

GETTING STARTED? EASY.



ZVEEW6X3
ZVEKW7XN

NL	Gebruiksaanwijzing Magnetron	2
EN	User Manual Microwave Oven	28
FR	Notice d'utilisation Four à micro-ondes	53
DE	Benutzerinformation Mikrowellenofen	80
PT	Manual de instruções Forno microondas	108
ES	Manual de instrucciones Horno de microondas	134

ZANUSSI

GA NAAR ONZE WEBSITE VOOR:



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

www.zanussi.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3	7.2 Instellen: Klokfuncties.....	16
1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....	3	8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	18
1.2 Algemene veiligheid.....	3	8.1 Accessoires plaatsen.....	18
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	6	9. EXTRA FUNCTIES.....	19
2.1 Installeren.....	6	9.1 Blokkering.....	19
2.2 Elektrische aansluiting.....	7	9.2 Automatische uitschakeling.....	19
2.3 Gebruik.....	8	9.3 Koelventilator.....	20
2.4 Onderhoud en reiniging.....	8	10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	20
2.5 Binnenverlichting.....	9	10.1 Kookadviezen.....	20
2.6 Service.....	9	10.2 Magnetronaanbevelingen	20
2.7 Verwijdering.....	9	10.3 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron	21
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	10	10.4 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel.....	22
3.1 Algemeen overzicht.....	10	10.5 Kooktafels voor testinstituten.....	23
3.2 Accessoires.....	10	11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	24
4. BEDIENINGSPANEEL.....	10	11.1 Opmerkingen over de reiniging....	24
4.1 Verzonken knoppen.....	10	12. PROBLEEMOPLOSSING.....	25
4.2 Overzicht bedieningspaneel.....	11	12.1 Wat te doen als.....	25
4.3 Display.....	11	12.2 Service-informatie.....	26
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	12	13. ENERGIEZUINIGHEID.....	26
5.1 Eerste reiniging.....	12	13.1 Energiebesparing.....	26
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	12	14. MENUSTRUCTUUR.....	26
6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties.....	12	14.1 Menu.....	26
6.2 Instellen: Magnetronfuncties.....	12	15. MILIEUBESCHERMING.....	27
6.3 Verwarmingsfuncties.....	13		
6.4 Instellen: Kook- En Bakassistent....	14		
6.5 Kook- En Bakassistent.....	14		
7. KLOKFUNCTIES.....	16		
7.1 Klokfuncties.....	16		

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.
- Gebruik alleen de draaitafel en de draaitafelsteun die voor dit apparaat zijn ontworpen.
- 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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

exploderen, zelfs nadat de opwarming in de magnetron is beëindigd.

- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en alle voedselresten moeten worden verwijderd.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het apparaat niet in een schone toestand wordt onderhouden, kan dit leiden tot een verslechtering van het oppervlak. Dit kan de levensduur van het apparaat negatief beïnvloeden en mogelijk een gevaarlijke situatie opleveren.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

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

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	444 (460) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm

Hoogte van de voorkant van het apparaat	455 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	440 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	882 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte voedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1350 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.
- 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, de draaitafel 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 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.

2.6 Service

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

2.7 Verwijdering



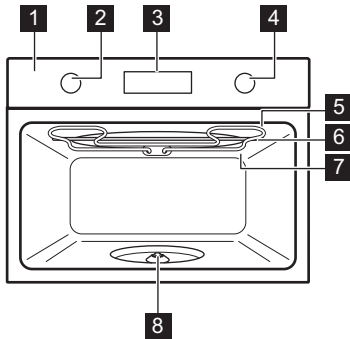
WAARSCHUWING!

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

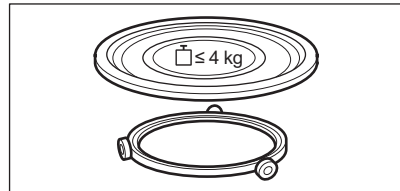
3.1 Algemeen overzicht



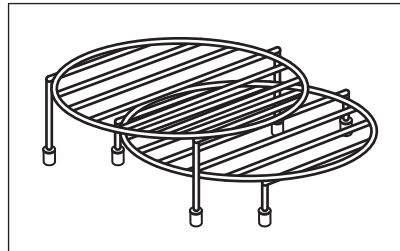
- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Verwarmingselement
- 6 Magnetrongenerator
- 7 Lamp
- 8 Draaiplateau-as

3.2 Accessoires

Draaiplateauset
Om eten te bereiden.



Grillrekset
Om te grillen.








4. BEDIENINGSPANEEL

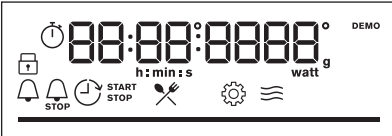
4.1 Verzonken knoppen

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










4.2 Overzicht bedieningspaneel

			WATT	OK		
Timer	Blokke- ring	Bin- nen- ver- lich- ting	Magne- tronvermo- gen	Instelling bevestigen	Druk op	Draai aan de knop
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.						

4.3 Display

	Display met toetsfuncties.
---	----------------------------

Indicatielampjes op de display

Basisindicatoren			
 Blokke- ring	 Kook- En Bakassis- tent	 Instellingen	 Indicatielampje magnetronfunc- tie
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 voor de verwarmingsfuncties en selecteer de functie: Grillen.
---------------	---

6.2 Instellen: Magnetronfuncties

Stap 1	Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties en selecteer de functie Magnetron: 
Stap 2	Druk op: OK om te beginnen met de standaardinstellingen. Het display toont: duur en magnetronvermogen.
Stap 3	Draai aan de regelknop om de duur aan te passen. Druk op: OK .
Stap 4	Druk op: WATT . Draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Druk op: OK
Stap 5	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 - 500	60
>500	7



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







6.3 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Vloeistof	Opwarmen van dranken en soepen, vermogensbereik: 800 - 1000 W
 Opwarmen	Vermogensbereik voor het opwarmen van vooraf bereide maaltijden en delicate gerechten: 300 - 700 W
 Ontdooien	Vlees, vis, gebak ontdooien, vermogensbereik: 100 - 200 W
 Smelten	Chocolade en boter smelten, vermogensbereik: 100 - 400 W
 Popcorn	Vorbereiding popcorn, vermogensbereik: 700 - 1000 W
 Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Grill hoog	Om gerechten in korte tijd te bereiden en bruin te kleuren met een hoge grillintensiteit. Vermogensbereik: 100 - 500 W



Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Grill laag	Om gerechten in korte tijd te bereiden en bruin te kleuren met een lage grillintensiteit. Voor stoofschotels zoals aardappelgratin en lasagne. Vermogensbereik: 100 - 500 W
 Magnetron	Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W
 Menu	Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Instellingen.

6.4 Instellen: Kook- En Bakassistent













Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen verwarmingsfunctie. Gebruik de functie om snel een gerecht met standaardinstellingen te bereiden. Je kunt de tijd tijdens het koken aanpassen.

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
 	 	 P1 - P12	 OK
Open het menu.	Selecteer Kook- En Bakassistent. Druk op OK .	Selecteer de schaal. Druk op OK .	Plaats de schaal in de oven. Instelling bevestigen.

6.5 Kook- En Bakassistent





Legenda	
	Functie met magnetronvermogen. Gebruik een magnetronbestendig accessoire.
	Lagerniveau.

Het display toont **P** en een **nummer** van het gerecht dat u in de tabel kunt controleren. Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is.




	Gerecht	Gewicht	Schaphniveau/accessoire
1	Hele kip	1.1 kg	  laagdraadrek; keramische of glazen braadpan Gebruik je favoriete kruiden.
2	Kip, twee helften	0.6 - 0.7 kg per helft	
3	Hele vis	0.6 kg	  draaischijfglas; keramische of glazen braadpan Bedek het voedsel met een magnetronbestendig deksel met enkele gaten.
4	Visfilet	0.5 kg; 150 g per filet	  draaischijfglas; keramische of glazen braadpan Bedek het voedsel met een magnetronbestendig deksel met enkele gaten.
5	Broccoli	0.5 kg	  draaischijfglas; keramische of glazen braadpan Voeg 50 ml water toe. Bedek het voedsel met een magnetronbestendig deksel met enkele gaten.
6	Bloemkool	0,5 kkg	
7	Bloemkool, bevroren	0.5 kg	
8	Erwten, bevroren	0.5 kg	
9	Aardappelen in de schil	0.5 kg	
10	Rijst	0.2 kg	  draaischijfglas; keramische of glazen braadpan Voeg 400 ml water toe. Bedek het voedsel met een magnetronbestendig deksel met enkele gaten.
11	Aardappelgratin (ruwe aardappelen)	1.1 kg	  laagdraadrek; keramische of glazen braadpan
12	Lasagna met droge noedelplaten	1 - 1,5.kg	







7. KLOKFUNCTIES








7.1 Klokkfuncties

Klokkfunctie	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.











7.2 Instellen: Klokkfuncties

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

Instellen: Kookwekker			
Stap 1	Op het display verschijnt: 0:00 	Stap 2	Stap 3
			
Druk op:  .		Stel de Kookwekker in	Druk op: OK.
 De timer begint onmiddellijk af te tellen.			
Deze functie is alleen beschikbaar voor: Grillen, Grill laag, Grill hoog.			

Instellen: Kooktijd				
Stap 1	Stap 2	Op het display verschijnt: 0:00  STOP	Stap 3	Stap 4
				
Kies een verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.	Druk herhaaldelijk:  .		Stel de bereidingstijd in.	Druk op: OK.
 De timer begint onmiddellijk af te tellen.				
Deze functie is alleen beschikbaar voor: Grillen, Grill laag, Grill hoog.				

GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

Instellen: Uitsteltijd							
Stap 1	Stap 2		Stap 3	Stap 4		Stap 5	Stap 6
		Het display toont: de dag-tijd  STAR-TEN			Op het display verschijnt: ---  STOP		
Selecteer de verwarmingsfunctie.	Druk herhaaldelijk: 		Stel de starttijd in.	Druk op: OK.		Stel de eindtijd in.	Druk op: OK.
 De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.							
Deze functie is alleen beschikbaar voor: Grillen.							

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.

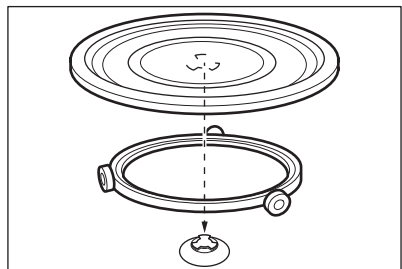
Draaiplateauset:

Bereid voedsel altijd op de draaiplateauset.

Plaats de rolgeleider rond de draaischijf.

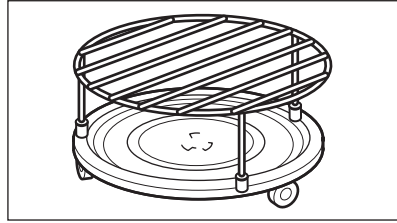
Plaats het draaitafelglas op de rolgeleiding.

Gebruik alleen de draaitafelset die bij het apparaat werd meegeleverd.



Grillrekset:

Plaats het grillrooster met de siliconen doppen op de draaiplateauset.



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.





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

 – 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. Uw apparaat kan anders koken dan het apparaat dat je eerder had. De onderstaande hints tonen aanbevolen verwarmingsfuncties en instellingen voor kooktijd 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!

Leg het eten niet direct op de draaiplateau. Gebruik altijd kookgerei dat geschikt is voor de magnetron.

Plaats het kookgerei in het midden van de draaiplateau.

Contact met te warme of te koude voorwerpen kan de draaiplateau breken.

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 ontdooirek of plastic zeef, zodat de dooivloeistof kan weglopen.





Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.

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





10.3 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	x
Glas en glaskeramik van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓	✓
Keramik en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	x	x
Keramik, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	x	x	x	x
Tot 200 °C hittebestendige kunststof	✓	✓	x	x
Karton, papier	✓	x	x	x
Magnetronfolie	✓	x	x	x
Ovenfolie met magnetronveilige sluiting	✓	✓	x	x






AANWIJZINGEN EN TIPS






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





10.4 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

800 - 1000 W	
 Aanbakken aan het begin van het kookproces	 Vloeistoffen opwarmen

500 - 700 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	Draaiplaat- tauset	5 - 7	-
Vleesbrood	500	0.9	Draaiplaat- tauset	18 - 20	-
Bouillon met stukjes ei	500	1	Draaiplaat- tauset	15 - 17	-
Ontdooien van vlees	200	0.5	Draaiplaat- tauset	8 - 9	-

Combimagnetronfunctie

Gebruik de functie: Magnetrongrillen.

Gebruik het lage grillrooster.

ONDERHOUD EN REINIGING

COMBIMAGNETRON-FUNCTIE	 POWER W	 Intensiteitsniveau grill	 min	
Aardappelgratin, 1,1 kg	300	laag	30 - 35	-
Kip, 1,1 kg	300	hoog	30 - 35	Doe het vlees in een ronde glazen kom.




11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging

 Reinigingsmiddelen	Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.
 Dagelijks gebruik	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken. Reinig voorzichtig de bovenkant van het apparaat om resten en vet te verwijderen.
	Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.
 Accessoires	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Wacht alvorens te reinigen totdat de draaischijf afgekoeld is. Er bestaat een risico dat de draaischijf kan breken. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

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. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
De draaispitset maakt geluid.	Er bevinden zich voedselresten onder de draaiplateauset.



Foutcodes

Op het display verschijnt...	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...

ENERGIEZUINIGHEID



Foutcodes

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.

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 de verlichting uitgeschakeld



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

14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu



Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
--------	--------	--------	--------	--------

				
 - selecteer om de Menu.	Selecteer de optie in de Menu structuur en druk op OK.	Selecteer de instelling.	OK - druk op om de instelling te bevestigen.	Pas de waarde aan en druk op OK.
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.				

Menu-structuur te betreden	
Kook- En Bakassistent 	Instellingen 

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

15. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

VISIT OUR WEBSITE TO:



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	29	7.2 How to set: Clock functions.....	41
1.1 Children and vulnerable people safety.....	29	8. USING THE ACCESSORIES.....	43
1.2 General Safety.....	29	8.1 Inserting accessories.....	43
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	32	9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	44
2.1 Installation.....	32	9.1 Lock.....	44
2.2 Electrical connection.....	33	9.2 Automatic switch-off.....	44
2.3 Use.....	33	9.3 Cooling fan.....	45
2.4 Care and cleaning.....	34	10. HINTS AND TIPS.....	45
2.5 Internal lighting.....	34	10.1 Cooking recommendations.....	45
2.6 Service.....	35	10.2 Microwave recommendations	45
2.7 Disposal.....	35	10.3 Microwave suitable cookware and materials	46
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	35	10.4 Recommended power settings for different kinds of food.....	47
3.1 General overview.....	35	10.5 Cooking tables for test institutes..	48
3.2 Accessories.....	35	11. CARE AND CLEANING.....	49
4. CONTROL PANEL.....	36	11.1 Notes on cleaning.....	49
4.1 Retractable knobs.....	36	12. TROUBLESHOOTING.....	49
4.2 Control panel overview.....	36	12.1 What to do if.....	49
4.3 Display.....	36	12.2 Service data.....	50
5. BEFORE FIRST USE.....	37	13. ENERGY EFFICIENCY.....	51
5.1 Initial cleaning.....	37	13.1 Energy saving.....	51
6. DAILY USE.....	37	14. MENU STRUCTURE.....	51
6.1 How to set: Heating functions.....	37	14.1 Menu.....	51
6.2 How to set: Microwave functions..	37	15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	52
6.3 Heating functions.....	38		
6.4 How to set: Assisted Cooking.....	39		
6.5 Assisted Cooking.....	40		
7. CLOCK FUNCTIONS.....	41		
7.1 Clock functions.....	41		

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.

SAFETY INFORMATION

- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the turntable and the turntable support designed for this appliance.
- 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.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

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

Cabinet minimum height (Cabinet under the work-top minimum height)	444 (460) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	455 mm
Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	882 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1350 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.

SAFETY INSTRUCTIONS



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.
- 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, the turntable 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 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.

2.6 Service

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

2.7 Disposal



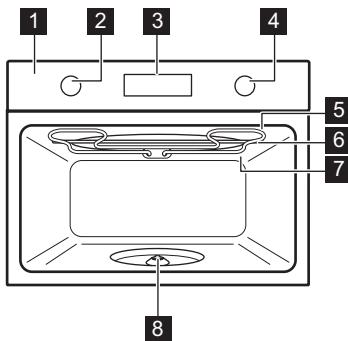
WARNING!

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

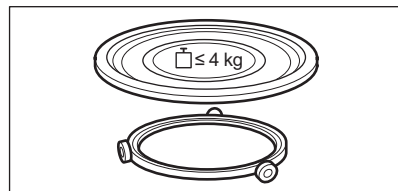


- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Microwave generator
- 7 Lamp
- 8 Turntable shaft

3.2 Accessories

Turntable set

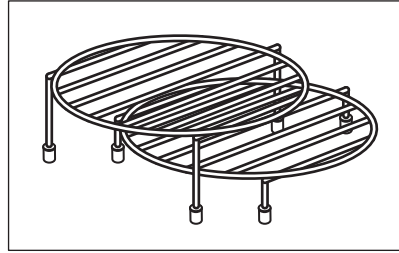
To prepare food.



CONTROL PANEL

Grill rack set

To grill.








4. CONTROL PANEL

4.1 Retractable knobs

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

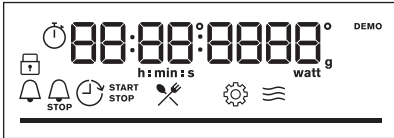
4.2 Control panel overview

			WATT	OK		
Timer	Lock	Light	Microwave power	Confirm setting	Press	Turn the knob

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.

4.3 Display

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

Display indicators

Basic indicators

 Lock	 Assisted Cooking	 Settings	 Microwave function indicator
Timer indicators			
 Minute minder	 STOP End time	 Time Delay	 Uptimer
<p>Progress bar - for temperature or time. The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.</p>			

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

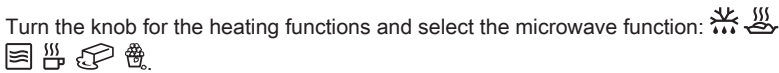


WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating functions

Step 1	Turn the knob for the heating functions and select the function: Grill.
---------------	---


6.2 How to set: Microwave functions

Step 1	Turn the knob for the heating functions and select the microwave function: 
---------------	---





Step 2	Press: OK to start with default settings. The display shows: duration and microwave power.
Step 3	Turn the control knob to adjust the duration. Press: OK .
Step 4	Press: WATT . Turn the control knob to adjust the microwave power. Press: OK
Step 5	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 - 500	60
>500	7

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







6.3 Heating functions

Heating function	Application
 Liquid	Heating up drinks and soups, power range: 800 - 1000 W
 Reheat	Heating up pre-prepared meals and delicate food, power range: 300 - 700 W
 Defrost	Defrosting meat, fish, cakes, power range: 100 - 200 W
 Melting	Melting chocolate and butter, power range: 100 - 400 W



Heating function	Application
 Popcorn	Preparing popcorn, power range: 700 - 1000 W
 Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 Grill High	To cook food in short time and brown it with high grill intensity. Power range: 100 - 500 W.
 Grill Low	To cook food in short time and brown it with low grill intensity. For casseroles such as potato gratin, lasagne. Power range: 100 - 500 W.
 Microwave	Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W
 Menu	To enter the Menu: Assisted Cooking, Settings.

6.4 How to set: Assisted Cooking











Every dish in this submenu has a recommended heating function. Use the function to prepare a dish quickly with default settings. You can also adjust the time during cooking.


Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
 	 	 P1 - P12	 OK
Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press OK .	Select the dish. Press OK .	Insert the dish to the oven. Confirm setting.

6.5 Assisted Cooking

Legend	
	Function with microwave power. Use microwave safe accessory.
	Shelf level.





The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.
When the function ends check if the food is ready.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
1	Whole chicken	1.1 kg	  low wire rack; ceramic or glass casserole dish Use your favourite spices.
2	Chicken, two halves	0.6 - 0.7 kg per half	
3	Whole fish	0.6 kg	  turntable glass plate; ceramic or glass casserole dish Cover the food with a microwave safe lid with some holes.
4	Fish fillet	0.5 kg; 150 g per fillet	  turntable glass plate; ceramic or glass casserole dish Cover the food with a microwave safe lid with some holes.
5	Broccoli	0.5 kg	  turntable glass plate; ceramic or glass casserole dish Add 50 ml of water. Cover the food with a microwave safe lid with some holes.
6	Cauliflower	0.5 kkg	
7	Cauliflower, frozen	0.5 kg	
8	Peas, frozen	0.5 kg	
9	Potatoes in their jacket	0.5 kg	
10	Rice	0.2 kg	  turntable glass plate; ceramic or glass casserole dish Add 400 ml of water. Cover the food with a microwave safe lid with some holes.




	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
11	Potato gratin (raw potatoes)	1.1 kg	 low wire rack; ceramic or glass casserole dish
12	Lasagna with dry noodle plates	1 - 1,5 kg	

7. CLOCK FUNCTIONS








7.1 Clock functions









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











7.2 How to set: Clock functions

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

CLOCK FUNCTIONS

How to set: Minute minder			
Step 1	The display shows: 0:00 	Step 2	Step 3
			
Press: 		Set the Minute minder	Press: OK , 
 Timer starts counting down immediately.			
This function is available only for: Grill, Grill Low, Grill High.			

How to set: Cooking time				
Step 1	Step 2	The display shows: 0:00  STOP	Step 3	Step 4
				
Choose a heating function and set the temperature.	Press repeatedly: 		Set the cooking time.	Press: OK , 
 Timer starts counting down immediately.				
This function is available only for: Grill, Grill Low, Grill High.				

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

8. USING THE ACCESSORIES



WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 Inserting accessories

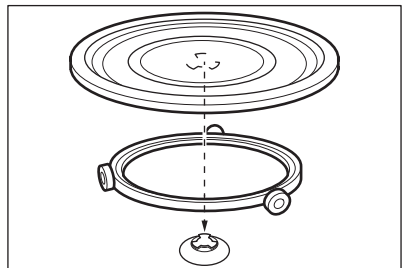
Use only suitable cookware and material. Refer to "Hints and tips" chapter, Microwave suitable cookware and materials.

Turntable set:

Always cook food on the turntable set.

Place the roller guide around the turntable shaft. Place the turntable glass on the roller guide.

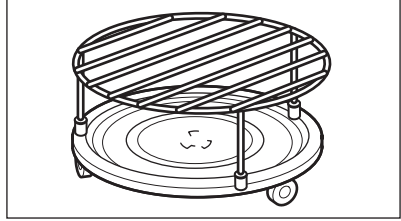
Use only the turntable set supplied with the appliance.



ADDITIONAL FUNCTIONS

Grill rack set:

Place the grill rack with the silicon caps down on the turntable set.




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.





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

 - 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
200 - 230	5.5

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

9.3 Cooling fan

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

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations



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

Your appliance may cook differently to the appliance you had before. The hints below show recommended heating functions and settings for cooking time 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!

Do not place the food directly on the turntable. Always use the microwave suitable cookware.

Place the cookware in the middle of the turntable.

Contact with too hot or too cold items can break the turntable.

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.

HINTS AND TIPS

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	✓	✗	✗	✗
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓	✓
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	✗	✗	✗	✗
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	✗	✗
Cardboard, paper	✓	✗	✗	✗
Microwave clingfilm	✓	✗	✗	✗
Roasting film with microwave safe closure	✓	✓	✗	✗
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	✗	✗	✓	✗






Cookware / Material				
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	X	X	✓	X
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	X	✓	X	X
Grill rack set	X	X	✓	✓

10.4 Recommended power settings for different kinds of food





The data in the table is for guidance only.

800 - 1000 W	
 Searing at the start of the cooking process	 Heating liquids

500 - 700 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

HINTS AND TIPS

100 - 200 W			
 Defrosting bread	 Defrosting fruit and cakes	 Defrosting cheese, cream, butter	 Defrosting meat, fish







10.5 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to IEC 60705.

Microwave function





Use wire shelf unless otherwise specified.

	 POWER W				
Sponge cake	600	0.475	Turntable set	5 - 7	-
Meatloaf	500	0.9	Turntable set	18 - 20	-
Egg custard	500	1	Turntable set	15 - 17	-
Meat defrosting	200	0.5	Turntable set	8 - 9	-

Microwave Combi function

Use the function: Microwave grilling.

Use the low grill rack.

MICROWAVE COMBI FUNCTION	 POWER W	 Grill intensity level	 min	
Potato gratin, 1.1 kg	300	low	30 - 35	-
Chicken, 1.1 kg	300	high	30 - 35	Put the meat in round glass container.




11. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

 Cleaning Agents	<p>Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.</p>
	<p>Use a cleaning solution to clean metal surfaces.</p>
	<p>Clean stains with a mild detergent.</p>
 Everyday Use	<p>Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire. Clean the appliance ceiling carefully from residue and fat.</p>
	<p>Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.</p>
 Accessories	<p>Clean all accessories after each use and let them dry. Before cleaning, wait until the turntable is cold. There is a risk that the turntable can break. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.</p>
	<p>Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.</p>

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...

TROUBLESHOOTING



The appliance does not turn on or does not heat up

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. Contact an Authorised Service Centre.
The turntable set makes noise.	There is food residue below the turntable set.



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.)
--------------	-------

We recommend that you write the data here:	
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.

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 the lamp off



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

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
				
 - select to enter the Menu.	Select the option from Menu structure and press OK .	Select the setting.	OK - press to confirm setting.	Adjust the value and press OK .

Turn the knob for the heating functions to the off position to exit the Menu.



Menu structure	
Assisted Cooking 	Settings 

Settings					
01	Time of day	Change	02	Display brightness	1 - 5

MENU STRUCTURE

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.

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :
www.zanussi.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....54	7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge..... 67
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....54	
1.2 Sécurité générale.....54	
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....57	8. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... 69
2.1 Installation.....57	8.1 Insertion des accessoires..... 69
2.2 Branchement électrique.....58	9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....70
2.3 Utilisation.....59	9.1 Touches Verrouil.....70
2.4 Entretien et Nettoyage.....59	9.2 Arrêt automatique..... 70
2.5 Éclairage interne.....60	9.3 Ventilateur de refroidissement..... 71
2.6 Service.....60	10. CONSEILS..... 71
2.7 Mise au rebut.....60	10.1 Recommandations de cuisson.....71
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....61	10.2 Recommandations pour le micro-ondes 71
3.1 Vue d'ensemble.....61	10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes 72
3.2 Accessoires.....61	10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments..... 73
4. BANDEAU DE COMMANDE.....61	10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests..... 74
4.1 Manettes rétractables.....61	11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 75
4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande.....62	11.1 Remarques concernant le nettoyage..... 75
4.3 Affichage.....62	12. DÉPANNAGE.....76
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... 63	12.1 Que faire si76
5.1 Nettoyage initial.....63	12.2 Données de maintenance.....77
6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... 63	13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....78
6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....63	13.1 Économie d'énergie..... 78
6.2 Comment régler : Fonction micro-ondes.....63	14. STRUCTURE DES MENUS..... 78
6.3 Modes de cuisson.....64	14.1 Menu78
6.4 Comment régler : Cuisson assistée.....65	15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... 79
6.5 Cuisson assistée.....65	
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... 67	
7.1 Fonctions de l'horloge.....67	

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement le plateau tournant et le support de plateau tournant conçus pour cet appareil.
- 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.

- 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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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	1350 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.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Veillez à sécher la cavité, le plateau tournant et la porte après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 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.

2.6 Service

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

2.7 Mise au rebut

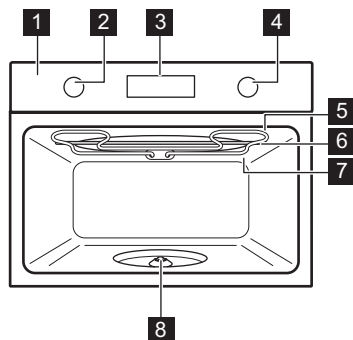


AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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

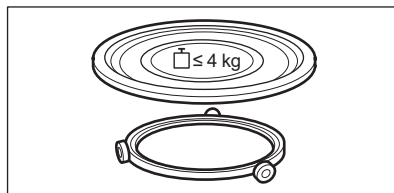


- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Résistance
- 6 Générateur de micro-ondes
- 7 Éclairage
- 8 Axe du plateau tournant

3.2 Accessoires

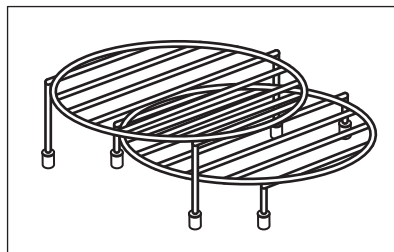
Ensemble Plateau tournant

Pour préparer les aliments.



Ensemble grill

Pour griller.








4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Manettes rétractables

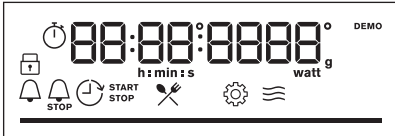
Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

BANDEAU DE COMMANDE










4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

			WATT	OK		
Minuteur	Touche Verrouil	Eclairage four	Puissance du micro-ondes	Confirmez la configuration	Appuyez sur la touche	Tournez la manette
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.						

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 :



0:00.

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

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler : Modes de cuisson

Étape 1

Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez la fonction : Gril.

6.2 Comment régler : Fonction micro-ondes

Étape 1

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



Étape 2

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

Étape 3

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

Étape 4

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


Étape 5

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 - 500	60
>500	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 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
 Liquides	Chauffage de boissons et de soupes, plage de puissance : 800 à 1 000 W
 Réchauffer	Chauffage de plats préparés et d'aliments délicats, plage de puissance : 300 à 700 W
 Décongélation	Décongélation de viande, poisson, gâteaux, plage de puissance : 100 à 200 W
 Fondre	Fondre du chocolat et du beurre, plage de puissance : 100 à 400 W
 Popcorn	Préparation de pop-corn, plage de puissance : 700 à 1 000 W
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Intensité du gril élevée	Pour cuire les aliments rapidement et les faire dorer avec une intensité du gril élevée. Plage de puissance : 100 à 500 W.



Mode de cuisson	Application
 Intensité du gril faible	Pour cuire les aliments rapidement et les faire dorer avec une faible intensité de gril. Pour les plats type gratin de pommes de terre, lasagnes. Plage de puissance : 100 à 500 W.
 Micro-ondes	Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W
 Menu	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Configurations.

6.4 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a un mode de cuisson recommandé. Vous pouvez utiliser la fonction pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut. Vous pouvez également ajuster l'heure pendant la cuisson.













Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
 	 	 P1 - P12	 OK
Accédez au menu.	Sélectionner Cuisson assistée. Appuyez sur OK .	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK .	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.

6.5 Cuisson assistée

Légende	
	Fonctionne avec la puissance des micro-ondes. Utilisez des accessoires adaptés aux micro-ondes.
	Niveau de grille.





L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

UTILISATION QUOTIDIENNE




	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
1	Poulet entier	1.1 kg	  grille basse ; cocotte en céramique ou en verre Utilisez vos épices préférées.
2	Poulet, deux moitiés	0.6 - 0.7 kg par moitié	
3	Poisson entier	0.6 kg	  plaque en verre pour plateau tournant ; cocotte en céramique ou en verre Couvrez les aliments avec un couvercle adapté au micro-ondes et contenant quelques trous.
4	Filet de poisson	0.5 kg ; 150 g par filet	  plaque en verre pour plateau tournant ; cocotte en céramique ou en verre Couvrez les aliments avec un couvercle adapté au micro-ondes et contenant quelques trous.
5	Brocolis	0.5 kg	  plaque en verre pour plateau tournant ; cocotte en céramique ou en verre Ajoutez 50 ml d'eau. Couvrez les aliments avec un couvercle adapté au micro-ondes et contenant quelques trous.
6	Chou-fleur	0,5 kkg	
7	Chou-fleur, surgelé	0.5 kg	
8	Petits pois, surgelés	0.5 kg	
9	P. de t. en robe des champs	0.5 kg	
10	Riz	0.2 kg	  plaque en verre pour plateau tournant ; cocotte en céramique ou en verre Ajoutez 400 ml d'eau. Couvrez les aliments avec un couvercle adapté au micro-ondes et contenant quelques trous.
11	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1.1 kg	  grille basse ; cocotte en céramique ou en verre
12	Lasagnes avec assiettes de nouilles sèches	1 à 1,5.kg	

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Fonctions de l'horloge







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

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.

FONCTIONS DE L'HORLOGE










Comment régler Minuteur


Étape 1	L'affichage indique : 0:00 	Étape 2	Étape 3	
				
Appuyez sur : 			Réglez la Minuteur	Appuyez sur OK.
<p> Le minuteur commence son décompte immédiatement.</p>				
<p>Cette fonction est disponible uniquement avec : Gril, Intensité du gril faible, Intensité du gril élevée.</p>				

Comment régler Heure de cuisson

Étape 1	Étape 2	L'affichage indique : 0:00  STOP	Étape 3	Étape 4	
					
Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.	Appuyez à plusieurs reprises : 			Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur OK.
<p> Le minuteur commence son décompte immédiatement.</p>					
<p>Cette fonction est disponible uniquement avec : Gril, Intensité du gril faible, Intensité du gril élevée.</p>					

Comment régler Départ différé

Étape 1	Étape 2		Étape 3	Étape 4		Étape 5	Étape 6
		L'affichage indique : l'heure actuelle			L'affichage indique : --:--		
Sélectionnez le mode de cuisson.	Appuyez à plusieurs reprises : 	 DÉ-MAR-RER	Réglez l'heure de départ.	Appuyez sur OK.	 AR-RÊTER	Réglez l'heure de fin.	Appuyez sur OK.

 Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

Cette fonction est disponible uniquement avec : Gril.

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

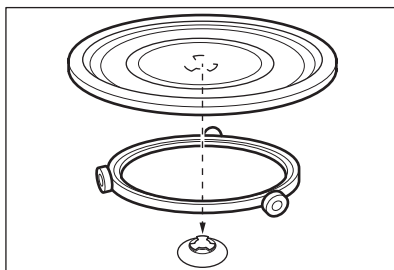
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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 ».

Ensemble Plateau tournant:

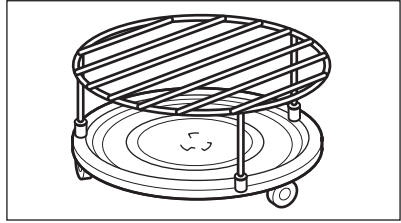
Faites toujours cuire les aliments sur le plateau tournant.
Placez le guide à roulettes autour de l'axe du plateau tournant. Placez la partie en verre du plateau tournant sur le support à roulettes.
N'utilisez que l'ensemble du plateau tournant fourni avec l'appareil.



FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Ensemble grill:

Placez la grille avec les capuchons en silicone sur le plateau tournant.



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.





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

 - 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 les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous présentent les modes de cuisson et les réglages des temps de cuisson pour des types d'aliments spécifiques. 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 !

Ne placez pas les aliments directement sur le plateau tournant. Utilisez toujours un récipient adapté aux micro-ondes.

Placez le récipient au milieu du plateau tournant.

Tout contact avec des produits trop chauds ou trop froids peut casser le plateau tournant.

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

CONSEILS

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	X
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓	✓
Récipients en céramique et en faïence sans composant en quartz ou en métal, ni verni contenant du métal	✓	✓	X	X
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	X	X	X	X
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	X	X
Carton, papier	✓	X	X	X
Film étirable pour micro-ondes	✓	X	X	X

Ustensiles de cuisine / Matériaux				
Sachet de cuisson avec fermeture de sûreté pour micro-ondes	✓	✓	X	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
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat pour cuisson croustillante	X	✓	X	X
Ensemble gril	X	X	✓	✓






10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments





Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

800 à 1 000 W	
 Saisir au début du processus de cuisson	 Chauffer des liquides

500 à 700 W				
 Cuisson des légumes	 Faire cuire des plats à base d'œufs	 Faire mijoter des ragoûts	 Réchauffer des plats pour une assiette	 Décongeler et chauffer des plats surgelés

CONSEILS

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	Ensemble du plateau tournant	5 - 7	-
Rôti haché	500	0.9	Ensemble du plateau tournant	18 - 20	-
Crème anglaise aux œufs	500	1	Ensemble du plateau tournant	15 - 17	-

					
Décongélation de viande	200	0.5	Ensemble du plateau tournant	8 - 9	-

Fonction combi micro-ondes
Utilisez la fonction : Gril au micro-ondes.
Utilisez la grille basse.

FUNCTION COMBI MICRO-ONDES		 Niveau d'intensité du gril	 min	
Gratin de pommes de terre, 1,1 kg	300	faible	30 - 35	-
Poulet, 1,1 kg	300	élevé	30 - 35	Mettez la viande dans un récipient rond en verre.


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.

DÉPANNAGE

 Utilisation quotidienne	<p>Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.</p> <p>Nettoyez soigneusement la voûte de l'appareil pour éliminer les résidus et la graisse.</p>
	<p>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.</p>
 Accessoires	<p>Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher.</p> <p>Avant le nettoyage, attendez que le plateau tournant soit froid. Le plateau tournant risque de se briser. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.</p>
	<p>Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.</p>

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. Contactez un service après-vente agréé.
L'ensemble du plateau tournant fait du bruit.	Des résidus d'aliments sont présents sous l'ensemble du plateau tournant.



Codes d'erreur

L'affichage indique...	Vérifiez si...
0:00.	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.

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 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 OK .	Sélectionnez la configuration.	OK - appuyez pour confirmer le réglage.	Ajustez la valeur et appuyez sur OK .
Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .				

Structure du Menu



Cuisson assistée 	Configurations 
--	--

Configurations

01	Heure actuelle	Modifier	02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son dés-activé	04	Volume alarme	1 - 4

Configurations					
05	Compteur	Marche / Arrêt	06	Eclairage four	Marche / Arrêt
07	Mode démo	Code d'activation : 2468	08	Version du logiciel	Contrôle
09	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non			

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

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



BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE, UM:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.zanussi.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	81	7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	94
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	81	8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	96
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	82	8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	96
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	84	9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	97
2.1 Montage.....	84	9.1 Verriegelung.....	97
2.2 Elektrischer Anschluss.....	85	9.2 Automatische Abschaltung.....	97
2.3 Gebrauch.....	86	9.3 Kühlgebläse.....	98
2.4 Reinigung und Pflege.....	87	10. TIPPS UND HINWEISE.....	98
2.5 Innenbeleuchtung.....	87	10.1 Garempfehlungen.....	98
2.6 Wartung.....	87	10.2 Mikrowellenempfehlungen	98
2.7 Entsorgung.....	87	10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien	99
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	88	10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln.....	100
3.1 Gesamtansicht.....	88	10.5 Gartabellen für Prüfinstitute.....	101
3.2 Zubehör.....	88	11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	102
4. BEDIENFELD.....	88	11.1 Hinweise zur Reinigung.....	102
4.1 Versenkbare Knöpfe.....	88	12. FEHLERSUCHE.....	103
4.2 Überblick – Bedienfeld.....	89	12.1 Was zu tun ist, wenn	103
4.3 Display.....	89	12.2 Service-Daten.....	104
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	90	13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	104
5.1 Erste Reinigung.....	90	13.1 Energiesparen.....	104
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	90	14. MENÜSTRUKTUR.....	104
6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	90	14.1 Menü.....	104
6.2 Einstellung: Mikrowellenfunktionen.....	90	15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	105
6.3 Ofenfunktionen.....	91		
6.4 Einstellung: Koch-Assistent.....	92		
6.5 Koch-Assistent.....	92		
7. UHRFUNKTIONEN.....	94		
7.1 Uhrfunktionen.....	94		

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie stets nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehtellerträger.
- 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.

SICHERHEITSAUWEISUNGEN

- 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.
- 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. SICHERHEITSAUWEISUNGEN

2.1 Montage

**WARNUNG!**

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

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

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	444 (460) mm
--	--------------

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	1350 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.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- 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 (Schraub Sicherungen 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.
- 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, den Drehteller 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 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 .

2.6 Wartung

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

2.7 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

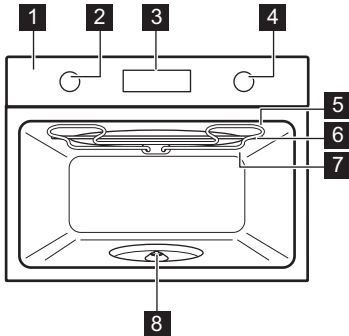
- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

GERÄTEBESCHREIBUNG

- 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

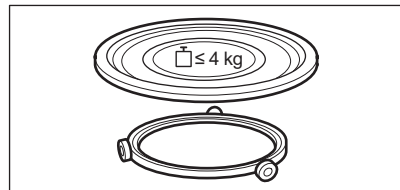


- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Display
- 4 Einstellknopf
- 5 Heizelement
- 6 Mikrowellengenerator
- 7 Lampe
- 8 Drehscheiben-Achse

3.2 Zubehör

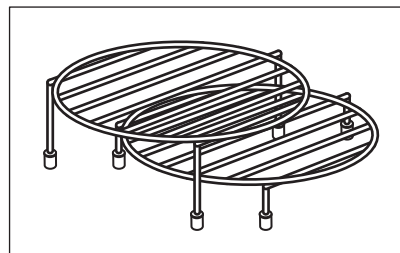
Drehteller-Set

Zur Zubereitung von Lebensmitteln.



Brat- und Fettpfanne mit Einlegerost

Zum Grillen.








4. BEDIENFELD

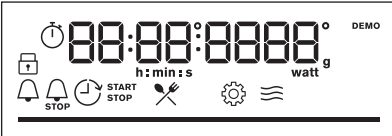
4.1 Versenkbare Knöpfe

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










4.2 Überblick – Bedienfeld

			WATT	OK		
Kurzzeitwecker	Verriegelung	Backofenbeleuchtung	Mikrowellenleistung	Bestätigen Sie die Einstellung	Drücken Sie	Drehen Sie den Knopf
Wählen Sie eine Ofenfunktion, um das Gerät einzuschalten.						
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten.						

4.3 Display

	Display mit Tastenfunktionen.
---	-------------------------------

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen			
 Verriegelung	 Koch-Assistent	 Einstellungen	 Mikrowellenfunktionsanzeige
Timer-Anzeigen			
 Kurzzeit-Wecker	 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 zur Auswahl der Funktion: Grill.

6.2 Einstellung: Mikrowellenfunktionen

Schritt 1

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

Schritt 2

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

Schritt 3

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

Schritt 4

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

Schritt 5

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 - 500	60
>500	7






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

6.3 Ofenfunktionen







Ofenfunktion	Anwendung
 Flüssigkeiten	Aufwärmen von Getränken und Suppen, Leistungsbereich: 800 - 1000 W
 Aufwärmen	Aufheizen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln, Leistungsbereich: 300 - 700 W
 Auftauen	Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W
 Schmelzen	Schmelzen von Schokolade und Butter, Leistungsbereich: 100 - 400 W
 Popcorn Funktion	Zubereiten von Popcorn, Leistungsbereich: 700 - 1000 W
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Grill, hoch	Um Speisen in kurzer Zeit zu garen und mit hoher Grillintensität zu bräunen. Leistungsbereich: 100 bis 500 W

TÄGLICHER GEBRAUCH



Ofenfunktion	Anwendung
 Grill, niedrig	Um Speisen in kurzer Zeit zu garen und mit niedriger Grillintensität zu bräunen. Für Aufläufe wie Kartoffelgratin, Lasagne. Leistungsbereich: 100 bis 500 W
 Mikrowelle	Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W
 Menü	Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Einstellungen.

6.4 Einstellung: Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Ofenfunktion. Verwenden Sie die Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten. Sie können auch die Zeit während des Garvorgangs anpassen.













Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
 	 	 P1 - P12	 OK
Öffnen Sie das Menü.	Wählen Sie Koch-Assistent. Drücken Sie OK .	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie OK .	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.

6.5 Koch-Assistent

Legende	
	Funktion mit Mikrowellenleistung. Verwenden Sie mikrowellenfestes Zubehör.
	Einschubebene.





Das Display zeigt **P** und eine **Anzahl** der Gerichte an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.

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




	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
1	Hähnchen, ganz	1.1 kg	  Unterer Rosthalter; Keramik- oder Glasauflaufform Verwenden Sie Ihre Lieblingsgewürze.
2	Hähnchen, halbiert	0.6 - 0.7 kg pro Hälfte	
3	Fisch, ganz	0.6 kg	  Glasdrehzscheibe; Keramik- oder Glasauflaufform Bedecken Sie die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel mit einigen Löchern.
4	Fischfilet	0.5 kg; 150 g pro Filet	  Glasdrehzscheibe; Keramik- oder Glasauflaufform Bedecken Sie die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel mit einigen Löchern.
5	Broccoli	0.5 kg	  Glasdrehzscheibe; Keramik- oder Glasauflaufform 50 ml Wasser hinzufügen. Bedecken Sie die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel mit einigen Löchern.
6	Blumenkohl	0,5 kkg	
7	Blumenkohl, gefroren	0.5 kg	
8	Erbsen, gefroren	0.5 kg	
9	Pellkartoffeln	0.5 kg	
10	Reis	0.2 kg	  Glasdrehzscheibe; Keramik- oder Glasauflaufform 400 ml Wasser hinzufügen. Bedecken Sie die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel mit einigen Löchern.
11	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1.1 kg	  Unterer Rosthalter; Keramik- oder Glasauflaufform
12	Lasagne mit trockenen Nudelplatten	1–1,5.kg	

7. UHRFUNKTIONEN





7.1 Uhrfunktionen

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

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellung: Uhrzeit		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
		
Um die Uhrzeit zu ändern, rufen Sie das Menü auf und wählen Sie Einstellungen, Uhrzeit.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.	Drücken Sie: OK.






Einstellung: Kurzzeit-Wecker

Schritt 1	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 	Schritt 2	Schritt 3
			
Drücken Sie:  .		Stellen Sie Kurzzeit-Wecker ein.	Drücken Sie: OK .

 Der Countdown des Timers startet umgehend.

Diese Funktion ist nur verfügbar für: Grill, Grill, niedrig, Grill, hoch.








Einstellung: Garzeitdauer

Schritt 1	Schritt 2	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00  <small>STOP</small>	Schritt 3	Schritt 4
				
Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.	Drücken Sie wiederholt:  .		Stellen Sie die Gardauer ein.	Drücken Sie: OK .

 Der Countdown des Timers startet umgehend.

Diese Funktion ist nur verfügbar für: Grill, Grill, niedrig, Grill, hoch.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

Einstellung: Zeitvorwahl							
Schritt 1	Schritt 2		Schritt 3	Schritt 4		Schritt 5	Schritt 6
		Das Display zeigt die Uhrzeit an.  START			Im Display wird Folgendes angezeigt: ---:--  STOPP		
Wählen Sie die Ofenfunktion.	Drücken Sie wiederholt: 		Stellen Sie die Startzeit ein.	Drücken Sie: OK.		Stellen Sie die Endzeit ein.	Drücken Sie: OK.
 Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.							
Diese Funktion ist nur verfügbar für: Grill.							

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Einsetzen des Zubehörs

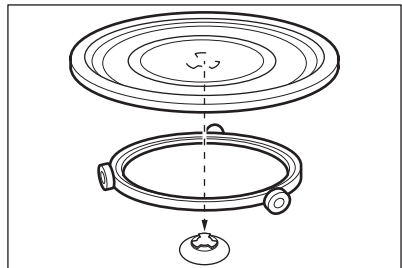
Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Ratschläge und Tipps“, geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.

Drehteller-Set:

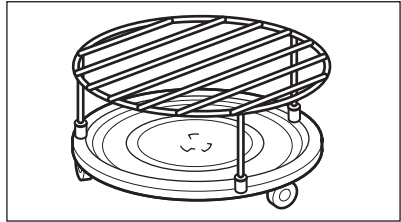
Garen Sie die Speisen stets auf dem Drehteller-Set.

Setzen Sie die Rollenführung um die Spindel des Drehteller. Legen Sie das Drehteller-Glas auf die Rollenführung.

Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Drehteller-Set.



Brat- und Fettfanne mit Einlegerost:
Legen Sie den Grillrost mit den Silikonkapfen nach unten auf das Drehteller-Set.



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.





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

 – gedrückt halten, um sie auszuschalten.

 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 gart unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Ofenfunktionen und Einstellungen der Gardauer 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 Lebensmittel nicht direkt auf den Drehteller. Verwenden Sie stets mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den Drehteller.

Der Kontakt mit zu heißen oder zu kalten Gegenständen kann den Drehteller beschädigen.

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	X
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓	✓
Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	X	X
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	X	X	X	X
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	X	X
Pappe, Papier	✓	X	X	X
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	X	X	X






TIPPS UND HINWEISE






Kochgeschirr / Material				
Bratfolie mit mikrowelleneigenem Verschluss	✓	✓	x	x
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	x	x	✓	x
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	x	x	✓	x
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne	x	✓	x	x
Brat- und Fettpfanne mit Einlegerost	x	x	✓	✓





10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

800 – 1000 W	
 Anbraten zu Beginn des Garvorgangs	 Erhitzen von Flüssigkeiten

500 – 700 W				
 Garen von Gemüse	 Garen von Eingerichten	 Köcheln von Eintöpfen	 Erwärmen von Eintellergerichten	 Auftauen und Aufwärmen gefrorener Speisen

300 - 400 W				
 Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter	 Köcheln von Reis	 Erwärmen von Babynahrung	 Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen	 Weiter garen

100 - 200 W			
 Auftauen von Brot	 Auftauen von Obst und Kuchen	 Auftauen von Käse, Sahne, Butter	 Auftauen von Fleisch, Fisch







10.5 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60705.

Mikrowellenfunktion

Verwenden Sie den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.





	 POWER W				
Biskuit	600	0.475	Drehteller-Set	5 - 7	-
Hackbraten	500	0.9	Drehteller-Set	18 - 20	-
Eierstich	500	1	Drehteller-Set	15 - 17	-
Fleisch auftauen	200	0.5	Drehteller-Set	8 - 9	-

Mikrowellenkombifunktion

Verwenden Sie die Funktion: Mikrowelle + Grill.

Verwenden Sie den niedrigen Grillrost.

REINIGUNG UND PFLEGE

MIKROWELLENKOM-BIFUNKTION	 W	 Stufe der Grill- intensität	 Min	
Kartoffelgratin, 1,1 kg	300	niedrig	30 - 35	-
Hähnchen, 1,1 kg	300	hoch	30 - 35	Legen Sie das Fleisch in einen runden Glasbehäl- ter.




11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

 Reinigungs- mittel	Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.
 Täglicher Ge- brauch	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen. Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.
 Zubehör	Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Warten Sie vor dem Reinigen, bis der Drehteller kalt ist. Es besteht die Gefahr, dass der Drehteller bricht. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
	Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

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 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. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Das Drehteller-Set macht Geräusche.	Es befinden sich Lebensmittelrückstände unter dem Drehteller-Set.



Fehlercodes

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



Fehlercodes

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. 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 bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung



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

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

				
 - Wählen Sie, um die Menü einzugeben.	Wählen Sie die Option aus der Menü Struktur aus und drücken Sie OK.	Wählen Sie die Einstellung.	OK – drücken, um die Einstellung zu bestätigen.	Stellen Sie den Wert ein und drücken Sie OK.
Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.				

Menü Struktur	
Koch-Assistent 	Einstellungen 

Einstellungen					
01	Uhrzeit	Ändern	02	Helligkeit	1 - 5
03	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ton aus	04	Lautstärke	1 - 4
05	Uptimer	Ein / Aus	06	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus
07	DEMO	Aktivierungscode: 2468	08	Softwareversion	Prüfen
09	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein			

15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

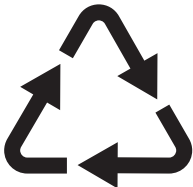
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

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

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

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

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und

Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

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

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

VISITE O NOSSO WEBSITE PARA:



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

www.zanussi.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	109	7.2 Como definir: Funções do relógio	122
1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....	109	8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	123
1.2 Segurança geral.....	109	8.1 Inserir acessórios.....	124
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	112	9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	124
2.1 Instalação.....	112	9.1 Bloquear.....	124
2.2 Ligação elétrica.....	113	9.2 Desativação automática.....	124
2.3 Utilização.....	113	9.3 Ventoinha de arrefecimento.....	125
2.4 Manutenção e limpeza.....	114	10. SUGESTÕES E DICAS.....	125
2.5 Iluminação interna.....	115	10.1 Recomendações para cozinhar.....	125
2.6 Assistência técnica.....	115	10.2 Recomendações para o microondas.....	125
2.7 Eliminação.....	115	10.3 Recipientes e materiais adequados para micro-ondas.....	126
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	115	10.4 Definições de potência recomendadas para diversos tipos de alimentos.....	127
3.1 Resumo geral.....	115	10.5 Tabelas de cozedura para testes.....	128
3.2 Acessórios.....	116	11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	129
4. PAINEL DE COMANDOS.....	116	11.1 Notas sobre a limpeza.....	130
4.1 Botões retráteis.....	116	12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	130
4.2 Descrição geral do painel de comandos.....	116	12.1 O que fazer se.....	130
4.3 Visor.....	117	12.2 Dados de assistência técnica....	131
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	117	13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	132
5.1 Limpeza inicial.....	117	13.1 Poupança de energia.....	132
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	118	14. ESTRUTURA DO MENU.....	132
6.1 Como definir: Tipos de aquecimento.....	118	14.1 Menu.....	132
6.2 Como definir: Funções do micro-ondas.....	118	15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	133
6.3 Tipos de aquecimento.....	119		
6.4 Como definir: Cozedura assistida	120		
6.5 Cozedura assistida.....	120		
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	121		
7.1 Funções do relógio.....	121		

1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

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

1.2 Segurança geral

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

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície pode deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

**AVISO!**

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

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

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	444 (460) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	455 mm
Altura da parte de trás do aparelho	440 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm

Profundidade de encaixe do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	882 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação eléctrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1350 mm
Parafusos de montagem	3.5x25 mm

2.2 Ligação eléctrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

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

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

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

2.4 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Não se esqueça de limpar e secar bem a cavidade, o prato rotativo e a porta após cada utilização. O vapor produzido durante o funcionamento do aparelho condensa nas paredes da cavidade e pode causar corrosão.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio e arco elétrico quando o micro-ondas estiver a funcionar.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Iluminação interna



AVISO!

Risco de choque elétrico.

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

2.6 Assistência técnica

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

2.7 Eliminação



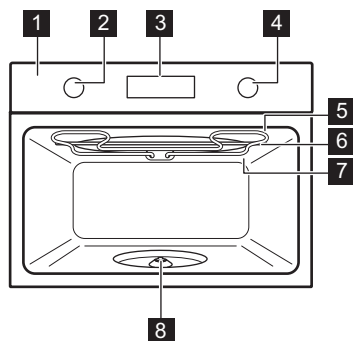
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Resumo geral



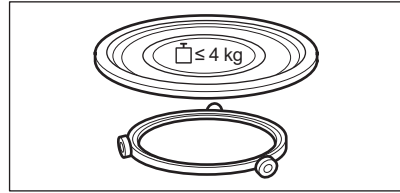
- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Gerador de micro-ondas
- 7 Lâmpada
- 8 Eixo do prato rotativo

PAINEL DE COMANDOS

3.2 Acessórios

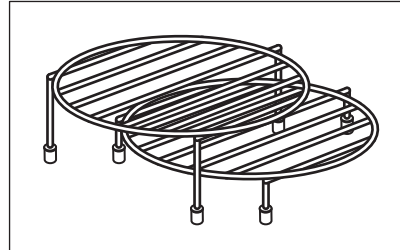
Conjunto do prato rotativo

Para preparar alimentos.



Conjunto de prateleira para o grelhador

Para grelhar.



4. PAINEL DE COMANDOS

4.1 Botões retráteis

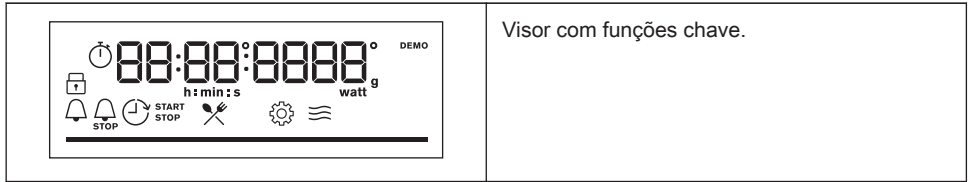
Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

4.2 Descrição geral do painel de comandos










			WATT	OK		
Temporizador	Bloquear	Luz	Potência do micro-ondas	Confirmar a definição	Prima o botão	Rodar o botão
Selecione um tipo de aquecimento para ligar o aparelho.						
Rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.						

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

4.3 Visor



Indicadores do visor

Indicadores básicos			
 Bloquear	 Cozedura assistida	 Definições	 Indicador de função de micro-ondas
Indicadores do temporizador			
 Conta-minutos	 Hora de fim	 Atraso do temporizador	 Temporizador crescente
Barra de progresso - para temperatura ou tempo. A barra fica totalmente vermelha quando o aparelho atinge a temperatura definida.			





5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial

Antes da primeira utilização, limpe o aparelho vazio e regule a hora:			
			 00:00 Acertar as horas. Premir OK .

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA




AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Como definir: Tipos de aquecimento

Passo 1	Rodar o botão de tipos de aquecimento para selecionar a função: Grelhador.
----------------	--

6.2 Como definir: Funções do micro-ondas

Passo 1	Rodar o botão de tipos de aquecimento para selecionar a função de microondas: 
Passo 2	Premir: OK para começar com as predefinições. O visor apresenta: duração e potência do micro-ondas.
Passo 3	Rode o botão de controlo para ajustar a duração. Premir: OK .
Passo 4	Premir: WATT . Rode o botão de controlo para alterar a potência do microondas. Prima: OK
Passo 5	Rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.
Pode ajustar as definições enquanto cozinha.	











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

POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS W	TEMPO MÁXIMO min
100 - 500	60
>500	7







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

6.3 Tipos de aquecimento



Tipo de aquecimento	Aplicação
 Líquido	Aquecer bebidas e sopas, intervalo de potência: 800 - 1000 W
 Reaquecer	Aquecer refeições pré-cozinhadas e alimentos delicados, intervalo de potência: 300 - 700 W
 Descongelo	Descongelo carne, peixe, bolos, gama de potência: 100 - 200 W
 Derreter	Derreter chocolate e manteiga, intervalo de potência: 100 - 400 W
 Pipocas	Preparar pipocas, gama de potência: 700 - 1000 W
 Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 Grelhador alto	Para cozinhar alimentos em pouco tempo e tostá-los com uma intensidade elevada do grelhador. Intervalo de potência: 100 - 500 W.
 Grelhador baixo	Para cozinhar alimentos em pouco tempo e tostá-los com uma intensidade baixa do grelhador. Para caçarolas como batatas gratinadas, lasanha. Intervalo de potência: 100 - 500 W.
 Micro-ondas	Aquecer, cozinhar, intervalo de potência: 100 - 1000 W
 Menu	Para entrar no menu: Cozedura assistida, Definições.

6.4 Como definir: Cozedura assistida







Cada prato deste submenu propõe um tipo de aquecimento recomendado. Utilize a função para preparar rapidamente um prato com as predefinições. Pode ajustar o tempo durante a cozedura.







Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
 ☰	 ✂	 P1 - P12	 OK
Entre no menu.	Selecione Cozedura assistida. Prima OK.	Selecione o prato. Premir OK.	Coloque o prato no forno. Confirme a definição.

6.5 Cozedura assistida

Legenda	
	Função com potência de micro-ondas. Utilize um acessório adequado para micro-ondas.
	Nível da prateleira.




O visor apresenta **P** e um **número** do prato tque pode verificar na tabela. Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
1	Frango inteiro	1.1 kg	  prateleira de grelha baixa; caçarola em cerâmica ou vidro Utilize as suas especiarias favoritas.
2	Frango, duas metades	0.6 - 0.7 kg por metade	
3	Peixe inteiro	0.6 kg	  prato de vidro da mesa giratória; caçarola em cerâmica ou vidro Cubra os alimentos com uma tampa adequada para micro-ondas com alguns orifícios.
4	Filete de peixe	0.5 kg; 150 g por filete	  prato de vidro da mesa giratória; caçarola em cerâmica ou vidro Cubra os alimentos com uma tampa adequada para micro-ondas com alguns orifícios.


	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
5	Brócolos	0.5 kg	  prato de vidro da mesa giratória; caçarola em cerâmica ou vidro Adicione 50 ml de água. Cubra os alimentos com uma tampa adequada para micro-ondas com alguns orifícios.
6	Couve-flor	0,5 kkg	
7	Couve-flor, congelada	0.5 kg	
8	Ervilhas, congeladas	0.5 kg	
9	Batatas com casca	0.5 kg	
10	Arroz	0.2 kg	  prato de vidro da mesa giratória; caçarola em cerâmica ou vidro Adicione 400 ml de água. Cubra os alimentos com uma tampa adequada para micro-ondas com alguns orifícios.
11	Batatas gratinadas (batatas cruas)	1.1 kg	  prateleira de grelha baixa; caçarola em cerâmica ou vidro
12	Lasanha com pratos de massa seca	1 - 1,5.kg	

7. FUNÇÕES DE RELÓGIO




7.1 Funções do relógio







Função de relógio	Aplicação
 Conta-minutos	É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.
 Tempo para cozinhar	Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára.
 Atraso do temporizador	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.

FUNÇÕES DE RELÓGIO

Função de relógio	Aplicação
 Temporizador crescente	<p>O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno.</p> <p>Para ligar e desligar a Temporizador crescente seleccione: Menu, Definições.</p>







7.2 Como definir: Funções do relógio

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

Como definir: Conta-minutos			
Passo 1	<p>O visor mostra: 0:00</p> 	Passo 2	Passo 3
			
Premir: 		Definir a Conta-minutos	Premir: OK.
<p> O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.</p>			
<p>Esta função está disponível apenas para: Grelhador, Grelhador baixo, Grelhador alto.</p>			

UTILIZAR OS ACESSÓRIOS










Como definir: Tempo para cozinhar

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

 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

Esta função está disponível apenas para: Grelhador, Grelhador baixo, Grelhador alto.

Como definir: Atraso do temporizador

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

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

Esta função está disponível apenas para: Grelhador.

8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



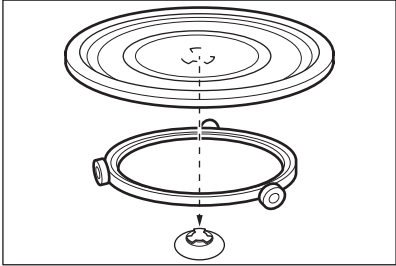
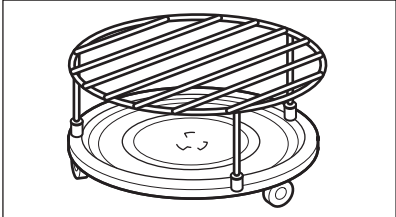
AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

FUNÇÕES ADICIONAIS






8.1 Inserir acessórios

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

<p>Conjunto do prato rotativo: Cozinhe sempre os alimentos no conjunto do prato rotativo. Coloque a guia com roletes à volta do eixo do prato rotativo. Coloque o prato rotativo de vidro sobre a guia com roletes. Utilize apenas o conjunto do prato rotativo fornecido com o aparelho.</p>	
<p>Conjunto de prateleira para o grelhador: Coloque a prateleira do grelhador com as bases de silicone voltadas para baixo no conjunto do prato rotativo.</p>	



9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Bloquear

Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.		
<p>Ligá-la com o aparelho a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de comandos fica bloqueado. Ligá-la quando o aparelho estiver desligado – não pode ser ligada, o painel de comandos está bloqueado.</p>		
	 <p>- mantenha premido para ligar a função. É emitido um sinal sonoro.</p>	 <p>- mantenha premido para desligar.</p>
<p> 3 x  - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.</p>		

9.2 Desativação automática

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

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


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

9.3 Ventoinha de arrefecimento

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

10. SUGESTÕES E DICAS

10.1 Recomendações para cozinhar


<p>A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.</p> <p>O seu aparelho pode cozinhar de modo diferente do aparelho que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem os tipos de aquecimento e as definições recomendadas para tempo de cozedura para tipos específicos de alimentos.</p> <p>Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.</p>

10.2 Recomendações para o microondas

Vamos cozinhar!

Não coloque os alimentos diretamente no prato rotativo. Utilize sempre recipientes apropriados para microondas.

Coloque o recipiente no meio do prato rotativo.

O contacto com artigos demasiado quentes ou frios pode partir o prato rotativo.

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

Mexa os preparados líquidos regularmente.

Mexa os alimentos antes de os servir.

Cubra os alimentos quando cozinhar e reaquecer.

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

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

Cozinhar no microondas

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

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

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

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

Corte os legumes em pedaços com tamanhos semelhantes.

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

Descongelar no microondas

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





Remova os pedaços à medida que foram ficando descongelados.





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

10.3 Recipientes e materiais adequados para micro-ondas

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

Verifique as especificações do recipiente/material antes da utilização.

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

Recipiente/Material				
Cerâmica, porcelana ou barro com fundo não vidrado ou pequenos orifícios, por exemplo, nas pegas	X	X	X	X
Plástico resistente ao calor até 200 °C	✓	✓	X	X
Cartão, papel	✓	X	X	X
Película aderente para micro-ondas	✓	X	X	X
Película própria para assados com fecho seguro para micro-ondas	✓	✓	X	X
Assadeiras em metal, por exemplo, esmalte, ferro fundido	X	X	✓	X
Formas para assar, com revestimento de silicone ou laca preta	X	X	✓	X
Recipientes para utilizar em micro-ondas, por exemplo, uma frigideira de pega amovível	X	✓	X	X
Conjunto de prateleiras para o grelhador	X	X	✓	✓

10.4 Definições de potência recomendadas para diversos tipos de alimentos

Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

SUGESTÕES E DICAS

800 – 1000 W



Ferver no início do processo de confeção



Aquecer líquidos

500 – 700 W



Cozinhar legumes



Confeccionar pratos com ovos



Lume brando para estufados



Aquecer pratos individuais



Descongelar e aquecer refeições congeladas

300 – 400 W



Derreter queijo, chocolate ou manteiga



Cozer arroz em lume brando



Aquecer comida de bebé



Cozinhar / Aquecer alimentos delicados



Continuar a cozinhar

100 - 200 W



Descongelar pão



Descongelar fruta e bolos



Descongelar queijo, natas, manteiga



Descongelar carne ou peixe







10.5 Tabelas de cozedura para testes

Informação para institutos de teste





Testes de acordo com a norma IEC 60705.

Função microondas

Utilize a prateleira em grelha se não houver indicação contrária.

					
Pão-de-ló	600	0.475	Conjunto de prato rotativo	5 - 7	-
Rolo de carne	500	0.9	Conjunto de prato rotativo	18 - 20	-
Prato de ovos no forno	500	1	Conjunto de prato rotativo	15 - 17	-
Descongelar carne	200	0.5	Conjunto do prato rotativo	8 - 9	-

Função combinada com microondas
 Usar a função: Micro-ondas + Grelhador.
 Utilize a prateleira do grelhador baixa.

FUNÇÃO COMBINADA COM MICRO-ONDAS		 Nível de intensidade do grelhador	 min	
Batatas gratinadas, 1,1 kg	300	baixo	30 - 35	-
Frango, 1,1 kg	300	alto	30 - 35	Coloque a carne num recipiente de vidro redondo.

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA






AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

11.1 Notas sobre a limpeza

 Agentes de limpeza	Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.
	Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
	Limpe manchas com um detergente suave.
 Utilização diária	Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios. Limpe cuidadosamente resíduos e gordura da parte superior do aparelho.
	Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização.
 Acessórios	Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Antes de limpar, aguarde até que o prato rotativo esteja frio. Existe o risco de quebra do prato rotativo. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
	Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS




AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

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

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



O aparelho não liga ou não aquece

O aparelho não aquece.

O Bloqueio está desativado.



Componentes

Problema

Verificar se...

A lâmpada não funciona.

A lâmpada está fundida. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

O conjunto do prato rotativo faz ruído.

Há resíduos de alimentos por baixo do conjunto do prato rotativo.



Códigos de erro

O visor mostra...

Verificar se...

00:00

Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.

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

12.2 Dados de assistência técnica

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

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

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.)

.....

Número do produto (PNC)

.....

Número de série (S.N.)

.....

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Poupança de energia

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

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







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

Cozinhar com a lâmpada desligada


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

14. ESTRUTURA DO MENU

14.1 Menu

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
				
 - selecione para entrar no Menu.	Selecione a opção a partir da Menu estrutura e prima OK.	Selecione a definição.	OK - prima para confirmar a definição.	Ajuste o valor e prima OK.
Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para de Menu.				

Menu estrutura.

Cozedura assistida 



Definições 

Definições

01	Hora	Alterar	02	Brilho do visor	1 - 5
03	Sons "teclado"	1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado	04	Volume do alarme	1 - 4

Definições					
05	Temporizador crescente	Ligado/Desligado	06	Luz	Ligado/Desligado
07	Modo Demo	Código de ativação: 2468	08	Versão do software	Verificar
09	Restaurar configurações	Sim / Não			

15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA:



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

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 135	7. FUNCIONES DEL RELOJ..... 147
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 135	7.1 Funciones de reloj..... 147
1.2 Instrucciones generales de seguridad..... 135	7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj 148
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 138	8. USO DE LOS ACCESORIOS..... 149
2.1 Instalación..... 138	8.1 Inserción de accesorios..... 149
2.2 Conexión eléctrica..... 139	9. FUNCIONES ADICIONALES..... 150
2.3 Uso..... 139	9.1 Bloqueo..... 150
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 140	9.2 Desconexión automática..... 150
2.5 Iluminación interna..... 141	9.3 Ventilador de refrigeración..... 151
2.6 Asistencia técnica..... 141	10. CONSEJOS..... 151
2.7 Eliminación..... 141	10.1 Recomendaciones de cocción... 151
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 141	10.2 Recomendaciones para microondas 151
3.1 Resumen general..... 141	10.3 Recipientes y materiales adecuados para microondas 152
3.2 Accesorios..... 142	10.4 Ajustes de potencia recomendados para distintos tipos de alimentos..... 153
4. PANEL DE MANDOS..... 142	10.5 Tablas de cocción para organismos de control..... 154
4.1 Mandos escamoteables..... 142	11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA..... 155
4.2 Vista general del panel de control..... 142	11.1 Notas sobre la limpieza..... 155
4.3 Pantalla..... 143	12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... 156
5. ANTES DEL PRIMER USO..... 143	12.1 Qué hacer si..... 156
5.1 Limpieza inicial..... 143	12.2 Datos de servicio..... 157
6. USO DIARIO..... 144	13. EFICACIA ENERGÉTICA..... 157
6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción..... 144	13.1 Ahorro energético..... 157
6.2 Cómo ajustar: Funciones del microondas..... 144	14. ESTRUCTURA DEL MENÚ..... 157
6.3 Funciones de cocción..... 145	14.1 Menú..... 157
6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida... 146	15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES..... 158
6.5 Cocción asistida..... 146	

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.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente el plato giratorio y el soporte del el plato giratorio diseñado para este aparato.
- 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. Extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Se agitará o removerá el contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés y se controlará la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en el aparato, ya que pueden explotar, incluso después de que haya terminado el calentamiento en el microondas.
- 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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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	1350 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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- 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.
- 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, el plato giratorio 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.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

2.5 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 .

2.6 Asistencia técnica

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

2.7 Eliminación



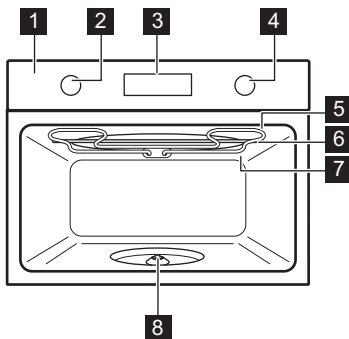
ADVERTENCIA!

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



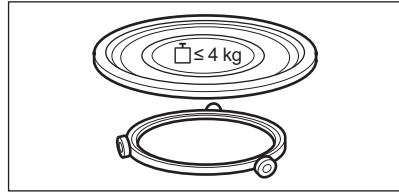
- 1 Panel de mandos
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Programador electrónico
- 4 Mando de control
- 5 Resistencia
- 6 Generador de microondas
- 7 Bombilla
- 8 Eje del plato giratorio

PANEL DE MANDOS

3.2 Accesorios

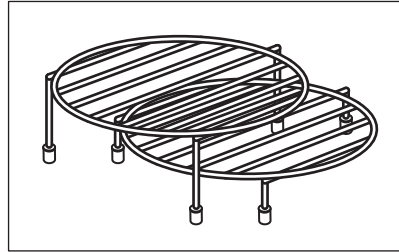
Plato giratorio

Para preparar comida.



Rejilla para grill

Para utilizar el grill.








4. PANEL DE MANDOS

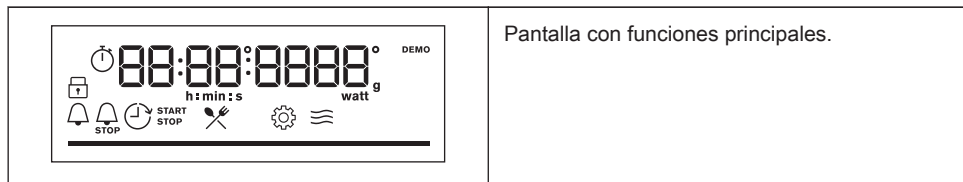
4.1 Mandos escamoteables

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

4.2 Vista general del panel de control

			WATT	OK		
Temporizador	Bloqueo	Luz	Potencia del Microondas	Confirmar ajuste	Pulse	Gire el mando
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.						

4.3 Pantalla



Indicadores de pantalla

Indicadores básicos			
<p>Bloqueo</p>	<p>Cocción asistida</p>	<p>Ajustes</p>	<p>Indicador de función de microondas</p>
Indicadores de temporizador			
<p>Avisador</p>	<p>Hora de fin</p>	<p>Tiempo de retardo</p>	<p>Tiempo de funcionamiento</p>
<p>Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.</p>			

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:			
			<p>00:00 Ajuste la hora. Pulse OK.</p>

6. USO DIARIO




ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

Paso 1	Gire el mando del horno para seleccionar la función de cocción y elija una función: Grill.
---------------	--

6.2 Cómo ajustar: Funciones del microondas

Paso 1	Gire el mando del horno para seleccionar la función de cocción y elija la función de microondas: 
Paso 2	Pulse: OK para empezar con los ajustes por defecto. La pantalla indica: duración y potencia del microondas.
Paso 3	Gire el mando de control para ajustar la duración. Pulse: OK .
Paso 4	Pulse: WATT . Gire el mando de control para ajustar la potencia del microondas. Pulse: OK
Paso 5	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 - 500	60
>500	7







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

6.3 Funciones de cocción



Función de cocción	Aplicación
 Líquido	Calentar bebidas y sopas, potencia: 800 - 1.000 W
 Recalentar	Calentar comidas preparadas y delicadas, rango de potencia: 300 - 700 W
 Descongelar	Descongelar carne, pescado, pasteles, potencia: 100 - 200 W
 Derritiendo	Fundir chocolate y mantequilla, rango de potencia: 100 - 400 W
 Palomitas de maíz	Preparación de palomitas de maíz, rango de potencia: 700 - 1.000 W
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill alto	Para cocinar alimentos en poco tiempo y dorarlos con una alta intensidad de grill. Rango de potencia: 100 - 500 W.
 Grill bajo	Para cocinar alimentos en poco tiempo y dorarlos con poca intensidad de grill. Para estofados como patatas gratinadas, lasaña. Rango de potencia: 100 - 500 W.
 Microondas	Calentamiento, cocción, potencia: 100 - 1.000 W
 Menú	Para acceder al menú: Cocción asistida, Ajustes.

6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida







Para cada plato de este submenú se recomienda una función de cocción. Utilice la función para preparar un plato rápidamente con los ajustes predeterminados. También puede ajustar el tiempo durante la cocción.







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

6.5 Cocción asistida

Leyenda	
	Funciona con potencia de microondas. Use un accesorio apto para microondas.
	Nivel del estante.




La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla. Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
1	Pollo entero	1.1 kg	  rejilla inferior; cacerola de cerámica o vidrio Use sus especias favoritas.
2	Pollo, dos mitades	0.6 - 0.7 kg por mitad	
3	Pescado entero	0.6 kg	  placa giratoria de vidrio; cacerola de cerámica o de vidrio Cubra la comida con una tapa apta para microondas con algunos orificios.
4	Filete de pescado	0.5 kg; 150 por filete g	  placa giratoria de vidrio; cacerola de cerámica o de vidrio Cubra la comida con una tapa apta para microondas con algunos orificios.


	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
5	Brócoli	0.5 kg	  placa giratoria de vidrio; cacerola de cerámica o de vidrio Añada 50 ml de agua. Cubra la comida con una tapa apta para microondas con algunos orificios.
6	Coliflor	0,5 kkg	
7	Coliflor, congelada	0.5 kg	
8	Guisantes congelados	0.5 kg	
9	Patatas en su cazadora	0.5 kg	
10	Arroz	0.2 kg	  placa giratoria de vidrio; cacerola de cerámica o de vidrio Añada 400 ml de agua. Cubra la comida con una tapa apta para microondas con algunos orificios.
11	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1.1 kg	  rejilla inferior; cacerola de cerámica o vidrio
12	Lasaña con platos de fideos secos	1 - 1,5.kg	

7. FUNCIONES DEL RELOJ




7.1 Funciones de reloj







Función de reloj	Aplicación
 Avisador	Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
 Tiempo de cocción	Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
 Tiempo de retardo	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.








FUNCIONES DEL RELOJ











Función de reloj	Aplicación
 Tiempo de funciona- miento	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.

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		Paso 2	Paso 3
	La pantalla muestra: 0:00 		
Pulse:  .		Ajustar la Avisador	Pulse: OK.
 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.			
Esta función está disponible solamente para: Grill, Grill bajo, Grill alto.			

Cómo ajustar: Tiempo de cocción					
Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: 0:00  STOP	Paso 3	Paso 4	
					
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente: 			Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK.
 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.					
Esta función está disponible solamente para: Grill, Grill bajo, Grill alto.					

Cómo ajustar: Tiempo de retardo									
Paso 1	Paso 2	La pantalla muestra: la hora  INICIO	Paso 3	Paso 4	La pantalla muestra: --:--  PA-RAR	Paso 5	Paso 6		
									
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente: 			Ajuste la hora de inicio.		Pulse: OK.		Ajuste la hora de fin.	Pulse: OK.
 El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.									
Esta función está disponible solamente para: Grill.									

8. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

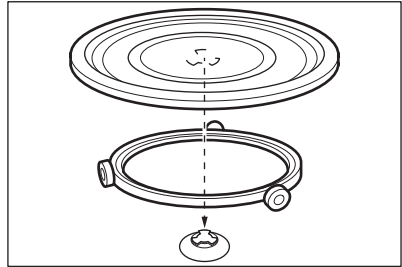
8.1 Inserción de accesorios

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

FUNCIONES ADICIONALES

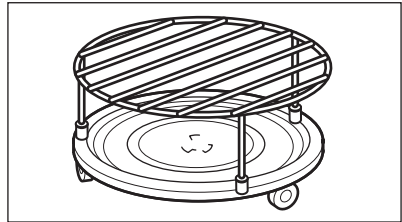
Plato giratorio:

Siempre cocine los alimentos en el plato giratorio.
Coloque la guía de rodillo alrededor del eje giratorio. Coloque la bandeja de cristal giratoria sobre la guía de rodillos.
Utilice únicamente el plato giratorio suministrado con el aparato.



Rejilla para grill:

Coloque la parrilla con las tapas de silicona apoyadas en el plato giratorio.



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.





 - mantenga pulsado para activar la función.
Suena una señal.

 - mantenga pulsado para apagarla.

 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 cocinar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran las funciones de cocción y los ajustes recomendados de tiempo de cocción para tipos de alimentos concretos.
 Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

10.2 Recomendaciones para microondas

¡A cocinar!

No ponga recipientes directamente sobre la base del horno. Utilice siempre los utensilios de cocina adecuados para microondas.

Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada.

El contacto con elementos demasiado calientes o demasiado fríos puede romper el plato giratorio.

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

Remueva de vez en cuando los platos líquidos.

Remueva la comida antes de servirla.

Tape la comida para cocinar y recalentar.

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

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

Cocción por microondas

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

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

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

Perfore la yema de los huevos fritos antes de recalentarlos.

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

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

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

Descongelación en el microondas

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

Retire las piezas después de descongeladas.





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

10.3 Recipientes y materiales adecuados para microondas

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



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





Material del utensilio de cocina				
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal, p. ej., vidrio térmico	✓	✓	✓	✓
Vidrio y porcelana no aptos para horno sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal	✓	X	X	X
Cristal y vitrocerámica de material apto para horno y congelación	✓	✓	✓	✓
Cerámica y barro sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales	✓	✓	X	X






Material del utensilio de cocina				
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas	X	X	X	X
Plástico resistente al calor hasta 200 °C	✓	✓	X	X
Cartón, papel	✓	X	X	X
Película para microondas	✓	X	X	X
Film para asado con cierre apto para microondas	✓	✓	X	X
Fuentes de metal, como esmalte o hierro fundido	X	X	✓	X
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona	X	X	✓	X
Utensilios para microondas, p.ej., Crostino	X	✓	X	X
Rejilla para grill	X	X	✓	✓





10.4 Ajustes de potencia recomendados para distintos tipos de alimentos

Los datos de la tabla son valores orientativos.

800 - 1.000 W	
 <p>Sofreír al inicio del proceso de cocción</p>	 <p>calentar líquidos</p>

500 - 700 W				
 Cocinar verduras	 Cocinar platos de huevos	 Estofados a fuego lento	 Calentar platos únicos	 Descongelar y calentar platos congelados

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

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







10.5 Tablas de cocción para organismos de control







Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60705.





Función microondas

Use la parrilla salvo que se indique lo contrario.

	 POWER W				
Bizcocho	600	0.475	Plato giratorio	5 - 7	-
Pastel de carne	500	0.9	Plato giratorio	18 - 20	-
Pudding de huevo	500	1	Plato giratorio	15 - 17	-

					
Descongelar carne	200	0.5	Plato giratorio	8 - 9	-

Función de combi microondas
 Use la función: Grill microondas.
 Use la rejilla para grill baja.

FUNCIÓN DE COMBI MICROONDAS		 Nivel de intensidad del grill	 min	
Patatas gratinadas, 1,1 kg	300	bajo	30 - 35	-
Pollo, 1,1 kg	300	alto	30 - 35	Coloque la carne en un recipiente de cristal redondo.



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.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS


 Accesorios	Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Antes de limpiar, espere hasta que la mesa giratoria esté fría. Existe riesgo de rotura de la mesa giratoria. 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.


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. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial.
El conjunto de plato giratorio hace ruido.	Hay restos de comida debajo del plato giratorio.

 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.

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 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.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867371954-A-482022