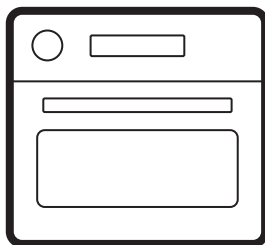


# AEG

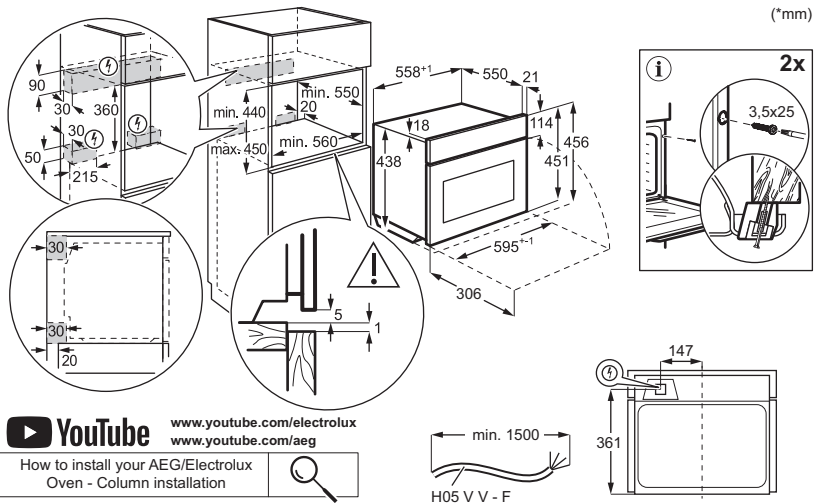
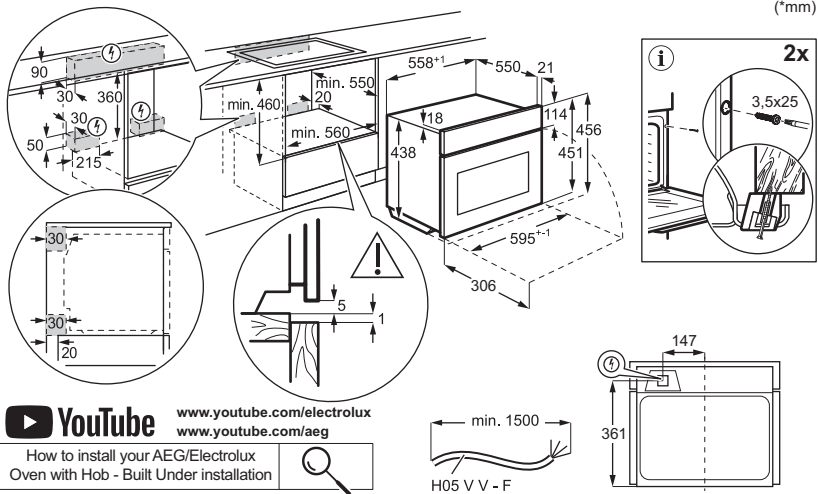


[aeg.com/register](http://aeg.com/register)



NKK6N40M  
TK6NK40FM

## INSTALLATIE / INSTALLATION / INSTALLATION / MONTAGE



1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3	6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	13
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	6	7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	16
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....	8	8. PROBLEEMOPLOSSING.....	16
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	8	9. ENERGIEVERBRUIK.....	17
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	9	10. HET MILIEUPERSPECTIEF.....	17

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voordat u het apparaat installeert en gebruikt. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeien uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en 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 gaan spelen met het apparaat.
- Houd de verpakking uit de buurt van kinderen en gooi deze op de juiste manier weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik en afkoeling.
- Activeer altijd de kinderbeveiliging, indien beschikbaar.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

## 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.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat je welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon het netsnoer vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat je de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijkke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Activeer de magnetronfunctie niet wanneer het apparaat leeg is om vonkvorming te voorkomen.
- Gebruik geen metalen bakjes voor eten en drinken tijdens het koken in de magnetron, tenzij de fabrikant dat specifiek aangeeft.
- **WAARSCHUWING:** Als de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, gebruik het apparaat dan niet totdat het door een gekwalificeerde persoon is gerepareerd.
- **WAARSCHUWING:** Service- of reparatiewerkzaamheden waarbij afdekkingen ter bescherming tegen microgolfstraling worden verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon.

- **WAARSCHUWING:** Verwarm geen vloeistoffen of voedsel in afgesloten verpakkingen om explosies te voorkomen.
- Gebruik alleen voorwerpen die geschikt zijn voor magnetrons.
- Houd het apparaat in de gaten tijdens het verwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen om zelfontbranding te voorkomen.
- 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.
- Roer of schud de inhoud van zuigflessen en babyvoedingspotjes goed en controleer de temperatuur voor gebruik om brandwonden te voorkomen.
- Verwarm geen eieren in de schaal of hele hardgekookte eieren in de magnetron, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de opwarming in de magnetron is beëindigd.
- Om de inschuifrails te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Maak het apparaat regelmatig schoon en verwijder eventuele voedselresten.
- 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 verkorten.

raat negatief beïnvloeden en mogelijk een gevaarlijke situatie opleveren.

## 2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### 2.1 Installation

#### WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die op onze website staan.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat, omdat het zwaar is. Gebruik 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 installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Voor het apparaat te monteren moet u ervoor zorgen dat het waterpas staat en dat de deur zonder enige beperking kan openen.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

### 2.2 Elektrische aansluiting

#### WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektricien worden gemaakt.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met het elektrische vermogen van de stroomtoevoer.
- Het apparaat moet geaard zijn. Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.

- Voorkom beschadiging van de stekker en het snoer. Als vervanging nodig is, moet dit worden gedaan door ons geautoriseerde servicecentrum.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in de buurt of in contact kan komen van de deur van het apparaat of van de nis eronder, met name wanneer het apparaat in werking is of wanneer de deur nog heet is.
- Elektrocutiebescherming van onder spanning staande en geïsoleerde onderdelen moet stevig worden bevestigd en mag niet zonder gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg voor toegang tot de stekker na installatie.
- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelf.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen) moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet over een isolatie-apparaat beschikken dat het apparaat op alle polen loskoppelt van het elektriciteitsnet, met een contact-openingsafstand van ten minste 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.

- Wijzig de specificaties van dit apparaat niet.
- Zie erop toe dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.

- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat opent tijdens het gebruik, omdat er hete lucht en ontvlambare mengsels van alcoholingrediënten kunnen 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.
- Houd vonken en open vuur uit de buurt van het apparaat wanneer de deur open is.
- Plaats geen brandbare producten in de buurt van 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:
  - Plaats geen aluminiumfolie direct op de bodem van de ovenruimte.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - Laat geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat staan na het koken.
  - Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige cakes, omdat vruchtensappen blijvende vlekken kunnen veroorzaken.
- Gebruik alleen accessoires die bij dit apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel is geïnstalleerd, sluit het paneel dan niet tijdens het gebruik. Sluit het paneel pas wanneer het apparaat volledig is afgekoeld om schade door hitte en vocht te voorkomen.
- 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 lampen met dezelfde specificaties.
- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

## 2.4 Onderhoud en reiniging

### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud uitvoert.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is om glasbreuk te voorkomen. Als de glaspanelen van de deur beschadigd zijn, neem dan voor vervanging contact op met het erkende servicecentrum.
- Reinig en droog het apparaat, de binnenruimte en de accessoires na elk gebruik om condensatie door stoom, corrosie en aantasting van het oppervlak te voorkomen.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand en elektrische vonken veroorzaken wanneer de magnetronfunctie werkt.
- Gebruik een microvezeldoek, warm water en een neutraal vaatwasmiddel om het apparaat en de accessoires te reinigen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen, scherpe of metalen voorwerpen.
- Volg de veiligheidsinstructies op de verpakking wanneer u een ovenspray gebruikt.

## 2.5 Verwijdering

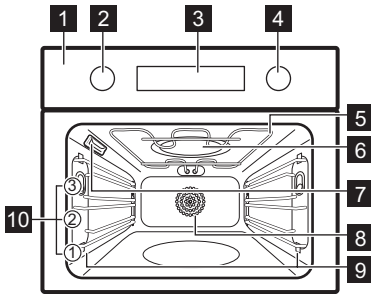
### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met je plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Koppel het apparaat los van de voeding, knip vervolgens het elektrische snoer af en gooi het weg.




## 3. PRODUCTBESCHRIJVING

### 3.1 Algemeen overzicht











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

### 3.2 Bedieningspaneel

	Druk op de knop om timerfuncties in te stellen.
	Druk om het volgende in te stellen: Snel opwarmen.
	Druk op de knop om het lampje van het apparaat in en uit te schakelen.
<b>WATT</b>	Druk om het volgende in te stellen: Magnetronvermogen.

OK Druk op om de selectie te bevestigen.

### Indicatielampjes op de display

	Het apparaat is vergrendeld.
	Submenu: Kookassistentie.
	Submenu: Instellingen
	De functie is geactiveerd.
	Kookwekker is ingeschakeld.
	Kooktijd is ingeschakeld.
	Tijd uitgestelde start is ingeschakeld.
	Uptimer is ingeschakeld.

Voortgangsbalk - geeft visueel aan wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt of wanneer de bereidingstijd ten einde is.

### Het apparaat inschakelen:

1. Druk op de knoppen. De knoppen komen naar buiten (alleen bij geselecteerde modellen).
  2. Draai aan de knop om de verwarmingsfuncties te selecteren.
  3. Draai de regelknop om het in te stellen.
- Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand 0 om het apparaat uit te schakelen.

## 4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

### 4.1 Tijd instellen




Wacht bij eerste aansluiting op de stroom tot dat het display het volgende weergeeft: "00:00" of "12:00" (afhankelijk van het model).

1. Draai aan de regelknop om de tijd in te stellen.

2. Druk op OK.

### 4.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

1. Verwarm het lege apparaat voor om eventuele geurtjes te verwijderen. Ventileer de kamer.

2. Verwijder alle accessoires en de inschuifrails.
3. Stel elke functie in op de maximumtemperatuur en laat het apparaat draaien gedurende de opgegeven tijd:  1 u,  15 min,  15 min. Zie Dagelijks gebruik.

4. Zet het apparaat uit en laat het afkoelen.
5. Maak schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Vervang alle accessoires en de inschuifrails.

## 5. DAGELIJKS GEBRUIK

### 5.1 Verwarmingsfuncties

#### Standaardverwarmingsfuncties

-  **Hetelucht:** Zelfs bakken, malsheid, drogen

---

-  **Boven + onderwarmte:** Traditioneel bakken

---

-  **Pizza-functie:** Pizza bakken

---

-  **Turbo grill:** Vlees roosteren, bruinen

#### Magnetronfuncties

-  **Ontdooien:** Ontdooien van verschillende soorten gerechten, vermogensbereik: 100 - 200 W


---

-  **Opwarmen:** Opwarmen van vooraf bereide maaltijden: 300 - 700 W

---

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

#### Combimagnetronfuncties

-  **Circulatiegrill + magnetron:** Grote stukken braden, gratins bakken, vermogensbereik: 100 - 400 W.

---

-  **Hetelucht + magnetron:** Bakken, vermogensbereik: 100 - 400 W.

De lamp kan automatisch uitschakelen bij een temperatuur onder 80°C tijdens sommige ovenfuncties.


Er zijn extra verwarmingsfuncties beschikbaar onder Kookassistentie. Raadpleeg Dagelijks gebruik, submenu: Kookassistentie.

### 5.2 Instellen: Verwarmingsfuncties


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

2. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.


3. Druk op **OK**.

 Snel opwarmen - houd ingedrukt om de verwarmingstijd te verkorten. Het is alleen beschikbaar voor een aantal verwarmingsfuncties. De ventilator kan automatisch worden ingeschakeld.

### 5.3 Timer

1. Draai de knoppen om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen, indien nodig.
2. Druk op  tot het display een gewenste timerfunctie weergeeft:

 **Kookwekker:** Een aftelling instellen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.

 **Kooktijd<sup>1)</sup>:** Een aftelling instellen. Wanneer de timer afloopt, weerklinkt het signaal en stopt het koken.

 **Tijd uitgestelde start<sup>2)</sup>:** Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.

3. Draai aan de regelknop om de tijd in te stellen.
4. Druk op **OK**.
5. Wanneer de tijd is afgelopen, druk dan op **OK** en draai, indien nodig, de knop naar de Off-stand.

### 5.4 Instelling: Magnetronfuncties/ Combimagnetronfuncties

De combifuncties van de magnetron combineren standaard verwarmingsfuncties met een magnetronboost om de kooktijd te verkorten en de kookresultaten te verbeteren.

<sup>1)</sup> Deze functie is alleen beschikbaar voor: Hetelucht, Boven + onderwarmte, Turbo grill, Pizza-functie, Circulatiegrill + magnetron, Hetelucht + magnetron.

<sup>2)</sup> Deze functie is alleen beschikbaar voor: Hetelucht, Boven + onderwarmte, Turbo grill, Pizza-functie.

1. Verwijder alle accessoires, behalve het bakrooster.
2. Plaats het voedsel in het apparaat.
3. Draai aan de verwarmingsfunctieknop om de functie te selecteren.

Magnetronfuncties: Het display toont de duur en het magnetronvermogen.

Combimagnetronfuncties: Het display toont de temperatuur en het magnetronvermogen.


4. Druk op **OK** om te beginnen met de standaardinstellingen.
5. Draai de bedieningsknop om de duur/temperatuur aan te passen. Druk op **OK**.
6. Om het vermogen van de magnetron in te stellen drukt u op **WATT** en draait u de bedieningsknop. Druk op **OK**.

Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.

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

## 5.5 Invoeren: Menu

Open het menu voor toegang tot extra verwarmingsfuncties, Kookassistentie-gerechten en instellingen.



1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om .

Op het display verschijnt .

2. Draai de regelknop en selecteer het pictogram om het submenu te openen. Druk op: **OK**.

## 5.6 Instelling: Kookassistentie

Het Kookassistentie-submenu bestaat uit een reeks extra verwarmingsfuncties en -programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten. Programma's beginnen met een geschikte instelling. U kunt de tijd, de temperatuur en indien beschikbaar het vermogen van de magnetron tijdens het koken aanpassen.

1. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar .
2. Draai de bedieningsknop om  te selecteren. Druk op **OK**.
3. Draai de bedieningsknop om een functie (F1 - F...) of een gerecht (P1 - P...) te selecteren. Druk op **OK**.





4. Draai de bedieningsknop om het gewicht aan te passen. Optie is beschikbaar voor geselecteerd serviesgoed. Druk op **OK**.
5. Plaats het voedsel in het apparaat. Druk op **OK**.
6. Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

### Submenu: Kookassistentie

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

<b>F1</b>	<b>Grillen:</b> Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
<b>F2</b>	<b>Onderwarmte:</b> Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
<b>F3</b>	<b>Bevroren gerechten:</b> Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. frietjes, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
<b>F4</b>	<b>Boven- en onderwarmte + magnetron:</b> Bakken en braden van voedsel op een enkele rekpositie. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 400 W.
<b>F5</b>	<b>Grill + magnetron:</b> Voor het roosteren en bruinen op een enkel ovenniveau. Functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 400 W.

### Legenda





























	Gewichtsaanpassing beschikbaar.
	Functie met magnetronvermogen. Gebruik een magnetronbestendig accessoire.
	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau. Zie Productbeschrijving.



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

<b>P1</b>	<b>Rosbief, rauw</b>	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm dik
<b>P2</b>	<b>Rosbief, medium</b>	 <b>1; bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
<b>P3</b>	<b>Rosbief, gaar</b>	

	<b>Biefstuk, medium.</b> 150 - 300 g per stuk; 3 cm dik
<b>P4</b>	 <b>2; bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
	<b>Rundgebraad / gestoofd</b> (runderribstuk, vanglap), 1500 - 2000 g
<b>P5</b>	  <b>2; braadschaal op rooster</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
<b>P6</b>	<b>Rosbief, rauw<sup>1)</sup></b> 1000 - 1500 g; 4 - 6 cm dik
<b>P7</b>	 <b>1; bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
<b>P8</b>	<b>Rosbief, gaar<sup>1)</sup></b>
<b>P9</b>	<b>Tournedos, rauw<sup>1)</sup></b> 800 - 1000 g; 5 - 6 cm dik
<b>P10</b>	 <b>2; bakplaat</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
<b>P11</b>	<b>Tournedos, gaar<sup>1)</sup></b>
	<b>Kalfsgebraad</b> (bijv. schouder), 800 - 1500 g; 5 - 6 cm dik
<b>P12</b>	  <b>1; keramische of glazen braadpan op rooster</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
	<b>Varkensgebraad</b> (bijv. nek of schouder), 1500 - 2000 g
<b>P13</b>	  <b>1; keramische of glazen braadpan op rooster</b>
	<b>Pulled pork (varkensvlees)</b> , 1500 - 2000 g <sup>1)</sup>
<b>P14</b>	 <b>1; keramische of glazen braadpan op rooster</b>
	<b>Varkenshaas, vers</b> , 1000 - 1500 g; 6 - 7 cm dik
<b>P15</b>	 <b>1; keramische of glazen braadpan op rooster</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
	<b>Spare ribs</b> , 2000 - 3000 g; gebruik rauw, 2 - 3 cm dun
<b>P16</b>	 <b>2; bakplaat</b>


	<b>Lamsbeen met botten</b> , 500 - 1000 g; 7 - 9 cm dik
<b>P17</b>	 <b>1; keramische of glazen braadpan op rooster</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat.
	<b>Kip, geheel</b> , 1000 - 1400 g
<b>P18</b>	  <b>1; rooster</b> met de plaat direct in het midden van de ovenruimtebodem Plaats de kip direct op het bakrooster met de borst naar beneden. Draai de kip na 30 min om.
	<b>Kip, half</b> , 500 - 800 g
<b>P19</b>	  <b>1; bakplaat</b>
	<b>Kippenborststuk</b> , 180 - 250 g per stuk
<b>P20</b>	 <b>2; stoofschotel op rooster</b> Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
	<b>Kippenpoten, vers</b> , 250 - 350 g
<b>P21</b>	 <b>1; bakplaat</b>
	<b>Eend, geheel</b> , 1500 - 2500 g
<b>P22</b>	  <b>1; bakplaat</b> Draai halverwege de bereidingstijd de eend om.
	<b>Gans, borststuk</b> , 350 - 500 g
<b>P23</b>	 <b>1; keramische of glazen braadpan op rooster</b>
	<b>Gehaktbrood</b> , 1000 - 1500 g
<b>P24</b>	 <b>1; broodplaat op rooster</b>
	<b>Meatloaf, Leberkäse</b> , 750 - 1000 g
<b>P25</b>	 <b>1; broodplaat op rooster</b>
	<b>Vis, geheel, gegrild</b> , 500 - 1000 g per vis
<b>P26</b>	 <b>1; bakplaat</b>
	<b>Visfilet</b> , 150 - 300 g
<b>P27</b>	  <b>2; keramische of glazen braadpan op rooster</b>
	<b>Cheesecake</b> , 2000 - 3000 g
<b>P28</b>	 <b>2; bakplaat</b>
	<b>Appelcake, bedekt</b> , 1000 - 1500 g
<b>P29</b>	  <b>2; taartpan op rooster</b>
	<b>Appeltaart</b> , 1000 - 1500 g
<b>P30</b>	 <b>2; taartpan op rooster</b>

P31	<b>Appelvlaai</b> , 1000 - 1200 g   1; taartpan op <b>rooster</b>
P32	<b>Brownies</b> , 1000 g van deeg   2; stoofschotel op <b>rooster</b>
P33	<b>Muffins</b> , 10 tot 20 stuks   2; <b>bakplaat</b>
P34	<b>Broodcake</b> , 1000 g van deeg  1; broodplaat op <b>rooster</b>
P35	<b>Gebakken aardappelen</b> , 1000 g of verse aardappelen   2; <b>bakplaat</b>
P36	<b>Partjes</b> , 750 - 1000 g of rauwe aardappelen   2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier
P37	<b>Gegrilde gemeente groenten</b> , 1000 - 1500 g  1; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier
P38	<b>Krokotjes</b> (bevoren), 500 - 750 g   2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier
P39	<b>Patat</b> (bevoren), 750 g   2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier
P40	<b>Lasagne</b> met droge pastabladen, 1000 - 1500 g   1; stoofschotel op <b>rooster</b>
P41	<b>Aardappelgratin</b> (rauwe aardappelen), 1000 - 1500 g   1; stoofschotel op <b>rooster</b>
P42	<b>Pizza vers, dunne korst</b>   1; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier
P43	<b>Pizza vers, dikke korst</b>   1; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier
P44	<b>Quiche lorraine</b> , 4.5 cm dik   1; springvormblik op <b>rooster</b>
P45	<b>Baguette / ciabatta / witbrood</b> , 600 - 800 g of vers deeg   2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier

**P46** **Volkoren-, rogge-, bruin brood**, 1000 g of vers deeg  
  1; **bakplaat** bedekt met bakpapier

1) Bereidingen op lage temperatuur.

## 5.7 Wijzigen: Instellingen

1. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar .
2. Draai de selectieknop naar . Druk op het **OK**.
3. Draai aan de controleknop om de instelling te selecteren. Druk op het **OK**.
4. Draai aan de regelknop om de waarde aan te passen. Druk op het **OK**.
5. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.

### Submenu: Instellingen

	Instellingen	Waarde
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	Snel opwarmen	Aan/uit
08	Demostand	Activeringscode: 2468
09	Softwareversie	Controleren
10	Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee

## 5.8 Blokkering

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

Wanneer het apparaat wordt geactiveerd terwijl het in gebruik is, vergrendelt het het bedieningspaneel, zodat de huidige kookinstellingen ononderbroken blijven.

Als het apparaat wordt ingeschakeld terwijl het uit staat, blijft het bedieningspaneel ver-

grendeld, zodat het apparaat niet onbedoeld wordt ingeschakeld.

⏸ OK - ingedrukt houden om de functie in en uit te schakelen.

een geluidssignaal. 🔔 - knippert 3 keer wanneer het slot is geactiveerd.

## 5.9 Accessoires



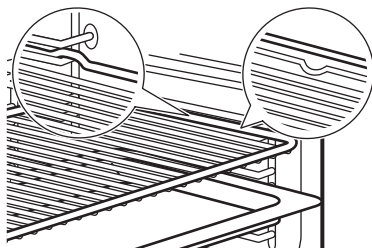
Toebehoren verkrijgbaar afhankelijk van het model. Scan de QR-code om te controleren hoe je accessoires gebruikt die bij je apparaat zijn geleverd. Je kunt optionele accessoires afzonderlijk bestellen. Neem voor meer informatie contact op met je plaatselijke leverancier.

Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal. Raadpleeg hoofdstuk Aanwijzingen en tips, Voor de magnetron geschikt kookgerei en materiaal.

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Plaats het accessoire (draadschap/lade) tussen de geleidestangen van de reksteun. Zorg

ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt en dat de voeten naar beneden wijzen.



Als uw bakplaat een helling heeft, plaats deze dan in de richting van de achterkant van de oven.

Als je bakrooster een opstaande rand heeft, zet die dan naar de voorkant van de oven.

Als er een opschrift op het accessoire staat, zorg er dan voor dat het naar u toe is gericht.

Als u een bak met gaten gebruikt, plaats dan de bak/pan eronder om druppelende vloeistoffen op te vangen.

## 6. AANWIJZINGEN EN TIPS

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

Kook- en bakprocessen zijn slechts op één niveau geschikt.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

#### Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
°C	Temperatuur
	Magnetronvermogen (W)
	Inzetniveau

⌚ Kooktijd (min)

ⓘ Extra informatie

### 6.2 Informatie voor testinstituten

#### Bakken op één niveau

Tests volgens EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C	⌚	ⓘ
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Zachte cake zonder vet				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Zandkoekjes				

		°C		
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
<b>Appeltaart</b>				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)
<b>Toast</b>				
<b>F1</b>	2	230	7 - 12	3) 2) 5)

- 1) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de oven. Ze moet de afdekking van de ventilator raken.
- 2) Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Gebruik deze functie niet: Snel opwarmen.
- 3) Maak gebruik van een bakrooster.
- 4) 2 blikken diagonaal geplaatst (Ø 20 cm). De rechter moet meer vooraan worden geplaatst dan de linker.
- 5) Volgens: IEC 60350-1:2016 en IEC 60350-1:2023.

## Combifuncties magnetron en magnetron

Tests volgens EN 60705, IEC 60705.

		POWER	°C		
<b>Cake, zacht</b>					
	1	500	-	8 - 10	1) 2)
<b>Vleesbrood</b>					
	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
<b>Eiervla</b>					
	1	400	-	18 - 23	1) 4)
<b>Gehakt vlees ontdooien (500 g)</b>					
	1	200	-	7 - 8	1) 5)
<b>Cake</b>					
<b>F4</b>	1	200	170	22 - 27	1) 4)
<b>Aardappelgratin</b>					
	1	200	180	35 - 40	1) 6)
<b>Kip (1100 g)</b>					

		POWER	°C		
	1	200	200	30	1) 7)
	-	-	-	18 - 23	

- 1) Maak gebruik van een bakrooster. Ze moet de afdekking van de ventilator raken.
- 2) Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/2 om.
- 3) Gebruik tijdens het koken een voor MW geschikte folie. Prik meerdere keren in de folie voordat u gaat koken.
- 4) Draai het voedsel niet om tijdens het kookproces.
- 5) Draai het vlees ondersteboven aan de langste kant, één keer na 1/3 en een tweede keer na 2/3 van de verstreken bereidingstijd.
- 6) Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/4 met de wijzers van de klok mee.
- 7) Plaats een bord onderin de ruimte. Plaats de kip direct op bakrooster met de borst naar beneden. Draai na 30 min de kip ondersteboven en wijzig de verwarmingsfunctie in: Turbo grill.

## Aanvullende recepten

		POWER	°C		
<b>Schuimgebakjes</b>					
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
<b>Scones</b>					
	3	-	200	11 - 13	1) 3)
	3	-	190	10 - 12	1) 3)
<b>Kip</b>					
	1	-	200	65 - 75	1) 4)
<b>Popcorn</b>					
	-	700	-	3 - 4	5) 6)
<b>Maaltijden, afgekoeld (1 portie)</b>					
	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
<b>Vloeistoffen in babyflesjes</b>					
	-	1000	-	0.5	10)
<b>Lasagne, bevroren (400 g)</b>					
	1	100	210	23 - 28	7) 11)
<b>Lasagne, bevroren (600 g)</b>					

F4	1	200	190	48 - 53	7) 11)
Pizza, bevroren					
F4	1	200	210	12 - 16	7) 11)

- 1) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.
- 2) Gebruik bakpapier.
- 3) Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Gebruik deze functie niet. Snel opwarmen.
- 4) Plaats de kip met de borstzijde naar beneden. Draai het halverwege de bereidingstijd om.
- 5) Gebruik een vlakke keramische plaat op de ovenbodem.
- 6) De zak moet uit het apparaat worden gehaald wanneer de pitten niet meer knallen.
- 7) Maak gebruik van een bakrooster. Ze moet de afdekking van de ventilator raken.
- 8) Bedek het voedsel met een voor de magnetron geschikt plastic deksel.
- 9) Draai halverwege de bereidingstijd de kom 1/2 om.
- 10) Plaats de fles in het midden van de bodem van de ovenruimte zonder accessoires te gebruiken.
- 11) Draai het voedsel niet om tijdens het kookproces.

### 6.3 Magnetronaanbevelingen

Plaats het voedsel in het midden van het bakrooster. Gebruik eerste rekstand.

Draai of roer het voedsel halverwege de kooktijd om.

Roer vloeibare gerechten af en toe door, ook voor het serveren.

Plaats bij het verwarmen van vloeistoffen een lepel in het kopje om de warmte beter te verdelen en overkoken te voorkomen. De lepel mag de binnenkant van de oven niet raken om vonkvorming te voorkomen.

Bedek het voedsel niet wanneer u magnetroncombinatiefuncties gebruikt. Zie Dagelijks gebruik.

Gebruik geen magnetron- of magnetroncombinatiefuncties zonder voedsel in het apparaat.

#### Koken in de magnetron

Bedek het voedsel wanneer u het gaat koken of opwarmen. Om een knapperig korstje te verkrijgen, kookt u zonder deksel.

Stel het vermogen of de tijd niet te hoog in om uitdroging, verbranding of brand te voorkomen.

Kook geen eieren of slakken in hun schelp; deze kunnen uiteenspatten. Prik in het eigeel van gebakken eieren door voordat u ze opwarmt.

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

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

Laat het voedsel na het koken een paar minuten rusten, zodat de warmte zich gelijkmatig kan 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 vloeistoffen kunnen wegglopen

Verwijder tussendoor de ontdooide stukken.

Gebruik een hoger magnetronvermogen om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.

Door te draaien worden de resultaten verbeterd. Draai gevoelige voedingsmiddelen zoals vlees tweemaal om tijdens het ontdooien.

### 6.4 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

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

Controleer de specificaties van het kookgerei/materiaal/voedselbak voor gebruik.

Volg de instructies van de fabrikant voor ander specifiek kookgerei in de magnetron dat niet in deze tabel staat vermeld.

Kookgerei/materiaal				
Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen	✓	✓	✓	1)
Niet-ovenvast glas en porselein zonder metalen versieringen	✓	X	X	
Oven- en vorstvast glas en glaske-ramiek	✓	✓	✓	
Ovenvast keramiek en aardewerk zonder onderdelen van kwarts of metaal of metaalhoudend glazuur	✓	✓	✓	
Keramiek, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	X	X	X	

Kookgerei/materiaal				
Hittebestendige kunststof tot 200°C	✓	✓	X	X
Karton, alleen op papier	✓	X	X	X
Huishoudfolie	✓	X	X	X
Magnetronfolie	✓	✓	X	X
Metalen braadschalen (bijv. email, gietijzer)	X	X	X	X
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	X	X	X	X
Bakplaat	X	X	X	X
Bakrooster	✓	✓	✓	



1)

1) Kookgerei en -materialen zijn ook van toepassing op de functies: boven-/onderwarmte + magnetron, grill + magnetron. Raadpleeg "Dagelijks gebruik, Instelling: Kookassistentie.

## 6.5 Vermogensvoorkeuren

Onderstaande gegevens zijn alleen bedoeld als richtlijn.

800 - 1000 W

- Vloeistoffen opwarmen

600 - 700 W

- Rijst sudderen
- Groenten koken
- Popcorn

400 - 500 W

- Eenpansgerechten opwarmen
- Hutspot laten sudderen
- Bevroren kant en klaar-maaltijden ontdooien en opwarmen

300 W

- Koken/opwarmen van delicaat voedsel
- Babyvoeding opwarmen
- Doorgaan met koken

100 - 200 W

- Brood, fruit, cake, gebak, kaas, boter, vlees en vis ontdooien
- Chocolade en boter smelten

## 7. ONDERHOUD EN REINIGING

### 7.1 Opmerkingen over de reiniging

- Gebruik een reinigungsoplossing voor metalen oppervlakken.
- Gebruik de door de fabrikant aanbevolen ontkalkingsvloeistof om kalkaanslag te verwijderen.
- Bewaar bereidingen niet langer dan 20 minuten in het apparaat.
- De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

### 7.2 Verwijderbare inschuifrails

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.

3. Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.

4. Plaats de inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie. Herhaal deze stappen in omgekeerde volgorde.

Als de telescopische geleiders zijn meegeleverd, moeten de borgpinnen naar voren wijzen.

### 7.3 Het lampje vervangen

Alleen servicemonteurs mogen de lamp vervangen. Neem contact op met uw erkende servicecentrum.

## 8. PROBLEEMOPLOSSING

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Servicedetails staan op het typeplaatje, dat zich op het voorframe bevindt. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet.

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.

**U kunt het apparaat niet activeren of gebruiken.** - Het apparaat is niet aangesloten op een elektrische voeding is er verkeerd op aangesloten.

**Het apparaat warmt niet op.**

- Blokkering is ingeschakeld.
- De automatische uitschakeling is geactiveerd.

**De lamp werkt niet.** - De lamp is doorgebrand. De lamp moet worden vervangen, neem contact op met een geautoriseerd servicecentrum.

**Het scherm toont "00:00".** - Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.

## 9. ENERGIEVERBRUIK

### 9.1 Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

Stroomverbruik in stand-by	0.8 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	20 min


Apparaat getest volgens: EN 50564.

### 9.2 Tips voor energiebesparing

- Houd de deur gesloten tijdens de bereiding en vermijd hem vaak te openen.
- Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.
- Gebruik metalen of donker, niet-reflecterend kookgerei (alleen als u geen magnetronfunctie gebruikt).
- Sla voorverwarmen over tenzij dat nodig is.
- Beperk onderbrekingen tussen het bakken van meerdere gerechten.
- Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen (alleen geselecteerde modellen).
- Gebruik restwarmte om het eten warm te houden. Verlaag de temperatuur van het apparaat 3-10 min voor het einde van de bereiding tot het minimum.

- Doof de lamp tijdens het koken, tenzij u ze nodig hebt.
- Warmelucht (vochtig) (alleen geselecteerde modellen) - deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesignvereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Tests volgens IEC/EN 60350-1. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie. Als je deze functie gebruikt, schakelt de verlichting automatisch uit. Bij sommige modellen duurt dat 30 sec.
- Automatische uitschakeling - als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld. Als je van plan bent een verwarmingsfunctie te gebruiken voor een duur die langer is dan de automatische uitschakeltijd, stel dan de kooktijd in.
  - 12,5 u: 30-115 °C
  - 8,5 u: 120-195 °C
  - 5,5 u: 200-245 °C
  - 3 u: 250 - maximaal °C

## 10. HET MILIEUPERPECTIEF

Recycle materialen met het symbool . Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi appa-

raten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

1. SAFETY INFORMATION.....	18	6. HINTS AND TIPS.....	27
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	20	7. CARE AND CLEANING.....	30
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	22	8. TROUBLESHOOTING.....	30
4. BEFORE FIRST USE.....	23	9. ENERGY EFFICIENCY.....	31
5. DAILY USE.....	23	10. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	31

## 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from 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 dis-

abilities 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 packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

### 1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.

- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised service centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Do not activate the microwave function when the appliance is empty to avoid electric arcing.
- Do not use metallic containers for food and beverages during microwave cooking unless specified by the manufacturer.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, do not operate the appliance until repaired by a qualified person.
- **WARNING:** Only a qualified person should perform service or repair operations involving the removal of covers protecting against microwave energy exposure.
- **WARNING:** Do not heat liquids or foods in sealed containers to prevent explosions.
- Use only utensils suitable for microwave ovens.
- Observe the appliance when heating food in plastic or paper containers to prevent 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.
- Stir or shake the contents of feeding bottles and baby food jars and check the temperature before consumption to avoid burns.
- Do not heat eggs in their shells or whole hard-boiled eggs as they may explode, even after microwave heating has ended.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Clean the appliance regularly and remove any food deposits.
- 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 available on our website.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.

- Install the appliance in a safe and suitable location that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, ensure it is level and that the door opens without any restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

### 2.2 Electrical connection

#### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on 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 that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 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 the appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and flammable mixtures from alcohol ingredients can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in 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.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Do not place flammable products near the appliance.
- Do not use microwave function to preheat the appliance.

### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not place aluminum foil directly on the cavity bottom.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not leave moist dishes and food in the appliance after cooking.
  - be careful when removing or installing accessories.
- Enamel or stainless steel discoloration does not affect performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes, as fruit juices can cause permanent stains.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel, do not close the panel during use or until the appliance is fully cooled to prevent heat and moisture damage.
- 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.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

## 2.4 Care and cleaning

### ⚠ WARNING!

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

- Turn off and unplug the appliance before maintenance.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire and electrical arcing when the microwave function operates.

- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

## 2.5 Disposal

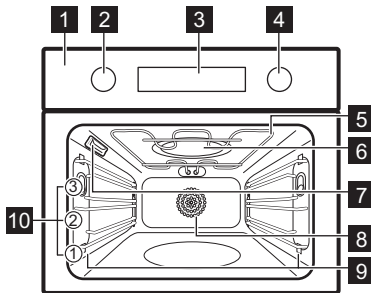
### ⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains, then cut off and dispose of the electrical cable.


## 3. PRODUCT DESCRIPTION


### 3.1 General overview




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

### 3.2 Control panel

 Press to set timer functions.

 Press to set: Fast Heat Up.


 Press to turn the appliance lamp on and off.

**WATT** Press to set: Microwave power.


**OK** Press to confirm your selection.

### Display indicators


 The appliance is locked.

 Submenu: Assisted Cooking.

 Submenu: Settings


 Microwave function is activated.

 Minute minder is activated.

 Cooking time is activated.

 Time Delayed Start is activated.

 Uptimer is activated.

 Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

### To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out (selected models only).
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.

3. Turn the control knob to adjust settings.

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

## 4. BEFORE FIRST USE




### 4.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: "00:00" or "12:00" (depending on the model).

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

### 4.2 Initial preheating and cleaning

1. Preheat the empty appliance to remove any odours. Ventilate the room.

2. Remove all accessories and shelf supports.
3. Set each function to maximum temperature and let the appliance operate for specified durations:  1 h,  15 min,  15 min. Refer to Daily use.
4. Turn off the appliance and let it cool down.
5. Clean with a microfiber cloth, warm water, and mild detergent. Replace accessories and shelf supports.

## 5. DAILY USE

### 5.1 Heating functions

#### Standard heating functions



**True Fan Cooking:** Even baking, tenderness, drying



**Conventional Cooking:** Traditional baking



**Pizza Function:** Baking pizza



**Turbo Grilling:** Roasting meat, browning

#### Microwave functions



**Defrost:** Defrosting various types of food, power range: 100 - 200 W



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



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

#### Microwave combi functions



**Turbo Grilling + MW:** Roasting large pieces, baking gratins, power range: 100 - 400 W.




**True Fan Cooking + MW:** Baking, power range: 100 - 400 W.

The lamp may turn off automatically at a temperature below 80°C during some oven functions.


There are additional heating functions available under the Assisted Cooking. Refer to Daily use, Submenu: Assisted Cooking.


### 5.2 Setting: Heating functions

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

 Fast Heat Up - press and hold to shorten the heating time. It is available for some heating functions. Fan may turn on automatically.

### 5.3 Timer

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature, if needed.
2. Press  until the display shows a desired timer function:

 **Minute minder:** Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds.



**Cooking time**<sup>1)</sup>: Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.

**Time Delayed Start**<sup>2)</sup>: To postpone the start and / or end of cooking.

3. Turn the control knob to set the time.
4. Press **OK**.
5. When the time ends, press **OK** and turn the knobs to the off position, if needed.

## 5.4 Setting: Microwave functions/ Microwave combi functions

Microwave combi functions combine standard heating functions with microwave boost to shorten cooking time and improve cooking results.

1. Remove all accessories, except the wire shelf.
2. Place the food in the appliance.
3. Turn the knob for the heating functions to select the function.

Microwave functions: The display shows duration and microwave power.

Microwave combi functions: The display shows temperature and microwave power.


4. Press **OK** to start with default settings.
5. To adjust the duration/temperature turn the control knob. Press **OK**.
6. To adjust the microwave power press **WATT** and turn the control knob. Press **OK**.



You can adjust settings while cooking.

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

## 5.5 Entering: Menu

Open the Menu to access additional heating functions, Assisted Cooking dishes and settings.



1. Turn the knob for the heating functions to .

The display shows  .

2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press **OK**.

## 5.6 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of a set of additional heating functions and programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time, temperature and if available microwave power during cooking.

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select a function (F1 - F...) or a dish (P1 - P...). Press **OK**.
4. Turn the control knob to adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press **OK**.
5. Place the food inside the appliance. Press **OK**.
6. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

### Submenu: Assisted Cooking


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

<b>F1</b>	<b>Grill:</b> To grill thin pieces of food and to toast bread.
<b>F2</b>	<b>Bottom Heat:</b> To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
<b>F3</b>	<b>Frozen Foods:</b> To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.
<b>F4</b>	<b>Conventional Cooking + MW:</b> Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 400 W.
<b>F5</b>	<b>Grill + MW:</b> To grill and brown food on one shelf position. Function with MW boost, power range: 100 - 400 W.


<sup>1)</sup> This function is available only for: True Fan Cooking, Conventional Cooking, Turbo Grilling, Pizza Function, Turbo Grilling + MW, True Fan Cooking + MW.

<sup>2)</sup> This function is available only for: True Fan Cooking, Conventional Cooking, Turbo Grilling, Pizza Function.


## Legend

-  Weight adjustment available.


---

-  Function with microwave power. Use microwave safe accessory.











---
















-  Preheat the appliance before you start cooking.





























---









-  Shelf level. Refer to Product description.

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

<b>P1</b>	<b>Roast beef, rare</b>	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm thick
<b>P2</b>	<b>Roast beef, medium</b>	 <b>1; baking tray</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P3</b>	<b>Roast beef, well-done</b>	
<b>P4</b>	<b>Steak, medium.</b> 150 - 300 g per piece; 3 cm thick	 <b>2; baking tray</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P5</b>	<b>Beef roast / braised</b> (prime rib, thick flank), 1500 - 2000 g	  <b>2; roasting dish on wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
<b>P6</b>	<b>Roast beef, rare<sup>1)</sup></b>	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm thick
<b>P7</b>	<b>Roast beef, medium<sup>1)</sup></b>	 <b>1; baking tray</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P8</b>	<b>Roast beef, well-done<sup>1)</sup></b>	
<b>P9</b>	<b>Fillet, rare<sup>1)</sup></b>	800 - 1000 g; 5 - 6 cm thick
<b>P10</b>	<b>Fillet, medium<sup>1)</sup></b>	 <b>2; baking tray</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P11</b>	<b>Fillet, well-done<sup>1)</sup></b>	
<b>P12</b>	<b>Veal roast</b> (e.g. shoulder), 800 - 1500 g; 5 - 6 cm thick	  <b>1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
<b>P13</b>	<b>Pork roast</b> (e.g. neck or shoulder), 1500 - 2000 g	  <b>1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf</b>



<b>P14</b>	<b>Pulled pork</b> , 1500 - 2000 g <sup>1)</sup>  <b>1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf</b>
<b>P15</b>	<b>Pork loin, fresh</b> , 1000 - 1500 g; 6 - 7 cm thick  <b>1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P16</b>	<b>Spare ribs</b> , 2000 - 3000 g; use raw, 2 - 3 cm thin  <b>2; baking tray</b>
<b>P17</b>	<b>Lamb leg with bones</b> , 500 - 1000 g; 7 - 9 cm thick  <b>1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
<b>P18</b>	<b>Chicken, whole</b> , 1000 - 1400 g  <b>1; wire shelf</b> with plate placed directly in centre of cavity bottom Place the chicken directly on the wire shelf with breast side down. After 30 min, turn the chicken upside down.
<b>P19</b>	<b>Chicken, half</b> , 500 - 800 g   <b>1; baking tray</b>
<b>P20</b>	<b>Chicken breast</b> , 180 - 250 g per piece  <b>2; casserole dish on wire shelf</b> Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
<b>P21</b>	<b>Chicken legs, fresh</b> , 250 - 350 g  <b>1; baking tray</b>
<b>P22</b>	<b>Duck, whole</b> , 1500 - 2500 g   <b>1; baking tray</b> Turn the duck after half of the cooking time.
<b>P23</b>	<b>Goose breast</b> , 350 - 500 g  <b>1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf</b>
<b>P24</b>	<b>Meat loaf</b> , 1000 - 1500 g  <b>1; loaf pan on wire shelf</b>
<b>P25</b>	<b>Meatloaf, Leberkäse</b> , 750 - 1000 g  <b>1; loaf pan on wire shelf</b>
<b>P26</b>	<b>Fish, whole, grilled</b> , 500 - 1000 g per fish  <b>1; baking tray</b>

P27	  2; ceramic or glass casserole dish on <b>wire shelf</b>
P28	<b>Cheesecake</b> , 2000 - 3000 g  2; <b>baking tray</b>
P29	<b>Apple cake, covered</b> , 1000 - 1500 g   2; pie pan on <b>wire shelf</b>
P30	<b>Apple tart</b> , 1000 - 1500 g  2; tart pan on <b>wire shelf</b>
P31	<b>Apple pie</b> , 1000 - 1200 g   1; pie pan on <b>wire shelf</b>
P32	<b>Brownies</b> , 1000 g of dough   2; casserole dish on <b>wire shelf</b>
P33	<b>Muffins</b> , 10 to 20 pieces   2; <b>baking tray</b>
P34	<b>Loaf cake</b> , 1000 g of dough  1; loaf pan on <b>wire shelf</b>
P35	<b>Baked potatoes</b> , 1000 g of fresh potatoes   2; <b>baking tray</b>
P36	<b>Wedges</b> , 750 - 1000 g of raw potatoes   2; <b>baking tray</b> lined with baking paper
P37	<b>Grilled mixed vegetables</b> , 1000 - 1500 g  1; <b>baking tray</b> lined with baking paper
P38	<b>Croquettes</b> (frozen), 500 - 750 g   2; <b>baking tray</b> lined with baking paper
P39	<b>French fries</b> (frozen), 750 g   2; <b>baking tray</b> lined with baking paper
P40	<b>Lasagna</b> with dry pasta sheets, 1000 - 1500 g   1; casserole dish on <b>wire shelf</b>
P41	<b>Potato gratin</b> (raw potatoes), 1000 - 1500 g   1; casserole dish on <b>wire shelf</b>
P42	<b>Pizza fresh, thin crust</b>   1; <b>baking tray</b> lined with baking paper

P43	<b>Pizza fresh, thick crust</b>   1; <b>baking tray</b> lined with baking paper
P44	<b>Quiche lorraine</b> , 4.5 cm thick   1; springform tin on <b>wire shelf</b>
P45	<b>Baguette / Ciabatta / White bread</b> , 600 - 800 g of fresh dough   2; <b>baking tray</b> lined with baking paper
P46	<b>Whole grain / Rye / Dark bread</b> , 1000 g of fresh dough   1; <b>baking tray</b> lined with baking paper

1) Low temperature cooking.

## 5.7 Changing: Settings

- Turn the knob for the heating functions to .
- Turn the control knob to select . Press OK.
- Turn the control knob to select the setting. Press OK.
- Turn the control knob to adjust the value. Press OK.
- Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

### Submenu: Settings


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


## 5.8 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.

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

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

## 5.9 Accessories

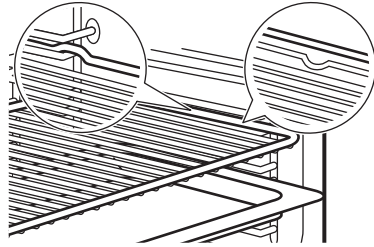


Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.

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

A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If your wire shelf has a step, position it towards the front of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes, place the tray / pan underneath to collect dripping liquids.

# 6. HINTS AND TIPS





## 6.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used. If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.


Cooking and baking processes are only suitable on one level.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

### Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature
	Microwave power (W)

 Shelf position








 Cooking time (min)











 Additional information

## 6.2 Information for test institutes

### Baking on one level

Tests according to EN 60350-1, IEC 60350-1.










				
Small cakes, 20 per tray				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Fatless sponge cake				







		°C		
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
<b>Shortbread</b>				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
<b>Apple pie</b>				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)
<b>Toast</b>				
<b>F1</b>	2	230	7 - 12	3) 2) 5)

- 1) Use the baking tray with the slope towards the back of the oven interior. It must touch the fan cover.
- 2) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.
- 3) Use wire shelf.
- 4) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.
- 5) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

## Microwave and microwave combi functions














Tests according to EN 60705, IEC 60705.

		POWER	°C		
<b>Sponge cake</b>					
	1	500	-	8 - 10	1) 2)
<b>Meatloaf</b>					
	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
<b>Egg custard</b>					
	1	400	-	18 - 23	1) 4)
<b>Defrosting minced meat (500 g)</b>					
	1	200	-	7 - 8	1) 5)
<b>Cake</b>					
<b>F4</b>	1	200	170	22 - 27	1) 4)
<b>Potato gratin</b>					
	1	200	180	35 - 40	1) 6)

		POWER	°C		
<b>Chicken (1100 g)</b>					
	1	200	200	30	1) 7)
	-	-	-	18 - 23	

- 1) Use wire shelf. It must touch the fan cover.
- 2) Turn container around by 1/2, halfway through the cooking time.
- 3) Use MW suitable clingfilm during cooking. Prick the clingfilm several times before cooking.
- 4) Do not turn the food during the cooking process.
- 5) Turn the meat upside down over the longest side, one time after 1/3 and a second time after 2/3 of the elapsed cooking time.
- 6) Turn container clockwise by 1/4, halfway through the cooking time.
- 7) Place a plate at the bottom of the oven. Place chicken directly on wire shelf with breast side down. After 30 min, turn the chicken upside down and change the heating function to: Turbo Grilling.

## Additional recipes

		POWER	°C		
<b>Meringues</b>					
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
<b>Scones</b>					
	3	-	200	11 - 13	1) 3)
	3	-	190	10 - 12	1) 3)
<b>Chicken</b>					
	1	-	200	65 - 75	1) 4)
<b>Popcorn</b>					
	-	700	-	3 - 4	5) 6)
<b>Plated meals, chilled (1 portion)</b>					
	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
<b>Liquids in baby bottles</b>					
	-	1000	-	0.5	10)
<b>Lasagne, frozen (400 g)</b>					
	1	100	210	23 - 28	7) 11)
<b>Lasagne, frozen (600 g)</b>					

F4	1	200	190	48 - 53	7) 11)
Pizza, frozen					
F4	1	200	210	12 - 16	7) 11)

- 1) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
- 2) Use baking paper.
- 3) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.
- 4) Place chicken with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.
- 5) Use flat ceramic plate on the cavity bottom.
- 6) The bag should be taken out of the appliance when the kernels stop popping.
- 7) Use wire shelf. It must touch the fan cover.
- 8) Cover the food with a microwavable plastic lid.
- 9) Turn container around by 1/2, halfway through the cooking time.
- 10) Position the bottle in the centre of the cavity bottom without using any accessories.
- 11) Do not turn the food during the cooking process.

### 6.3 Microwave recommendations

Place the food in the centre of the wire shelf. Use first shelf position.

Turn or stir food halfway through cooking. Stir liquid dishes occasionally and before serving.

When heating liquids, place a spoon in the cup to improve heat distribution and prevent overboiling. The spoon must not touch the oven interior to avoid sparking.

Do not cover food when using Microwave combi functions. Refer to Daily use.

Do not use Microwave or Microwave Combi functions without food inside the appliance.

#### Microwave cooking

Cover food when cooking or reheating. To keep a crust, cook without a cover.

Do not set the power or time too high to avoid drying, burning or fire.

Do not cook eggs or snails in shells; they can burst. Pierce the yolk of a fried egg before reheating.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

After cooking, let food stand for a few minutes for even heat distribution.

### Microwave defrosting

Place the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so liquids can drain

Remove defrosted pieces as they thaw.

To cook fruit and vegetables without defrosting, use a higher microwave power.

Turning improves results. For sensitive foods like meat, turn them upside down twice during defrosting.


### 6.4 Microwave suitable cookware and materials

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

Check the cookware / material / food container specification before use.

For other specific microwave cookware not listed in this table, follow manufacturer instructions.

Cookware / Material			
Ovenproof glass and porcelain with no metal parts	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without metal decorations	✓	X	X
Ovenproof/frost-proof glass and glass-ceramic	✓	✓	✓
Ovenproof ceramic and earthenware without quartz or metal components or metal-containing glazes	✓	✓	✓
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	X	X	X
Heat-resistant plastic up to 200°C	✓	✓	X
Cardboard, paper only	✓	X	X
Clingfilm	✓	X	X
Microwave clingfilm	✓	✓	X
Metal roasting dishes (e.g., enamel, cast iron)	X	X	X
Baking tins, black lacquer or silicone-coated	X	X	X

Cookware / Material	
Baking tray	X X X
Wire shelf	✓ ✓ ✓

<sup>1)</sup> Cookware and materials apply also to functions: Conventional Cooking + MW, Grill + MW. Refer to "Daily use, Setting: Assisted Cooking.

## 6.5 Power settings

Below data is for guidance only.

800 - 1000 W

- Heating up liquids

600 - 700 W

- Simmering rice
- Cooking vegetables
- Popcorn

400 - 500 W

- Heating one-plate meals
- Simmering stews
- Defrosting and heating ready frozen meals

300 W

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

100 - 200 W

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

## 7. CARE AND CLEANING

### 7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- Use the liquid descaler recommended by the manufacturer to remove limestone residue.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes.
- Do not clean the accessories in a dishwasher.

### 7.2 Removing the shelf supports

1. Make sure the appliance is cold.

2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the supports out of the rear catch.
4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

If the telescopic runners are supplied, their retaining pins must point to the front.

### 7.3 Replacing the lamp

Only service is allowed to replace the lamp. Contact your Authorised Service Centre.

## 8. TROUBLESHOOTING

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Service details are on the rating plate, located on the front frame. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate.

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.

**You cannot activate or operate the appliance.** - The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.

### The appliance does not heat up.

- Lock is activated.
- Automatic switch-off is activated.

**The lamp does not work.** - The lamp is burnt out. Lamp needs to be replaced, contact an Authorised Service Centre.

**The display shows "00:00".** - There was a power cut. Set the time of day.

## 9. ENERGY EFFICIENCY

### 9.1 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min


Appliance tested according to: EN 50564.


### 9.2 Energy saving tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.
- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware (only when you use a non-microwave function).
- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.
- When possible, use the cooking functions with fan to save energy (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.

- Turn off the lamp during cooking unless needed.
- Moist Fan Baking (selected models only) - this function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function the lamp automatically turns off. In some models it takes 30 sec.
- Automatic switch-off - for safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time.
  - 12.5 h: 30-115 °C
  - 8.5 h: 120-195 °C
  - 5.5 h: 200-245 °C
  - 3 h: 250-maximum °C

## 10. 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 ap-

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

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	32	7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	46
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	35	8. DÉPANNAGE.....	46
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	37	9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	46
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	37	10. CONSIDÉRATIONS	
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	38	ENVIRONNEMENTALES.....	47
6. CONSEILS.....	42		

## 1. ⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu 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 comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
  - Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, 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.
  - N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
  - Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
  - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
  - **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
  - Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
  - N'activez pas la fonction du micro-ondes lorsque l'appareil est vide pour éviter les arcs électriques.
  - N'utilisez pas de récipients métalliques pour les aliments et les boissons pendant la cuisson au micro-ondes, sauf si cela est spécifié par le fabricant.
  - **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** : Seules les personnes qualifiées doivent effectuer des opé-

rations de service ou de réparation impliquant le retrait des couvercles de protection contre l'exposition à l'énergie du micro-ondes.

- **AVERTISSEMENT** : Ne chauffez pas les liquides ou les aliments dans des récipients fermés pour éviter les explosions.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.
- Surveillez l'appareil lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, pour éviter qu'ils ne s'enflamment.
- 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 précau-

tions lorsque vous manipulez le récipient.

- Remuez ou secouez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés et vérifiez la température avant la consommation pour éviter les brûlures.
- Ne chauffez pas les œufs dans leur coquille ou les œufs durs entiers, car ils peuvent exploser, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts de nourriture.
- 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 les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Faites attention 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, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

### 2.2 Branchement électrique

#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- L'appareil doit être relié à la terre. Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il 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 fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- 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 l'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 en cours de fonctionnement, car de l'air chaud et des mélanges inflammables provenant

d'ingrédients à base d'alcool peuvent 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.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer l'appareil.

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez pas de feuilles d'aluminium directement au fond de la cavité.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne laissez pas de plats et d'aliments humides dans l'appareil après la cuisson.
  - soyez prudent lorsque vous retirez ou installez des accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'affecte pas les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour les gâteaux humides, car les jus de fruits peuvent provoquer des taches permanentes.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec cet appareil ou recommandés par le fabricant.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière le panneau d'un meuble, ne fermez pas le panneau pendant l'utilisation ou tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement pour éviter les dommages dus à la chaleur et à l'humidité.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes 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 prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.4 Entretien et nettoyage

#### **AVERTISSEMENT!**

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

- Éteignez et débranchez l'appareil avant la maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.
- 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.
- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

## 2.5 Mise au rebut

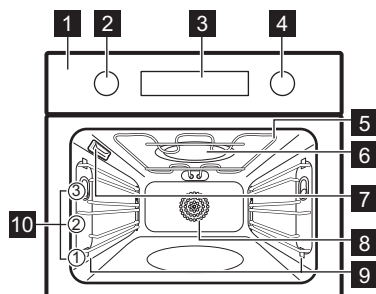
#### **AVERTISSEMENT!**

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 secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1 Vue d'ensemble



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

### 3.2 Panneau de commande



Appuyez pour régler les fonctions du minuteur.



Appuyez pour régler sur : Préchauffage rapide.



Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil.

**WATT**

Appuyez pour régler sur : Puissance du micro-ondes.



Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

### Voyants de l'affichage



L'appareil est verrouillé.



Sous-menu : Cuisson assistée.



Sous-menu : Configurations



La fonction Micro-ondes est activée.



Minuteur est activée.



Heure de cuisson est activée.



Démarrage retardé est activée.



Compteur est activée.

Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête.

### Pour allumer l'appareil :

1. Appuyez sur les manettes. Les molettes sortent (uniquement sur certains modèles).
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

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




## 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### 4.1 Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : "00:00" ou "12:00" (selon le modèle).

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

### 4.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

1. Préchauffez l'appareil vide pour éliminer les odeurs. Aérez la pièce.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille.
3. Réglez chaque fonction sur la température maximale et laissez l'appareil fonctionner pendant les durées spécifiées :  1 h,  15 min,  15 min. Reportez-vous à Utilisation quotidienne.
4. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
5. Nettoyez avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux. Remplacez les accessoires et les supports de grille.

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE

### 5.1 Modes de cuisson

#### Modes de cuisson standard

 **Chaleur tournante** : Cuisson homogène, tendreté, séchage

 **Chauffage Haut/Bas** : Cuisson traditionnelle


 **Fonction Pizza** : Cuisson de pizza

 **Turbo grill** : Rôtir la viande, faire dorer

#### Fonction micro-ondes


 **Décongélation** : Décongélation de différents types d'aliments, plage de puissance : 100 À 200 W

 **Réchauffer** : Chauffage de plats préparés, plage de puissance : 300 - 700 W

 **Micro-ondes** : Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 - 1000 W

#### Fonction combi micro-ondes

 **Turbo Gril + Micro-ondes** : Rôtir de grandes pièces, faire des gratins, plage de puissance : 100 - 400 W.


 **Chaleur tournante + Micro-ondes** : Cuisson, plage de puissance : 100 - 400 W.

Pour certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80°C.


Des modes de cuisson supplémentaires sont disponibles sous Cuisson assistée. Voir Utilisation quotidienne, sous-menu : Cuisson assistée.


### 5.2 Réglage : Modes de cuisson


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

»  Préchauffage rapide - appuyez et maintenez enfoncé pour raccourcir le temps de chauffage. Disponible avec certains modes de cuisson. Le ventilateur peut s'allumer automatiquement.

### 5.3 Minuteur

1. Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température si nécessaire.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique une fonction de minuterie souhaitée :

 **Minuteur** : Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.

 **Heure de cuisson<sup>1)</sup>** : Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.

 **Démarrage retardé<sup>2)</sup>** : Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.

3. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
4. Appuyez sur **OK**.

<sup>1)</sup> Cette fonction est disponible uniquement avec : Chaleur tournante, Chauffage Haut/Bas, Turbo grill, Fonction Pizza, Turbo Gril + Micro-ondes, Chaleur tournante + Micro-ondes.

<sup>2)</sup> Cette fonction est disponible uniquement avec : Chaleur tournante, Chauffage Haut/Bas, Turbo grill, Fonction Pizza.

- Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la molette sur la position arrêt, si nécessaire.

## 5.4 Réglage : Fonction micro-ondes/ Fonction combi micro-ondes

Les fonctions combinées de micro-ondes associent des modes de cuisson standard au boost micro-ondes pour raccourcir le temps de cuisson et améliorer les résultats de cuisson.

- Retirez tous les accessoires, à l'exception de la grille métallique.
- Placez les aliments dans l'appareil.
- Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.

Fonction micro-ondes : L'affichage indique : durée et puissance du micro-ondes.

Fonction combi micro-ondes : La température et la puissance du micro-ondes s'affichent.


- Appuyez sur **OK** pour commencer avec les paramètres par défaut.
- Tournez la molette de commande pour ajuster la durée/température. Appuyez sur **OK**.
- Pour régler la puissance du four à micro-ondes, appuyez sur **WATT** et tournez la molette de commande. Appuyez sur **OK**.

Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson.

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

## 5.5 Accès : Menu

Ouvrez le menu pour accéder à d'autres modes de cuisson, des plats à cuisson assistée et des configurations.

- Tournez la manette des modes de cuisson pour .



L'affichage indique  .

- Tournez la manette de commande et sélectionnez l'icône pour accéder au sous-menu. Appuyez sur : **OK**.

## 5.6 Réglage : Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée comprend un ensemble de modes de cuisson et de programmes supplémentaires conçus pour les plats dédiés. Les programmes commencent

par une configuration appropriée. Vous pouvez régler la durée, la température et, le cas échéant, la puissance du MICRO-ONDES pendant la cuisson.

- Tournez la molette des modes de cuisson sur .
- Tournez la molette de commande pour sélectionner . Appuyez sur **OK**.
- Tournez la molette de commande pour sélectionner une fonction (F1 - F...) ou un plat (P1 - P...). Appuyez sur **OK**.
- Tournez le bouton de commande pour régler le poids. L'option est disponible pour certains plats. Appuyez sur **OK**.
- Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur **OK**.
- Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

### Sous-menu : Cuisson assistée

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

<b>F1</b>	<b>Gril</b> : Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
<b>F2</b>	<b>Cuisson de sole</b> : Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.
<b>F3</b>	<b>Plats Surgelés</b> : Pour rendre croustillants vos plats préparés, p. ex., frites, quartiers de pommes de terre ou rouleaux de printemps.
<b>F4</b>	<b>Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes</b> : Cuisson et rôtissage sur une position de grille. La fonction avec boostage Micro-ondes, plage de puissance : 100 - 400 W.
<b>F5</b>	<b>Gril + Micro-ondes</b> : Pour griller et faire dorer les aliments sur une seule grille. Fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 - 400 W.

### Légende



Réglage du poids disponible.






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

## Légende



 Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.

 Niveau de grille. Reportez-vous à Description du produit.



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

<b>P1</b>	<b>Rôti de bœuf, saignant</b>	1000 - 1500 g ; 4 - 6 cm d'épaisseur  1 ; plateau de cuisson
<b>P2</b>	<b>Rôti de bœuf, à point</b>	Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P3</b>	<b>Rôti de bœuf, bien cuit</b>	Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P4</b>	<b>Steak, à point.</b> 150 à 300 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur  2 ; plateau de cuisson	Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P5</b>	<b>Bœuf rôti/braisé</b> (côte de bœuf, flanchet), 1500 - 2000 g  2 ; plat à rôtir sur grille métallique	Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P6</b>	<b>Rôti de bœuf, saignant<sup>1)</sup></b>	1000 - 1500 g ; 4 - 6 cm d'épaisseur  1 ; plateau de cuisson
<b>P7</b>	<b>Rôti de bœuf, à point<sup>1)</sup></b>	Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P8</b>	<b>Rôti de bœuf, bien cuit<sup>1)</sup></b>	Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P9</b>	<b>Filet, saignant<sup>1)</sup></b>	800 - 1000 g ; 5 - 6 cm d'épaisseur  2 ; plateau de cuisson
<b>P10</b>	<b>Filet à point<sup>1)</sup></b>	Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
<b>P11</b>	<b>Filet, bien cuit<sup>1)</sup></b>	Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.


**Rôti de veau** (par ex. épaule), 800 - 1500 g ; 5 - 6 cm d'épaisseur

**P12**   1 ; cocotte en céramique ou en verre sur **grille métallique**  
Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.


**Rôti de porc** (par ex. collet ou épaule), 1500 - 2000 g

**P13**   1 ; cocotte en céramique ou en verre sur **grille métallique**

**Porc émincé**, 1500 - 2000 g<sup>1)</sup>

**P14**  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur **grille métallique**


**Filet de porc, frais**, 1000 - 1500 g ; 6 - 7 cm d'épaisseur

**P15**  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur **grille métallique**  
Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.



**Travers**, 2000 - 3000 g ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur

**P16**  2 ; plateau de cuisson

**Gigot d'agneau avec os**, 500 - 1000 g ; 7 - 9 cm d'épaisseur

**P17**  1 ; cocotte en céramique ou en verre sur **grille métallique**  
Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.

**Poulet entier**, 1000 - 1400 g

**P18**   1 ; grille métallique avec plaque placée directement au centre du fond de la cavité  
Placez le poulet directement sur la grille métallique avec le côté poitrine vers le bas. Après 30 min, retournez le poulet.

**Poulet, moitié**, 500 - 800 g

**P19**   1 ; plateau de cuisson

**Poitrine de poulet** 180 - 250 g par pièce

**P20**  2 ; cocotte sur **grille métallique**  
Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.

**Cuisses de poulet, fraîches**, 250 - 350 g


**P21**  1 ; plateau de cuisson

<b>P22</b>	<b>Canard entier</b> , 1500 - 2500 g ☐☐ 1 ; <b>plateau de cuisson</b> Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
<b>P23</b>	<b>Oie, magret</b> , 350 - 500 g ☐☐ 1 ; cocotte en céramique ou en verre sur <b>grille métallique</b>
<b>P24</b>	<b>Pain de viande</b> , 1000 - 1500 g ☐☐ 1 ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>
<b>P25</b>	<b>Pain de viande, Leberkäse</b> , 750 - 1000 g ☐☐ 1 ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>
<b>P26</b>	<b>Poisson entier, grillé</b> , 500 - 1000 g par poisson ☐☐ 1 ; <b>plateau de cuisson</b>
<b>P27</b>	<b>Filet de poisson</b> , 150 - 300 g ☒☐☐ 2 ; cocotte en céramique ou en verre sur <b>grille métallique</b>
<b>P28</b>	<b>Cheesecake</b> , 2000 - 3000 g ☐☐ 2 ; <b>plateau de cuisson</b>
<b>P29</b>	<b>Tarte aux pommes couverte</b> , 1000 - 1500 g ☒☐☐ 2 ; moule à tarte sur <b>grille métallique</b>
<b>P30</b>	<b>Tartelettes aux pommes</b> , 1000 - 1500 g ☐☐ 2 moule à tarte sur <b>grille métallique</b>
<b>P31</b>	<b>Tarte aux pommes</b> , 1000 - 1200 g ☒☐☐ 1 ; moule à tarte sur <b>grille métallique</b>
<b>P32</b>	<b>Brownies</b> , 1000 g de pâte ☒☐☐ 2 ; cocotte sur <b>grille métallique</b>
<b>P33</b>	<b>Muffins</b> , 10 à 20 gâteaux ☒☐☐ 2 ; <b>plateau de cuisson</b>
<b>P34</b>	<b>Quatre-quarts</b> , 1000 g de pâte ☐☐ 1 ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>
<b>P35</b>	<b>Pommes de terre au four</b> , 1000 g de pommes de terre fraîches ☒☐☐ 2 ; <b>plateau de cuisson</b>

<b>P36</b>	<b>Pommes quartiers</b> , 750 - 1000 g de pommes de terre crues ☒☐☐ 2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé
<b>P37</b>	<b>Mélange de légumes grillés</b> , 1000 - 1500 g ☐☐ 1 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé
<b>P38</b>	<b>Croquettes</b> (surgelées), 500 - 750 g ☒☐☐ 2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé
<b>P39</b>	<b>Frites</b> (surgelées), 750 g ☒☐☐ 2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé
<b>P40</b>	<b>Lasagnes</b> avec feuilles de pâtes sèches, 1000 - 1500 g ☒☐☐☐ 1 ; cocotte sur <b>grille métallique</b>
<b>P41</b>	<b>Gratin de pommes de terre</b> (pommes de terre crues), 1000 - 1500 g ☒☐☐ 1 ; cocotte sur <b>grille métallique</b>
<b>P42</b>	<b>Pizza fraîche, pâte fine</b> ☒☐☐ 1 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé
<b>P43</b>	<b>Pizza fraîche, croûte épaisse</b> ☒☐☐ 1 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé
<b>P44</b>	<b>Quiche lorraine</b> , 4,5 cm d'épaisseur ☒☐☐ 1 ; moule à charnière sur <b>grille métallique</b>
<b>P45</b>	<b>Baguette / Ciabatta / Pain blanc</b> , 600 - 800 g de pâte fraîche ☒☐☐ 2 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé
<b>P46</b>	<b>Pain complet / de seigle / noir</b> , 1000 g de pâte fraîche ☒☐☐ 1 ; <b>plateau de cuisson</b> recouvert de papier sulfurisé

1) Cuisson à basse température.

## 5.7 Modification : Configurations

1. Tournez la molette des modes de cuisson sur ☐☐☐.
2. Tournez la molette de commande pour sélectionner . Appuyez sur **OK**.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur **OK**.

4. Tournez le bouton de commande pour régler la valeur. Appuyez sur **OK**.
5. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

### Sous-menu : Configurations


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

### 5.8 Touches Verrouil

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

Lorsqu'il est activé pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, il verrouille le bandeau de commande, ce qui garantit que les réglages de cuisson actuels continuent sans interruption.

Lorsqu'il est activé alors que l'appareil est éteint, le bandeau de commande reste verrouillé, empêchant ainsi l'appareil d'être allumé involontairement.

 **OK** - Maintenez la touche enfoncée pour activer ou désactiver la fonction.

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

## 6. CONSEILS

### 6.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les re-

### 5.9 Accessoires

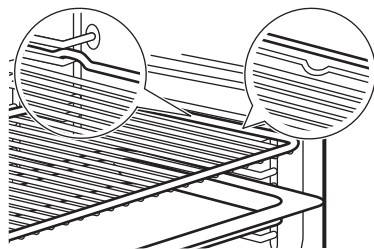


Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au chapitre Conseils, Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes.

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Insérez l'accessoire (grille métallique/plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds pointent vers le bas.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

Si votre grille métallique comporte un pas, positionnez-le vers l'avant de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.








Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

cettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Les processus de cuisson ne conviennent qu'à un seul niveau.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.














### Symboles utilisés dans les tableaux :






	Type d'aliment
	Mode de cuisson
	Température
	Puissance du micro-ondes (W)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)
	Autres informations

## 6.2 Informations pour les laboratoires d'essais

### Cuisson sur un seul niveau

Tests conformes aux normes EN 60350-1. IEC 60350-1.












				
Petits gâteaux, 20 par plateau				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Génoise allégée				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Biscuits sablés				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
Tarte aux pommes				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)
Pain grillé				









				
F1	2	230	7 - 12	3) 2) 5)

- 1) Utilisez le plateau de cuisson avec l'inclinaison vers l'arrière de l'intérieur du four. Il doit toucher le couvercle du ventilateur.
- 2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. N'utilisez pas la fonction : Préchauffage rapide.
- 3) Utilisez la grille métallique.
- 4) 2 pains moulés placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.
- 5) Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.

### Fonctions micro-ondes et combi micro-ondes
















Tests conformes aux normes EN 60705. IEC 60705.







					
Génoise					
	1	500	-	8 - 10	1) 2)
Rôti haché					
	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
Crème anglaise aux œufs					
	1	400	-	18 - 23	1) 4)
Décongélation de la viande hachée (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1) 5)
Gâteaux					
F4	1	200	170	22 - 27	1) 4)
Gratin de pommes de terre					
	1	200	180	35 - 40	1) 6)
Poulet (1100 g)					






					
	1	200	200	30	1) 7)
	-	-	-	18 - 23	-

- 1) Utilisez la grille métallique. Il doit toucher le couvercle du ventilateur.
- 2) Tournez le récipient d'1/2 tour à la moitié du temps de cuisson.
- 3) Utilisez un film alimentaire MW approprié pendant la cuisson. Piquez le film alimentaire plusieurs fois avant de cuisiner.
- 4) Ne tournez pas les aliments pendant le processus de cuisson.
- 5) Retournez la viande à l'envers sur le côté le plus long, une fois après 1/3 et une deuxième fois après 2/3 du temps de cuisson écoulé.
- 6) Tournez le récipient d'1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre à la moitié du temps de cuisson.
- 7) Placez une assiette au fond du four. Placez le poulet directement sur la grille métallique avec le côté poitrine vers le bas. Après 30 min, retournez le poulet à l'envers et réglez le mode de cuisson sur : Turbo grill.

## Recettes supplémentaires

					
<b>Meringues</b>					
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
<b>Scones</b>					
	3	-	200	11 - 13	1) 3)
	3	-	190	10 - 12	1) 3)
<b>Poulet</b>					
	1	-	200	65 - 75	1) 4)
<b>Popcorn</b>					
	-	700	-	3 - 4	5) 6)
<b>Plats cuisinés, réfrigérés (1 portion)</b>					
	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
<b>Liquides dans les biberons</b>					
	-	1000	-	0,5	10)
<b>Lasagnes, surgelées (400 g)</b>					
	1	100	210	23 - 28	7) 11)

					
<b>Lasagnes, surgelées (600 g)</b>					
<b>F4</b>	1	200	190	48 - 53	7) 11)

<b>F4</b>					
<b>Pizza, surgelée</b>					
<b>F4</b>	1	200	210	12 - 16	7) 11)

- 1) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.
- 2) Utilisez un papier cuisson.
- 3) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. N'utilisez pas la fonction : Préchauffage rapide.
- 4) Placez le poulet avec le côté poitrine vers le bas. Retournez la viande à l'envers à la moitié du temps de cuisson.
- 5) Utilisez une plaque plate en céramique sur le fond de la cavité.
- 6) Le sac doit être retiré de l'appareil lorsque les grains cessent de sauter.
- 7) Utilisez la grille métallique. Il doit toucher le couvercle du ventilateur.
- 8) Couvrez les aliments avec un couvercle en plastique compatible micro-ondes.
- 9) Tournez le récipient d'1/2 tour à la moitié du temps de cuisson.
- 10) Positionnez le flacon au centre du fond de la cavité sans utiliser d'accessoires.
- 11) Ne tournez pas les aliments pendant le processus de cuisson.

## 6.3 Recommandations pour le micro-ondes

Placez les aliments au centre de la grille métallique. Utilisez le premier niveau de la grille.

Tournez ou remuez les aliments à mi-cuisson.

Remuez les plats liquides de temps en temps et avant de servir.

Lors du réchauffage de liquides, placez une cuillère dans la tasse pour améliorer la répartition de la chaleur et éviter la surchauffe. La cuillère ne doit pas toucher l'intérieur du four pour éviter les étincelles.

Ne couvrez pas les aliments lorsque vous utilisez les fonctions combi micro-ondes. Reportez-vous à Utilisation quotidienne.

N'utilisez pas les fonctions micro-ondes ou combi micro-ondes sans aliments à l'intérieur de l'appareil.

### Cuisson au micro-ondes

Couvrez les aliments pendant la cuisson ou le réchauffage. Pour garder les aliments croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.

Ne réglez pas la puissance ou la durée trop haut pour éviter le séchage, la brûlure ou l'incendie.

Ne faites pas cuire les œufs ou les escargots dans leur coquille ; ils peuvent éclater. 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 la cuisson, laissez reposer les aliments pendant quelques minutes pour une répartition uniforme de la chaleur.

### Décongélation au micro-ondes

Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique afin que les liquides puissent s'évacuer

Retirez les morceaux décongelés au fur et à mesure qu'ils dégèlent.

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





Le tournage améliore les résultats. Pour les aliments sensibles tels que la viande, retournez-les deux fois pendant la décongélation.

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

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

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

Pour les autres récipients de cuisson à micro-ondes qui ne sont pas répertoriés dans ce tableau, suivez les instructions du fabricant.

Ustensiles de cuisine / Matériaux				
Verre et porcelaine résistants au four ne contenant aucune pièce métallique	✓	✓	✓	
Verre et porcelaine non résistant au four sans décorations métalliques	✓	X	X	X
Verre et vitrocéramique résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓	

Ustensiles de cuisine / Matériaux				
Céramique et terre cuite résistantes au four sans composants en quartz ou en métal ni émaux contenant du métal	✓	✓	✓	
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	X	X	X	
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	X	
Carton, papier uniquement	✓	X	X	
Film étirable	✓	X	X	
Film étirable pour micro-ondes	✓	✓	X	
Plats à rôtir en métal (par ex. en émail, en fonte)	X	X	X	
Moules à gâteaux, laqués noirs ou avec revêtement en silicone	X	X	X	
Plateau de cuisson	X	X	X	
Grille métallique	✓	✓	✓	

1) Les ustensiles de cuisson et les matériaux s'appliquent également aux fonctions : chauffage haut/ bas + micro-ondes, grill + micro-ondes. Référez-vous à « Utilisation quotidienne, Réglage : cuisson assistée.

## 6.5 Réglages de puissance

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

800 - 1000 W

- Chauffage de liquides

600 - 700 W

- Faire mijoter du riz
- Cuisson des légumes
- Popcorn

400 - 500 W

- Réchauffer des plats pour une assiette
- Faire mijoter des ragoûts
- Décongélation et réchauffage de plats cuisinés surgelés

300 W

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

100 - 200 W

- Décongélation de pain, fruits, gâteaux, pâtisseries, fromage, beurre, viande et poisson

- Faire fondre du chocolat et du beurre

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 7.1 Remarques concernant le nettoyage

- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.
- Utilisez le détartrant liquide recommandé par le fabricant pour éliminer les résidus de calcaire.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

### 7.2 Retrait des supports de grille

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.

3. Sortez les supports de la prise arrière.
4. Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

### 7.3 Remplacement de l'ampoule

Seul le service après vente est autorisé à remplacer l'ampoule. Contactez le service après-vente agréé.

## 8. DÉPANNAGE

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Les détails de service figurent sur la plaque signalétique située sur le cadre avant. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique.

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

**Vous ne pouvez pas activer ou utiliser l'appareil.** - L'appareil n'est pas branché à

une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

**L'appareil ne chauffe pas.**

- Touches Verrouil est activée.
- L'arrêt automatique est activé.

**Le voyant ne fonctionne pas.** - L'ampoule est grillée. L'ampoule doit être remplacée, contactez un service après-vente agréé.

**L'affichage indique "00:00".** - Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

## 9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

### 9.1 Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
---------------------------------------	-------

Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance appli-cable	20 min
---	--------

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.


## 9.2 Conseils pour économiser l'énergie


- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants (uniquement lorsque vous utilisez une fonction sans micro-ondes).
- Sautez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire.
- Circulation d'air humide (uniquement sur certains modèles) - Cette fonction était

utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.

- Arrêt automatique - Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps. Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson.
  - 12,5 h : 30-115 °C
  - 8,5 h : 120-195 °C
  - 5,5 h : 200-245 °C
  - 3 h : maximum 250 °C

## 10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appa-

reils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

**FR** Concerne la France uniquement :



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



1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	48	6. HINWEISE UND TIPPS.....	59
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	51	7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	62
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	53	8. FEHLERBEHEBUNG.....	62
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME		9. ENERGIEEFFIZIENZ.....	62
.....	54	10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG	
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	54	.....	63

## 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. 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 be-

aufsichtigt 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 spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kin-

der und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.

- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- 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 von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum

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.
- Aktivieren Sie die Mikrowellenfunktion nicht, wenn das Gerät leer ist, um elektrische Lichtbögen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine metallischen Behälter für Lebensmittel und Getränke während des Mikrowellenkochens, es sei denn, dies wird vom Hersteller angegeben.
- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, verwenden

Sie das Gerät nicht, bis es von einer qualifizierten Person repariert wurde.

- **WARNUNG:** Nur eine qualifizierte Person sollte Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführen, die das Entfernen von Abdeckungen erfordern, die vor der Exposition gegenüber Mikrowellenenergie schützen.
- **WARNUNG:** Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder Lebensmittel nicht in versiegelten Behältern, um Explosionen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
- Beobachten Sie das Gerät beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Pappbehältern, um ein Entzünden zu vermeiden.
- 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, Entzündungen 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.
- Rühren oder schütteln Sie den Inhalt von Flaschen und Babynahrungsgläsern und überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Erhitzen Sie Eier in ihren Schalen oder ganze gekochte Eier nicht, da sie auch explodieren können, nachdem das Erhitzen in der Mikrowelle beendet ist.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie alle Speisereste.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metall-

schwämmchen; 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 auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Installation

#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Installationsvorschriften entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Vor der Montage des Geräts vergewissern Sie sich, dass es waagrecht steht und sich die Tür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

### 2.2 Elektrischer Anschluss

#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Stromversorgung übereinstimmen.

- Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Sollte ein Austausch erforderlich sein, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraub Sicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

## 2.3 Verwendung

### **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.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, da heiße Luft und brennbare Gemische aus Alkoholbestandteilen austreten können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie Funken und offene Flammen vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist.
- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die 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 Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Hohlraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Kochen keine feuchten Gerichte oder Lebensmittel im Gerät zurück.
  - Seien Sie vorsichtig beim Entfernen oder Anbringen von Zubehör.
- Verfärbungen des Email oder Edeltahls beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie für saftige Kuchen eine tiefe Backform, da Fruchtsäfte dauerhafte Flecken verursachen können.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller mitgeliefertes oder empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.

- Wenn das Gerät hinter einer Möbelverkleidung installiert ist, schließen Sie die Verkleidung während des Betriebs oder bis das Gerät vollständig abgekühlt ist nicht, um Schäden durch Erhitzen und Feuchtigkeit zu vermeiden.
- 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 denselben Spezifikationen.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## 2.4 Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie vor der Wartung den Stecker ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türverglasungen beschädigt sind, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum, um Ersatz zu erhalten.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, seinen Hohlraum und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und Oberflächenverschlechterung zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts und des Zubehörs ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Schleifmittel, Pads, Lösungsmittel, scharfkantige oder metallische Gegenstände.

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung, wenn Sie ein Backofenspray verwenden.

## 2.5 Entsorgung

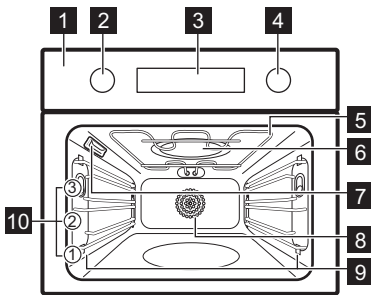
### ⚠️ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung, trennen Sie das Stromkabel und entsorgen Sie es anschließend.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Gesamtansicht



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

### 3.2 Bedienfeld

- Drücken Sie, um die Timer-Funktionen einzustellen.
- Zum Einstellen drücken: Schnellaufheizung.
- Drücken Sie, um die Gerätelampe ein- und auszuschalten.
- WATT** Zum Einstellen drücken: Mikrowellenleistung.

OK Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

### Display-Anzeigen

- Das Gerät ist verriegelt.
- Untermenü: Koch-Assistent.
- Untermenü: Einstellungen
- Die Mikrowellenfunktion ist aktiviert.
- Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.
- Garzeit ist eingeschaltet.
- Zeit Zeitvorwahl ist eingeschaltet.
- Uptimer ist eingeschaltet.

Fortschrittsbalken – Zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist.

### Einschalten des Geräts:

1. Drücken Sie die Knöpfe. Die Knöpfe kommen heraus (nur bei ausgewählten Modellen).
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

Ausschalten des Geräts: Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position 0.

## 4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME




### 4.1 Einstellen der Uhrzeit

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display Folgendes anzeigt: "00:00" oder "12:00" (je nach Modell).

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

### 4.2 Erstaufheizen und Reinigung

1. Heizen Sie das leere Gerät auf, um eventuelle Gerüche zu entfernen. Lüften Sie den Raum.

2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Einhängegitter.
3. Jede Funktion auf maximale Temperatur einstellen und das Gerät für bestimmte Dauer arbeiten lassen:  1 Std,  15 Min,  15 Min. Siehe Täglicher Gebrauch.
4. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
5. Reinigen Sie es mit einem Mikrofaser Tuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel. Setzen Sie die Zubehörteile und die Einhängegitter wieder ein.

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH

### 5.1 Ofenfunktionen

#### Standard-Ofenfunktionen



**Heißluft:** Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren



**Ober-/Unterhitze:** Traditionelles Backen



**Pizzastufe:** Backen von Pizza



**Heißluftgrillen:** Braten von Fleisch, Bräunen

#### Mikrowellenfunktionen



**Auftauen:** Auftauen verschiedener Lebensmittelarten, Leistungsbereich: 100–200 W



**Aufwärmen:** Erwärmen von Fertiggerichten, Leistungsbereich: 300–700 W



**Mikrowelle:** Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100–1000 W

#### Mikrowellen-Kombifunktionen



**Heißluftgrillen + MW:** Braten großer Stücke, Backen von Gratins, Leistungsbereich: 100–400 W.




**Heißluft + MW:** Backen, Leistungsbereich: 100–400 W.

Die Lampe wird bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 80°C automatisch ausgeschaltet.


Unter Koch-Assistent stehen zusätzliche Ofenfunktionen zur Verfügung. Siehe Täglicher Gebrauch, Untermenü: Koch-Assistent.


### 5.2 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie **OK**.

» Schnellaufheizung - Halten Sie diese gedrückt, um die Aufheizzeit zu verkürzen. Die Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar. Der Lüfter kann sich automatisch einschalten.

### 5.3 Timer

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und bei Bedarf die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie das , bis das Display eine gewünschte Timer-Funktion anzeigt:

 **Kurzzeit-Wecker:** Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.



**Garzeit<sup>1)</sup>:** Einstellen eines Countdowns. Wenn der Timer endet, ertönt das Signal und das Kochen stoppt.

**Zeit Zeitvorwahl<sup>2)</sup>:** Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.

3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Zeit einzustellen.
4. Drücken Sie das **OK**.
5. Wenn die Zeit endet, drücken Sie das **OK** und drehen die Knöpfe, falls nötig, in die Aus-Position.

## 5.4 Einstellung: Mikrowellenfunktionen/Mikrowellen-Kombifunktionen

Mikrowellen-Kombifunktionen kombinieren die Standard-Ofenfunktionen mit der Mikrowellen-Boost-Funktion, um die Garzeit zu verkürzen und die Kochergebnisse zu verbessern.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile, mit Ausnahme des Kombirosts.
2. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät.
3. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl der Funktion.

Mikrowellenfunktionen: Das Display zeigt die Dauer und die Mikrowellenleistung an.

Mikrowellen-Kombifunktionen: Das Display zeigt die Temperatur und Mikrowellenleistung an.

4. Drücken Sie das **OK**, um mit den Standardeinstellungen zu beginnen.
5. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Dauer/Temperatur einzustellen. Drücken Sie das **OK**.
6. Drücken Sie das **WATT** und drehen Sie den Bedienknopf, um die Mikrowellenleistung einzustellen. Drücken Sie das **OK**.

Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.

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

## 5.5 Eingabe: Menü

Öffnen Sie das Menü, um auf zusätzliche Ofenfunktionen, Gerichte mit dem Koch-Assistenten und auf Einstellungen zuzugreifen.

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf

Auf dem Display wird angezeigt.

2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das Symbol, um in das Untermenü zu gelangen. Drücken Sie **OK**.

## 5.6 Einstellung: Koch-Assistent

Koch-Assistent: Das Untermenü besteht aus einer Reihe zusätzlicher Ofenfunktionen und Programme, die für bestimmte Gerichte entwickelt wurden. Die Programme beginnen mit einer geeigneten Einstellung. Sie können die Zeit, die Temperatur und, falls verfügbar, die Mikrowellenleistung während des Garens einstellen.

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf
2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das . Drücken Sie das **OK**.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um eine Funktion (F1 - F...) oder ein Gericht (P1 - P...) auszuwählen. Drücken Sie das **OK**.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Gewicht einzustellen. Die Option ist für ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken Sie das **OK**.
5. Das Gericht in das Gerät geben. Drücken Sie das **OK**.
6. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

### Untermenü: Koch-Assistent





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

<sup>1)</sup> Diese Funktion ist nur verfügbar für: Heißluft, Ober-/Unterhitze, Heißluftgrillen, Pizzastufe, Heißluftgrillen + MW, Heißluft + MW.

<sup>2)</sup> Diese Funktion ist nur verfügbar für: Heißluft, Ober-/Unterhitze, Heißluftgrillen, Pizzastufe.













<b>F1</b>	<b>Grill:</b> Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
<b>F2</b>	<b>Unterhitze:</b> Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
<b>F3</b>	<b>Tiefkühlgerichte:</b> Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
<b>F4</b>	<b>Ober-/Unterhitze + MW:</b> Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubposition. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100–400 W.
<b>F5</b>	<b>Grill + MW:</b> Zum Grillen und Bräunen von Lebensmitteln auf einer Einschubposition. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100–400 W.
























### Legende
























-  Gewichts Anpassung verfügbar.
-  Funktion mit Mikrowellenleistung. Verwenden Sie mikrowellenfestes Zubehör.
-  Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
-  Einschubebene. Siehe Gerätebeschreibung.

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

<b>P1</b>	<b>Roastbeef, blutig</b>	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm dick
<b>P2</b>	<b>Roastbeef, medium</b>	 <b>1; Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P3</b>	<b>Roastbeef, durch</b>	Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P4</b>	<b>Steak, Medium</b>	150 - 300 g pro Stück; 3 cm dick  <b>2; Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P5</b>	<b>Rinderbraten / geschmort</b> (Rippchen, dicke Flanke) 1500 - 2000 g	  <b>2; Bratform auf Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.


<b>P6</b>	<b>Roastbeef, blutig<sup>1)</sup></b>	1000 - 1500 g; 4 - 6 cm dick
<b>P7</b>	<b>Roastbeef, medium<sup>1)</sup></b>	 <b>1; Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P8</b>	<b>Roastbeef, durch<sup>1)</sup></b>	Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P9</b>	<b>Filet, blutig<sup>1)</sup></b>	800 - 1000 g; 5 - 6 cm dick
<b>P10</b>	<b>Filet, medium<sup>1)</sup></b>	 <b>2; Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P11</b>	<b>Filet, durch<sup>1)</sup></b>	Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
<b>P12</b>	<b>Kalbsbraten</b> (z. B. Schulter), 800 - 1500 g; 5 - 6 cm dick   <b>1; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.	
<b>P13</b>	<b>Schweinebraten</b> (z. B. Hals oder Schulter) 1500 - 2000 g   <b>1; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost</b>	
<b>P14</b>	<b>Pulled pork</b> , 1500 - 2000 g <sup>1)</sup>  <b>1; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost</b>	
<b>P15</b>	<b>Schweinefilet, frisch</b> , 1000 - 1500 g; 6 - 7 cm dick  <b>1; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.	
<b>P16</b>	<b>Spareribs</b> , 2000 - 3000 g; roh verwendet, 2 - 3 cm dünn  <b>2; Backblech</b>	
<b>P17</b>	<b>Lammkeule mit Knochen</b> 500 - 1000 g; 7 - 9 cm dick  <b>1; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.	
<b>P18</b>	<b>Hähnchen, ganz</b> , 1000 - 1400 g   <b>1; Kombirost</b> mit Teller direkt in die Mitte des Hohlraums stellen Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt auf den Kombirost legen. Drehen Sie das Hähnchen nach 30 Min um.	


P19	<b>Halbes Hähnchen</b> , 500 - 800 g   1; <b>Backblech</b>
P20	<b>Hähnchenbrust</b> , 180 - 250 g pro Stück  2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P21	<b>Hähnchenschenkel, frisch</b> 250 - 350 g  1; <b>Backblech</b>
P22	<b>Ente, ganz</b> , 1500 - 2500 g   1; <b>Backblech</b> Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P23	<b>Gänsebrust</b> 350 - 500 g  1; Keramik- oder Glasaufform auf <b>Kombirost</b>
P24	<b>Hackbraten</b> 1000 - 1500 g  1; Kastenform auf <b>Kombirost</b>
P25	<b>Hackbraten, Leberkäse</b> , 750 - 1000 g  1; Kastenform auf <b>Kombirost</b>
P26	<b>Fisch, ganz, gegrillt</b> , 500 - 1000 g pro Fisch  1; <b>Backblech</b>
P27	<b>Fischfilet</b> , 150 - 300 g   2; Keramik- oder Glasaufform auf <b>Kombirost</b>
P28	<b>Käsekuchen</b> , 2000 - 3000 g  2; <b>Backblech</b>
P29	<b>Gedeckter Apfelkuchen</b> , 1000 - 1500 g   2; Backblech auf <b>Kombirost</b>
P30	<b>Apfel-Tarte</b> , 1000 - 1500 g  2; Kuchenform auf <b>Kombirost</b>
P31	<b>Apfelkuchen</b> , 1000 - 1200 g   1; Backblech auf <b>Kombirost</b>
P32	<b>Brownies</b> , 1000 g aus Teig   2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>
P33	<b>Muffins</b> , 10 bis 20 Stück   2; <b>Backblech</b>
P34	<b>Kastenkuchen</b> , 1000 g Teig  1; Kastenform auf <b>Kombirost</b>

P35	<b>Gebackene Kartoffeln</b> , 1000 g aus frischen Kartoffeln   2; <b>Backblech</b>
P36	<b>Kartoffelspalten</b> , 750 - 1000 g aus rohen Kartoffeln   2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt
P37	<b>Gemischtes gegrilltes Gemüse</b> , 1000 - 1500 g  1; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt
P38	<b>Kroketten, gefroren</b> (gefroren), 500 - 750 g   2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt
P39	<b>Pommes frites</b> gefroren, 750 g   2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt
P40	<b>Lasagne</b> mit trockenen Nudelblättern, 1000 - 1500 g   1; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>
P41	<b>Kartoffelgratin</b> (rohe Kartoffeln), 1000 - 1500 g   1; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>
P42	<b>Pizza frisch, dünne Kruste</b>   1; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt
P43	<b>Pizza frisch, dicke Kruste</b>   1; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt
P44	<b>Quiche lorraine</b> , 4,5 cm dick   1; Springform auf <b>Kombirost</b>
P45	<b>Baguette / Ciabatta / Weißbrot</b> , 600 - 800 g aus frischem Teig   2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt
P46	<b>Vollkorn-/Roggen-/Vollkornbrot</b> , 1000 g aus frischem Teig   1; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt

1) Niedertemperaturgeräten.

## 5.7 Ändern: Einstellungen

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen, und wählen Sie das .

2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das . Drücken Sie das OK.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie das OK.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Wert einzustellen. Drücken Sie das OK.
5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

### Untermenü: Einstellungen


Einstellung	Wert
01 Uhrzeit	Ändern
02 Helligkeit	1 - 5
03 Tastentöne	1 - Piep, 2 - Klick, 3 - Ton aus
04 Lautstärke	1 - 4
05 Uptimer	Ein / Aus
06 Beleuchtung	Ein / Aus
07 Schnellaufheizung	Ein / Aus
08 Demo-Modus	Aktivierungscode: 2468
09 Softwareversion	Prüfen
10 Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

### 5.8 Verriegelung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Geräteeinstellung.

Wenn sie aktiviert wird, während das Gerät in Betrieb ist, verriegelt sie das Bedienfeld und sorgt dafür, dass die aktuellen Kocheinstellungen ohne Unterbrechung weiterlaufen.

Wird sie bei ausgeschaltetem Gerät aktiviert, bleibt das Bedienfeld verriegelt, so dass das Gerät nicht versehentlich eingeschaltet werden kann.

 OK - gedrückt halten, um die Funktion ein- und auszuschalten.

Ein Signal ertönt.  - blinkt dreimal, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

### 5.9 Zubehör



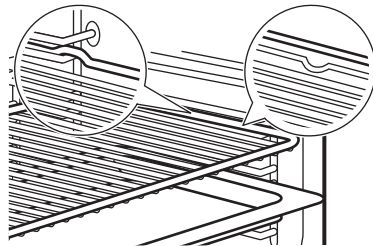
Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie

separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel Hinweise und Tipps, mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien.

Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Führen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter ein. Achten Sie darauf, dass der Rost die Rückseite des Ofeninnenraums berührt und die Füße nach unten zeigen.



Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.

Wenn Ihr Kombirost eine Stufe hat, positionieren Sie diese zur Vorderseite des Backofen-Innenraums.

Wenn das Zubehör mit einer Aufschrift versehen ist, achten Sie darauf, dass sie zu Ihnen hin zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, legen Sie das Backblech / die Pfanne darunter, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

## 6. HINWEISE UND TIPPS







### 6.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab. Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Koch- und Backprozesse sind nur auf einer Ebene geeignet.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.











#### In den Tabellen verwendete Symbole:
















	Lebensmittelart
	Ovenfunktion
°C	Temperatur
	Mikrowellenleistung (W)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)
	Weitere Informationen

### 6.2 Informationen für Prüfinstitute

#### Backen auf einer Einschubebene

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Törtchen, 20 pro Backblech				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Biskuit, fettfrei				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Mürbeteig-Plätzchen				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)

		°C			
Apfelkuchen					
	1	170	65 - 75	3) 4)	
	1	170	57 - 67	3) 4)	
Toast					
<b>F1</b>	2	230	7 - 12	3) 2) 5)	
<p>1) Stellen Sie das Backblech so in den Ofen, dass es nach hinten geneigt ist. Es muss die Lüfterabdeckung berühren.</p> <p>2) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie nicht die Funktion: Schnellaufheizung.</p> <p>3) Verwenden Sie den Kombirost.</p> <p>4) 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.</p> <p>5) Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.</p>					
<b>Mikrowellen- und Mikrowellenkombifunktionen</b>					
Tests gemäß EN 60705, IEC 60705.					
		POWER	°C		
Biskuit					
	1	500	-	8 - 10	1) 2)
Hackbraten					
	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
Eierstich					
	1	400	-	18 - 23	1) 4)
Auftauen von Hackfleisch (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1) 5)
Kastenkuchen					
<b>F4</b>	1	200	170	22 - 27	1) 4)
Kartoffelgratin					
	1	200	180	35 - 40	1) 6)
Hähnchen (1100 g)					

	200	30		
	1	200	18 - 23	1) 7)
	-			

- 1) Verwenden Sie den Kombirost. Er muss die Lüfterabdeckung berühren.
- 2) Drehen Sie den Behälter um 180 Grad herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
- 3) Verwenden Sie während des Garvorgangs eine MW-feste Frischhaltefolie. Die Frischhaltefolie vor dem Garen mehrmals einstechen.
- 4) Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs nicht.
- 5) Wenden Sie das Fleisch über die Längsseite, einmal nach 1/3 und ein zweites Mal nach 2/3 der verstrichenen Garzeit.
- 6) Drehen Sie den Behälter um ein Viertel im Uhrzeigersinn herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
- 7) Stellen Sie einen Teller auf den Boden des Backofens. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt auf den Kombirost. Wenden Sie das Hähnchen nach 30 Min und ändern Sie die Ofenfunktion auf: Heißluftgrillen.

## Zusätzliche Rezepte

<b>Baiser</b>				
	2	-	100	90 - 180 1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180 1) 2) 3)
<b>Scones</b>				
	3	-	200	11 - 13 1) 3)
	3	-	190	10 - 12 1) 3)
<b>Hähnchen</b>				
	1	-	200	65 - 75 1) 4)
<b>Popcorn-Funktion</b>				
	-	700	-	3 - 4 5) 6)
<b>Tellergerichte, gekühlt (1 Portion)</b>				
	1	500	-	7 - 9 7) 8) 9)
<b>Flüssigkeiten in Babyflaschen</b>				
	-	1000	-	0,5 10)
<b>Lasagne, gefroren (400 g)</b>				
	1	100	210	23 - 28 7) 11)

<b>Lasagne, gefroren (600 g)</b>				
<b>F4</b>	1	200	190	48 - 53 7) 11)
<b>Pizza, gefroren</b>				
<b>F4</b>	1	200	210	12 - 16 7) 11)

- 1) Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofinnenraums.
- 2) Backpapier verwenden.
- 3) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie nicht die Funktion: Schnellaufheizung.
- 4) Hähnchen mit der Brustseite nach unten legen. Wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
- 5) Verwenden Sie die flache Keramikplatte auf dem Garraumboden.
- 6) Der Beutel sollte aus dem Gerät genommen werden, wenn die Maiskörner nicht mehr aufpoppen.
- 7) Verwenden Sie den Kombirost. Er muss die Lüfterabdeckung berühren.
- 8) Bedecken Sie das Gericht mit einem mikrowellengeeigneten Kunststoffdeckel.
- 9) Drehen Sie den Behälter um 180 Grad herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
- 10) Stellen Sie die Flasche ohne Zubehör in die Mitte des Backraumbodens.
- 11) Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs nicht.

## 6.3 Mikrowellenempfehlungen

Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Kombirosts. Verwenden Sie die erste Einschubebene.

Drehen oder rühren Sie Lebensmittel nach der Hälfte der Kochzeit.

Rühren Sie flüssige Gerichte während dem Kochen und vor dem Servieren um.

Stellen Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten einen Löffel in die Tasse, um die Wärmeverteilung zu verbessern und ein Überkochen zu verhindern. Der Löffel darf das Ofeninnere nicht berühren, um Funkenbildung zu vermeiden.

Bedecken Sie die Lebensmittel nicht, wenn Sie Mikrowellen-Kombifunktionen verwenden. Siehe Täglicher Gebrauch.

Verwenden Sie keine Mikrowellen- oder Mikrowellen-Kombifunktionen ohne Lebensmittel im Gerät.

## Speisezubereitung in der Mikrowelle

Bedecken Sie Lebensmittel beim Kochen oder erneut erhitzen. Um eine Kruste zu halten, kochen Sie ohne Abdeckung.

Stellen Sie die Leistung oder die Zeit nicht zu hoch ein, um ein Austrocknen, ein Verbrennen oder einen Brand zu vermeiden.

Kochen Sie Eier oder Schnecken nicht in Schalen, sie können platzen. Stechen Sie das Eigelb eines Spiegeleis vor dem Wiedererwärmen an.

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

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

Nach dem Kochen das Essen für einige Minuten stehen lassen, um die Hitze gleichmäßig zu verteilen.

## Auftauen in der Mikrowelle

Legen Sie die gefrorenen, unverpackten Lebensmittel auf einen kleinen umgedrehten Teller mit einem Behälter darunter oder auf ein Abtaugitter bzw. ein Kunststoffsieb, damit Flüssigkeiten ablaufen können

Entfernen Sie aufgetaute Stücke, während sie auftauen.

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

Drehen verbessert die Ergebnisse. Empfindliche Lebensmittel wie Fleisch während des Auftauens zweimal umdrehen.

## 6.4 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

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

Prüfen Sie vor der Verwendung die Spezifikationen für Kochgeschirr / Material / Garbehälter.

Für sonstiges spezielles Mikrowellen-Kochgeschirr, das nicht in dieser Tabelle aufgeführt ist, folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

Kochgeschirr / Material	
Ofenfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile	✓ ✓ ✓
Nicht ofenfestes Glas und Porzellan ohne Metalldekorationen	✓ ✗ ✗

Kochgeschirr / Material	
Ofenfestes/frostbeständiges Glas und Glaskeramik	✓ ✓ ✓
Ofenfeste Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallbestandteile bzw. ohne metallhaltige Glasuren	✓ ✓ ✓
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	✗ ✗ ✗
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200°C	✓ ✓ ✗
Pappe, nur Papier	✓ ✗ ✗
Frischhaltefolie	✓ ✗ ✗
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓ ✓ ✗
Metallbratgeschirr (z. B. Emaille, Gusseisen)	✗ ✗ ✗
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	✗ ✗ ✗
Backblech	✗ ✗ ✗
Kombirost	✓ ✓ ✓

1) Kochgeschirr und Materialien gelten auch für die Funktionen: Ober-/Unterhitze + MW, Grill + MW. Siehe „Täglicher Gebrauch, Einstellung: Koch-Assistent“.

## 6.5 Leistungseinstellungen

Die folgenden Daten dienen lediglich als Orientierungshilfe.

800 - 1000 W

- Erhitzen von Flüssigkeiten

600 - 700 W

- Köcheln von Reis
- Garen von Gemüse
- Popcorn-Funktion

400 - 500 W

- Erwärmen von Eintellergerichten
- Köcheln von Eintöpfen
- Auftauen und Erwärmen von tiefgefrorenen Fertiggerichten

300 W

- Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen

- Erwärmen von Babynahrung
  - Weiter garen
- 100 - 200 W

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

## 7. REINIGUNG UND PFLEGE

### 7.1 Hinweise zur Reinigung

- Verwenden Sie eine Reinigungslösung für Metalloberflächen.
- Verwenden Sie den vom Hersteller empfohlenen flüssigen Entkalker, um Kalkablagerungen zu entfernen.
- Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Gerät auf.
- Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

### 7.2 Entfernen der Einhängegitter

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.

3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.
4. Setzen Sie die Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

### 7.3 Austauschen der Lampe

Nur der Kundendienst darf die Lampe austauschen. Wenden Sie sich an Ihr autorisiertes Servicezentrum.

## 8. FEHLERBEHEBUNG

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum. Die Servicedetails sind auf dem Typenschild am vorderen Rahmen zu finden. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Das Typenschild darf nicht entfernt werden.

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

**Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder bedienen.** – Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen oder falsch angeschlossen.

**Das Gerät erwärmt sich nicht.**

- Verriegelung ist eingeschaltet.
- Die Abschaltautomatik ist aktiviert.

**Die Lampe funktioniert nicht.** – Die Lampe ist durchgebrannt. Die Lampe muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter.

**Die Anzeige zeigt "00:00".** - Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

## 9. ENERGIEEFFIZIENZ

### 9.1 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand 0,8 W

Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen 20 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

## 9.2 Tipps zur Energieeinsparung

- Halten Sie die Tür beim Kochen geschlossen und vermeiden Sie es, sie oft zu öffnen.
- Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
- Verwenden Sie Metall oder dunkles, nicht reflektierendes Kochgeschirr (nur bei Benutzung einer Nicht-Mikrowellenfunktion).
- Überspringen Sie das Aufheizen, es sei denn, es ist nötig.
- Minimieren Sie Pausen zwischen dem Backen mehrerer Gerichte.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Kochfunktionen mit Gebläse, um Energie zu sparen (nur ausgewählte Modelle).
- Nutzen Sie Restwärme, um das Essen warm zu halten. Reduzieren Sie die Gerätetemperatur auf mindestens 3 bis 10Min, bevor das Kochen beendet ist.
- Schalten Sie die Lampe während des Kochens aus, sofern sie nicht benötigt wird.
- Feuchte Umluft (nur ausgewählte Modelle)
  - diese Funktion wurde zur Einhaltung der

Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet. Bei einigen Modellen dauert es 30 Sek.

- Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden. Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein.
  - 12,5 Std: 30-115 °C
  - 8,5 Std: 120-195 °C
  - 5,5 Std: 200-245 °C
  - 3 Std: 250-maximal °C

## 10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

### Ihre Pflichten als Endnutzer

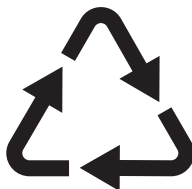


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen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

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht

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

### Hinweise zum Recycling



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

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

## **Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland**

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber 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 Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank),

Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber 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 Verreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

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

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

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

