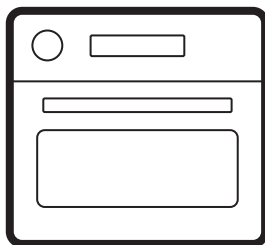


AEG

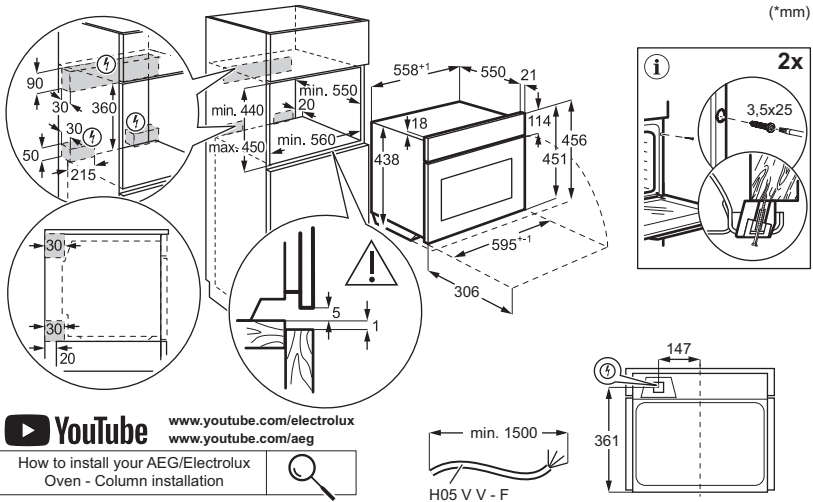
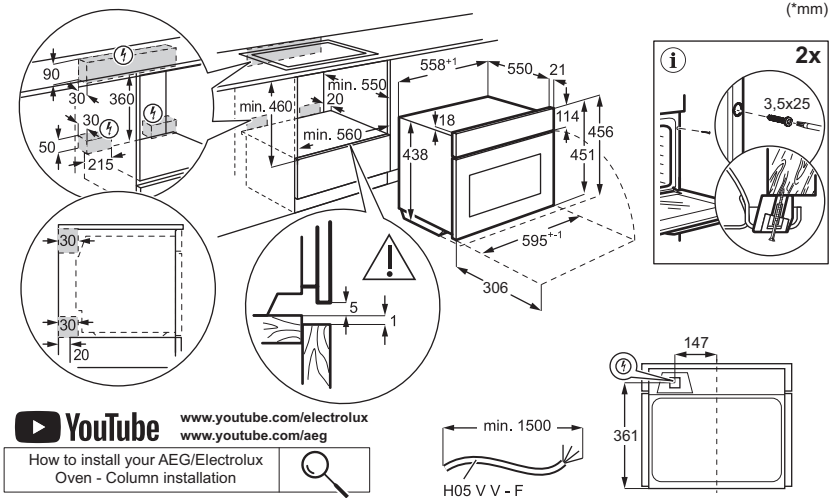


aeg.com/register



NKK6N40KB
NKK6N40PM
OK6NK40PM
PCQ6B0B0
TK6NK40PB
TQB60NB

INSTALLATIE / INSTALLATION / INSTALLATION / MONTAGE



1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3	6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	12
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	6	7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	15
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....	8	8. PROBLEEMOPLOSSING.....	16
4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	8	9. ENERGIEVERBRUIK.....	16
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	8	10. HET MILIEUPERSPECTIEF.....	17

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voordat u het apparaat installeert en gebruikt. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeien uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

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

- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd de verpakking uit de buurt van kinderen en gooi deze op de juiste manier weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik en afkoeling.
- Activeer altijd de kinderbeveiliging, indien beschikbaar.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

1.2 Algemene veiligheid

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

- **WAARSCHUWING:** Verwarm geen vloeistoffen of voedsel in afgesloten verpakkingen om explosies te voorkomen.
- Gebruik alleen voorwerpen die geschikt zijn voor magnetrons.
- Houd het apparaat in de gaten tijdens het verwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen om zelfontbranding te voorkomen.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van warmhoudkussentjes, slippers, sponzen, vochtige doeken enzovoort kunnen leiden tot letsel, vonkontsteking of brand.
- Als rook wordt uitgestoten, schakelt u het apparaat uit of trekt u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten om vlammen te kunnen doven.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan tot kookvertraging leiden. Wees voorzichtig bij het hanteren van de verpakking.
- Roer of schud de inhoud van zuigflessen en babyvoedingspotjes goed en controleer de temperatuur voor gebruik om brandwonden te voorkomen.
- Verwarm geen eieren in de schaal of hele hardgekookte eieren in de magnetron, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de opwarming in de magnetron is beëindigd.
- Om de inschuifrails te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Maak het apparaat regelmatig schoon en verwijder eventuele voedselresten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als het apparaat niet in een schone toestand wordt onderhouden, kan dit leiden tot een verslechtering van het oppervlak. Dit kan de levensduur van het apparaat verkorten.

raat negatief beïnvloeden en mogelijk een gevaarlijke situatie opleveren.

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 Installation

WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

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

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

- Voorkom beschadiging van de stekker en het snoer. Als vervanging nodig is, moet dit worden gedaan door ons geautoriseerde servicecentrum.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in de buurt of in contact kan komen van de deur van het apparaat of van de nis eronder, met name wanneer het apparaat in werking is of wanneer de deur nog heet is.
- Elektrocutiebescherming van onder spanning staande en geïsoleerde onderdelen moet stevig worden bevestigd en mag niet zonder gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg voor toegang tot de stekker na installatie.
- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelf.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen) moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet over een isolatie-apparaat beschikken dat het apparaat op alle polen loskoppelt van het elektriciteitsnet, met een contact-openingsafstand van ten minste 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

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

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

- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat opent tijdens het gebruik, omdat er hete lucht en ontvlambare mengsels van alcoholingrediënten kunnen vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Houd vonken en open vuur uit de buurt van het apparaat wanneer de deur open is.
- Plaats geen brandbare producten in de buurt van het apparaat.
- Gebruik de magnetronfunctie niet om het apparaat voor te verwarmen.

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - Plaats geen aluminiumfolie direct op de bodem van de ovenruimte.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - Laat geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat staan na het koken.
 - Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige cakes, omdat vruchtensappen blijvende vlekken kunnen veroorzaken.
- Gebruik alleen accessoires die bij dit apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel is geïnstalleerd, sluit het paneel dan niet tijdens het gebruik. Sluit het paneel pas wanneer het apparaat volledig is afgekoeld om schade door hitte en vocht te voorkomen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van

het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampen met dezelfde specificaties.
- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.4 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

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

2.5 Verwijdering

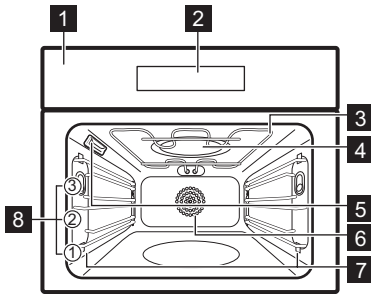
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. PRODUCTBESCHRIJVING

3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Verwarmingselement
- 4 Magnetrongenerator
- 5 Lamp
- 6 Ventilator

- 7 Rekondersteuning, uitneembaar
- 8 Inzetniveaus

3.2 Aanraakvelden

	Apparaat in- en uitschakelen.
	Om door het menu te navigeren.
	Om instellingen aan te passen.
	Druk om de functie in te stellen: Magnetron.
	Om de functie voor kookassistentie in te stellen.
	Om timerfuncties in te stellen.
	Om instellingen te openen.
OK	Om uw selectie te bevestigen.

4. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

4.1 Tijd instellen

1. Druk op het **+** of het **-** om de uren en minuten aan te passen.
2. Druk op het **OK** om te bevestigen.

4.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

1. Verwarm het lege apparaat voor om eventuele geurtjes te verwijderen. Ventileer de kamer.
2. Verwijder alle accessoires en de inschuifrails.

3. Stel elke functie in op de maximumtemperatuur en laat het apparaat draaien gedurende de opgegeven tijd: 1 u, 15 min, 15 min. Zie Dagelijks gebruik.
4. Zet het apparaat uit en laat het afkoelen.
5. Maak schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Vervang alle accessoires en de inschuifrails.

5. DAGELIJKS GEBRUIK

5.1 Verwarmingsfuncties

Standaardverwarmingsfuncties

Hotelucht: Zelfs bakken, malsheid, drogen

Boven + onderwarmte: Traditioneel bakken

AirFry: Voedsel frituren met minder olie en zonder bakpapier.



Bevroren gerechten: Frietjes, aardappelpartjes, loempia's



Pizza-functie: Pizza bakken



Onderwarmte: Taarten bakken



Grillen: Toasten, grillen



Turbo grill: Vlees roosteren, bruinen

Magnetronfuncties



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



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



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

Combimagnetronfuncties



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




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



Boven- en onderwarmte + magnetron: Bakken, braden, vermogensbereik: 100 - 400 W.









Grill + magnetron: Voor het roosteren en bruinen op een enkel ovenniveau. Functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 400 W.

Om de functie te wijzigen, drukt u op het  om het apparaat uit te schakelen en drukt u er vervolgens opnieuw op om het weer in te schakelen.

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






5.2 Instellen: Verwarmingsfuncties


1. Druk op het  om het apparaat in te schakelen.
2. Druk op het  of het  om door de functies te navigeren.
3. Druk op het  of het  om de temperatuur in te stellen.
4. Druk op het **OK**.

5. Druk op  om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.

— Voortgangsbalk - geeft visueel aan wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt of wanneer de kooktijd ten einde loopt.

5.3 Timer

1. Druk op het .
2. Druk op het  of het  om een timerfunctie te selecteren.
3. Druk op het  of het  om de tijd in te stellen. Druk op het **OK**.

Om een timerfunctie te annuleren, houdt u het .

Timerfuncties



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



Een aftelling instellen. Wanneer de timer afloopt, klinkt het signaal en stopt het koken.











Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.

Uptimer

Om aan te geven hoe lang het apparaat werkt vanaf het moment dat u een functie start. U kunt dit resetten via het timermenu.

5.4 Instellen: Magnetronfuncties

1. Verwijder alle accessoires, behalve het bakrooster.
2. Plaats het voedsel in het apparaat.
3. Druk op het  om het apparaat in te schakelen.
4. Druk op het  om functies in te voeren. Druk op het  of het  om te navigeren.
5. Druk op het  of het  om het vermogen van de magnetron aan te passen. Druk op het **OK**.
6. Om de duur aan te passen drukt u op  of op . Druk op **OK**.

Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.

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

5.5 Instellen: Combimagnetronfuncties

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

1. Verwijder alle accessoires, behalve het bakrooster.
2. Plaats het voedsel in het apparaat.
3. Druk op **⌚** om het apparaat in te schakelen.
4. Om te navigeren drukt u op **^** of **∨** om de combifuncties van de magnetron te bereiken.
5. Om het vermogen en de temperatuur van de magnetron aan te passen, drukt u op **+** of **-**. Druk op **OK**.

Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.




5.6 Instelling: Kookassistentie **⌚**

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

1. Druk op het **⌚** om het apparaat in te schakelen.
2. Druk op het **⌚**.
3. Druk op het **^** of het **∨** om kookassistentie-functies te selecteren.
4. Druk op **+** of op **-** om indien nodig instellingen aan te passen.
5. Druk op **OK** om te bevestigen.
6. Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig. Voor kookassistentie met een voedselsensor is de procedure identiek.





Submenu: Kookassistentie

Legenda








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

Gerechten



-  **Pizza**  **1; bakplaat** bedekt met bakpapier
-  **Kip**
1000 - 1400 g  **1; bakrooster** met de plaat direct in het midden van de ovenruimte geplaatst. Plaats de kip direct op het bakrooster met de borst naar beneden. Draai de kip na 30 min om.
-  **Rundvlees**
1000 - 1500 g; 4 - 6 cm dikke stukken  **1; bakplaat**
Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
-  **Files**
150 - 300 g  **2; keramisch of glazen** stoofschotel op **bakrooster**
-  **Lasagne**
1000 - 1500 g  **1; stoofschotel** op **bakrooster**
-  **Popcorn**  **2; stoofschotel** op **bakrooster**
-  **Quiche**
4.5 cm dik  **1; springvorm** blik op **bakrooster**
-  **Aardappelen**
1000 g van verse aardappelen  **2; bakplaat**
-  **Groente-gratin**
1000 - 1500 g  **1; bakplaat** bedekt met bakpapier

Gerechten	
 Muffins 10 tot 20 stuks	 2; bakplaat
 Ciabatta 600 - 800 g van vers deeg	 2; bakplaat bedekt met bakpapier

5.7 Wijzigen: Instellingen



1. Druk op het  om het apparaat in te schakelen.
2. Druk op het  om naar de instellingen te gaan.
3. Druk op het  of het  om de instellingen aan te passen. Druk op **OK**.
4. Druk op het  of het  om de waarde aan te passen.
5. Druk op **OK** om de aanpassingsmodus te bevestigen of te verlaten.
6. Druk op het  om de instellingen te verlaten.

Submenu: Instellingen

Instellingen	Waarde
01 -	-
02 Dagtijd	Wijzigen
03 Binnenverlichting	Aan/uit
04 Snel opwarmen	Aan/uit
05 Uptimer	Aan/uit
06 Helderheid display	1 - 5
07 Toetstonen	Beep, Clic, None
08 Geluidsvolume	1 - 4
09 -	-
10 Voedselsensor ¹⁾	1  - Alarm, 2  - Alarm en stop
11 Reinigingsherinnering ¹⁾	Aan/uit
12 -	-

Instellingen	Waarde
13 Demostand	Activeringscode: 2468
14 Softwareversie	Controleren
15 Terug naar fabrieksinstellingen	Ja / Nee

1) alleen geselecteerde modellen



Instellingen starten standaard bij **02**. Gebruik het  en het  om te navigeren.


5.8 Blokkering

Deze functie voorkomt een onbedoelde wijziging van de apparaatfunctie.

Indien ze wordt geactiveerd terwijl het apparaat in gebruik is, wordt het bedieningspaneel vergrendeld om ervoor te zorgen dat de huidige kookinstellingen ononderbroken doorgaan.

Als het apparaat wordt ingeschakeld terwijl het uit staat, blijft het bedieningspaneel vergrendeld, zodat het apparaat niet onbedoeld wordt ingeschakeld.

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

 - knippert 3 keer wanneer het slot wordt ingeschakeld.

5.9 Accessoires

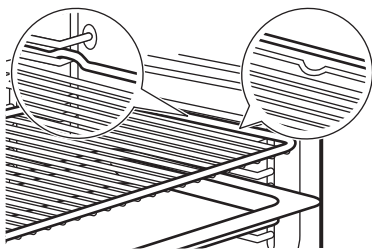


Toebehoren verkrijgbaar afhankelijk van het model. Scan de QR-code om te controleren hoe je accessoires gebruikt die bij je apparaat zijn geleverd. Je kunt optionele accessoires afzonderlijk bestellen. Neem voor meer informatie contact op met je plaatselijke leverancier.

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

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

Plaats het accessoire (draadschap/lade) tussen de geleidestangen van de reksteun. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt en dat de voeten naar beneden wijzen.



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

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

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

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

6. AANWIJZINGEN EN TIPS

6.1 Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten. Als je voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Kook- en bakprocessen zijn slechts op één niveau geschikt.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
°C	Temperatuur
	Magnetronvermogen (W)
	Inzetniveau
	Kooktijd (min)
	Extra informatie

6.2 Informatie voor testinstituten

Bakken op één niveau

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

		°C		
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)

		°C		
Vetvrije sponscake				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Zandkoekjes				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
Appeltaart				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)
Toast				
	2	230	7 - 12	3) 2) 5)

1) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de oven. Ze moet de afdekking van de ventilator raken.

2) Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt. Gebruik deze functie niet. Snel opwarmen.

3) Maak gebruik van een bakrooster.

4) 2 blikken diagonaal geplaatst (Ø 20 cm). De rechter moet meer vooraan worden geplaatst dan de linker.

5) Volgens: IEC 60350-1:2016 en IEC 60350-1:2023.

Combifuncties magnetron en magnetron

Tests volgens EN 60705, IEC 60705.

Biscuitgebak					
	1	500	-	8 - 10	1) 2)
Vleesbrood					
	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
Eiervla					
	1	400	-	18 - 23	1) 4)
Gehakt vlees ontdooien (500 g)					
	1	200	-	7 - 8	1) 5)
Cake					
	1	200	170	22 - 27	1) 4)
Aardappelgratin					
	1	200	180	35 - 40	1) 6)
Kip (1100 g)					
	1	200	200	30	1) 7)
		-		18 - 23	

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

Aanvullende recepten

Meringues					
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
Scones					
	3	-	200	11 - 13	1) 3)

Kip					
	3	-	190	10 - 12	1) 3)
Popcorn					
	-	700	-	3 - 4	5) 6)
Maaltijden, afgekoeld (1 portie)					
	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
Vloeistoffen in babyflessen					
	-	1000	-	0.5	10)
Lasagne, bevroren (400 g)					
	1	100	210	23 - 28	7) 11)
Lasagne, bevroren (600 g)					
	1	200	190	48 - 53	7) 11)
Pizza, bevroren					
	1	200	210	12 - 16	7) 11)

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

6.3 Magnetronaanbevelingen

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

Draai, om de resultaten te verbeteren, het voedsel halverwege de bereidingstijd om of roer het door.

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door. Plaats de lepel in de beker of het glas bij het opwarmen van vloeistoffen, om de warmteverdeling te verbeteren en te voorkomen dat deze overdadig gaat koken. De lepel mag geen enkel deel van de binnenkant van de oven raken, dit kan vonken veroorzaken.

Plaats het voedsel uit de verpakking in het apparaat. De verpakte kant-en-klare maaltijden kunnen alleen in het apparaat worden geplaatst als de verpakking magnetronbestendig is. Zie Aanwijzingen en tips, Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron.

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

Gebruik geen magnetronfuncties of magnetroncombinatiefuncties als er geen voedsel in het apparaat zit.

Koken in de magnetron

Bedek het voedsel voor koken of opwarmen met magnetronfuncties. Bereid voedsel slechts zonder het te bedekken als je een korst wilt behouden.

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

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

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

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte. Schakel het apparaat uit, neem het voedsel uit het apparaat en laat een paar minuten rusten om de warmte gelijkmatig te verdelen.

Ontdooien in de magnetron

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

Verwijder telkens de stukken die zijn ontdood.

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





Omkeren verbetert de resultaten. Voor gevoelige voedingsmiddelen zoals vlees, tweemaal omdraaien tijdens het ontdooien.



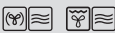
6.4 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

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

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

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

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

Kookgerei/materiaal			
Huishoudfolie	✓	X	X
Magnetronfolie	✓	✓	X
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	X	X	X
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	X	X	X
Bakplaat	X	X	X
Bakrooster	✓	✓	✓

6.5 Vermogensvoorkeuren

Onderstaande gegevens zijn alleen bedoeld als richtlijn.

800 - 1000 W

- Vloeistoffen opwarmen

600 - 700 W

- Rijst sudderen
- Groenten koken
- Popcorn

400 - 500 W

- Eenpansgerechten opwarmen

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

300 W

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

100 - 200 W

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

7. ONDERHOUD EN REINIGING

7.1 Opmerkingen over de reiniging

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

7.2 Verwijderbare inschuifrails

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

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

Als de telescopische geleiders worden geleverd, moeten de borgpennen naar voren wijzen.

7.3 Het lampje vervangen

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden, de glazen afdekking kan heet zijn. Gebruik een beschermende handschoen bij het aanraken van de lamp.

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

8. PROBLEEMOPLOSSING

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

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

U kunt het apparaat niet activeren of gebruiken. - Het apparaat is niet aangesloten

op een elektrische voeding is er verkeerd op aangesloten.

Het apparaat wordt warm niet op.

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

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

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

9. ENERGIEVERBRUIK

9.1 Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

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


Apparaat getest volgens: EN 50564.

9.2 Tips voor energiebesparing

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

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

10. HET MILIEUPERSPECTIEF

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

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

1. SAFETY INFORMATION.....	18	6. HINTS AND TIPS.....	26
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	20	7. CARE AND CLEANING.....	29
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	22	8. TROUBLESHOOTING.....	29
4. BEFORE FIRST USE.....	22	9. ENERGY EFFICIENCY.....	30
5. DAILY USE.....	23	10. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	30

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

abilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

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

- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised service centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Do not activate the microwave function when the appliance is empty to avoid electric arcing.
- Do not use metallic containers for food and beverages during microwave cooking unless specified by the manufacturer.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, do not operate the appliance until repaired by a qualified person.
- **WARNING:** Only a qualified person should perform service or repair operations involving the removal of covers protecting against microwave energy exposure.
- **WARNING:** Do not heat liquids or foods in sealed containers to prevent explosions.
- Use only utensils suitable for microwave ovens.
- Observe the appliance when heating food in plastic or paper containers to prevent ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and

similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- Stir or shake the contents of feeding bottles and baby food jars and check the temperature before consumption to avoid burns.
- Do not heat eggs in their shells or whole hard-boiled eggs as they may explode, even after microwave heating has ended.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Clean the appliance regularly and remove any food deposits.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.

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

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of the appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and flammable mixtures from alcohol ingredients can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.

- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Do not place flammable products near the appliance.
- Do not use microwave function to preheat the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not place aluminum foil directly on the cavity bottom.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not leave moist dishes and food in the appliance after cooking.
 - be careful when removing or installing accessories.
- Enamel or stainless steel discoloration does not affect performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes, as fruit juices can cause permanent stains.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel, do not close the panel during use or until the appliance is fully cooled to prevent heat and moisture damage.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

⚠ WARNING!

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

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

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

2.5 Disposal

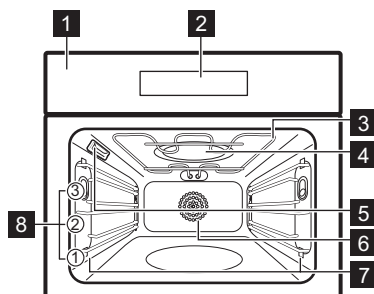
⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Heating element
- 4** Microwave generator
- 5** Lamp
- 6** Fan

- 7** Shelf support, removable
- 8** Shelf positions

3.2 Touch fields

ⓘ	To turn the appliance on and off.
^ v	To navigate the menu.
+ -	To adjust settings.
☰	Press to set the function: Microwave.
🍴	To set assisted cooking function.
⌚	To set timer functions.
⚙️	To enter settings.
OK	To confirm your selection.

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Setting the time

1. Press **+** or **-** to adjust the hours and minutes.
2. Press **OK** to confirm.

4.2 Initial preheating and cleaning

1. Preheat the empty appliance to remove any odours. Ventilate the room.
2. Remove all accessories and shelf supports.

- Set each function to maximum temperature and let the appliance operate for specified durations: 1 h, 15 min, 15 min. Refer to Daily use.
- Turn off the appliance and let it cool down.

- Clean with a microfiber cloth, warm water, and mild detergent. Replace accessories and shelf supports.

5. DAILY USE

5.1 Heating functions

Standard heating functions

	True Fan Cooking: Even baking, tenderness, drying
	Conventional Cooking: Traditional baking
	AirFry: Frying food with less oil and without baking paper.
	Frozen Foods: French fries, potato wedges, spring rolls
	Pizza Function: Baking pizza
	Bottom Heat: Baking cakes
	Grill: Toasting, grilling
	Turbo Grilling: Roasting meat, browning

Microwave functions

	Defrost: Defrosting various types of food, power range: 100 - 200 W
	Reheat: Heating up pre-prepared meals, power range: 300 - 700 W
	Microwave: Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W

Microwave combi functions

	Turbo Grilling + MW: Roasting large pieces, baking gratins, power range: 100 - 400 W.
	True Fan Cooking + MW: Baking, power range: 100 - 400 W.
	Conventional Cooking + MW: Baking, roasting, power range: 100 - 400 W.
	Grill + MW: To grill and brown food on one shelf position. Function with MW boost, power range: 100 - 400 W.

To change the function, press to switch the appliance off, then press it again to turn it back on.

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

5.2 Setting: Heating functions

- Press to turn on the appliance.
 - Press or to navigate functions.
 - Press or to set the temperature.
 - Press **OK**.
 - Press to turn off the heating function.
- Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.









5.3 Timer

- Press .
 - Press or to select a timer function.
 - Press or to set the time. Press **OK**.
- To cancel a timer function, press and hold for 3 seconds .


Timer functions

	Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds.
	Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.
	To postpone the start and / or end of cooking.
Uptimer	To show how long the appliance operates from the moment you start a function. You can reset it from the timer menu.

5.4 Setting: Microwave functions






1. Remove all accessories, except the wire shelf.
2. Insert the food into the appliance.
3. Press  to turn on the appliance.
4. Press  to enter functions. To navigate press  or .
5. To adjust the microwave power press  or . Press **OK**.
6. To adjust the duration press  or . Press **OK**.

You can adjust settings while cooking.

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

5.5 Setting: Microwave combi functions







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

1. Remove all accessories, except the wire shelf.
2. Insert the food into the appliance.
3. Press  to turn on the appliance.
4. To navigate press  or  to reach microwave combi functions.
5. To adjust the microwave power and temperature press  or . Press **OK**.

You can adjust settings while cooking.





























5.6 Setting: Assisted Cooking





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

1. Press  to turn on the appliance.
2. Press .
3. Press  or  to select assisted cooking functions.
4. Press  or  to adjust settings if needed.








5. Press **OK** to confirm.
6. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed. For assisted cooking with food probe the procedure is the same.

Submenu: Assisted Cooking



Legend	
	Function with microwave power. Use microwave safe accessory.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level. Refer to Product description.
Dishes	
 Pizza	  1; baking tray lined with baking paper
 Chicken 1000 - 1400 g	 1; wire shelf with plate placed directly in centre of cavity bottom Place the chicken directly on the wire shelf with breast side down. After 30 min, turn the chicken upside down.
 Beef 1000 - 1500 g; 4 - 6 cm thick pieces	 1; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
 Fillets 150 - 300 g	  2; ceramic or glass casserole dish on wire shelf
 Lasagne 1000 - 1500 g	  1; casserole dish on wire shelf
 Popcorn	  2; casserole dish on wire shelf
 Quiche 4.5 cm thick	   1; springform tin on wire shelf
 Potatoes 1000 g of fresh potatoes	  2; baking tray
 Vegetable gratin 1000 - 1500 g	 1; baking tray lined with baking paper

Dishes	
 Muffins 10 to 20 pieces	 2; baking tray
 Ciabatta 600 - 800 g of fresh dough	 2; baking tray lined with baking paper

5.7 Changing: Settings



1. Press  to turn on the appliance.
2. Press  to access settings.
3. Press  or  to adjust settings. Press OK.
4. Press  or  to adjust value.
5. Press OK to confirm or exit adjustment mode.
6. Press  to exit settings.

Submenu: Settings

Setting	Value
01 -	-
02 Time of day	Change
03 Light	On / Off
04 Fast Heat Up	On / Off
05 Uptimer	On / Off
06 Display brightness	1 - 5
07 Key tones	Beep, Clic, None
08 Buzzer volume	1 - 4
09 -	-
10 Food Sensor ¹⁾	1  - Alarm, 2  - Alarm and stop
11 Cleaning Reminder ¹⁾	On / Off
12 -	-
13 Demo mode	Activation code: 2468
14 Software version	Check

Setting	Value
15 Reset all settings	Yes / No

¹⁾ selected models only



Settings by default start at **02**. Use the  and  to navigate.


5.8 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

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

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

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

 - flashes 3 times when the lock is turned on.

5.9 Accessories

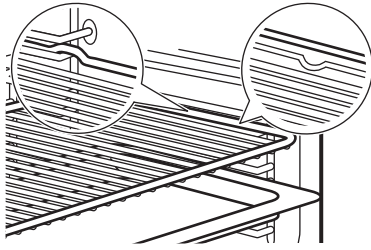


Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.

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

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

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



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

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

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

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

6. HINTS AND TIPS

6.1 Cooking recommendations

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

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

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

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
°C	Temperature
	Microwave power (W)
	Shelf position
	Cooking time (min)
	Additional information

6.2 Information for test institutes

Baking on one level

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

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

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

1) Use the baking tray with the slope towards the back of the oven interior. It must touch the fan cover.

2) Preheat the appliance until set temperature is reached. Do not use the function: Fast Heat Up.

3) Use wire shelf.
















4) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.

5) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

Microwave and microwave combi functions












Tests according to EN 60705, IEC 60705.

















			°C		
Sponge cake					
	1	500	-	8 - 10	1) 2)

				°C		
Meatloaf						
	1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)	
Egg custard						
	1	400	-	18 - 23	1) 4)	
Defrosting minced meat (500 g)						
	1	200	-	7 - 8	1) 5)	
Cake						
 	1	200	170	22 - 27	1) 4)	
Potato gratin						
 	1	200	180	35 - 40	1) 6)	
Chicken (1100 g)						
 		200		30		
	1	-	200	18 - 23	1) 7)	

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

Additional recipes

				°C		
Meringues						
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)	
 	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)	
Scones						
	3	-	200	11 - 13	1) 3)	
 	3	-	190	10 - 12	1) 3)	
Chicken						

				°C		
 	1	-	200	65 - 75	1) 4)	
Popcorn						
	-	700	-	3 - 4	5) 6)	
Plated meals, chilled (1 portion)						
	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)	
Liquids in baby bottles						
	-	1000	-	0.5	10)	
Lasagne, frozen (400 g)						
 	1	100	210	23 - 28	7) 11)	
Lasagne, frozen (600 g)						
 	1	200	190	48 - 53	7) 11)	
Pizza, frozen						
 	1	200	210	12 - 16	7) 11)	

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

6.3 Microwave recommendations

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

Turn or stir the food halfway through the cooking time to improve the results.

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Put the spoon into the cup or glass when heating up liquids, to improve heat distribution and avoid overboiling. The spoon must not touch any part of the oven interior, this may cause sparking.

Place the food into the appliance without packaging. The packaged ready meals can be put into the appliance only when the packaging is microwave safe. Refer to Hints and tips, Microwave suitable cookware and materials section.

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

Do not use Microwave functions or Microwave combination functions when there is no food inside the appliance.

Microwave cooking

Cover the food for cooking or reheating with microwave functions. If you want to keep a crust, cook food without a cover.

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

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

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

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

Microwave defrosting

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

Remove defrosted pieces subsequently.

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





Turning improves the results. For sensitive foods such as meat, turn upside down twice during defrosting.







6.4 Microwave suitable cookware and materials

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

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

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

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

Cookware / Material						
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	X	X	X			
Baking tray	X	X	X			
Wire shelf	✓	✓	✓			

6.5 Power settings

Below data is for guidance only.

800 - 1000 W

- Heating up liquids

600 - 700 W

- Simmering rice
- Cooking vegetables
- Popcorn

400 - 500 W

- Heating one-plate meals

- Simmering stews
- Defrosting and heating ready frozen meals

300 W

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

100 - 200 W

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

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

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

7.2 Removing the shelf supports

1. Make sure the appliance is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the supports out of the rear catch.

4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

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

7.3 Replacing the lamp

WARNING!

Risk of burns, the glass cover may be hot. Use protective glove when touching the lamp.

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

8. TROUBLESHOOTING

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

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

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

The appliance does not heat up.

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

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

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

9. ENERGY EFFICIENCY

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

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


Appliance tested according to: EN 50564.


9.2 Energy saving tips

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

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

10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	31	7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	43
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	34	8. DÉPANNAGE.....	44
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	36	9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	44
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	36	10. CONSIDÉRATIONS	
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	36	ENVIRONNEMENTALES.....	45
6. CONSEILS.....	40		

1. ⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont

été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.

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

1.2 Sécurité générale

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

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

- **AVERTISSEMENT** : Ne chauffez pas les liquides ou les aliments dans des récipients fermés pour éviter les explosions.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.
- Surveillez l'appareil lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, pour éviter qu'ils ne s'enflamment.
- L'appareil est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le réchauffement de coussinets, de chaussons, d'éponges, de linge humide et autres peuvent provoquer des blessures, l'inflammation ou un incendie.
- Si de la fumée est émise, mettez à l'arrêt ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Le chauffage au micro-ondes des boissons peut provoquer une ébullition différée. Prenez des précau-

tions lorsque vous manipulez le récipient.

- Remuez ou secouez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés et vérifiez la température avant la consommation pour éviter les brûlures.
- Ne chauffez pas les œufs dans leur coquille ou les œufs durs entiers, car ils peuvent exploser, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts de nourriture.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Si vous ne maintenez pas l'appareil dans des conditions de propreté, il peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait

affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Faites attention lorsque vous déplacez l'appareil, car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- L'appareil doit être relié à la terre. Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé.

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de l'appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, car de l'air chaud et des mélanges inflammables provenant

d'ingrédients à base d'alcool peuvent se dégager.

- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas la fonction micro-ondes pour préchauffer l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

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

l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

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

2.4 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.
- Les résidus de graisse et d'aliments dans l'appareil peuvent provoquer un incendie et un arc électrique lorsque la fonction micro-ondes est en cours.
- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

2.5 Mise au rebut

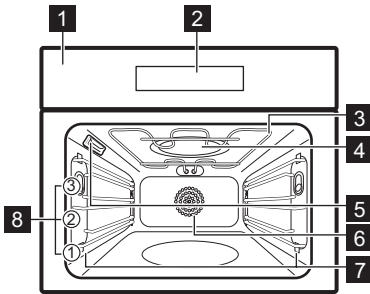
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT









3.1 Vue d'ensemble



- 1 Panneau de commande
- 2 Affichage
- 3 Résistance
- 4 Générateur de micro-ondes
- 5 Éclairage
- 6 Ventilateur
- 7 Support de grille, amovible

8 Niveaux de la grille

3.2 Touches tactiles

	Pour allumer et éteindre l'appareil.
	Pour parcourir le menu.
	Pour ajuster les configurations.
	Appuyez pour régler la fonction : Micro-ondes.
	Pour régler la fonction de cuisson assistée.
	Pour régler les fonctions du minuteur.
	Pour accéder aux configurations.
	Pour confirmer votre sélection.




4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Réglage de l'heure

- Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les heures et les minutes.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

4.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

- Préchauffez l'appareil vide pour éliminer les odeurs. Aérez la pièce.
- Retirez tous les accessoires et les supports de grille.


- Réglez chaque fonction sur la température maximale et laissez l'appareil fonctionner pendant les durées spécifiées :  1 h,  15 min,  15 min. Reportez-vous à Utilisation quotidienne.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Nettoyer avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux. Remplacer les accessoires et les supports de grille.


5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Modes de cuisson

Modes de cuisson standard

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

 **Chauffage Haut/Bas** : Cuisson traditionnelle

 **AirFry** : Faire frire des aliments avec moins d'huile et sans papier sulfurisé.

 **Plats Surgelés** : Frites, quartiers de pommes de terre, rouleaux de printemps

 **Fonction Pizza** : Cuisson de pizza


 **Cuisson de sole** : Cuisson de gâteaux


 **Gril** : Toaster, griller

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

Fonction micro-ondes


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


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

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


Fonction combi micro-ondes

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

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








 **Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes** : Cuisson, rôtissage, gamme de puissance : 100 - 400 W.

 **Gril + Micro-ondes** : Pour griller et faire dorer les aliments sur une seule grille. Fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 - 400 W.

Pour changer la fonction, appuyez sur  pour éteindre l'appareil, puis appuyez dessus à nouveau pour le rallumer.







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


5.2 Réglage : Modes de cuisson

1. Appuyez sur  pour mettre en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur  ou  pour parcourir les fonctions.
3. Appuyez sur  ou  pour régler la température.
4. Appuyez sur .
5. Appuyez sur  pour couper le mode de cuisson.




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

5.3 Minuteur











1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur  ou  pour sélectionner une fonction du minuteur.
3. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure. Appuyez sur .

Pour annuler une fonction du minuteur, appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 secondes.



Fonctions du minuteur

	Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
	Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.
	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Compteur	Pour afficher combien de temps l'appareil fonctionne depuis le moment où vous démarrez une fonction. Vous pouvez le réinitialiser depuis le menu du minuteur.

5.4 Réglage : Fonction micro-ondes


1. Retirez tous les accessoires, à l'exception de la grille métallique.
2. Insérez les aliments dans l'appareil.
3. Appuyez sur  pour mettre en fonctionnement l'appareil.
4. Appuyez sur  pour accéder aux fonctions. Appuyez sur  ou  pour parcourir.
5. Pour régler la puissance du micro-ondes, appuyez sur  ou . Appuyez sur .
6. Pour ajuster la durée, appuyez sur  ou . Appuyez sur .

Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson.

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

5.5 Réglage : Fonction combi micro-ondes



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

1. Retirez tous les accessoires, à l'exception de la grille métallique.
2. Insérez les aliments dans l'appareil.
3. Appuyez sur  pour mettre en fonctionnement l'appareil.
4. Pour parcourir les fonctions, appuyez sur \wedge ou \vee pour accéder aux fonctions combinées du micro-ondes.
5. Pour régler la puissance du micro-ondes et la température, appuyez sur \dagger ou — . Appuyez sur OK.

Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson.




5.6 Réglage : Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée comprend un ensemble de modes de cuisson et de programmes supplémentaires conçus pour les plats dédiés. Les programmes commencent par une configuration appropriée. Vous pouvez régler la durée, la température et, le cas échéant, la puissance du MICRO-ONDES pendant la cuisson.
























1. Appuyez sur  pour mettre en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur \wedge ou \vee pour sélectionner les fonctions de cuisson assistée.
4. Appuyez sur \dagger ou — pour ajuster les configurations, si nécessaire.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.
6. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire. Pour la cuisson assistée avec sonde alimentaire, la procédure est la même.







Sous-menu : Cuisson assistée

Légende










-  Fonctionne avec la puissance des micro-ondes. Utilisez des accessoires adaptés aux micro-ondes.
-  Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.
-  Niveau de grille. Reportez-vous à Description du produit.

Plats



	Pizza	  1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
	Poulet 1000 à 1400 g	 1 ; grille métallique avec plaque placée directement au centre de la cavité du Placez le poulet directement sur la grille métallique avec le côté poitrine vers le bas. Après 30 min, retournez le poulet.
	Bœuf 1000 à 1500 g ; 4 à 6 cm d'épaisseur	 1 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
	Filets 150 à 300 g	  2 ; cocotte en céramique ou en verre sur grille métallique
	Lasagnes 1000 à 1500 g	  1 ; cocotte sur grille métallique
	Popcorn	  2 ; cocotte sur grille métallique
	Quiche 4,5 cm d'épaisseur	  1 ; moule à charnière sur grille métallique
	Pommes de terre 1000 g de pommes de terre fraîches	  2 ; plateau de cuisson
	Gratin de légumes 1000 à 1500 g	 1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé

Plats	
 Muffins 10 à 20 pièces	  2 ; plateau de cuisson
 Ciabatta 600 à 800 g de pâte fraîche	  2 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé

5.7 Modification : Configurations

- Appuyez sur  pour mettre en fonctionnement l'appareil.
- Appuyez sur  pour accéder aux configurations.
- Appuyez sur  ou  pour ajuster les configurations. Appuyez sur .
- Appuyez sur  ou  pour ajuster la valeur.
- Appuyez sur  pour confirmer ou quitter le mode d'ajustement.
- Appuyez sur  pour quitter les configurations.



Sous-menu : Configurations

Réglage	Valeur
01	-
02	Heure actuelle Modifier
03	Eclairage four Marche/Arrêt
04	Préchauffage rapide Marche/Arrêt
05	Compteur Marche/Arrêt
06	Affichage Luminosité 1 - 5
07	Son touches Beep, Clic, None
08	Volume alarme 1 - 4
09	-
10	Sonde de cuisson ¹⁾  - Alarme, 2  - Alarme et arrêt
11	Nettoyage conseillé ¹⁾ Marche/Arrêt

Réglage	Valeur
12	-
13	Mode démo Code d'activation : 2468
14	Version du logiciel Contrôle
15	Réinitialiser tous les réglages Oui/Non

¹⁾ uniquement sur certains modèles



Les configurations par défaut commencent à


02. Utilisez le  et le  pour parcourir.

5.8 Touches Verrouil

Cette fonction permet d'éviter une modification accidentelle de la fonction de l'appareil. Lorsqu'elle est activée pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, elle verrouille le bandeau de commande, ce qui garantit que les réglages de cuisson actuels continuent sans interruption.

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

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

 - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé.

5.9 Accessoires



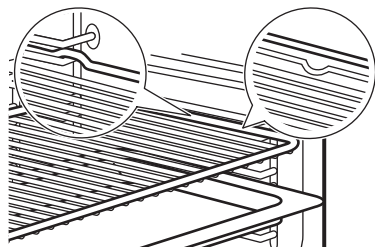
Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au paragraphe « Ustensiles et matériaux adaptés aux micro-ondes » dans le chapitre « Conseils ».

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

Insérez l'accessoire (grille métallique/plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-

vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds pointent vers le bas.



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

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

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

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

6. CONSEILS








6.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

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

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

Symboles utilisés dans les tableaux :

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















6.2 Informations pour les laboratoires d'essais

Cuisson sur un seul niveau

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

Petits gâteaux, 20 par plaque

				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Génoise allégée				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Biscuits sablés				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
Tarte aux pommes				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)
Pain grillé				
	2	230	7 - 12	3) 2) 5)

1) Utilisez le plateau de cuisson avec l'inclinaison vers l'arrière de l'intérieur du four. Il doit toucher le couvercle du ventilateur.

2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. N'utilisez pas la fonction : Préchauffage rapide.















3) Utilisez la grille métallique.

4) 2 pains moulés placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.

5) Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.

Fonctions micro-ondes et combi micro-ondes

Tests conformes aux normes EN 60705. IEC 60705.

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

1) Utilisez la grille métallique. Il doit toucher le couvercle du ventilateur.

2) Tournez le récipient d'1/2 tour à la moitié du temps de cuisson.

3) Utilisez un film alimentaire MW approprié pendant la cuisson. Piquez le film alimentaire plusieurs fois avant de cuisiner.







4) Ne tournez pas les aliments pendant le processus de cuisson.

















5) Retournez la viande à l'envers sur le côté le plus long, une fois après 1/3 et une deuxième fois après 2/3 du temps de cuisson écoulé.

6) Tournez le récipient d'1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre à la moitié du temps de cuisson.

7) Placez une assiette au fond du four. Placez le poulet directement sur la grille métallique avec le côté poitrine vers le bas. Après 30 min, retournez le poulet à l'envers et réglez le mode de cuisson sur : Turbo grill.

Recettes supplémentaires

					
Meringues					

					
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
Scones					
	3	-	200	11 - 13	1) 3)
	3	-	190	10 - 12	1) 3)
Poulet					
	1	-	200	65 - 75	1) 4)
Popcorn					
	-	700	-	3 - 4	5) 6)
Plats cuisinés, réfrigérés (1 portion)					
	1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
Liquides dans les biberons					
	-	1000	-	0,5	10)
Lasagnes, surgelées (400 g)					
	1	100	210	23 - 28	7) 11)
Lasagnes, surgelées (600 g)					
	1	200	190	48 - 53	7) 11)



Pizza, surgelée

1 200 210 12 - 16 7) 11)

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

6.3 Recommandations pour le micro-ondes

Placez les aliments au centre de la grille métallique. Utilisez le premier niveau de la grille. Pour de meilleurs résultats, retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

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

Mélangez les aliments avant de les servir.

Placez la cuillère dans la tasse ou le verre lorsque vous chauffez des liquides, afin d'améliorer la répartition de la chaleur et éviter de trop faire bouillir. La cuillère ne doit pas toucher l'intérieur du four, car cela pourrait provoquer des étincelles.

Placez les aliments dans l'appareil sans les emballer. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans l'appareil uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au micro-ondes. Reportez-vous à la section Conseils, Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes.

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

N'utilisez pas les fonctions Micro-ondes ou les fonctions combinées Micro-ondes lorsqu'il n'y a pas de nourriture à l'intérieur de l'appareil.

Cuisson au micro-ondes

Couvrez les aliments pour la cuisson ou le réchauffage avec les fonctions Micro-ondes. 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.

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

6.4 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

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

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

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

Ustensiles de cuisine / Matériaux					
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par ex. le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓		
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décor en argent, or, platine ou métal	✓	✗	✗		
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓		
Récipients en céramique et en faïence allant au four sans composant en quartz ou en métal ni vernis contenant du métal	✓	✓	✓		
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	✗	✗	✗		
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	✗		
Carton, papier uniquement	✓	✗	✗		
Film étirable	✓	✗	✗		
Film étirable pour micro-ondes	✓	✓	✗		
Plats à rôtir en métal, par ex. en émail, en fonte	✗	✗	✗		
Moules à gâteaux, laqués noirs ou avec revêtement en silicone	✗	✗	✗		
Plateau de cuisson	✗	✗	✗		
Grille métallique	✓	✓	✓		

6.5 Réglages de puissance

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

800 - 1000 W

- Chauffage de liquides

600 - 700 W

- Faire mijoter du riz
- Cuisson des légumes
- Popcorn

400 - 500 W

- Réchauffer des plats pour une assiette

- Faire mijoter des ragoûts
- Décongélation et réchauffage de plats cuisinés surgelés

300 W

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

100 - 200 W

- Décongélation de pain, fruits, gâteaux, pâtisseries, fromage, beurre, viande et poisson
- Faire fondre du chocolat et du beurre

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Remarques concernant le nettoyage

- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.

- Utilisez le détartrant liquide recommandé par le fabricant pour éliminer les résidus de calcaire.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes.

- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

7.2 Retrait des supports de grille

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
3. Sortez les supports de la prise arrière.
4. Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

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

7.3 Remplacement de l'ampoule

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures, le couvercle en verre peut être chaud. Utilisez un gant de protection lorsque vous touchez l'ampoule.

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

8. DÉPANNAGE

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

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

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

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

L'appareil ne chauffe pas.

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

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

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

9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

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

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

9.2 Conseils pour économiser l'énergie

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.


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


- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire. Consultez « Configuration ».
- Circulation d'air humide (uniquement sur certains modèles) - Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint

automatiquement. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.

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

10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

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

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

FR Concerne la France uniquement :



FR
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON À DÉPOSER EN MAGASIN À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

 OU  OU 

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



1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	46	6. HINWEISE UND TIPPS.....	55
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	49	7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	58
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	51	8. FEHLERBEHEBUNG.....	59
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME		9. ENERGIEEFFIZIENZ.....	59
.....	51	10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG	
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	52	60

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kin-

der und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum

oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Aktivieren Sie die Mikrowellenfunktion nicht, wenn das Gerät leer ist, um elektrische Lichtbögen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine metallischen Behälter für Lebensmittel und Getränke während des Mikrowellenkochens, es sei denn, dies wird vom Hersteller angegeben.
- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, verwenden

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

- **WARNUNG:** Nur eine qualifizierte Person sollte Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführen, die das Entfernen von Abdeckungen erfordern, die vor der Exposition gegenüber Mikrowellenenergie schützen.
- **WARNUNG:** Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder Lebensmittel nicht in versiegelten Behältern, um Explosionen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
- Beobachten Sie das Gerät beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Pappbehältern, um ein Entzünden zu vermeiden.
- Das Gerät ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidungsstücken und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker

aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.

- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig.
- Rühren oder schütteln Sie den Inhalt von Flaschen und Babynahrungsgläsern und überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Erhitzen Sie Eier in ihren Schalen oder ganze gekochte Eier nicht, da sie auch explodieren können, nachdem das Erhitzen in der Mikrowelle beendet ist.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie alle Speisereste.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metall-

schwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

- Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer

Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

2.3 Verwendung

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, da heiße Luft und brennbare Gemische aus Alkoholbestandteilen austreten können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie Funken und offene Flammen vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist.
- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die Nähe des Geräts.
- Heizen Sie das Gerät nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Hohlraums.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach dem Kochen keine feuchten Gerichte oder Lebensmittel im Gerät zurück.
 - Seien Sie vorsichtig beim Entfernen oder Anbringen von Zubehör.
- Verfärbungen des Email oder Edeltahls beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie für saftige Kuchen eine tiefe Backform, da Fruchtsäfte dauerhafte Flecken verursachen können.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller mitgeliefertes oder empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.

- Wenn das Gerät hinter einer Möbelverkleidung installiert ist, schließen Sie die Verkleidung während des Betriebs oder bis das Gerät vollständig abgekühlt ist nicht, um Schäden durch Erhitzen und Feuchtigkeit zu vermeiden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit denselben Spezifikationen.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

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

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

2.5 Entsorgung

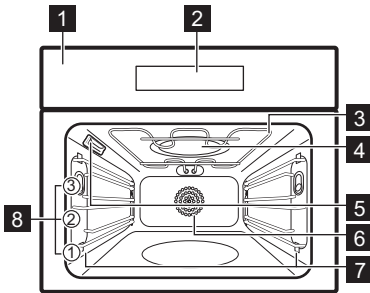
⚠️ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Heizelement
- 4** Mikrowellengenerator
- 5** Lampe
- 6** Ventilator
- 7** Einschubschienen, herausnehmbar

8 Einschubebenen

3.2 Touch-Felder

⓪	Ein- und Ausschalten des Geräts.
^ v	Zur Navigation im Menü.
+ -	Zum Anpassen der Einstellungen.
☰	Drücken Sie zum Einstellen der Funktion: Mikrowelle.
🍴	Zum Einstellen der Koch-Assistent-Funktion.
🕒	Zum Einstellen der Timer-Funktionen.
⚙️	Zum Aufrufen der Einstellungen.
OK	Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Einstellen der Uhrzeit

1. Drücken Sie das + oder das -, um die Stunden und Minuten einzustellen.
2. Drücken Sie das OK zur Bestätigung.

4.2 Erstaufheizen und Reinigung

1. Heizen Sie das leere Gerät auf, um eventuelle Gerüche zu entfernen. Lüften Sie den Raum.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Einhängegitter.

3. Jede Funktion auf maximale Temperatur einstellen und das Gerät für bestimmte Dauer arbeiten lassen: ☐ 1 Std, ☑️ 15 Min, ☒ 15 Min. Siehe Täglicher Gebrauch.
4. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
5. Reinigen Sie es mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel. Tauschen Sie Zubehör und Einhängegitter aus.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Ofenfunktionen

Standard-Ofenfunktionen



Heißluft: Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren



Ober-/Unterhitze: Traditionelles Backen



AirFry: Zum Frittieren von Lebensmitteln mit weniger Öl und ohne Backpapier.



Tiefkühlgerichte: Pommes frites, Kartoffelspalten, Frühlingsrollen



Pizzastufe: Backen von Pizza



Unterhitze: Kuchen backen



Grill: Toasten, Grillen



Heißluftgrillen: Braten von Fleisch, Bräunen

Mikrowellenfunktionen



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



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



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

Mikrowellen-Kombifunktionen



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




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









Ober-/Unterhitze + MW: Backen, Rösten, Leistungsbereich: 100–400 W.



Grill + MW: Zum Grillen und Bräunen von Lebensmitteln auf einer Einschubposition. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100–400 W.






Um die Funktion zu ändern, drücken Sie , um das Gerät auszuschalten, dann drücken Sie es erneut, um es wieder einzuschalten. Die Lampe wird bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 80°C automatisch ausgeschaltet.


5.2 Einstellung: Ofenfunktionen

1.  drücken, um das Gerät einzuschalten.
2.  oder  drücken, um durch die Funktionen zu navigieren.
3.  oder  drücken, um die Temperatur einzustellen.
4. OK drücken.
5. Drücken Sie das , um die Ofenfunktion auszuschalten.

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

5.3 Timer

1.  drücken.
2.  oder  drücken, um eine Timer-Funktion auszuwählen.
3.  oder  drücken, um die Zeit einzustellen. OK drücken.

Halten Sie zum Abbrechen einer Timer Funktion das  3 Sekunden lang gedrückt.

Timerfunktionen



Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.



Einstellen eines Countdowns. Wenn der Timer endet, ertönt das Signal und der Kochvorgang wird beendet.





Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.

Uptimer


Zeigt an, wie lange das Gerät ab dem Zeitpunkt, an dem Sie eine Funktion starten, in Betrieb ist. Sie können es über das Timer-Menü zurücksetzen.

5.4 Einstellung: Mikrowellenfunktionen

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile, mit Ausnahme des Kombirosts.
2. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät ein.
3.  drücken, um das Gerät einzuschalten.


-  drücken, um Funktionen aufzurufen.
Zum Navigieren \wedge oder \vee drücken.
- Um die Leistung der Mikrowelle einzustellen, $+$ oder $-$ drücken. OK drücken.
- Um die Dauer anzupassen, $+$ oder $-$ drücken. OK drücken.

Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.

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

5.5 Einstellung: Mikrowellen-Kombifunktionen



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

- Entfernen Sie alle Zubehörteile, mit Ausnahme des Kombirosts.
- Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät ein.
-  drücken, um das Gerät einzuschalten.
- Zur Navigation \wedge oder \vee drücken, um die Mikrowellen-Kombifunktionen aufzurufen.
- Um die Leistung und Temperatur der Mikrowelle einzustellen $+$ oder $-$ drücken. OK drücken.

Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.




















5.6 Einstellung: Koch-Assistent












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

-  drücken, um das Gerät einzuschalten.
-  drücken.
- \wedge oder \vee drücken, um den Koch-Assistenten auszuwählen.








- $+$ oder $-$ drücken, um Einstellungen bei Bedarf anzupassen.
- Drücken Sie das OK zur Bestätigung.
- Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit. Für den Koch-Assistenten mit dem Speisethermometer ist die Vorgehensweise dieselbe.

Untermenü: Koch-Assistent

Legende	
	Funktion mit Mikrowellenleistung. Verwenden Sie mikrowellenfestes Zubehör.
	Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene. Siehe Gerätebeschreibung.
Gerichte	
	Pizza   1; Backblech mit Backpapier ausgelegt
	Hähnchen 1000 - 1400 g  1; Kombirost mit Teller direkt in der Mitte des Backraumbodens Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt auf den Kombirost legen. Drehen Sie das Hähnchen nach 30 Min um.
	Rindfleisch 1000 - 1500 g; 4 - 6 cm dicke Stücke  1; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
	Filets 150 - 300 g   2; Keramik- oder Glasauflaufform auf Kombirost
	Lasagne 1000 - 1500 g   1; Auflaufform auf Kombirost
	Popcorn-Funktion   2; Auflaufform auf Kombirost
	Quiche 4,5 cm dick    1; Springform auf Kombirost



Gerichte	
 Kartoffeln 1000 g frische Kartoffeln	  2; Backblech
 Gemüsegratin 1000 - 1500 g	 1; Backblech mit Backpapier ausgelegt
 Muffins 10 bis 20 Stück	  2; Backblech
 Ciabatta 600 - 800 g frischer Teig	  2; Backblech mit Backpapier ausgelegt

5.7 Ändern: Einstellungen



-  drücken, um das Gerät einzuschalten.
-  drücken, um auf Einstellungen zuzugreifen.
-  oder  drücken, um Einstellungen anzupassen. **OK** drücken.
-  oder  drücken, um den Wert anzupassen.
- OK** drücken, um den Einstellmodus zu bestätigen oder zu beenden.
-  drücken, um die Einstellungen zu beenden.

Untermenü: Einstellungen

Einstellung	Wert
01 -	-
02 Uhrzeit	Ändern
03 Beleuchtung	Ein / Aus
04 Schnellaufheizung	Ein / Aus
05 Uptimer	Ein / Aus
06 Helligkeit	1 - 5
07 Tastentöne	Beep, Clic, None
08 Lautstärke	1 - 4
09 -	-

Einstellung	Wert
10 Temperatursensor ¹⁾	1  - Alarm, 2  - Alarm und Stopp
11 Erinnerungsfunktion Reinigen ¹⁾	Ein / Aus
12 -	-
13 Demo-Modus	Aktivierungscode: 2468
14 Softwareversion	Prüfen
15 Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

¹⁾ nur ausgewählte Modelle



Die Standardeinstellungen beginnen bei **02**. Zum Navigieren  und  verwenden.


5.8 Verriegelung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Geräteeinstellung.

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

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

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

 - blinkt dreimal, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

5.9 Zubehör

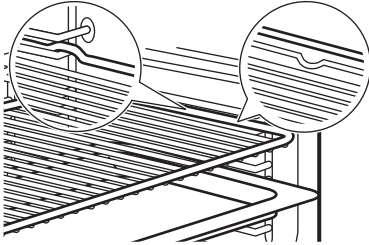


Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

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

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

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



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

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

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

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

6. HINWEISE UND TIPPS








6.1 Garempfehlungen

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

Koch- und Backprozesse sind nur auf einer Ebene geeignet.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.













In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
	Temperatur
	Mikrowellenleistung (W)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)
	Weitere Informationen

6.2 Informationen für Prüfinstitute

Backen auf einer Einschubebene

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Törtchen, 20 pro Backblech				
	2	150	18 - 28	1) 2)
	2	150	18 - 28	1) 2)
Fettfreier Biskuitkuchen				
	1	170	25 - 35	3) 2)
	1	170	28 - 38	3) 2)
Mürbeteig-Plätzchen				
	2	140	28 - 38	1) 2)
	2	140	25 - 35	1) 2)
Apfelkuchen				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	57 - 67	3) 4)

			°C		
Toast					
		2	230	7 - 12	3) 2) 5)

- 1) Stellen Sie das Backblech so in den Ofen, dass es nach hinten geneigt ist. Es muss die Lüfterabdeckung berühren.
- 2) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Funktion nicht: Schnellaufheizung.
- 3) Verwenden Sie den Kombirost.
- 4) 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.
- 5) Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

Mikrowellen- und Mikrowellenkombifunktionen

Tests gemäß EN 60705, IEC 60705.










			POWER	°C		
Biskuit						
		1	500	-	8 - 10	1) 2)
Hackbraten						
		1	300	-	30 - 35	1) 2) 3)
Eierstich						
		1	400	-	18 - 23	1) 4)
Auftauen von Hackfleisch (500 g)						
		1	200	-	7 - 8	1) 5)
Kastenkuchen						
		1	200	170	22 - 27	1) 4)
Kartoffelgratin						
		1	200	180	35 - 40	1) 6)
Hähnchen (1100 g)						

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

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

Zusätzliche Rezepte

			POWER	°C		
Baisers						
		2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
		2	-	100	90 - 180	1) 2) 3)
Scones						
		3	-	200	11 - 13	1) 3)
		3	-	190	10 - 12	1) 3)
Hähnchen						
		1	-	200	65 - 75	1) 4)
Popcorn Funktion						
		-	700	-	3 - 4	5) 6)
Tellergerichte, gekühlt (1 Portion)						
		1	500	-	7 - 9	7) 8) 9)
Flüssigkeiten in Babyflaschen						
		-	1000	-	0,5	10)
Lasagne, gefroren (400 g)						

						
	1	100	210	23 - 28	7) 11)	
Lasagne, gefroren (600 g)						
	1	200	190	48 - 53	7) 11)	
Pizza, gefroren						
	1	200	210	12 - 16	7) 11)	

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

6.3 Mikrowellenempfehlungen

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

Wenden Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit bzw. rühren Sie es um.

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

Den Löffel beim Erhitzen von Flüssigkeiten in den Becher oder das Glas geben, um die Wärmeverteilung zu verbessern und ein Überkochen zu vermeiden. Der Löffel darf keinen Teil des Backofinnenraums berühren, da dies zu Funkenbildung führen kann.

Legen Sie die Lebensmittel ohne Verpackung in das Gerät. Fertiggerichte in Verpackungen können nur ins Gerät gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellene geeignet ist. Siehe Hinweise und Tipps, Abschnitt Mikrowellene geeignetes Kochgeschirr und Materialien.

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

Verwenden Sie keine Mikrowellenfunktionen oder Mikrowellen-Kombifunktionen, wenn sich keine Lebensmittel im Gerät befinden.

Speisezubereitung in der Mikrowelle

Decken Sie die Speisen zum Kochen oder Aufwärmen mit Mikrowellenfunktionen ab. 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 des Spiegeleies an, bevor Sie es erwärmen.

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

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

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

Auftauen in der Mikrowelle

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

Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.

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

Das Umdrehen verbessert das Ergebnis. Empfindliche Lebensmittel wie Fleisch während des Auftauens zweimal umdrehen.

6.4 Mikrowellene geeignetes Kochgeschirr und Materialien

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

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

Für sonstiges spezielles Mikrowellen-Kochgeschirr, das nicht in dieser Tabelle aufgeführt

ist, folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

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	✓	✓	✗	✗	✗
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓	✓	✓
Backofengeeignete Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	✓	✓	✓
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	✗	✗	✗	✗	✗
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	✓	✗	✗
Pappe, nur Papier	✓	✓	✗	✗	✗
Frischhaltefolie	✓	✓	✗	✗	✗
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✓	✓	✗	✗
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	✗	✗	✗	✗	✗
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	✗	✗	✗	✗	✗
Backblech	✗	✗	✗	✗	✗
Kombirost	✓	✓	✓	✓	✓

6.5 Leistungseinstellungen

Die folgenden Daten dienen lediglich als Orientierungshilfe.

800 - 1000 W

- Erhitzen von Flüssigkeiten

600 - 700 W

- Köcheln von Reis
- Garen von Gemüse
- Popcorn Funktion

400 - 500 W

- Erwärmen von Eintellergerichten

- Köcheln von Eintöpfen
- Auftauen und Erwärmen von gefrorenen Mahlzeiten

300 W

- Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen
- Erwärmen von Babynahrung
- Garprozess fortsetzen

100 - 200 W

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

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Hinweise zur Reinigung

- Verwenden Sie eine Reinigungslösung für Metalloberflächen.

- Verwenden Sie den vom Hersteller empfohlenen flüssigen Entkalker, um Kalkablagerungen zu entfernen.
- Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Gerät auf.

- Reinigen Sie die Zubehöerteile nicht im Geschirrspüler.

7.2 Entfernen der Einhängegitter

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.
4. Setzen Sie die Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

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

7.3 Austauschen der Lampe

WARNING!

Verbrennungsgefahr, die Glasabdeckung kann heiß sein. Beim Berühren der Lampe Schutzhandschuhe verwenden.

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

8. FEHLERBEHEBUNG

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

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

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

Das Gerät erwärmt sich nicht.

- Verriegelung ist eingeschaltet.
- Die Abschaltautomatik ist aktiviert.

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

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

9. ENERGIEEFFIZIENZ

9.1 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,8 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

9.2 Tipps zur Energieeinsparung

- Halten Sie die Tür beim Kochen geschlossen und vermeiden Sie es, sie oft zu öffnen.
- Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

- Verwenden Sie Metall oder dunkles, nicht reflektierendes Kochgeschirr (nur bei Benutzung einer Nicht-Mikrowellenfunktion).
- Überspringen Sie das Aufheizen, es sei denn, es ist nötig.
- Minimieren Sie Pausen zwischen dem Backen mehrerer Gerichte.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Kochfunktionen mit Gebläse, um Energie zu sparen (nur ausgewählte Modelle).
- Nutzen Sie Restwärme, um das Essen warm zu halten. Reduzieren Sie die Gerätetemperatur auf mindestens 3 bis 10Min, bevor das Kochen beendet ist.
- Schalten Sie die Lampe während des Kochens aus, sofern sie nicht benötigt wird. Siehe Einstellungen.
- Feuchte Umluft (nur ausgewählte Modelle) - diese Funktion wurde zur Einhaltung der

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

- Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit

automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden. Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein.

- 12,5 Std: 30-115 °C
- 8,5 Std: 120-195 °C
- 5,5 Std: 200-245 °C
- 3 Std: 250-maximal °C

10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

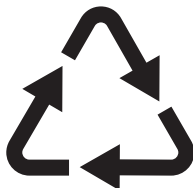
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertrieber 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 Vertrieber 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 Vertrieber 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 zu-

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

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

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

zer 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.

A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.

