

CVLFE46K

CVL6E46Z

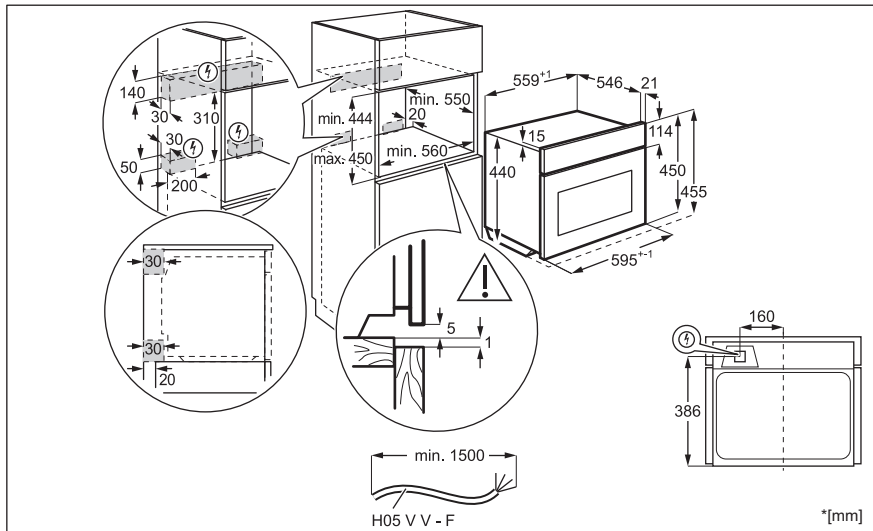
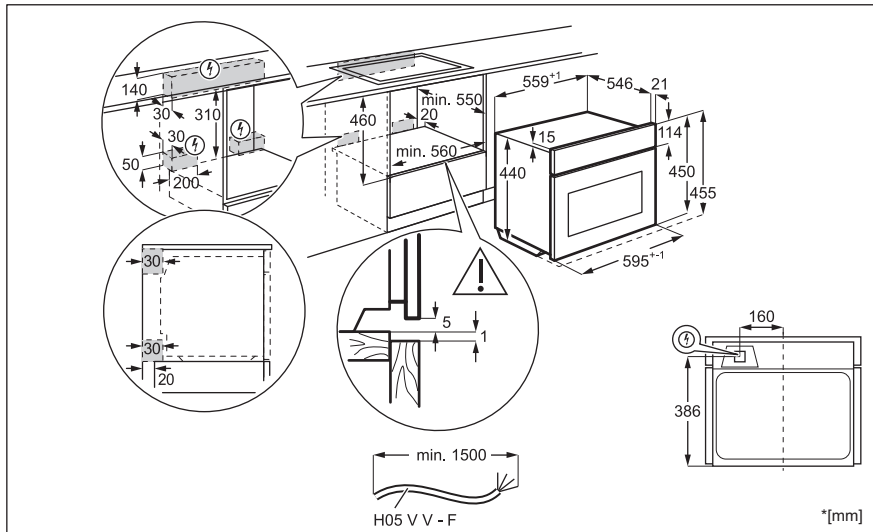
KVLFE46K

KVLFE46X

DA	Brugsanvisning Mikro-kombiovn	3
NL	Gebruiksaanwijzing Combimagnetron	24
EN	User Manual Microwave combi-oven	46
FI	Käyttöohje Mikroaalttoyhdistelmäuuni	66
FR	Notice d'utilisation Four à micro-ondes combiné	87
DE	Benutzerinformation Backofen mit Mikrowelle	110
NO	Bruksanvisning Kombimikro-ovn	134
ES	Manual de instrucciones Horno microondas combinado	154
SV	Bruksanvisning Mikrovågskombiugn	176



INSTALLATION / INSTALLATIE / INSTALLATION / ASENNUS /
 INSTALLATION / MONTAGE / INSTALLASJON / INSTALACIÓN /
 INSTALLATION



Velkommen til Electrolux! Tak, fordi du valgte vores apparat.



få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	6
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
4. BETJENINGSPANEL.....	9
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	10
6. DAGLIG BRUG.....	10
7. EKSTRAFUNKTIONER.....	15
8. URFUNKTIONER.....	16
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	17
10. RÅD OG TIPS.....	18
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	20
12. FEJLFINDING.....	21
13. ENERGIEFFEKTIV.....	22
14. MILJØHENSYN.....	22

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.

- Aktivér ikke mikrobølgefunktionen, når apparatet er tomt. Metaldele i ovnrummet kan skabe elektriske buer.
- Metalliske beholdere til mad og drikkevarer er ikke tilladt under tilberedning med mikrobølger. Dette krav gælder ikke, hvis producenten specificerer velegnede størrelser og forme af metalliske beholdere til tilberedning med mikrobølger.
- ADVARSEL: Hvis lågen eller pakningerne er defekte, må apparatet ikke startes, før det er repareret af en kvalificeret person.
- ADVARSEL: Kun en kvalificeret person må udføre service eller reparation, der omfatter fjernelsen af et dæksel, der giver beskyttelse mod eksponering for mikrobølgeenergi.
- ADVARSEL: Opvarm ikke væsker og andre madvarer i forseglede beholdere. De kan eksplodere.
- Brug kun køkkenredskaber, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.
- Når du opvarmer fødevarer i plastik- eller papirbeholdere, skal du holde øje med apparatet pga. muligheden for antændelse.
- Apparatet er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller tøj og opvarmning af varmepuder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan føre til risiko for personskade, antændelse eller brand.
- Hvis der udsendes røg, skal apparatet slukkes eller stikket tages ud, og lågen holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer.
- Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan resultere i forsinket eruptiv kogning. Vær omhyggelig ved håndtering af beholderen.
- Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal røres eller rystes, og temperaturen kontrolleres inden brug for at undgå forbrænding.
- Æg i skal og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i apparatet, da de kan eksplodere, selv efter at opvarmningen er færdig.

- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Apparatet skal rengøres regelmæssigt, og evt. madrester fjernes.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis apparatet ikke vedligeholdes i en ren tilstand, kan det føre til forringelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid og eventuelt resultere i en farlig situation.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.
- Indbygningsskabets stabilitet skal opfylde kravene i DIN 68930.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	444 (460) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	455 mm
Højde bagest på apparatet	440 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	567 mm
Apparatets indbygningsdybde	546 mm
Dybde med åben dør	882 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringsskruer	3.5x25 mm

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til konserveringsformål.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.
- Brug ikke mikrobølgefunktionen til at forvarme apparatet.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager.
- Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt

bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskaade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion.
- Rengør apparatet jævnlgt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Fedt- og madrester i apparatet kan forårsage brand og elektrisk kortslutning, når mikrobølgefunktionen er i gang.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Brug af glasartikler

Hvis du håndterer dine glasartikler uden at være passende forsigtig, kan det resultere i brud, skår, revner eller alvorlig ridsning:

- Undlad at spilde koldt vand eller andre væsker på glasartiklerne, da et pludseligt temperaturfald kan resultere i øjeblikkeligt brud af glasset. Glasskår kan være enormt skarpe og svære at se.
- Undlad at stille varme glasartikler på en våd eller kold overflade, direkte på køkkenbordet eller en metaloverflade eller i vasken. Undlad desuden at håndtere varme glasartikler med en våd klud.

- Undlad at bruge og reparere glasartikler med revner, brud eller alvorlig ridsning.
- Undlad at tabe eller slå glasartikler mod en hård genstand samt at ramme dem med redskaber.
- Undlad at opvarme tomme eller næsten tomme glasartikler i mikrobølgeovnen og at overopvarme olie eller smør i mikrobølgeovnen (brug en minimal tilberedningstid).

Lad varme glasartikler køle af på et afkølingsstativ, en grydelap eller en tør klud. Sørg for, at glasartiklerne er tilstrækkeligt kølige, inden de vaskes, stilles i køleskabet eller indfryses.

Undgå at håndtere varme glasartikler (herunder artikler med silikonegreb på overfladen) uden tørre grydelapper.

Undgå misbrug af mikrobølgeovnen (f.eks. at have ovnen tændt uden noget i eller med meget lidt i).

2.6 Indvendig belysning

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.7 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.8 Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL!

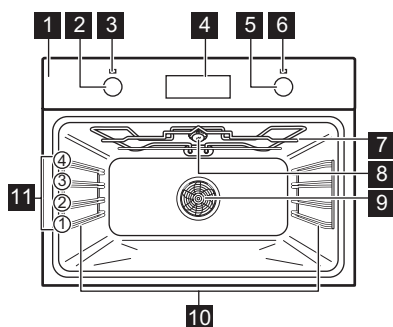
Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

3. PRODUKT BESKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Ovnfunktionsknap
- 3 Tænd/Sluk Kontrollampe/symbol for strøm
- 4 Display
- 5 Betjeningsknap
- 6 Temperaturkontrollampe/symbol
- 7 Varmelegeme
- 8 Ovnlys
- 9 Blæser
- 10 Ovnribbe, udtagelig
- 11 Ovnribber

3.2 Tilbehør

- **Grillrist**
Til kageforme, ovnfaste fade, stegefade, kogegrej/fade.
- **Bageplade**
Til fugtige kager, bagværk, brød, store stege, frosne måltider og til at fange

dryppende væsker, f.eks. fedt, når der steges mad på grillristen.

- **Bundplade af glas i mikroovn**
Til tilberedning af mad med mikrobølgefunktion.

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Sådan tændes og slukkes produktet

Sådan tændes for produktet:

1. Tryk på knappen. Knappen popper ud.
2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
3. Drej kontrolknappen for at justere indstillingerne.

Drej ovnfunktionsknappen til  for at slukke for produktet.

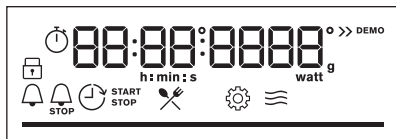
4.2 Oversigt over betjeningspanel



Tryk for at indstille: Urfunktioner.

	Tryk for at indstille: Hurtig opvarmning.
	Tryk for at tænde eller slukke ovnlyset.
WATT	Tryk for at indstille: Mikrobølgeeffekt.
OK	Tryk for at bekræfte dit valg.

4.3 Displaylamper



Display med vigtige funktioner.

	Apparatet er låst.
---	--------------------

	Åbn menuen, og vælg det ikon, der skal åbnes: Hjælp til tilberedning.
	Åbn menuen, og vælg det ikon, der skal åbnes: Indstillinger
	Mikrobølgefunktionen er tændt.
	Minutur er slået til.
	Sluttid er slået til.
	Tidsudskudt start er slået til.
	Uptimer er slået til.
	For temperatur eller tid. Bjælken er helt rød, når produktet når den indstillede temperatur.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indstilling af tiden

Efter den første strømtilslutning skal du vente, til displayet viser: "00:00".

1. Drej betjeningsknappen for at indstille tiden.
2. Tryk på **OK**.

5.2 Indledende forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan

udsende ubehagelig lugt og røg. Ventiler rummet under forvarmning.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
5. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
6. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

6. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Ovnfunktioner

Standardovnfunktioner

	Varmluft Bagning på op til to ovnribber samtidig og tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20-40°C lavere end ved Over-/undervarme.
	Over-/undervarme Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.
	Pizza Pizza-bagning. Kraftig bruning og sprød bund.
	Turbogrill Stegning på én ovnribbe af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.
	Menu Sådan kommer du ind i menuen: Hjælp til tilberedning, Indstillinger.

Mikrobølge-kombifunktioner

	Turbogrill + Mikrobølger Stegning af store stykker kød på én ovnribbe. Gratin og bruning. Funktionen med MW boost, effektområde: 100 - 600 W.
	Varmluft + mikrobølger Bagning på én ovnribbe. Funktionen med MW boost, effektområde: 100 - 600 W.

Mikrobølgefunktioner

	Optøning Optøning af kød, fisk, kager, effektområde: 100 - 200 W
	Genopvarmning Opvarmning af tilberedte måltider, effektområde: 300 - 700 W
	Mikrobølger Opvarmning, tilberedning, effektområde: 100 - 1000 W

6.2 Indstilling: Ovnfunktioner

1. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.
3. Tryk på: OK
🔑 – tryk og hold inde for at aktivere funktionen: Hurtig opvarmning. Den er tilgængelig for visse ovnfunktioner.

6.3 Indstilling: Mikrobølgefunktioner

1. Fjern al tilbehøret fra ovnen.
2. Sæt glaspladen i mikrobølgeovnen.
3. Sæt maden ind i produktet.
4. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge mikrobølgefunktionen.
5. Tryk på OK for at starte med standardindstillingerne.
Displayet viser: varighed og mikrobølgeeffekt.
6. Drej temperaturknappen for at justere varigheden. Tryk på OK.
7. Tryk på **WATT**. Drej temperaturknappen for at justere mikrobølgeeffekten. Tryk på OK.

Du kan justere indstillingerne under tilberedning.

Den maksimale tid for mikrobølgefunktioner afhænger af den indstillede mikrobølgeeffekt:

Mikrobølgeeffekt (W)	Maksimum tid (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



Hvis du åbner lågen, stopper mikrobølgefunktionen. Luk lågen for at starte den igen. Tryk på OK.

6.4 Indstilling: Mikrobølge-kombifunktioner

1. Fjern al tilbehøret fra ovnen.
2. Sæt glaspladen i mikrobølgeovnen. Anbring maden på glaspladen i bunden af mikrobølgeovnen.
3. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge mikrobølge kombifunktion
4. Drej kontrolknappen for at justere temperaturen.
5. Tryk på **WATT**. Drej kontrolknappen for at justere mikrobølgeeffekten. Tryk på: OK
6. Tryk på OK for at starte funktionen.
7. Drej ovnfunktionsknappen til slukpositionen for at slukke for produktet.

Du kan justere indstillingerne under tilberedning.

6.5 Indstilling: Hjælp til tilberedning



Undermenuen Hjælp til tilberedning består af et sæt ekstra funktioner og retter med anbefalede tilberedningsfunktioner, temperaturer og tidspunkter. Du kan justere tidspunktet og temperaturen under tilberedningen.

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar.

Til nogle retter kan du også tilberede med Vægtautomatik.

- 1. Drej knappen til ovnfunktionerne til ≡ for at åbne Menu.
- 2. Vælg . Tryk på OK.
- 3. Drej kontrolknappen for at vælge rettens nummer. Tryk på: OK
- 4. Anbring maden i ovnen. Tryk på: OK

Menu: Hjælp til tilberedning

Forklaring	
	Vægtautomatik tilgængelig.
	Funktion med mikrobølgeeffekt. Brug mikrobølgesikkert tilbehør.
	Forvarm produktet, før du begynder tilberedningen.

Forklaring	
	Ovnribbe.

Displayet viser **F** og et **nummer** på den funktion, som du kan kontrollere i tabellen.

Ovnfunkti-on	Beskrivelse
F1	Grillstegning Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.
F2	Undervarme Bagning af kager med sprød bund og konservering af mad.
F3	Frosne mad-varer Sprødstegning af færdigretter såsom pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller.
F4	Over-/under-varme + Mikrobølger Bagning og stegning på én ovnribbe. Funktionen med MW boost, effektområde: 100 - 600 W.
F5	Grill + Mikrobølger Grillning og brunng på én ovnribbe. Funktionen med MW boost, effektområde: 100 - 600 W.

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten, som du kan kontrollere i tabellen.

Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P1 Roastbeef, rød		
P2 Roastbeef, medium	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	1; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P3 Roastbeef, gennemstegt		
P4 Steak, medium	180 - 220 g pr. stykke, 3 cm tykke skiver	2; stegesfad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P5 Oksesteg / braiseret (højreb, tyksteg, tyk flanksteak)	1.5 - 2 kg	1; stegesfad på grillrist

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P6	Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning)		
P7	Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning)	1 - 1,5 kg; 4-5 cm tykke stykker	 1; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P8	Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
P9	Oksefilet, rød (lavtemperaturstegning)		
P10	Oksefilet, medium (lavtemperaturstegning)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	 1; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P11	Oksefilet, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
P12	Kalvesteg (f.eks. bov)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm tykke stykker	  1; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.
P13	Flæskesteg eller svinekam	1,5 kg	  1; keramik- eller glasfad på grillrist , egnet til mikrobølgeovn Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P14	Pulled pork (lavtemperaturstegning)	1,5 - 2 kg	 1; bageplade Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
P15	Hamburgerryg, fersk	1 - 1,5 kg; 5-6 cm tykke stykker	 1; stegefad på grillrist
P16	Spareribs af svinekød	2 - 3 kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs	 2; bradepande Tilsæt væske så det dækker bunden af fadet. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P17	Lammekølle med ben	1,5 - 2 kg; 7-9 cm tykke stykker	 1; stegefad på bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P18	Hel kylling	1 - 1,1 kg; fersk	  1; keramik- eller glasfad på grillrist , egnet til mikrobølgeovn Læg kyllingebrystsiden nedad, og vend det efter halvdelen af tilberedningstiden.
P19	Halv kylling	0,5 - 0,8 kg	 2; bageplade
P20	Kylling, bryst	180 - 200 g pr. stykke	  1; ovnfast fad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P21	Kyllingelår, ferske	250 - 400 g	 2; bageplade Hvis du har marineret kyllingelårene først, skal du indstille en lavere temperatur og tilberede dem i længere tid.
P22	And, hel	1.5 - 2.5 kg	 1; stegefad på grillrist Læg kødet på stegefadet. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.
P23	Gås, bryst	1kg	 1; stegefad på grillrist Vend gåsen efter halvdelen af tilberedningstiden.
P24	Farsbrød	1 kg	 1; grillrist
P25	Hel fisk, grillstegt	0.5 - 1 kg pr. fisk	 1; bageplade Fyld fisken med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.
P26	Fiskefilet	-	 2; ovnfast fad på grillrist
P27	Cheesecake	-	 1;  28 cm springform på grillrist
P28	Æblekage	-	 2; bageplade
P29	Æbletærte	-	 1; tærteform på grillrist
P30	Æbletærte	-	 1;  22 cm tærteform på grillrist
P31	Brownies	2 kg af dej	 2; bradepande
P32	Chokolademuffins	-	 2; muffinplade på grillrist
P33	Kage i brødform	-	 1; brødform på grillrist
P34	Bagte kartofler	1 kg	 1; bageplade Læg de hele kartofler med skræl på bagepladen.
P35	Kartoffelbåde	1 kg	 2; bageplade beklædt med bagepapir Skær kartoflerne i stykker.
P36	Grillede blandede grøntsager	1 - 1.5 kg	 2; bageplade beklædt med bagepapir Skær grøntsagerne i stykker.
P37	Kroketter, frosne	0.5 kg	 2; bageplade
P38	Pommes frites, frosne	0.75 kg	 2; bageplade
P39	Kød/grøntsagslasagne med tørre pasta-plader	1 - 1.5 kg	 1; keramik- eller glasfad på grillrist , egnet til mikrobølgeovn

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P40	Kartoffelgratin (rå kartofler)	1.1 kg	2; keramik- eller glasfad på grillrist , egnet til mikrobølgeovn Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.
P41	Pizza, tynd	-	1; bageplade beklædt med bagepapir
P42	Pizza, tyk	-	1; bageplade beklædt med bagepapir
P43	Quiche	-	1; bageform på grillrist
P44	Flute/ciabatta/hvidt brød	0.8 kg	1; bageplade beklædt med bagepapir Der skal mere tid til hvidt brød.
P45	Fuldkorns-/rugbrød	1 kg	1; bageplade beklædt med bagepapir / brødform på grillrist

6.6 Ændring: Indstillinger

1. Drej knappen til ovnfunktionerne til for at åbne Menu.
2. Vælg . Tryk på OK.
3. Drej kontrolknappen for at vælge indstillingen. Tryk på: OK
4. Juster værdien. Tryk på: OK
Drej knappen for ovnfunktionerne til slukpositionen for at forlade Menu.

Menu: Indstillinger

Indstilling	Værdi
01 Aktuel tid	Skift

Indstilling	Værdi
02 Lysstyrke display	1 - 5
03 Panelsignal	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Lyd fra
04 Signal volume	1 - 4
05 Uptimer	Tænd / sluk
06 Lys	Tænd / sluk
07 Demo mode	Aktiveringskode: 2468
08 Softwareversion	Kontroller
09 Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

7. EKSTRAFUNKTIONER

7.1 Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Tænd den, når ovnen virker - den indstillede tilberedning fortsætter, betjeningspanelet låses.

Tænd den, når ovnen er slukket - den kan ikke tændes, betjeningspanelet er låst.

OK - tryk og hold inde for at slå funktionen til.

Der lyder et signal. - blinker tre gange, når låsen er aktiveret.

OK - tryk og hold inde for at deaktivere funktionen.

7.2 Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes produktet automatisk efter en vis tidsperiode, hvis ovnfunktionen er aktiv, og ingen indstillinger ændres.

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

Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille tilberedningslængden. Se kapitlet 'Urfunktioner'.

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Tidsudskudt start.

7.3 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

8. URFUNKTIONER

8.1 Beskrivelse af urfunktioner

 Aktuel tid	Indstilling af uret, der viser det aktuelle klokkeslæt.
 Minutur	Indstilling af en nedtællingstimer. Når timeren har talt ned, høres signalet. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion.
 Tilberedningstid	Indstilling af tilberedningens varighed. Når timeren er færdig med at tælle ned, høres signalet, og ovnfunktionen bliver automatisk slået fra.
 Tidsudskudt start	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
 Uptimer	Visning af, hvor længe produktet er tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ingen indflydelse på ovnens drift.

Minutur, Tidsudskudt start og Tilberedningstid er tilgængelige for: Varmluft, Over-/undervarme, Turbogrill, Pizza. **Tilberedningstid** er også tilgængelig for Turbogrill + Mikrobølger, Varmluft + mikrobølger.

8.2 Indstilling: Aktuel tid

1. Drej knappen til ovnfunktionerne til  for at åbne Menu.
2. Drej kontrolknappen for at vælge /Aktuel tid.
3. Drej kontrolknappen for at indstille tiden.

4. Tryk på: OK

8.3 Indstilling: Minutur

1. Tryk på: 
- Displayet viser: 0:00 og .
2. Drej kontrolknappen for at indstille Minutur.
3. Tryk på: OK Timeren begynder straks at tælle ned.

Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje knappen til ovnfunktioner til slukpositionen.

8.4 Indstilling: Tilberedningstid

1. Drej knappen for at vælge ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk på  gentagne gange.

Displayet viser: 0:00 og .

3. Drej kontrolknappen for at indstille Tilberedningstid.
4. Tryk på: OK

Timeren begynder straks at tælle ned.

Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje ovnfunktionsknappen til sluk-positionen.

8.5 Indstilling: Tidsudskudt start

1. Drej knapperne for at vælge ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk på  gentagne gange.

Displayet viser: aktuel tid ⌚ START .

3. Drej temperaturknappen for at indstille starttiden.

4. Tryk på OK.

Displayet viser: --:-- ⌚ STOP .

5. Drej temperaturknappen for at indstille sluttiden.

6. Tryk på OK.

Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.

Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje ovnfunktionsknappen til slukket positionen.

8.6 Indstilling: Uptimer ⌚

1. Drej ovnfunktionsknappen til ≡ for at åbne Menu.
2. Drej temperaturknappen for at vælge ⚙ / Uptimer. Se kapitlet "Daglig brug", Menu: Indstillinger.
3. Tryk på OK.
4. Drej temperaturknappen for at tænde og slukke for funktionen.
5. Tryk på OK.

9. BRUG AF TILBEHØRET

⚠ ADVARSEL!

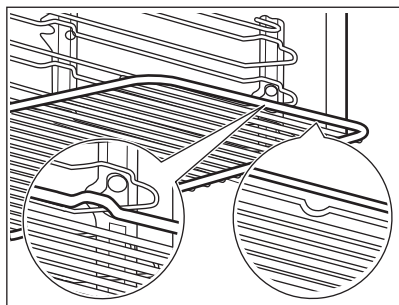
Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Isætning af tilbehør

Brug kun egnet kogegrej og materiale. Se kapitlet "Råd og tips", Kogegrej og materialer velegnet til mikrobølgeovn.

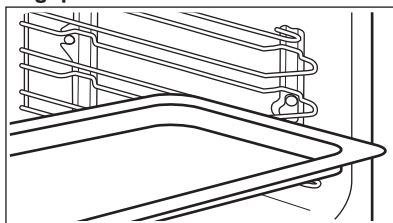
En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af.

Grillrist



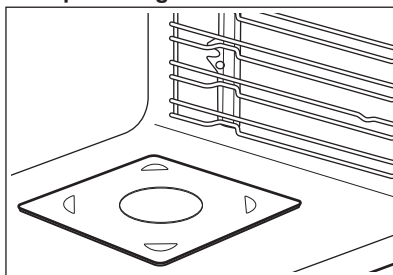
Indsæt risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.

Bageplade



Skub pladen mellem ovnribbens skinner.

Bundplade af glas i mikroovn



Brug kun mikrobølgebundens glaspladen med mikrobølgefunktion. Den er ikke velegnet til kombineret mikrobølgefunktion (f.eks. mikrobølgegrillning). Placer tilbehøret i bunden af ovnen. Du kan stille maden direkte på mikrobølgeovnens glasplade.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til tilberedning

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Dit produkt bager eller steger muligvis på en anden måde end det, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og ovnribbe for specifikke typer mad.

Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
	Temperatur
	Tilbehør
	Vægt (kg)
	Mikrobølgeeffekt (W)
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

10.2 Information til testinstitutter

Mikrobølgefunktion

Test i henhold til IEC 60705.

Brug grillrist, med mindre andet er specificeret.

				
Formkage 1)	600	0.475	Bund	7 - 9
Farsbrød 1)	400	0.9	2	25 - 32
Æggecreme 1)	500	1	Bund	18
Optøning af kød 2)	200	0.5	Bund	7 - 8

1) Vend beholderen 1/4 omgang rundt, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

2) Vend kødet om, når halvdelen af optøningstiden er gået.

Mikrobølge kombifunktion

Brug grillristen.

						
Kage 1)	Over-/undervarme + Mikrobølger	100	0.7	200	2	23 - 27
Kartoffelgratin 1)	Varmluft + mikrobølger	300	1.1	180	2	38 - 42

						
Kylling 2)	Turbogrill + Mikro- bølger	400	1.1	230	1	35 - 40

- 1) Vend beholderen 1/4 omgang rundt, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
- 2) Læg kødet i en rund glasbeholder, og vend det om efter 20 minutters tilberedningstid.

10.3 Anbefalinger til mikrobølge

Anbring maden på glaspladen i bunden af mikrobølgeovnen.

Anbring maden på en plade i bunden af ovnen.

Vend eller rør rundt i madvaren, når halvdelen af optønings- og tilberedningstiden er gået.

Rør ind imellem rundt i retter med væske.

Rur rundt i maden inden servering.

Tildæk maden til tilberedning og genopvarmning.

Sæt skeen til flasken eller glasset ved opvarmning af drikkevarer for at sikre bedre varmefordeling.

Anbring maden i ovnen uden emballage. De emballerede færdigretter kan kun sættes i ovnen, når emballagen er mikrobølgesikker (kontrollér information på emballagen).

Tilberedning med mikrobølger

Dæk maden til inden tilberedning. Tilbered maden uden at dække den til, hvis du vil have en sprød skorpe.

Tilbered ikke maden for meget ved at indstille effekten og tiden for højt. Maden kan tørre ud, brænde eller forårsage brand.

Brug ikke ovnen til at tilberede æg med skal eller snegle i deres hus, da de kan sprænge. Gennembor blommen på spejlæg, inden du genopvarmer det.

Gennembor mad med skind eller skræl adskillige gange inden tilberedning.

Skær grøntsager i lige store stykker.

Når du har slukket for ovnen, skal du tage maden ud og lade den stå i nogle få minutter for at lade varmen fordele sig jævnt.

Optøning i mikrobølgeovn

Anbring de frosne, uindpakkede madvarer på et lille omvendt fad med en beholder under eller på et optøningsstativ eller en plastiksigte, så optøningsvæsken kan lække.

Fjern dernæst optøede stykker.

Du kan bruge en højere mikrobølgeeffekt til at tilberede frugt og grøntsager uden at optø dem først.

10.4 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer

Kun kogegrej og materialer, der er velegnet til mikrobølge. Brug nedenstående tabel som reference.

Kontrollér kogegrejet/materialespecifikationen inden brug.

Kogegrej/materiale			
Ovnfast glas og porcelæn uden metalkomponenter, f.eks. ildfast glas	✓	✓	✓
Ikke-ovnfast glas og porcelæn uden sølv-, guld-, platin- eller andre metaldekorationer	✓	✗	✗
Glas og keramik lavet af ovnfast/frostsikkert materiale	✓	✓	✓
Ovnfast keramik og lertøj uden kvarts eller metalkomponenter og glaseringer, som indeholder metal	✓	✓	✓

Kogegrej/materiale			
Keramik, porcelæn og lertøj med uglaseret bund eller med små huller, f.eks. på håndtag	X	X	X
Varmebestandig plast op til 200°C	✓	✓	X
Karton, papir	✓	X	X
Film	✓	X	X
Husholdningsfilm til mikrobølge	✓	✓	X
Stegefade af metal, f.eks. emalje, støbejern	X	X	X
Bageforme, sort lak eller silikonebelagt	X	X	X
Bageplade	X	X	X
Grillrist	X	X	✓
Bundplade af glas i mikroovn	✓	✓	X
Kogegrej til mikrobølge, f.eks. fad	X	✓	X

10.5 Effektttrin

Nedenstående data er kun vejledende.

800 - 1000 W

- Bruning i starten af tilberedningen
- Opvarmning af væsker

600 - 700 W

- Småkogning af ris
- Tilberedning af grøntsager
- Popcorn

400 - 500 W

- Opvarmning af one-plate måltid
- Småkogning

- Optøning og opvarmning af frosne måltider

300 W

- Tilberedning/opvarmning af sarte madvarer
- Opvarmning af babymad
- Fortsættelse af tilberedning

100 - 200 W

- Optøning af brød, frugt, kager, bagværk, ost, smør, kød og fisk
- Smeltning af chokolade og smør

11. VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

- Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

- Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

Daglig brug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Rengør omhyggeligt ovnens loft for rester og fedt.

- Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Brug kun en mikrofiberklud til at tørre produktets indre af med efter hver brug.

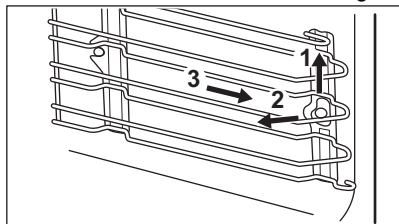
Tilbehør

- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

11.2 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af den forreste lås.
3. Træk forsiden af ovnribben væk fra sidevæggen.
4. Træk ovnribberne ud af den bagerste lås.



Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

11.3 Udskiftning af pæren

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Tag stikket til produktet ud af kontakten.
3. Læg kluden på ovnbunden.

⚠ FORSIGTIG!

Hold altid halogenlampen med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde på lampen.

Toplampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.
2. Rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en passende 300°C varmefast pære.
4. Monter glasdækslet.

12. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

Problemer	Kontroller, at ...
Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.	Produktet er sluttet korrekt til en strømforsyning.
Produktet bliver ikke varmt.	Den automatiske slukning er deaktiveret.
Produktet bliver ikke varmt.	Sikringen er ikke sprunget.
Produktet bliver ikke varmt.	Lås er deaktiveret.

Problemer	Kontroller, at ...
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.
Displayet viser 00:00.	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.



Hvis displayet viser en fejlkode, der ikke findes i denne tabel, skal husets sikring slukkes og tændes for at genstarte produktet. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen.

12.2 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet er anbragt på produktets frontramme. Det er synligt, når du åbner lågen. Typeskiltet må ikke fjernes fra produktet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Energibesparelse

Sørg for, at ovnens låge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen (kun når du ikke anvender en mikrobølgefunktion).

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når du tænder for ovnen, viser

displayet eftervarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe

Sluk for lampen under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

14. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet .
Anbring emballagematerialet i passende

beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske

apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage

til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

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



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

www.electrolux.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	24
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	28
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	31
4. BEDIENINGSPANEEL.....	31
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	32
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	32
7. EXTRA FUNCTIES.....	37
8. KLOKFUNCTIES.....	38
9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN.....	39
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	40
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	43
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	43
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	44
14. MILIEUBESCHERMING.....	45

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van

het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Activeer de magnetronfunctie niet wanneer het apparaat leeg is. Metalen onderdelen in de ruimte kunnen elektrische vonken veroorzaken.
- Tijdens bereiding in de magnetron zijn geen metalen voedselbakjes en drinkbekers toegestaan. Deze vereiste is niet van toepassing als de fabrikant heeft aangegeven dat het formaat en de vorm van het metalen voorwerp geschikt is voor bereiding in de magnetron.
- **WAARSCHUWING:** Als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag het apparaat niet worden gebruikt totdat het is gerepareerd door een erkende installatietechnicus.
- **WAARSCHUWING:** Alleen een erkende installatietechnicus kan service- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- **WAARSCHUWING:** Warm geen vloeistoffen en ander voedsel in afgesloten verpakkingen op. Ze kunnen exploderen.
- Gebruik alleen voorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- Let bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen op het apparaat vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.

- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van warmhoudkussentjes, slippers, sponzen, vochtige doeken enzovoort kunnen leiden tot letsel, vonkontsteking of brand.
- Als rook wordt uitgestoten, schakelt u het apparaat uit of trekt u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten om vlammen te kunnen doven.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan tot kookvertraging leiden. Wees voorzichtig bij het hanteren van de verpakking.
- De inhoud van zuigflesjes en babyvoedingspotjes moet worden geroerd of geschud en de temperatuur vóór het gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in hun schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de opwarming in de magnetron is beëindigd.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en alle voedselresten moeten worden verwijderd.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het apparaat niet in een schone toestand wordt onderhouden, kan dit leiden tot een verslechtering van het oppervlak. Dit kan de levensduur van het apparaat negatief beïnvloeden en mogelijk een gevaarlijke situatie opleveren.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

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

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	444 (460) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	455 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	440 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm

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

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

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

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

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

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- 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 verwijderd. De deur is zwaar!
- Zorg ervoor dat de ovenruimte en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden en kan roest veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand en elektrische vonken veroorzaken wanneer de magnetronfunctie werkt.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

2.5 Hanteren van glaswerk

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

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

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

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

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

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

2.7 Service

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

2.8 Verwijdering



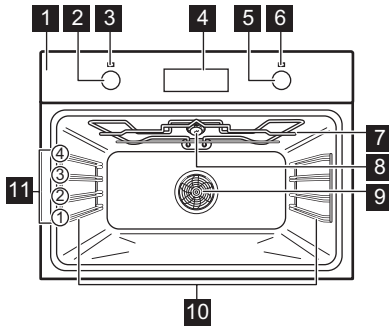
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

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:

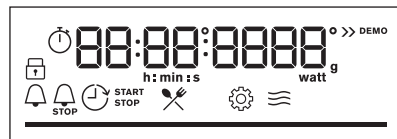
1. Druk op de knop. De knop komt eruit.
2. Draai aan de knop om de verwarmingsfuncties te selecteren.
3. Draai de regelknop om het in te stellen. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de **0** om het apparaat uit te schakelen.

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.
OK	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.

	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 + onderwarmte

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)	Maximumtijd (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



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

6.4

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.
	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
F1	Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
F2	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
F3	Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
F4	Boven- en onderwarmte + magnetron	Bakken en braden van voedsel op één rek. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.
F5	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
P1	Biefstuk, rauw		
P2	Biefstuk: medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	 1; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P3	Biefstuk, gaar		
P4	Biefstuk, medium	180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakken	  2 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P5	Rundvlees geroosterd/gestoofd (prime rib, bovenste ronde, dikke flank)	1.5 - 2 kg	  1 braadschaal op bakrooster

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
P6	Biefstuk, rauw (langzaam koken)		
P7	Biefstuk, medium (langzaam koken)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken	 1; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P8	Biefstuk, gaar (langzaam koken)		
P9	Rundvleesfilet, gaar (lage temperatuur garen)		
P10	Filet, gemiddeld (lage temperatuur garen)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 1; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P11	Rundvleesfilet, gaar (lage temperatuur garen)		
P12	Geroosterd kalfsvlees (bijv. schouder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dikke stukken	  1 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
P13	Geroosterde varkenshals of schouder	1.5 kg	  1; keramische of glazen braadpan op rooster , geschikt voor MW Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
P14	Aangetrokken varkensvlees (lage temperatuur garen)	1.5 - 2 kg	 1; bakplaat Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.
P15	Varkenslende, vers	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 1; braadschaal op bakrooster
P16	Reserverribben varkensvlees	2 - 3 kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	 2; diepe pan Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
P17	Lambeen met botten	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken	 1; braadschaal op bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
P18	Hele kip	1 - 1.1 kg; vers	  1; keramische of glazen braadpan op bakrooster , geschikt voor MW Leg de kip met de borst naar beneden en draai deze na de helft van de bereidingstijd om.
P19	Halve kip	0.5 - 0.8 kg	 2; bakplaat
P20	Kippenborst	180 - 200 g per stuk	  1 stoofschotel op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
P21	Kippenpoten, vers	250 - 400 g	 2; bakplaat Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.
P22	Hele eend	1.5 - 2.5 kg	 1 braadschaal op bakrooster Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.
P23	Gans, borststuk	1kg	 1;braadschaal op bakrooster Draai halverwege de bereidingstijd de gans om.
P24	Vleesbrood	1 kg	 1; bakrooster
P25	Hele vis, gegrild	0.5 - 1 kg per vis	 1; bakplaat Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.
P26	Visfilet	-	 2 stoofschotel op bakrooster
P27	Cheesecake	-	 1;  28 cm springvorm van op bakrooster
P28	Appelcake	-	 2; bakplaat
P29	Appeltaart	-	 1; taartvorm op bakrooster
P30	Appeltaart	-	 1 taartvorm op  22 cm bakrooster
P31	Brownies	2 kg van deeg	 2; diepe pan
P32	Chocolade muffins	-	 2 muffinbakplaat op bakrooster
P33	Broodcake	-	 1; broodvorm op bakrooster
P34	Gebakken aardappelen	1 kg	 1; bakplaat Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.
P35	Aardappelpartjes	1 kg	 2; bakplaat bedekt met bakpapier Snijd aardappelen in stukken.
P36	Gegrilde gemengde groenten	1 - 1.5 kg	 2; bakplaat bedekt met bakpapier Snijd de groenten in stukken.
P37	Aardappelkroketjes, bevroren	0.5 kg	 2; bakplaat
P38	Patat, bevroren	0.75 kg	 2; bakplaat
P39	Vlees-/groentelasagne met droge pasta-bladen	1 - 1.5 kg	 1; keramische of glazen braadpan op bakrooster , geschikt voor MW

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

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
01 Dagtijd	Wijzigen

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

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
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.
 Uptimer	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!

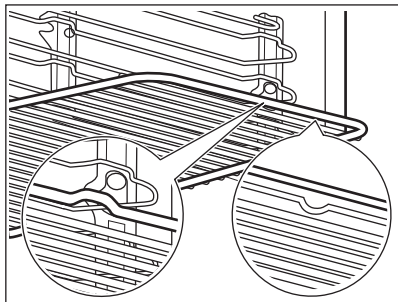
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Accessoires plaatsen

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

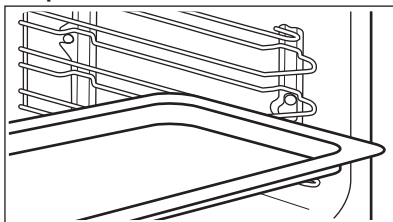
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmecanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Bakrooster



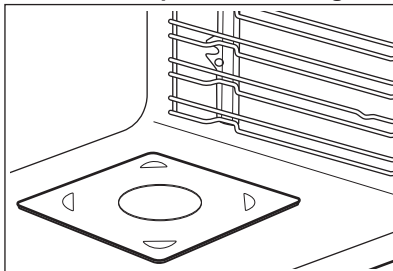
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.

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.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

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

10.2 Informatie voor testinstituten

Magnetronfunctie
Testen volgens IEC 60705.

Gebruik het bakrooster, tenzij anders aangegeven.

				
Cake, zacht 1)	600	0.475	Bottom	7 - 9
Vleesbrood 1)	400	0.9	2	25 - 32
Bouillon met stukjes ei 1)	500	1	Bottom	18
Ontdooien van vlees 2)	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 1)	Boven- en onder- warmte + magne- tron	100	0.7	200	2	23 - 27
Aardappelgratin 1)	Hetelucht + mag- netron	300	1.1	180	2	38 - 42
Kip 2)	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 ontdooirek of plastic zeef, zodat de dooivloeistof kan weglopen.

Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.

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

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

10.5 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 reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

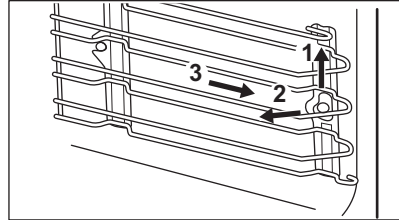
11.2 Verwijderbare inschuifrails

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 temperatuurstelling 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.

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 46

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 49

3. PRODUCT DESCRIPTION..... 52

4. CONTROL PANEL..... 52

5. BEFORE FIRST USE..... 53

6. DAILY USE..... 53

7. ADDITIONAL FUNCTIONS..... 58

8. CLOCK FUNCTIONS..... 59

9. USING THE ACCESSORIES..... 60

10. HINTS AND TIPS..... 61

11. CARE AND CLEANING..... 63

12. TROUBLESHOOTING..... 64

13. ENERGY EFFICIENCY..... 65

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 65

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation


WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	444 (460) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	455 mm
Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the ap- pliance	595 mm
Width of the back of the ap- pliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appli- ance	546 mm
Depth with open door	882 mm
Ventilation opening mini- mum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm

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

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

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

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.

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

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

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

2.5 Glassware use

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

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

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

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

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

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

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

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.

- Use original spare parts only.

2.8 Disposal



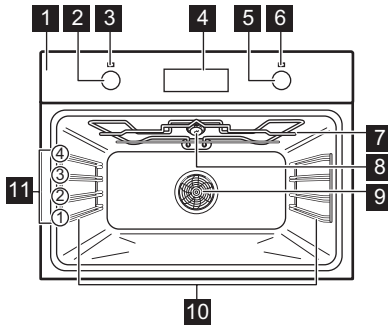
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Power lamp / symbol
- 4** Display
- 5** Control knob
- 6** Temperature indicator / symbol
- 7** Heating element
- 8** Lamp
- 9** Fan
- 10** Shelf support, removable
- 11** Shelf positions

3.2 Accessories

- **Wire shelf**
For cake tins, overproof dishes, roast dishes, cookware/ dishes.
- **Baking tray**
For moist cakes, baked items, bread, large roasts, frozen meals and to catch dripping

liquids, e.g. fat when roasting food on wire shelf.

- **Microwave bottom glass plate**
To prepare food in microwave mode.

4. CONTROL PANEL

4.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

1. Press the knob. The knob comes out.
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
3. Turn the control knob to adjust settings.

To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the **0**.

4.2 Control panel overview



Press to set: Clock functions.



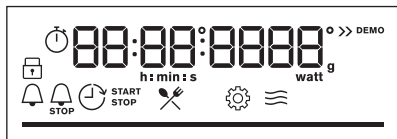
Press to set: Fast Heat Up.



Press to turn on or to turn off the oven lamp.

WATT	Press to set: Microwave power.
OK	Press to confirm your selection.

4.3 Display indicators



Display with key functions.

	The appliance is locked.
	Enter the menu and select the icon to open: Assisted Cooking.

	Enter the menu and select the icon to open: Settings
	Microwave function is turned on.
	Minute minder is turned on.
	End time is turned on.
	Time Delayed Start is turned on.
	Uptimer is turned on.
	For temperature or time. The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: "00:00".

1. Turn the control knob to set the time.
2. Press **OK**.

5.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Turn off the appliance and wait until it is cold.
5. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
6. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions

Standard heating functions



True Fan Cooking

To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.



Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.



Pizza Function

To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.



Turbo Grilling

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.



Menu

To enter the Menu: Assisted Cooking, Settings.

Microwave combi functions



Turbo Grilling + MW

To roast large pieces of meat on one shelf position. To bake gratins and to brown. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.



True Fan Cooking + MW

Baking on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.

Microwave functions



Defrost

Defrosting meat, fish, cakes, power range: 100 - 200 W



Reheat

Heating up pre-prepared meals, power range: 300 - 700 W



Microwave

Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W

6.2 Setting: Heating functions

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

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

6.3 Setting: Microwave functions

1. Remove all accessories.
2. Insert microwave bottom glass plate.
3. Insert the food into the appliance.
4. Turn the knob for the heating functions to select the microwave function.

5. Press **OK** to start with default settings. The display shows: duration and microwave power.

6. Turn the control knob to adjust the duration. Press **OK**.

7. Press **WATT**. Turn the control knob to adjust the microwave power. Press **OK**. You can adjust settings while cooking.

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

Microwave power (W)	Maximum time (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



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

6.4 Setting: Microwave combi functions

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

6.5 Setting: Assisted Cooking

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

When the function ends, check if the food is ready.

For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.

- 1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
- 2. Select . Press OK.
- 3. Turn the control knob to select a number of the dish. Press OK.
- 4. Place the food inside the appliance. Press OK.

Menu: Assisted Cooking

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

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

Heating function	Description
F1 Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
F2 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
F3 Frozen Foods	To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.
F4 Conventional Cooking + MW	Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.
F5 Grill + MW	To grill and brown food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.

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

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P1 Roast Beef, rare		
P2 Roast Beef, medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 1; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
P3 Roast Beef, well done		
P4 Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
P5 Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	  1; roasting dish on wire shelf
P6 Roast Beef, rare (slow cooking)		
P7 Roast Beef, medium (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 1; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
P8 Roast Beef, well done (slow cooking)		

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P9	Fillet of beef, rare (slow cooking)		
P10	Fillet of beef, medium (slow cooking)	0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 1; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
P11	Fillet of beef, done (slow cooking)		
P12	Veal roast (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	  1; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
P13	Pork roast neck or shoulder	1.5 kg	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf, MW suitable Turn the meat after half of the cooking time.
P14	Pulled pork (slow cooking)	1.5 - 2 kg	 1; baking tray Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
P15	Pork loin, fresh	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 1; roasting dish on wire shelf
P16	Pork spare ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 2; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
P17	Lamb leg with bones	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	 1; roasting dish on baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
P18	Whole chicken	1 - 1.1 kg; fresh	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf, MW suitable Put the chicken breast-side down and turn it over after half of the cooking time.
P19	Half chicken	0.5 - 0.8 kg	 2; baking tray
P20	Chicken breast	180 - 200 g per piece	  1; casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan.
P21	Chicken legs, fresh	250 - 400 g	 2; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
P22	Duck, whole	1.5 - 2.5 kg	  1; roasting dish on wire shelf Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
P23	Goose, breast	1 kg	 1; roasting dish on wire shelf Turn the goose after half of the cooking time.
P24	Meat loaf	1 kg	 1; wire shelf

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P25	Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	 1; baking tray Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.
P26	Fish fillet	-	  2; casserole dish on wire shelf
P27	Cheesecake	-	 1;  28 cm springform tin on wire shelf
P28	Apple cake	-	 2; baking tray
P29	Apple tart	-	 1; pie form on wire shelf
P30	Apple pie	-	 1;  22 cm pie form on wire shelf
P31	Brownies	2 kg of dough	 2; deep pan
P32	Chocolate muffins	-	 2; muffin tray on wire shelf
P33	Loaf cake	-	 1; loaf pan on wire shelf
P34	Baked potatoes	1 kg	 1; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
P35	Wedges	1 kg	 2; baking tray lined with baking paper Cut potatoes into pieces.
P36	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 2; baking tray lined with baking paper Cut the vegetables into pieces.
P37	Croquettes, frozen	0.5 kg	 2; baking tray
P38	Pommes, frozen	0.75 kg	 2; baking tray
P39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf , MW suitable
P40	Potato gratin (raw potatoes)	1.1 kg	  2; ceramic or glass casserole dish on wire shelf , MW suitable Rotate the dish after half of the cooking time.
P41	Pizza fresh, thin	-	  1; baking tray lined with baking paper
P42	Pizza fresh, thick	-	  1; baking tray lined with baking paper
P43	Quiche	-	 1; baking tin on wire shelf
P44	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	  1; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.
P45	Whole grain / Rye / Dark bread	1 kg	  1; baking tray lined with baking paper / loaf pan on wire shelf

6.6 Changing: Settings

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select the setting. Press **OK**.
4. Adjust the value. Press **OK**.
Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Menu: Settings

Setting	Value
01 Time of day	Change

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

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

Turn it on when the appliance works - the set cooking continues, the control panel is locked.

Turn it on when the appliance is off - it cannot be turned on, the control panel is locked.

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

A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on.

 **OK** - press and hold to turn off the function.

7.2 Automatic switch-off

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

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

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking length. Refer to the 'Clock functions' chapter.

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

7.3 Cooling fan

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

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

 Time of day	To set the clock that displays the current time.
 Minute minder	To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the oven.
 Cooking time	To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.
 Time Delayed Start	To postpone the start and / or end of cooking.
 Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven.

Minute minder, Time Delayed Start and Cooking time are available for: True Fan Cooking, Conventional Cooking, Turbo Grilling, Pizza Function. **Cooking time** is also available for Turbo Grilling + MW, True Fan Cooking + MW.

8.2 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Time of day.
3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press **OK**.

8.3 Setting: Minute minder

1. Press .

The display shows: 0:00 and .

2. Turn the control knob to set the Minute minder.
3. Press **OK**. The timer starts counting down immediately.

When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.4 Setting: Cooking time

1. Turn the knob to select the heating function and set the temperature.
2. Press .

The display shows: 0:00 and .

3. Turn the control knob to set the Cooking time.

4. Press **OK**.

The timer starts counting down immediately.

When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.5 Setting: Time Delayed Start

1. Turn the knobs to select the heating function and set the temperature.
2. Press .

The display shows: the time of day  START.

3. Turn the control knob to set the start time.
4. Press **OK**.

The display shows: --:--  STOP.

5. Turn the control knob to set the end time.
6. Press **OK**.

The timer starts counting down at a set start time.

When the time ends, press **OK** and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.6 Setting: Uptimer

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Uptimer. Refer to "Daily Use" chapter, Menu: Settings.
3. Press **OK**.

4. Turn the control knob to turn the function on and off.

5. Press OK.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

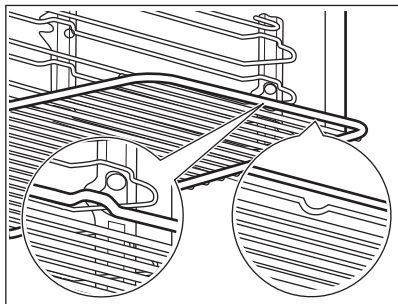
Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

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

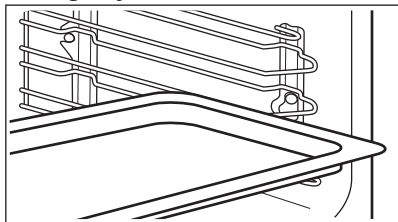
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Wire shelf



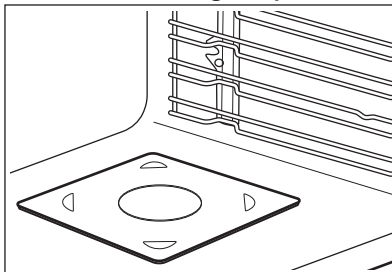
Insert the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.

Baking tray



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

Microwave bottom glass plate



Use the microwave bottom glass plate only with microwave function. It is not suitable for combined microwave function (e.g. microwave grilling). Put the accessory on the bottom of the cavity. You can put the food directly on the microwave bottom glass plate.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

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

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

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

Symbols used in the tables:



Food type



Heating function



Temperature



Accessory



Weight (kg)



Microwave power (W)



Shelf position



Cooking time (min)

10.2 Information for test institutes

Microwave function

Tests according to IEC 60705.

Use wire shelf unless otherwise specified.

				
Sponge cake 1)	600	0.475	Bottom	7 - 9
Meatloaf 1)	400	0.9	2	25 - 32
Egg custard 1)	500	1	Bottom	18
Meat defrosting 2)	200	0.5	Bottom	7 - 8

1) Turn the container around by 1/4, halfway through the cooking time.

2) Turn the meat upside down halfway through defrosting time.

Microwave Combi Function

Use the wire shelf.

						
Cake 1)	Conventional Cooking + MW	100	0.7	200	2	23 - 27
Potato gratin 1)	True Fan Cooking + MW	300	1.1	180	2	38 - 42

						
Chicken 2)	Turbo Grilling + MW	400	1.1	230	1	35 - 40

- 1) Turn the container around by 1/4, halfway through the cooking time.
- 2) Put the meat in a round glass container and turn it upside down after 20 minutes of the cooking time.

10.3 Microwave recommendations

Place the food on the microwave bottom glass plate.

Place the food on a plate at the bottom of the oven.

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

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Cover the food for cooking and reheating.

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

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

Microwave cooking

Cover the food before cooking. If you want to keep a crust, cook food without a cover.

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

Do not use the appliance to cook eggs or snails in their shells, because they can burst.

Pierce the yolk of fried egg before reheating it.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

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

Microwave defrosting

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

Remove defrosted pieces subsequently.

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

10.4 Microwave suitable cookware and materials

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

Check the cookware / material specification before use.

Cookware / Material			
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	✗	✗
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	✓

Cookware / Material		 	 
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	X	X	X
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	X
Cardboard, paper	✓	X	X
Clingfilm	✓	X	X
Microwave clingfilm	✓	✓	X
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	X	X	X
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	X	X	X
Baking tray	X	X	X
Wire shelf	X	X	✓
Microwave glass bottom plate	✓	✓	X
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	X	✓	X

10.5 Power settings

Below data is for guidance only.

800 - 1000 W

- Searing at the start of the cooking process
- Heating up liquids

600 - 700 W

- Simmering rice
- Cooking vegetables
- Popcorn

400 - 500 W

- Heating one-plate meals

- Simmering stews
- Defrosting and heating ready frozen meals

300 W

- Cooking / Heating delicate food
- Heating baby food
- Continuing cooking

100 - 200 W

- Defrosting bread, fruit, cakes, pastries, cheese, butter, meat and fish
- Melting chocolate and butter

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.

- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday Use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of

the appliance only with a microfibre cloth after each use.

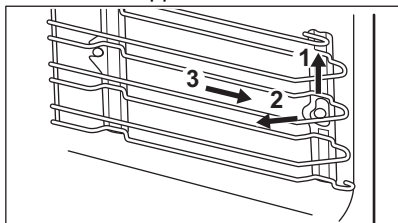
Accessories

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

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

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



Install the shelf supports in the opposite sequence.

11.3 Replacing the lamp

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

⚠ CAUTION!

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

Top lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

12. TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is correctly connected to an electrical supply.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	Lock is deactivated.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
The display shows 00:00.	There was a power cut. Set the time of day.



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

12.2 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Energy saving

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

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

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows

the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

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

Cooking with the lamp off

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

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.electrolux.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	66
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	69
3. TUOTEKUVAUS.....	72
4. KÄYTTÖPANEELI.....	72
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	73
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	73
7. LISÄTOIMINNOT.....	78
8. KELLOTOIMINNOT.....	79
9. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ.....	80
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	81
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	83
12. VIANMÄÄRITYS.....	84
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	85
14. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	86

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista

rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.

- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Älä kytke mikroaaltotoimintoa toimintaan laitteen ollessa tyhjä. Sisätilan metalliset osat voivat aiheuttaa valokaari-ilmiön.
- Mikroaaltotoiminnon aikana ei saa käyttää metallisia elintarvike- ja juoma-astioita. Tämä vaatimus ei koske niitä metalliastioita, joiden valmistaja on ilmoittanut niiden koon ja muodon sopivan mikroaaltouuniin.
- VAROITUS: Jos luukku tai luukun tiiviste on rikkoutunut, laitetta ei saa käyttää ennen kuin alan ammattihenkilö on korjannut sen.
- VAROITUS: Ainoastaan alan pätevä henkilö saa suorittaa sellaisen huollon tai korjauksen, johon kuuluu mikroaaltoenergialta suojaavan kannen poistaminen.
- VAROITUS: Älä kuumenna suljetuissa astioissa olevia nesteitä tai muita elintarvikkeita. Ne saattavat räjähtää.
- Käytä ainoastaan välineitä, jotka sopivat mikroaaltouunissa käytettäviksi.
- Syttymisvaaran vuoksi laitetta on valvottava, jos elintarvikkeita lämmitetään muovi- tai paperiastioissa.
- Tämä laite on tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien kuumentamiseen. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivaus ja lämmitystyynyjen, tohvelien, sienien, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumis-, syttymis- tai tulipalovaaran.
- Jos savua ilmenee, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.
- Juomien mikroaaltokuumennus voi johtaa purkauksenomaiseen kiehumiseen. Juoma-astian käsittelyssä on oltava varovainen.
- Ruokapullojen ja vauvanruokapurkkien sisältöä on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila on turvallisuussyistä todettava ennen nauttimista.

- Munia kuorineen ja kokonaisia kovaksi keitettyjä munia ei saa lämmittää laitteessa, koska ne voivat räjähtää, vaikka mikroaaltolämmitys olisi jo päättynyt.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laite on puhdistettava säännöllisesti ja mahdolliset ruokajäämät on poistettava.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Laitteen puhtaana pitämisen laiminlyönti voi johtaa laitteen pintojen kunnon heikentymiseen, mikä voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään, ja lisäksi siitä voi seurata vaaratilanteita.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

- Kalusteisiin asennettavan yksikön on täytettävä standardin DIN 68930 asettamat vaatimukset.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	444 (460) mm
---	--------------

Kaapin leveys	560 mm
---------------	--------

Kaapin syvyys	550 (550) mm
---------------	--------------

Laitteen etuosan korkeus	455 mm
--------------------------	--------

Laitteen takaosan korkeus	440 mm
---------------------------	--------

Laitteen etuosan leveys	595 mm
-------------------------	--------

Laitteen takaosan leveys	559 mm
--------------------------	--------

Laitteen syvyys	567 mm
-----------------	--------

Laitteen asennussyvyys	546 mm
------------------------	--------

Leveys luukun ollessa auki	882 mm
----------------------------	--------

Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
---	-----------

Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	3.5x25 mm

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdyksen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja aineosien käytännön tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksytyjä lasiastioita ja -purkkeja.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä esikuumenna laitetta mikroaaltotoimintoa käyttämällä.



VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.

- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhitään kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen aikana muodostunut höyry tiivistyy uunin sisäseiniin ja se voi aiheuttaa korroosiota.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Laitteessa olevat rasva- ja ruokajäämät voivat aiheuttaa tulipalon ja sähköiskuja mikroaaltotoiminnon ollessa toiminnassa.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Lasiastioiden käyttö

Mikäli lasiastioita käsitellään huolimattomasti, niihin voi tulla vaurioita, säröjä, halkeamia tai huomattavia naarmuja:

- Lasiastioihin ei saa roiskuttaa kylmää vettä tai muita nesteitä, sillä äkillinen lämpötilan lasku voi johtaa lasin välittömään rikkoutumiseen. Rikkoutuneet lasipalaset voivat olla erittäin teräviä ja niiden huomaaminen voi olla vaikeaa.
- Kuumaa lasiastiaa ei saa asettaa märälle tai viileälle pinnalle, suoraan työtasolle tai metallipinnalle tai pesualtaaseen. Sitä ei saa myöskään käsitellä märällä liinalla.
- Älä käytä tai korjaa lasiastioita, joissa on säröjä, halkeamia tai huomattavia naarmuja.
- Lasiastioita ei saa pudottaa ja ne tulee suojata kovien esineiden tai välineiden iskuilta.
- Tyhjää tai lähes tyhjää lasiastiaa ei saa kuumentaa mikroaaltouunissa. Älä myöskään ylikuumenna öljyä tai voita mikroaaltouunissa (valitse mahdollisimman lyhyt keittoaika).

Anna kuumien lasiastioiden jäähtyä jäähdytysritilällä, patalapulla tai kuivalla liinalla. Varmista ennen pesua, jäähdytystä tai pakastamista, että lasiastia on riittävän viileä.

Vältä koskettamasta kuumaan lasiastiaan ilman patalappuja (koskee myös astioita, joissa on siikonikahvat).

Vältä mikroaallon väärinkäyttöä (ts. uunin käyttö tyhjänä tai pienillä ruokamäärillä).

2.6 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.

- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.7 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.8 Hävittäminen

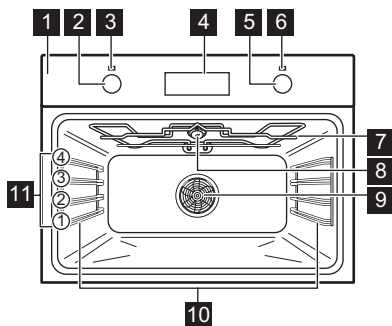
⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen säätönappi
- 3 Virran merkkivalo / symboli
- 4 Näyttö
- 5 Säätönappi
- 6 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 7 Lämpövastus
- 8 Lamppu
- 9 Puhallin
- 10 Hylläkannatin, irrotettava
- 11 Hyllytasot

3.2 Varusteet

- **Paistoritilä**
Kakkuvuolille, uuninkestäville astioille, paistoastioille, keittoastioille.
- **Leivinpelti**
Kosteille kakkuille, leivonnaisille, leivälle, suurille paisteille, pakasteaterioille ja

tippuvien nesteiden, esim. rasvan, keräämiseen, kun ruokaa paahdetaan paistoritilällä.

- **Mikroaallon lasialusta**
Ruoan valmistaminen mikroaaltouunitilassa.

4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.

Kytke laite päälle.

1. Paina nuppia. Nuppi tulee ulos.
2. Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.

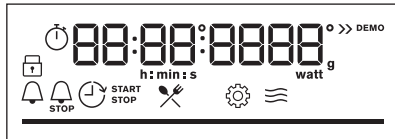
3. Säädä asetuksia kääntämällä ohjausnuppia.

Katkaise laitteen virta kääntämällä uunitoimintojen nuppivalitsin -asentoon.

4.2 Ohjauspaneelin yleisnäkymä

	Paina asettaaksesi: Kellotoiminnot.
	Paina asettaaksesi: Pikakuumennus.
	Kytke uunin lamppu päälle tai pois päältä painamalla.
WATT	Paina asettaaksesi: Mikroaaltoteho.
OK	Vahvista valinta painamalla.

4.3 Näytön merkkivalot



Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

	Laite on lukittu.
	Siirry valikkoon ja valitse kuvake avataksesi: Avustava ruoanvalmistus..
	Siirry valikkoon ja valitse kuvake avataksesi: Asetukset
	Mikroaaltotoiminto on kytketty päälle.
	Ajastettu hälytys on kytketty päälle.
	Lopetus on kytketty päälle.
	Ajastettu käynnistys on kytketty päälle.
	Ajastin on kytketty päälle.
	Lämpötilaa tai aikaa varten. Kun laite saavuttaa asetetun lämpötilan, osoitin-palkki on kokonaan punainen.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Kellonajan asetus

Kun laite on kytketty ensimmäisen kerran sähköverkkoon, odota, kunnes näytössä näkyy: "00:00".

1. Aseta aika kääntämällä säädintä.
2. Paina **OK**.

5.2 Esikuumennus ja puhdistus

Ennen ensimmäistä käyttökertaa ja elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutumista tyhjä laite täytyy esikuumentaa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja

savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
4. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
5. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
6. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Uunitoiminnot

Vakiolämmitystoiminnot

	Kiertoilma Korkeintaan kahdella kannatintasolla kypsentaaminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö käytettäessä.
	Ylä + alalämpö Kypsentaaminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
	Pizza-toiminto Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
	Tehogrillaus Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
	Valikko Valikkoon siirtyminen: Avustava ruoanvalmistus., Asetukset.

Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot

	Teho grillaus + mikroaalto Suurikokoisten lihapalojen paistaminen yhdellä kannatintasolla. Gratinointi ja ruskistus. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100 - 600 W.
	Kiertoilma + mikroaalto Leivonnaisten paistaminen yhdellä hyllytasolla. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100 - 600 W.

Mikroaaltotoiminnot

	Sulatus Lihan, kalan ja kakkujen sulatus, tehoalue: 100–200 W
	Uudelleen lämmitys Esivalmistettujen ruokien lämmitys, tehoalue: 300–700 W
	Mikroaalto Ruoan lämmittäminen, kypsentaaminen, tehoalue: 100–1 000 W

6.2 Asetus: Uunitoiminnot

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnot valitsemiseksi.
 2. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.
 3. Paina OK.
-  – paina pitkään toiminnon käynnistämiseksi: Pikakuuennus. Se on käytettävissä joitakin uunin toimintoja varten.

6.3 Asetus: Mikroaaltotoiminnot

1. poista kaikki lisävarusteet
 2. Aseta mikroaaltouunin pohjalle lasialusta.
 3. Aseta ainekset laitteeseen.
 4. Valitse mikroaaltotoiminto kääntämällä uunitoimintojen säädintä.
 5. Käynnistä uuni oletusasetuksilla painamalla OK.
- Näytössä näkyy: kesto ja mikroaaltoteho.
6. Säädä kesto kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
 7. Paina **WATT**. Säädä mikroaaltotehoa kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
- Voit säätää asetuksia kypsennyksen aikana.
- Mikroaaltotoimintojen enimmäisaika määräytyy asetetun mikroaaltotehon mukaan:

Mikroaaltoteho (W)	Enimmäisaika (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



Jos avaat luukun, mikroaaltotoiminto pysähtyy. Voit käynnistää sen uudelleen sulkemalla luukun. Paina OK.

6.4 Asetus: Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot

1. Poista kaikki lisävarusteet
 2. Työnnä mikroaallon lasialusta sisään. Aseta ruoat mikroaaltouunin alustan lasilevylle.
 3. Valitse mikroaaltoyhdistelmätoiminto kääntämällä uunitoimintojen säädintä.
 4. Säädä lämpötilaa kääntämällä väännintä.
 5. Paina **WATT**. Säädä mikroaaltotehoa kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
 6. Käynnistä toiminto painamalla painiketta OK.
 7. Kytke laite pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.
- Voit säätää asetuksia kypsennyksen aikana.

6.5 Asetus: Avustava ruoanvalmistus. ✂

Avustava ruoanvalmistus.-alavalikossa on erilaisia lisätoimintoja ja ruokalajeja, joille on omat kypsennystoiminto-, lämpötila- ja aikasuosituksensa. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsentämisen yhteydessä.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös asetuksella Painoautomaatiikka.

- 1. Käännä uunitoimintojen säädintä ≡, niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
- 2. Valitse ✂. Paina OK.
- 3. Valitse haluamasi ruokalaji kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
- 4. Aseta ruoka laitteeseen. Paina OK.

Valikko: Avustava ruoanvalmistus.

Selitys	
	Painoautomaatiikka saatavana.
	Toiminto mikroaaltoteholla. Käytä mikroaaltouunin kestäviä varusteita.
	Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.

Selitys	
	Kannatintaso.

Näytössä näkyy **F** ja toiminnon **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.

	Uunitoi- minto	Kuvaus
F1	Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
F2	Alalämpö	Rapean pohjan omaavien kakkujen leipomiseen ja ruoan säilömiseen.
F3	Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkokoperunoiden, kevätkäärleiden) valmistaminen rapeiksi.
F4	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä kannatintasolla. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100 - 600 W.
F5	Grilli + mikroaalto	Grillaaminen ja ruskistaminen yhdellä kannatintasolla. MW-tehotoiminto, tehoalue: 100 - 600 W.

Näytössä näkyy **P** ja ruokalajin **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.

Ruoka-annos		Paino	Kannatintaso / Lisävaruste
P1	Paahtopaisti, raaka		
P2	Paahtopaisti, puolikypsä	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	1; paistopelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta laitteeseen.
P3	Paahtopaisti, kypsä		
P4	Pihvi, puolikypsä	180 - 220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan	2; paistettava ruoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta laitteeseen.
P5	Naudanlihapaisti / haudutettu (ensiluokainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1.5 - 2 kg	1; paistettava ruoka on paistoritilällä

	Ruoka-annos	Paino	Kannatintaso / Lisävaruste
P6	Paahtopaisti, raaka (hidas kypsennys)		
P7	Paahtopaisti, puoli-kypsä (hidas kypsennys)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; leivinpelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
P8	Paahtopaisti, kypsä (hidas kypsennys)		
P9	Naudanfilee, puoliraaka (matalalämpö)		
P10	Naudanfilee, puoli-kypsä (matalalämpö)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; paistopelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
P11	Naudanfilee, kypsä (matalalämpö)		
P12	Vasikanlihapaahtopaisti (esim. lapa)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  1; paistettava ruoka on paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.
P13	Porsaanpaisti, niska tai lapa	1.5 kg	  1; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä , mikroaaltouunin kestävä Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
P14	Pulled pork (matalalämpö)	1.5 - 2 kg	 1; paistopelti Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
P15	Porsaanfilee, tuore	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; paistovuoka paistoritilällä
P16	Porsaankyljet	2 - 3 kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankylkiä	 2; syvä pannu Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
P17	Lampaankoipi luiden	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; paistovuoka leivinpellillä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
P18	Kana, kokonainen	1 - 1.1 kg; tuoreena	  1; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä , mikroaaltouunin kestävä Aseta kana rintapuoli alaspäin ja käännä se kypsennyksen puolivälissä.
P19	Kana, puolikas	0.5 - 0.8 kg	 2; paistopelti
P20	Kanan rintafilee	180 - 200 g kappaleita kohti	  1; pataruoka-astia paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla.
P21	Kanan koivet, tuoreet	250 - 400 g	 2; paistopelti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.

	Ruoka-annos	Paino	Kannatintaso / Lisävaruste
P22	Kokonainen ankka	1.5 - 2.5 kg	 1 ; paistettava ruoka on paistoritilällä Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.
P23	Hanhi, rintapala	1 kg	 1 ; paistettava ruoka paistoritilällä Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.
P24	Lihamureke	1 kg	 1 ; paistoritilä
P25	Kokonainen kala, grillattu	0.5 - 1 kg kalaa kohti	 1 ; paistopelti Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteesi.
P26	Kalafilee	-	  2 ; pataruoka-astia paistoritilällä
P27	Juustokakku	-	 1 ;  28 cm irtopohjavuoka paistoritilällä
P28	Omenakakku	-	 2 ; leivinpelti
P29	Omenatorttu	-	 1 ; piirakkavuoka paistoritilällä
P30	Omenapiirakka	-	 1 ;  22 cm piirakkamuotti paistoritilällä
P31	Brownie	2 kg taikinaa	 2 ; syvä pannu
P32	Suklaamuffinit	-	 2 ; muffinipelti paistoritilällä
P33	Murekekakku	-	 1 ; leipävuoka paistoritilällä
P34	Paistetut perunat	1 kg	 1 ; leivinpelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopelleille.
P35	Lohkoperunat	1 kg	 2 ; paistopelti katettu leivinpaperilla Leikkaa perunat lohkoiksi.
P36	Grillatut sekavihannekset	1 - 1.5 kg	 2 ; paistopelti katettu leivinpaperilla Leikkaa vihannekset paloiksi.
P37	Kroketit, pakaste	0.5 kg	 2 ; paistopelti
P38	Omenat, pakaste	0.75 kg	 2 ; leivinpelti
P39	Liha-/kasvislasagne kuivilla lasagnelevyllä	1 - 1.5 kg	  1 ; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä , mikroaaltouunin kestävä
P40	Perunapaistos (raa'asta perunasta)	1.1 kg	  2 ; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä , mikroaaltouunin kestävä Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.
P41	Pizza tuore, ohut	-	  1 ; leivinpelti , jossa päällä leivinpaperi

Ruoka-annos	Paino	Kannatintaso / Lisävaruste
P42 Pizza tuore, paksu	-	1; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi
P43 Piirakka	-	1; paistovuoka paistoritilällä
P44 Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0.8 kg	1; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.
P45 Täysjyvä-/ruisleipä	1 kg	1; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi / leipävuoka paistoritilällä

6.6 Muuttaminen: Asetukset

- Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
 - Valitse . Paina OK.
 - Valitse asetus kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
 - Sääda arvoa. Paina OK.
- Suorittuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon, jotta voit poistaa Valikko-valikosta.

Valikko: Asetukset

Asetus	Arvo
01 Kellonaika	Muuta

Asetus	Arvo
02 Näytön kirkkaus	1 - 5
03 Painikeäänet	1 - Äänimerkki, 2 - Napsautus, 3 - Ääni pois päältä
04 Äänenvoimakkuus	1 - 4
05 Ajastin	Päälle/Pois päältä
06 Uunivalo	Päälle/Pois päältä
07 Demo-tila	Aktivointikoodi: 2468
08 Ohjelmistoversio	Tarkista
09 Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

7. LISÄTOIMINNOT

7.1 Lukko

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

Kytke se päälle, kun laite toimii – valittu ruoanlaitto jatkuu ja ohjauspaneeli on lukittu.

Kytke se päälle laitteen ollessa pois päältä – laitetta ei voi nyt kytkeä päälle. Ohjauspaneeli on lukittu.

Kytke toiminto päälle painamalla painiketta OK.

Äänimerkki kuuluu. – vilkkuu kolmesti, kun lukko kytketään päälle.

Kytke toiminto pois painamalla painiketta OK.

7.2 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laitteen virta kytkeytyy automaattisesti pois tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

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

Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisuaajan ylittävän ajan, aseta

kypsennysajan pituus. Katso luku "Kellotoiminnot".

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Ajastettu käynnistys.

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoimintojen kuvaus

 Kellonaika	Kuluvan ajan näyttävän kellon asettamiseksi.
 Ajastettu hälytys	Ajastimen asettamiseksi. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin toimintaan.
 Kypsennysaika	Kypsennysajan asettamiseksi. Kun ajastimen aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy automaattisesti.
 Ajastettu käynnistys	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
 Ajastin	Laitteen toiminta-ajan pituuden näyttämiseksi. Enintään 23 t 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin käyttöön.

Ajastettu hälytys, Ajastettu käynnistys ja Kypsennysaika ovat käytettävissä seuraavien toimintojen yhteydessä: Kiertoilma, Ylä + alalämpö, Tehogrillaus, Pizza-toiminto. **Kypsennysaika** on myös käytettävissä seuraavien toimintojen yhteydessä: Teho grillaus + mikroaalto, Kiertoilma + mikroaalto.

8.2 Asetus: Kellonaika

1. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
2. Säätonuppia kääntämällä voit valita / Kellonaika.
3. Aseta kellonaika kääntämällä säädintä.
4. Paina OK.

7.3 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

8.3 Asetus: Ajastettu hälytys

1. Paina .
- Näytössä näkyy: 0:00 ja .
2. Käännä nuppia asettaaksesi Ajastettu hälytys.
3. Paina OK. Ajastin käynnistyy välittömästi. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen nuppia Off-asentoon.

8.4 Asetus: Kypsennysaika

1. Käännä säädintä valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
2. Paina  toistuvasti.
- Näytössä näkyy: 0:00 ja .
3. Aseta Kypsennysaika kääntämällä säädintä.
4. Paina OK. Ajastin käynnistyy välittömästi. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

8.5 Asetus: Ajastettu käynnistys

1. Käännä nuppia valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
2. Paina  toistuvasti.
- Näytössä näkyy: kellonaika  KÄYNNISTÄ.
3. Aseta käynnistysaika kääntämällä nuppia.
4. Paina OK.
- Näytössä näkyy: --:--  PYSÄYTÄ.
5. Aseta lopetus aika kääntämällä säädintä.
6. Paina OK. Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.

Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

8.6 Asetus: Ajastin ⌚

1. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
2. Valitse  / Ajastin kääntämällä säätönappia. Katso luku "Päivittäinen käyttö", Valikko: Asetukset.

3. Paina OK.
4. Kytke toiminto käyttöön ja pois käytöstä kääntämällä säätönappia.
5. Paina OK.

9. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

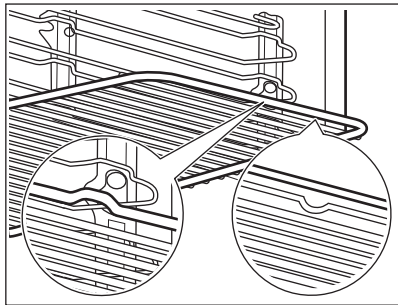
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Lisävarusteiden asennus

Käytä ainoastaan soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Katso luku "Neuvoja ja vinkkejä", Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit.

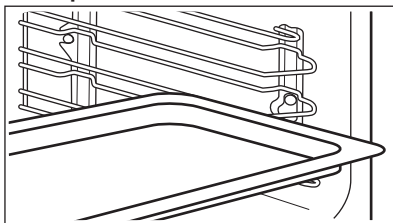
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

Paistoritilä



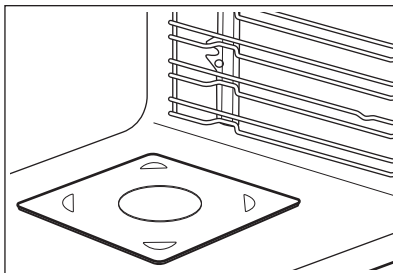
Asenna ritilä liukukiskojen väliin ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.

Leivinpelti



Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.

Mikroaallon lasialusta



Käytä mikroaaltouunin alustan lasilevyä ainoastaan mikroaaltotoiminnolla. Se ei sovellu yhdistettyyn mikroaaltotoimintoon (esim. mikroaaltogrillaukseen). Aseta lisävaruste uunin alustalle. Aseta ruoat suoraan mikroaaltouunin alustan lasilevyille.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen aineiden laadun ja määrän mukaan.

Laitteesi saattaa paistaa tai paahtaa eri tavalla kuin edellinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Jos taulukossa ei ole reseptiä sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
	Lämpötila
	Varusteet
	Paino (kg)
	Mikroaaltoteho (W)
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)

10.2 Tiedoksi testauslaitoksille

Mikroaaltotoiminto

Testit standardin IEC 60705 mukaisesti.

Käytä paistoritilää, ellei muuta mainita.

				
Sokerikakku 1)	600	0.475	Pohja	7 - 9
Lihamureke 1)	400	0.9	2	25 - 32
Uunimunakas 1)	500	1	Pohja	18
Lihan sulatus 2)	200	0.5	Pohja	7 - 8

1) Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.

2) Käännä liha sulatusajan puolivälissä.

Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminto

Käytä paistoritilää.

						
Kakku 1)	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	100	0.7	200	2	23 - 27
Perunapaistos 1)	Kiertoilma + mikroaalto	300	1.1	180	2	38 - 42

						
Kana 2)	Teho grillaus + mikroaalto	400	1.1	230	1	35 - 40

- 1) Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
2) Aseta liha pyöreään lasiastiaan ja käännä liha, kun kypsennysaikaa on kulunut 20 minuuttia.

10.3 Mikroaaltouunin suositukset

Aseta ruoat mikroaaltouunin alustan lasilevyille.

Aseta ruoka lautaselle uunin pohjalle.

Käännä ruoka tai hämmennä sitä sulatus- ja keittoajan puolivälissä.

Hämmennä nestemäisiä ruokia aika ajoin.

Hämmennä ruokaa ennen tarjoilua.

Peitä ruoka kypsennystä ja uudelleen lämmitystä varten.

Juomia lämmittäessäsi, aseta pulloon tai lasiin lusikka tasaisempaa lämmön jakautumista varten.

Aseta ruoka laitteeseen ilman pakkauksia. Pakatut valmisruoat voidaan asettaa laitteeseen vain, jos pakkaus kestää mikroaaltokuumennuksen (tarkista tieto pakkauksen merkinnöistä).

Mikroaaltokypsennys

Peitä ruoka ennen kypsentämistä. Jos haluat säilyttää rapean pinnan, kypsennä ruoka ilman kantta.

Älä kypsennä ruokia liikaa asettamalla tehon liian korkeaksi ja ajan liian pitkäksi. Ruoka voi kuivua, palaa tai aiheuttaa tulipalon.

Älä käytä laitetta kuorellisten kananmunien tai etanoiden kypsentämiseen, sillä ne voivat

purskahtaa hajalleen. Lävistä munakkaan keltuainen, ennen kuin lämmität sen uudelleen.

Lävistä kuorelliset ruoat tai pistä niihin useita reikiä ennen niiden kypsentämistä.

Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi.

Kun laite on kytketty pois päältä, ota ruoka pois uunista ja anna sen jäähtyä joitakin minutteja, jotta sen lämpö pääsee jakautumaan tasaisesti.

Sulattaminen mikroaaltouunissa

Aseta pakkauksesta otettu pakasteruoka pienelle ylösalaisin käännetylle lautaselle astiaan tai sulatustelineelle tai muovisiivilään, jotta sulanut neste valuisi astiaan.

Poista sitten sulaneet osat.

Hedelmät ja vihannekset voidaan kypsentää sulattamatta niitä ensin mikroaaltouunin suuremmalla teholla.

10.4 Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit

Käytä mikroaaltouunissa ainoastaan siihen soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Käytä alla olevaa taulukkoa viitteenä.

Tarkista keittoastian/materiaalin määärykset ennen käyttöä.

Keittoastia/materiaali		 	 
Uunin kestävä lasi ja posliini, ei metalliosia, esim. kuumuutta kestävä lasi	✓	✓	✓
Uuniin sopimaton lasi ja posliini ilman hopeisia, kultaisia, platina- tai muita metallikoristeita	✓	✗	✗
Lasi ja lasikeraaminen uunin/sulatuksen kestävä materiaali	✓	✓	✓

Keittoastia/materiaali		 	 
Uuniin sopivat keraamiset ja saviastiat ilman kvartsi- tai metalliosia tai metallia sisältäviä lasitteita	✓	✓	✓
Keraamiset, posliini- ja saviastiat, joissa on lasittamaton pohja tai pieniä reikiä (esim. kahvoissa)	✗	✗	✗
Kuumuutta kestävä muovi enintään 200 °C	✓	✓	✗
Kartonki, paperi	✓	✗	✗
Kelmu	✓	✗	✗
Mikroaaltouunin muovikelmu	✓	✓	✗
Paistoastiat jotka on valmistettu metallista, esim. emali, valurauta	✗	✗	✗
Paistovuorat, mustalakatat tai silikonipinnoitetut	✗	✗	✗
Paistolevy	✗	✗	✗
Paistoritilä	✗	✗	✓
Mikroaaltouunin alustan lasilevy	✓	✓	✗
Mikroaaltouuniin tarkoitetut keittoastiat, esim. ruskistuspannu	✗	✓	✗

10.5 Tehoasetukset

Alla olevat tiedot ovat vain ohjeellisia.

800 - 1000 W

- Paistaminen ruoanlaiton alussa
- Nesteiden lämmitys

600 - 700 W

- Riisin haudutus
- Vihannesten kypsyttäminen
- Popcorn

400 - 500 W

- Yhden lautasen aterioiden lämmitys
- Pataruoan haudutus

- Pakastettujen valmiiden aterioiden sulatus **300 W**

- Arkalaatuisten ruokien kypsennys/lämmitys
- Vauvanruokien lämmitys
- Ruoanlaiton jatkaminen

100 - 200 W

- Leivän, hedelmien, kakkujen, leivonnaisten, juuston, voin, lihan ja kalan sulatus
- Suklaan ja voin sulatus

11. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosaa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuutioliinaa käyttäen.

- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

Jokapäiväinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista jäämät ja rasva laitteen sisätilan yläosasta varoen.
- Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

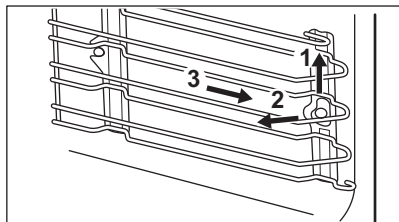
Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etummaisesta kiinnikkeestä.
3. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
4. Vedä kannattimet takasalvasta ulos.



Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.

11.3 Lampun vaihtaminen

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Irrota laite verkkovirrasta.
3. Aseta liina uunin pohjalle.

HUOMIO!

Pitele halogeenilamppua aina kankaalla peitettynä, jotta lamppuun ei pala rasvajäämiä.

Ylälamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä.
2. Puhdista lampun kansi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Asenna lasinen kansi.

12. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Tarkista, että...
Laitte ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Laitte on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.
Laitte ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Laitte ei kuumene.	Sulake ei ole palanut.
Laitte ei kuumene.	Lukko on kytketty pois päältä.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.
Näytössä näkyy 00:00.	On tapahtunut sähkökatkos Aseta kellonaika.



Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä laite uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

12.2 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen etukehyksestä. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä laitteesta.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.):

Tuotenumero (PNC):

Sarjanumero (S.N.):

13. ENERGIA TEHOKKUUS

13.1 Energiansäästö

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi (ainoastaan muuta kuin mikroaaltotoimintoa käyttäessäsi).

Jos vain mahdollista, älä esikuumenna laitetta ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat laitteen, näytössä näkyy jälkilämpö. Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineita lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää aterian lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentaaminen lampun ollessa sammutettuna

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

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 :
www.electrolux.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	87
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	90
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	94
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	94
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	95
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	95
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	101
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	101
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	102
10. CONSEILS.....	103
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	106
12. DÉPANNAGE.....	107
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	108
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	108

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



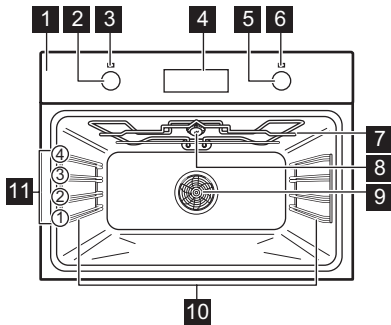
AVERTISSEMENT!

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 :

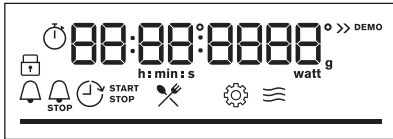
1. appuyez sur la manette. La manette sort vers l'extérieur.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

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.
WATT	Appuyez pour régler sur : Puissance du micro-ondes.
OK	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.

- Appuyez sur **OK** pour démarrer la fonction.
- 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.

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

Menu : Cuisson assistée

Légende	
	Poids automatique disponible.

Légende	
	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
F1	Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
F2	Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
F3	Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
F4	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Cuisson et rôtissage sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 - 600 W.
F5	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		
P2	Rôti de bœuf, à point	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	 1 ; plateau de cuisson
P3	Rôti de bœuf, bien cuit		Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
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.
P17	Gigot d'agneau avec os	1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur	 1 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P18	Poulet entier	1 - 1.1 kg ; frais	  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique , 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 ; plateau de cuisson
P20	Escalope de poulet	180 - 200 g par pièce	  1 ; cocotte sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.
P21	Cuisses de poulet, fraîches	250 - 400 g	 2 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
P22	Canard entier	1.5 - 2.5 kg	  1 ; plat à rôtir sur grille métallique Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
P23	Oie, escalope	1kg	 1 ; plat à rôtir sur grille métallique Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
P24	Rôti haché	1 kg	 1 ; grille métallique
P25	Poisson entier, grillé	0.5 - 1 kg par poisson	 1 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.
P26	Filet de poisson	-	  2 ; cocotte sur grille métallique
P27	Gâteau au fromage	-	 1 ;  28 cm moule à charnière sur grille métallique
P28	Gâteau aux pommes	-	 2 ; plateau de cuisson
P29	Tarte aux pommes	-	 1 ; moule à tarte sur grille métallique
P30	Tarte aux pommes	-	 1 ;  22 cm moule à tarte sur grille métallique
P31	Brownies	2 kg de pâte	 2 ; plat profond
P32	Muffins au chocolat	-	 2 ; bac à muffins sur grille métallique
P33	Quatre-quarts	-	 1 ; moule quatre-quarts sur grille métallique
P34	Pommes de terre au four	1 kg	 1 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
P35	Pommes quartiers	1 kg	 2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Coupez les pommes de terre en morceaux.

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

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

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

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

 Heure actuelle	Pour régler l'horloge qui affiche l'heure actuelle.
 Minuteur	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.
 Heure de cuisson	Pour régler la durée de cuisson. Lorsque le minuteur se termine, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint automatiquement.

 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!

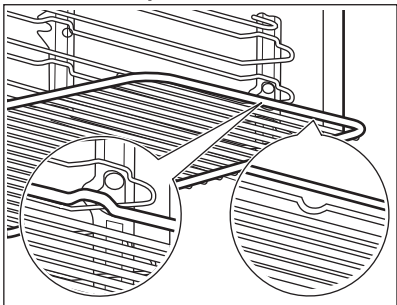
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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 ».

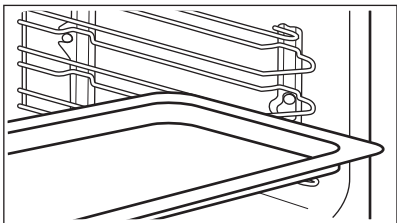
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique



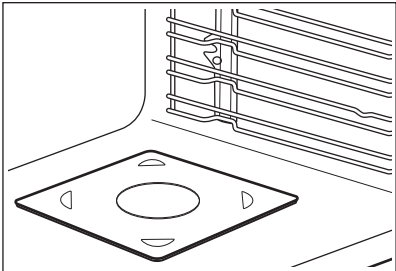
Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

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
	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 1)	600	0.475	Dessous	7 - 9
Rôti haché 1)	400	0.9	2	25 - 32
Crème anglaise aux œufs 1)	500	1	Dessous	18
Décongélation de viande 2)	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 1)	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	100	0.7	200	2	23 - 27
Gratin de pommes de terre 1)	Chaleur tournante + Micro-ondes	300	1.1	180	2	38 - 42
Poulet 2)	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	✓	✗	✗
Film étirable pour micro-ondes	✓	✓	✗
Plats à rôtir en métal, par ex. en émail, en fonte	✗	✗	✗

Ustensiles de cuisine / Matériaux		 	 
Moules à gâteaux, laqués noirs ou avec revêtement en silicone	X	X	X
Plateau de cuisson	X	X	X
Grille métallique	X	X	✓
Plateau en verre du micro-ondes	✓	✓	X
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat pour cuisson croustillante	X	✓	X

10.5 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.

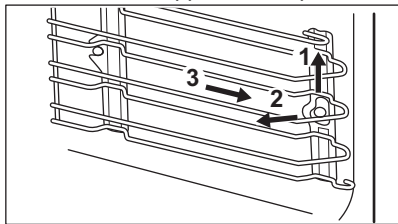
Accessoires

- 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

À DÉPOSER
EN MAGASIN

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

OU

OU

Points de collecte sur 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.



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	110
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	114
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	117
4. BEDIENTELD.....	117
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	118
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	119
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	124
8. UHRFUNKTIONEN.....	124
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	126
10. TIPPS UND HINWEISE.....	127
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	129
12. FEHLERSUCHE.....	130
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	131
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	132

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
Schranksiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	455 mm
Höhe der Geräterückseite	440 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm

Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	3.5x25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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

- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Heizen Sie das Gerät nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Wischen Sie den Garraum und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- 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!

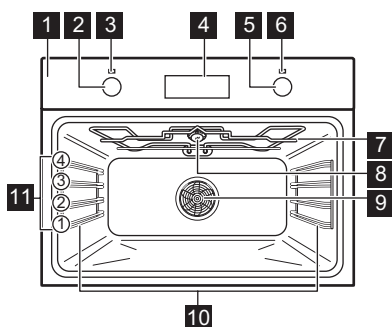
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- 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, überdachtes 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:

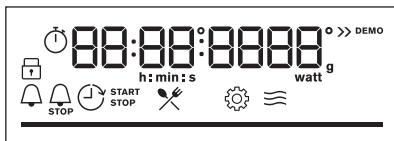
1. Drücken Sie den Knopf. Der Knopf lässt sich herausziehen.
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.

3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.
Drehen Sie 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.
WATT	Zum Einstellen die Mikrowellenleistung drücken.
OK	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 Zubehöerteile 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 Zubehöerteile 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. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie **OK**.
 - gedrückt halten zur Auswahl der Funktion: Schnellaufheizung. Sie ist für einige Ofenfunktionen verfügbar.

6.3 Einstellung: Mikrowellenfunktionen

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

Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.

6.5 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. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Wählen Sie . Drücken Sie **OK**.
3. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Nummer des Gerichts auszuwählen. Drücken Sie **OK**.

4. Den Kuchen in das Gerät geben. Drücken Sie **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
F1	Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
F2	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
F3	Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
F4	Ober-/Unterhitze + MW	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubposition. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
F5	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; Backblech 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 Kombirost 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 Kombirost
P6	Roastbeef, blutig (Niedertemperatur-Garen)		
P7	Roastbeef, rosa (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke	 1; Backblech 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; Backblech 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 Kombirost 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 Glasaufaufform auf Kombirost , MW-fest Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P14	Pulled Pork (Niedertemperatur Garen)	1.5 - 2 kg	 1; Backblech 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 Kombirost
P16	Schweinefleisch-Spareribs	2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 – 3 cm dünne Spareribs	 2; tiefe Pfanne 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 Backblech 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 Kombi-rost , 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; Backblech
P20	Hähnchenbrust	180 - 200 g pro Stück	  1; Auflaufform auf Kombi-rost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
P21	Hähnchenschenkel, frisch	250 - 400 g	 2; Backblech 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 Kombi-rost Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P23	Gans, Brust	1kg	 1; Bräter auf Kombi-rost Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P24	Hackbraten	1 kg	 1; Kombi-rost
P25	Ganzer Fisch, gegrillt	0.5 - 1 kg pro Fisch	 1; Backblech Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.
P26	Fischfilet	-	  2; Auflaufform auf Kombi-rost
P27	Käsekuchen	-	 1;  28 cm Back-Springform auf Kombi-rost
P28	Apfelkuchen	-	 2; Backblech
P29	Apfelkuchen	-	 1; Kuchenform auf Kombi-rost
P30	Apfelkuchen	-	 1;  22 cm Kuchenform auf Kombi-rost
P31	Brownies	2 kg Teig	 2; tiefe Pfanne
P32	Schokoladenmuffins	-	 2; Muffin-Blech auf Kombi-rost
P33	Brotkuchen	-	 1; Brotpfanne auf Kombi-rost

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

6.6 Ändern: Einstellungen

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
 2. Wählen Sie . Drücken Sie **OK**.
 3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie **OK**.
 4. Passen Sie den Wert an. Drücken Sie **OK**.
- Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Menü: Einstellungen

	Einstellung	Wert
01	Uhrzeit	Ändern
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

	Einstellung	Wert
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.

 STOP 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.



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. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  Uhrzeit auszuwählen.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Uhr einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**.

8.3 Einstellung: Kurzzeit-Wecker

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

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

8.4 Einstellung: Garzeit

1. Drehen Sie den Knopf, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie  wiederholt.
Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und  STOP.

3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Garzeit einzustellen.

4. Drücken Sie **OK**.
Der Timer startet umgehend.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie 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!

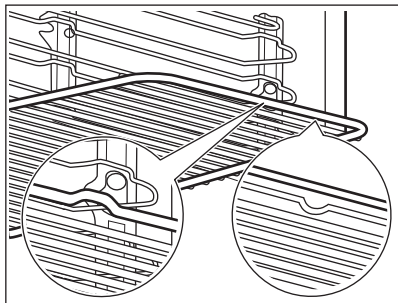
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

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

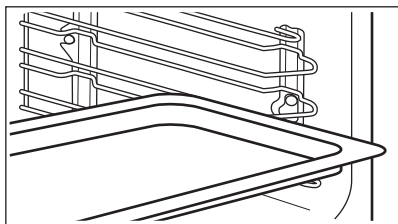
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost



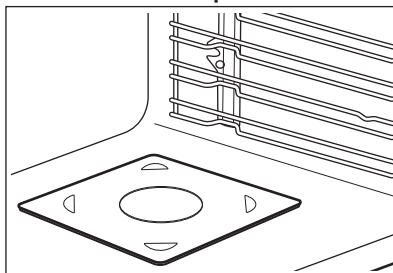
Schieben Sie den Rost mit den Füßen nach unten zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

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.

Verwenden Sie den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.

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

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

2) Drehen Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit um.

Mikrowellenkombifunktion

Verwenden Sie den Kombirost.

						
Kastenkuchen 1)	Ober-/Unterhitze + MW	100	0.7	200	2	23 - 27
Kartoffelgratin 1)	Heißluft + MW	300	1.1	180	2	38 - 42

						
Hähnchen 2)	Heißluftgrillen + MW	400	1.1	230	1	35 - 40

- 1) Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
- 2) Geben Sie das Fleisch in einen runden Glasbehälter und wenden Sie es, wenn 20 Minuten der Garzeit vorüber sind.

10.3 Mikrowellenempfehlungen

Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Glasplatte der Mikrowelle.

Legen Sie 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.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.

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

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

Speisezubereitung in der Mikrowelle

Bedecken Sie 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 angetaute 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	✓	✓			✓

Kochgeschirr / Material			
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	X	X
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓
Backofengeeignete Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	✓
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	X	X	X
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	X
Pappe, Papier	✓	X	X
Frischhaltefolie	✓	X	X
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✓	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	X	X	X
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	X	X	X
Backblech	X	X	X
Kombirost	X	X	✓
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas	✓	✓	X
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne	X	✓	X

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

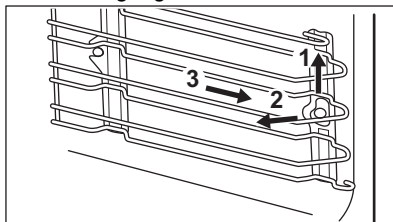
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln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

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Eihängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie die Eihängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.

4. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



Setzen Sie die Eihängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

11.3 Austauschen der Lampe

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

⚠️ VORSICHT!

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

Obere Lampe

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



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

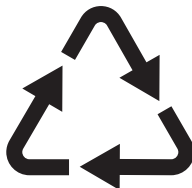
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

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

den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

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

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

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

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

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

Velkommen til Electrolux! Takk for at du valgte produktet vårt.



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.electrolux.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	134
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	137
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	140
4. BETJENINGSPANEL.....	140
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	141
6. DAGLIG BRUK.....	141
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	146
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	146
9. BRUK AV TILBEHØRET.....	147
10. RÅD OG TIPS.....	148
11. STELL OG RENGJØRING.....	151
12. FEILSØKING.....	152
13. ENERGIEFFEKTIV.....	152
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	153

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.

- Ikke aktiver mikrobølgeovn-funksjonen når produktet er tomt. Metalldele i ovnsrommet kan skape elektrisk lysbue.
- Metallbeholdere for mat og drikkevarer må ikke legges i mikrobølgeovnen. Dette kravet gjelder ikke dersom produsenten spesifiserer størrelsen og formen på metallbeholdere som er egnet for mikrobølgeovn.
- ADVARSEL: Hvis døren eller dørpakninger er defekte, må produktet ikke åpnes før den er blitt reparert av en kvalifisert person.
- ADVARSEL: Bare en kvalifisert person kan utføre service eller reparasjoner som innebærer fjerning av et deksel som beskytter mot mikrobølgestråling.
- ADVARSEL: Ikke varm opp væsker og andre matvarer i lukkede beholdere. De kan eksplodere.
- Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovn.
- Når du varmer opp mat i plast eller papir, må du holde et øye med produktet på grunn av muligheten for antenning.
- Produktet er beregnet for oppvarming av mat og drikke. Tørking av mat eller klær og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til risiko for skade, antenning eller brann.
- Hvis det oppstår røyk, må du slå produktet av, trekke ut støpselet og holde døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Drikker som varmes opp i mikrobølgeovnen kan medføre forsinket koking. Vær forsiktig når du håndterer beholderen.
- Rist innholdet i tåteflasker eller rør godt rundt i glass med barnemat og kontroller temperaturen før servering for å unngå brannskader.
- Egg i skall og hele hardkokte egg bør ikke varmes opp i mikrobølgeovn, siden de kan eksplodere, selv etter at oppvarmingen er ferdig.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.

- Produktet bør rengjøres regelmessig og eventuelle matrester fjernes.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Unnlatelse av å holde produktet rent kan føre til forringelse av overflaten som kan påvirke levetiden til produktet og muligens føre til en farlig situasjon.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at produkt døren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.
- Innbyggingsenheten må møte kravene til stabilitet i DIN 68930.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	444 (460) mm
--	--------------

Skapbredde	560 mm
------------	--------

Skapdybde	550 (550) mm
-----------	--------------

Høyden av fronten av produktet	455 mm
--------------------------------	--------

Høyden av baksiden av produktet	440 mm
Bredden av fronten av produktet	595 mm
Bredden av baksiden av produktet	559 mm
Dybden av produktet	567 mm
Produktets innebygde dybde	546 mm
Dybde med døren åpen	882 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringssskruer	3.5x25 mm

2.2 Elektrisk tilkobling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.

- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.

- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for konserveringsformål.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.
- Bruk ikke mikrobølgeovn-funksjonen til å forvarme produktet.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på produktet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskaade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.

- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Påse at innsiden og døren tørkes med en klut etter hver bruk. Damp ved bruk av produktet kondenserer på de indre veggene og kan føre til korrosjon.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Fett og matrester i produktet kan forårsake brann og elektrisk overslag når mikrobølgefunksjonen er i bruk.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

2.5 Bruk av glasstøy

Hvis du håndterer glasstøyet uten å være forsiktig, kan det bli knust, få hakk, sprekker eller masse riper:

- Ikke hell kaldt vann eller andre væsker på glasstøyet, ettersom en plutselig redusert temperatur kan føre til at glasset knuser. Knuste glassbiter kan være utrolig skarpe og vanskelige å finne.
- Ikke sett varmt glasstøy på en våt eller kjølig overflate, direkte på kjøkkenbenken eller en metalloverflate, eller i vasken. Ikke håndter varmt glasstøy med en våt klut.
- Ikke bruk eller reparer glasstøy som har hakk, sprekker eller masse riper.
- Ikke mist eller slå glasstøy mot harde gjenstander, og ikke slå andre redskaper mot det.
- Ikke varm opp tomt eller nesten tomt glasstøy i mikrobølgeovn, eller overopphet olje eller smør i mikrobølgeovnen (bruk minste tilberedningstid).

La varmt glasstøy kjøles ned på en hylle, gryteholder eller en tørr klut. Påse at

glasstøyet er kjøling nok før du vasker det, setter det inn i kjøleskapet eller i fryseren.

Prøv å unngå å håndtere varmt glasstøy (deriblant ting med gripeflater i silikon) uten tørre grytekluter.

Unngå misbruk av mikrobølgeovn (f.eks. bruke ovnen uten noen i, eller kun en liten mengde).

2.6 Innvendig lys

ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.7 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

2.8 Avfallshåndtering

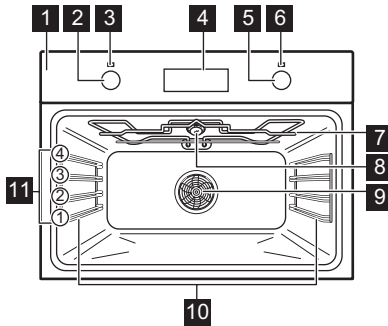
ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Strømindikator/-symbol
- 4 Display
- 5 Betjeningsbryter
- 6 Temperaturindikator/-symbol
- 7 Varmeelement
- 8 Lys
- 9 Vifte
- 10 Uttakbare brettstiger
- 11 Hyllnivåer

3.2 Tilbehør

- **Rist**
For kakeformer, ovnsformer, gryteretter, kokekar/-fat.
- **Stekebrett**
For fuktige kaker, bakte varer, brød, store steker, frosne måltider og for å fange

dryppende væsker, f.eks. fett ved steking av mat på rist.

- **Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn**
For å tilberede mat i mikrobølge-modus.

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Slå proiduktet av og på.

For å slå på produktet:

1. Trykk på bryteren. Knotten kommer ut.
2. Drei bryteren for ovnsfunksjonene for å velge funksjon:
3. Drei kontrollbryteren for å justere innstillinger.

Drei bryteren for ovnsfunksjoner til **0** for å slå av produktet.

4.2 Oversikt over betjeningspanel

	Trykk for å stille inn: Klokkefunksjonene.
	Trykk for å stille inn: Hurtigoppvarming.



Trykk for å slå på eller for å slå av ovnslampen.

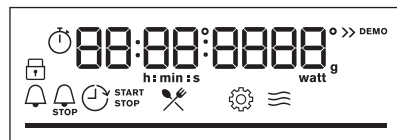
WATT

Trykk for å stille inn: Mikroeffekt.

OK

Trykk for å bekrefte valget.

4.3 Displayindikatorer



Display med nøkkelfunksjoner.

	Produktet er låst.
	Gå inn i menyen og velg ikonet for å åpne: Assistert matlaging.
	Gå inn i menyen og velg ikonet for å åpne: Innstillinger
	Mikrobølgeovnen er slått på.
	Varselur er slått på.

	Sluttid er slått på.
	Tidsforsinket start er slått på.
	Tidsinnstilling er slått på.
	For temperatur eller tid. Linjen er helt rød når ovnen når den innstilte temperaturen.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Klokkeinnstilling.

Etter første tilkobling til strøm, vent til displayet viser: «00:00».

1. Drei på kontrollbryteren for å stille tiden.
2. Trykk på OK.

5.2 Første forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før første gangs bruk og kontakt med mat. Produktet

kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventilert rommet under forvarming.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 1 t.
3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
4. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
5. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
6. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Varmefunksjoner

Standard ovnsfunksjoner

	Ekte Varmluft Slik baker du på opptil to hyllnivåer samtidig og tørker mat. Still inn temperaturen 20–40 °C lavere enn for Over- og undervarme.
	Over- og undervarme For å bake og steke på ett hyllnivå.
	Pizzafunksjon Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brunng og sprø bunn.



Gratinerer med vifte

For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brune.



Meny

For å gå inn i Meny: Assistert matlaging, Innstillinger.

Mikrobølgeovnens kombifunksjoner



Grill + varmluft + mikrobølge

For å steke store steker på ett nivå. For å gratinere og brune. Funksjonen med MW boost, effektområde: 100 - 600 W.



Ekte varmluft + mikrobølge

Steking på én brettplassing. Funksjonen med MW boost, effektområde: 100 - 600 W.

Mikrobølgeovnfunksjoner



Tining

Tining av kjøtt, fisk, kaker, effektområde: 100–200 W



Gjenoppvarming

Oppvarming av forhåndslagde måltider, effektområde: 300–700 W



Mikrobølge

Oppvarming, matlaging, effektområde: 100–1000 W

6.2 Innstilling: Varmefunksjoner

1. Vri på knappen for varmfunksjonene for å velge en oppvarmingsfunksjon.
2. Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.
3. Trykk på **OK**.

 – trykk og hold for å slå på funksjonen: Hurtigoppvarming. Den er tilgjengelig for enkelte ovnsfunksjoner.

6.3 Innstilling: Mikrobølgeovnfunksjoner

1. Fjern alt tilbehør.
2. Plasser bunnplaten av glass i mikrobølgeovnen.
3. Sett maten inn i produktet.
4. Drei på bryteren for ovnsfunksjoner for å velge mikrobølgeovnsfunksjonen.

5. Trykk på **OK** for å starte med standardinnstillingene.
Displayet viser: varighet og mikrobølgeeffekt.

6. Drei på kontrollbryteren for å justere varigheten. Trykk på **OK**.
7. Trykk på **WATT**. Drei på kontrollbryteren for å endre mikrobølgeeffekten. Trykk på **OK**.

Du kan justere innstillingene under tilberedning.

Den maksimale tiden til mikrobølgefunksjonene er avhengig av mikrobølgeeffekten du angir:

Mikroeffekt (W)	Maksimal tid (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



Hvis du åpner døren, stopper mikrobølgefunksjonen. Lukk døren for å starte den igjen. Trykk på **OK**.

6.4 Innstilling: Mikrobølgeovnens kombifunksjoner

1. Fjern alt tilbehør.
2. Sett bunn tallerkenen i mikrobølgeovnen. Legg maten på glasstallerkenen i bunnen av mikrobølgeovnen.
3. Drei på bryteren for ovnsfunksjonene for å velge mikrobølgeovnens kombifunksjon.
4. Drei på kontrollbryteren for å justere temperaturen.
5. Trykk på **WATT**. Drei på kontrollbryteren for å endre mikrobølgeeffekten. Trykk på **OK**.

6. Trykk **OK** for å starte funksjonen.

7. Vri bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å slå av ovnen.

Du kan justere innstillingene under tilberedning.

6.5 Innstilling: Assistert matlaging



Assistert matlaging-undermenyen består av et sett med tilleggsfunksjoner og retter med anbefalte tilberedningsfunksjoner, temperaturer og tider. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedning.

Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar.

For enkelte av rettene kan du også tilberede med Vekt automatisk.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til  for å gå inn i Meny.
2. Velg . Trykk **OK**.
3. Drei på kontrollbryteren for å velge et antall av retten. Trykk på **OK**.
4. Plasser maten inne i produktet. Trykk på **OK**.

Meny: Assistert matlaging

Bildetekst	
	Vekt automatisk tilgjengelig.
	Funksjon med mikrobølgeeffekt. Bruk mikrobølgeovnsikkert tilbehør.
	Forvarm produktet før du starter tilberedningen.
	Bretthøyde.

Displayet viser **F** og et **nummer** på funksjonen som du kan kontrollere i tabellen.

	Oppvarmings-funksjon	Beskrivelse
F1	Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.

	Oppvarmings-funksjon	Beskrivelse
F2	Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
F3	Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommefrites, potetbåter og vårruller) sprøere.
F4	O-/undervarme + mikrobølge	Baking og steking av mat på én brett plassering. Funksjonen med MW boost, effektområde: 100 - 600 W.
F5	Grill + mikrobølge	For å grille og brune mat på én hylleposisjon. Funksjonen med MW boost, effektområde: 100 - 600 W.

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten som du kan kontrollere i tabellen.

	Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør
P1	Roastbiff, rå		
P2	Roastbiff, medium	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tykke stykker	 1; stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P3	Roastbiff, godt stekt		
P4	Biff, medium	180 - 220 g per stykk; 3 cm tykke skiver	  2; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P5	Oksestek / brasert (ribbe, rund, tykk flanke)	1.5 - 2 kg	  1; stekeform på rist
P6	Roastbiff, rå (langtidssteking)		
P7	Roastbiff, medium (langtidssteking)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tykke stykker	 1; stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P8	Roastbiff, godt stekt (langtidssteking)		
P9	Filet av biff, rå (langtidssteking)		
P10	Filet av biff, medium (langtidssteking)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm tykke stykker	 1; stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P11	Filet av biff, passe stekt (langtidssteking)		

	Rett	Vekt	Breththøide / tilbehør
P12	Kalvestek (f.eks. skulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker	 1; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.
P13	Svinenakke eller skulder	1.5 kg	 1; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for mikro Snu kjøttet etter halve steketiden.
P14	Pulled pork (langsom tilberedning)	1.5 - 2 kg	 1; stekebrett Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
P15	Svinekam, fersk	1 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker	 1; stekeform på rist
P16	Svineribbe	2 - 3 kg; bruk rå, 2-3 cm tynne ribber	 2; langpanne Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.
P17	Lammelår med ben	1.5 - 2 kg; 7-9 cm tykke stykker	 1; stekeform på stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.
P18	Hel kylling	1 - 1.1 kg; fersk	 1; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for mikro Legg kyllingbrystsiden ned og snu den etter halve tilberedningstiden.
P19	Halv kylling	0.5 - 0.8 kg	 2; stekebrett
P20	Kyllingbryst	180 - 200 g per stykk	 1; gryterett på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.
P21	Kyllinglår, ferske	250 - 400 g	 2; stekebrett Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.
P22	Hel and	1.5 - 2.5 kg	 1; stekeform på rist Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.
P23	Gås, bryst	1kg	 1; stekeform på rist Snu gåsen etter halve steketiden.
P24	Kjøttpudding	1 kg	 1; rist
P25	Hel fisk, grillet	0.5 - 1 kg per fisk	 1; stekebrett Fyll fisken med smør og dine favorittkrydder og urter.
P26	Fiskefilét	-	 2; gryterett på rist
P27	Ostekake	-	 1;  28 cm rund form på rist

Rett	Vekt	Bretthøyde / tilbehør
P28 Eplekake	-	 2; stekebrett
P29 Epleterte	-	 1; paiform på rist
P30 Eplekake	-	 1; Ø 22 cm paiform på rist
P31 Brownies	2 kg av deig	 2; langpanne
P32 Sjokolademuffins	-	 2; muffinsbrett på rist
P33 Brødkake	-	 1; loff-form på rist
P34 Bakte poteter	1 kg	 1; stekebrett Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.
P35 Båter	1 kg	 2; stekebrett med bakepapir Skjær potetene i biter.
P36 Grillede blandede grønnsaker	1 - 1.5 kg	 2; stekebrett med bakepapir Del grønnsakene i biter.
P37 Kroketter, frosne	0.5 kg	 2; stekebrett
P38 Pommes frites, frosne	0.75 kg	 2; stekebrett
P39 Kjøtt- / grønnsakslagsagne med tørre pasta-plater	1 - 1.5 kg	  1; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for mikro
P40 Potetgrateng (råpoteter)	1.1 kg	  2; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for mikro Snu retten etter halve tilberedningstiden.
P41 Fersk pizza, tynn	-	  1; stekebrett med bakepapir
P42 Pizza fersk, tykk	-	  1; stekebrett med bakepapir
P43 Quiche	-	 1; stekeform på rist
P44 Baguette / Ciabatta / loff	0.8 kg	  1; stekebrett med bakepapir Det trengs mer tid for loff.
P45 Fullkornbrød / rugbrød / mørkt brød	1 kg	  1; stekebrett med bakepapir / brødform på rist

6.6 Endre: Innstillinger

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til  for å gå inn i Meny.
2. Velg . Trykk OK.

3. Drei kontrollbryteren for å velge innstilling. Trykk på OK.
4. Juster verdien. Trykk på OK.
Drei bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å gå ut av Meny.

Meny: Innstillinger

Innstilling	Verdi
01 Tid på dagen	Endre
02 Skjermlysstyrke	1 - 5
03 Tastelyder	1 – Pip, 2 – Klikk, 3 – Lyd av
04 Summerlyd	1 - 4

Innstilling	Verdi
05 Tidsinnstilling	På/Av
06 Lys	På/Av
07 Demomodus	Aktiveringskode: 2468
08 Programvareversjon	Kontroller
09 Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei

7. TILLEGGSFUNKSJONER

7.1 Sperre

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.

Slå den på når produktet er i gang – den angitte matlagingen fortsetter, betjeningspanelet er låst.

Slå den på når produktet er av – den kan ikke slås på, betjeningspanelet er låst.

 OK – trykk og hold for å slå på funksjonen.

Det høres et lydsignal.  blinker 3 ganger når låsen er slått på.

 OK – trykk og hold for å slå på funksjonen.

7.2 Automatisk avstenging

Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis varmekonsolidsjonen er aktiv og ingen innstillinger endres.

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

Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon i en periode som overskrider den automatiske avstengingstiden, må du stille inn tilberedningstidslengden. Se i kapittelet «Klokkefunksjoner».

Automatisk avstenging virker ikke med funksjonene: Lys, Tidsforsinket start.

7.3 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

8. KLOKKEFUNKSJONER

8.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

 Tid på dagen	For å stille klokken som viser gjelden-de klokkeslett.
 Varselur	For å angi tidsnedtelling. Når timeren er ferdig høres et lydsignal. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen.

 Tilberedningstid	For å stille inn tilberedningsvarighet. Når tidsuret er ferdig, høres signalet og varmekonsolidsjonen slås automatisk av.
 Tidsforsinket start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.



Tidsinnstilling

For å velge hvor lenge produktet skal være på. Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovnen.

Varselur, Tidsforsinket start og Tilberedningstid er tilgjengelig for: Ekte Varmluft, Over- og undervarme, Gratinerer med vifte, Pizzafunksjon. **Tilberedningstid** er også tilgjengelig for Grill + varmluft + mikrobølge, Ekte varmluft + mikrobølge.

8.2 Innstilling: Tid på dagen

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til for å gå inn i Meny.
2. Drei kontrollbryteren for å velge / Tid på dagen.
3. Drei kontrollbryteren for å stille inn låsen.
4. Trykk på OK.

8.3 Innstilling: Varselur

1. Trykk på .
- Displayet viser: 0:00 og .
2. Drei på kontrollbryteren for å angi Varselur.
3. Trykk på OK. Timeren starter nedtelling med det samme.

Når tiden er ute, trykk på OK og drei bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen.

8.4 Innstilling: Tilberedningstid

1. Drei bryteren for å velge ovnsfunksjonen og angi temperaturen.
2. Trykk gjentatte ganger på .

Displayet viser: 0:00 og .

3. Drei kontrollbryteren for å stille inn Tilberedningstid.

4. Trykk på OK.

Timeren starter nedtelling med det samme.

Når tiden er ute, trykk på OK og drei bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen.

8.5 Innstilling: Tidsforsinket start

1. Drei bryteren for å velge ovnsfunksjonen og angi temperaturen.
2. Trykk gjentatte ganger på .
- Displayet viser: tid på dagen START.
3. Drei på kontrollbryteren for å stille starttiden.
4. Trykk på OK.

Displayet viser: --:-- STOPP .

5. Drei på kontrollbryteren for å stille sluttiden.
6. Trykk på OK.

Timeren starter nedtelling ved angitt starttid.

Når tiden er ute, trykk på OK og drei bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen.

8.6 Innstilling: Tidsinnstilling

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til for å gå inn i Meny.
2. Drei kontrollbryteren for å velge / Tidsinnstilling. Se kapittelet «Daglig bruk», Meny: Innstillinger.
3. Trykk på OK.
4. Drei kontrollbryteren for å slå funksjonen av og på.
5. Trykk på OK.

9. BRUK AV TILBEHØRET



ADVARSEL!

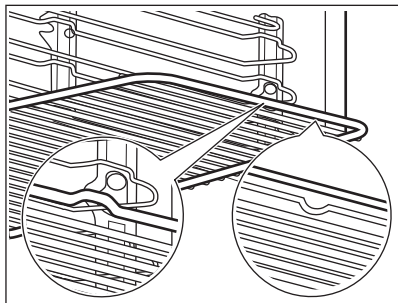
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Innsetting av tilbehør

Bruk bare egnede kokekar og materialer. Se etter i kapittelet "Råd og tips", Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn.

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også

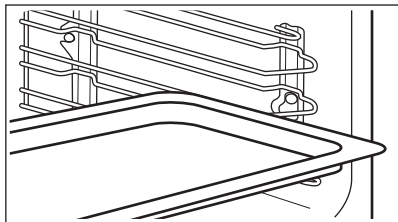
tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.



Rist

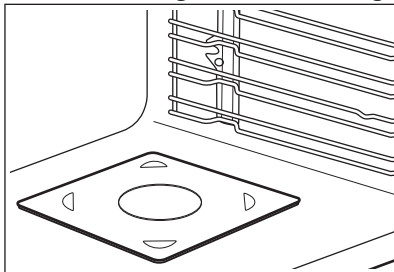
Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at føttene peker nedover.

Stekebrett



Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.

Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn



Bruk kun bunntallerkenen med mikrobølgefunksjon. Den er ikke egnet for kombinert mikrobølgeovn-funksjon (f.eks. grilling i mikrobølgeovn). Legg tilbehøret i bunnen av ovnsrommet. Du kan sette maten direkte på glassplaten i mikrobølgeovnen.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet kan bake eller steke annerledes enn det forrige produktet. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

Hvis du ikke finner opplysningene for en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Varmefunksjon
	Temperatur
	Tilbehør
	Vekt (kg)
	Mikroeffekt (W)
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)

10.2 Informasjon for testinstitutter

Mikrobølgeovnfunksjon

Tester i henhold til IEC 60705.

Bruk rist med mindre det spesifikt bes om noe annet.

				
Formkake 1)	600	0.475	Bunn	7 - 9
Kjøttpudding 1)	400	0.9	2	25 - 32
Egg Royale for supper 1)	500	1	Bunn	18
Tining av kjøtt 2)	200	0.5	Bunn	7 - 8

1) Snu beholderen en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningstiden.

2) Snu kjøttet opp ned halvveis gjennom tiningstiden.

Mikrobølgeovnens kombifunksjon

Bruk risten.

				°C		
Myk Kake 1)	O-/undervarme + mikrobølge	100	0.7	200	2	23 - 27
Potetgrateng 1)	Ekte varmluft + mikrobølge	300	1.1	180	2	38 - 42
Kylling 2)	Grill + varmluft + mikrobølge	400	1.1	230	1	35 - 40

1) Snu beholderen en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningstiden.

2) Legg kjøttet i en rund glassbeholder og snu det opp ned etter 20 minutter av tilberedningstiden.

10.3 Anbefalinger for mikrobølgeovnen

Legg maten på glasstallerkenen i bunnen av mikrobølgeovnen.

Legg maten på en tallerken i bunnen av ovnen.

Snu eller rør maten halvveis inn i Tine- og steketiden.

Rør om i flytende retter av og til.

Rør om i maten før servering.

Dekk til maten for tilberedning og oppvarming.

Legg en skje mot flasken eller glasset ved oppvarming av drikke for å sikre en bedre fordeling av varmen.

Sett maten i produktet uten emballasje.

Ferdigpakkede retter kan kun settes i produktet hvis emballasjen er trygg å bruke i mikrobølgeovn (sjekk informasjonen på emballasjen).

Tilberedning i mikrobølgeovn

Dekk til maten før tilberedning. Tilbered maten uten tildekking hvis du ønsker skorpe.

Ikke overkok rettene ved å stille inn effekten for høyt. Maten kan tørke ut, brenne seg eller forårsake brann.

Ikke bruk produktet til å koke egg eller snegler med skall, da de kan eksplodere. Stikk hull på eggeplommen før du varmer opp ett speilegg.

Stikk hull i mat med hud eller skall gjentatte ganger før tilberedning.

Del grønnsakene i jevnstore biter.

Etter at du har slått av produktet, ta ut maten og la den stå i noen minutter slik at varmen fordeles jevnt.

Tining i mikrobølgeovn

Plasser frosne, uemballerte matvarer på en liten tallerken plassert opp-ned, eller på et tinstativ eller en plastsil, slik at væsken kan renne ut under tining.

Fjern tinte stykker etter hvert.

Du kan bruke høyere mikrobølgeeffekt for å tilberede frukt og grønnsaker uten å tine dem først.

10.4 Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn

Bruk bare egnede kokekar og materialer i mikrobølgeovnen. Bruk tabellen nedenfor som referanse.

Sjekk spesifikasjonene for kokekar/materiale før bruk.

Kokekar/materiale			
Ildfast glass og porselen uten metalleder, f.eks. varme-fast glass	✓	✓	✓
Ikke-ildfast glass og porselen uten sølv-, gull-, platina- eller metallbelegg/dekor	✓	✗	✗
Glass og glasskeramikk av ovns-/frostsikkert materiale	✓	✓	✓
Ildfast keramikk og steintøy uten kvarts- eller metallkomponenter og glasur som inneholder metall	✓	✓	✓
Keramikk, porselen eller steintøy som har uglassert bunn eller små hull, f.eks. på håndtaket	✗	✗	✗
Varmebestandig plast opptil 200 °C	✓	✓	✗
Papp, papir	✓	✗	✗
Plastfolie	✓	✗	✗
Plastfolie for mikrobølgeovn	✓	✓	✗
Stekeformer av metall, f.eks. emalje, støpejern	✗	✗	✗
Kakeformer, svartlakkerte eller silikonbelagte	✗	✗	✗
Stekebrett	✗	✗	✗
Rist	✗	✗	✓
Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn	✓	✓	✗
Kokekar for bruk i mikrobølgeovn, f.eks. ristpanne	✗	✓	✗

10.5 Effekttinnstilling

Dataene nedenfor er kun veiledende.

800 - 1000 W

- Brunng ved starten av stekeprosessen

- Oppvarming av væsker
- 600 - 700 W**
- Småkoke ris
 - Tilberedning av grønnsaker
 - Popcorn

400 - 500 W

- Oppvarming av måltider i enkeltporsjoner
- Småkoking av gryteretter
- Opptining og oppvarming av frosne måltider

300 W

- Tilberedning/oppvarming av ømfintlige matvarer

- Oppvarming av babymat
- Fortsatt tilberedning

100 - 200 W

- Tining av brød, frukt, kaker, bakverk, ost, smør, kjøtt, og fisk
- Smelte sjokolade og smør

11. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Rengjør produktets tak forsiktig for rester og fett.
- Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

Tilbehør

- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

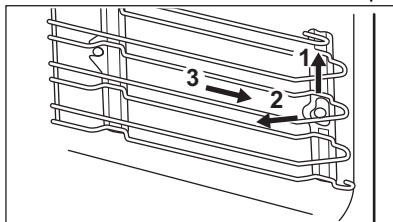
11.2 Fjerning av hyllestøttene

Fjern hyllestøttene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk hyllestøttene forsiktig opp og ut av det fremre festet.

3. Trekk den fremre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen.

4. Trekk støttene ut av den bakre sperren.



Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.

11.3 Skifte lyspære

ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Koble produktet fra strømforsyningen.
3. Legg kluten på ovnsgulvet.

FORSIKTIG!

Hold alltid halogenlampen med en klut for å hindre at fettrester brenner på lampen.

Øverste ovnslampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.
2. Rengjør glassdekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter glassdekselet.

12. FEILSØKING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis...

Problem	Kontroller at...
Du ikke kan slå på eller betjene produktet.	Produktet er riktig koblet til strømforsyningen.
Produktet blir ikke varmt.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er deaktivert.
Produktet blir ikke varmt.	Sikringen har gått.
Produktet blir ikke varmt.	Sperre er deaktivert.
Lampen fungerer ikke	Lyspæren har gått.
Displayet viser 00:00.	Det var strømbrudd. Angi tid på dagen.



Hvis displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen, må du slå sikringene i huset av og på for å starte ovnen på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet fra produktet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

12.2 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Energisparing

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne produktdøren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen (kun når du ikke bruker en mikrobølge-funksjon).

Når det er mulig skal du ikke forvarme produktet før matlaging.

Hold pausene mellom stekingene så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av produktet viser skjermen restvarmen. Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.

Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

14. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

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



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

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	154
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	157
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	161
4. PANEL DE CONTROL.....	161
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	162
6. USO DIARIO.....	162
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	167
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	168
9. USO DE ACCESORIOS.....	169
10. CONSEJOS.....	170
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	173
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	174
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	174
14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	175

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y

comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- No active la función de microondas cuando el aparato esté vacío. Las piezas metálicas en el interior de la cavidad pueden generar arco eléctrico.
- No se pueden utilizar contenedores metálicos de alimentos y bebidas durante la cocción con microondas. Este requisito no se aplica si el fabricante especifica el tamaño y la forma de los contenedores metálicos apropiados para cocción con microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o los cierres de la puerta sufren daños, no debe operar el aparato hasta que una persona cualificada lo haya reparado.
- **ADVERTENCIA:** Solo una persona cualificada puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de una tapa que protege contra la exposición a la energía del microondas.
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos. Podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, trapos húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.

- Si se genera humo, apague o desenchufe el aparato y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar un hervido brusco y lento. Extrema la precaución cuando manipule los recipientes.
- Se agitará o removerá el contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés y se controlará la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en el aparato, ya que pueden explotar, incluso después de que haya terminado el calentamiento en el microondas.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- Limpie el aparato con regularidad y elimine los restos de comida.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si no se mantiene el aparato en condiciones limpias, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar situaciones de riesgo.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.

- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.

- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	444 (460) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	455 mm
Altura de la parte trasera del aparato	440 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	882 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	3.5x25 mm

2.2 Conexión eléctrica


ADVERTENCIA!
 Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.

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

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.

- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Asegúrese de que el interior y la puerta se secan después de cada uso. El vapor producido durante el funcionamiento del aparato se condensa en las paredes de la cavidad y puede provocar corrosión.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio y arcos eléctricos cuando se utiliza la función de microondas.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Uso de la cristalería

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

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

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

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

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

2.6 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

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

2.7 Asistencia técnica

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

2.8 Eliminación



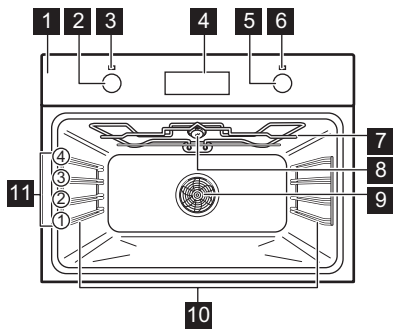
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Piloto/símbolo de alimentación
- 4 Pantalla
- 5 Mando de control
- 6 Indicador/símbolo de temperatura
- 7 Resistencia
- 8 Bombilla
- 9 Ventilador
- 10 Soporte de parrilla extraíble
- 11 Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para moldes de pastel, platos aptos para horno, platos de asado, utensilios de cocina/platos.
- **Bandeja**
Para tartas jugosas, platos horneados, pan, grandes asados, comidas

- congeladas y para recoger líquidos que gotean, p. ej., grasa al asar alimentos en una parrilla.
- **Plato inferior de cristal para microondas**
Para preparar alimentos en modo microondas.

4. PANEL DE CONTROL

4.1 Encendido y apagado del aparato

Para poner en marcha el aparato.

1. Pulse el mando. El mando se extrae.
2. Gire el mando para seleccionar la función de cocción.
3. Gire el mando de control para hacer los ajustes.

Para apagar el aparato: gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición **0**.

4.2 Vista general del panel de control



Pulse para ajustar: Funciones de reloj.



Pulse para ajustar: Calentamiento rápido.



Pulse para encender o apagar la lámpara del horno.

WATT

Pulse para ajustar: Potencia del microondas.



Pulse para confirmar la selección.

4.3 Indicadores de pantalla



Pantalla con funciones principales.

	El aparato está bloqueado.
	Entre en el menú y seleccione el icono que desee abrir: Cocción asistida.
	Entre en el menú y seleccione el icono que desee abrir: Ajustes

	La función de microondas está activa.
	Avisador está encendido.
	Hora de fin está encendido.
	Inicio retardado está encendido.
	Tiempo de funcionamiento está encendido.
	Para temperatura o tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Ajuste de la hora

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: "00:00".

1. Gire el mando de control para ajustar la hora.
2. Pulse OK.

5.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato en vacío antes del primer uso y de que tenga contacto con alimentos. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la habitación durante el precalentamiento.

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
4. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
5. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
6. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Funciones de cocción

Funciones de cocción estándar



Aire caliente

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



Cocción convencional

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.



Función Pizza

Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.



Grill turbo

Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.



Menú

Para acceder al menú: Cocción asistida, Ajustes.

Funciones de combi microondas



Grill turbo + microondas

Para asar grandes piezas de carne en un nivel. Para gratinar y dorar. La función con Boost de microondas, rango de potencia: 100 - 600 W.



Aire caliente + microondas

Horneado en una posición de parrilla. La función con Boost de microondas, rango de potencia: 100 - 600 W.

Funciones del microondas



Descongelar

Descongelar carne, pescado, pasteles, potencia: 100 - 200 W



Recalentar

Calentar comida preparada, rango de potencia: 300 - 700 W



Microondas

Calentamiento, cocción, potencia: 100 - 1.000 W

6.2 Ajuste: Funciones de cocción

1. Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
2. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.
3. Pulse **OK**.

: mantenga pulsado para activar la función: Calentamiento rápido. Está disponible para algunas funciones del horno.

6.3 Ajuste: Funciones del microondas

1. Retire todos los accesorios del horno.

2. Introduzca el plato inferior de cristal del microondas.
3. Introduzca la comida en el aparato.
4. Gire el mando para seleccionar la función de cocción del microondas.

5. Pulse **OK** para empezar con los ajustes por defecto.

La pantalla indica: duración y potencia del microondas.

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

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

Pulse **OK**.

Puede modificar los ajustes durante la cocción.

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

Potencia del microondas (W)	Tiempo máximo (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



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

6.4 Ajuste: Funciones de combi microondas

1. Retire todos los accesorios del horno.
2. Introduzca el plato inferior de cristal del microondas. Ponga la comida en el plato inferior de cristal del microondas.
3. Gire el mando para seleccionar la función de cocción Combi del microondas.
4. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.
5. Pulse **WATT**. Gire el mando de control para ajustar la potencia del microondas. Pulse **OK**.
6. Pulse **OK** para iniciar la función.
7. Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

Puede modificar los ajustes durante la cocción.

6.5 Ajuste: Cocción asistida

El submenú Cocción asistida consta de un conjunto de funciones y platos adicionales con funciones de cocción, temperaturas y tiempos recomendados. Puedes ajustar el tiempo y la temperatura durante el cocinado.

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

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Peso automático

- 1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta para entrar en Menú.
- 2. Seleccionar . Pulse OK.
- 3. Gira el mando de control para seleccionar el número del plato. Pulse OK.
- 4. Colócalos dentro del aparato. Pulse OK.

Menú: Cocción asistida

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

Leyenda	
	Nivel del estante.

La pantalla muestra **F** y un **número** de la función que puede consultar en la tabla.

Función de cocción	Descripción
F1 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
F2 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
F3 Congelados	Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.
F4 Cocción convencional + micro	Horneado y asado en una posición de parrilla. La función con Boost de microondas, rango de potencia: 100 - 600 W.
F5 Grill + microondas	Para asar al grill y dorar alimentos en una posición. La función con Boost de microondas, rango de potencia: 100 - 600 W.

La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.

Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P1 Rosbif, poco hecho		
P2 Rosbif, al punto	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	1 bandeja de hornear Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P3 Rosbif, muy hecho		
P4 Bistec, en su punto	180 - 220 g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm	2 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P5 Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1.5 - 2 kg	1 fuente de asado encendida parrilla

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P6	Rosbif, poco hecho (cocción lenta)		
P7	Rosbif, al punto (cocción lenta)	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	 1; bandeja Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P8	Rosbif, muy hecho (cocción lenta)		
P9	Filete de ternera, poco hecho (cocción lenta)		
P10	Filete de ternera, en su punto (cocción lenta)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 pedazos gruesos cm	 1 bandeja de hornear Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P11	Filete de ternera, hecho (cocción lenta)		
P12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5 kg; 4- pedazos gruesos cm	  1 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.
P13	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1.5 kg	  1; cacerola de cerámica o cristal en la parrilla, apta para microondas Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P14	Cerdo desmigado (cocción lenta)	1.5 - 2 kg	 1 bandeja de hornear Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
P15	Lomo de cerdo, fresco	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	 1; fuente de asado en laparrilla
P16	Costillas de cerdo	2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm	 2 bandeja honda Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P17	Pierna de cordero con hueso	1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm	 1; fuente de asado en la bandeja Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P18	Pollo entero	1 - 1.1 kg; fresco	  1; cazuela de cerámica o cristal en la parrilla, apta para microondas Coloque la pechuga de pollo boca abajo y gírela transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
P19	Medio pollo	0.5 - 0.8 kg	 2 bandeja de hornear
P20	Pechuga de pollo	180 - 200 g por trozo	  1 cazuela sobre parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P21	Muslos de pollo, frescos	250 - 400 g	 2 bandeja de hornear Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.
P22	Pato entero	1.5 - 2.5 kg	  1 fuente de asado encendida parrilla Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
P23	Ganso, pechuga	1kg	 1; fuente de asado en la parrilla Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
P24	Pastel de carne	1 kg	 1; parrilla
P25	Pescado entero, al grill	0.5 - 1 kg por pescado	 1 bandeja de hornear Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.
P26	Filete de pescado	-	  2 cazuela sobre parrilla
P27	Tarta de queso	-	 1; Ø 28 cm molde desmontable en la bandeja de rejilla
P28	Tarta de manzana	-	 2; bandeja
P29	Tarta de manzana	-	 1; forma de pastel en la parrilla
P30	Pastel de manzana	-	 1; Ø 22 cm molde con forma de tarta en la bandeja de rejilla
P31	Brownies	2 kg de masa	 2 bandeja honda
P32	Magdalenas de chocolate	-	 2 bandeja para magdalenas encendida parrilla
P33	Pastel de hogaza	-	 1; molde de pan en la parrilla
P34	Patatas al horno	1 kg	 1; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
P35	Porciones	1 kg	 2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Corte las patatas en trozos.
P36	Verduras al grill	1 - 1.5 kg	 2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Corte las verduras en trozos.
P37	Croquetas, congeladas	0.5 kg	 2; bandeja
P38	Pomos congelados	0.75 kg	 2; bandeja

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P39	Lasaña de carne/ verdura con láminas de pasta seca	1 - 1.5 kg	 1; cazuela de cerámica o cristal en la parrilla , apta para microondas
P40	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1.1 kg	 2; cazuela de cerámica o cristal en la parrilla , apta para microondas Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
P41	Pizza fresca y fina	-	 1; bandeja forrada con papel de hornear
P42	Pizza fresca, gruesa	-	 1; bandeja forrada con papel de hornear
P43	Quiche	-	 1; molde de hornear en la parrilla
P44	Baguette / chapata / pan blanco	0.8 kg	 1; bandeja forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
P45	Pan integral / cente- no / pan oscuro	1 kg	 1; bandeja para hornear forrada con papel de hornear/ molde para pan en la bandeja de rejilla

6.6 Cambio: Ajustes

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta  para entrar en Menú.
2. Seleccionar . Pulse OK.
3. Gire el mando de control para seleccionar el ajuste. Pulse OK.
4. Ajuste el valor. Pulse OK.
Gire el mando de funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir del Menú.

Menú: Ajustes

Ajuste	Valor
01 Hora	Cambiar
02 Brillo de la pantalla	1 - 5

Ajuste	Valor
03 Tono de teclas	1 - Pítdo, 2 - Clic, 3 - Sonido desactivado
04 Volumen del timbre	1 - 4
05 Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado
06 Luz	Encendido/Apagado
07 Modo demostración	Código de activación. 2468
08 Versión del software	Comprobar
09 Restaurar todos los ajustes	Sí / No

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Bloqueo

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

Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado.

Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.

 OK - mantenga pulsado para activar la función.

Suena una señal. : parpadea 3 veces cuando el bloqueo está activado.

 OK: mantener pulsado para desactivar la función.

7.2 Desconexión automática

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

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

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

Si desea que una función de cocción esté activa más tiempo que el establecido por el apagado automático, ajuste la duración de cocción. Consulte el capítulo “Funciones de reloj”.

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Inicio retardado.

7.3 Ventilador de refrigeración

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

8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Descripción de funciones de reloj

 Hora	Para ajustar el reloj que indica la hora actual.
 Avisador	Para ajustar un temporizador de cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica. Esta función no afecta al funcionamiento del horno.
 Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. Cuando el temporizador acaba el conteo, suena la señal y la función de cocción se detiene automáticamente.
 Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
 Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.

Avisador, Inicio retardado y Tiempo de cocción están disponibles para: Aire caliente, Cocción convencional, Grill turbo, Función Pizza. **Tiempo de cocción** está

también disponible para Grill turbo + microondas, Aire caliente + microondas.

8.2 Ajuste: Hora

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta  para entrar en Menú.
2. Gire el mando de control para seleccionar  Hora.
3. Gire el mando de control para ajustar el reloj.
4. Pulse OK.

8.3 Ajuste: Avisador

1. Pulse .
- La pantalla muestra: 0:00 y .
2. Gire el mando de control para ajustar el Avisador.
3. Pulse OK. El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Cuando se acaba el tiempo, pulse OK y gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado (OFF).

8.4 Ajuste: Tiempo de cocción

1. Gire el mando para seleccionar la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse  repetidamente.

La pantalla muestra: 0:00 y  STOP.

3. Gire el mando de control para ajustar el Tiempo de cocción.

4. Pulse OK.

El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Cuando se acaba el tiempo, pulse OK y gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado (OFF).

8.5 Ajuste: Inicio retardado

1. Gire los mandos para seleccionar la función de cocción y ajustar la temperatura.
2. Pulse  repetidamente.

La pantalla muestra: la hora  (START).

3. Gire el mando para ajustar la hora de inicio.
4. Pulse OK.

La pantalla muestra: --:--  STOP

5. Gire el mando de control para ajustar la hora de fin.

6. Pulse OK.

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

Cuando se acaba el tiempo, pulse OK y gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado (OFF).

8.6 Ajuste: Tiempo de funcionamiento

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta  para entrar en el Menú..
2. Gire el mando de control para seleccionar  / Tiempo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Uso diario", Menú: Ajustes.
3. Pulse OK.
4. Gire el mando de control para activar y desactivar la función.
5. Pulse OK.

9. USO DE ACCESORIOS

ADVERTENCIA!

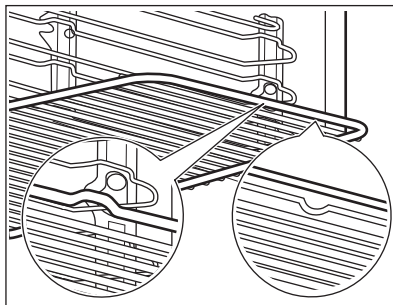
Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Inserción de accesorios

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

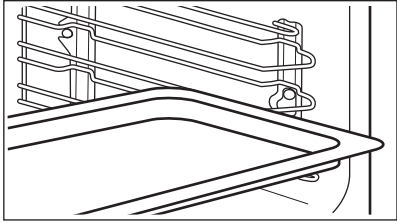
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla



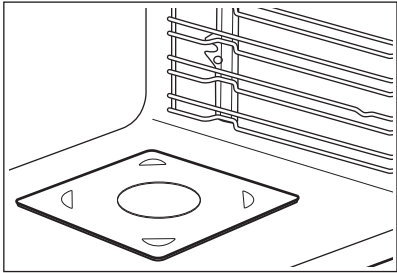
Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las patas apuntan hacia abajo.

Bandeja



Empuje la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

Plato inferior de cristal para microondas



Utilice el plato inferior de cristal para microondas exclusivamente con la función de microondas. No es adecuada para la función combinada de microondas (p. ej., grill microondas). Coloque el accesorio en el fondo de la cavidad. Puede colocar los alimentos directamente en el plato inferior de cristal para microondas.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
	Temperatura
	Accesorio
	Peso (kg)
	Potencia del microondas (W)
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

10.2 Información para institutos de pruebas

Función microondas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60705.

Use la parrilla salvo que se indique lo contrario.

				
Bizcocho 1)	600	0.475	Inferior	7 - 9
Pastel de carne 1)	400	0.9	2	25 - 32
Pudding de huevo 1)	500	1	Inferior	18
Descongelar carne 2)	200	0.5	Inferior	7 - 8

1) Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.

2) Dé la vuelta a la carne a media descongelación.

Función de Combi microondas

Use la parrilla.

				°C		
Pastel 1)	Cocción convencional + micro	100	0.7	200	2	23 - 27
Patatas gratinadas 1)	Aire caliente + microondas	300	1.1	180	2	38 - 42
Pollo 2)	Grill turbo + microondas	400	1.1	230	1	35 - 40

1) Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.

2) Coloque la carne en un recipiente de cristal redondo y dele la vuelta tras 20 minutos de cocción.

10.3 Recomendaciones para microondas

Ponga la comida en el plato inferior de cristal del microondas.

Coloque la comida en un plato en la base del horno.

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

Remueva de vez en cuando los platos líquidos.

Remueva la comida antes de servirla.

Tape la comida para cocinar y recalentar.

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

Coloque la comida en el aparato sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas solo pueden introducirse en el aparato si su

embalaje es apto para microondas (consulte la información en el embalaje).

Cocción por microondas

Cubra la comida antes de cocinarla. Cocine los alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente.

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

No utilice el aparato para cocinar huevos o caracoles con la cáscara porque pueden estallar. Perfore la yema de los huevos fritos antes de recalentarlos.

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

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

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

Descongelación en el microondas

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

Retire las piezas después de descongeladas.

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

10.4 Recipientes y materiales adecuados para microondas

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

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

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

10.5 Ajuste de potencia

Los siguientes datos son meramente orientativos.

800 - 1000 W

- Sofreír al inicio del proceso de cocción
- Calentar líquidos

600 - 700 W

- Cocer arroz

- Cocinar verduras
- Palomitas de maíz

400 - 500 W

- Calentar platos únicos
- Estofados a fuego lento
- Descongelar y calentar platos preparados congelados

300 W

- Cocinar / calentar alimentos delicados

- Calentar alimentos infantiles
- Continuar cocinando

100 - 200 W

- Descongelar pan, frutas, pasteles, bollería, queso, mantequilla, carne y pescado
- Fundir chocolate y mantequilla

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

- Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.

Uso diario

- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
- Retire los residuos de alimentos y la grasa de la bóveda del aparato.
- No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

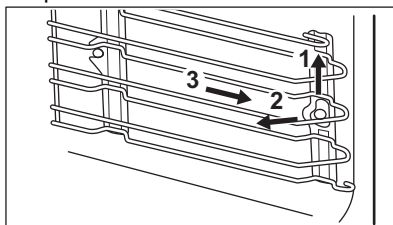
Accesorios

- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

11.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Tire con cuidado de los soportes del estantes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.
3. Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
4. Extrae los carriles de la sujeción posterior.



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

11.3 Cambio de la bombilla



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
3. Coloque el paño en la parte inferior del horno.



PRECAUCIÓN!

Sujete siempre la bombilla halógena con un paño para evitar que la grasa queme.

Bombilla superior

- 1. Gire la tapa de cristal para extraerla.
- 2. Limpie la tapa de cristal.

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

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

Problema	Comprueba si...
No puedes encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El Bloqueo está desactivado.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
La pantalla muestra 00:00.	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.



Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el disyuntor eléctrico de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

12.2 Datos de servicio

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

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del aparato. Es visible al abrir la puerta. No retire la placa de características del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.) :

Número de producto (PNC):

Número de serie (S.N.):

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Ahorro energético

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

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético, ()solo cuando utilice una función de horno no microondas). No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible. Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

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

Calor residual

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

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor

residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

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

Cocción con la bombilla apagada

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

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

Välkommen till Electrolux! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	176
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	179
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	182
4. KONTROLLPANEL.....	182
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	183
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	183
7. TILLVALSFUNKTIONER.....	188
8. KLOCKFUNKTIONER.....	189
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	190
10. RÅD OCH TIPS.....	191
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	193
12. FELSÖKNING.....	194
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	195
14. MILJÖSKYDD.....	195

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker

som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.

- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgreor.
- Starta inte mikrovågsfunktionen när ugnen är tom. Metalldelar i ugnsutrymmet kan skapa ljusbågar.
- Metallbehållare för mat och dryck får aldrig placeras i mikrovågsugnen. Detta krav gäller inte om tillverkaren anger storlek och form på metallbehållare som är lämpliga för tillagning i mikrovågsugn.
- VARNING! Om luckan eller tätningarna är skadade får ugnen inte användas utan att repareras av en behörig person.
- VARNING! Endast en behörig person får utföra service eller reparation som involverar borttagning av delar som skyddar mot mikrovågsenergi.
- VARNING! Värm inte vätskor och andra livsmedel i tillslutna behållare. De kan explodera.
- Använd endast kärl som är avsedda för mikrovågsugn.
- Håll ugnen under uppsikt vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare för att undvika risk för antändning.
- Produkten är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmekuddar, tofflor, svampar, fuktiga trasor och liknande kan leda till skador, antändning eller brand.
- Om det kommer ut rök, stäng av eller dra ur kontakten till produkten och låt luckan vara stängd för att undvika lågor.
- Uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan leda till fördröjd stötkokning. Var försiktig vid hantering av behållaren.
- Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar ska röras om eller blandas, och temperaturen kontrolleras ska före förtäring för att undvika brännskador.
- Ägg i skal och hela kokta ägg får inte värmas i produkten eftersom de kan explodera, även efter att mikrovågsugnens uppvärmning är klar.

- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Rengör produkten regelbundet och ta bort eventuella matrester.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om inte produkten hålls ren kan det leda till att den invändiga ytan försämras, vilket kan påverka produktens livslängd och leda till farliga situationer.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggnadsenhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	444 (460) mm
--	--------------

Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	455 mm
Höjd på produktens bakre del	440 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	882 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	3.5x25 mm

2.2 Elanslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Använd inte mikrovågsugnsfunktionen för att förvärma ugnen.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme

och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och elektriska ljusbågar när mikrovågsugnen är påslagen.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Användning av glas

Hantering av glas utan försiktighet kan resultera i att glaset går sönder, att det blir sprickor eller allvarliga repor:

- Spill inte kallt vatten eller andra vätskor på glaset eftersom en plötslig temperatursänkning kan göra att glaset spricker. Trasigt glas kan vara vasst och svårt att hitta.
- Placera inte varmt glas på en våt eller kall yta, direkt på en bänk eller metallyta eller i

diskhon. Hantera inte heller varmt glas med våta trasor.

- Använd inte eller försök reparera trasigt glas.
- Tappa inte eller slå emot glaset mot något hårt, slå inte heller emot med något verktyg mot glaset.
- Värm inte tomt eller nästan tomt glas i mikrovågsugnen, varm inte olja eller smör i mikrovågsugn för varmt (använd minsta tillagningstid).

Låt varmt glas svalna på ett galler, en grytlapp eller en torr trasa. Se till att glaset är tillräckligt kallt innan man diskar det, ställer in det i kylan eller i frysen.

Hantera allt varmt glas (inklusive glas med silikonhanteringsyta) med torra grytlappar.

Undvik att använda mikrovågsugnen på ett felaktigt sätt (t.ex. att sätta på mikrovågsugnen utan något eller med mycket lite i).

2.6 Invändig belysning

WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.8 Avyttring



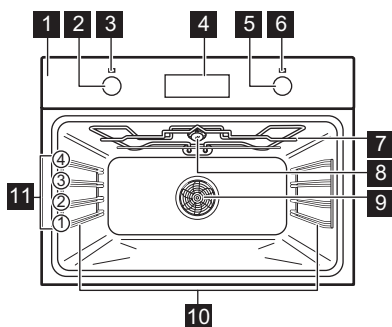
WARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsvred för tillagningsfunktioner
- 3 Strömlampa/symbol
- 4 Display
- 5 Inställningsvred
- 6 Temperaturindikator/symbol
- 7 Värmeelement
- 8 Lampa
- 9 Fläkt
- 10 Ugnsstegar, borttagbara
- 11 Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

- **Galler**
För kakformar, ugnsformar, stekta rätter, kokkär/rätter.
- **Bakplåt**
För mjuka kakor, bakade godsaker, bröd, stora stekar, frusna rätter och för att fånga

upp spill av vätska, som t.ex. fett vid stekning av mat på galler.

- **Glasplatta för mikrovågsugn**
För att tillaga mat i mikrovågsläge.

4. KONTROLLPANEL

4.1 Slå på och stänga av produkten

För att slå på ugnen:

1. Tryck på vredet. Vredet fälls ut.
2. Välj en tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.
3. Vrid kontrollvredet för att justera inställningarna.

Stäng av produkten genom att vrida vredet för tillagningsfunktioner till **0**.

4.2 Översikt av kontrollpanelen



Tryck för att ställa in: Klockfunktioner.



Tryck för att ställa in: Snabbuppvärmning.



Tryck på för att slå på eller för att stänga av ugnslampan.

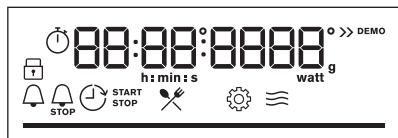
WATT

Tryck för att ställa in: Mikrovågseffekt.

OK

Tryck på för att bekräfta ditt val.

4.3 Indikeringar på displayen



Display med inställda knappfunktioner.



Produkten är låst.



Öppna menyn och välj ikonen för att öppna: Tillagningshjälp.



Öppna menyn och välj ikonen för att öppna: Inställningar



Mikrovågsfunktionen är påslagen.



Signalur är aktiverad.



STOP

Sluttid är aktiverad.



Tidsfördröjd start är aktiverad.



Uptimer är aktiverad.



Visar temperatur eller tid. Stapeln är helt röd när ugnen når den inställda temperaturen.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



! VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Ställa klockan.

När du sätter i den i eluttaget första gången ska du vänta tills displayen visar: "00:00".

1. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
2. Tryck på OK.

5.2 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma produkten före första användning och kontakt med livsmedel.

Produkten kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Ställ in funktionen Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 1 t.
3. Ställ in funktionen Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
5. Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
6. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



! VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Tillagningsfunktioner

Standardtillagningsfunktioner



Varmluft

För bakning eller torkning på en eller två ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.



Över-/undervärme

Tillagning och stekning på en ugnsnivå.



Pizza/Paj

För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.



Varmluftsgrillning

stekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.



Meny

Så här öppnar du menyn: Tillagningshjälp, Inställningar.

Mikrovågsugns kombifunktioner



Grill + Fläkt + Mikro

Grilla större bitar av kött på en falsnivå. Tillaga gratänger och bryna. Funktionen med mikrovågs-boost, effektintervall: 100 - 600 W.



Varmluft + mikro

Baka på en ugnsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektintervall: 100 - 600 W.

Mikrovågsugns funktioner



Uptining

Effektområde för uptining av kött, fisk eller kakor: 100–200 W



Återuppvärmning

Värma upp färdiglagade rätter, effektintervall: 300–700 W



Mikrovågsugn

Effektområde för uppvärmning och tillagning: 100–1 000 W

6.2

Inställning: Tillagningsfunktioner

1. Vrid vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion.
 2. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.
 3. Tryck på OK.
-  - tryck och håll in för att slå på funktionen: Snabbstart. Den är tillgänglig för vissa ugnsfunktioner.

6.3 Inställning: Mikrovågsugns funktioner

1. Ta bort alla tillbehör.
2. Sätt i glasplattan i mikrovågsugnen.
3. Sätt in maten i produkten.

4. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktionen för mikrovågsugnen.
5. Tryck på OK för att börja med standardinställningarna. Displayen visar: tillagningstid och mikrovågseffekt.
6. Vrid på kontrollvredet för att justera tillagningstiden. Tryck på OK.
7. Tryck på **WATT**. Vrid på kontrollvredet för att ändra mikrovågseffekt. Tryck på OK.

Du kan justera inställningarna under tillagningen.

Den maximala tiden för mikrovågsfunktionerna beror på mikrovågseffekten du ställt in:

Mikrovågseffekt (W)	Maximal tid (min)
100 - 600	59:55
> 600	7



Om du öppnar luckan avbryts funktionen för mikrovågsugnen. Stäng luckan för att starta den igen. Tryck på OK.

6.4 Inställning: Mikrovågsugns kombifunktioner

1. Ta bort alla tillbehör.
2. Sätt i glasplattan i mikrovågsugnen. Ställ maten på mikrovågsugns glasplatta.
3. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja den kombinerade mikrovågsfunktionen.
4. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.
5. Tryck på **WATT**. Vrid på kontrollvredet för att ändra mikrovågseffekt. Tryck på OK.
6. Tryck på OK för att starta funktionen.
7. Ugn stängs av genom att vredet ställs i avstängt läge.

Du kan justera inställningarna under tillagningen.

6.5 Inställning: Tillagningshjälp 🍴

Tillagningshjälp undermenyn består av en uppsättning ytterligare funktioner och maträtter med rekommenderade tillagningsfunktioner, temperaturer och tider. Du kan justera tid och temperatur under tillagning.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Automatisk vikt.

1. Öppna Meny med funktionsratten .
2. Välj . Tryck på **OK**.
3. Vrid på kontrollvredet för att välja ett nummer för maträtten. Tryck på **OK**.
4. Placera maten inuti produkten. Tryck på **OK**.

Meny: Tillagningshjälp

Teckenförklaring	
	Automatisk vikt tillgängligt.
	Funktion med mikrovågseffekt. Använd ett tillbehör som kan användas i mikrovågsugn.
	Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.

Teckenförklaring	
	Ugnsnivå.

Displayen visar **F** och ett **antal** funktioner som du kan kontrollera i tabellen.

	Tillagningsfunktion	Beskrivning
F1	Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
F2	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
F3	Fryst mat	För tillagning av krispig snabbmat, som pommes frites, potatisklyftor eller vårrullar.
F4	Över-/undervärme + Mikro	Ugnsbaka och grilla på en falsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektintervall: 100 - 600 W.
F5	Grill + Mikro	Grilla och bryna mat på en falsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektintervall: 100 - 600 W.

Displayen visar **P** och ett **antal** maträtter som du kan kontrollera i tabellen.

Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P1 Rostbiff, rare		
P2 Rostbiff, medium	1 - 1,5 kg; 4–5 cm tjocka bitar	1; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P3 Rostbiff, well done		
P4 Biff, medium	180 - 220 g per bit; 3 cm tjocka skivor	2; tillaga i ugn i ugnform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P5 Rostbiff/bräserad (Hel entrecote, innanlår, fransyska))	1.5 - 2 kg	1; tillaga i ugn i ugnform på galler

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P6	Rostbiff, rare (långsam tillagning)		
P7	Rostbiff, medium (långsam tillagning)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm tjocka bitar	 1; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P8	Rostbiff, well done (långsam tillagning)		
P9	Filé eller biff, rare (långsam tillagning)		
P10	Filé eller biff, medium (långsam tillagning)	0,5–1,5kg; 5–6 cm tjocka bitar	 1; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P11	Filé eller biff, done (långsam tillagning)		
P12	Kalvstek (t.ex. bog)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tjocka bitar	  1; tillaga i ugnform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.
P13	Fläskstek, hals eller bog	1.5 kg	  1; keramik- eller glasgryta på galler , kan användas i mikrovågsugn Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P14	Pulled pork (långsam tillagning)	1.5 - 2 kg	 1; bakplåt Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
P15	Fläskkarré, färsk	1 - 1.5 kg; 5–6 cm tjocka bitar	 1; stekfat på galler
P16	Revben från gris	2 - 3 kg; använd råa, 2–3 cm tunna revbensspjäll	 2 långpanna Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P17	Lammfiol med ben	1.5 - 2 kg; 7–9 cm tjocka bitar	 1; tillaga i ugnform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P18	Hel kyckling	1 - 1.1 kg; färsk	  1; keramik- eller glasgryta på galler , kan användas i mikrovågsugn Lägg kycklingen med bröstsidan nedåt och vänd den efter halva tillagningstiden.
P19	Halv kyckling	0.5 - 0.8 kg	 2; bakplåt
P20	Kycklingbröst	180 - 200 g per styck	  1; stekgryta på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.
P21	Kycklinglår, färska	250 - 400 g	 2; bakplåt Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P22	Hel anka	1.5 - 2.5 kg	  1; tillaga i ugnform på galler Lägg köttet i ugnformen. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P23	Gås, bröst	1 kg	 1; tillaga i ugnform på galler Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.
P24	Köttfärslimpa	1 kg	 1; galler
P25	Hel fisk grillad	0.5 - 1 kg per fisk	 1; bakplåt Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.
P26	Fiskfilé	-	  2; stekgryta på galler
P27	Cheesecake	-	 1;  28 cm springform på galler
P28	Äppelkaka	-	 2; bakplåt
P29	Äppeltarte	-	 1; pajform på galler
P30	Äppelpaj	-	 1;  22 cm pajform på galler
P31	Brownies	2 kg av deg	 2; långpanna
P32	Chokladmuffins	-	 2; muffinsbricka på galler
P33	Limpkaka	-	 1; brödform på galler
P34	Bakad potatis	1 kg	 1; bakplåt Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.
P35	Klyftor	1 kg	 2 bakplåt täckt med bakplåtspapper Skär potatisen i bitar.
P36	Grillade grönsaker	1 - 1.5 kg	 2 bakplåt täckt med bakplåtspapper Skär grönsakerna i bitar.
P37	Kroketter, frysta	0.5 kg	 2; bakplåt
P38	Pommes frites, frysta	0.75 kg	 2; bakplåt
P39	Kött/vegetarisk lasagne med torra lasagneplattor	1 - 1.5 kg	  1; keramik- eller glasgryta på galler , kan användas i mikrovågsugn
P40	Potatisgratäng (rå potatis)	1.1 kg	  2; keramik- eller glasgryta på galler , kan användas i mikrovågsugn Vänd rätten efter halva tillagningstiden.

Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P41 Färsk pizza, tunn	-	  1; bakplåt täckt med bakplåtspapper
P42 Färsk pizza, tjock	-	  1; bakplåt täckt med bakplåtspapper
P43 Quiche	-	 1; bakform på galler
P44 Baguette/ciabatta/ ljust bröd	0.8 kg	  1; bakplåt klädd med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.
P45 Helkorn/rågbröd/ mörkt bröd	1 kg	  1; bakplåt täckt med bakplåtspapper / brödform på galler

6.6 Ändra: Inställningar

- Öppna  Meny med funktionsratten .
- Välj  . Tryck på OK.
- Vrid kontrollvredet för att välja inställning.
Tryck på OK.
- Justera värdet. Tryck på OK.
Vrid på vredet för tillagningsfunktioner
till Meny.

Meny: Inställningar

Inställning	Värde
01 Klockslag	Ändra
02 Ljusstyrka i display	1 - 5

Inställning	Värde
03 Knappljud	1 - Ljudsignal, 2 - Klick, 3 - Ljud av
04 Ljudvolym knappar	1 - 4
05 Upptimer	På/Av
06 Belysning	På/Av
07 Demoläge	Aktiveringskod: 2468.
08 Programversion	Kontrollera
09 Återställ alla inställningar	Ja/Nej

7. TILLVALSFUNKTIONER

7.1 Knapplås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst.

Slå på den när ugnen är avstängd – den kan inte slås på, kontrollpanelen är låst.

 OK – tryck och håll inne för att slå på funktionen.

En ljudsignal hörs.  – blinkar 3 gånger när låset slås på.

 OK – tryck och håll inne för att stänga av funktionen.

7.2 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

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

 (°C)	 (t)
200 - 230	5.5

Om du tänker köra en tillagningsfunktion under en längre tid än den automatiska avstängningstiden, ställ in tillagningstiden. Se kapitlet "Klockfunktioner."

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Tidsfördröjd start.

7.3 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Beskrivning av klockfunktioner

 Klockslag	För att ställa in klockan som visar aktuell tid.
 Signalur	För att ställa in en timer. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion.
 Tillagnings-tid	För att ställa in tillagningstiden. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stängs automatiskt av.
 Tidsfördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
 Upptimer	För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 t 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

Signalur, Tidsfördröjd start och Tillagningstid är tillgängliga för: Varmluft, Över-/undervärme, Varmluftsgrillning, Pizza/Paj. **Tillagningstid** är också tillgängliga för Grill + Fläkt + Mikro, Varmluft + mikro.

8.2 Inställning: Klockslag

1. Öppna  Meny med funktionsratten .
2. Vrid kontrollvredet för att välja / Klockslag.
3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
4. Tryck på OK.

8.3 Inställning: Signalur

1. Tryck på .
- Displayen visar: 0:00 och .
2. Vrid på inställningsvredet för att ställa in Signalur.
3. Tryck på OK. Timern startar nedräkningen omedelbart.

När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsvredet på avstängt läge.

8.4 Inställning: Tillagningstid

1. Vrid ratten för att välja tillagningsfunktion och ställa in temperaturen.
2. Tryck upprepade gånger på .
- Displayen visar: 0:00 och .
3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in Tillagningstid.
4. Tryck på OK.

Timern startar nedräkningen omedelbart.

När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsvredet på avstängt läge.

8.5 Inställning: Tidsfördröjd start

1. Vrid vreden för att välja tillagningsfunktion och ställa in temperaturen.
2. Tryck upprepade gånger på .
- Displayen visar: tidpunkt  START.
3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in starttiden.
4. Tryck på OK.
- Displayen visar: --:--  STOPP.
5. Vrid på kontrollvredet för att ställa in sluttiden.

6. Tryck på OK.

Timern börjar nedräkningen på inställd starttid.

När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsvredet på avstängt läge.

8.6 Inställning: Upptimer

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till  för att öppna Meny.

2. Vrid på kontrollvredet för att välja  / Upptimer. Se kapitlet "Daglig användning", Meny: Inställningar.

3. Tryck på OK.

4. Vrid på kontrollvredet för att slå på och stänga av funktionen.

5. Tryck på OK.

9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN



VARNING!

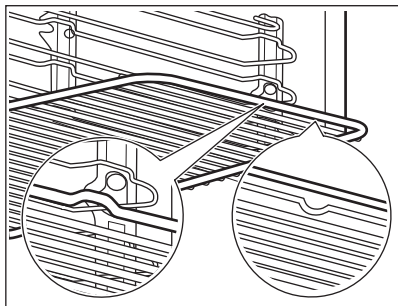
Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta in tillbehör

Använd endast lämpliga kokkäril och material. Se kapitlet "Råd och tips" i kapitlet Lämpliga kokkäril och material för mikrovågsugn.

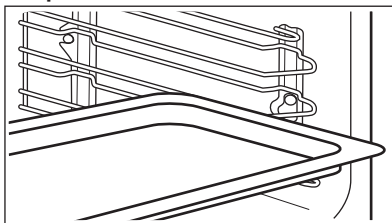
Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är för också enheterna tippssäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkäril glider av.

Galler



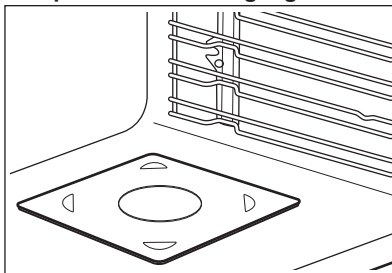
Sätt in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.

Bakplåt



Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.

Glasplatta för mikrovågsugn



Mikrovågsugnsens glasfat skall endast användas med mikrovågsfunktionen. Det är inte avsett för kombinerade mikrovågsfunktioner (t.ex. mikrovågsgrill). Placera tillbehöret på botten i ugnen. Maten kan läggas direkt på mikrovågsugnsens glasfat.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
	Temperatur
	Tillbehör
	Vikt (kg)
	Mikrovågseffekt (W)
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)

10.2 Information för testinstitut

Mikrovågsugn
Tester enligt IEC 60705.

Använd gallret om inget annat anges.

				
Sockerkaka 1)	600	0.475	Botten	7 - 9
Köttfärslimpa 1)	400	0.9	2	25 - 32
Ugnsomelett 1)	500	1	Botten	18
Uptining av kött 2)	200	0.5	Botten	7 - 8

1) Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.

2) Vänd köttet efter halva upptiningstiden.

Mikrovågsugn kombi-funktion
Använd gallret.

						
Mjuk kaka 1)	Över-/undervärme + Mikro	100	0.7	200	2	23 - 27
Potatisgratäng 1)	Varmluft + mikro	300	1.1	180	2	38 - 42
Kyckling 2)	Grill + Fläkt + Mikro	400	1.1	230	1	35 - 40

1) Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.

2) Lägg köttet i en rund glasform och vänd det efter 20 minuters tillagningstid.

10.3 Rekommendationer för mikrovågsugnen

- Ställ maten på mikrovågsugnens glasplatta.
- Ställ maten på ett fat i botten av ugnen.
- Vänd eller rör om efter halva upptinings- eller tillagningstiden.
- Rör om i rätter med vätska då och då.
- Rör om före servering.
- Täck maten som ska tillagas och värmas upp.
- Med en sked i flaskan eller i glaset vid uppvärmning av drycker erhålls bättre värme fördelning.
- Lägg in maten i ugnen utan förpackning. Färdigrätter med förpackning kan endast tillagas i ugnen om förpackningen är avsedd för mikrovågsugn (kontrollera uppgifterna på förpackningen).
- Tillagning i mikrovågsugnen**
 - Täck över maten före tillagning. Mat kan tillagas utan lock om en knaprig skorpa önskas.
 - Använd inte för hög energi (för lång tid eller för hög effekt) för tillagningen. Maten kan bli torr, bränd eller börja brinna.
 - Använd inte ugnen för att koka ägg eller sniglar med skal – de kan explodera. Stick hål i äggulan innan du värmer upp ägg.

- Stick ett antal hål i mat med skinn eller skal före tillagning.
- Skär grönsaker i jämnstora bitar.
- Efter att ha stängt av ugnen, ta ut maten och låt den stå i några minuter för att få en jämn temperatur.
- Upptining i mikrovågsugnen**
 - Placera det frysta livsmedlet utan omslag på en liten, upp och nervänd tallrik med en behållare under, eller på ett upptiningsställ eller en platsil, så att vätska som bildas kan rinna av.
 - Ta ut upptinade delar efter hand.
 - Istället för att tina frukt och grönsaker först kan du använda högre effekt i mikrovågsugnen för att tillaga dem.

10.4 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

- För mikrovågsugnen får man endast använda lämpliga kärl och material. Se tabellen nedan som referens.
- Kontrollera kokkärlet/ materialspecifikationerna före användning.

Kokkärl/material		 	 
Ugnsfast glas och porslin utan metalledar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin utan dekor av silver, guld, platina eller andra metaller	✓	✗	✗
Glas och vitrokeramik av ugnsfast/fryståligt material	✓	✓	✓
Ugnsfast keramik och lergods utan kvarts eller metallkomponenter och glasyrer som innehåller metall	✓	✓	✓
Keramik, porslin och lergods med oglaserad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	✗	✗	✗
Värmebeständig plast upp till 200 °C	✓	✓	✗
Kartong, papper	✓	✗	✗

Kokkärsl/material		 	 
Plastfolie	✓	X	X
Plastfolie till mikrovågsugn	✓	✓	X
Stekkärsl av metall, t.ex. emalj, gjutjärn	X	X	X
Bakformar, svartlack eller silikonbelagd	X	X	X
Bakplåt	X	X	X
Galler	X	X	✓
Glasplatta i mikrovågsugns botten	✓	✓	X
Kokkärsl för mikrovågsugn, t.ex. krisplatta	X	✓	X

10.5 Effektlägen

Uppgifterna nedan är endast riktvärden.

800 - 1000 W

- Bryna i början av tillagningen
- Värma upp vätskor

600 - 700 W

- Sjuda ris
- Tillaga grönsaker
- Popcorn

400 - 500 W

- Värma maträtter på en tallrik

- Sjuda grytträtter
- Tina och värma frysta färdigrätter

300 W

- Tillaga/värma känsliga livsmedel
- Värma barnmat
- Fortsätta tillagningen

100 - 200 W

- Upptining av bröd, frukt och kakor, ost, grädde, smör, kött och fisk
- Smälta choklad och smör

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
- Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.

Daglig användning

- Torka inuti produkten efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.

- Rengör ugnsutrymmets tak från matrester och fett.
- Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av produkten invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

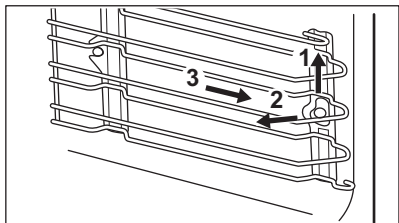
Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i en diskmaskin.
- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

11.2 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.
3. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
4. Dra ur stöden från de bakre hakarna.



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

11.3 Byte av LED-lampa



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Koppla ur produkten från eluttaget.
3. Lägg trasan på ugnens botten.



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Håll alltid halogenlampan med en trasa för att förhindra att fettrester bränns fast på lampan.

Övre lampa

1. Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

12. FELSÖKNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...

Problem	Kontrollera om...
Det går inte att aktivera eller använda enheten..	Produkten är korrekt ansluten till eluttaget.
Produkten värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Produkten värms inte upp.	Säkringen har inte löst ut.
Produkten värms inte upp.	Knapplås är avaktiverat.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.
Displayen visar 00:00.	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.



Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

12.5 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort märkskylten från produkten.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Energibesparing

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet (men inte med mikrovågsfunktion).

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas

restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

