

**EVL6E46X**

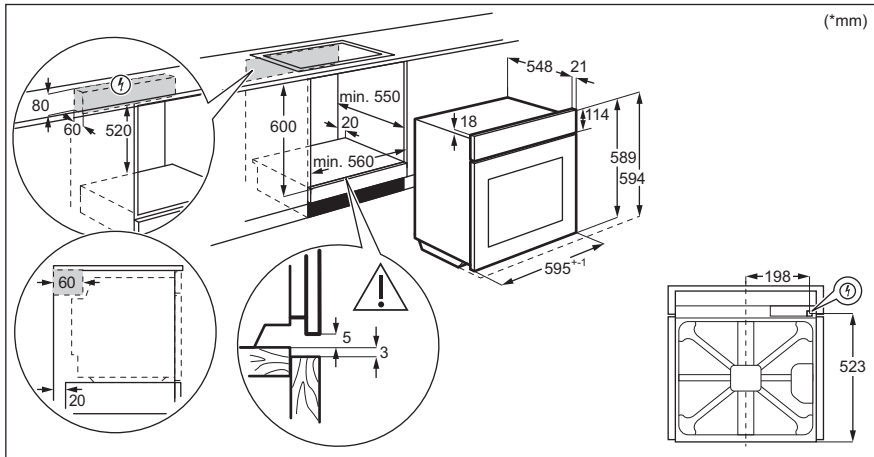
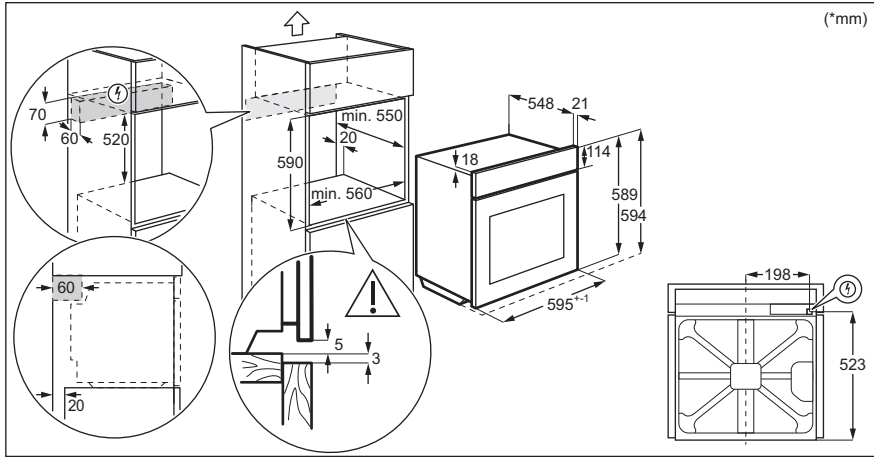
**EVL6E46Z**

**OOM805NZ**

<b>DA</b>	Brugsanvisning   <b>Mikro-kombiovn</b>	<b>3</b>
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing   <b>Combimagnetron</b>	<b>28</b>
<b>EN</b>	User Manual   <b>Microwave combi-oven</b>	<b>54</b>
<b>FI</b>	Käyttöohje   <b>Mikroaaltoyhdistelmäuuni</b>	<b>79</b>
<b>FR</b>	Notice d'utilisation   <b>Four à micro-ondes combiné</b>	<b>104</b>
<b>DE</b>	Benutzerinformation   <b>Backofen mit Mikrowelle</b>	<b>131</b>
<b>NO</b>	Bruksanvisning   <b>Kombimikro-ovn</b>	<b>159</b>
<b>ES</b>	Manual de instrucciones   <b>Horno microondas combinado</b>	<b>184</b>
<b>SV</b>	Bruksanvisning   <b>Mikrovågskombiugn</b>	<b>210</b>



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](http://www.electrolux.com/support)

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	6
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	9
4. BETJENINGSPANEL.....	10
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	10
6. DAGLIG BRUG.....	11
7. URFUNKTIONER.....	16
8. BRUG AF TILBEHØRET.....	18
9. EKSTRAFUNKTIONER.....	19
10. RÅD OG TIPS.....	20
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	23
12. FEJLFINDING.....	24
13. ENERGIEFFEKTIV.....	25
14. MENUSTRUKTUR.....	26
15. MILJØHENSYN.....	27

## 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 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.
- Mindstefstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovenlågen 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.
- 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 apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på

apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

### ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på 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 jævnlige apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Fedt- og madrester i apparatet kan forårsage brand og elektrisk kortslutning, når mikroovnen er i gang.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. 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(r) 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.

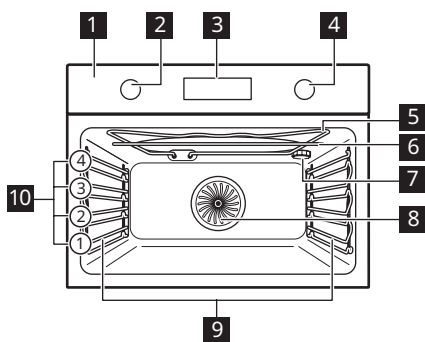


- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

## 3. PRODUKTBEKRIVELSE

### 3.1 Generelt overblik

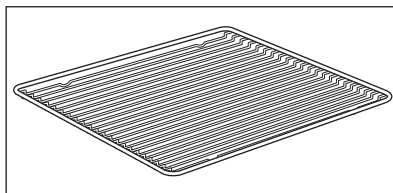


- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Display
- 4 Kontrolknop
- 5 Varmelegeme
- 6 Mikrobølgegenerator
- 7 Ovnpære
- 8 Blæser
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovnriiler

### 3.2 Tilbehør

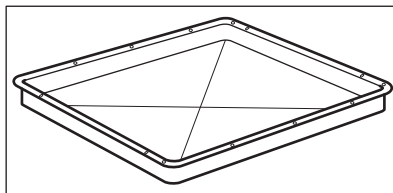
#### Grillrist

Til kogegrej, kageforme, stege.



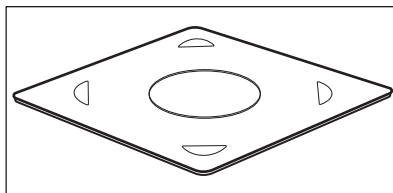
#### Bageplade

Til kager og småkager.



## Bundplade af glas i mikroovn

Til tilberedning af mad i mikrobølgefunktion.



## 4. BETJENINGSPANEL

### 4.1 Forsænkbare knapper

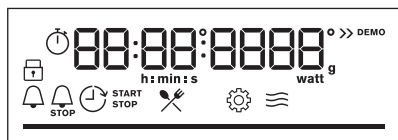
Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

### 4.2 Oversigt over betjeningspanel

Vælg en ovnfunktion for at tænde apparatet. Drej knappen for ovnfunktionerne til slukpositionen for at slukke for apparatet.

			<b>WATT</b>	<b>OK</b>
Timer	Hurtig opvarmning	Lys	Mikrobølgeeffekt	Bekræft indstilling

### 4.3 Display



Display med vigtige funktioner.

### Displaylamper

#### Grundlæggende indikatorer

Lås	Hjælp til tilberedning	Indstillinger	Indikator for mikrobølgefunktion

#### Timerlamper

Minutur	STOP Sluttid	Udskudt tid	Optimer

**Statuslinje** - til temperatur eller tid. Bjælken er helt rød, når apparatet når den indstillede temperatur.

## 5. FØR BRUG FØRSTE GANG

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 5.1 Indledende rengøring

Inden første ibrugtagning rengøres den tomme ovn, og tiden indstilles:



00:00

Indstil tid. Tryk på: OK

## 6. DAGLIG BRUG

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Indstilling: Ovnfunktioner

**Trin 1** Drej knappen for ovnfunktionerne og vælg en ovnfunktion.

**Trin 2** Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.

Tryk på: OK



- tryk og hold inde for at slå funktionen til: Hurtig opvarmning. Den er ikke tilgængelig for visse ovnfunktioner.

### 6.2 Sådan indstiller du: Mikrobølge-funktioner

**Trin 1** Fjern al tilbehøret fra ovnen.  
Sæt glaspladen i mikrobølgeovnen. Træk maden på mikroovnens glasplade.

**Trin 2** Drej knappen for ovnfunktionerne og vælg mikrobølgefunktionen:   .

**Trin 3** Tryk på: OK for at starte med standardindstillingerne.  
Displayet viser: varighed og mikrobølgeeffekt.

**Trin 4** Drej kontrolknappen for at justere varigheden. Tryk: OK.

**Trin 5** Tryk: **WATT**. Drej kontrolknappen for at justere mikrobølgeeffekten. Tryk på: OK

**Trin 6** Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for apparatet.

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**





### 6.3 Sådan indstiller du: Mikrobølge-kombifunktioner

<b>Trin 1</b>	Fjern al tilbehøret fra ovnen. Sæt glaspladen i mikrobølgeovnen. Læg maden på mikroovnens glasplade.
<b>Trin 2</b>	Drej knappen for ovnfunktionerne og vælg funktionen:  . Displayet viser: temperatur og mikrobølgeeffekt.
<b>Trin 3</b>	Drej kontrolknappen for at justere temperaturen.
<b>Trin 4</b>	Tryk: <b>WATT</b> .
<b>Trin 5</b>	Drej kontrolknappen for at justere mikrobølgeeffekten. Tryk: <b>OK</b> .
<b>Trin 6</b>	Tryk: <b>OK</b> for at starte funktionen.
<b>Trin 7</b>	Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for apparatet.

Du kan justere indstillingerne under tilberedning.

### 6.4 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
 <b>Varmluft</b>	Bagning på op til to ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 <b>Over-/undervarme</b>	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 <b>Turbogrill</b>	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 <b>Pizza</b>	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig brunng og en sprød bund.
 <b>Turbogrill + Mikrobølger</b>	Til at stege store stykker kød på ét niveau. Til at lave gratiner og til at brune. Funktionen med MW boost, effektområde: 100-600 W.
 <b>Varmluft + mikrobølge</b>	Bagning på én ovnrille. Funktionen med MW boost, effektområde: 100-600 W.







Ovnfunktion	Applikation
 Optøning	Optøning af kød, fisk, kager, effektområde: 100-200 W
 Genopvarmning	Opvarmning af færdigretter og delikat mad, effektområde: 300-700 W
 Mikrobølger	Opvarmning, tilberedning, effektområde: 100-1000 W
 Menu	For at åbne menuen: Hjælp til tilberedning, Indstillinger.

## 6.5 Sådan indstiller du: Hjælp til tilberedning

Undermenuen Hjælp til tilberedning består af et sæt ekstra funktioner og retter med anbefalede ovnfunktioner, temperaturer og tidspunkter. Brug funktionen til hurtigt at tilberede en ret med standardindstillinger. Du kan også justere tiden og temperaturen under tilberedningen.





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

Til nogle retter kan du også tilberede med: • Vægtautomatik

Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Åbn menuen.	Vælg Hjælp til tilberedning. Tryk på OK.	Vælg retten. Tryk på: OK	Sæt retten i ovnen. Bekræft indstillingen.

## 6.6 Hjælp til tilberedning

### Forklaring

	Vægtautomatik tilgængelig.
	Funktion med mikrobølgeeffekt. Brug mikrobølgesikkert tilbehør.
	Forvarm apparatet, før du begynder tilberedningen.
	Ribbe.

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

<b>1</b>	Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
<b>2</b>	Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
<b>3</b>	Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).

**4** Over-/under-varme + Mikrobølge









Bagning og stegning på én ovnrille. Funktionen med MW boost, effektområde: 100-600 W.



















**5**

Grill + Mikrobølge

For at tilberede mad på kort tid og brune den. Funktionen med MW boost, effektområde: 100-600 W.

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

Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
<b>1</b> Roastbeef, rød		
<b>2</b> Roastbeef, rosa i midten	1 - 1.5kg; 4-5 cm tykke stykker	 <b>1; bageplade</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
<b>3</b> Roastbeef, gennemstegt		
<b>4</b> Steak, medium	180 - 220g pr. stykke, 3 cm tykke skiver	 <b>2; stegfad på grillrist</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
<b>5</b> Oksesteg / braiseret (højreb, øverste rund, tyk flanksteak)	1.5 - 2kg	 <b>1; stegfad på grillrist</b>
<b>6</b> Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning)		
<b>7</b> Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning)	1 - 1.5kg; 4-5 cm tykke stykker	 <b>1; bageplade</b> Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
<b>8</b> Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
<b>9</b> Filet, rød (lavtemperaturstegning)		
<b>10</b> Filet, medium (lavtemperaturstegning)	0,5 - 1,5kg; 5 - 6 cm tykke stykker	 <b>1; bageplade</b> Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
<b>11</b> Filet, færdig (lavtemperaturstegning)		
<b>12</b> Kalvesteg (f.eks. bov)	0.8 - 1.5kg; 4 cm tykke stykker	 <b>1; stegfad på grillrist</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i apparatet.
<b>13</b> Nakkekam eller kamsteg	1.5kg	 <b>1; keramik- eller glasfad på grillrist, MW-egnet</b> Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
<b>14</b> Pulled pork (lavtemperaturstegning)	1.5 - 2kg	 <b>1; bageplade</b> Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
15	Mørbrad, frisk	1 - 1.5kg; 5-6 cm tykke stykker	 1; stegefad på <b>grillrist</b> Brug dine yndlingskrydderier.
16	Spareribs	2 - 3kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs	 2; <b>bradepande</b> Tilsæt væske for at dække bunden af retten. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
17	Lammeben med ben	1.5 - 2kg; 7-9 cm tykke stykker	 1; stegefad på <b>bageplade</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilføj væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
18	Hel kylling	1 - 1.5kg; frisk	 1; glaskeramisk eller glasfad på <b>grillrist</b> , MW-egnet Brug dine yndlingskrydderier. Vend kyllingebrystet, og vend det om efter halvdelen af tilberedningstiden.
19	Halv kylling	0.5 - 0.8kg	 2; <b>bageplade</b> Brug dine yndlingskrydderier.
20	Kyllingebryst	180 - 200g pr. stykke	 1; sammenkogt ret på <b>grillrist</b> Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.
21	Kyllingelår, friske	250 - 400g	 2 <b>bageplade</b> Hvis du marinerede kyllingelår først, skal du indstille den lavere temperatur og tilberede dem længere.
22	And, hel	1.5 - 2.5kg	 1; stegefad på <b>grillrist</b> Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på stegefadet. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.
23	Gås, bryst	1kg	 1; stegefad på <b>grillrist</b> Brug dine yndlingskrydderier. Vend gås efter halvdelen af tilberedningstiden.
24	Farsbrød	1kg	 1; <b>grillrist</b> Brug dine yndlingskrydderier.
25	Hel fisk, grillstegt	0.5 - 1kg pr. fisk	 1; <b>bageplade</b> Fyld fisken med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.
26	Fiskefilet	-	 2; sammenkogt ret på <b>grillrist</b> Brug dine yndlingskrydderier.
27	Cheesecake	-	 1;  28 cm springform på <b>grillrist</b>
28	Æblekage	-	 2; <b>bageplade</b>
29	Æbletærte	-	 1; tærteform på <b>grillrist</b>
30	Æbletærte	-	 1;  22 cm tærteform på <b>grillrist</b>




	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
31	Brownies	2kg af dej	2; bradepande
32	Chokolademuffins	-	2; muffinbakke på grillrist
33	Brødkage	-	1; brødplade på grillrist
34	Bagte kartofler	1kg	1; bageplade Læg de hele kartofler med skindet på bagepladen.
35	Kartoffelbåde	1kg	2; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær kartoflerne i stykker.
36	Grillede blandede grøntsager	1 - 1.5kg	2; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær grøntsagerne i stykker.
37	Kroketter, frosne	0.5kg	2; bageplade
38	Pommes frites, frosne	0.75kg	2; bageplade
39	Kød/grøntsagslasagne med tørre pasta-plader	1 - 1.5kg	1; glaskeramisk eller glasfad på grillrist, MW-egnet
40	Kartoffelgratin (rå kartofler)	1.1kg	2; glaskeramisk eller glasfad på grillrist, MW-egnet Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.
41	Pizza frisk, tynd	-	1; bageplade foret med bagepapir
42	Pizza frisk, tyk	-	1; bageplade foret med bagepapir
43	Quiche	-	1; bageform på grillrist
44	Flute/ciabatta/hvidt brød	0.8kg	1; bageplade beklædt med bagepapir Mere tid til hvidt brød.
45	Fuldkornsbrød/ rugbrød i brødform	1kg	1; bageplade foret med bagepapir / grillrist

## 7. URFUNKTIONER

### 7.1 Urfunktioner




Urfunktioner	Applikation
 Minutur	Når timeren har talt ned, høres signalet.







Urfunktioner	Applikation
 <b>Tilberedningstid</b>	Når timeren har talt ned, høres signalet, og ovnfunktionen stopper.
 <b>Udskudt tid</b>	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
 <b>Optimer</b>	Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. For at tænde og slukke Optimer vælg: Menu, Indstillinger.






Urfunktioner er kun tilgængelige for: Varmluft, Over-/undervarme, Turbogrill, Pizza, Turbogrill + Mikrobølger, Varmluft + mikrobølge.

## 7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner

Indstil: Aktuel tid		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
		
For at ændre klokkeslættet skal du gå ind i menuen og vælge Indstillinger, Aktuel tid.	Indstil uret.	Tryk: <b>OK</b> .

Indstil: Minutur		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
		
Tryk på: 	Indstil Minutur	Tryk: <b>OK</b> .

 Timeren begynder straks at tælle ned.

Indstil: Tilberedningstid			
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
			
Vælg en ovnfunktion og indstil temperaturen.	Tryk gentagne gange: 	Indstil tilberedningstiden.	Tryk: <b>OK</b> .

## Indstil: Tilberedningstid

 Timeren begynder straks at tælle ned.

## Indstil: Udskudt tid

Trin 1

Trin 2

Trin 3

Trin 4

Trin 5

Trin 6




Displayet viser: aktuel tid  
 START



Displayet viser: --:--  
 STOP



Vælg ovn-funktion.

Tryk gentagne gange:  


Indstil starttiden.

Tryk: OK.

Indstil sluttiden.

Tryk: OK.

 Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.

## 8. BRUG AF TILBEHØRET

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Isætning af tilbehør

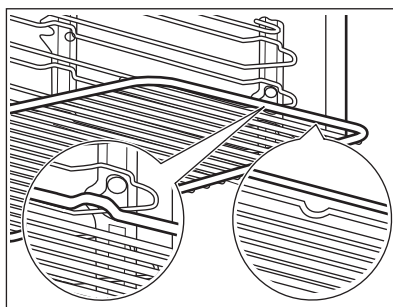
Brug kun egnet kogegrej og materiale. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd",

Kogegrej og materialer velegnet til mikrobølgeovn.

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippeanordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

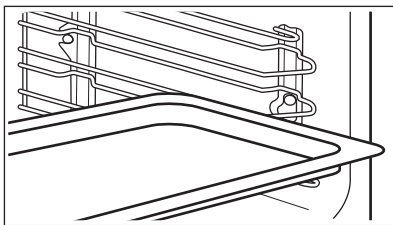
#### Grillrist:

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

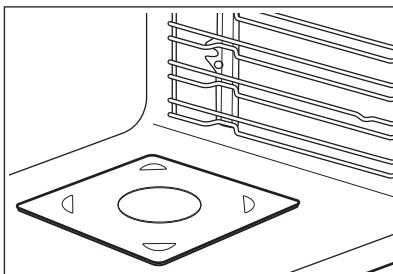


**Bageplade:**

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnríb-  
bens skinner.

**Bundplade af glas i mikroovn:**

Brug kun glaspladen til mikrobølge ved mikrobølgeeffekt. Det er ikke velegnet til kombinerede mikrobølgefunktion (f.eks. mikrobølgegrill). Læg tilbehør i bunden af fordybningen. Du kan stille maden direkte på mikrobølgeovnens glasplade.



## 9. EKSTRAFUNKTIONER

### 9.1 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

OK - tryk og hold inde for at slå funktionen til.  
Der lyder et signal.

OK - tryk og hold inde for at slukke.

3 x - blinker, når låsen er slået til.

### 9.2 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen efter nogen tid, hvis en ovnfunktion er i gang, og du ikke ændrer nogen af indstillingerne.



(°C)

30 - 115

120 - 195



(t)

12.5

8.5



(°C)

200 - 230



(t)

5.5

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Udskudt tid.

### 9.3 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader

kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan kølebæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

## 10. RÅD OG TIPS

### 10.1 Anbefalinger til tilberedning



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

Din ovn bager eller steger muligvis anderledes end den ovn, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldedeposition for specifikke typer mad.

Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.

### 10.2 Anbefalinger til mikrobølge

#### Lad os lave mad!

Anbring maden på mikrobølgeovnens glasplade i bunden af ovnrummet.

Anbring maden på en plade i bunden af ovnrummet.

Vend eller rør rundt i madvaren, når halvdelen af opvarmings- 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.

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



#### Tilberedning med mikrobølger

Tilbered mad tildækket. 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 plastiksigt, 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.

### 10.3 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 metal-komponenter, f.eks. ildfast glas	✓	✓	✓
Ikke-ovnfast glas og porcelæn uden sølv-, guld-, platin- eller andre metaldekorationer	✓	X	X
Glas og glaskeramik lavet af ovnfast/frostsikkert materiale	✓	✓	✓
Ovnfast keramik og lertøj uden kvarts eller metalkomponenter og glaseringer, som indeholder metal	✓	✓	✓
Keramik, porcelæn og lertøj med ugla-seret 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
Mikrobølge-klap	✓	✓	X
Stegning af metal, f.eks. emalje, stø-bejern	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

## 10.4 Anbefalede effekttrin for forskellige slags fødevarer

Data i tabellen er kun vejledende.

700 - 1000 W



Bruning i starten af tilberedningen



Opvarmning af væsker

**500-600 W**

Tilberedning af grøntsager



Tilberedning af æggeretter



Småkogning



Opvarmning af retter med én tallerken



Optøning og opvarmning af frosne måltider

**300-400 W**

Smeltning af ost, chokolade, smør



Småkogning af ris



Opvarmning af baby-mad



Tilberedning/opvarmning af sarte madvarer



Fortsættelse af tilberedning

**100 - 200 W**

Optøning af brød



Optøning af frugt og kager



Optøning af ost, fløde, smør



Optøning af kød, fisk

**10.5 Madlavningstabeller for testinstitutter****Information til testinstitutter**








Tests i henhold til IEC 60705.

Mikrobølge-funktion

Brug grillrist, med mindre andet er specificeret.

Formkage	600	0.475	Bund	8 - 9	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Farsbrød	400	0.9	1	25 - 27	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Æg Royale	500	1	2	30 - 33	-
Optøning af kød	100	0.5	1	15	Vend kødet på hovedet, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Mikrobølge-kombifunktion  
Brug grillristen.

						
Kage, 0.7 kg	Over-/under-varme + Mikrobølger	100	200	2	23 - 27	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Kartoffelgratin, 1.1 kg	Varmluft + mikrobølge	300	180	2	38 - 42	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Kylling, 1.1 kg	Turbogrill + Mikrobølger	400	230	1	35 - 40	Læg kødet i en rund glasbeholder, og vend det på hovedet midt under tilberedningstiden.

## 11. VEDLIGEHOLDELSE 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.



**Hverdagsbrug**

Rengør altid ovnrummet efter brug. 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. Ovnrummet tørres kun med en mikrofiberklud efter hver brug.



**Tilbehør**

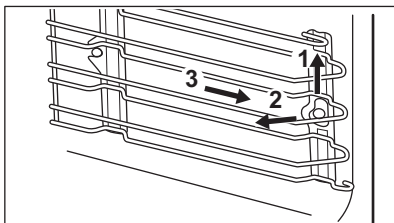
Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

### 11.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

- Trin 1** Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.
- Trin 2** Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af det forreste ophæng.
- Trin 3** Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.
- Trin 4** Træk holderne ud af baglåsen.



Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

## 11.3 Udskiftning: Lampe

### ⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød  
Pæren kan være varm.

Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde fast på pæren.

### Før du udskifter pæren:

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.	Tag stikket ud af kontakten.	Læg en klud i bunden af ovnrummet.

## Toplampe

- Trin 1** Drej glasset, og tag det af.
- Trin 2** Rengør glasdækslet.
- Trin 3** Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
- Trin 4** Monter glasdækslet.

## 12. FEJLFINDING

### ⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 12.1 Hvad gør du, hvis ...

I eventuelle tilfælde, der ikke er inkluderet i denne tabel, bedes du kontakte et autoriseret servicecenter.





## Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt

### Problemer

### Kontrollér, om ...

du ikke kan tænde eller betjene apparatet.

apparatet er sluttet korrekt til en strømforsyning.

Apparatet bliver ikke varmt.

Den automatiske slukning er deaktiveret.

Apparatet bliver ikke varmt.

Sikringen er ikke sprunget.

Apparatet bliver ikke varmt.

Låsen er slået fra.



## Komponenter

### Problem

### Kontrollér, om ...

Pæren virker ikke.

Pæren er sprunget.



## Fejlkode

### Displayet viser...

### Kontrollér, om ...

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 apparatet. 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 sidder på ovnens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

### 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. MENUSTRUKTUR

### 14.1 Menu

Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
				
 - vælg for at åbne Menu.	Vælg indstillingen fra Menu struktur, og tryk på <b>OK</b> .	Vælg indstillingen.	<b>OK</b> - tryk for at bekræfte indstilling.	Justér værdien, og tryk på <b>OK</b> .

Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at forlade Menu.

### Menu struktur


Hjælp til tilberedning 


Indstillinger 

### Indstillinger

01	Aktuel tid	Skift	02	Lysstyrke display	1 - 5
03	Panelsignal	1 - Bip 2 - Klik 3 - Lyd fra	04	Signal volume	1 - 4
05	Optimer	Tænd / sluk	06	Lys	Tænd / sluk
07	Demo funktion	Aktiveringskode: 2468	08	Softwareversion	Kontroller
09	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej			

## 15. 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](http://www.electrolux.com/support)

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

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

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

### 1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

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

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

## **1.2 Algemene veiligheid**

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

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

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

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

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installeren



#### WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

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

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

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

### 2.2 Elektrische aansluiting



#### WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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



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

## 2.3 Gebruik

### WAARSCHUWING!

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

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

- Gebruik de magnetronfunctie niet om het apparaat voor te verwarmen.

### WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

## 2.4 Onderhoud en reiniging

### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!

- Zorg ervoor dat de ovenruimte en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden en kan roest veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand en elektrische vonken veroorzaken wanneer de magnetronfunctie werkt.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

## 2.5 Hanteren van glaswerk

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

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

Laat heet glaswerk afkoelen op een koelrek, pannelap 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 pannelappen.

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

## 2.6 Binnenverlichting

### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Verwijdering

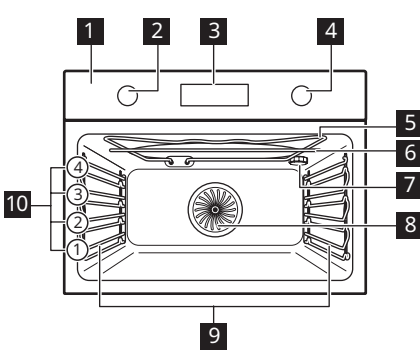
### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

## 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 3.1 Algemeen overzicht

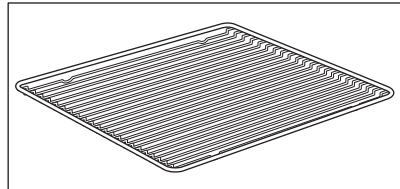


- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Verwarmingselement
- 6 Magnetrongenerator
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Inzetniveaus

### 3.2 Accessoires

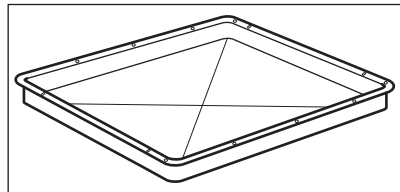
#### Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



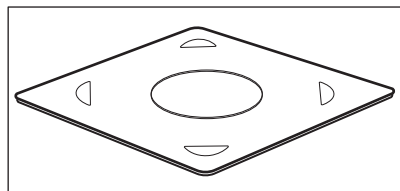
#### Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



#### Glazen bodemplaat van de magnetron

Voor het bereiden van voedsel in de magnetronstand.






## 4. BEDIENINGSPANEEL

### 4.1 Verzonken knoppen

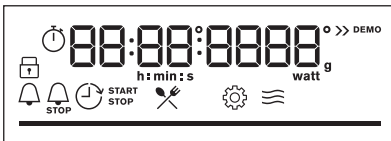
Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

### 4.2 Overzicht bedieningspaneel

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

			<b>WATT</b>	OK
Timer	Snel opwarmen	Binnenverlichting	Magnetronvermogen	Instelling bevestigen





### 4.3 Display




Display met toetsfuncties.

### Indicatielampjes op de display

#### Basisindicatoren

			
Blokkering	Kook- En Bakassistent	Instellingen	Indicatielampje magnetronfunctie

#### Indicatielampjes timer

			
Kookwekker	Eindtijd	Uitsteltijd	Uptimer

**Voortgangsbalk** – voor temperatuur of tijd. De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 5.1 Eerste reiniging

Reinig vóór het eerste gebruik het lege apparaat en stel de tijd in:



00:00

Stel de tijd in. Druk op **OK**.

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK


### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

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

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

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

### 6.2 Instellen: Magnetronfuncties

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

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

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

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

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

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

Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.



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

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







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







### 6.3 Instellen van: Combimagnetronfuncties

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

Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.

### 6.4 Verwarmingsfuncties

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







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

## 6.5 Instellen: Kook- En Bakassistent

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

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

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met: • Per gewicht

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

## 6.6 Kook- En Bakassistent

### Legenda



Per gewicht beschikbaar.



Functie met magnetronvermogen. Gebruik een magnetronbestendig accessoire.



Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.



Lagniveau.

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

**1**

Grillen Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.

**2**

Onderwarmte Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.

**3**

Bevroren gerechten Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.

**4**

Boven- en onderwarmte + magnetron Bakken en braden van voedsel op één rek. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 600 W.














**5**
























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



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

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
<b>1</b>	<b>Biefstuk, rauw</b>		
<b>2</b>	<b>Biefstuk: medium</b>	1 - 1,5kg; 4 - 5 cm dikke stukken	<b>1; bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
<b>3</b>	<b>Biefstuk, gaar</b>		
<b>4</b>	<b>Biefstuk, medium</b>	180 - 220g per stuk; 3 cm dikke plakken	<b>2; braadschaal op bakrooster</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
<b>5</b>	<b>Rundvlees geroosterd/gestoofd</b> (prime rib, bovenste ronde, dikke flank)	1,5 - 2kg	<b>1; braadschaal op bakrooster</b>
<b>6</b>	<b>Biefstuk, rauw</b> (langzaam koken)		
<b>7</b>	<b>Biefstuk, medium</b> (langzaam koken)	1 - 1,5kg; 4 - 5 cm dikke stukken	<b>1; bakplaat</b> Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
<b>8</b>	<b>Biefstuk, gaar</b> (langzaam koken)		
<b>9</b>	<b>Filet, rauw</b> (langzaam koken)		
<b>10</b>	<b>Filet, gemiddeld</b> (lage temperatuur garen)	0,5 - 1,5kg; 5 - 6cm dikke stukken	<b>1; bakplaat</b> Gebruik je favoriete kruiden of gewoon zout en vers gemalen peper. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
<b>11</b>	<b>Filet, gereed</b> (lage temperatuur garen)		







	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
12	<b>Geroosterd kalfsvlees</b> (bijv. schouder)	0.8 - 1.5kg; 4 cm dikke stukken	 1; braadschaal op <b>bakrooster</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
13	<b>Geroosterde varkenshals of schouder</b>	1.5kg	 1; keramische of glazen braadpan op <b>rooster</b> , geschikt voor MW Gebruik je favoriete kruiden. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
14	<b>Aangetrokken varkensvlees</b> (lage temperatuur garen)	1.5 - 2kg	 1; <b>bakplaat</b> Gebruik je favoriete kruiden. Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.
15	<b>Lende, vers</b>	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm dikke stukken	 1; braadschaal op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden.
16	<b>Spare ribs</b>	2 - 3kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	 2; <b>diepe pan</b> Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
17	<b>Lambeen met botten</b>	1.5 - 2kg; 7 - 9 cm dikke stukken	 1; braadschaal op <b>bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Voeg vloeistof toe. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
18	<b>Hele kip</b>	1 - 1.5kg; vers	 1; keramische of glazen braadpan op <b>rooster</b> , geschikt voor MW Gebruik je favoriete kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden en draai deze na de helft van de bereidingstijd om.
19	<b>Halve kip</b>	0.5 - 0.8kg	 2; <b>bakplaat</b> Gebruik je favoriete kruiden.
20	<b>Kippenborst</b>	180 - 200g per stuk	 1; stoofschotel op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden. Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.
21	<b>Kippenpoten, vers</b>	250 - 400g	 2; <b>bakplaat</b> Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer.
22	<b>Hele eend</b>	1.5 - 2.5kg	 1; braadschaal op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden. Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.
23	<b>Gans, borststuk</b>	1kg	 1; braadschaal op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om.
24	<b>Vleesbrood</b>	1kg	 1; <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden.

	Gerecht	Gewicht	Schaphniveau/accessoire
25	Hele vis, gegrild	0.5 - 1kg per vis	 1; <b>bakplaat</b> Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.
26	Visfilet	-	 2; braadpan op <b>bakrooster</b> Gebruik je favoriete kruiden.
27	Cheesecake	-	 1;  springvorm van 28 cm op <b>bakrooster</b>
28	Appelcake	-	 2; <b>bakplaat</b>
29	Appeltaart	-	 1; taartvorm op <b>bakrooster</b>
30	Appeltaart	-	 1;  22 cm taartvorm op <b>bakrooster</b>
31	Brownies	2kg van deeg	 2; <b>diepe pan</b>
32	Chocolade muffins	-	 2 muffinbakplaat op <b>bakrooster</b>
33	Broodcake	-	 1; broodvorm op <b>bakrooster</b>
34	Gebakken aardappelen	1kg	 1; <b>bakplaat</b> Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.
35	Aardappelpartjes	1kg	 2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd aardappelen in stukken.
36	Gegrilde gemengde groenten	1 - 1.5kg	 2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier Gebruik je favoriete kruiden. Snijd de groenten in stukken.
37	Kroketten, bevroren	0.5kg	 2; <b>bakplaat</b>
38	Patat, bevroren	0.75kg	 2; <b>bakplaat</b>
39	Vlees-/groentelasagne met droge pasta-bladen	1 - 1.5kg	 1;  1; keramische of glazen braadpan op <b>bakrooster</b> , geschikt voor MW
40	Aardappelgratin (ruwe aardappelen)	1.1kg	 2;  2; keramische of glazen braadpan op <b>bakrooster</b> , geschikt voor MW Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd.
41	Verse pizza, dun	-	 1; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier
42	Verse pizza, dik	-	 1; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier
43	Quiche	-	 1; bakblik op <b>bakrooster</b>

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
44	Stokbrood / ciabatta / witbrood	0.8kg	 1; bakplaat bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.
45	Volledig graan / rogge / bruin brood volledig graan in broodpan	1kg	 1; bakplaat bekleed met bakpapier / bakrooster



## 7. KLOKFUNCTIES

### 7.1 Klokfuncties

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

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


### 7.2 Instellen: Klokfuncties

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

## Instellen: Kookwekker

### Stap 1



Druk op: .

Op het display  
verschijnt:  
0:00  


### Stap 2



Stel de Kookwekker in

### Stap 3



Druk op: **OK**.

 De timer begint onmiddellijk af te tellen.

## Instellen: Kooktijd


### Stap 1



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

### Stap 2



Druk herhaaldelijk:  


Op het display  
verschijnt:  
0:00  
  
STOP

### Stap 3



Stel de bereidingstijd  
in.

### Stap 4



Druk op: **OK**.

 De timer begint onmiddellijk af te tellen.

## Instellen: Uitsteltijd


### Stap 1



Selecteer  
de verwar-  
mingsfunc-  
tie.

### Stap 2



Druk herhaal-  
delijk: 

### Stap 3



Stel de start-  
tijd in.

### Stap 4



Druk op:  
**OK**.

Het display  
toont: de  
dagtijd  
 **STAR-  
TEN**

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

### Stap 5



Stel de  
eindtijd in.

### Stap 6



Druk op:  
**OK**.

 De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

## 8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 8.1 Accessoires plaatsen

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

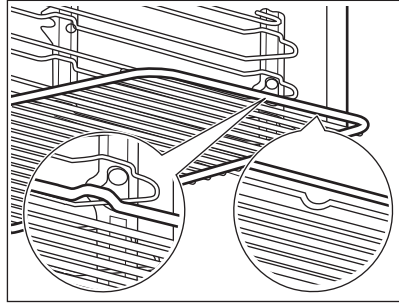
tips', kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

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

---

**Bakrooster:**

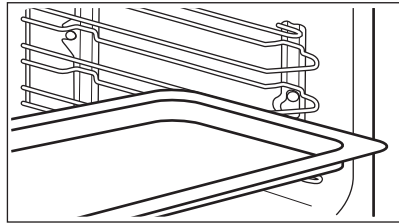
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omhoog staan.



---

**Bakplaat:**

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



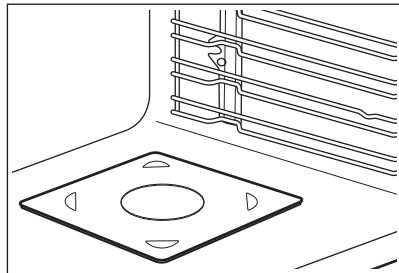
---

**Glazen bodemplaat van de magnetron:**

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

Plaats het accessoire op de bodem van de uitsparing.

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



---

## 9. EXTRA FUNCTIES

### 9.1 Blokkering

---

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


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

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

---

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





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

 OK – houd ingedrukt om het uit te schakelen.

 3 x  – knippert wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

## 9.2 Automatische uitschakeling

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

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

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

## 9.3 Koelventilator

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

# 10. AANWIJZINGEN EN TIPS

## 10.1 Kookadviezen



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

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

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

## 10.2 Magnetronaanbevelingen

### Laten we koken!

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

Plaats het voedsel op een bord onderin de ruimte.

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

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.

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

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

 **Koken in de magnetron**

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

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

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

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

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

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

### **Ontdooien in de magnetron**

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






Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.






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

## 10.3 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

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

Controleer de specificaties van het kookgerei/materiaal voor gebruik.

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

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

## 10.4 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

### 700 - 1000 W



Aanbakken aan het begin van het kookproces



Vloeistoffen opwarmen

### 500 - 600 W



Groenten koken



Eiergerechten bereiden



Hutspot laten sudderen



Eenpansgerechten opwarmen



Ontdooien en opwarmen van bevroren maaltijden

### 300 - 400 W



Smelten van kaas, chocolade, boter



Rijst sudderen



Babyvoeding opwarmen



Koken/opwarmen van delicaat voedsel



Doorgaan met koken

### 100 - 200 W



Ontdooien van brood



Ontdooien van fruit en gebak



Ontdooien van kaas, room, boter



Ontdooien van vlees, vis









## 10.5 Kooktafels voor testinstituten

### Informatie voor testinstituten

Tests volgens IEC 60705.








#### Magnetronfunctie

Gebruik het bakrooster, tenzij anders aangegeven.

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

#### Combimagnetronfunctie

Gebruik het ovenrek.

		 POWER				
Cake, 0,7 kg	Boven- en onderwarmte + magnetron	100	200	2	23 - 27	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Aardappelgratin, 1,1 kg	Hetelucht + magnetron	300	180	2	38 - 42	Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4.
Kip, 1,1 kg	Circulatiegrill + magnetron	400	230	1	35 - 40	Doe het vlees in een ronde glazen kom en draai het halverwege de bereidingstijd om.

## 11. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 11.1 Opmerkingen over de reiniging



Reinigingsmid-  
delen

Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.



Dagelijks gebruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

Reinig voorzichtig de bovenkant van het apparaat om resten en vet te verwijderen.

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



Accessoires

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigungsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

## 11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

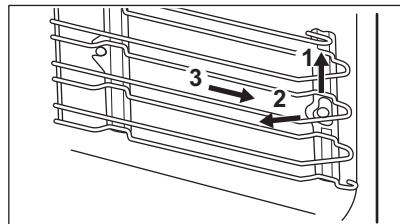
Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

**Stap 1** Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.

**Stap 2** Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.

**Stap 3** Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.

**Stap 4** Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.



Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

## 11.3 Hoe te vervangen: Lamp



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

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

### Voordat u de lamp vervangt:

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

## Bovenlamp

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

## 12. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 12.1 Wat te doen als...

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



### Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op

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



### Onderdelen

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



## Foutcodes

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

Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

## 12.2 Service-informatie

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

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

### Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.) .....

Productnummer (PNC) .....

Serienummer (S.N.) .....

## 13. ENERGIEZUINIGHEID

### 13.1 Energiebesparing

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

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

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

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

#### Koken met hete lucht

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

#### Restwarmte

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

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

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

#### Eten warm houden

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

#### Koken met de verlichting uitgeschakeld

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

## 14. MENUSTRUCTUUR

### 14.1 Menu

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
				
 - selecteer om de Menu.	Selecteer de optie in de Menu structuur en druk op <b>OK</b> .	Selecteer de instelling.	<b>OK</b> - druk op om de instelling te bevestigen.	Pas de waarde aan en druk op <b>OK</b> .
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.				

#### Menu-structuur te betreden


Kook- En Bakassistent 

Instellingen 

#### Instellingen

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

## 15. MILIEUBESCHERMING

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

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

# Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

## CONTENTS

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

## 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

### 1.1 Children and vulnerable people safety

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

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

## **1.2 General Safety**

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

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



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

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

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

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

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

## 2.2 Electrical connection

### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

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

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

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

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

## 2.4 Care and cleaning

### **WARNING!**

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

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

## 2.5 Glassware use

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

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

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

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

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

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

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

## 2.6 Internal lighting

### **WARNING!**

Risk of electric shock.

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Disposal

### **WARNING!**

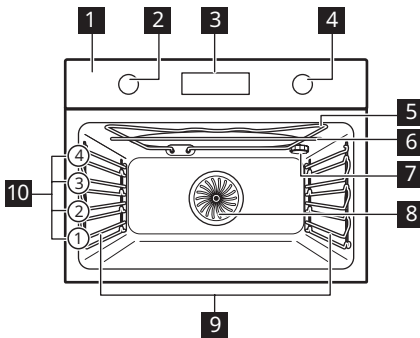
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

### 3.1 General overview

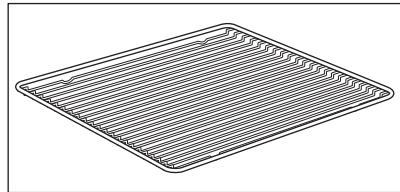


- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Microwave generator
- 7 Lamp
- 8 Fan
- 9 Shelf support, removable
- 10 Shelf positions

### 3.2 Accessories

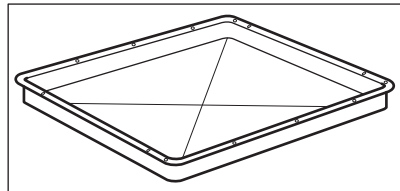
#### Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.

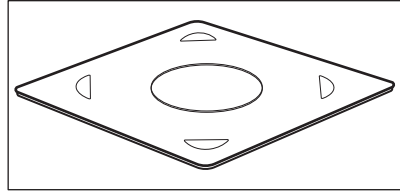


#### Baking tray

For cakes and biscuits.



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



## 4. CONTROL PANEL

### 4.1 Retractable knobs

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

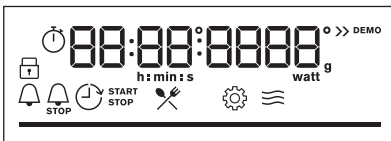
### 4.2 Control panel overview

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

functions to the off position to turn the appliance off.

			<b>WATT</b>	<b>OK</b>
Timer	Fast Heat Up	Light	Microwave power	Confirm setting

### 4.3 Display



Display with key functions.

### Display indicators

#### Basic indicators

Lock	Assisted Cooking	Settings	Microwave function indicator

#### Timer indicators

Minute minder	End time	Time Delay	Uptimer

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



## 5. BEFORE FIRST USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Initial cleaning

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



00:00

Set the time. Press **OK**.

## 6. DAILY USE


### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 6.1 How to set: Heating functions

**Step 1** Turn the knob for the heating functions and select a heating function.

**Step 2** Turn the control knob to set the temperature.  
Press **OK**.

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

### 6.2 How to set: Microwave functions

**Step 1** Remove all accessories.  
Insert microwave bottom glass plate. Put the food on the microwave bottom glass plate.

**Step 2** Turn the knob for the heating functions and select the microwave function: .

**Step 3** Press: **OK** to start with default settings.  
The display shows: duration and microwave power.

**Step 4** Turn the control knob to adjust the duration. Press: **OK**.

**Step 5** Press: **WATT**. Turn the control knob to adjust the microwave power. Press: **OK**

**Step 6** Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the appliance.

You can adjust settings while cooking.



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

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







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







### 6.3 How to set: Microwave combi functions

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

You can adjust settings while cooking.

### 6.4 Heating functions

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







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

## 6.5 How to set: Assisted Cooking

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

When the function ends check if the food is ready.

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

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

## 6.6 Assisted Cooking

### Legend



Weight Automatic available.


### Legend




Function with microwave power. Use microwave safe accessory.



## Legend

 Preheat the appliance before you start cooking.

 Shelf level.

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

**1** Grill To grill thin pieces of food and to toast bread.









**2** Bottom Heat To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.


























**3** Frozen Foods To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.



























**4** Conventional Cooking + MW Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.

**5** Grill + MW To cook food in a short time and to brown it. 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
<b>1</b>	Roast Beef, rare		
<b>2</b>	Roast Beef, medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  <b>1; baking tray</b>
<b>3</b>	Roast Beef, well done		Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
<b>4</b>	Steak, medium		180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices
<b>5</b>	Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	  <b>1; roasting dish on wire shelf</b>
<b>6</b>	Roast Beef, rare (slow cooking)		
<b>7</b>	Roast Beef, medium (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  <b>1; baking tray</b>
<b>8</b>	Roast Beef, well done (slow cooking)		Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
<b>9</b>	Fillet, rare (slow cooking)		
<b>10</b>	Fillet, medium (slow cooking)	0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  <b>1; baking tray</b>
<b>11</b>	Fillet, done (slow cooking)		Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
<b>12</b>	Veal roast (e.g. shoulder)		0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
13	Pork roast neck or shoulder	1.5 kg	  1; ceramic or glass casserole dish on <b>wire shelf</b> , MW suitable Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time.
14	Pulled pork (slow cooking)	1.5 - 2 kg	  1; <b>baking tray</b> Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
15	Loin, fresh	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  1; roasting dish on <b>wire shelf</b> Use your favourite spices.
16	Spare Ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 2; <b>deep pan</b> Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
17	Lamb leg with bones	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	 1; roasting dish on <b>baking tray</b> Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
18	Whole chicken	1 - 1.5kg; fresh	  1; ceramic or glass casserole dish on <b>wire shelf</b> , MW suitable Use your favourite spices. Put the chicken breast-side down and turn it over after half of the cooking time.
19	Half chicken	0.5 - 0.8 kg	  2; <b>baking tray</b> Use your favourite spices.
20	Chicken breast	180 - 200 g per piece	  1; casserole dish on <b>wire shelf</b> Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.
21	Chicken legs, fresh	250 - 400 g	 2; <b>baking tray</b> If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
22	Duck, whole	1.5 - 2.5 kg	  1; roasting dish on <b>wire shelf</b> Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
23	Goose, breast	1kg	  1; roasting dish on <b>wire shelf</b> Use your favourite spices. Turn the goose after half of the cooking time.
24	Meat loaf	1 kg	  1; <b>wire shelf</b> Use your favourite spices.
25	Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	  1; <b>baking tray</b> Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.
26	Fish fillet	-	  2; casserole dish on <b>wire shelf</b> Use your favourite spices.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
27	Cheesecake	-	 1;  28 cm springform tin on <b>wire shelf</b>
28	Apple cake	-	 2; <b>baking tray</b>
29	Apple tart	-	 1; pie form on <b>wire shelf</b>
30	Apple pie	-	 1;  22 cm pie form on <b>wire shelf</b>
31	Brownies	2 kg of dough	 2; <b>deep pan</b>
32	Chocolate muffins	-	 2; muffin tray on <b>wire shelf</b>
33	Loaf cake	-	 1; loaf pan on <b>wire shelf</b>
34	Baked potatoes	1 kg	 1; <b>baking tray</b> Put the whole potatoes with skin on baking tray.
35	Wedges	1 kg	 2; <b>baking tray</b> lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.
36	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 2; <b>baking tray</b> lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.
37	Croquets, frozen	0.5 kg	 2; <b>baking tray</b>
38	Pommes, frozen	0.75 kg	 2; <b>baking tray</b>
39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	  1; ceramic or glass casserole dish on <b>wire shelf</b> , MW suitable
40	Potato gratin (raw potatoes)	1.1 kg	  2; ceramic or glass casserole dish on <b>wire shelf</b> , MW suitable Rotate the dish after half of the cooking time.
41	Pizza fresh, thin	-	 1; <b>baking tray</b> lined with baking paper
42	Pizza fresh, thick	-	  1; <b>baking tray</b> lined with baking paper
43	Quiche	-	 1; baking tin on <b>wire shelf</b>
44	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	  1; <b>baking tray</b> lined with baking paper More time needed for white bread.
45	All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan	1 kg	  1; <b>baking tray</b> lined with baking paper / <b>wire shelf</b>




## 7. CLOCK FUNCTIONS







### 7.1 Clock functions

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








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

### 7.2 How to set: Clock functions











How to set: Time of day		
Step 1	Step 2	Step 3
		
To change the time of day enter the menu and select Settings, Time of day.	Set the clock.	Press: <b>OK</b> .

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

### How to set: Cooking time

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

### How to set: Time Delay

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

## 8. USING THE ACCESSORIES

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

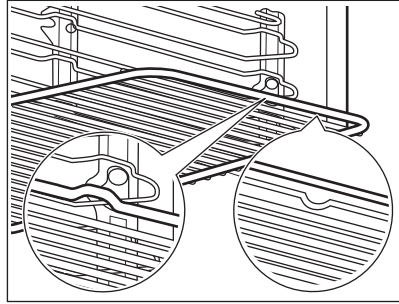
### 8.1 Inserting accessories

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

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

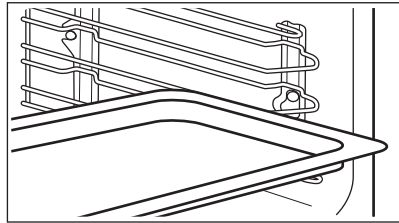
**Wire shelf:**

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



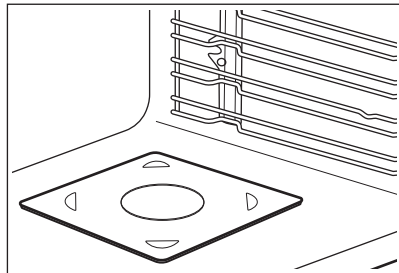
**Baking tray:**

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



**Microwave bottom glass plate:**

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




## 9. ADDITIONAL FUNCTIONS


### 9.1 Lock


**This function prevents an accidental change of the appliance function.**

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





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

 OK - press and hold to turn it off.

 3 x  - flashes when the lock is turned on.

## 9.2 Automatic switch-off

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

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



(°C)

200 - 230



(h)

5.5

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

## 9.3 Cooling fan

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

# 10. HINTS AND TIPS

## 10.1 Cooking recommendations



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

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

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

## 10.2 Microwave recommendations

### Let's cook!

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

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

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

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Cover the food for cooking and reheating.

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

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



### Microwave cooking

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

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

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

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

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



### Microwave defrosting

Put the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on






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

Remove defrosted pieces subsequently.

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

### 10.3 Microwave suitable cookware and materials

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

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

### 10.4 Recommended power settings for different kinds of food

The data in the table is for guidance only.



**700 - 1000 W**



Searing at the start of the cooking process



Heating liquids

**500 - 600 W**



Cooking vegetables



Cooking egg dishes



Simmering stews



Heating one-plate meals



Defrosting and heating frozen meals

**300 - 400 W**



Melting cheese, chocolate, butter



Simmering rice



Heating baby food



Cooking / Heating delicate food



Continuing cooking

**100 - 200 W**



Defrosting bread



Defrosting fruit and cakes



Defrosting cheese, cream, butter



Defrosting meat, fish







## 10.5 Cooking tables for test institutes







### Information for test institutes

Tests according to IEC 60705.

Microwave function








Use wire shelf unless otherwise specified.

					
Sponge cake	600	0.475	Bottom	8 - 9	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Meatloaf	400	0.9	1	25 - 27	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Egg custard	500	1	2	30 - 33	-

					
Meat defrosting	100	0.5	1	15	Turn the meat upside down halfway through the cooking time.

### Microwave Combi function

Use the wire shelf.

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

## 11. CARE AND CLEANING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 11.1 Notes on cleaning



#### 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 cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire. Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.

Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.



Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

## Accessories

### 11.2 How to remove: Shelf supports

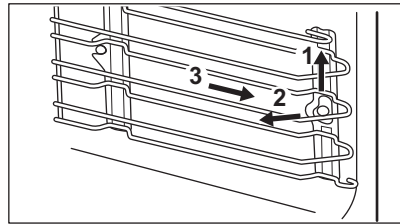
Remove the shelf supports to clean the oven.

**Step 1** Turn off the oven and wait until it is cold.

**Step 2** Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.

**Step 3** Pull the front end of the shelf support away from the side wall.

**Step 4** Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

### 11.3 How to replace: Lamp



#### WARNING!

Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

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

#### Before you replace the lamp:

##### Step 1

Turn off the oven. Wait until the oven is cold.

##### Step 2

Disconnect the oven from the mains.

##### Step 3

Put a cloth on the bottom of the cavity.

### Top lamp

**Step 1** Turn the glass cover to remove it.

**Step 2** Clean the glass cover.

**Step 3** Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.

**Step 4** Install the glass cover.

## 12. TROUBLESHOOTING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 12.1 What to do if...

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



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

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



#### Components

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



#### Error codes

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

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

### 12.2 Service data

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

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

#### We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....

Product number (PNC) .....

Serial number (S.N.) .....

## 13. ENERGY EFFICIENCY

### 13.1 Energy saving

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

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

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

#### Cooking with fan

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

#### Residual heat

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

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

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

#### Keep food warm









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

#### Cooking with the lamp off

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

## 14. MENU STRUCTURE


### 14.1 Menu


Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
				
 - select to enter the Menu.	Select the option from Menu structure and press <b>OK</b> .	Select the setting.	<b>OK</b> - press to confirm setting.	Adjust the value and press <b>OK</b> .
Turn the knob for the heating functions to the off position to exit the Menu.				
Menu structure				
Assisted Cooking 			Settings 	
Settings				
01	Time of day	Change	02	Display brightness 1 - 5

## Settings

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

## 15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

## Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



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

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	79
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	82
3. TUOTEKUVAUS.....	85
4. KÄYTTÖPANEELI.....	86
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	87
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	87
7. KELLOTOIMINNOT.....	93
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	94
9. LISÄTOIMINNOT.....	95
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	96
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	99
12. VIANMÄÄRITYS.....	101
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	102
14. VALIKKORAKENNE.....	102
15. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	103

## 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 turvallisuuksyistä todettava ennen nauttimista.
- Munia kuorineen ja kokonaisia kovaksi keitettyjä munia ei saa lämmittää laitteessa, koska ne voivat räjähtää, vaikka mikroaaltolämmitys olisi jo päättynyt.
- Poista hyllytuot vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuot 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 kunnan heikentymiseen, mikä voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään, ja lisäksi siitä voi seurata vaaratilanteita.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus

#### VAROITUS!

Asennuksen 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!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laitte 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 luukkuja 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.
- Kytkepistoke 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 räjähdysten 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 kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholipitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksessa olleita tuotteita laitteeseen, kosketus päälle tai sen lähelle.
- Älä esikuumenna laitetta mikroaaltotoimintoa käyttämällä.

### VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- 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. Hedelmämeihat 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!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta 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 ei vaurioidu.
- Laitteessa olevat rasva- ja ruokajäämät voivat aiheuttaa tulipalon ja sähköiskuja mikroaaltotoiminnon ollessa toiminnassa.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia 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 silikonikahvat).

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 kestämään 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

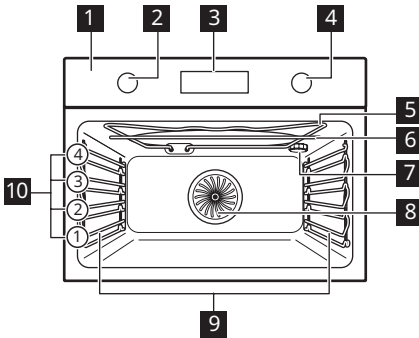
### ⚠ VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

## 3. TUOTEKUVAUS

### 3.1 Yleiskatsaus

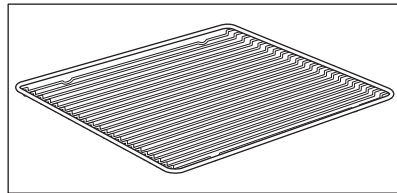


- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen kiertonuppi
- 3 Näyttö
- 4 Ohjausnuppi
- 5 Lämpövastus
- 6 Mikroaaltogeneraattori
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Hyllykannatin, irrotettava
- 10 Hyllytasot

### 3.2 Varusteet

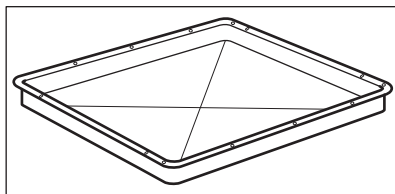
#### Paistoritilä

Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.



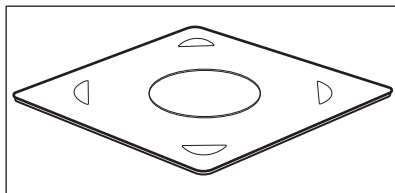
## Leivinpelti

Kakuille ja kekseille.



## Mikroaallon lasialusta

Ruoan valmistaminen mikroaaltouunitilassa.



## 4. KÄYTTÖPANEELI

### 4.1 Sisäänpainettava vääntimet

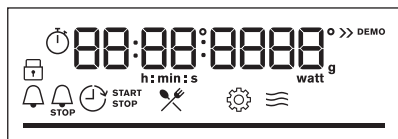
Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

### 4.2 Ohjauspaneelin yleisnäkymä

Käynnistä laite valitsemalla uunitoiminto. Sammuta uuni kääntämällä väännin off-asentoon.

			<b>WATT</b>	<b>OK</b>
Ajastin	Pikakuumennus	Uunivalo	Mikroaaltoteho	Vahvista asetus

### 4.3 Näyttö



Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

### Näytön merkkivalot

#### Perusmerkkivalot



Lukko



Avustava ruoanvalmistus



Asetukset



Mikroaaltotoiminnon merkkivalo

#### Ajastimen merkkivalot



Hälytinajastin



Lopetus



Aikaviive



Ajastin

**Edistymistä osoittava palkki** – lämpötilan tai ajan kulumisen seuraamiseen. Kun laite saavuttaa asetetun lämpötilan, osoitinpalkki on kokonaan pu-  
nainen.

## 5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Alkupuhdistus

**Ennen ensikäyttöä tyhjä laite täytyy puhdistaa ja sen kelloon on asetettava seuraava arvo:**



00:00

Aseta aika. Paina **OK**.

## 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Asettaminen: Uunitoiminnot

**1. vaihe** Valitse uunitoiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.

**2. vaihe** Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.  
Paina **OK**.

 - paina ja pidä painettuna kytkääksesi päälle toiminnon: Pikakuuminen. Se on käytettävissä vain joidenkin uunitoimintojen yhteydessä.

### 6.2 Asettaminen: Mikroaaltotoiminnot

**1. vaihe** Poista kaikki lisävarusteet  
Työnnä mikroaallon lasialusta sisään. Aseta ruoat mikroaaltouunin alustan lasilevyille.

**2. vaihe** Valitse toiminto kääntämällä mikroaaltouunin toimintojen kiertonuppia:   .

**3. vaihe** Paina: **OK** käynnistääksesi uunin oletusasetuksilla.  
Näytössä näkyy: kesto ja mikroaaltoteho.

- 4. vaihe** Säädä kestoäkäntämällä säätönuppia. Paina: **OK**.
- 5. vaihe** Paina: **WATT**. Säädä mikroaaltotehoa kääntämällä säätönuppia. Paina: **OK**.
- 6. vaihe** Kytke laite pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.

Voit säätää asetuksia kypsennyksen aikana.

Mikroaaltotoimintojen enimmäisaika määrytyy 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**.

### 6.3 Miten asetetaan: Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot

**Vaihe 1** Poista kaikki lisävarusteet  
Aseta lasialusta mikroaaltouuniin. Aseta ruoat mikroaaltouunin lasialustalle.

**Vaihe 2** Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen väännintä:    
Näytöllä näkyy: lämpötila ja mikroaaltoteho.

**Vaihe 3** Säädä lämpötilaa kääntämällä väännintä.

**Vaihe 4** Paina: **WATT**.

**Vaihe 5** Säädä mikroaaltotehoa kääntämällä väännintä. Paina: **OK**.

**Vaihe 6** Paina: **OK** toiminnon käynnistämiseksi.

**Vaihe 7** Sammuta laite kääntämällä väännintä off- asentoon.

Voit säätää asetuksia kypsennyksen aikana.

### 6.4 Uunitoiminnot

#### Kuumennustoiminto Käyttökohde



Kiertoilma









Korkeintaan kahdella kannatintasolla kypsäntäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetettava 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.



Ylä + alalämpö

Kypsäntäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.









Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Tehogrillaus	Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Teho grillaus + mikroaalto	Suurten lihapalojen paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus. MW-tehotointo, tehoalue: 100–600 W
 Kiertoilma + mikroaalto	Leivonnaisten paistaminen yhdellä hyllytasolla. MW-tehotointo, tehoalue: 100–600 W
 Sulatus	Lihan, kalan ja kakkujen sulatus, tehoalue: 100–200 W
 Mikroaallot, uudelleenlämmitys	Esivalmistettujen ja arkalaatuisten ruokien lämmitys, tehoalue: 300–700 W
 Mikroaalto	Ruoan lämmittäminen, kypsentyminen, tehoalue: 100–1 000 W
 Valikko	Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Asetukset.

## 6.5 Asettaminen: Avustava ruoanvalmistus

Avustava ruoanvalmistus -alavalikko sisältää valikoiman lisätoimintoja ja ruokalajeja, joille on omat uunitoiminto-, lämpötila- ja aikasuosituksensa. Käytä toimintoa ruoan nopeaan valmistamiseen oletusasetuksilla. Voit myös säätää aikaa ja lämpötilaa kypsentyänsä aikana. Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa: • Painoautomaattikka

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

Siirry valikkoon.

Valitse Avustava ruoanvalmistus. Paina **OK**.Valitse ruokalaji. Paina **OK**.

Laita ruokalaji uuniin. Vahvista asetus.

## 6.6 Avustava ruoanvalmistus

### Symbolien selitys



Painoautomaatiikka saatavilla.



Toiminto mikroaaltoteholla. Käytä mikroaaltouuniin kestäviä varusteita.



Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.



Hylytaso.

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

**1**

Grilli Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahdaminen.

**2**

Alalämpö

Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.

**3**

Pakasteet

Puoliavustamattomien ruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkopurunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.

**4**

Ylä- ja alalämpö + mikroaalto

Leivonnaisten paistaminen ja paistaminen yhdellä tasolla.MW-tehotoiminto, tehoalue: 100–600 W













**5**

























Grilli + mikroaalto




Ruokien kypsennys lyhyessä ajassa ja ruskistaminen.MW-tehotoiminto, tehoalue: 100–600 W

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

	Ruoka-annos	Paino	Hylytaso / Lisävaruste
<b>1</b>	Paahtopaisti, raaka		
<b>2</b>	Paahtopaisti, puolikypsä	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	<b>1</b> ; leivinpelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta laitteeseen.
<b>3</b>	Paahtopaisti, kypsä		
<b>4</b>	Pihvi, puolikypsä	180 - 220g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan	<b>2</b> ; paistettava ruoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta laitteeseen.
<b>5</b>	Naudanlihapaisti / haudutettu (ensiluokkainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1.5 - 2kg	<b>1</b> ; paistettava ruoka paistoritilällä
<b>6</b>	Paahtopaisti, raaka (hidas kypsennys)		
<b>7</b>	Paahtopaisti, puolikypsä (hidas kypsennys)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	<b>1</b> ; leivinpelti Ota käyttöön suosikkireseptesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta laitteeseen.
<b>8</b>	Paahtopaisti, kypsä (hidas kypsennys)		





	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
9	Filee, raaka (hidas kypsennys)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; <b>leivinpelti</b> Ota käyttöön suosikkireseptejäsi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
10	Filee, puolikypsä (hidas kypsennys)		
11	Filee, kypsä (hidas kypsennys)		
12	Vasikanlihapaahtopaisti (esim. lapa)	0.8 - 1.5kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; paistettava ruoka <b>paistoritilällä</b> Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.
13	Porsaanpaisti, niska tai lapa	1.5kg	 1; keraaminen tai lasinen uunivuoka <b>paistoritilällä</b> , mikroaaltouunin kestävä Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
14	Pulled pork (matalalämpö)	1.5 - 2kg	 1; <b>leivinpelti</b> Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
15	Kylki, tuore	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; paistettava ruoka <b>paistoritilällä</b> Käytä suosikkimausteitasi.
16	Siankylki	2 - 3kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankylkiä	 2; <b>syvä pannu</b> Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
17	Lampaankoipi luisineen	1.5 - 2kg; 7 - 9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; paistovuoka <b>leivinpellillä</b> Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
18	Kana, kokonainen	1 - 1.5kg; tuoreena	 1; keraaminen tai lasinen uunivuoka <b>paistoritilällä</b> , mikroaaltouunin kestävä Käytä suosikkimausteitasi. Aseta kana rintapuoli alaspäin ja käännä se kypsennyksen puolivälissä.
19	Kana, puolikas	0.5 - 0.8kg	 2; <b>leivinpelti</b> Käytä suosikkimausteitasi.
20	Kanan rintafilee	180 - 200g kappaletta kohti	 1; paistosastia <b>paistoritilällä</b> Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla.
21	Kanan koivet, tuoreet	250 - 400g	 2; <b>leivinpelti</b> Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.
22	Kokonainen ankka	1.5 - 2.5kg	 1; paistettava ruoka <b>paistoritilällä</b> Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
23	Hanhi, rintapala	1kg	 1; paistettava ruoka <b>paistoritilällä</b> Käytä suosikkimausteitasi. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.
24	Lihamureke	1kg	 1; <b>paistoritilä</b> Käytä suosikkimausteitasi.
25	Kokonainen kala, grillattu	0.5 - 1kg kalaa kohti	 1; <b>leivinpelti</b> Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteeksi.
26	Kalafilee	-	 2; pataruoka-astia <b>paistoritilällä</b> Käytä suosikkimausteitasi.
27	Juustokakku	-	 1;  28 cm irtopohjavuoka <b>paistoritilällä</b>
28	Omenakakku	-	 2; <b>leivinpelti</b>
29	Omenatorttu	-	 1; piirakkavuoka <b>paistoritilällä</b>
30	Omenapiirakka	-	 1;  22 cm piirakkamuotti <b>paistoritilällä</b>
31	Brownie	2kg taikinaa	 2; <b>syvä pannu</b>
32	Suklaamuffinit	-	 2; muffinipelti <b>paistoritilällä</b>
33	Murekekakku	-	 1; leipävuoka <b>paistoritilällä</b>
34	Paistetut perunat	1kg	 1; <b>leivinpelti</b> Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopellille.
35	Lohkoperunat	1kg	 2; <b>paistopelti</b> katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa perunat lohkoiksi.
36	Grillatut sekavihannekset	1 - 1.5kg	 2; <b>paistopelti</b> katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa vihannekset paloiksi.
37	Kuorukat, pakaste	0.5kg	 2; <b>paistopelti</b>
38	Omenat, pakaste	0.75kg	 2; <b>leivinpelti</b>
39	Liha-/kasvislasagne kuivilla lasagnelevyillä	1 - 1.5kg	  1; keraaminen tai lasinen uunivuoka <b>paistoritilällä</b> , mikroaaltouunin kestävä
40	Perunapaistos (raa'asta perunasta)	1.1kg	  2; keraaminen tai lasinen uunivuoka <b>paistoritilällä</b> , mikroaaltouunin kestävä Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.
41	Pizza tuore, ohut	-	 1; <b>paistopelti</b> katettu leivinpaperilla
42	Pizza tuore, paksu	-	 1; <b>paistopelti</b> katettu leivinpaperilla

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
43	Piirakka	-	 1; paistovuoka <b>paistoritilällä</b>
44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0.8kg	 1; <b>leivinpelti</b> vuorattu leivinpaperilla Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.
45	Kokojyvä / Ruis / Tumma leipä kokojyväleipää liippupannulla	1kg	 1; <b>leivinpelti</b> , jossa päällä leivinpaperi / <b>paistoritilä</b>

## 7. KELLOTOIMINNOT

### 7.1 Kellotoiminnot

Kellotoiminto	Käyttökohde
 Hälytinajastin	Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki.
 Kypsentämisaika	Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy.
 Aikaviive	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
 Ajastin	Enintään 23 tuntia 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin käyttöön. Voit kääntää toiminnon Ajastin päälle ja pois päältä valitsemalla: Valikko, Asetukset.

Kellotoimintoja voi käyttää vain seuraavien yhteydessä: Kiertoilma, Ylä + alalämpö, Tehogrillaus, Pizza-toiminto, Teho grillaus + mikroaalto, Kiertoilma + mikroaalto.

### 7.2 Asetukset: Kellotoiminnot

Asetukset: Kellonaika		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
		
Jos haluat vaihtaa kellonajan, siirry valikkoon ja valitse Asetukset, Kellonaika.	Aseta kellonaika.	Paina: <b>OK</b> .

## Asetukset: Hälytinajastin

1. vaihe



Paina:

Näytössä näkyy:  
0:00

2. vaihe



Aseta Hälytinajastin

3. vaihe



Paina: OK.

Ajastin käynnistyy välittömästi.

## Asetukset: Kypsentämisaika

1. vaihe



Valitse uunitoiminto ja  
asetta lämpötila.

2. vaihe



Paina toistuvasti:

Näytössä näkyy:  
0:00  
  
STOP

3. vaihe



Kypsennysaika on  
asetettu.

4. vaihe



Paina: OK.

Ajastin käynnistyy välittömästi.

## Asetukset: Aikaviive

1. vaihe



Valitse uunitoiminto.

2. vaihe



Paina toistuvasti:

3. vaihe



Aseta käynnistysaika.

4. vaihe



Paina: OK.

Näytössä näkyy:  
--:--  
 PY-SÄYTÄ

5. vaihe



Aseta py-säytysaika.

6. vaihe



Paina: OK.

Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.

## 8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 8.1 Lisävarusteiden asennus

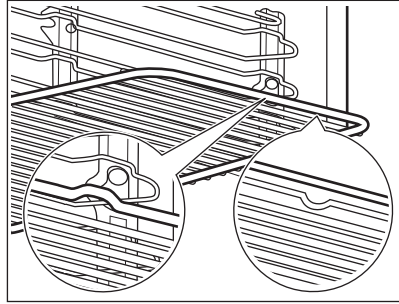
Käytä ainoastaan soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Katso luku "Neuvoja ja

vinkejä", Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit.

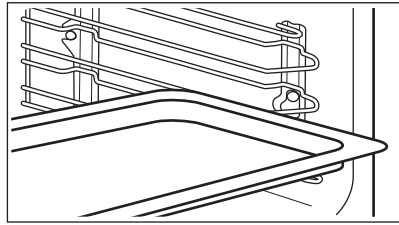
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

**Paistoritilä:**

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.

**Leivinpelti:**

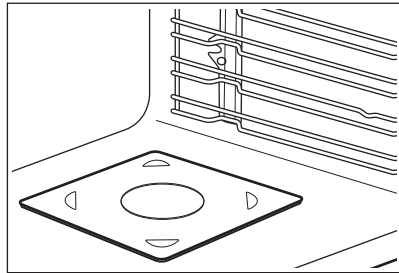
Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.

**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.



## 9. LISÄTOIMINNOT


### 9.1 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.

 OK – paina ja pidä painettuna kytkäksesi sen pois päältä.

 3 x  – vilkkuu, kun lukko kytketään päälle.

## 9.2 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite kytkeytyy pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä eikä asetuksiin tehdä muutoksia.

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

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Aikaviive.

## 9.3 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.

# 10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

## 10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riipuvat reseptistä ja käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

Laitteesi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennyssajat ja kannattintasot eri ruokalajeille.

Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

## 10.2 Mikroaaltouunin suositukset

### Aloitetaan!

Aseta ruoka mikroaaltouunin alustan lasilevyille uunin pohjalle.

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 kypsennettävä ruoka kannella. 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 yösalaisiin käännetylle lautaselle



astiaan tai sulatustelineelle tai muovisiivilään, jotta sulanut neste valuisi astiaan.






Poista sitten sulaneet osat.

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

### 10.3 Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit

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

Tarkista keittoastian/materiaalin määrytykset 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	✓	X	X
Lasi ja lasikeraaminen uunin/sulatuksen kestävä 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)	X	X	X
Kuumuutta kestävä muovi enintään 200 °C	✓	✓	X
Kartonki, paperi	✓	X	X
Kelmu	✓	X	X
Mikroaaltouunin muovikelmu	✓	✓	X
Paistoastiat jotka on valmistettu metallista, esim. emali, valurauta	X	X	X
Paistovuokat, mustalakatot tai siikoni-pinnoitetut	X	X	X
Paistolevy	X	X	X
Paistoritilä	X	X	✓
Mikroaaltouunin alustan lasilevy	✓	✓	X
Mikroaaltouuniin tarkoitetut keittoastiat, esim. ruskistuspannu	X	✓	X

### 10.4 Tehoasetuksien suositukset erilaisiin ruokiin

Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

### 700–1000 W



Paistaminen ruoanlaiton alussa



Nesteiden lämmitys

### 500–600 W



Vihannesten kypsymistäminen



Munaruokien laittaminen



Pataruuan haudutus



Yhden lautasen aterioiden lämmitys



Pakastettujen aterioiden sulatus

### 300–400 W



Juuston, suklaan tai voinin sulatus



Riisin haudutus



Vauvanruokien lämmitys



Arkalaatuisten ruokien kypsenys/lämmitys



Ruoanlaiton jatkaminen

### 100–200 W



Leivän sulatus



Hedelmien ja kakkujen sulatus



Juuston, kerman, voinin sulatus



Lihan ja kalan sulatus


## 10.5 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot







Tiedoksi testauslaitoksille

Standardin IEC 60705 mukaiset testit.








Mikroaalto toiminto

Käytä paistoritilää, ellei muuta mainita.

	 POWER W				
Sokerikakku	600	0.475	Pohja	8 - 9	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Lihamureke	400	0.9	1	25 - 27	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Uunimunakas	500	1	2	30 - 33	-

					
Lihan sulatus	100	0.5	1	15	Käännä liha kypsennysajan puolivälissä.

Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminto  
Käytä paistoritilää.

						
Kakku, 0,7 kg	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	100	200	2	23 - 27	Käännä astiaa 1/4 kierosta kypsennysajan puolivälissä.
Perunapais-tos, 1,1 kg	Kiertoilma + mikroaalto	300	180	2	38 - 42	Käännä astiaa 1/4 kierosta kypsennysajan puolivälissä.
Kana, 1,1 kg	Teho grillaus + mikroaalto	400	230	1	35 - 40	Aseta liha pyöreään lasiasiaan ja käännä liha yösalaisin, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

## 11. HOITO JA PUHDISTUS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



#### Puhdistusaineet

Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuutiiliinaa käyttäen.

Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



#### Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.

Puhdista jäämät ja rasva laitteen sisätilan katosta varoen.

Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuutiinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



## Tarvikkeet

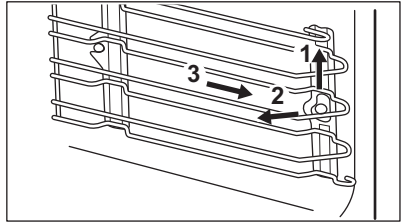
Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

## 11.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

- 1. vaihe** Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.
- 2. vaihe** Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etumaisesta kiinnikkeestä.
- 3. vaihe** Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
- 4. vaihe** Vedä kannattimet takasalvasta ulos.



Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.

## 11.3 Vaihtaminen: Lamppu



### VAROITUS!

Sähköiskun vaara.  
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

### Ennen lampun vaihtamista:

#### 1. vaihe

Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.

#### 2. vaihe

Irrota uunin pistoke pistorasiasta.

#### 3. vaihe

Peitä uunin pohja kankaalla.

## Ylälamppu

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

## 12. VIANMÄÄRITYS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 12.1 Käyttöhäiriöt...

Mikäli laitteessa ilmenevää ongelmaa ei ole kuvattu tässä taulukossa, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.



#### Laite ei käynnisty tai ei kuumene

Ongelma	Tarkista, jos...
Et saa laitetta käynnistymään tai et voi käyttää sitä.	Laite on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.
Laite ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Laite ei kuumene.	Sulake ei ole palanut.
Laite ei kuumene.	Painikelukitus on poissa päältä.



#### Komponentit

Ongelma	Tarkista, jos...
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.



#### Virhekoodit

Näytössä näkyy...	Tarkista, jos...
00:00	On tapahtunut virtakatko. Aseta kellonaika.

Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytkie asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä sitten 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 sisätilan etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisätilasta.

#### Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.): .....

Tuotenumero (PNC) .....

## Suosittelimme, että kirjoita tiedot tähän:

Sarjanumero (S.N.) .....

## 13. ENERGIATEHOKKUUS

### 13.1 Energiansäästö

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkuu liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukku 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-aineiksi lämpimänä.

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

#### Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

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

## 14. VALIKKORAKENNE

### 14.1 Valikko

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
				
 – valitse, jotta voit siirtyä kohteeseen Valikko.	Valitse lisätoiminto Valikko-rakenteesta ja paina <b>OK</b> .	Valitse asetus.	<b>OK</b> - vahvista asetusta painamalla.	Säädi arvoa ja paina <b>OK</b> .

Suoritetuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nappivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon poistuaksesi Valikko-valikosta.

## Valikko rakenne

Avustava ruoanvalmistus 


Asetukset 


### Asetukset

01	Kellonaika	Muuta	02	Näytön kirkkaus	1 - 5
03	Painikeäänet	1 – Äänimerkki 2 – Painikeäänet 3 – Ääni pois päältä	04	Äänenoimakkuus	1 - 4
05	Ajastin	Päälle/Pois päältä	06	Uunivalo	Päälle/Pois päältä
07	Demo-toiminto	Aktivointikoodi: 2468	08	Ohjelmistoversio	Tarkista
09	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei			

## 15. 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](http://www.electrolux.com/support)

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	104
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	107
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	111
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	112
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	112
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	113
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	119
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	121
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	122
10. CONSEILS.....	122
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	126
12. DÉPANNAGE.....	127
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	128
14. STRUCTURE DES MENUS.....	129
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	130

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement



surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou

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

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

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

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

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

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

toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

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

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

## 2.2 Branchement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

## 2.3 Utilisation

### AVERTISSEMENT!

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

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

### AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.

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

## 2.4 Entretien et Nettoyage

### AVERTISSEMENT!

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

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

de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à recurer, de solvants ni d'objets métalliques.

- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Utilisation du verre

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

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

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

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

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

## 2.6 Éclairage interne

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution !

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Mise au rebut

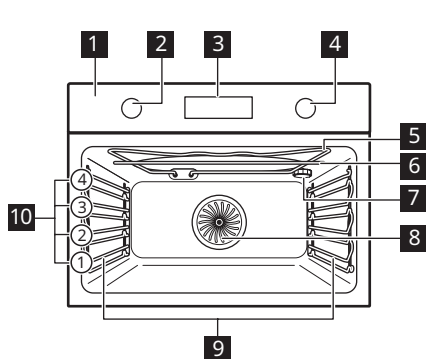
### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble

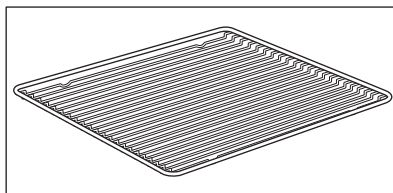


- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Résistance
- 6 Générateur de micro-ondes
- 7 Éclairage
- 8 Chaleur tournante
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

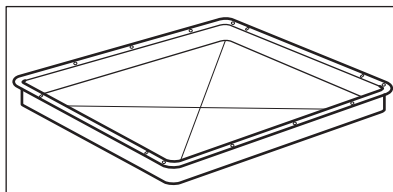
#### Grille métallique

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



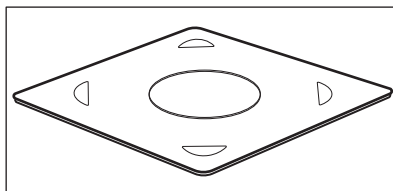
#### Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



#### Plateau en verre du micro-ondes

Pour préparer les aliments en mode micro-ondes.



## 4. BANDEAU DE COMMANDE



### 4.1 Manettes rétractables

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

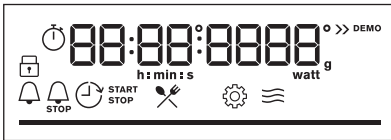
### 4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

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

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

			<b>WATT</b>	<b>OK</b>
Minuteur	Préchauffage rapide	Eclairage four	Puissance du micro-ondes	Confirmez la configuration




### 4.3 Affichage




Affichage avec les principales fonctions.

### Voyants de l'affichage

#### Indicateurs de base

			
Touche Verrouil	Cuisson assistée	Configurations	Indicateur de fonction du micro-ondes

#### Voyants du minuteur

			
Minuteur	Fin de cuisson	Départ différé	Compteur

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



## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



## 5.1 Nettoyage initial

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



00:00

Réglez l'heure. Appuyez sur la touche **OK**.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE


### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Comment régler les Modes de cuisson

**Étape 1** Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez un mode de cuisson.

**Étape 2** Tournez le bouton de commande pour régler la température.  
Appuyez sur la touche **OK**.

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

### 6.2 Comment régler : les Fonction micro-ondes

**Étape 1** Retirez les accessoires.  
Insérez le plat en verre du micro-ondes. Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes.

**Étape 2** Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez la fonction Micro-ondes :   .

**Étape 3** Appuyez sur : **OK** pour commencer avec les paramètres par défaut.  
L'affichage indique : durée et puissance du micro-ondes.

**Étape 4** Tournez la manette de commande pour régler la durée. Appuyez sur **OK**.

**Étape 5** Appuyez sur **WATT**. Tournez le manette de commande pour régler la puissance du micro-ondes. Appuyez sur : **OK**

**Étape 6** Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.

Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson.



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

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







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







### 6.3 Comment régler : les Fonction combi micro-ondes

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

Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson.

### 6.4 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
 <b>Chaleur tournante</b>	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à Chauffage Haut/Bas.
 <b>Chauffage Haut/Bas</b>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 <b>Turbo grill</b>	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 <b>Fonction Pizza</b>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.







Mode de cuisson	Application
 <b>Turbo Gril + Micro-ondes</b>	Pour rôti de gros morceaux de viande sur un seul niveau. Pour faire des gratins et dorer. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.
 <b>Chaleur tournante + Micro-ondes</b>	Cuisson sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.
 <b>Décongélation</b>	Décongélation de viande, poisson, gâteaux, plage de puissance : 100 à 200 W
 <b>Réchauffer</b>	Chauffage de plats préparés et d'aliments délicats, plage de puissance : 300 à 700 W
 <b>Micro-ondes</b>	Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W
 <b>Menu</b>	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Configurations.

## 6.5 Comment régler : Cuisson assistée

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

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

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

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

## 6.6 Cuisson assistée

### Légende



Poids automatique disponible.



Fonctionne avec la puissance des micro-ondes. Utilisez des accessoires adaptés aux micro-ondes.



Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.



Niveau de grille.

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

**1** Gril Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

**2** Chauffa-ge infé-rieur Pour cuire des gâteaux avec des-ous croustillant et pour stériliser des aliments.




















**3** Plats Surgelés Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.




















**4** Chauffa-ge Haut/Ba-s + Mi-cro-on-des Cuisson et rôtissage sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.













**5** Gril + Micro-ondes Pour cuire des aliments rapide-ment et pour les faire gratiner. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.

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

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
<b>1</b>	Rôti de bœuf, sai- gnant		<b>1</b> ; plateau de cuisson
<b>2</b>	Rôti de bœuf, à point	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>3</b>	Rôti de bœuf, bien cuit		
<b>4</b>	Steak de bœuf, à point	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	<b>2</b> ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>5</b>	Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1.5 - 2 kg	<b>1</b> ; plat à rôtir sur grille métallique
<b>6</b>	Rôti de bœuf, sai- gnant (cuisson basse température)		<b>1</b> ; plateau de cuisson
<b>7</b>	Rôti de bœuf, à point (cuisson basse tempé- rature)	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>8</b>	Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température)		





	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
9	<b>Filet, saignant</b> (cuisson basse température)		  1 ; <b>plateau de cuisson</b>
10	<b>Filet, à point</b> (cuisson basse température)	0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
11	<b>Filet, bien cuit</b> (cuisson basse température)		
12	<b>Rôti de veau</b> (par ex. épaule)	0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur	  1 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
13	<b>Rôti de porc - collet ou épaule</b>	1.5 kg	  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur <b>grille métallique</b> et MW adapté Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
14	<b>Émincé de porc</b> (cuisson lente)	1.5 - 2 kg	  1 ; <b>plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
15	<b>Longe, fraîche</b>	1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	  1 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.
16	<b>Travers</b>	2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	 2 <b>plat profond</b> Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
17	<b>Gigot d'agneau avec os</b>	1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur	 1 ; plat à rôtir sur <b>plateau de cuisson</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
18	<b>Poulet entier</b>	1 - 1.5kg ; frais	  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur <b>grille métallique</b> , MW adapté Utilisez vos épices préférées. Mettez l'escalope de poulet vers le bas et retournez-le après la moitié du temps de cuisson.
19	<b>Demi poulet</b>	0.5 - 0.8 kg	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> Utilisez vos épices préférées.
20	<b>Escalope de poulet</b>	180 - 200 g par pièce	  1 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.
21	<b>Cuisses de poulet, fraîches</b>	250 - 400 g	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
22	Canard entier	1.5 - 2.5 kg	 1 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
23	Oie, escalope	1kg	 1 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
24	Rôti haché	1 kg	 1 ; <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.
25	Poisson entier, grillé	0.5 - 1 kg par poisson	 1 ; <b>plateau de cuisson</b> Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.
26	Filet de poisson	-	 2 ; cocotte sur <b>grille métallique</b> Utilisez vos épices préférées.
27	Cheesecake	-	 1 ;  moule à charnière de 28 cm sur <b>grille métallique</b>
28	Gâteau aux pommes	-	 2 ; <b>plateau de cuisson</b>
29	Tarte aux pommes	-	 1 ; moule à tarte sur <b>grille métallique</b>
30	Tarte aux pommes	-	 1 ;  moule à tarte de 22 cm sur <b>grille métallique</b>
31	Brownies	2 kg de pâte	 2 ; <b>plat profond</b>
32	Muffins au chocolat	-	 2 ; bac à muffins sur <b>grille métallique</b>
33	Quatre-quarts	-	 1 ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>
34	Pommes de terre au four	1 kg	 1 ; <b>plateau de cuisson</b> Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
35	Pommes quartiers	1 kg	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.
36	Mélange de légumes grillés	1 - 1.5 kg	 2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.
37	Croquettes surgelées	0.5 kg	 2 ; <b>plateau de cuisson</b>
38	Pommes, surgelées	0.75 kg	 2 ; <b>plateau de cuisson</b>

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

## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Fonctions de l'horloge

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

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

## 7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

### Comment régler Heure actuelle

Étape 1



Étape 2



Étape 3



Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle.

Réglez l'horloge.

Appuyez sur **OK**.

### Comment régler Minuteur

Étape 1



Appuyez sur :

L'affichage indique :  
0:00

Étape 2



Réglez la Minuteur

Étape 3



Appuyez sur **OK**.

Le minuteur commence son décompte immédiatement.

### Comment régler Heure de cuisson

Étape 1



Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

Étape 2



Appuyez à plusieurs reprises :

L'affichage indique :  
0:00  
  
STOP

Étape 3



Réglez le temps de cuisson.

Étape 4



Appuyez sur **OK**.

Le minuteur commence son décompte immédiatement.

### Comment régler Départ différé

Étape 1



Sélectionnez le mode de cuisson.

Étape 2



Appuyez à plusieurs reprises :

L'affichage indique :  
l'heure actuelle  
 DÉ-  
MARRER

Étape 3



Réglez l'heure de départ.

Étape 4



Appuyez sur **OK**.

L'affichage indique :  
--:--  
 ARRÊ-  
TER

Étape 5



Réglez l'heure de fin.


Étape 6



Appuyez sur **OK**.



## Comment régler Départ différé

 Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

## 8. UTILISATION DES ACCESSOIRES

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Insertion des accessoires

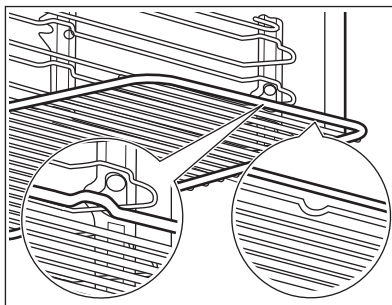
Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au

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

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

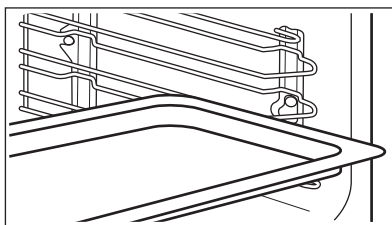
#### **Grille métallique:**

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



#### **Plateau de cuisson:**

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

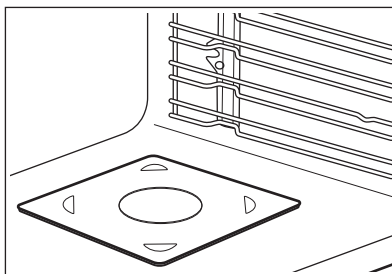


#### **Plateau en verre du micro-ondes:**

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

Placez cet accessoire en bas de la cavité.

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



## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


### 9.1 Touches Verrouil


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

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

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





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

 OK - maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.

 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.

### 9.2 Arrêt automatique

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

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

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

### 9.3 Ventilateur de refroidissement

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

## 10. CONSEILS

### 10.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

### 10.2 Recommandations pour le micro-ondes

 **Cuisinons !**

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

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

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

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

Mélangez les aliments avant de les servir.

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

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

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

### Cuisson au micro-ondes

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

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

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

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

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

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

### Décongélation au micro-ondes

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






Retirez ensuite les morceaux décongelés.






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

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

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

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

Ustensiles de cuisine / Matériaux		 	 
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par ex. le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décor en argent, or, platine ou métal	✓	x	x
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓

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

## 10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

### 700 à 1 000 W



Saisir au début du processus de cuisson



Chauffer des liquides

### 500 à 600 W



Cuisson des légumes



Faire cuire des plats à base d'œufs



Faire mijoter des ragoufts



Réchauffer des plats pour une assiette



Décongeler et chauffer des plats surgelés

### 300 à 400 W



Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre



Faire mijoter du riz



Réchauffer des aliments pour bébés



Cuire / Réchauffer des aliments délicats



Poursuivre la cuisson

### 100 à 200 W



Décongeler du pain



Décongeler des fruits et des gâteaux



Décongélation du fromage, de la crème, du beurre



Décongeler de la viande, du poisson







## 10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

### Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme CEI 60705.








#### Fonction micro-ondes








Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

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

#### Fonction combi micro-ondes

Utilisez la grille métallique.

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

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

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant le nettoyage



**Agent nettoyant**

Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



**Utilisation quotidienne**

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie. Nettoyez soigneusement la voûte de l'appareil pour éliminer les résidus et la graisse.

Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.



**Accessoires**

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

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

### 11.2 Comment retirer : Supports de grille

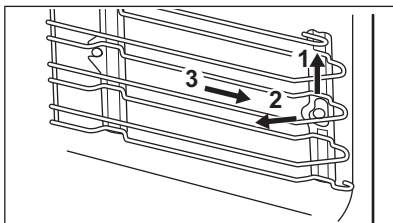
Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

**Étape 2** Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.

**Étape 3** Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.

**Étape 4** Sortez les supports de la prise arrière.



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

## 11.3 Comment remplacer : Éclairage

### **AVERTISSEMENT!**

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

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

### Avant de remplacer l'éclairage :

#### Étape 1

Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

#### Étape 2

Débranchez le four de l'alimentation secteur.

#### Étape 3

Placez un chiffon au fond de la cavité.

## Lampe supérieure

**Étape 1** Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.

**Étape 2** Nettoyez le diffuseur en verre.

**Étape 3** Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

**Étape 4** Installez le diffuseur en verre.

## 12. DÉPANNAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...

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



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

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



## Composants

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



## Codes d'erreur

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

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

## 12.2 Données de maintenance

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

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

### Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (SN)	.....

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 13.1 Économie d'énergie

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez

régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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



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

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

### Cuisson avec ventilation

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

### Chaleur résiduelle

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

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au

minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud







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

### Cuisson avec l'éclairage éteint

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


## 14. STRUCTURE DES MENUS

### 14.1 Menu

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
				
 - sélectionnez pour accéder au Menu .	Sélectionnez l'option dans la structure Menu et appuyez sur <b>OK</b> .	Sélectionnez la configuration.	<b>OK</b> - appuyez pour confirmer le réglage.	Ajustez la valeur et appuyez sur <b>OK</b> .

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

### Structure du Menu

Cuisson assistée 

Configurations 


### Configurations


01	Heure actuelle	Modifier	02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son désactivé	04	Volume alarme	1 - 4
05	Compteur	Marche / Arrêt	06	Eclairage four	Marche / Arrêt

## Configurations

07	Mode démo	Code d'activation : 2468	08	Version du logiciel	Contrôle
09	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non			

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

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

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

**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



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

# 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](http://www.electrolux.com/support)

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	131
2. SICHERHEITSHINWEISUNGEN.....	135
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	138
4. BEDIENFELD.....	139
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	140
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	140
7. UHRFUNKTIONEN.....	146
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	148
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	149
10. TIPPS UND HINWEISE.....	149
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	153
12. FEHLERSUCHE.....	154
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	155
14. MENÜSTRUKTUR.....	156
15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	157

## 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!**

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

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

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schränks unter der Arbeitsplatte)	444 (460) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	455 mm
Höhe der Geräterückseite	440 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm

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

### 2.2 Elektrischer Anschluss

#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

### 2.3 Gebrauch

#### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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

- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Heizen Sie das Gerät nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.

#### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

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

### 2.4 Reinigung und Pflege

#### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der



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

## 2.5 Verwendung von Glasgeschirr

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

- Gießen Sie kein kaltes Wasser oder sonstige kalte Flüssigkeiten auf das Glasgeschirr, weil ein plötzlicher Temperaturabfall zu einem spontanen Zerschlagen führen kann. Glassplitter können sehr scharf und schwer zu finden sein.
- Stellen Sie kein heißes Glasgeschirr auf nasse oder kalte Oberflächen, direkt auf eine Arbeitsplatte oder Metalloberfläche oder in die Spüle und verwenden Sie keine nassen Tücher zur Handhabung von Glasgeschirr.

- Glasgeschirr mit Macken, Rissen oder tiefen Kratzern darf nicht verwendet oder repariert werden.
- Achten Sie darauf, mit Glasgeschirr nicht gegen harte Objekte zu stoßen oder mit Haushaltsutensilien dagegen zu kommen.
- Wärmen Sie leeres oder fast leeres Glasgeschirr nicht in der Mikrowelle auf, und überhitzen Sie kein Öl und keine Butter in der Mikrowelle (verwenden Sie die kürzest mögliche Garzeit).

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

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

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

## 2.6 Innenbeleuchtung

### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

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

## 2.7 Wartung

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

## 2.8 Entsorgung

### ⚠️ WARNUNG!

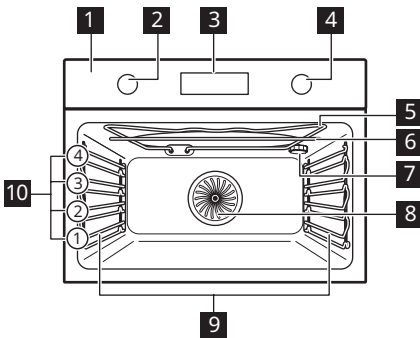
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

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

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Gesamtansicht

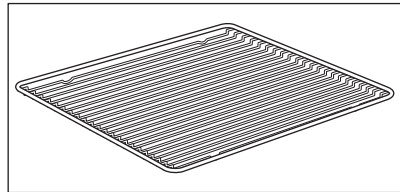


- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Display
- 4 Einstellknopf
- 5 Heizelement
- 6 Mikrowellengenerator
- 7 Lampe
- 8 Ventilator
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

### 3.2 Zubehör

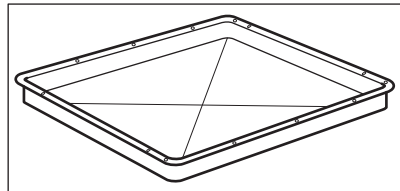
#### Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



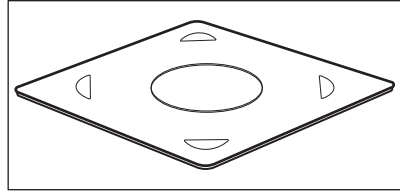
#### Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



## Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas

Zum Zubereiten von Speisen im Mikrowellenmodus.



## 4. BEDIENFELD




### 4.1 Versenkbare Knöpfe

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

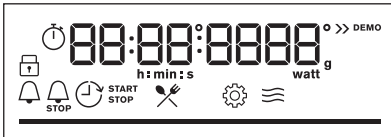
### 4.2 Überblick – Bedienfeld

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

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









			<b>WATT</b>	<b>OK</b>
Kurzzeitwecker	Schnellaufheizung	Backofenbeleuchtung	Mikrowellenleistung	Bestätigen Sie die Einstellung

### 4.3 Display



Display mit Tastenfunktionen.

### Display-Anzeigen

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

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

## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Erste Reinigung

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



00:00

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

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

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

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



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

### 6.2 Einstellen: Mikrowellenfunktionen

**Schritt 1** Entfernen Sie alle Zubehöerteile aus dem Backofen.  
Setzen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas ein. Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Glasplatte der Mikrowelle.

**Schritt 2** Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie die Mikrowellenfunktion:    


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

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

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

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

Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.

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


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



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

### 6.3 Einstellen: Mikrowellen-Kombifunktionen

**Schritt 1** Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen. Setzen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas ein. Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Glasplatte der Mikrowelle.

**Schritt 2** Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl der Funktion: . Das Display zeigt Folgendes an: Temperatur und Mikrowellenleistung.

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

**Schritt 4** Drücken Sie: **WATT**.



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









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

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

Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.

### 6.4 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Verwenden Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze.
 Ober-/Unterhitze	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.







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

## 6.5 Einstellen: Koch-Assistent

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

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

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

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
 	 	 <b>P1 - P...</b>	 <b>OK</b>

Öffnen Sie das Menü.

Wählen Sie Koch-Assistent. Drücken Sie **OK**.

Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie **OK**.

Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.

## 6.6 Koch-Assistent

### Legende



Gewichtsautomatik verfügbar.



Funktion mit Mikrowellenleistung. Verwenden Sie mikrowellenfestes Zubehör.



Vorheizen des Geräts, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.



Einschubebene.

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

**1**

Grill Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.

**2**

Unterhitze Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

**3**

Tiefkühlgerichte Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.

**4**












Ober-/Unterhitze + MW Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.

**5**





















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

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
9	<b>Filet, blutig</b> (Niedertemperatur-Garen)		;  1; <b>Backblech</b>
10	<b>Filet, rosa</b> (Niedertemperatur-Garen)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dicke Stücke	Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlene Pfeffer. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
11	<b>Filet, fertig</b> (Niedertemperatur-Garen)		
12	<b>Kalbsbraten</b> (z. B. Schulter)	0,8 - 1,5kg; 4 cm dicke Stücke	 1; Bräter auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
13	<b>Schweinebraten oder Schulter</b>	1,5kg	 1; Auflaufform aus Keramik oder Glas auf <b>Kombirost</b> , MW-fest Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.
14	<b>Pulled Pork</b> (Niedertemperatur Garen)	1,5 - 2kg	;  1; <b>Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
15	<b>Lende, frisch</b>	1 - 1,5kg; 5-6 cm dicke Stücke	 1; Bräter auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
16	<b>Rippchen</b>	2 - 3kg; verwenden Sie rohe, 2 - 3 cm dünne Spareribs	 2; <b>tiefe Pfanne</b> Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.
17	<b>Lammkeule mit Knochen</b>	1,5 - 2kg; 7 - 9 cm dicke Stücke	 1; Bräter auf <b>Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Gardauer.
18	<b>Hähnchen, ganz</b>	1 - 1,5kg; frisch	 1; Keramik- oder Glasauflaufform auf <b>Kombirost</b> , MW-fest Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten und drehen Sie es nach der Hälfte der Garzeit um.
19	<b>Halbes Hähnchen</b>	0,5 - 0,8kg	 2; <b>Backblech</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
20	<b>Hähnchenbrust</b>	180 - 200g pro Stück	 1; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
21	<b>Hähnchenschenkel, frisch</b>	250 - 400g	 2; <b>Backblech</b> Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.



	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
22	Ente, ganz	1.5 - 2.5kg	 1; Bräter auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
23	Gans, Brust	1kg	 1; Bräter auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
24	Hackbraten	1kg	 1; <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
25	Fisch, gegrillt	0.5 - 1kg pro Fisch	 1; <b>Backblech</b> Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.
26	Fischfilet	-	 2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
27	Käsekuchen	-	 1;  Springform 28 cm auf <b>Kombirost</b>
28	Apfelkuchen	-	 2; <b>Backblech</b>
29	Apfelkuchen	-	 1; Kuchenform auf <b>Kombirost</b>
30	Apfelkuchen	-	 1;  22 cm Kuchenform auf <b>Kombirost</b>
31	Brownies	2kg Teig	 2; tiefe Pfanne
32	Schokoladenmuffins	-	 2; Muffin-Blech auf <b>Kombirost</b>
33	Brotkuchen	-	 1; Brotpfanne auf <b>Kombirost</b>
34	Ofenkartoffeln	1kg	 1; <b>Backblech</b> Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.
35	Kartoffelspalten	1kg	 2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden.
36	Gegrilltes Gemüse	1 - 1.5kg	 2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden.
37	Kroketten, gefroren	0.5kg	 2; <b>Backblech</b>
38	Pommes frites, gefroren	0.75kg	 2; <b>Backblech</b>
39	Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern	1 - 1.5kg	 1; Auflaufform aus Keramik oder Glas auf <b>Kombirost</b> , MW-fest

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
40	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1.1kg	2; Auflaufform aus Keramik oder Glas auf <b>Kombirost</b> , MW-fest Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.
41	Pizza frisch, dünn	-	1; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet
42	Pizza frisch, dick	-	1; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet
43	Quiche	-	1; Backform auf <b>Kombirost</b>
44	Baguette / Ciabatta / Weißbrot	0.8kg	1; mit Backpapier ausgekleidetes <b>Backblech</b> Für Weißbrot mehr Zeit nötig.
45	Alle Getreide / Roggen / dunkles Brot, alle Getreide in Kastenform	1kg	1; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet / <b>Kombirost</b>

## 7. UHRFUNKTIONEN

### 7.1 Uhrfunktionen

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

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

### 7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellung: Uhrzeit		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3

## Einstellung: Uhrzeit



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

Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Drücken Sie: **OK**.

## Einstellung: Kurzzeit-Wecker

### Schritt 1



Drücken Sie: .

Im Display wird Folgendes angezeigt:  
0:00

### Schritt 2



Stellen Sie Kurzzeit-Wecker ein.

### Schritt 3



Drücken Sie: **OK**.

Der Countdown des Timers startet umgehend.

## Einstellung: Garzeitdauer

### Schritt 1



Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

### Schritt 2



Drücken Sie wiederholt: .

Im Display wird Folgendes angezeigt:  
0:00  
  
STOP

### Schritt 3



Stellen Sie die Garzeitdauer ein.

### Schritt 4



Drücken Sie: **OK**.

Der Countdown des Timers startet umgehend.

## Einstellung: Zeitvorwahl

### Schritt 1



Wählen Sie die Ofenfunktion.

### Schritt 2



Drücken Sie wiederholt: .

Das Display zeigt die Uhrzeit an.  
 **START**

### Schritt 3



Stellen Sie die Startzeit ein.

### Schritt 4



Drücken Sie: **OK**.

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

### Schritt 5



Stellen Sie die Endzeit ein.

### Schritt 6



Drücken Sie: **OK**.

Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

## 8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 Einsetzen des Zubehörs

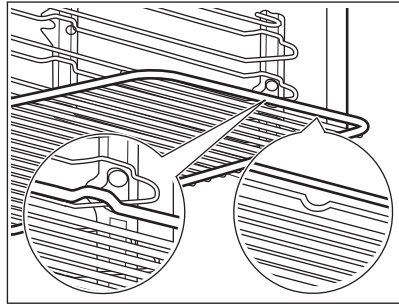
Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Ratschläge und

Tipps“, geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.

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

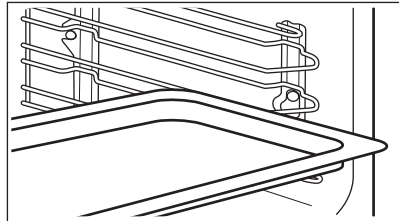
#### **Kombirost:**

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



#### **Backblech:**

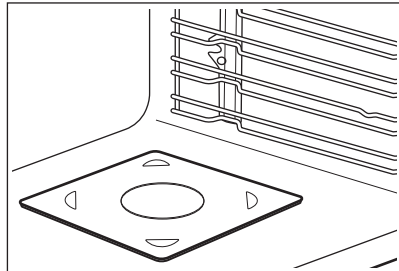
Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



#### **Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas:**

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

Sie können die Lebensmittel direkt auf die untere Glasplatte der Mikrowelle legen.



## 9. ZUSATZFUNKTIONEN


### 9.1 Verriegelung


**Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.**

Einschalten, wenn das Gerät in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt.

Schalten Sie sie ein, wenn das Gerät ausgeschaltet ist – sie kann nicht eingeschaltet werden, denn das Bedienfeld ist verriegelt.





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

 **OK** – gedrückt halten, um sie auszuschnalten.

 3 x  – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

### 9.2 Automatische Abschaltung

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

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

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

### 9.3 Kühlgebläse

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

## 10. TIPPS UND HINWEISE

### 10.1 Garempfehlungen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

### 10.2 Mikrowellenempfehlungen

 **Kochen wir!**

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

Legen Sie die Speise auf einen Teller auf dem Garraumboden.

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

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.

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

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

### Speisezubereitung in der Mikrowelle

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

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

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

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

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

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

### Auftauen in der Mikrowelle

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




Bereits angeaute Stücke nacheinander herausnehmen.






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

## 10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

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

Prüfen Sie vor der Verwendung die Kochgeschirr- und Materialspezifikationen.

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

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

## 10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

### 700 – 1000 W



Anbraten zu Beginn des Garvorgangs



Erhitzen von Flüssigkeiten

### 500 – 600 W



Garen von Gemüse



Garen von Eierge-  
richten



Köcheln von Eintöp-  
fen



Erwärmen von Eintel-  
lengerichten



Auftauen und Auf-  
wärmen gefrorener  
Speisen

### 300 - 400 W



Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter



Köcheln von Reis



Erwärmen von Baby-nahrung



Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen



Weiter garen

### 100 - 200 W



Auftauen von Brot



Auftauen von Obst und Kuchen



Auftauen von Käse, Sahne, Butter



Auftauen von Fleisch, Fisch







## 10.5 Gartabellen für Prüfinstitute

### Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60705.








Mikrowellenfunktion

Verwenden Sie den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.








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

Mikrowellenkombifunktion

Verwenden Sie den Kombirost.

						
Kastenkuchen, 0,7 kg	Ober-/Unterhitze + MW	100	200	2	23 - 27	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.



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

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung



#### Reinigungsmittel

Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofaser Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



#### Täglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen. Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.

Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofaser Tuch ab.



#### Zubehör

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

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

### 11.2 Entfernen: Einhängegitter

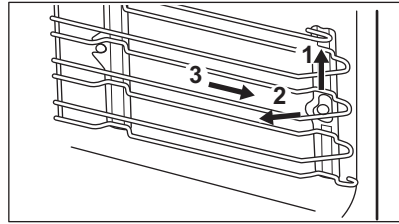
Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

**Schritt 1** Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

**Schritt 2** Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.

**Schritt 3** Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.

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



Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

## 11.3 Austausch: Lampe

### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

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

### Bevor Sie die Lampe austauschen:

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

## Obere Lampe

**Schritt 1** Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.

**Schritt 2** Reinigen Sie die Glasabdeckung.

**Schritt 3** Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

**Schritt 4** Bringen Sie die Glasabdeckung an.

## 12. FEHLERSUCHE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

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



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

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



## Komponenten

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



## Fehlercodes

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

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

## 12.2 Service-Daten

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

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

### Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.): .....

Produktnummer (PNC) .....

Seriennummer (S.N.) .....

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Energiesparen

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des

Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

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

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

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

### Garen mit Heißluft

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

### Restwärme

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

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur

mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

### Warmhalten von Speisen

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







### Garen bei ausgeschalteter

#### Backofenbeleuchtung

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

## 14. MENÜSTRUKTUR

### 14.1 Menü

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

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

### Menü Struktur

Koch-Assistent 

Einstellungen 

### Einstellungen

01	Uhrzeit	Ändern	02	Helligkeit	1 - 5
03	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ton aus	04	Lautstärke	1 - 4
05	Uptimer	Ein / Aus	06	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus

## Einstellungen

07	DEMO	Aktivierungscode: 2468	08	Softwareversion	Prüfen
09	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein			

## 15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

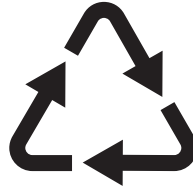
### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Verteiler (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 Verteiler in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verteiler von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verteiler 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 Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

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

# 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](http://www.electrolux.com/support)

Med forbehold om endringer.

## INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	159
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	162
3. PRODUKT BESKRIVELSE.....	165
4. BETJENINGSPANEL.....	166
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	166
6. DAGLIG BRUK.....	167
7. KLOKKEFUNKSJONER.....	173
8. BRUKE TILBEHØRET.....	174
9. TILLEGGSFUNKSJONER.....	175
10. RÅD OG TIPS.....	176
11. STELL OG RENGJØRING.....	179
12. FEILSØKING.....	181
13. ENERGIEFFEKTIV.....	182
14. MENYSTRUKTUR.....	182
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	183

## 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 kablet.
- 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.
- Unnlattelse 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!**

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- 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 parametrene 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. Isoleringensheten 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.
- 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 apparatet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

## 2.4 Stell og rengjøring

### ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkkontakten 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 apparatet med jevn mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Fett og matrester i apparatet kan forårsake brann og elektrisk overslag når mikrobølgefunksjonen er i bruk.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

## 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!

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

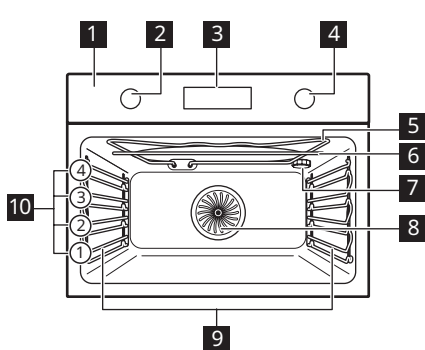
### ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

## 3. PRODUKTBESKRIVELSE

### 3.1 Generell oversikt

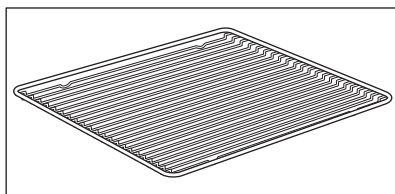


- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Display
- 4 Betjeningsbryter
- 5 Varmeelement
- 6 Mikrobølgegenerator
- 7 Lys
- 8 Vifte
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Hyllenivåer

### 3.2 Tilbehør

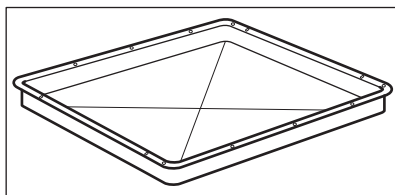
#### Rist

For kokekar, kakeformer, steker.



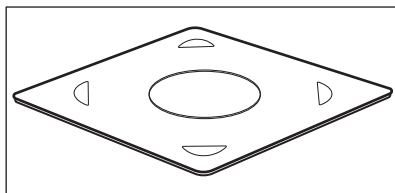
#### Stekebrett

For kaker og kjeks.



#### Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn

For å tilberede mat i mikrobølge-modus.






## 4. BETJENINGSPANEL

### 4.1 Skjult lås

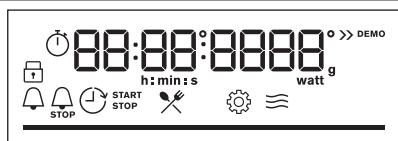
For å bruke produktet, trykker du på bryteren. Bryteren kommer ut.

### 4.2 Oversikt over betjeningspanel

Velg en ovnsfunksjon for å slå på produktet. Vri bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å slå av ovnen.

			<b>WATT</b>	<b>OK</b>
Timer	Hurtigoppvarming	Lys	Mikroeffekt	Bekreft innstilling

### 4.3 Display



Display med nøkkelfunksjoner.

#### Displayindikatorer

##### Grunnleggende indikatorer



##### Timer-indikatorer



**Fremdriftslinje** – 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 Første gangs rengjøring

Rengjør den tomme ovnen før første bruk og angi tiden:



00:00

Still inn tiden. Trykk på **OK**.

## 6. DAGLIG BRUK

### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Slik angir du: Varmefunksjoner

**Steg 1** Vri bryteren for ovnsfunksjoner og velg en ovnsfunksjon.

**Steg 2** Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.  
Trykk på **OK**.



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

### 6.2 Slik stiller du inn: Mikrobølgeovnsfunksjoner

**Steg 1** Fjern alt tilbehør.  
Sett bunntallerkenen i mikrobølgeovnen. Legg maten på glasstallerkenen i mikrobølgeovnen.

**Steg 2** Vri bryteren for ovnsfunksjoner og velg mikrobølgefunksjonen:   .

**Steg 3** Trykk på: **OK** for å starte med standardinnstillinger.  
Displayet viser: varighet og mikrobølgeeffekt.

**Steg 4** Drei på kontrollbryteren for å justere varigheten. Trykk på **OK**.

**Steg 5** Trykk på: **WATT**. Vri på kontrollbryteren for å endre mikrobølgeeffekten. Trykk på: **OK**

**Steg 6** Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å slå av ovnen.

Du kan justere innstillingene under tilberedning.



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

MIKROBØLGEEFFEKT 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**.

### 6.3 Slik stiller du inn: Mikrobølgeovnens kombifunksjoner






- |               |  |
|---------------|--|
| <b>Steg 1</b> | Fjern alt tilbehør.<br>Sett bunntallerkenen i mikrobølgeovnen. Legg maten på glasstallerkenen i mikrobølgeovnen.   |
| <b>Steg 2</b> | Vri bryteren for ovnsfunksjoner og velg funksjonen:  <br>Displayet viser temperatur/mikroeffekt. |
| <b>Steg 3</b> | Drei på kontrollbryteren for å justere temperaturen.   |
| <b>Steg 4</b> | Trykk på: <b>WATT</b> .  |
| <b>Steg 5</b> | Vri på kontrollbryteren for å endre mikroeffekten. Trykk på <b>OK</b> .  |
| <b>Steg 6</b> | Trykk på: <b>OK</b> for å aktivere funksjonen.   |
| <b>Steg 7</b> | Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å slå av ovnen.  |

Du kan justere innstillingene under tilberedning.

### 6.4 Varmefunksjoner

Varmefunksjon	Anvendelse
 <b>Ekte Varmluft</b>	Slik baker du på opptil to hyllnivåer samtidig og tørker mat. Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Over- og undervarme.
 <b>Over- og undervarme</b>	For å bake og steke på ett hyllnivå.
 <b>Gratinerer med vifte</b>	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brune.
 <b>Pizzafunksjon</b>	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brunng og sprø bunn.
 <b>Grill + varmluft + mikro- bølge</b>	For å steke store kjøttstykker på ett nivå. For å lage gratenger og brune. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W.









Varmefunksjon	Anvendelse
 <b>Ekte varmluft + mikro- bølge</b>	Steking på én brettplassing. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W.
 <b>Tining</b>	Tining. av kjøtt, fisk og kaker Effektområde: 100–200 W
 <b>Gjenoppvarming</b>	Oppvarming av forhåndslagde måltider og delikat mat. Effektområde: 300–700 W
 <b>Mikrobølge</b>	Oppvarming, matlaging. Effektområde: 100–1000 W
 <b>Meny</b>	For å gå inn i Meny: Assistert matlaging, Innstillinger.

## 6.5 Slik stiller du inn: Assistert matlaging

Undermenyen Assistert matlaging består av et sett med tilleggsfunksjoner og retter med anbefalte ovnsfunksjoner, temperaturer og tider. Bruk funksjonen til å tilberede en rett raskt med standardinnstillinger. Du kan også justere tiden og temperaturen under tilberedningen.

Når funksjonen er ferdig, kontrollerer at maten er klar.

For enkelte av rettene kan du også lage mat med: • Vekt automatisk

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
 	 	 <b>P1 - P...</b>	 <b>OK</b>
Gå inn i menyen.	Velg Assistert matlaging. Trykk på <b>OK</b> .	Velg retten. Trykk på <b>OK</b> .	Sett retten inn i ovnen. Bekreft innstilling.

## 6.6 Assistert matlaging

### Bildetekst



Vekt automatisk tilgjengelig.



Funksjon med mikrobølgeeffekt. Bruk mikrobølgeovnsikkert tilbehør.

### Bildetekst



Forvarm produktet før du starter tilberedningen.










Hyllenivå.
















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























<b>1</b>	Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
<b>2</b>	Under-varme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
<b>3</b>	Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
<b>4</b>	O-/under-varme + mikro-bølge	Baking og steking av mat på én brett plassering. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W.

<b>5</b>	Grill + mikro-bølge	For å tilberede mat på kort tid og brune den. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W.
----------	---------------------	--

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





	Rett	Vekt	Hyllenivå / tilbehør
<b>1</b>	<b>Roastbiff, rå</b>		 <b>1; stekebrett</b>
<b>2</b>	<b>Roastbiff, medium</b>	1 - 1.5kg; 4–5 cm tykke stykker	Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
<b>3</b>	<b>Roastbiff, godt stekt</b>		
<b>4</b>	<b>Biff, medium</b>	180 - 220g per stykk; 3 cm tykke skiver	 <b>2; steke rett på rist</b> Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
<b>5</b>	<b>Oksstek / brasert</b> (ribbe, rund, tykk flanke)	1.5 - 2kg	 <b>1; steke rett på rist</b>
<b>6</b>	<b>Roastbiff, rå</b> (langtidssteking)		 <b>1; stekebrett</b>
<b>7</b>	<b>Roastbiff, medium</b> (langtidssteking)	1 - 1.5kg; 4–5 cm tykke stykker	Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykvernet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
<b>8</b>	<b>Roastbiff, godt stekt</b> (langtidssteking)		
<b>9</b>	<b>Filet, rå</b> (langtidssteking)		 <b>1; stekebrett</b>
<b>10</b>	<b>Filet, middels</b> (langtidssteking)	0,5–1,5kg; 5–6cm tykke stykker	Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykvernet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
<b>11</b>	<b>Filet, fullført</b> (langtidssteking)		
<b>12</b>	<b>Kalvestek</b> (f.eks. skulder)	0.8 - 1.5kg; 4 cm tykke stykker	 <b>1; steke rett på rist</b> Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.
<b>13</b>	<b>Svinestek eller skulder</b>	1.5kg	 <b>1; keramikk- eller glassgryter på rist</b> , egnet for MW Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet etter halve steketiden.

	<b>Rett</b>	<b>Vekt</b>	<b>Hyllenivå / tilbehør</b>
<b>14</b>	<b>Pulled pork</b> (langsom tilberedning)	1.5 - 2kg	 <b>1; stekebrett</b> Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
<b>15</b>	<b>Fersk filet</b>	1 - 1.5kg; 5-6 cm tykke stykker	 <b>1; steke rett på rist</b> Bruk favorittkrydderet ditt.
<b>16</b>	<b>Spareribs</b>	2 - 3kg; bruk rå, 2-3 cm tynne ribber	 <b>2; langpanne</b> Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.
<b>17</b>	<b>Lammelår med ben</b>	1.5 - 2kg; 7-9 cm tykke stykker	 <b>1; steke rett på stekebrett</b> Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.
<b>18</b>	<b>Hel kylling</b>	1 - 1.5kg; fersk	 <b>1; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for MW</b> Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kyllingbrystsiden ned og snu den etter halve tilberedningstiden.
<b>19</b>	<b>Halv kylling</b>	0.5 - 0.8kg	 <b>2; stekebrett</b> Bruk favorittkrydderet ditt.
<b>20</b>	<b>Kyllingbryst</b>	180 - 200g per stykk	 <b>1; gryterett på rist</b> Bruk favorittkrydderet ditt. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.
<b>21</b>	<b>Kyllinglår, ferske</b>	250 - 400g	 <b>2; stekebrett</b> Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.
<b>22</b>	<b>Hel and</b>	1.5 - 2.5kg	 <b>1; steke rett på rist</b> Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.
<b>23</b>	<b>Gås, bryst</b>	1kg	 <b>1; stekeform på rist</b> Bruk favorittkrydderet ditt. Snu gåsen etter halve steketiden.
<b>24</b>	<b>Kjøttpudding</b>	1kg	 <b>1; rist</b> Bruk favorittkrydderet ditt.
<b>25</b>	<b>Hel fisk, grillet</b>	0.5 - 1kg per fisk	 <b>1; stekebrett</b> Fyll fisken med smør og bruk favorittkrydder og urter.
<b>26</b>	<b>Fiskefilét</b>	-	 <b>2; gryterett på rist</b> Bruk favorittkrydderet ditt.
<b>27</b>	<b>Ostekake</b>	-	 <b>1; Ø 28 cm rund form på rist</b>
<b>28</b>	<b>Eplekake</b>	-	 <b>2; stekebrett</b>

	<b>Rett</b>	<b>Vekt</b>	<b>Hyllenivå / tilbehør</b>
29	Epleterte	-	 1; paiform på rist
30	Eplekake	-	 1; $\emptyset$ 22 cm paiform på rist
31	Brownies	2kg av deig	 2; langpanne
32	Sjokolademuffins	-	 2; muffinsbrett på rist
33	Brødkake	-	 1; loff-form på rist
34	Bakte poteter	1kg	 1; stekebrett Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.
35	Kiler	1kg	 2; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Skjær potetene i biter.
36	Stekt blandede grønnsaker	1 - 1.5kg	 2; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Del grønnsakene i stykker.
37	Croquettes, frossen	0.5kg	 2; stekebrett
38	Pommes frites, frossen	0.75kg	 2; stekebrett
39	Kjøtt- / grønnsakslagsagna med tørre pasta-plater	1 - 1.5kg	  1; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for MW
40	Potetgrateng (råpoteter)	1.1kg	  2; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for MW Roter retten etter halve tilberedningstiden.
41	Fersk pizza, tynn	-	 1; stekebrett med bakepapir
42	Pizza fersk, tykk	-	  1; stekebrett med bakepapir
43	Quiche	-	 1; stekeform på rist
44	Baguette / Ciabatta / loff	0.8kg	  1; stekebrett med bakepapir Det trengs mer tid for loff.
45	Kornet / rugbrød / mørkt brød i brødforn	1kg	  1; stekebrett med bakepapir / rist


## 7. KLOKKEFUNKSJONER






### 7.1 Klokkefunksjonene

Klokkefunksjon	Anvendelse
 <b>Varselur</b>	Når tidtakeren er ferdig høres et lydsignal.
 <b>Tilberedningstid</b>	Når tidtakeren er ferdig høres lydsignal og ovnsfunksjonen stopper.
 <b>Utsatt tid</b>	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
 <b>Tidsinnstilling</b>	Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovnen. For å slå av og på Tidsinnstilling velg: Meny, Innstillinger.

Klokkefunksjoner er kun tilgjengelige for: Ekte Varmluft, Over- og undervarme, Gratinerer med vifte, Pizzafunksjon, Grill + varmluft + mikrobølge, Ekte varmluft + mikrobølge.

### 7.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene

Slik angir du: Tid på dagen		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
 		
For å endre klokkeslett, gå inn i menyen og velg Innstillinger, Klokkeslett.	Still klokken.	Trykk på: <b>OK</b> .

Slik angir du: Varselur		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		
Trykk på: 	Angi Varselur	Trykk på: <b>OK</b> .
 Timeren starter nedtellingen med det samme.		

### Slik angir du: Tilberedningstid


Steg 1



Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.

Steg 2



Trykk gjentatte ganger: 

Displayet viser:

0:00



STOP

Steg 3



Still inn tilberedningstiden.

Steg 4



Trykk på: OK.

 Timeren starter nedtellingen med det samme.

### Slik angir du: Utsatt tid


Steg 1



Velg ovnsfunksjon.

Steg 2



Trykk gjentatte ganger: 

Steg 3



Angi starttid.

Steg 4



Trykk på: OK.

Displayet viser: tid på dagen



START

Displayet viser: --:--



STOPP

Steg 5



Angi ferdig-tid.

Steg 6



Trykk på: OK.

 Timer startet å telle ned ved innstilt starttid.

## 8. BRUKE TILBEHØRET

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

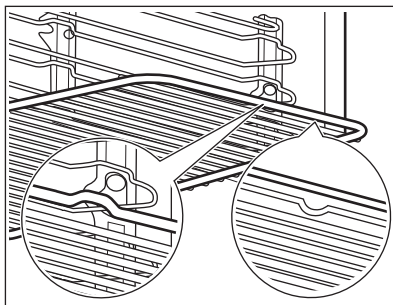
### 8.1 Innsetting av tilbehør

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

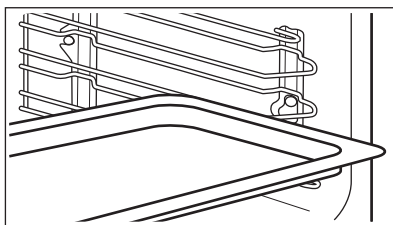
Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

**Rist:**

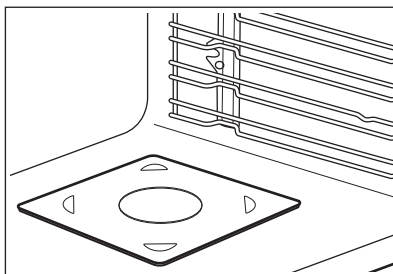
Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at foten peker nedover.

**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.




## 9. TILLEGGSFUNKSJONER


### 9.1 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.

 **OK** – trykk og hold inne for å slå den av.

 3 x  – blinker når låsen er slått på.

## 9.2 Automatisk utkobling

Av sikkerhetsmessige hensyn slår ovnen seg av etter en viss tid dersom en ovnsfunksjon er i bruk og ingen innstillinger endres.

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



(°C)

200 - 230



(t)

5.5

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Utsatt tid.

## 9.3 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.

# 10. RÅD OG TIPS

## 10.1 Råd om tilberedning



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

Produktet ditt kan muligens bake eller steke på en annen måte enn det gamle produktet ditt gjorde. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

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

## 10.2 Anbefalinger for mikrobølgeovnen

### Sett i gang!

Legg maten på glasstallerkenen i mikrobølgeovnen i bunnen av rommet.

Legg maten på en tallerken i bunnen av rommet.

Snu eller rør maten halvveis inn i avisings- 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. Ferdigpakke retter kan kun settes i produktet hvis emballasjen er trykk å bruke i

mikrobølgeovn (sjekk informasjonen på emballasjen).

### Tilberedning av mat i mikrobølgeovn

Maten tilberedes tildekket. 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.

### 10.3 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 metallde-ler, f.eks. varrefast glass	✓	✓	✓
Ikke-ildfast glass og porselen uten sølv-, gull-, platina- eller metallbelegg/dekor	✓	X	X
Glass og glasskeramikk av ovns-/frost-sikkert materiale	✓	✓	✓
Ildfast keramikk og steintøy uten kvarts- eller metallkomponenter og gla-sur som inneholder metall	✓	✓	✓
Keramikk, porselen eller steintøy som har uglassert bunn eller små hull, f.eks. på håndtaket	X	X	X
Varmebestandig plast opptil 200 °C	✓	✓	X
Papp, papir	✓	X	X
Plastfolie	✓	X	X
Plastfolie for mikrobølgeovn	✓	✓	X
Stekeformer av metall, f.eks. emalje, støpejern	X	X	X
Kakeformer, svartlakkerte eller silikon-belagte	X	X	X
Stekebrett	X	X	X
Rist	X	X	✓
Bunntallerken i glass for mikrobøl-geovn	✓	✓	X
Kokekar for bruk i mikrobølgeovn, f.eks. ristpanne	X	✓	X

### 10.4 Anbefalte effektinnstillinger for ulike mattyper

Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

**700–1000 W**

Bruning ved starten av stekeprosessen



Oppvarming av væsker

**500–600 W**

Tilberedning av grønnsaker



Tilberedning av eggretter



Småkoking av gryteretter



Oppvarming av måltider i enkeltportjoner



Tining og oppvarming av frosne måltider

**300–400 W**

Smelte ost, sjokolade, smør



Småkoke ris



Oppvarming av baby mat



Tilberedning/oppvarming av ømfintlige matvarer



Fortsatt tilberedning

**100–200 W**

Tining av brød



Tining av frukt og kaker



Tining av ost, fløte, smør









Tining av kjøtt, fisk







**10.5 Tilberedningstabeller for testinstitutter****Informasjon for testinstitutter**

Tester i henhold til IEC 60705.








Mikrobølgeovnfunksjon

Bruk rist med mindre det spesifikt bes om noe annet.

					
Formkake	600	0.475	Bunn	8 - 9	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Kjøttpudding	400	0.9	1	25 - 27	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Egg Royale for supper	500	1	2	30 - 33	-

					
Tining av kjøtt	100	0.5	1	15	Snu kjøttet opp ned halvveis inn i steketiden.

Mikrobølge kombi-funksjon  
Bruk risten.

						
Myk Kake, 0,7 kg	O-/undervarme + mikrobølge	100	200	2	23 - 27	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Potetgrateng, 1,1 kg	Ekte varmluft + mikrobølge	300	180	2	38 - 42	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Kylling, 1,1 kg	Grill + varmluft + mikrobølge	400	230	1	35 - 40	Legg kjøttet i en rund glassbeholder og snu det opp ned halvveis inn i steketiden.

## 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 ovnsrommet etter bruk. Fettopsamling 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 ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.



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 med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

## Tilbehør

### 11.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

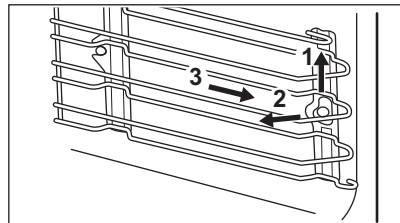
Fjern brettstignene for å rengjøre ovnen.

**Steg 1** Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.

**Steg 2** Trekk ovnsstignene forsiktig opp og ut av det fremre festet.

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

**Steg 4** Trekk støttene ut av den bakre sperren.



Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.

### 11.3 Slik bytter du: Ovnslampe



#### ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.  
Lampen kan være varm.

Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

#### Før du skifter pæren:

##### Steg 1

Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.

##### Steg 2

Koble fra strømtilførselen til ovnen.

##### Steg 3

Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

### Øverste ovnslampe

**Steg 1** Drei glassdekselet for å ta det av.

**Steg 2** Rengjør glassdekselet.

**Steg 3** Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.

**Steg 4** Monter glassdekselet.

## 12. FEILSØKING

### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 12.1 Hva må gjøres, hvis...

Itilfeller som ikke er inkludert i denne tabellen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.



#### Produktet ikke slår seg på eller blir ikke oppvarmet

Problem	Kontroller at...
Du kan ikke aktivere eller betjene apparatet.	Apparatet 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.	Sperren er av.



#### Komponenter

Problem	Kontroller at...
Lampen fungerer ikke.	Lyspæren har gått.



#### Feilkoder

Displayet viser ...	Kontroller at...
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.

### 12.2 Servicedata

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

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

#### Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Serienummer (S.N.) .....

## 13. ENERGIEFFEKTIV

### 13.1 Energisparing

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

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

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

Hold pausene mellom steking 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. MENYSTRUKTUR


### 14.1 Meny

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
				
 – velg for å gå inn i Meny.	Velg alternativet fra Meny strukturen og trykk på <b>OK</b> .	Velg innstillingen.	<b>OK</b> – trykk for å bekrefte innstillingen.	Juster verdien og trykk <b>OK</b> .
Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å gå ut av Meny.				
<b>Meny struktur</b>				
Assistert matlaging 			Innstillinger 	
<b>Innstillinger</b>				
01	Tid på dagen	Endre	02	Skjermlysstyrke 1 - 5

Innstillinger					
03	Tastelyder	1 – Pip 2 – Klikk 3 – Lyd av	04	Summerlyd	1 - 4
05	Tidsinnstilling	På/Av	06	Lys	På/Av
07	Demomodus	Aktiveringskode: 2468	08	Programvareversjon	Kontroller
09	Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei			

## 15. 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](http://www.electrolux.com/support)

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	184
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	187
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	191
4. PANEL DE CONTROL.....	192
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	192
6. USO DIARIO.....	193
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	199
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	200
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	201
10. CONSEJOS.....	202
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	205
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	207
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	208
14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	208
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	209

## 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!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

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

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

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

## 2.2 Conexión eléctrica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

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

## 2.3 Uso

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

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

- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- 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!**

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

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

## 2.5 Uso de la cristalería

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

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

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

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

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

## 2.6 Iluminación interna



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

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

## 2.7 Asistencia técnica

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

## 2.8 Eliminación



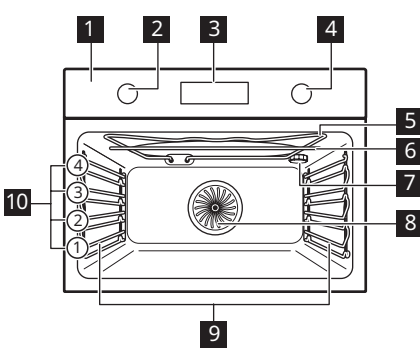
### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1 Resumen general

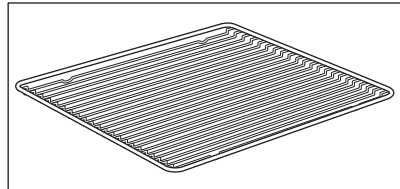


- 1 Panel de mandos
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Programador electrónico
- 4 Mando de control
- 5 Resistencia
- 6 Generador de microondas
- 7 Bombilla
- 8 Ventilador
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Posiciones de las parrillas

### 3.2 Accesorios

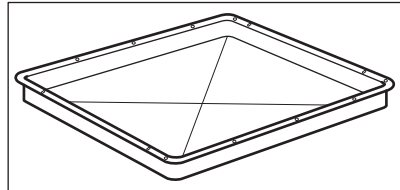
#### Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



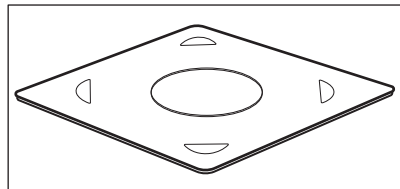
#### Bandeja

Para bizcochos y galletas.



#### Plato inferior de cristal para microondas

Para preparar alimentos en modo microondas.



## 4. PANEL DE CONTROL




### 4.1 Mandos escamoteables

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

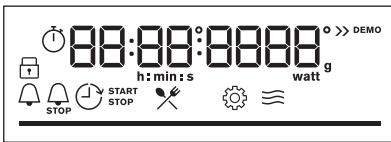
### 4.2 Vista general del panel de control

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

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

			<b>WATT</b>	<b>OK</b>
Temporizador	Calentamiento rápido	Luz	Potencia del Microondas	Confirmar ajuste

### 4.3 Pantalla



Pantalla con funciones principales.

### Indicadores de pantalla

#### Indicadores básicos

			
Bloqueo	Cocción asistida	Ajustes	Indicador de función de microondas

#### Indicadores de temporizador

			
Avisador	Hora de fin	Tiempo de retardo	Tiempo de funcionamiento

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

## 5. ANTES DEL PRIMER USO

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



## 5.1 Limpieza inicial

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



00:00

Ajuste la hora. Pulse **OK**.

## 6. USO DIARIO

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción


**Paso 1** Gire el mando del horno y seleccione la función de cocción.

**Paso 2** Gire el mando de control para ajustar la temperatura.  
Pulse **OK**.

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

### 6.2 Cómo ajustar: Funciones del microondas

**Paso 1** Retire todos los accesorios del horno.  
Introduzca el plato inferior de cristal del microondas. Coloque el alimento en el plato inferior de cristal para microondas.

**Paso 2** Gire el mando del horno para seleccionar la función de cocción y elija la función de microondas:  


**Paso 3** Pulse: **OK** para empezar con los ajustes por defecto.  
La pantalla indica: duración y potencia del microondas.

**Paso 4** Gire el mando de control para ajustar la duración. Pulse: **OK**.

**Paso 5** Pulse: **WATT**. Gire el mando de control para ajustar la potencia del microondas. Pulse: **OK**

**Paso 6** Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

Puede modificar los ajustes durante la cocción.



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

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













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

### 6.3 Cómo ajustar: Funciones de combi microondas

- Paso 1** Retire todos los accesorios del horno. Introduzca el plato inferior de cristal del microondas. Coloque el alimento en el plato inferior de cristal para microondas.
- Paso 2** Gire el mando del horno para seleccionar la función de cocción y elija una función:  . La pantalla muestra: temperatura y potencia del microondas.
- Paso 3** Gire el mando de control para ajustar la temperatura.
- Paso 4** Pulse: **WATT**.
- Paso 5** Gire el mando de control para ajustar la potencia del microondas. Pulse: **OK**.
- Paso 6** Pulse: **OK** para iniciar la función.
- Paso 7** Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.
- Puede modificar los ajustes durante la cocción.

### 6.4 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 <b>Aire caliente</b>	Para hornear en hasta dos posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
 <b>Cocción convencional</b>	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 <b>Grill turbo</b>	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 <b>Función Pizza</b>	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.







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

## 6.5 Cómo ajustar: Cocción asistida

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

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

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

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

## 6.6 Cocción asistida

### Legenda

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

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

<b>1</b>	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
----------	-------	--

<b>2</b>	Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
----------	----------------	---














<b>3</b>	Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
----------	------------	--


























<b>4</b>	Cocción convencional + micro	Horneado y asado en una posición de parrilla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
----------	------------------------------	---


<b>5</b>	Grill + microondas	Para cocinar la comida en poco tiempo y dorarla. Función Boost MW, 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
<b>1</b>	Rosbif, poco hecho		<b>1</b> ; bandeja
<b>2</b>	Rosbif, al punto	1 - 1.5kg; 4-5 pedazos gruesos cm	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
<b>3</b>	Rosbif, muy hecho		
<b>4</b>	Bistec, en su punto	180 - 220g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm	<b>2</b> ; fuente de asado en la parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
<b>5</b>	Asado de ternera/ estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1.5 - 2kg	<b>1</b> ; fuente de asado en la parrilla
<b>6</b>	Rosbif, poco hecho (cocción lenta)		<b>1</b> ; bandeja
<b>7</b>	Rosbif, al punto (cocción lenta)	1 - 1.5kg; 4-5 pedazos gruesos cm	Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
<b>8</b>	Rosbif, muy hecho (cocción lenta)		
<b>9</b>	Filete poco hecho (cocción lenta)		<b>1</b> ; bandeja
<b>10</b>	Filete, en su punto (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedazos gruesos	Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
<b>11</b>	Filete hecho (cocción lenta)		
<b>12</b>	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5kg; 4- pedazos gruesos cm	<b>1</b> ; fuente de asado en la parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.





	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
13	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1.5kg	 1; cacerola de cerámica o cristal en la <b>parrilla</b> , apta para microondas Use sus especias favoritas. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
14	Cerdo desmigado (cocción lenta)	1.5 - 2kg	 1; <b>bandeja</b> Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
15	Lomo, fresco	1 - 1.5kg; 5-6 pedazos gruesos cm	 1; fuente de asado en la <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.
16	Costillas	2 - 3kg; utilice 2-3 costillas finas cm	 2 <b>bandeja honda</b> Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
17	Pierna de cordero con hueso	1.5 - 2kg; 7-9 pedazos gruesos cm	 1; fuente de asado en la <b>bandeja</b> Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
18	Pollo entero	1 - 1.5kg; fresco	 1; cacerola de cerámica o cristal en la <b>parrilla</b> , apta para microondas Use sus especias favoritas. Coloque la pechuga de pollo boca abajo y gírela transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
19	Medio pollo	0.5 - 0.8kg	 2 <b>bandeja de hornear</b> Use sus especias favoritas.
20	Pechuga de pollo	180 - 200g por trozo	 1; cazuela sobre <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.
21	Muslos de pollo, frescos	250 - 400g	 2; <b>bandeja</b> Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.
22	Pato entero	1.5 - 2.5kg	 1; fuente de asado en la <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
23	Ganso, pechuga	1kg	 1; fuente de asado en la <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
24	Pastel de carne	1kg	 1; <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.
25	Pescado entero, al grill	0.5 - 1kg por pescado	 1; <b>bandeja</b> Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
26	Filete de pescado	-	 2; cazuela sobre <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.
27	Tarta de queso	-	 1;  molde desmontable de 28 cm en la <b>parrilla</b>
28	Tarta de manzana	-	 2; <b>bandeja</b>
29	Tarta de manzana	-	 1; forma de pastel en la <b>parrilla</b>
30	Pastel de manzana	-	 1  pastel de 22 cm en <b>parrilla</b>
31	Brownies	2kg de masa	 2 <b>bandeja honda</b>
32	Magdalenas de chocolate	-	 2 bandeja para magdalenas encendida <b>parrilla</b>
33	Pastel de hogaza	-	 1; molde de pan en la <b>parrilla</b>
34	Patatas al horno	1kg	 1; <b>bandeja</b> Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
35	Porciones	1kg	 2 <b>bandeja de hornear</b> forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.
36	Verduras al grill	1 - 1.5kg	 2 <b>bandeja de hornear</b> forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.
37	Croquetas congeladas	0.5kg	 2; <b>bandeja</b>
38	Pomos congelados	0.75kg	 2; <b>bandeja</b>
39	Lasaña de carne/ verdura con láminas de pasta seca	1 - 1.5kg	 ;  1; cazuela de cerámica o cristal en la <b>parrilla</b> , apta para microondas
40	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1.1kg	 ;  2; cazuela de cerámica o cristal en la <b>parrilla</b> , apta para microondas Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
41	Pizza fresca y fina	-	 1 <b>bandeja de hornear</b> forrado con papel de hornear
42	Pizza fresca, gruesa	-	 ;  1 <b>bandeja de hornear</b> forrado con papel de hornear
43	Quiche	-	 1; molde de hornear en la <b>parrilla</b>
44	Baguette / chapata / pan blanco	0.8kg	 ;  1; <b>bandeja de hornear</b> forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
45	Todo el grano / cen-teno / pan oscuro de grano en molde de pan	1kg	 1; bandeja forrada con papel de hornear / parrilla





## 7. FUNCIONES DEL RELOJ

### 7.1 Funciones de reloj

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

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

### 7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj


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

### Cómo ajustar: Avisador

Paso 1



Pulse: 

La pantalla muestra:  
0:00  


Paso 2



Ajustar la Avisador

Paso 3



Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

### Cómo ajustar: Tiempo de cocción


Paso 1



Elija una función de cocción y la temperatura.

Paso 2



Pulse repetidamente:  


La pantalla muestra:  
0:00  
  
STOP

Paso 3



Ajuste el tiempo de cocción.

Paso 4



Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

### Cómo ajustar: Tiempo de retardo


Paso 1




Seleccione la función de cocción.

Paso 2



Pulse repetidamente:  


La pantalla muestra: la hora  
 INICIO

Paso 3



Ajuste la hora de inicio.

Paso 4



Pulse: OK.

La pantalla muestra:  
--:--  
 PARAR

Paso 5



Ajuste la hora de fin.

Paso 6



Pulse: OK.

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

## 8. USO DE LOS ACCESORIOS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Inserción de accesorios

Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte los recipientes y

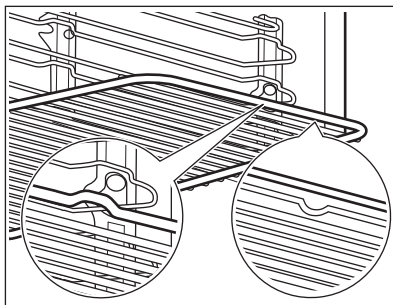
materiales adecuados para microondas en el capítulo "Consejos".

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

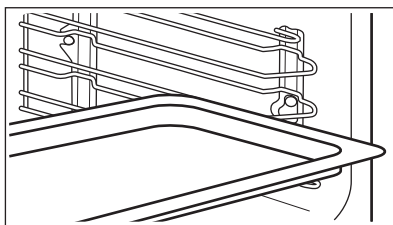


**Parrilla:**

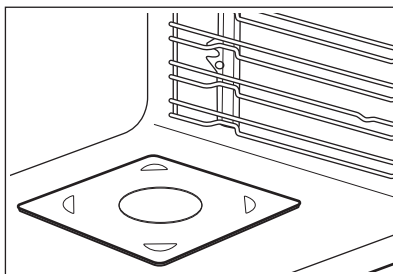
Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.

**Bandeja:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

**Plato inferior de cristal para microondas:**

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



## 9. FUNCIONES ADICIONALES

### 9.1 Bloqueo

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

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

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



OK



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

OK - mantenga pulsado para apagarla.

**i** 3 x **🔒** - parpadea cuando se enciende el bloqueo.

## 9.2 Desconexión automática

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

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

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

## 9.3 Ventilador de refrigeración

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

# 10. CONSEJOS

## 10.1 Recomendaciones de cocción



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

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

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

## 10.2 Recomendaciones para microondas

### ¡A cocinar!

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

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

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

Remueva de vez en cuando los platos líquidos.

Remueva la comida antes de servirla.

Tape la comida para cocinar y recalentar.

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

Coloque los alimentos en el aparato sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas

solo pueden introducirse en el aparato si su embalaje es apto para microondas (consulte la información en el embalaje).

### Cocción por microondas

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

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

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

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

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

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

### **Descongelación en el microondas**

Coloque el alimento congelado sin desenvolver en un plato pequeño vuelto del revés con un contenedor debajo o en una

bandeja de descongelación o tamiz de plástico para que el líquido de descongelación pueda salir.




Retire las piezas después de descongeladas.

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

## **10.3 Recipientes y materiales adecuados para microondas**

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

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

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

**Material del utensilio de cocina**Utensilios para microondas, p.ej.,  
Crostino

X

✓

X

**10.4 Ajustes de potencia recomendados para distintos tipos de alimentos**

Los datos de la tabla son valores orientativos.

**700 - 1.000 W**

Sofreír al inicio del proceso de cocción



calentar líquidos

**500 - 600 W**

Cocinar verduras

Cocinar platos de  
huevosEstofados a fuego  
lento

Calentar platos únicos

Descongelar y ca-  
lentar platos conge-  
lados**300 - 400 W**Fundir queso, choco-  
late, mantequilla

Cocer arroz

Calentar alimentos  
infantilesCocinar / calentar ali-  
mentos delicadosContinuar cocinan-  
do**100 - 200 W**







Descongelar pan

Descongelar fruta y paste-  
lesDescongelar queso, nata,  
mantequillaDescongelar carne, pes-  
cado**10.5 Tablas de cocción para organismos de control****Información para institutos de pruebas**








Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60705.

Función microondas

Use la parrilla salvo que se indique lo contrario.

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

**Función de combi microondas**  
Use la parrilla.

						
Pastel, 0,7 kg	Cocción convencional + micro	100	200	2	23 - 27	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Patatas gratinadas, 1,1 kg	Aire caliente + microondas	300	180	2	38 - 42	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pollo, 1,1 kg	Grill turbo + microondas	400	230	1	35 - 40	Coloque la carne en un recipiente de cristal redondo y dele la vuelta a media cocción.

## 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Notas sobre la limpieza



**Agentes limpiadores**

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

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



#### Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

Retire los residuos de alimentos y la grasa de la bóveda del aparato.

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



#### Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

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

## 11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

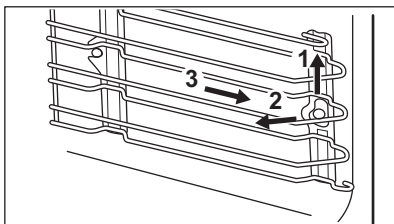
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

**Paso 1** Apague el horno y espere a que esté frío.

**Paso 2** Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.

**Paso 3** Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.

**Paso 4** Extrae los carriles de la sujeción posterior.



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

## 11.3 Cómo cambiar: Bombilla

### ⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

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

### Antes de reemplazar la bombilla:

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

## Bombilla superior

<b>Paso 1</b>	Gire la tapa de cristal para extraerla.
<b>Paso 2</b>	Limpe la tapa de cristal.
<b>Paso 3</b>	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
<b>Paso 4</b>	Instale la tapa de cristal.

## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Qué hacer si...

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



#### El aparato no se enciende o no se calienta

Problema	Compruebe que...
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El icono del candado está apagado.



#### Componentes

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



#### Código de error

La pantalla muestra...	Compruebe que...
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

### 12.2 Datos de servicio

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

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

**Se recomienda escribir los datos aquí:**

Modelo (MOD): .....

Número de producto (PNC) .....

Número de serie (S.N.) .....

## 13. EFICACIA ENERGÉTICA

### 13.1 Ahorro energético

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

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

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

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

#### Cocción con ventilador

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

#### Calor residual

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla

mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

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

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

#### Mantener calientes los alimentos

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

#### Cocción con la bombilla apagada

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

## 14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

### 14.1 Menú

Paso 1



Paso 2



Paso 3




Paso 4



Paso 5





 - seleccione para acceder al Menú.

Seleccione la opción de la estructura Menú y pulse **OK**.

Seleccione el ajuste.

**OK**: pulse para confirmar el ajuste.

Ajuste el valor y pulse **OK**.

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

### Menú estructura


Cocción asistida 


Ajustes 

### Ajustes

01	Hora	Cambiar	02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado	06	Luz	Encendido/Apagado
07	Modo demostración	Código de activación. 2468	08	Versión del software	Comprobar
09	Restaurar todos los ajustes	Sí / No			

## 15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

# 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](http://www.electrolux.com/support)

Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	210
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	213
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	216
4. KONTROLLPANEL.....	217
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	217
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	218
7. KLOCKFUNKTIONER.....	223
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	225
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	226
10. RÅD OCH TIPS.....	227
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	230
12. FELSÖKNING.....	231
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	232
14. MENYSTRUKTUR.....	233
15. MILJÖSKYDD.....	234

## 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.
- **WARNING!** 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.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** 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 ugniformar.
- 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 inbyggnad enhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

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
Nätssladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringskruvar	3.5x25 mm

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	444 (460) 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 skruttyp 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.
- 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 föreligger.

- 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. Frukttjuice 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!**

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före 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 försämras.
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och elektriska ljusbågar när mikrovågsugnen är igång.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, 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, värm inte olja eller smör i mikrovågsugn för varmt (använd minsta tillagningstid).

Låt varmt glas svalna på ett galler, en grytapp 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 grytappar.

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!**

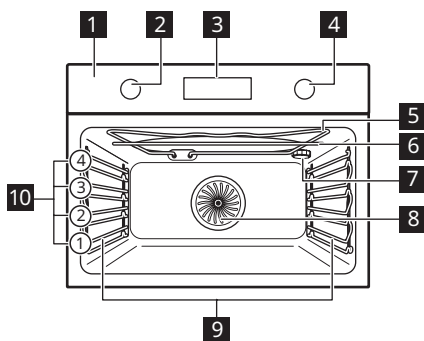
Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

### 3. PRODUKTBeskrivning

#### 3.1 Allmän översikt

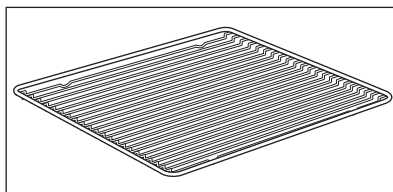


- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3 Display
- 4 Inställningsratt
- 5 Värmeelement
- 6 Mikrovågsgenerator
- 7 Lampa
- 8 Fläkt
- 9 Ugnsstegar, borttagbara
- 10 Hyllplaceringar

#### 3.2 Tillbehör

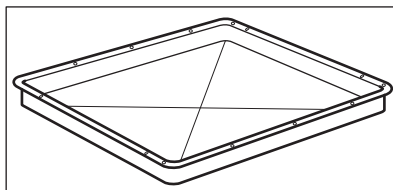
##### Galler

För kokkär, kakformar, stekar.



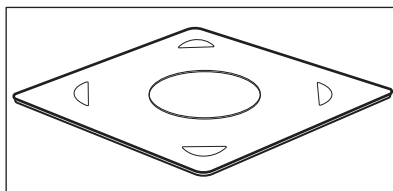
##### Bakplåt

För kakor och småkakor.



##### Glasplatta för mikrovågsugn

För att tillaga mat i mikrovågsläge.








## 4. KONTROLLPANEL

### 4.1 Infällbara vred

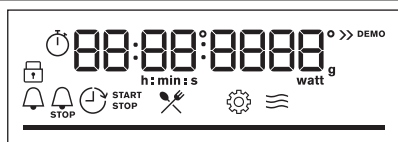
För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

### 4.2 Översikt av kontrollpanelen

Välj en tillagningsfunktion för att slå på produkten. Ugnen stängs av genom att vredet ställs i avstängt läge.

			<b>WATT</b>	<b>OK</b>
Timer	Snabbuppvärmning	Belysning	Mikrovågseffekt	Bekräfta inställning.

### 4.3 Display



Display med inställda knappfunktioner.

### Indikeringar på displayen

#### Grundläggande indikatorer

  
Knapplås

  
Assisterad matlagning

  
Inställningar

  
Indikator för mikrovågsfunktion

#### Timer-indikatorer

  
Signalur

  
STOP  
Sluttid

  
Tidsfördröjning

  
Upptimer

**Förloppsindikator** - visar uppnådd temperatur eller tid. Stapeln är helt röd när ugnen når den inställda temperaturen.

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

## 5.1 Första rengöring

Före den första användningen ska den tomma ugnen rengöras och tiden ställas in:



00:00

Ställ in tidtagningen. Tryck på **OK**.

## 6. DAGLIG ANVÄNDNING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

**Steg 1** Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktion:


**Steg 2** Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.  
Tryck på **OK**.



– tryck och håll inne för att aktivera funktionen: Snabbuppvärmning. Tillgänglig för vissa ugnsfunktioner.

### 6.2 Så här ställer du in: Mikrovågsugnens funktioner

**Steg 1** Ta bort alla tillbehör från ugnen.  
Sätt i glasplattan i mikrovågsugnen. Ställ maten på mikrovågsugnens glasplatta.

**Steg 2** Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktion:   .

**Steg 3** Tryck på: **OK** för att börja med standardinställningarna.  
Displayen visar: tillagningstid och mikrovågseffekt.

**Steg 4** Vrid på kontrollvredet för att justera tillagningstiden. Tryck på: **OK**.

**Steg 5** Tryck på: **WATT**. Vrid på kontrollvredet för att ändra mikrovågseffekt. Tryck på: **OK**

**Steg 6** Produkten stängs av genom att vredet sätts i avstängt läge.

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**.





### 6.3 Så här ställer du in: Mikrovågsugnens kombifunktioner

<b>Steg 1</b>	Ta bort alla tillbehör från ugnen. Sätt i glasplattan i mikrovågsugnen. Ställ maten på mikrovågsugnens glasplatta.
<b>Steg 2</b>	Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktion:   . Displayen visar: temperatur och mikrovågseffekt.
<b>Steg 3</b>	Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.
<b>Steg 4</b>	Tryck på: <b>WATT</b> .
<b>Steg 5</b>	Vrid på kontrollvredet för att ändra mikrovågseffekt. Tryck på: <b>OK</b> .
<b>Steg 6</b>	Tryck på: <b>OK</b> för att starta funktionen:
<b>Steg 7</b>	Ugnen stängs av genom att vredet ställs i avstängt läge.

Du kan justera inställningarna under tillagningen.

### 6.4 Tillagningsfunktioner

Tillagningsfunktion	Program
 Varmluft	För tillagning 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.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Grill + Fläkt + Mikro	För att steka stora köttbitar på en nivå. För att göra gratänger och bryna. Funktionen med mikrovågs-boost, effektområde: 100–600 W.
 Varmluft + mikro	Baka på en ugnsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektområde: 100–600 W.







Tillagningsfunktion	Program
 Upptining	Effektområde för upptining av kött, fisk eller kakor: 100–200 W
 Återuppvärmning	Effektområde för uppvärmning av färdiglagade rätter och känslig mat: 300–700 W
 Mikrovågsugn	Effektområde för uppvärmning och tillagning: 100–1 000 W
 Meny	Så här öppnar du menyn: Assisterad matlagning, Inställningar.

## 6.5 Hur man ställer in: Assisterad matlagning

Undermenyn Assisterad matlagning består av en uppsättning extrafunktioner och rätter med rekommenderade uppvärmningsfunktioner, temperaturer och tider. Använd funktionen för att snabbt tillaga en maträtt med standardinställningar. Du kan också justera tiden och temperaturen under tillagningen.





När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med: • Automatisk vikt

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Öppna menyn.	Välj Assisterad matlagning. Tryck på OK.	Välj maträtt. Tryck på OK.	Sätt in maträtten i ugnen. Bekräfta inställning.

## 6.6 Assisterad matlagning

### Teckenförklaring

	Automatisk vikt tillgänglig.
	Funktion med mikrovågseffekt. Använd ett tillbehör som kan användas i mikrovågsugn.
	Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.
	Ugnsnivå.

Displayen visar **F** och ett **antal** funktioner som du kan kontrollera i tabellen.

<b>1</b>	Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
<b>2</b>	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
<b>3</b>	Frost mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och värrullar) med en krispig effekt.

**4** Över-/under-  
värme +  
Mikro










Baka och grilla på en ugnsnivå. Funktionen med mikrovågsboost, effektområde: 100–600 W.

















**5**

Grill +  
Mikro

För att laga mat på kort tid och för bryning. Funktionen med mikrovågsboost, effektområde: 100–600 W.

Displayen visar **P** och ett **antal** maträtter som du kan kontrollera i tabellen.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
<b>1</b>	Rostbiff, rare		 <b>1; bakplåt</b>
<b>2</b>	Rostbiff, medium	1 - 1.5kg; 4–5 cm tjocka bitar	Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
<b>3</b>	Rostbiff, välstekt		
<b>4</b>	Stek, medium	180 - 220g per bit; 3 cm tjocka skivor	 <b>2; tillaga i ugnform på galler</b> Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
<b>5</b>	Rostbiff/bräserad (Hel entrecote, innanlår, fransyska)	1.5 - 2kg	 <b>1; tillaga i ugnform på galler</b>
<b>6</b>	Rostbiff, rare (långsam tillagning)		
<b>7</b>	Rostbiff, medium (långsam tillagning)	1 - 1.5kg; 4–5 cm tjocka bitar	 <b>1; bakplåt</b> Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
<b>8</b>	Rostbiff, välstekt (långsam tillagning)		
<b>9</b>	Filé, rare (långsam tillagning)		
<b>10</b>	Filé, medium (långsam tillagning)	0,5–1,5kg; 5–6 cm tjocka bitar	 <b>1; bakplåt</b> Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
<b>11</b>	Filé, genomstekt (långsam tillagning)		
<b>12</b>	Kalvstek (t.ex. bog)	0.8 - 1.5kg; 4 cm tjocka bitar	 <b>1; tillaga i ugnform på galler</b> Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.
<b>13</b>	Fläskstek, hals eller bog	1.5kg	 <b>1; keramik- eller glasgryta på galler, kan användas i mikrovågsugn</b> Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
<b>14</b>	Pulled pork (långsam tillagning)	1.5 - 2kg	 <b>1; bakplåt</b> Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
<b>15</b>	Karré, färsk	1 - 1.5kg; 5–6 cm tjocka bitar	 <b>1; tillaga i ugnform på galler</b> Använd dina favoritkryddor.



	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
16	Revbensspjäll	2 - 3kg; använd råa, 2–3 cm tunna revbensspjäll	 <b>2 långpanna</b> Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
17	Lammfiol med ben	1.5 - 2kg; 7–9 cm tjocka bitar	 <b>1; tillaga i ugnsform på galler</b> Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillför vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
18	Hel kyckling	1 - 1.5kg; färsk	 <b>1; keramik- eller glasgryta på galler</b> , kan användas i mikrovågsugn Använd dina favoritkryddor. Lägg kycklingen med bröstsidan nedåt och vänd den efter halva tillagningstiden.
19	Halv kyckling	0.5 - 0.8kg	 <b>2; bakplåt</b> Använd dina favoritkryddor.
20	Kycklingbröst	180 - 200g per styck	 <b>1; stekgryta på galler</b> Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.
21	Kycklinglår, färska	250 - 400g	 <b>2; bakplåt</b> Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.
22	Hel anka	1.5 - 2.5kg	 <b>1; tillaga i ugnsform på galler</b> Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet i ugnsformen. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
23	Gås, bröst	1kg	 <b>1; tillaga i ugnsform på galler</b> Använd dina favoritkryddor. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.
24	Köttfärslimpa	1kg	 <b>1; galler</b> Använd dina favoritkryddor.
25	Hel fisk grillad	0.5 - 1kg per fisk	 <b>1; bakplåt</b> Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.
26	Fiskfilé	-	 <b>2; ugnsrätter på galler</b> Använd dina favoritkryddor.
27	Cheesecake	-	 <b>1; <del>1</del> 28 cm springform på galler</b>
28	Äppelkaka	-	 <b>2; bakplåt</b>
29	Äppeltarte	-	 <b>1; pajform på galler</b>
30	Äppelpaj	-	 <b>1; <del>1</del> 22 cm pajform på galler</b>
31	Brownies	2kg av deg	 <b>2; långpanna</b>

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
32	Chokladmuffins	-	2; muffinsbricka på <b>galler</b>
33	Limpkaka	-	1; brödform på <b>galler</b>
34	Bakad potatis	1kg	1; <b>bakplåt</b> Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.
35	Klyftor	1kg	2 <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär potatisen i bitar.
36	Grillade grönsaker	1 - 1.5kg	2 <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär grönsakerna i bitar.
37	Croquettes, frysta	0.5kg	2; <b>bakplåt</b>
38	Pommes frites, frysta	0.75kg	2; <b>bakplåt</b>
39	Kött/vegetarisk lasagne med torra lasagneplattor	1 - 1.5kg	1; keramik- eller glasgryta på <b>galler</b> , kan användas i mikrovågsugn
40	Potatisgratäng (rå potatis)	1.1kg	2; keramik- eller glasgryta på <b>galler</b> , kan användas i mikrovågsugn Vänd rätten efter halva tillagningstiden.
41	Färsk pizza, tunn	-	1 <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper
42	Färsk pizza, tjock	-	1 <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper
43	Quiche	-	1; bakform på <b>galler</b>
44	Baguette/ciabatta/ljust bröd	0.8kg	1 <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.
45	Blandkorn/rågbröd/mörkt blandkornsbröd i form	1kg	1; <b>bakplåt</b> täckt med bakplåtspapper / <b>galler</b>

## 7. KLOCKFUNKTIONER




### 7.1 Klockfunktioner







Klockfunktion	Program
 Signalur	När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal.
 Tillagningstid	När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stoppas.








Klockfunktion	Program
 <b>Tidsfördröjning</b>	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
 <b>Upptimer</b>	Maximalt är 23 tim 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Slå på och stäng av Upptimer genom att välja: Meny, Inställningar.

Klockfunktioner är endast tillgängliga för: Varmluft, Över-/undervärme, Varmluftsgrillning, Pizza/Paj, Grill + Fläkt + Mikro, Varmluft + mikro.

## 7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner










Så här ställer du in: Klockslag		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		
Ändra tidpunkt genom att öppna menyn och välja Inställningar och Tid.	Ställ tiden	Tryck på: OK.

Så här ställer du in: Signalur		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		
Tryck på: 	Displayen visar: 0:00 	Ställ in Signalur
		Tryck på: OK.
 Timern startar nedräkningen omedelbart.		

Så här ställer du in: Tillagningstid			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
			
Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen.	Displayen visar: 0:00  STOP	Ställ in tillagningstiden.	Tryck på: OK.
	Tryck upprepade gånger på: 		
 Timern startar nedräkningen omedelbart.			



## Så här ställer du in: Tidsfördröjning

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5	Steg 6
					
Välj tillagningsfunktion.	Tryck upprepade gånger på: 	Displayen visar: tidpunkt  START	Ställ in starttiden.	Displayen visar: --:--  STOPP	Ställ in sluttiden.
			Tryck på: OK		Tryck på: OK

 Timern börjar nedräkningen vid inställd starttid.

## 8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

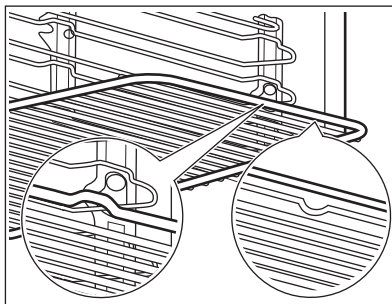
### 8.1 Sätta in tillbehör

Använd endast lämpliga kokkärll och material. Se kapitlet "Råd och tips" i kapitlet Lämpliga kokkärll och material för mikrovågsugn.

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tippssäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärll glider av.

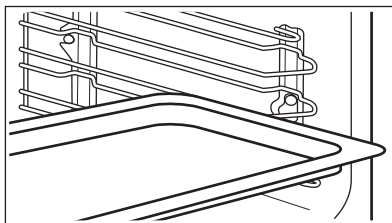
#### Galler:

Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



#### Bakplåt:

Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.

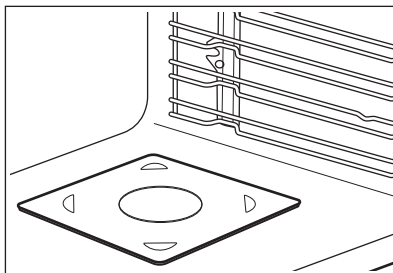


### Glasplatta för mikrovågsugn:

Mikrovågsugnens 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 mikrovågsugnens glasfat.



## 9. TILLVALSFUNKTIONER


### 9.1 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.

 OK – tryck och håll inne för att stänga av den.

 3 x  – blinkar när låset slås på.

### 9.2 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är aktiv och inga inställningar ändras.



30 - 115

120 - 195



12.5

8.5



200 - 230



5.5

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Tidsfördröjning.

### 9.3 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.

## 10. RÅD OCH TIPS

### 10.1 Tillagningsrekommendationer



Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast riktvärden. 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.

### 10.2 Rekommendationer för mikrovågsugnen

#### Nu ska vi laga mat!

Placera maten på glasfatet i botten av mikrovågsugnen.

Placera maten på ett fat på botten av ugnsutrymmet.

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 värmefördelning.

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

Låt maten i ugnen vara övertäckt. 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.

### 10.3 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 metall- delar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin utan dekor av silver, guld, platina eller andra me- taller	✓	x	x
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 ogla- serad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	x	x	x
Värmebeständig plast upp till 200 °C	✓	✓	x
Kartong, papper	✓	x	x
Plastfolie	✓	x	x
Plastfolie till mikrovågsugn	✓	✓	x
Stekkärl 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 mikrovågsugnens botten	✓	✓	x
Kokkärl för mikrovågsugn, t.ex. kris- pplatta	x	✓	x

## 10.4 Rekommenderade effektlägen för olika typer av mat

Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

700–1 000 W



Bryna början av tillagningen



Värma upp vätskor

**500–600 W**

Tillaga grönsaker



Tillaga ägg



Sjuda gryträtter



Värma maträtter på en tallrik



Tina och värma frysta maträtter

**300–400 W**

Smälta ost, choklad, smör



Sjuda ris



Värma barnmat



Tillaga/värma känsliga livsmedel



Fortsätta tillagningen

**100–200 W**

Tina bröd



Tina frukt och kakor



Tina ost, grädde, smör



Tina kött, fisk

**10.5 Tillagningstabeller för testinstitut****Information för testinstitut**

Tester enligt IEC 60705.








Mikrovågsugnfunktion

Använd gallret om inget annat anges.

	POWER W				
Sockerkaka	600	0.475	Botten	8 - 9	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Köttfärsimpa	400	0.9	1	25 - 27	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Ugnsomelett	500	1	2	30 - 33	-
Upptining av kött	100	0.5	1	15	Vänd köttet efter halva tillagningstiden.

**Kombinerad mikrovågsfunktion**

Använd gallret.

						
Mjuk kaka, 0,7 kg	Över-/under-värme + Mikro	100	200	2	23 - 27	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Potatisgrätång, 1,1 kg	Varmluft + mikro	300	180	2	38 - 42	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Kyckling, 1,1 kg	Grill + Fläkt + Mikro	400	230	1	35 - 40	Lägg köttet i en rund glasform och vänd efter halva tillagningstiden.

## 11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

### **VARNING!**

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.



**För användning varje dag**

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.

Rengör ugnsutrymmets tak från matrester och fett.

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart 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 diskmaskin.

Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

### 11.2 Hur man tar bort: Ugnstegar

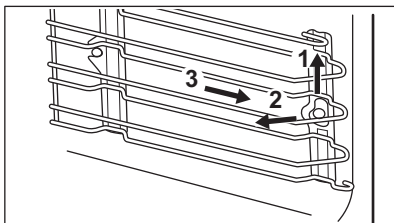
Ta bort ugnstegarna vid rengöring av ugnen.

**Steg 1** Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

**Steg 2** Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.

**Steg 3** Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.

**Steg 4** Dra ur stöden från de bakre hakarna.



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

## 11.3 Byte av: Lampa

### **VARNING!**

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

### Innan du byter lampan:

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

## Övre lampa

**Steg 1** Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.

**Steg 2** Rengör glasskyddet.

**Steg 3** Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.

**Steg 4** Sätt tillbaka glasskyddet.

## 12. FELSÖKNING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Vad gör jag om ...

Om något saknas i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.



**Ugnen slås inte på eller värms inte upp**

**Problem**

**Kontrollera att...**



## Ugnen slås inte på eller värms inte upp

Det går inte att starta eller använda produkten.	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.	Låset är avstängt.



## Komponenter

Problem	Kontrollera att...
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.



## Felkoder

Displayen visar ...	Kontrollera att...
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.

## 12.2 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 ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

### 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 tätninglist 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 varmluftsfunctjonen 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. MENYSTRUKTUR

## 14.1 Meny

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
				
 - välj för att öppna Meny.	Välj alternativet i Meny strukturen och tryck på <b>OK</b> .	Välj inställningen.	<b>OK</b> - tryck för att bekräfta inställningen.	Justera värdet och tryck på <b>OK</b> .

Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

### Meny-struktur


Assisterad matlagning 


Inställningar 

### Inställningar

01	Klockslag	Ändra	02	Ljusstyrka i display	1 - 5
03	Knappljud	1 - Pip 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			

## 15. 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.



**electrolux.com**

867371578-D-052024



**CE**