

ZVEEW6X3
ZVEKW7XN

CA	Manual d'usuari Microones	2
NL	Gebruiksaanwijzing Magnetron	23
EN	User Manual Microwave Oven	44
FR	Notice d'utilisation Four à micro-ondes	64
DE	Benutzerinformation Mikrowellenofen	86
PT	Manual de instruções Forno microondas	109
ES	Manual de instrucciones Horno de microondas	130



Benvinguts a Zanussi! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, instruccions per a la resolució de problemes, informació sobre servei i reparacions:
www.zanussi.com/support

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	8
4. TAULER DE CONTROL.....	8
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	9
6. ÚS DIARI.....	10
7. FUNCIONS DE RELLOTGE.....	13
8. ÚS DELS ACCESSORIS.....	14
9. FUNCIONS ADDICIONALS.....	15
10. CONSELLS.....	16
11. CURA I NETEJA.....	19
12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	20
13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	21
14. ESTRUCTURA DE MENÚ.....	21
15. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	22

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Manteniu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de

mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Cal supervisar els infants per assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- La instal·lació d'aquest aparell i la substitució del cable només poden anar a càrrec d'una persona qualificada.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- Abans de dur a terme qualsevol manteniment, desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric.
- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.

- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i eviteu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.
- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Feu servir únicament el plat giratori i el seu suport dissenyats per a aquest aparell.
- No activeu la funció de microones si l'aparell està buit. Les peces metàl·liques de l'interior poden crear arc elèctric.
- El recipients metàl·lics per desar aliments i begudes no es poden fer servir durant la cocció amb microones. L'única excepció és que el fabricant especifiqui la mida i la forma dels recipients metàl·lics aptes per a microones.
- AVÍS: Si la porta o les juntes de la porta estan malmeses, no feu servir l'aparell fins que no l'hagi reparat una persona qualificada.
- AVÍS: Qualsevol operació de manteniment o reparació que comporti desmuntar la coberta que protegeix de l'exposició a l'energia de les microones l'ha de realitzar una persona qualificada.
- AVÍS: No escalfeu líquids ni aliments dins de recipients tancats. Poden explotar.
- Empreu només utensilis aptes per als forns microones.
- Si escalfeu aliments dins de recipients de plàstic o paper, vigileu l'aparell, ja que el material es podria encendre.
- L'aparell està dissenyat per escalfar aliments i begudes. L'assecat d'aliments o roba i l'escalfament de coixins, sabatilles, esponges, roba humida i altres elements semblants comporta un risc de ferides, ignició o incendi.
- Si l'aparell emet fum, apagueu-lo o desendolceu-lo i mantingueu la porta tancada per tal de sufocar la possible flama.
- Quan s'escalfen líquids o begudes es pot produir una ebullició eruptiva retardada. Aneu amb compte quan manipuleu el recipient.

- Cal remenar o sacsejar els biberons i els pots de menjar per a bebès i cal comprovar la temperatura del contingut abans del consum per evitar cremades.
- No escalfeu dins l'aparell ous sencers ni ous durs, ja que poden explotar, fins i tot un cop finalitzat el procés d'escalfar.
- Cal netejar periòdicament l'aparell i retirar les restes d'aliments.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- La manca de neteja de l'aparell pot comportar el deteriorament de la superfície, afectar negativament la durada de la seva vida útil i produir una situació de potencial perill.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell han d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

- Retireu tot l'emalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'aparell, comproveu que la porta de l'aparell s'obre sense problemes.

- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.
- La unitat integrada ha de complir els requisits d'estabilitat de DIN 68930.

Alçada mínima de la cavitat (alçada mínima a sota la taula de treball)	444 (460) mm
--	--------------

Amplada de la cavitat	560 mm
-----------------------	--------

Fondària de la cavitat	550 (550) mm
------------------------	--------------

Alçada de la part frontal de l'aparell	455 mm
--	--------

Alçada de la part posterior de l'aparell	440 mm
--	--------

Amplada de la part frontal de l'aparell	595 mm
---	--------

Amplada de la part del darrere de l'aparell	559 mm
---	--------

Fondària de l'aparell	567 mm
-----------------------	--------

Fondària d'encastatge de l'aparell	546 mm
------------------------------------	--------

Fondària amb la porta oberta	882 mm
Espai mínim de ventilació Espai mínim de ventilació a la part posterior, a sota	560x20 mm
Llargada del cable d'alimentació. El cable és l'extrem dret del darrere de l'aparell	1500 mm
Cargols d'instal·lació	3.5x25 mm

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Feu servir sempre un sòcol antixoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del cable d'alimentació l'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin afluixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.

- Empreu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.
- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.
- No feu servir la funció de forn de microones per escalfar el forn.

AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:

- no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
- no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
- no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
- aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- El descoloriment de l'esmail o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

2.4 Cura i neteja

AVÍS!

Risc de lesions, incendi o d'espatllar l'aparell.

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els plafons de vidre es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els plafons de vidre de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- Assegureu-vos d'eixugar amb un drap la cavitat, el plat giratori i la porta després de cada ús. El vapor que es produeix durant el funcionament de l'aparell es condensa a les parets de la cavitat i pot provocar corrosió.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- El greix i les restes d'aliments que puguin haver-hi dins l'aparell poden provocar arcs

elèctrics o incendis amb la funció de forn microones.

- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.
- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguiu les instruccions de seguretat de l'envàs.

2.5 Il·luminació interior

AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions .

2.6 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat.
- Utilitzeu sempre recanvis originals.

2.7 Eliminació

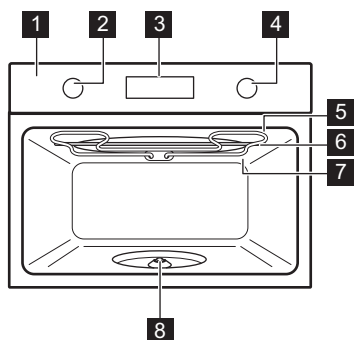
AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.
- Retireu la fixació de seguretat de la porta per evitar que els infants o animals quedin atrapats en l'aparell.

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

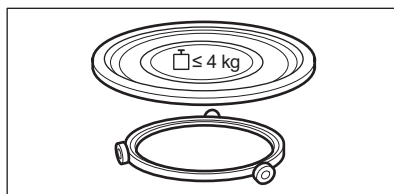
3.1 Visió general



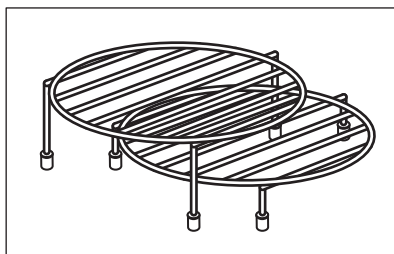
- 1 Tauler de control
- 2 Botó per a les funcions d'escalfament
- 3 Pantalla
- 4 Regulador
- 5 Element d'escalfament
- 6 Generador de microones
- 7 Llum
- 8 Eix rotatori

3.2 Accessoris

Conjunt giratori
Per preparar aliments.



Conjunt de la reixeta de la graella
Per cuinar a la brasa.






4. Tauler de control

4.1 Botons retràctils

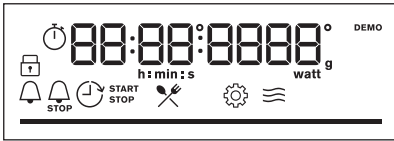
Per fer servir l'aparell, premeu el selector. El selector surt.

4.2 Visió general del tauler de control

Selecioneu una funció d'escalfament per engegar l'aparell. Gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per apagar l'aparell.

			WATT	OK
Temporitzador	Bloqueig	Llum	Potència de microones	Confirmeu els ajustos

4.3 Pantalla



Mostrar amb les funcions de tecla.

Indicadors de pantalla

Indicadors bàsics



Bloqueig



Cocció assistida



Configuració



Indicador de la funció microones

Indicadors del temporitzador



Comptador de minuts



Hora de finalització



Temporitzador



Temporitzador

Barra de progrés: per a la temperatura o el temps. La barra és totalment vermella si l'aparell arriba a la temperatura programada.

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Neteja inicial

Abans del primer ús, netegeu l'aparell en buit i ajusteu l'hora:



00:00

Establiu el temps. Premeu **OK**.

6. ÚS DIARI



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Com ajustar: Funcions d'escalfament

Pas 1 Gireu el selector de les funcions d'escalfament i seleccioneu la funció: Grill.

6.2 Com configurar les Funcions de microones

Pas 1 Gireu el selector de les funcions d'escalfament i seleccioneu la funció microones:  

Pas 2 Premeu: **OK** per començar amb els ajustos per defecte.
La pantalla indica: durada i potència del microones.

Pas 3 Gireu el selector de control per ajustar la durada. Premeu: **OK**.

Pas 4 Premeu: **WATT**. Gireu el selector de control per ajustar la potència del microones. Premeu: **OK**

Pas 5 Gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per apagar l'aparell.

Podeu fer ajustaments mentre cuineu.











El temps màxim de les funcions de microones depèn de la potència del microones que establiu:

POTÈNCIA DE MICROONES W	TEMPS MÀXIM min
100 - 500	60
>500	7



Si obriu la porta, la funció microones s'atura. Per tornar-la a activar, tanqueu la porta.
Premeu **OK**.

6.3 Funcions d'escalfament

Funció d'escalfament	Aplicació
 Detergent líquid	Escalfar begudes i sopes; marge de potència: 800-1000 W
 Escalfar	Escalfar plats precuinats i menjar delicat; marge de potència: 300-700 W
 Descongellar	Descongellar carn, peix i pastissos; marge de potència: 100-200 W
 Desfer	Fondre xocolata i mantega; marge de potència: 100-400 W
 Crispetes	Fer crispetes; marge de potència: 700-1000 W
 Grill	Per fer al grill trossos prims de menjar i per torrar pa.
 Grill alt	Per a preparar plats en poca estona i daurar-los amb alta intensitat de grill. Marge de potència: 100-500 W.
 Grill baix	Per a coure menjar en poc temps i daurar-lo amb baixa intensitat de grill. Per a plats com patates gratinades o lasanya. Marge de potència: 100-500 W.
 Microones	Escalfar i coure; marge de potència: 100-1000 W
 Menú	Per entrar al menú: Coccio assistida, Configuració.

6.4 Com ajustar: Coccio assistida

Cada plat d'aquest submenú té una funció d'escalfor recomanada. Feu servir la funció per preparar un plat més ràpidament amb els ajustos per defecte. També podeu ajustar el temps en qualsevol moment durant la coccio.

Quan la funció acaba el seu temps, comproveu si el menjar està a punt.

Pas 1

Pas 2

Pas 3

Pas 4



Entreu al menú.



Selecioneu Cocció assistida. Premeu **OK**.



Trieu el plat. Premeu **OK**.



Poseu el plat dins el forn. Confirmeu els ajustos.

6.5 Cocció assistida

Llegenda







Funció amb potència de microones. Feu servir estris adients per a microones.

Plat	Pes	Accessori
P1 Pollastre sencer	1.1 kg	
P2 Pollastre, dues meitats	0.6 - 0.7 kg per meitat	graella inferior; plats a la cassola de ceràmica o vidre Feu servir les vostres espècies preferides.
P3 Peix sencer	0.6 kg	Plat giratori; plats a la cassola de ceràmica o vidre Tapeu el menjar amb una tapa amb forats adient per a microones.
P4 Filet de peix	0.5 kg; 150 g per filet	Plat giratori; plats a la cassola de ceràmica o vidre Tapeu el menjar amb una tapa amb forats adient per a microones.
P5 Broccoli	0.5 kg	
P6 Coliflor	0,5 kkg	
P7 Coliflor, congelada	0.5 kg	Plat giratori; plats a la cassola de ceràmica o vidre Afegiu-hi 50 ml d'aigua. Tapeu el menjar amb una tapa amb forats adient per a microones.
P8 Pèsols, congelats	0.5 kg	
P9 Patates amb pell	0.5 kg	
P10 Arròs	0.2 kg	Plat giratori; plats a la cassola de ceràmica o vidre Afegiu-hi 400 ml d'aigua. Tapeu el menjar amb una tapa amb forats adient per a microones.
P11 Patates gratinades (patates crues)	1.1 kg	
P12 Lasanya amb fulls de pasta seca	1 - 1,5.kg	graella inferior; plats a la cassola de ceràmica o vidre

7. FUNCIONS DE RELLOTGE

7.1 Funcions del rellotge

Funció de rellotge	Aplicació
 Comptador de minuts	Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal.
 Temps de cocció	Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal i la funció d'escalfament s'atura.
 Temporitzador	Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció.
 Temporitzador	El màxim és de 23 h 59 min. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament del forn. Per engegar i parar el Temporitzador, seleccioneu: Menú, Configuració.

7.2 Com ajustar: Funcions del rellotge

Com configurar: Hora del dia

Pas 1



Pas 2



Pas 3



Per canviar l'hora del dia, accediu al menú i seleccioneu Ajustos, Hora del dia.

Ajusteu el rellotge.

Premeu: **OK**.

Com configurar: Comptador de minuts

Pas 1



A la pantalla apareix:
0:00


Pas 2



Ajusteu el Comptador de minuts

Pas 3









Premeu: 

Premeu: **OK**.

 El temporitzador comença el compte enrere immediatament.

Aquesta funció està disponible només per a: Grill, Grill baix i Grill alt.










Com configurar: Temps de cocció


Pas 1	Pas 2		Pas 3	Pas 4
		A la pantalla apareix: 0:00 		
Seleccioneu una funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.	Premeu repetidament: 		Seleccioneu el temps de cocció.	Premeu: OK .

 El temporitzador comença el compte enrere immediatament.

Aquesta funció està disponible només per a: Grill, Grill baix i Grill alt.

Com configurar: Temporitzador

Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4	Pas 5	Pas 6		
		La pantalla mostra: l'hora del dia  START			A la pantalla apareix: --:--  STOP		
Seleccioneu la funció d'escalfament.	Premeu repetidament: 	Ajusteu l'hora d'inici.	Premeu: OK .	Ajusteu l'hora d'acabament.	Premeu: OK .		

 El temporitzador comença el compte enrere a partir de l'hora d'inici establerta.

Aquesta funció està disponible només per a: Grill.

8. ÚS DELS ACCESSORIS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

8.1 Inserció d'accessoris

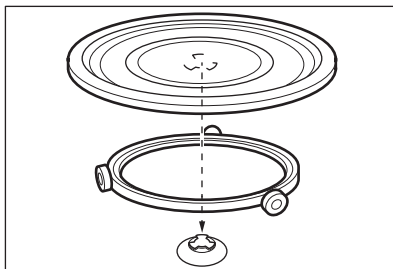
Utilitzeu només utensilis i materials adequats. Vegeu el capítol «Consells i recomanacions»

per consultar els materials i la bateria de cuina adequats per a microones.

Conjunt giratori:

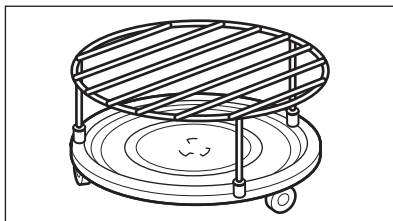
Cuineu sempre al conjunt del plat giratori.
Col·loqueu l'anella amb rodets al voltant de l'eix giratori. Col·loqueu el vidre del plat giratori a la guia de rodets.

Utilitzeu només el conjunt del plat giratori subministrat amb l'aparell.



Conjunt de la reixeta de la graella:

Col·loqueu la reixeta de la graella amb els taps de silicona al conjunt del plat giratori.




9. FUNCIONS ADDICIONALS


9.1 Bloqueig



Aquesta funció evita canvis accidentals del mode de funcionament de l'aparell.

Activeu-lo quan l'aparell està funcionant: la cocció establerta continua i el tauler de control està bloquejat.
Activeu-lo quan l'aparell està apagat: no es pot activar perquè el tauler de control està bloquejat.





: mantingueu-lo premut per activar la funció.
Sona un senyal acústic.

: mantingueu-lo premut per apagar-lo.

 3 x : parpelleja quan el bloqueig està activat.

9.2 Desconnexió automàtica

Per motius de seguretat, si la funció d'escalfament és activa i no s'han canviat els ajustos, l'aparell s'apagarà automàticament després d'una estona.

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

 (°C)

200 - 230

 (h)

5.5

La funció d'apagada automàtica no s'activa amb les funcions: Llum, Temporitzador.

9.3 Ventilador de refrigeració

Quan l'aparell està en funcionament, el ventilador de refrigeració s'activa automàticament per tal de mantenir les

superfícies de l'aparell fredes. Si desactiveu el forn, el ventilador de refrigeració seguirà funcionant fins que l'aparell es refredi.

10. CONSELLS

10.1 Recomanacions de cocció



La temperatura i els temps de cocció de les taules són de referència. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients utilitzats.

El seu aparell pot coure de manera diferent a l'aparell que teníeu abans. Els consells següents mostren les funcions i configuracions recomanades d'escalfament del temps de cocció per a tipus específics d'aliments.

Si no podeu trobar la configuració d'una recepta especial, cerqueu la que sigui similar.

10.2 Recomanacions per al microones

Comencem a cuinar!

No col·loqueu els aliments directament al plat giratori. Utilitzeu sempre estris de cuina aptes per a microones.

Col·loqueu els estris de cuina al mig del plat giratori.

El contacte amb elements massa calents o massa freds podria trencar el plat giratori.

Gireu o remeneu els aliments a la meitat del temps de cocció o descongelació.

Remeneu els plats sucosos de tant en tant.

Remeneu els aliments abans de servir-los.

Tapeu els aliments per coure'ls o escalfar-los.

Introduïu la cullera a dins de l'ampolla o got quan escalfeu begudes per garantir una millor distribució de l'escalfor.

Col·loqueu els aliments a l'aparell sense embolcalls. Els envasos dels aliments precuinats només es poden introduir a l'aparell si són aptes per a microones (comproveu la informació de l'embolcall).

Cocció amb microones

Coueu els aliments tapats. Si voleu que s'hi faci una crosta, coue-los sense tapar.

No coeu més del compte els plats amb una potència massa alta o allargant massa el temps de cocció. Els aliments poden quedar secs, cremar-se o provocar un incendi.

No feu servir l'aparell per coure ous o cargols amb closca perquè poden explotar. Punxeu el rovell dels ous fregits abans de reescalfar-los.

Punxeu els aliments amb pell diverses vegades abans de coure'ls.

Talleu les verdures a trossos de la mateixa grandària.

Després d'apagar l'aparell, extraieu els aliments i deixeu-los reposar uns quants minuts per permetre que l'escalfor es distribueixi de manera uniforme.

Descongelació amb microones

Col·loqueu els aliments congelats, amb el seu embolcall, en un plat petit cap per avall i un recipient a sota; o bé en una reixa de descongelar o un colador de plàstic perquè el líquid es vessi.





Aneu retirant les peces descongelades.

Podeu fer servir una potència de microones més forta per coure fruites i verdures sense descongelar-les abans.

10.3 Bateria i materials aptes per a microones

Per al microones, feu servir només bateria de cuina i materials aptes per a microones. Feu servir la taula següent de referència.

Comproveu les especificacions dels estris de cuina/els materials abans d'utilitzar-los.

Bateria de cuina / material				
Vidre i porcellana apta per a forns sense components metàl·lics; per exemple, vidre resistent a la calor	✓	✓	✓	✓
Vidre no apte per a forn y porcellana sense decoració metàl·lica, de plata, d'or o plati.	✓	X	X	X
Vidre i vidre ceràmic aptes per forn/ material resistent al gel	✓	✓	✓	✓
Ceràmica sense quars, components metàl·lics ni vidres amb metalls.	✓	✓	X	X
Ceràmica i porcellana amb base no vidriada o petits orificis, per exemple nanses.	X	X	X	X
Plàstic resistent a temperatures fins a 200 °C	✓	✓	X	X
Cartró, paper	✓	X	X	X
Paper film per a microones	✓	X	X	X
Paper de rostir amb tancament per a microones	✓	✓	X	X
Plates de rostir metàl·liques (es-malts, ferro colat...)	X	X	✓	X
Motlles, acabat negre enxarolat o amb capa de silicona	X	X	✓	X
Estris de cuina aptes per a microones, per exemple, safata de fregir	X	✓	X	X
Conjunt de la reixeta de la graella	X	X	✓	✓

10.4 Ajustos de potència recomanats per a diferents aliments

Les dades de la taula són orientatives.

800 - 1000 W



Creuar a l'inici del procés de cocció



Líquids d'escalfament

500 - 700 W



Cocció de verdures



Coure plats amb ous



Coure brous a foc lent



Coure arròs a foc lent



Escalfar menjars d'un sol plat



Descongelació i escalfament de menjar congelat

300 - 400 W



Fondre formatge, desfer xocolata, mantega



Coure/ Escalfar menjar delicat



Continuar cuinant

100 - 200 W



Descongelar pa



Descongelar fruita i pastissos



Descongelar formatge, nata i mantega



Descongelar carn i peix



Escalfar menjar per a bebès







10.5 Taules de cocció pels instituts d'assaigs







Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb la norma IEC 60705.

Funció de microones

Feu servir la graella metàl·lica si no s'especifica el contrari.





	 POWER W	 kg		 min	
Sponge cake	600	0.475	Conjunt giratori	5 - 7	-
Pastís de carn	500	0.9	Conjunt giratori	18 - 20	-
Crema	500	1	Conjunt giratori	15 - 17	-

	 POWER W	 kg		 min	
Descongelació de carn	200	0.5	Conjunt giratori	8 - 9	-

Funció combi del microones

Feu servir la funció: Grill amb microones.

Feu servir la graella al nivell de baix.

FUNCIÓ COMBI DEL MICROONES	 POWER W		 min	
Patates gratinades, 1,1 kg	300	baixa	30 - 35	-
Pollastre, 1,1 kg	300	alta	30 - 35	Poseu la carn dins un contenidor de vidre rodó.

11. CURA I NETEJA

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

11.1 Notes sobre la neteja



Productes de neteja

Netegeu la part davantera de l'aparell amb un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i un detergent suau.

Feu servir una solució de neteja per netejar superfícies de metall.

Netegeu les taques amb un detergent suau.



Ús diari

Netegeu la cavitat després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.

Netegeu amb cura els residus i el greix del sostre de l'aparell.

No emmagatzemu menjar a l'aparell durant més de 20 minuts. Eixugueu la cavitat amb un drap de microfibra després de cada ús.



Accessoris

Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Espereu fins que el plat es refredi abans de netejar-lo. El plat es podria trencar. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No netegeu els accessoris al rentavaixel·la.

No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

12.1 Què fer si...

Si el vostre cas no s'inclou en aquesta taula, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.



L'aparell no s'encén o no s'escalfa

Problema	Comproveu que...
L'aparell no es pot engegar o no funciona.	L'aparell està connectat correctament al subministrament elèctric.
L'aparell no s'escalfa.	La desconexió automàtica està desactivada.
L'aparell no s'escalfa.	El fusible no està fos.
L'aparell no s'escalfa.	La funció de bloqueig està desactivada.



Components

Problema	Comproveu que...
El llum no funciona.	El llum s'ha fos. Posi's en contacte amb el servei autoritzat més proper.
El conjunt del plat giratori fa soroll.	Hi ha restes d'aliments a sota del conjunt del plat giratori.



Codis d'error

La pantalla mostra...	Comproveu que...
00:00	Hi ha hagut una interrupció del subministrament elèctric. Estableix l'hora del dia.

Si la pantalla mostra un codi d'error que no es troba a la taula, apagueu i enceneu els fusibles de la llar per reiniciar l'aparell. Si es torna a mostrar el codi d'error, poseu-vos en contacte amb un centre de servei tècnic autoritzat.

12.2 Dades per a la reparació

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat.

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La

placa de dades tècniques està situada al marc davanter de la cavitat de l'aparell. No retireu la placa d'identificació de la cavitat de l'aparell.

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.)

Número de producte (PNC)

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Número de sèrie (S.N.)

13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

13.1 Estalvi d'energia

Assegureu-vos que la porta de l'aparell estigui tancada quan l'aparell funcioni. No obriu sovint la porta de l'aparell durant la cocció. Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.

Sempre que us sigui possible, no preescalfeu l'aparell abans de la cocció.







Deixeu passar el mínim de temps possible entre coccions si heu de coure més d'un plat alhora.

Cocció sense llum

Apagueu el llum durant la cocció. Activeu-lo només quan el necessiteu.


14. ESTRUCTURA DE MENÚ

14.1 Menú

Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4	Pas 5
				
 : seleccioneu per accedir al Menú.	Seleccioneu l'opció de l'estructura Menú i premeu OK .	Trieu l'ajust.	OK : premeu per confirmar l'ajust.	Ajusteu el valor i premeu OK .

Gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per sortir del Menú.

Estructura del Menú

Cocció assistida 

Configuració 


Configuració


01	Hora del dia	Canviar	02	Brillantor de la pantalla	1 - 5
03	Tons de les teclès	1: xiulet 2: clic 3: sense so	04	Volum del brunzidor	1 - 4
05	Temporitzador	Encendre/apagar	06	Llum	Encendre/apagar

Configuració

07	Mode Demo	Codi d'activació: 2468	08	Versió del programari	Comprovar
09	Restaura tots els paràmetres	Sí / No			

15. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol .
Diposeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge.
Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a

les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

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



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

www.zanussi.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	23
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	27
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	29
4. BEDIENINGSPANEEL.....	30
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	31
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	31
7. KLOKFUNCTIES.....	34
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	36
9. EXTRA FUNCTIES.....	37
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	37
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	41
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	41
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	42
14. MENUSTRUCTUUR.....	43
15. MILIEUBESCHERMING.....	43

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

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

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

1.2 Algemene veiligheid

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

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

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

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

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

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

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

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

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

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

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

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

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

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

2.4 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Zorg ervoor dat de ovenruimte, de draaitafel en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat

condenseert op de wanden en kan roest veroorzaken.

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand en elektrische vonken veroorzaken wanneer de magnetronfunctie werkt.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

2.5 Binnenverlichting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor

gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.6 Service

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

2.7 Verwijdering

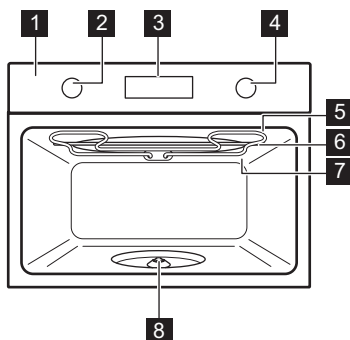
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht

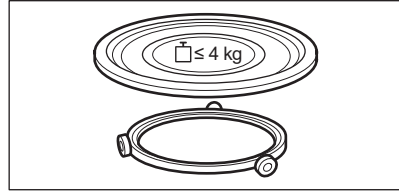


- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Verwarmingselement
- 6 Magnetrongenerator
- 7 Lamp
- 8 Draaiplateau-as

3.2 Accessoires

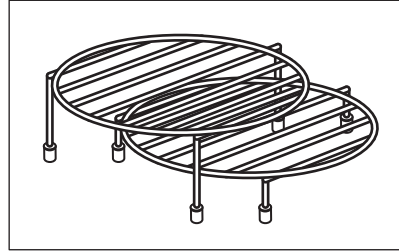
Draaiplateuset

Om eten te bereiden.



Grillrekset

Om te grillen.




4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Verzonken knoppen

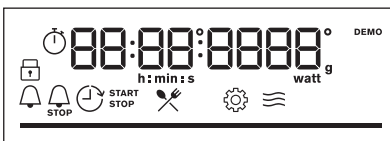
Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

4.2 Overzicht bedieningspaneel

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

			WATT	OK
Timer	Slot	Binnenverlichting	Magnetronvermogen	Instelling bevestigen





4.3 Display



Display met toetsfuncties.

Indicatielampjes op de display

Basisindicatoren

			
Blokkering	Kook- En Bakassistent	Instellingen	Indicatielampje magnetronfunctie

Indicatielampjes timer


Kookwekker


STOP
Eindtijd


Uitsteltijd


Uptimer

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



5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

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



00:00

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

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!





Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

Stap 1 Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties en selecteer de functie: Grillen.

6.2 Instellen: Magnetronfuncties

Stap 1 Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties en selecteer de functie Magnetron:  

Stap 2 Druk op: **OK** om te beginnen met de standaardinstellingen.
Het display toont: duur en magnetronvermogen.

Stap 3 Draai aan de regelknop om de duur aan te passen. Druk op: **OK**.

Stap 4 Druk op: **WATT**. Draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Druk op: **OK**

Stap 5 Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.

Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.







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





MAGNETRONVERMOGEN W	MAXIMUMTIJD min
100 - 500	60
>500	7



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

6.3 Verwarmingsfuncties







Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Vloeistof	Opwarmen van dranken en soepen, vermogensbereik: 800 - 1000 W
 Opwarmen	Opwarmen van vooraf bereide maaltijden en delicate gerechten, vermogensbereik: 300 - 700 W
 Ontdooien	Vlees, vis, gebak ontdooien, vermogensbereik: 100 - 200 W
 Smelten	Smelten van chocolade en boter, vermogensbereik: 100 - 400 W
 Popcorn	Vorbereiding popcorn, vermogensbereik: 700 - 1000 W
 Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.

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

6.4 Instellen:Kook- En Bakassistent

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


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






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

6.5 Kook- En Bakassistent

Legenda





 Functie met magnetronvermogen. Gebruik een magnetronbestendig accessoire.

Gerecht	Gewicht	Accessoire
P1 Hele kip	1.1 kg	 laagdraadrek; keramische of glazen braadpan Gebruik je favoriete kruiden.
P2 Kip, twee helften	0.6 - 0.7 kg per helft	

	Gerecht	Gewicht	Accessoire
P3	Hele vis	0.6 kg	 draaischijfglas; keramische of glazen braadpan Bedeck het voedsel met een magnetronbestendig deksel met enkele gaten.
P4	Visfilet	0.5 kg; 150 g per filet	 draaischijfglas; keramische of glazen braadpan Bedeck het voedsel met een magnetronbestendig deksel met enkele gaten.
P5	Broccoli	0.5 kg	
P6	Bloemkool	0,5 kkg	
P7	Bloemkool, bevroren	0.5 kg	 draaischijfglas; keramische of glazen braadpan Voeg 50 ml water toe. Bedeck het voedsel met een magnetronbestendig deksel met enkele gaten.
P8	Erwten, bevroren	0.5 kg	
P9	Aardappelen in de schil	0.5 kg	
P10	Rijst	0.2 kg	 draaischijfglas; keramische of glazen braadpan Voeg 400 ml water toe. Bedeck het voedsel met een magnetronbestendig deksel met enkele gaten.
P11	Aardappelgratin (ruwe aardappelen)	1.1 kg	
P12	Lasagne met droge pastabladen	1 - 1,5.kg	 laagdraadrek; keramische of glazen braadpan

7. KLOKFUNCTIES


7.1 Klokfuncties

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







7.2 Instellen: Klokfuncties


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

Instellen: Kookwekker		
Stap 1	Stap 2	Stap 3
		
Druk op:  .	Op het display verschijnt: 0:00 	Stel de Kookwekker in
		Druk op: OK.

 De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Deze functie is alleen beschikbaar voor: Grillen, Grill laag, Grill hoog.

Instellen: Kooktijd			
Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
			
Kies een verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.	Op het display verschijnt: 0:00  STOP	Stel de bereidingstijd in.	Druk op: OK.
Druk herhaaldelijk: 			

 De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Deze functie is alleen beschikbaar voor: Grillen, Grill laag, Grill hoog.

Instellen: Uitsteltijd

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5	Stap 6
					
Selecteer de verwarmingsfunctie.	Druk herhaaldelijk: 	Het display toont: de dagtijd  STARTEN	Stel de starttijd in.	Op het display verschijnt: --:--  STOP	Stel de eindtijd in.
			Druk op: OK		Druk op: OK

 De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

Deze functie is alleen beschikbaar voor: Grillen.

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

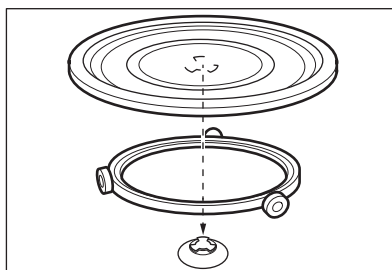
8.1 Accessoires plaatsen

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

tips', kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

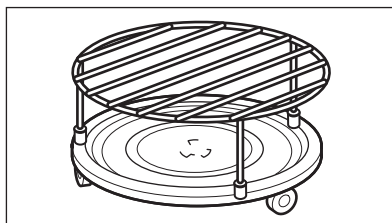
Draaiplateuset:

Bereid voedsel altijd op de draaiplateuset.
Plaats de rolgeleider rond de draaischijf. Plaats het draaitafelglas op de rolgeleiding.
Gebruik alleen de draaitafelset die bij het apparaat werd meegeleverd.



Grillrekset:

Plaats het grillrooster met de siliconen doppen op de draaiplateuset.



9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Blokkering

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

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

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



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





– houd ingedrukt om het uit te schakelen.

 3 x  – knippert wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

9.2 Automatische uitschakeling

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

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

 (°C)

200 - 230

 (u)

5.5

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

9.3 Koelventilator

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

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen



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

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

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

10.2 Magnetronaanbevelingen

 **Laten we koken!**

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

Plaats het kookgerei in het midden van de draaiplateau.

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

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

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.

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

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

Koken in de magnetron

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

Kook de gerechten niet te lang door het vermogen en de tijd te hoog instellen. Het

voedsel kan uitdrogen, aanbranden of brand veroorzaken.

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

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

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

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

Ontdooien in de magnetron

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





Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.





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

10.3 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

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

Controleer de specificaties van het kookgerei/materiaal voor gebruik.

Kookgerei/materiaal				
Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein zonder zilveren, gouden, platina of andere metalen versieringen	✓	x	x	x
Glas en glaskeramiek van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓	✓

Kookgerei/materiaal				
Keramek en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	X	X
Keramek, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	X	X	X	X
Tot 200 °C hittebestendige kunststof	✓	✓	X	X
Karton, papier	✓	X	X	X
Magnetronfolie	✓	X	X	X
Ovenfolie met magnetronveilige sluiting	✓	✓	X	X
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	X	X	✓	X
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	X	X	✓	X
Kookgerei voor gebruik in magnetron, bijv. pan voor knapperige gerechten	X	✓	X	X
Grillrekset	X	X	✓	✓

10.4 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

800 - 1000 W



Aanbakken aan het begin van het kookproces



Vloeistoffen opwarmen

500 - 700 W



Groenten koken



Eiergerechten bereiden



Hutspot laten sudderen



Rijst sudderen



Eenpansgerechten opwarmen



Ontdooien en opwarmen van bevroren maaltijden

300 - 400 W

Smelten van kaas, chocolade, boter



Koken/opwarmen van delicaat voedsel



Doorgaan met koken

100 - 200 W

Ontdooien van brood



Ontdooien van fruit en gebak



Ontdooien van kaas, room, boter



Ontdooien van vlees, vis









Babyvoeding opwarmen

10.5 Kooktafels voor testinstituten**Informatie voor testinstituten**

Tests volgens IEC 60705.

Magnetronfunctie





Gebruik het bakrooster, tenzij anders aangegeven.

	 POWER W	 kg		 min	
Cake, zacht	600	0.475	Draaiplateau-set	5 - 7	-
Vleesbrood	500	0.9	Draaiplateau-set	18 - 20	-
Bouillon met stukjes ei	500	1	Draaiplateau-set	15 - 17	-
Ontdooien van vlees	200	0.5	Draaiplateau-set	8 - 9	-

Combimagnetronfunctie

Gebruik de functie: Magnetrongrillen.

Gebruik het lage grillrooster.

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

11. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging



**Reinigingsmid-
delen**

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

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.



Dagelijks gebruik

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

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

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



Accessoires

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Wacht alvorens te reinigen totdat de draaischijf afgekoeld is. Er bestaat een risico dat de draaischijf kan breken. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

12. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

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



Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op

Probleem

Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...

U kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.

Het apparaat is op de juiste manier op een elektrische toevoer aangesloten.

Het apparaat warmt niet op.

De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.



Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op

Het apparaat warmt niet op.

De zekering is niet doorgeslagen.

Het apparaat warmt niet op.

Het slot is uitgeschakeld.



Onderdelen

Probleem

Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...

De verlichting werkt niet.

De lamp is opgebrand. Neem contact op met een erkend servicecentrum.

De draaispitset maakt geluid.

Er bevinden zich voedselresten onder de draaiplateauset.



Foutcodes

Op het display verschijnt...

Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...

00:00

Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.

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

12.2 Service-informatie

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

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

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)

Productnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Energiebesparing

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

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

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







Koken met de verlichting uitgeschakeld

Schakel de verlichting tijdens het koken uit.

Doe het aan als je het nodig hebt.

14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu

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

Menu-structuur te betreden


Kook- En Bakassistent 

Instellingen 

Instellingen

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

15. MILIEUBESCHERMING

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

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

Welcome to Zanussi! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	44
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	47
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	50
4. CONTROL PANEL.....	50
5. BEFORE FIRST USE.....	51
6. DAILY USE.....	51
7. CLOCK FUNCTIONS.....	54
8. USING THE ACCESSORIES.....	56
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	57
10. HINTS AND TIPS.....	57
11. CARE AND CLEANING.....	60
12. TROUBLESHOOTING.....	61
13. ENERGY EFFICIENCY.....	62
14. MENU STRUCTURE.....	62
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	63

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

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

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

- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	444 (460) mm
---	--------------

Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	455 mm
Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	882 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	3.5x25 mm

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

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

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

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

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

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

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

2.5 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

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

2.6 Service

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

2.7 Disposal

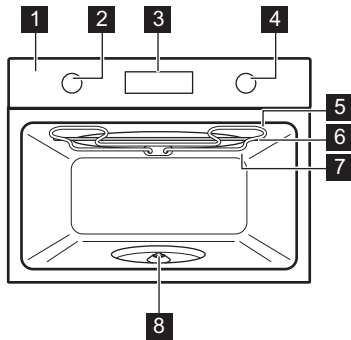
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview

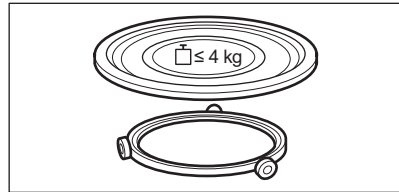


- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Microwave generator
- 7 Lamp
- 8 Turntable shaft

3.2 Accessories

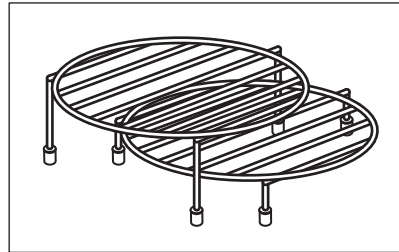
Turntable set

To prepare food.



Grill rack set

To grill.



4. CONTROL PANEL




4.1 Retractable knobs

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

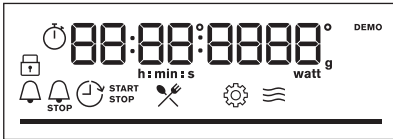
4.2 Control panel overview

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

functions to the off position to turn the appliance off.

			WATT	OK
Timer	Lock	Light	Microwave power	Confirm setting

4.3 Display



Display with key functions.

Display indicators

Basic indicators



Lock



Assisted Cooking



Settings



Microwave function indicator

Timer indicators



Minute minder



End time



Time Delay



Uptimer

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



5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Initial cleaning

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



00:00

Set the time. Press **OK**.

6. DAILY USE







WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating functions

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

6.2 How to set: Microwave functions

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

Step 2 Press: **OK** to start with default settings.
The display shows: duration and microwave power.

Step 3 Turn the control knob to adjust the duration. Press: **OK**.

Step 4 Press: **WATT**. Turn the control knob to adjust the microwave power. Press: **OK**

Step 5 Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the appliance.

You can adjust settings while cooking.




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








MICROWAVE POWER W	MAXIMUM TIME min
100 - 500	60
>500	7



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

6.3 Heating functions







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

Heating function	Application
 Melting	Melting chocolate and butter, power range: 100 - 400 W
 Popcorn	Preparing popcorn, power range: 700 - 1000 W
 Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 Grill High	To cook food in short time and brown it with high grill intensity. Power range: 100 - 500 W.
 Grill Low	To cook food in short time and brown it with low grill intensity. For casseroles such as potato gratin, lasagne. Power range: 100 - 500 W.
 Microwave	Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W
 Menu	To enter the Menu: Assisted Cooking, Settings.

6.4 How to set: Assisted Cooking

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

When the function ends check if the food is ready.







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

6.5 Assisted Cooking

Legend







Function with microwave power. Use microwave safe accessory.




	Dish	Weight	Accessory
P1	Whole chicken	1.1 kg	
P2	Chicken, two halves	0.6 - 0.7 kg per half	 low wire rack; ceramic or glass casserole dish Use your favourite spices.
P3	Whole fish	0.6 kg	 turntable glass plate; ceramic or glass casserole dish Cover the food with a microwave safe lid with some holes.
P4	Fish fillet	0.5 kg; 150 g per fillet	 turntable glass plate; ceramic or glass casserole dish Cover the food with a microwave safe lid with some holes.
P5	Broccoli	0.5 kg	
P6	Cauliflower	0.5 kkg	
P7	Cauliflower, frozen	0.5 kg	 turntable glass plate; ceramic or glass casserole dish Add 50 ml of water. Cover the food with a microwave safe lid with some holes.
P8	Peas, frozen	0.5 kg	
P9	Potatoes in their jacket	0.5 kg	
P10	Rice	0.2 kg	 turntable glass plate; ceramic or glass casserole dish Add 400 ml of water. Cover the food with a microwave safe lid with some holes.
P11	Potato gratin (raw potatoes)	1.1 kg	
P12	Lasagna with dry pasta sheets	1 - 1,5.kg	 low wire rack; ceramic or glass casserole dish






7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions

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







7.2 How to set: Clock functions

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

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

 Timer starts counting down immediately.










This function is available only for: Grill, Grill Low, Grill High.

How to set: Cooking time			
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
			
Choose a heating function and set the temperature.	Press repeatedly: 	Set the cooking time.	Press: OK .
<p>The display shows: 0:00  STOP</p>			

 Timer starts counting down immediately.

This function is available only for: Grill, Grill Low, Grill High.

How to set: Time Delay

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

 Timer starts counting down at a set start time.

This function is available only for: Grill.

8. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

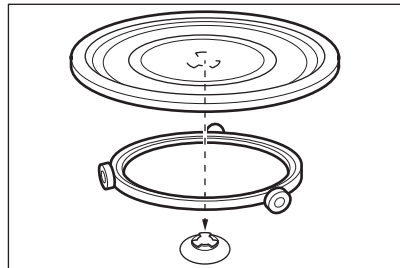
Refer to Safety chapters.

8.1 Inserting accessories

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

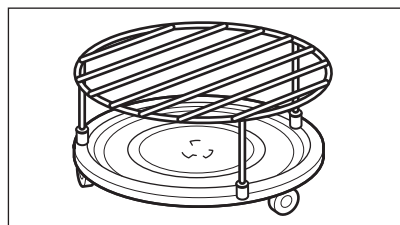
Turntable set:

Always cook food on the turntable set.
Place the roller guide around the turntable shaft.
Place the turntable glass on the roller guide.
Use only the turntable set supplied with the appliance.



Grill rack set:

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



9. ADDITIONAL FUNCTIONS


9.1 Lock


This function prevents an accidental change of the appliance function.

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

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





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

 - press and hold to turn it off.

 3 x  - flashes when the lock is turned on.

9.2 Automatic switch-off

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

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

 (°C)

 (h)

200 - 230

5.5

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

9.3 Cooling fan

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

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations



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

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

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

10.2 Microwave recommendations

 **Let's cook!**

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

Place the cookware in the middle of the turntable.

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

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

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Cover the food for cooking and reheating.

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

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

Microwave cooking

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

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

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

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

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

Microwave defrosting

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





Remove defrosted pieces subsequently.








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

10.3 Microwave suitable cookware and materials

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

Check the cookware / material specification before use.

Cookware / Material				
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	x	x	x
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓	✓
Ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	x	x
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	x	x	x	x
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	x	x

Cookware / Material		  		 
Cardboard, paper	✓	X	X	X
Microwave clingfilm	✓	X	X	X
Roasting film with microwave safe closure	✓	✓	X	X
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	X	X	✓	X
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	X	X	✓	X
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	X	✓	X	X
Grill rack set	X	X	✓	✓

10.4 Recommended power settings for different kinds of food

The data in the table is for guidance only.

800 - 1000 W



Searing at the start of the cooking process



Heating liquids

500 - 700 W



Cooking vegetables



Cooking egg dishes



Simmering stews



Simmering rice



Heating one-plate meals



Defrosting and heating frozen meals

300 - 400 W



Melting cheese, chocolate, butter



Cooking / Heating delicate food



Continuing cooking

100 - 200 W



Defrosting bread



Defrosting fruit and cakes



Defrosting cheese, cream, butter



Defrosting meat, fish



Heating baby food







10.5 Cooking tables for test institutes

Microwave function

Use wire shelf unless otherwise specified.

Information for test institutes





Tests according to IEC 60705.

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

Microwave Combi function

Use the function: Microwave grilling.

Use the low grill rack.

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

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning



Cleaning Agents

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

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



Everyday Use

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

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



Accessories

Clean all accessories after each use and let them dry. Before cleaning, wait until the turntable is cold. There is a risk that the turntable can break. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

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

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

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



The appliance does not turn on or does not heat up

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



Components

Problem	Check if...
The lamp does not work.	The lamp is burnt out. Contact an Authorised Service Centre.
The turntable set makes noise.	There is food residue below the turntable set.



Error codes

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



Error codes

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

12.2 Service data

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

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

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Energy saving

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

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

Cooking with the lamp off

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

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu

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

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

Menu structure


Assisted Cooking


Settings

Settings

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

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

Bienvenue chez Zanussi ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	64
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	67
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	70
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	71
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	72
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	72
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	75
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	77
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	78
10. CONSEILS.....	78
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	82
12. DÉPANNAGE.....	82
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	84
14. STRUCTURE DES MENUS.....	84
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	85

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

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

1.2 Sécurité générale

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

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

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

- L'appareil est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le réchauffement de coussinets, de chaussons, d'éponges, de linge humide et autres peuvent provoquer des blessures, l'inflammation ou un incendie.
- Si de la fumée est émise, mettez à l'arrêt ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Le chauffage au micro-ondes des boissons peut provoquer une ébullition différée. Prenez des précautions lorsque vous manipulez le récipient.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant de consommer, afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts alimentaires.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Si vous ne maintenez pas l'appareil dans des conditions de propreté, il peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.

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

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

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

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



AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.

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

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Veillez à sécher la cavité, le plateau tournant et la porte après chaque utilisation. La vapeur produite durant son fonctionnement se condense sur les parois de la cavité et peuvent entraîner une corrosion.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Éclairage interne

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

2.6 Service

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

2.7 Mise au rebut

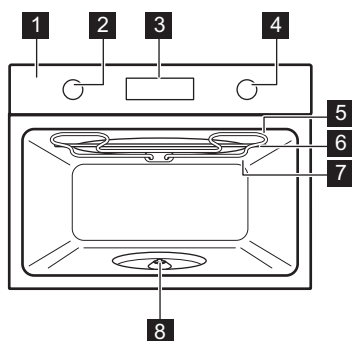
⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble

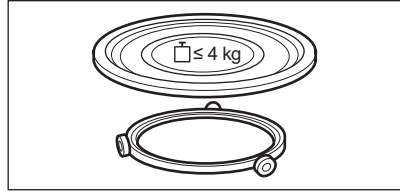


- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Résistance
- 6 Générateur de micro-ondes
- 7 Éclairage
- 8 Axe du plateau tournant

3.2 Accessoires

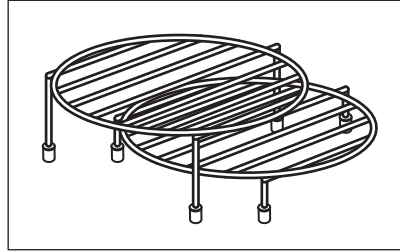
Ensemble Plateau tournant

Pour préparer les aliments.



Ensemble grill

Pour griller.



4. BANDEAU DE COMMANDE




4.1 Manettes rétractables

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

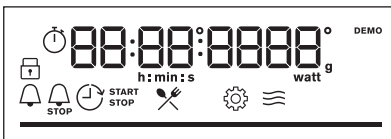
4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

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

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

			WATT	OK
Minuteur	Verrouillage	Eclairage four	Puissance du micro-ondes	Confirmez la configuration

4.3 Affichage



Affichage avec les principales fonctions.

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base



Touches Verrouil



Cuisson assistée



Configurations



Indicateur de fonction du micro-ondes

Voyants du minuteur



Minuteur



Fin de cuisson



Départ différé



Compteur

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



5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

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



00:00

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

6. UTILISATION QUOTIDIENNE







AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler les Modes de cuisson

Étape 1 Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez la fonction : Gril.

6.2 Comment régler : Fonction micro-ondes

Étape 1 Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez la fonction Micro-ondes :  
   

- Étape 2** Appuyez sur : **OK** pour commencer avec les paramètres par défaut. L'affichage indique : durée et puissance du micro-ondes.
- Étape 3** Tournez la manette de commande pour régler la durée. Appuyez sur **OK**.
- Étape 4** Appuyez sur **WATT**. Tournez le manette de commande pour régler la puissance du micro-ondes. Appuyez sur : **OK**
- Étape 5** Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.
- Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson.






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






PUISSANCE DU MICRO-ONDES W	DURÉE MAXIMALE min
100 - 500	60
>500	7



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

6.3 Modes de cuisson







Mode de cuisson	Application
 Liquides	Chauffage des boissons et des soupes, plage de puissance : 800 à 1 000 W
 Réchauffer	Chauffage de plats préparés et d'aliments délicats, plage de puissance : 300 à 700 W
 Décongélation	Décongélation de viande, poisson, gâteaux, plage de puissance : 100 à 200 W
 Fondre	Faire fondre du chocolat et du beurre, plage de puissance : 100 à 400 W
 Popcorn	Préparation de popcorn, plage de puissance : 700 à 1 000 W

Mode de cuisson	Application
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Intensité du gril élevée	Pour cuire les aliments rapidement et les faire dorer avec une forte intensité de gril. Plage de puissance : 100 à 500 W.
 Intensité du gril faible	Pour cuire les aliments rapidement et les faire dorer avec une faible intensité de gril. Pour les ragoûts comme le gratin de pommes de terre, lasagnes. Plage de puissance : 100 à 500 W.
 Micro-ondes	Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W
 Menu	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Configurations.

6.4 Comment régler : Cuisson assistée

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

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







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

6.5 Cuisson assistée

Légende







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

	Plat	Poids	Accessoire
P1	Poulet entier	1.1 kg	
P2	Poulet, deux moitiés	0.6 - 0.7 kg par moitié	 grille basse ; cocotte en céramique ou en verre Utilisez vos épices préférées.
P3	Poisson entier	0.6 kg	 plaque en verre pour plateau tournant ; cocotte en céramique ou en verre Couvrez les aliments avec un couvercle adapté au micro-ondes et contenant quelques trous.
P4	Filet de poisson	0.5 kg ; 150 g par filet	 plaque en verre pour plateau tournant ; cocotte en céramique ou en verre Couvrez les aliments avec un couvercle adapté au micro-ondes et contenant quelques trous.
P5	Brocolis	0.5 kg	
P6	Chou-fleur	0,5 kkg	
P7	Chou-fleur, surgelé	0.5 kg	 plaque en verre pour plateau tournant ; cocotte en céramique ou en verre Ajoutez 50 ml d'eau. Couvrez les aliments avec un couvercle adapté au micro-ondes et contenant quelques trous.
P8	Petits pois, surgelés	0.5 kg	
P9	P. de t. en robe des champs	0.5 kg	
P10	Riz	0.2 kg	 plaque en verre pour plateau tournant ; cocotte en céramique ou en verre Ajoutez 400 ml d'eau. Couvrez les aliments avec un couvercle adapté au micro-ondes et contenant quelques trous.
P11	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1.1 kg	
P12	Lasagnes avec feuilles de pâtes sèches	1 - 1,5.kg	 grille basse ; cocotte en céramique ou en verre

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE




7.1 Fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
 Minuteur	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
 Heure de cuisson	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
 Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.





Fonctions de l'horloge	Application
 Compteur	Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations.


7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler Heure actuelle

Étape 1	Étape 2	Étape 3
		
Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle.	Réglez l'horloge.	Appuyez sur OK .






Comment régler Minuteur

Étape 1	Étape 2	Étape 3
		
Appuyez sur :  .	Réglez la Minuteur	Appuyez sur OK .


 Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Cette fonction est disponible uniquement avec : Gril, Intensité du gril faible, Intensité du gril élevée.

Comment régler Heure de cuisson










Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
			
Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.	Appuyez à plusieurs reprises :  .	Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur OK .

L'affichage indique :
0:00


 Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Cette fonction est disponible uniquement avec : Gril, Intensité du gril faible, Intensité du gril élevée.

Comment régler Départ différé

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

 Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

Cette fonction est disponible uniquement avec : Gril.

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

8.1 Insertion des accessoires

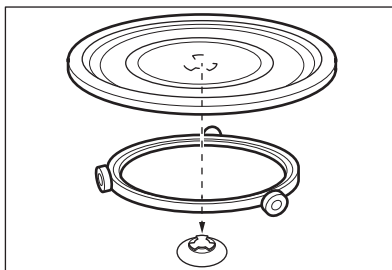
Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au

Ensemble Plateau tournant:

Faites toujours cuire les aliments sur le plateau tournant.

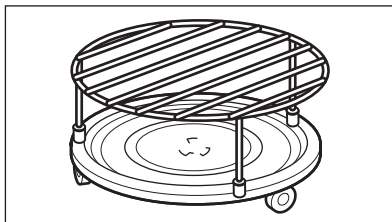
Placez le guide à roulettes autour de l'axe du plateau tournant. Placez la partie en verre du plateau tournant sur le support à roulettes.

N'utilisez que l'ensemble du plateau tournant fourni avec l'appareil.



Ensemble gril:

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



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Touches Verrouil

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

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

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



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





- maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.

3 x - clignote lorsque le verrouillage est activé.

9.2 Arrêt automatique

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

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

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

9.3 Ventilateur de refroidissement

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

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson



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

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

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

10.2 Recommandations pour le micro-ondes

Cuisinons !

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

Placez le récipient au milieu du plateau tournant.

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

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

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

Mélangez les aliments avant de les servir.

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

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

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

Cuisson au micro-ondes

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

Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance ou une durée trop élevées. Les

aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.

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

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

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

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

Décongélation au micro-ondes

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





Retirez ensuite les morceaux décongelés.





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

10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

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









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

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

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

10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

800 à 1 000 W					
 Saisir au début du processus de cuisson			 Chauffer des liquides		
500 à 700 W					
 Cuisson des légumes	 Faire cuire des plats à base d'œufs	 Faire mijoter des ragoûts	 Faire mijoter du riz	 Réchauffer des plats pour une assiette	 Décongeler et chauffer des plats surgelés

300 à 400 W



Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre



Cuire / Réchauffer des aliments délicats



Poursuivre la cuisson

100 à 200 W



Décongeler du pain



Décongeler des fruits et des gâteaux



Décongélation du fromage, de la crème, du beurre



Décongeler de la viande, du poisson



Réchauffer des aliments pour bébés







10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme CEI 60705.

Fonction micro-ondes

Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

	 POWER W	 kg		 min	
Génoise	600	0.475	Ensemble du plateau tournant	5 - 7	-
Rôti haché	500	0.9	Ensemble du plateau tournant	18 - 20	-
Crème anglaise aux œufs	500	1	Ensemble du plateau tournant	15 - 17	-
Décongélation de viande	200	0.5	Ensemble du plateau tournant	8 - 9	-

Fonction combi micro-ondes

Utilisez la fonction : Gril au micro-ondes.

Utilisez la grille basse.

FONCTION COMBI MI-CRO-ONDES



Gratin de pommes de terre, 1,1 kg	300	faible	30 - 35	-
Poulet, 1,1 kg	300	élevé	30 - 35	Mettez la viande dans un récipient rond en verre.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage



Agent nettoyant

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

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

Nettoyez soigneusement la voûte de l'appareil pour éliminer les résidus et la graisse.

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



Accessoires

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Avant le nettoyage, attendez que le plateau tournant soit froid. Le plateau tournant risque de se briser. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

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

12. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

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



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

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



Composants

Problème	Vérifiez si...
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée. Contactez un service après-vente agréé.
L'ensemble du plateau tournant fait du bruit.	Des résidus d'aliments sont présents sous l'ensemble du plateau tournant.



Codes d'erreur

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

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

12.2 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

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

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Économie d'énergie

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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







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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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


14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

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

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

Structure du Menu


Cuisson assistée 


Configurations 

Configurations

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

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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



Willkommen bei Zanussi! Danke, dass du dich für unser Gerät entschieden hast.



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	86
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	90
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	93
4. BEDIENFELD.....	93
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	94
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	95
7. UHRFUNKTIONEN.....	98
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	99
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	100
10. TIPPS UND HINWEISE.....	101
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	104
12. FEHLERSUCHE.....	105
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	106
14. MENÜSTRUKTUR.....	106
15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	107

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre

Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie stets nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehtellerträger.
- Schalten Sie die Mikrowellenfunktion nicht ein, wenn das Gerät leer ist. Metallteile im Garraum können einen Lichtbogen erzeugen.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.
- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn es von einer Fachkraft repariert wurde.
- **WARNUNG:** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausführen, die die Entfernung einer Abdeckung beinhalten, die Schutz vor der Mikrowellenenergie bietet.
- **WARNUNG:** Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten und andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie können explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidungsstücken und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig.
- Der Inhalt von Saugflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale und ganze, hart gekochte Eier dürfen nicht im Gerät erhitzt werden, da sie explodieren können, auch nachdem die Erhitzung in der Mikrowelle beendet ist.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirkt und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

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

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

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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

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

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.

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

2.5 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen:

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

2.6 Wartung

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

2.7 Entsorgung

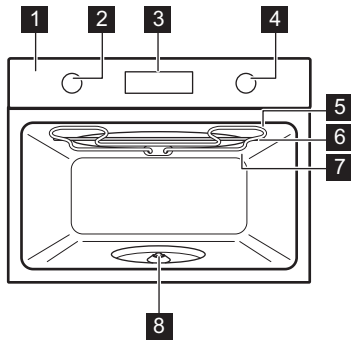
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht

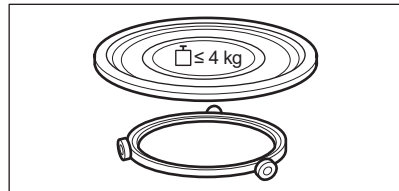


- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Display
- 4 Einstellknopf
- 5 Heizelement
- 6 Mikrowellengenerator
- 7 Lampe
- 8 Drehscheiben-Achse

3.2 Zubehör

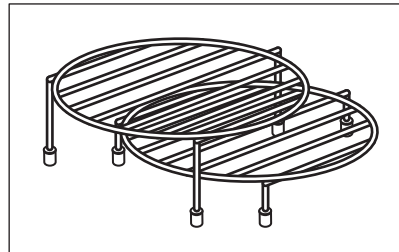
Drehteller-Set

Zur Zubereitung von Lebensmitteln.



Brat- und Fettpfanne mit Einlegerost

Zum Grillen.



4. BEDIENFELD




4.1 Versenkbare Knöpfe

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

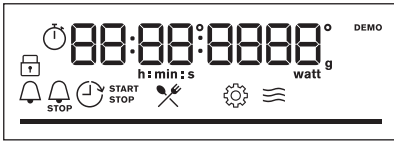
4.2 Überblick – Bedienfeld

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

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

			WATT	OK
Kurzzeitwecker	Tastensperre	Backofenbeleuchtung	Mikrowellenleistung	Bestätigen Sie die Einstellung

4.3 Display




Display mit Tastenfunktionen.

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen

			
Verriegelung	Koch-Assistent	Einstellungen	Mikrowellenfunktionsanzeige

Timer-Anzeigen

			
Kurzzeit-Wecker	STOP Ende	Zeitvorwahl	Uptimer

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



5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

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



00:00

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1 Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl der Funktion: Grill.

6.2 Einstellung: Mikrowellenfunktionen

Schritt 1 Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie die Mikrowellenfunktion: 


Schritt 2 Drücken Sie: **OK**, um mit den Standardeinstellungen zu beginnen.
Das Display zeigt die Dauer und Mikrowellenleistung an.

Schritt 3 Drehen Sie den Einstellknopf, um die Dauer anzupassen. Drücken Sie: **OK**.

Schritt 4 Drücken Sie: **WATT**. Drehen Sie den Wahlknopf, um die Mikrowellenleistung zu ändern. Drücken Sie: **OK**

Schritt 5 Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.


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










MIKROWELLENLEISTUNG W	MAXIMALE DAUER Min
100 - 500	60
>500	7



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

6.3 Ofenfunktionen







Ofenfunktion	Anwendung
 Flüssigkeiten	Aufwärmen von Getränken und Suppen, Leistungsbereich: 800 - 1000 W

Ofenfunktion	Anwendung
 Aufwärmen	Aufwärmen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln, Leistungsbereich: 300 - 700 W
 Auftauen	Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W
 Schmelzen	Schmelzen von Schokolade und Butter, Leistungsbereich: 100 - 400 W
 Popcorn Funktion	Zubereiten von Popcorn, Leistungsbereich: 700 - 1000 W
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Grill, hoch	Zum Garen von Speisen in kurzer Zeit und zum Bräunen mit hoher Grillintensität. Leistungsbereich: 100 - 500 W.
 Grill, niedrig	Zum Garen von Speisen in kurzer Zeit und zum Bräunen mit geringer Grillintensität. Für Aufläufe wie Kartoffelgratin, Lasagne. Leistungsbereich: 100 - 500 W.
 Mikrowelle	Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W
 Menü	Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Einstellungen.

6.4 Einstellen: Koch-Assistent

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

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

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

Öffnen Sie das Menü.

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

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

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

6.5 Koch-Assistent

Legende







Funktion mit Mikrowellenleistung. Verwenden Sie mikrowellenfestes Zubehör.




	Speise	Gewicht	Zubehör
P1	Hähnchen, ganz	1.1 kg	
P2	Hähnchen, halbiert	0.6 - 0.7 kg pro Hälfte	Unterer Rosthalter; Keramik- oder Glasaufaufform Verwende deine Lieblingsgewürze.
P3	Fisch, ganz	0.6 kg	Glasdrehzscheibe; Keramik- oder Glasaufaufform Bedecke die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel mit einigen Löchern.
P4	Fischfilet	0.5 kg; 150 g pro Filet	Glasdrehzscheibe; Keramik- oder Glasaufaufform Bedecke die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel mit einigen Löchern.
P5	Broccoli	0.5 kg	
P6	Blumenkohl	0,5 kkg	
P7	Blumenkohl, gefroren	0.5 kg	Glasdrehzscheibe; Keramik- oder Glasaufaufform 50 ml Wasser hinzufügen. Bedecke die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel mit einigen Löchern.
P8	Erbsen, gefroren	0.5 kg	
P9	Pellkartoffeln	0.5 kg	
P10	Reis	0.2 kg	Glasdrehzscheibe; Keramik- oder Glasaufaufform 400 ml Wasser hinzufügen. Bedecke die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel mit einigen Löchern.
P11	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1.1 kg	
P12	Lasagne mit trockenen Nudelblättern	1 - 1,5.kg	Unterer Rosthalter; Keramik- oder Glasaufaufform





7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Uhrfunktionen

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

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

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

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

 Der Countdown des Timers startet umgehend.

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

Einstellung: Garzeitdauer


Schritt 1



Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

Schritt 2



Drücken Sie wiederholt: 

Im Display wird Folgendes angezeigt:
0:00



Schritt 3



Stellen Sie die Gardauer ein.



Drücken Sie: **OK**.

 Der Countdown des Timers startet umgehend.

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

Einstellung: Zeitvorwahl


Schritt 1



Wählen Sie die Ofenfunktion.

Schritt 2



Drücken Sie wiederholt: 

Das Display zeigt die Uhrzeit an.



START

Schritt 3



Stellen Sie die Startzeit ein.



Drücken Sie: **OK**.

Im Display wird Folgendes angezeigt:
--:--

 **STOPP**

Schritt 5



Stellen Sie die Endzeit ein.



Drücken Sie: **OK**.

 Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

Diese Funktion ist nur verfügbar für: Grill.

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

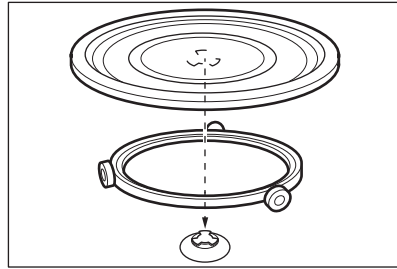
8.1 Einsetzen des Zubehörs

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

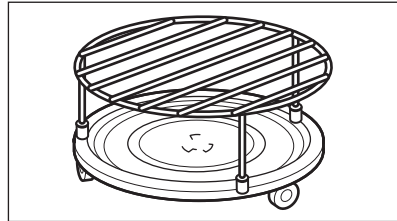
Tipps“, geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.

Drehteller-Set:

Garen Sie die Speisen stets auf dem Drehteller-Set.
 Setzen Sie die Rollenführung um die Spindel des Drehteller. Legen Sie das Drehteller-Glas auf die Rollenführung.
 Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Drehteller-Set.

**Brat- und Fettpfanne mit Einlegerost:**

Legen Sie den Grillrost mit den Silikonkappen nach unten auf das Drehteller-Set.



9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Verriegelung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

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

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



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



– gedrückt halten, um sie auszuschalten.

3 x – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

9.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

(°C)	(Std)
30 - 115	12.5

(°C)	(Std)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Die automatische Abschaltung funktioniert nicht mit den Funktionen:
 Backofenbeleuchtung, Zeitvorwahl.

9.3 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach

dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Garempfehlungen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab. Ihr Gerät gart unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Ofenfunktionen und Einstellungen der Gardauer für die einzelnen Speisen. Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

10.2 Mikrowellenempfehlungen

Kochen wir!

Legen Sie die Lebensmittel nicht direkt auf den Drehteller. Verwenden Sie stets mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den Drehteller.

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

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

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.

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

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

Speisezubereitung in der Mikrowelle

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

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

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

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

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

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



Auftauen in der Mikrowelle

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





Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.

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

10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

















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

Prüfen Sie vor der Verwendung die Kochgeschirr- und Materialspezifikationen.

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

10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

800 – 1000 W					
 Anbraten zu Beginn des Garvorgangs			 Erhitzen von Flüssigkeiten		
500 – 700 W					
 Garen von Gemüse	 Garen von Eingerichten	 Köcheln von Eintöpfen	 Köcheln von Reis	 Erwärmen von Eintellergerichten	 Auftauen und Aufwärmen gefrorener Speisen
300 - 400 W					
 Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter		 Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen		 Weiter garen	
100 - 200 W					
 Auftauen von Brot	 Auftauen von Obst und Kuchen	 Auftauen von Käse, Sahne, Butter	 Auftauen von Fleisch, Fisch	 Erwärmen von Babynahrung	







10.5 Gartabellen für Prüfinstitute







Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60705.

Mikrowellenfunktion

Verwende den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.





	 POWER W	 kg		 Min	
Biskuit	600	0.475	Drehteller-Set	5 - 7	-
Hackbraten	500	0.9	Drehteller-Set	18 - 20	-
Eierstich	500	1	Drehteller-Set	15 - 17	-

	 POWER W	 kg		 Min	
Fleisch auftauen	200	0.5	Drehteller-Set	8 - 9	-

Mikrowellenkombifunktion

Verwende die Funktion: Mikrowelle + Grill.

Verwende den niedrigen Grillrost.

MIKROWELLENKOMBI-FUNKTION	 POWER W		 Min	
Kartoffelgratin, 1,1 kg	300	niedrig	30 - 35	-
Hähnchen, 1,1 kg	300	hoch	30 - 35	Lege das Fleisch in einen runden Glasbehälter.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungsmittel

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

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

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



Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Warten Sie vor dem Reinigen, bis der Drehteller kalt ist. Es besteht die Gefahr, dass der Drehteller bricht. Verwenden Sie nur ein Mikrofaser Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

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

12. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

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



Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf

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



Komponenten

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Das Drehteller-Set macht Geräusche.	Es befinden sich Lebensmittelrückstände unter dem Drehteller-Set.



Fehlercodes

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

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

12.2 Service-Daten

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

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen

Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC)

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Seriennummer (S.N.)

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Energiesparen

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

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







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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

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

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

Menü Struktur

Koch-Assistent 

Einstellungen 

Einstellungen

01	Uhrzeit	Ändern	02	Helligkeit	1 - 5
03	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ton aus	04	Lautstärke	1 - 4

Einstellungen

05	Uptimer	Ein / Aus	06	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus
07	DEMO	Aktivierungscode: 2468	08	Softwareversion	Prüfen
09	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein			

15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

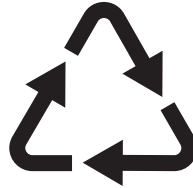
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

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

zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

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

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

Bem-vindo(a) à Zanussi! Obrigado por escolher o nosso aparelho.



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

www.zanussi.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	109
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	112
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	115
4. PAINEL DE COMANDOS.....	116
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	116
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	117
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	120
8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	121
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	122
10. SUGESTÕES E DICAS.....	123
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	126
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	126
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	128
14. ESTRUTURA DO MENU.....	128
15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	129

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de

idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincom com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.

- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas o prato rotativo e o seu suporte concebidos para este aparelho.
- Não ative a função de microondas quando o aparelho estiver vazio. As peças metálicas no interior da cavidade podem criar arco eléctrico.
- Não é permitido utilizar recipientes metálicos de alimentos ou bebidas para cozinhar com micro-ondas. Esta restrição não se aplica se o fabricante especificar o tamanho e a forma dos recipientes metálicos que podem ser utilizados para cozinhar com micro-ondas.
- AVISO: Em caso de danos na porta ou nos vedantes da porta, não utilize o aparelho até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada.
- AVISO: Apenas uma pessoa qualificada pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de microondas.
- AVISO: Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes selados. Podem explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos microondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho, porque existe o risco de ignição.
- O aparelho destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos tecidos húmidos e outros semelhantes podem resultar em risco de ferimentos, ignição e incêndio.

- Se observar fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no microondas pode provocar ebulição eruptiva retardada. Tenha cuidado ao manusear o recipiente.
- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.
- Os ovos inteiros e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos no aparelho, porque podem explodir, mesmo depois de ter terminado o aquecimento no microondas.
- O aparelho deve ser limpo regularmente e os depósitos de alimentos devem ser removidos.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície pode deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

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

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

Altura mínima do armário (altura mínima do armário de baixo do balcão)	444 (460) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	455 mm
Altura da parte de trás do aparelho	440 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encaixe do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	882 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação eléctrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	3.5x25 mm

2.2 Ligação eléctrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser

efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.

- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.

- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não utilize a função de micro-ondas para pré-aquecer o aparelho.

⚠ AVISO!

Risco de danos no aparelho.

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

2.4 Manutenção e limpeza

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.

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

2.5 Iluminação interna

⚠ AVISO!

Risco de choque elétrico.

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

2.6 Assistência técnica

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

2.7 Eliminação

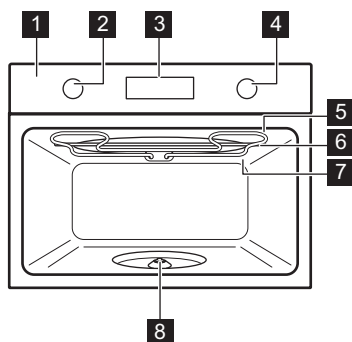
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Resumo geral

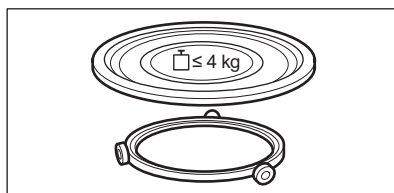


- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Gerador de micro-ondas
- 7 Lâmpada
- 8 Eixo do prato rotativo

3.2 Acessórios

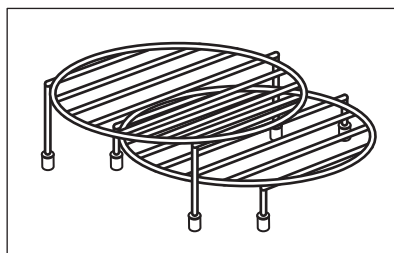
Conjunto do prato rotativo

Para preparar alimentos.



Conjunto de prateleira para o grelhador

Para grelhar.



4. PAINEL DE COMANDOS




4.1 Botões retráteis

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

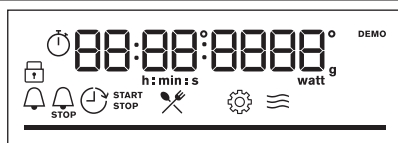
4.2 Descrição geral do painel de comandos

Selecione um tipo de aquecimento para ligar o aparelho. Rode o botão para os tipos de

aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.

			WATT	OK
Temporizador	Bloquear	Luz	Potência do micro-ondas	Confirmar a definição

4.3 Visor



Visor com funções chave.

Indicadores do visor

Indicadores básicos



Bloquear



Cozedura assistida



Definições



Indicador de função de micro-ondas

Indicadores do temporizador



Conta-minutos



Hora de fim



Atraso do temporizador



Temporizador crescente

Barra de progresso - para temperatura ou tempo. A barra fica totalmente vermelha quando o aparelho atinge a temperatura definida.



5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial

Antes da primeira utilização, limpe o aparelho vazio e regule a hora:



00:00

Acertar as horas. Premir **OK**.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Como definir: Tipos de aquecimento

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

6.2 Como definir: Funções do micro-ondas

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

Passo 2 Premir: **OK** para começar com as predefinições.
O visor apresenta: duração e potência do micro-ondas.

Passo 3 Rode o botão de controlo para ajustar a duração. Premir: **OK**.

Passo 4 Premir: **WATT**. Rode o botão de controlo para alterar a potência do microondas. Prima: **OK**

Passo 5 Rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.

Pode ajustar as definições enquanto cozinha.











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

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



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







6.3 Tipos de aquecimento

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

6.4 Como definir: Cozedura assistida

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

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.






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


6.5 Cozedura assistida

Legenda







Função com potência de micro-ondas. Utilize um acessório adequado para micro-ondas.

	Prato	Peso	Acessório
P1	Frango inteiro	1.1 kg	 prateleira de grelha baixa; caçarola em cerâmica ou vidro
P2	Frango, duas metades	0.6 - 0.7 kg por metade	Utilize as suas especiarias favoritas.
P3	Peixe inteiro	0.6 kg	 prato de vidro da mesa giratória; caçarola em cerâmica ou vidro Cubra os alimentos com uma tampa adequada para micro-ondas com alguns orifícios.
P4	Filete de peixe	0.5 kg; 150 g por filete	 prato de vidro da mesa giratória; caçarola em cerâmica ou vidro Cubra os alimentos com uma tampa adequada para micro-ondas com alguns orifícios.
P5	Brócolos	0.5 kg	
P6	Couve-flor	0,5 kkg	
P7	Couve-flor, congelada	0.5 kg	 prato de vidro da mesa giratória; caçarola em cerâmica ou vidro Adicione 50 ml de água. Cubra os alimentos com uma tampa adequada para micro-ondas com alguns orifícios.
P8	Ervilhas, congeladas	0.5 kg	
P9	Batatas com casca	0.5 kg	
P10	Arroz	0.2 kg	 prato de vidro da mesa giratória; caçarola em cerâmica ou vidro Adicione 400 ml de água. Cubra os alimentos com uma tampa adequada para micro-ondas com alguns orifícios.




	Prato	Peso	Acessório
P11	Batatas gratinadas (batatas cruas)	1.1 kg	 prateleira de grelha baixa; caçarola em cerâmica ou vidro
P12	Lasanha com folhas de massa seca	1 - 1,5.kg	






7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Funções do relógio

Função de relógio	Aplicação
 Conta-minutos	É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.
 Tempo para cozinhar	Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára.
 Atraso do temporizador	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
 Temporizador crescente	O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Para ligar e desligar o Temporizador crescente selecione: Menu, Definições.

7.2 Como definir: Funções do relógio

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

Como definir: Conta-minutos		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
		
Premir:  .	Definir a Conta-minutos	Premir: OK.
O visor mostra: 0:00 		

Como definir: Conta-minutos

 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

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

Como definir: Tempo para cozinhar


Passo 1




Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.

Passo 2



Prima repetidamente: .

O visor mostra:
0:00

STOP

Passo 3



Defina o tempo da cozedura.

Passo 4



Premir: **OK**.

 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

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

Como definir: Atraso do temporizador


Passo 1



Selecione a função de aquecimento.

Passo 2



Prima repetidamente: .

Passo 3



Defina a hora de início.

Passo 4



Premir: **OK**.

O visor apresenta:
hora do dia.

 INICIAR

O visor mostra:
--:--

 PARAR

Passo 5



Defina a hora de fim.

Passo 6



Premir: **OK**.

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

Esta função está disponível apenas para: Grelhador.

8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Inserir acessórios

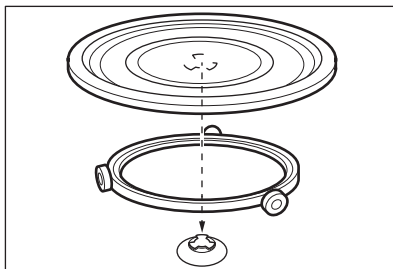
Utilize apenas materiais e recipientes adequados. Consulte "Recipientes e materiais adequados para micro-ondas" no capítulo "Sugestões e dicas".

Conjunto do prato rotativo:

Cozinhe sempre os alimentos no conjunto do prato rotativo.

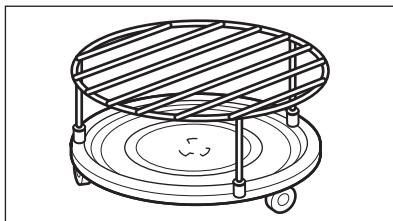
Coloque a guia com roletes à volta do eixo do prato rotativo. Coloque o prato rotativo de vidro sobre a guia com roletes.

Utilize apenas o conjunto do prato rotativo fornecido com o aparelho.



Conjunto de prateleira para o grelhador:

Coloque a prateleira do grelhador com as bases de silicone voltadas para baixo no conjunto do prato rotativo.



9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Bloquear

Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

Ligá-la com o aparelho a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de comandos fica bloqueado.
Ligá-la quando o aparelho estiver desligado – não pode ser ligada, o painel de comandos está bloqueado.



- mantenha premido para ligar a função.
É emitido um sinal sonoro.



- mantenha premido para desligar.

3 x - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.

9.2 Desativação automática

Por motivos de segurança, se o tipo de aquecimento estiver ativo e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.

°C	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

°C

(h)

200 - 230

5.5

O desligamento automático não funciona com as funções: Luz, Atraso do temporizador.

9.3 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se

automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a

ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

10. SUGESTÕES E DICAS

10.1 Recomendações para cozinhar



A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.

O seu aparelho pode cozinhar de modo diferente do aparelho que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem os tipos de aquecimento e as definições recomendadas para tempo de cozedura para tipos específicos de alimentos.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

10.2 Recomendações para o microondas

Vamos cozinhar!

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

Coloque o recipiente no meio do prato rotativo.

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

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

Mexa os preparados líquidos regularmente.

Mexa os alimentos antes de os servir.

Cubra os alimentos quando cozinhar e reaquecer.

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

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

Cozinhar no microondas

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

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

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

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

Corte os legumes em pedaços com tamanhos semelhantes.

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

Descongelar no microondas

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





Remova os pedaços à medida que foram ficando descongelados.

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

10.3 Recipientes e materiais adequados para micro-ondas

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

Verifique as especificações do recipiente/material antes da utilização.

Recipiente/Material				
Porcelana e vidro próprios para forno, sem componentes metálicos, por exemplo, vidro à prova de calor	✓	✓	✓	✓
Vidro e porcelana não adequados para forno, sem decorações em prata, ouro, platina ou outro metal	✓	X	X	X
Vidro e vitrocerâmica fabricados em material adequado para forno/ congelador	✓	✓	✓	✓
Cerâmica e barro sem componentes de quartzo ou metal, nem revestimentos que contenham metal	✓	✓	X	X
Cerâmica, porcelana ou barro com fundo não vidrado ou pequenos orifícios, por exemplo, nas pegas	X	X	X	X
Plástico resistente ao calor até 200 °C	✓	✓	X	X
Cartão, papel	✓	X	X	X
Película aderente para micro-ondas	✓	X	X	X
Película própria para assados com fecho seguro para micro-ondas	✓	✓	X	X
Assadeiras em metal, por exemplo, esmalte, ferro fundido	X	X	✓	X
Formas para assar, com revestimento de silicone ou laca preta	X	X	✓	X
Recipientes para utilizar em micro-ondas, por exemplo, uma frigideira de pega amovível	X	✓	X	X
Conjunto de prateleiras para o grelhador	X	X	✓	✓

10.4 Definições de potência recomendadas para diversos tipos de alimentos

Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

800 – 1000 W



Ferver no início do processo de confeção



Aquecer líquidos

500 – 700 W



Cozinhar legumes



Confeccionar pratos com ovos



Lume brando para estufados



Cozer arroz em lume brando



Aquecer pratos individuais



Descongelar e aquecer refeições congeladas

300 – 400 W



Derreter queijo, chocolate ou manteiga



Cozinhar / Aquecer alimentos delicados



Continuar a cozinhar

100 - 200 W



Descongelar pão



Descongelar fruta e bolos



Descongelar queijo, natas, manteiga



Descongelar carne ou peixe



Aquecer comida de bebé







10.5 Tabelas de cozedura para testes

Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60705.





Função microondas

Utilize a prateleira em grelha se não houver indicação contrária.

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

Função combinada com microondas
Usar a função: Micro-ondas + Grelhador.

Utilize a prateleira do grelhador baixa.

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

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza



Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
Limpe cuidadosamente resíduos e gordura da parte superior do aparelho.

Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização.



Acessórios

Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Antes de limpar, aguarde até que o prato rotativo esteja frio. Existe o risco de quebra do prato rotativo. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

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



O aparelho não liga ou não aquece

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



Componentes

Problema	Verificar se...
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
O conjunto do prato rotativo faz ruído.	Há resíduos de alimentos por baixo do conjunto do prato rotativo.



Códigos de erro

O visor mostra...	Verificar se...
00:00	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.

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

12.2 Dados de assistência técnica

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

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

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.)
Número do produto (PNC)
Número de série (S.N.)

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Poupança de energia

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

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









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

Cozinhar com a lâmpada desligada


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


14. ESTRUTURA DO MENU

14.1 Menu

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
				
 - seleccione para entrar no Menu.	Selecione a opção a partir da Menu estrutura e prima OK .	Selecione a definição.	OK - prima para confirmar a definição.	Ajuste o valor e prima OK .
Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para de Menu.				
Menu estrutura.				
Cozedura assistida 			Definições 	
Definições				
01	Hora	Alterar	02	Brilho do visor 1 - 5
03	Sons "teclado"	1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado	04	Volume do alarme 1 - 4
05	Temporizador crescente	Ligado/Desligado	06	Luz Ligado/Desligado
07	Modo Demo	Código de ativação: 2468	08	Versão do software Verificar
09	Restaurar configurações	Sim / Não		

15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

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



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.zanussi.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	130
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	133
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	136
4. PANEL DE CONTROL.....	137
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	138
6. USO DIARIO.....	138
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	141
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	143
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	143
10. CONSEJOS.....	144
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	147
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	148
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	149
14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	149
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	150

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

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

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

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

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

y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
 - No instale ni utilice un aparato dañado.
 - Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
 - No tire nunca del aparato sujetando el asa.
 - Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
 - Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
 - Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.

- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

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

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.

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

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.

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

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario

hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

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

2.5 Iluminación interna

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la

humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.6 Asistencia técnica

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

2.7 Eliminación

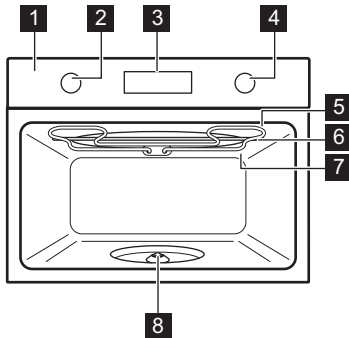
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general

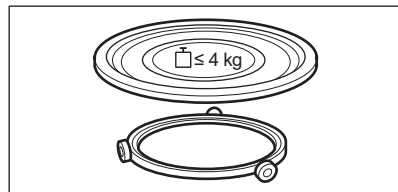


- 1** Panel de mandos
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Programador electrónico
- 4** Mando de control
- 5** Resistencia
- 6** Generador de microondas
- 7** Bombilla
- 8** Eje del plato giratorio

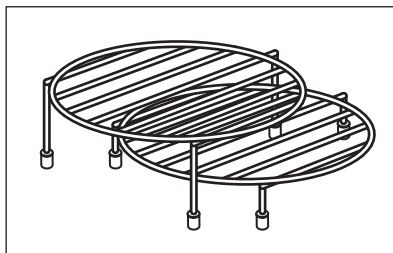
3.2 Accesorios

Set de Turntable

Para preparar comida.



Rejilla para grill
Para utilizar el grill.



4. PANEL DE CONTROL

4.1 Mandos escamoteables

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

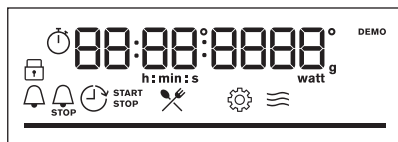
4.2 Vista general del panel de control

Seleccione una función de cocción para encender el aparato. Gire el mando de las

funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

			WATT	OK
Temporizador	Bloqueo	Luz	Potencia del Microondas	Confirmar ajuste

4.3 Pantalla



Pantalla con funciones principales.

Indicadores de pantalla

Indicadores básicos

Bloqueo	Cocción asistida	Ajustes	Indicador de función de microondas

Indicadores de temporizador

Avisador	Hora de fin	Tiempo de retardo	Tiempo de funcionamiento

Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.



5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el aparato vacío y ajuste el tiempo:



00:00

Ajuste la hora. Pulse **OK**.

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

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

6.2 Cómo ajustar: Funciones del microondas

Paso 1 Gire el mando del horno para seleccionar la función de cocción y elija la función de microondas:



Paso 2 Pulse: **OK** para empezar con los ajustes por defecto.
La pantalla indica: duración y potencia del microondas.

Paso 3 Gire el mando de control para ajustar la duración. Pulse: **OK**.

Paso 4 Pulse: **WATT**. Gire el mando de control para ajustar la potencia del microondas. Pulse: **OK**

Paso 5 Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

Puede modificar los ajustes durante la cocción.










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


POTENCIA DEL MICROONDAS W	TIEMPO MÁXIMO min
100 - 500	60
>500	7



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

6.3 Funciones de cocción







Función de cocción	Aplicación
 Líquido	Calentar bebidas y sopas, rango de potencia: 800 - 1000 W
 Recalentar	Calentar comidas preparadas y delicadas, rango de potencia: 300 - 700 W
 Descongelar	Descongelar carne, pescado, pasteles, potencia: 100 - 200 W
 Derritiendo	Fundir chocolate y mantequilla, rango de potencia: 100 - 400 W
 Palomitas de maíz	Preparación de palomitas de maíz, rango de potencia: 700 - 1000 W
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill alto	Para cocinar alimentos en poco tiempo y dorarlos con una alta intensidad de grill. Rango de potencia: 100 - 500 W.
 Grill bajo	Para cocinar alimentos en poco tiempo y dorarlos a baja intensidad de grill. Para platos como patatas gratinadas y lasaña. Rango de potencia: 100 - 500 W.
 Microondas	Calentamiento, cocción, potencia: 100 - 1000 W

Función de cocción	Aplicación
 Menú	Para acceder al menú: Cocción asistida, Ajustes.

6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida


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




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




Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Acceda al menú.	Seleccione Cocción asistida. Pulse OK .	Seleccione el plato. Pulse OK .	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.

6.5 Cocción asistida

Leyenda





 Funciona con potencia de microondas.
Use un accesorio apto para microondas.

	Plato	Peso	Accesorio
P1	Pollo entero	1.1 kg	
P2	Pollo, dos mitades	0.6 - 0.7 kg por mitad	 rejilla inferior; cacerola de cerámica o vidrio Use sus especias favoritas.
P3	Pescado entero	0.6 kg	 placa giratoria de vidrio; cacerola de cerámica o de vidrio Cubra la comida con una tapa apta para microondas con algunos orificios.
P4	Filete de pescado	0.5 kg; 150 por filete g	 placa giratoria de vidrio; cacerola de cerámica o de vidrio Cubra la comida con una tapa apta para microondas con algunos orificios.

Plato	Peso	Accesorio
P5 Brócoli	0.5 kg	
P6 Coliflor	0,5 kkg	
P7 Coliflor, congelada	0.5 kg	 placa giratoria de vidrio; cacerola de cerámica o de vidrio
P8 Guisantes congelados	0.5 kg	Añada 50 ml de agua. Cubra la comida con una tapa apta para microondas con algunos orificios.
P9 Patatas en su cazadora	0.5 kg	
P10 Arroz	0.2 kg	 placa giratoria de vidrio; cacerola de cerámica o de vidrio Añada 400 ml de agua. Cubra la comida con una tapa apta para microondas con algunos orificios.
P11 Patatas gratinadas (patatas crudas)	1.1 kg	
P12 Lasaña con láminas de pasta seca	1 - 1,5.kg	 rejilla inferior; cacerola de cerámica o vidrio

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
 Avisador	Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
 Tiempo de cocción	Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
 Tiempo de retardo	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
 Tiempo de funcionamiento	El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar el Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3

Cómo ajustar: Hora



Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.

Ajuste el reloj

Pulse: OK.

Cómo ajustar: Avisador

Paso 1



Pulse: .

La pantalla muestra:
0:00


Paso 2



Ajustar la Avisador

Paso 3



Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Esta función está disponible solamente para: Grill, Grill bajo, Grill alto.

Cómo ajustar: Tiempo de cocción

Paso 1




Elija una función de cocción y la temperatura.

Paso 2



Pulse repetidamente:


La pantalla muestra:
0:00

STOP

Paso 3



Ajuste el tiempo de cocción.

Paso 4



Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Esta función está disponible solamente para: Grill, Grill bajo, Grill alto.

Cómo ajustar: Tiempo de retardo


Paso 1



Seleccione la función de cocción.

Paso 2



Pulse repetidamente: .

Paso 3



Ajuste la hora de inicio.

Paso 4



Pulse: OK.

La pantalla muestra:
--:--
 PARAR

Paso 5



Ajuste la hora de fin.

Paso 6



Pulse: OK.

Cómo ajustar: Tiempo de retardo

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

Esta función está disponible solamente para: Grill.

8. USO DE LOS ACCESORIOS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

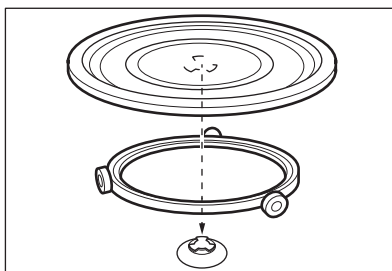
8.1 Inserción de accesorios

Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte los recipientes y

materiales adecuados para microondas en el capítulo “Consejos”.

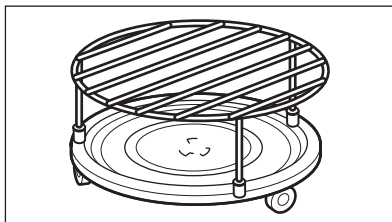
Set de Turntable:

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



Rejilla para grill:

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



9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Bloqueo

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

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

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

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





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

 3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.

9.2 Desconexión automática

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

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

 (°C)

 (h)

200 - 230

5.5

El apagado automático no funciona con las funciones: Luz, Tiempo de retardo.

9.3 Ventilador de refrigeración

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

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción



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

El aparato puede cocinar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran las funciones de cocción y los ajustes recomendados de tiempo de cocción para tipos de alimentos concretos.

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

10.2 Recomendaciones para microondas

¡A cocinar!

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

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

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

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

Remueva de vez en cuando los platos líquidos.

Remueva la comida antes de servirla.

Tape la comida para cocinar y recalentar.

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

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

Cocción por microondas

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

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

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

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

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

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

Descongelación en el microondas

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




Retire las piezas después de descongeladas.








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

10.3 Recipientes y materiales adecuados para microondas

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

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

Material del utensilio de cocina				
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal, p. ej., vidrio térmico	✓	✓	✓	✓
Vidrio y porcelana no aptos para horno sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal	✓	x	x	x
Cristal y vitrocerámica de material apto para horno y congelación	✓	✓	✓	✓
Cerámica y barro sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales	✓	✓	x	x
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas	x	x	x	x
Plástico resistente al calor hasta 200 °C	✓	✓	x	x

Material del utensilio de cocina		  		 
Cartón, papel	✓	X	X	X
Película para microondas	✓	X	X	X
Film para asado con cierre apto para microondas	✓	✓	X	X
Fuentes de metal, como esmalte o hierro fundido	X	X	✓	X
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona	X	X	✓	X
Utensilios para microondas, p.ej., Crostino	X	✓	X	X
Rejilla para grill	X	X	✓	✓

10.4 Ajustes de potencia recomendados para distintos tipos de alimentos

Los datos de la tabla son valores orientativos.

800 - 1.000 W



Sofreír al inicio del proceso de cocción



calentar líquidos

500 - 700 W



Cocinar verduras



Cocinar platos de huevos



Estofados a fuego lento



Cocer arroz



Calentar platos únicos



Descongelar y calentar platos congelados

300 - 400 W



Fundir queso, chocolate, mantequilla



Cocinar / calentar alimentos delicados



Continuar cocinando

100 - 200 W



Descongelar pan



Descongelar fruta y pasteles



Descongelar queso, nata, mantequilla



Descongelar carne, pescado



Calentar alimentos infantiles







10.5 Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60705.

Función microondas





Use la parrilla salvo que se indique lo contrario.

	 POWER W	 kg		 min	
Bizcocho	600	0.475	Plato giratorio	5 - 7	-
Pastel de carne	500	0.9	Set de Turntable	18 - 20	-
Pudding de huevo	500	1	Set de Turntable	15 - 17	-
Descongelar carne	200	0.5	Plato giratorio	8 - 9	-

Función de combi microondas

Use la función: Grill microondas.

Use la rejilla para grill baja.

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

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

Retire los residuos de alimentos y la grasa de la bóveda del aparato.

No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Antes de limpiar, espere hasta que la mesa giratoria esté fría. Existe riesgo de rotura de la mesa giratoria. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.



El aparato no se enciende o no se calienta

Problema	Compruebe que...
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El icono del candado está apagado.



Componentes

Problema	Compruebe que...
----------	------------------



Componentes

La bombilla no funciona.

La bombilla se ha fundido. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial.

El conjunto de plato giratorio hace ruido.

Hay restos de comida debajo del plato giratorio.



Código de error

La pantalla muestra...

Compruebe que...

00:00

Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

12.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD):

Número de producto (PNC)

Número de serie (S.N.)

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Ahorro energético

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

Paso 1


Paso 2

Paso 3

Paso 4

Paso 5



 - seleccione para acceder al Menú.

Seleccione la opción de la estructura Menú y pulse **OK**.

Seleccione el ajuste.

OK: pulse para confirmar el ajuste.

Ajuste el valor y pulse **OK**.

Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir de Menú.

Menú estructura


Cocción asistida 


Ajustes 

Ajustes

01	Hora	Cambiar	02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado	06	Luz	Encendido/Apagado
07	Modo demostración	Código de activación. 2468	08	Versión del software	Comprobar
09	Restaurar todos los ajustes	Sí / No			

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



zanussi.com

867371954-B-372023



CE