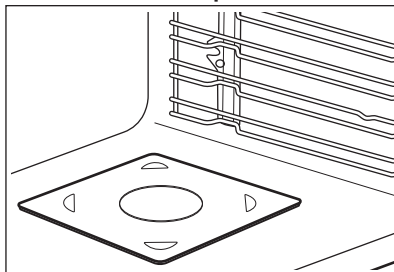
Schieben Sie den Rost mit den Füßen nach unten zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

**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.

**10. TIPPS UND HINWEISE**

**10.1 Garempfehlungen**

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als 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, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

**In den Tabellen verwendete Symbole:**

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
	Temperatur
	Zubehör
	Gewicht (kg)
	Mikrowellenleistung (W)



Einschubebene



Garzeit (Min)

## 10.2 Informationen für Prüfinstitute

Mikrowellenfunktion

Tests gemäß IEC 60705.

Verwende den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.

Biskuit <b>1)</b>	600	0.475	Niedrig	7 - 9
Hackbraten <b>1)</b>	400	0.9	2	25 - 32
Eierstich <b>1)</b>	500	1	Niedrig	18
Fleisch auftauen <b>2)</b>	200	0.5	Niedrig	7 - 8

**1)** Drehe den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

**2)** Drehe das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit um.

Mikrowellenkombifunktion

Verwende den Kombirost.

				°C		
Kastenkuchen <b>1)</b>	Ober-/Unterhitze + MW	100	0.7	200	2	23 - 27
Kartoffelgratin <b>1)</b>	Heißluft + MW	300	1.1	180	2	38 - 42
Hähnchen <b>2)</b>	Heißluftgrillen + MW	400	1.1	230	1	35 - 40

**1)** Drehe den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

**2)** Gib das Fleisch in einen runden Glasbehälter und wende es, wenn 20 Minuten der Garzeit vorüber sind.

## 10.3 Mikrowellenempfehlungen

Lege die Lebensmittel auf die untere Glasplatte der Mikrowelle.

Lege die Lebensmittel auf einen Teller auf dem Boden des Backofens.

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

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühre das Gericht vor dem Servieren um.

Decke 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.

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

### Speisezubereitung in der Mikrowelle

Bedecke das Essen vor dem Garen. 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 kleinen

umgedrehten Teller geben, der auf einem Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Plastiksieb verwendet werden.




Bereits angeaute Stücke nacheinander herausnehmen.






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

### 10.4 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

Verwende nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien. Verwende die folgende Tabelle als Referenz.

Prüfe 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	✓	✗	✗
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓
Backofengeeignete Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	✓
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	✗	✗	✗
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	✗
Pappe, Papier	✓	✗	✗
Frischhaltefolie	✓	✗	✗
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✓	✗
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	✗	✗	✗
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	✗	✗	✗
Backblech	✗	✗	✗
Kombirost	✗	✗	✓

Kochgeschirr / Material		 	 
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas	✓	✓	✗
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne	✗	✓	✗

## 10.5 Leistungseinstellungen

Die folgenden Daten dienen lediglich als Orientierungshilfe.

### 800 - 1000 W

- Anbraten zu Beginn des Garvorgangs
- Erhitzen von Flüssigkeiten

### 600 - 700 W

- Köcheln von Reis
- Garen von Gemüse
- Popcorn Funktion

### 400 - 500 W

- Erwärmen von Eintellergerichten

- Köcheln von Eintöpfen
- Auftauen und Erwärmen von gefrorenen Mahlzeiten

### 300 W

- Garen / Erwärmen von empfindlichen Speisen
- Erwärmen von Babynahrung
- Weiter garen

### 100 - 200 W

- Auftauen von Brot, Obst, Kuchen, Gebäck, Käse, Sahne, Butter, Fleisch und Fisch
- Schokolade und Butter schmelzen

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung

#### Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

#### Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

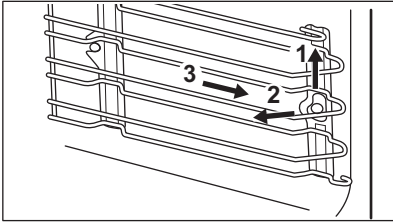
#### Zubehör

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

### 11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entferne die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehe die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehe das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
4. Ziehe die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



Setze die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

### 11.3 Austauschen der Lampe

#### ⚠️ **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist.

2. Trenne das Gerät von der Stromversorgung.
3. Lege das Tuch auf den Ofenboden.

#### ⚠️ **VORSICHT!**

Halte die Halogenlampe immer mit einem Tuch fest, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe verbrennen.

#### Obere Lampe

1. Drehe die Glasabdeckung und nimm sie ab.
2. Reinige die Glasabdeckung.
3. Ersetze die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringe die Glasabdeckung an.

## 12. FEHLERSUCHE

#### ⚠️ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

Problem	Prüfen...
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Abschaltautomatik ist ausgeschaltet.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Sperren ist deaktiviert.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.
Auf dem Display wird 00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

#### **i**

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 ein autorisiertes Servicezentrum.

### 12.2 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Geräts. Es ist bei geöffneter Tür

sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

**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. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

### Ihre Pflichten als Endnutzer



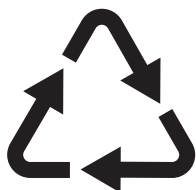
Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und

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 Altakkumulatoren 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 Vertrieber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> 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 Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber 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 Vertreter 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 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber 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

Vertrieber, 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 m<sup>2</sup> 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.



**electrolux.com**

867380801-A-492023



**CE**