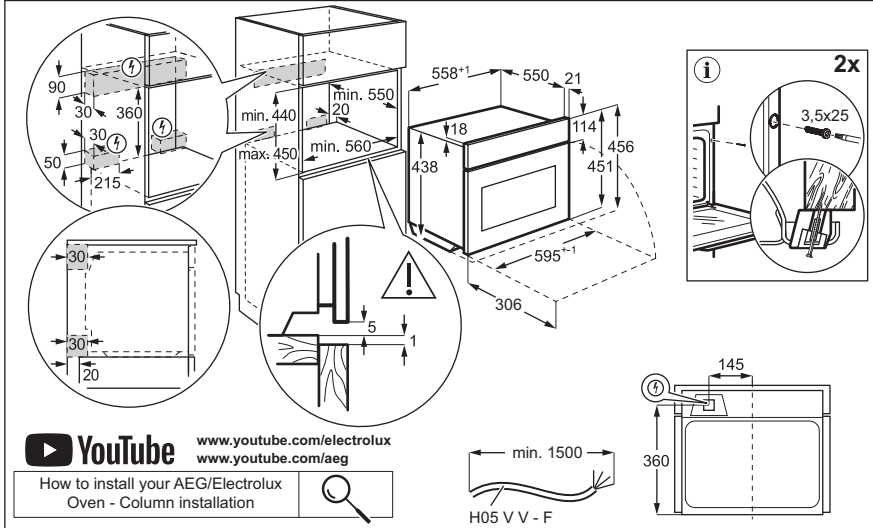
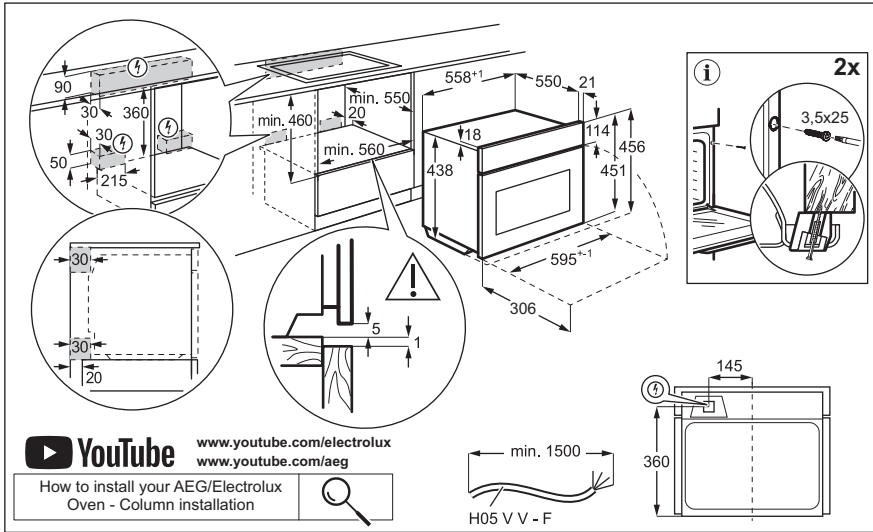


CVN6E46GZ

NL	Gebruiksaanwijzing Combimagnetron	3
DE	Benutzerinformation Backofen mit Mikrowelle	23



INSTALLATIE / MONTAGE



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



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, informatie met betrekking tot service en reparatie:
www.electrolux.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	7
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....	9
4. BEDIENINGSPANEEL.....	9
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	10
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	10
7. EXTRA FUNCTIES.....	13
8. KLOKFUNCTIES.....	14
9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN.....	15
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	16
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	20
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	20
13. ENERGIEVERBRUIK.....	21
14. MILIEUBESCHERMING.....	22

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

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

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

1.2 Algemene veiligheid

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

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

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

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

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

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel

moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.

- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

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

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.

- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer je de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die bevochtigd zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Gebruik de magnetronfunctie niet om het apparaat voor te verwarmen.

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is. Het risico bestaat dat de glasplaten breken.
- Vervang de glasplaten van de deur onmiddellijk als ze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Zorg ervoor dat de ovenruimte, de draaitafel en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat condenseert op de wanden van de ruimte en kan corrosie veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand en elektrische vonken veroorzaken wanneer de magnetronfunctie werkt.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de veiligheidsinstructies op de verpakking.

2.5 Binnenverlichting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

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

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

2.6 Service

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

2.7 Verwijdering

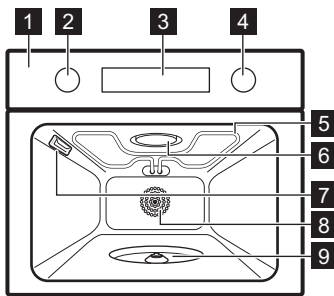
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. PRODUCTBESCHRIJVING

3.1 Algemeen overzicht




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




4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Het apparaat in- en uitschakelen

Het apparaat inschakelen:

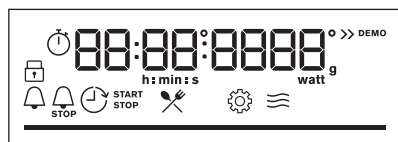
1. Druk op de knoppen. De knoppen komen eruit.
2. Draai aan de knop om de verwarmingsfuncties te selecteren.
3. Draai de regelknop om het in te stellen. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen .

4.2 Overzicht bedieningspaneel

	Druk op de knop om timerfuncties in te stellen.
	Houd ingedrukt om de functie in te stellen: Blokkering.
	Druk op de knop om het lampje van het apparaat in en uit te schakelen.
WATT	Druk om het volgende in te stellen: Magnetronvermogen.
OK	Druk op om de selectie te bevestigen.

4.3 Indicatielampjes op de display

Display met toetsfuncties:



Het apparaat is vergrendeld.



Submenu: Kookassistentie.



Submenu: Instellingen



De functie is geactiveerd.



Kookwekker is ingeschakeld.



STOP

Kooktijd is ingeschakeld.



Tijd uitgestelde start is ingeschakeld.



Uptimer is ingeschakeld.

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

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Tijd instellen



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

1. Draai aan de regelknop om de tijd in te stellen.
2. Druk op **OK**.

5.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het

met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

1. Stel de functie  in. Zie Dagelijks gebruik. Laat het apparaat 1 u werken.
2. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
3. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
4. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Verwarmingsfuncties

Standaardverwarmingsfuncties



Hetelucht

Voor het braden van vlees en het bakken van cakes. Stel een lagere temperatuur in dan bij koken met boven + onderwarmte, omdat de ventilator de warmte gelijkmatig verdeelt in de oven.



Grillen

Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.



Circulatiegrill

Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.

Magnetronfuncties



Ontdooien

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



Opwarmen

Vermogensbereik voor het opwarmen van vooraf bereide maaltijden: 300 - 700 W



Popcorn

Voorbereiding popcorn, vermogensbereik: 600 - 800 W



Magnetron

Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W

Combimagnetronfuncties



Circulatiegrill + magnetron

Voor het braden van grote stukken vlees op één rekpositie. Voor gratineren en bruinen. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 400 W.



Hetelucht + magnetron

Bakken op één rekstand. De functie met MW-boost, vermogensbereik: 100 - 400 W.



De lamp kan tijdens bepaalde ovenfuncties automatisch uitgaan bij een temperatuur die lager is dan 80°C.



Er zijn extra verwarmingsfuncties beschikbaar onder Kookassistentie. Zie Dagelijks gebruik, Menu: Kookassistentie.

Voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing, zie Energieverbruik, Tips voor energiebesparing.

6.2 Instellen: Verwarmingsfuncties

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

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

6.3 Instellen: Magnetronfuncties

1. Plaats het voedsel in het apparaat.
 2. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om de magnetronfunctie te selecteren.
- Het display toont: duur en magnetronvermogen.
3. Druk op **OK** om te beginnen met de standaardinstellingen.
 4. Draai aan de regelknop om de duur aan te passen. Druk op **OK**.
 5. Druk op **WATT** en draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen. 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 **OK**.

6.4 Instellen: Combimagnetronfuncties


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



1. Plaats het voedsel in het apparaat.
 2. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om de magnetronfunctie te selecteren .
- Op het display verschijnt: temperatuur en magnetronvermogen.
3. Druk op **OK** om te beginnen met de standaardinstellingen.
 4. Draai aan de regelknop om de temperatuur aan te passen. Druk op **OK**.
 5. Druk op **WATT** en draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Druk op **OK**.

Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.

6.5 Invoeren: Menu

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



1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om .

Op het display verschijnt  .

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

6.6 Instellen: Kookassistentie

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 en het magnetronvermogen tijdens het koken aanpassen.

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties .
2. Draai aan de bedieningsknop om te selecteren . En druk op **OK**.
3. Draai aan de bedieningsknop om een functie te selecteren (F1 - F...). Druk op **OK**.

4. Draai aan de regelknop om een gerecht te selecteren (P1 - P...). Druk op **OK**.
5. Plaats het voedsel in het apparaat. Druk op **OK**.
6. Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

Submenu: Kookassistentie

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



F1	Vloeistof	Opwarmen van dranken en soepen, vermogensbereik: 600 - 1000 W
F2	Smelten	Chocolade en boter smelten, vermogensbereik: 100 - 400 W
F3	Grill + magnetron	Om gerechten in korte tijd te bereiden en bruin te kleuren met een hoge grillintensiteit. Vermogensbereik: 100 - 400 W.




Legenda



Functie met magnetronvermogen. Gebruik een magnetronbestendig accessoire.

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

	Gerecht	Gewicht	Accessoire
P1	Kip, Heel	1 - 1.4 kg	 laag rek op draaischijf, met plaat eronder Plaats een plaat in het midden van de draaischijf onder het rek. Plaats de kip rechtstreeks op het lage rek met de borstzijde naar beneden. Draai de kip na 25 min om.
P2	Geroosterd varkensvlees	1.5 - 2 kg	 keramische of glazen braadpan op draaischijf

Gerecht	Gewicht	Accessoire
P3 Vis, heel	0.4 - 0.5 kg	
P4 Visfilet	0.5 kg	
P5 Broccoli	0.5 kg	 keramische of glazen braadpan op draaischijf Voeg 50 ml water toe. Bedek het voedsel met een magnetronbestendig deksel of gebruik huishoudfolie met enkele gaten.
P6 Bloemkool	0.5 kg	
P7 Bloemkool, bevroren	0.5 kg	
P8 Erwten, bevroren	0.5 kg	
P9 Gepofte aardappelen	0.5 kg	
P10 Rijst	0.2 kg	 keramische of glazen braadpan op draaischijf Voeg 400 ml water toe. Bedek het voedsel met een magnetronbestendig deksel of gebruik huishoudfolie met enkele gaten.
P11 Aardappelgratin (ruwe aardappelen)	1.1 kg	 keramische of glazen braadpan op draaischijf

6.7 Wijzigen: Instellingen

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

Submenu: Instellingen

Instellingen	Waarde
01 Dagtijd	Wijzigen

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

7. EXTRA FUNCTIES


7.1 Blokkering


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


Wanneer het apparaat wordt geactiveerd terwijl het in gebruik is, vergrendelt het het

bedieningspaneel, zodat de huidige kookinstellingen ononderbroken blijven.

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



 – houd ingedrukt om de functie in te schakelen.



een geluidssignaal.  - knippert 3 keer wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

 – houd ingedrukt om de functie uit te schakelen.

7.2 Automatische uitschakeling

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

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

 (°C)	 (u)
200 - 245	5.5
250	3

Als je van plan bent een verwarmingsfunctie te gebruiken voor een duur die langer is dan de automatische uitschakeltijd, stel dan de kooktijd in. Zie Klokfuncties.





De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Tijd uitgestelde start.

7.3 Koelventilator

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

8. KLOKFUNCTIES




8.1 Omschrijving timerfuncties

 Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat en kan op elk moment worden ingesteld.
 Kooktijd 1)	Om de bereidingsduur in te stellen. Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie automatisch.
 Tijd uitgestelde start 2)	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
 Uptimer	Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat en kan op elk moment worden ingesteld.





1) Deze functie is alleen beschikbaar voor: Hetelucht, Grillen, Circulatiegrill, Circulatiegrill + magnetron, Hetelucht + magnetron.

2) Deze functie is alleen beschikbaar voor: Hetelucht, Grillen, Circulatiegrill.

8.2 Instellen: Kookwekker

1. Druk op .
- Op het display verschijnt: 0:00 en .
2. Draai de regelknop om het Kookwekker in te stellen.
3. Druk op . De timer begint onmiddellijk af te tellen.

8.3 Instellen: Kooktijd

1. Draai aan de knoppen om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
2. Druk op  totdat op het display verschijnt: 0:00 en .
3. Draai de regelknop om het Kooktijd in te stellen.
4. Druk op . De timer begint onmiddellijk af te tellen.
5. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op  en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

8.4 Instellen: Tijd uitgestelde start



1. Draai aan de knoppen om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
2. Druk op totdat op het display verschijnt: en START .
3. Draai aan de knop om de starttijd in te stellen.
4. Druk op OK.

Op het display verschijnt: --:-- STOP .

5. Draai de regelknop om het in te stellen.
 6. Druk op OK.
- De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.
7. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op OK en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

8.5 Instellen: Uptimer

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om te openen Menu.

2. Draai aan de bedieningsknop om / Uptimer te selecteren. Zie Dagelijks gebruik, Menu: Instellingen.
3. Druk op OK.
4. Draai de bedieningsknop om de Uptimer in en uit te schakelen.
5. Druk op OK.

8.6 Instellen: Dagtijd

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om te openen Menu.
2. Draai aan de bedieningsknop om / Dagtijd te selecteren. Zie Dagelijks gebruik, Menu: Instellingen.
3. Draai de regelknop om de klok in te stellen.
4. Druk op OK.

9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

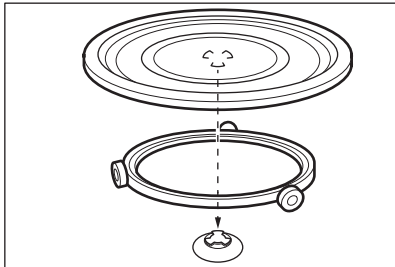


WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Accessoires plaatsen

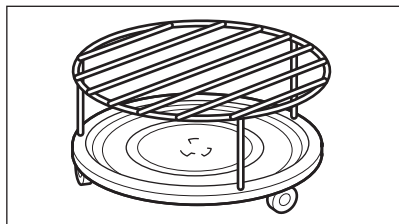
Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal. Raadpleeg hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.



Gebruik alleen de draaitafelset die bij het apparaat werd meegeleverd. Bereid voedsel altijd op de draaiplateauset. Plaats de rolgeleider rond de draaischijf. Plaats het draaitafelglas op de rolgeleiding. Om de draaiplateauset goed te laten werken, moet u ervoor zorgen dat de inkepingen op de basis van de glasplaat overeenkomen met de as van de draaiplateau-as.

Grillrekset

De set omvat: Laag rek, Hoog rek. Plaats het grillrooster met de pootjes op de draaiplateauset.



Voor magnetron- en magnetroncombinatieverwarmingsfuncties wordt alleen een laag grillrek aanbevolen.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen

Kook- en bakprocessen zijn slechts op één niveau geschikt.





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

Uw apparaat kan anders koken dan uw vorige apparaat. De onderstaande hints tonen aanbevolen verwarmingsfuncties en instellingen voor kooktijd voor specifieke soorten voedsel.

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

Zie Energieverbruik voor tips over energiebesparing.

Symbolen gebruikt in de tabellen:







	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
	Temperatuur
	Accessoire
	Magnetronvermogen (W)
	Kooktijd (min)







10.2 Informatie voor testinstituten

Bakken op één niveau

Testen in overeenstemming met: EN 60350-1, IEC 60350-1, EN 60705, IEC 60705.

Wanneer je het rek gebruikt, plaats het voedsel er dan direct op. Plaats het rek in het midden van de draaischijf.

					
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat 1)	Hetelucht	Laag rek	-	160	19 - 29
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	Laag rek	-	170	40 - 50
Appeltaart 2)	Hetelucht	Laag rek	-	180	60 - 70
Toast 3) 4)	Grillen	Hoog rek	-	230	6.5 - 7.5
Toast 3) 5)	Grillen	Hoog rek	-	230	7 - 8
Cake, zacht	Magnetron	-	600	-	6 - 7
Vleesbrood	Magnetron	-	400	-	25 - 30

					
Bouillon met stukjes ei	Magnetron	Laag rek	400	-	18 - 23
Gehakt vlees ontdoeien (500 g) ⁶⁾	Magnetron	Laag rek	200	-	8 - 10
Cake	Hetelucht + magnetron	Laag rek	100	165	48 - 53
Aardappelgratin	Circulatiegrill + magnetron	-	300	165	33 - 38
Kip (1100 g) ⁷⁾	Circulatiegrill + magnetron		200		25
	Circulatiegrill	Laag rek	-	210	23 - 28

1) Plaats de bodem van een veervormpan (Ø 28 cm) op het lage rek.

2) Geschikt voor het bakken van een enkele cakevorm.

3) Verwarm het lege apparaat 8 min voor.







4) Volgens: IEC 60350-1:2016.

5) Volgens: IEC 60350-1:2023.

6) Draai het vlees na de helft van de tijd ondersteboven aan de langste kant.

7) Plaats een plaat in het midden van de draaischijf onder het rek. Plaats de kip rechtstreeks op het lage rek met de borstzijde naar beneden. Draai de kip na 25 min, ondersteboven en verander de verwarmingsfunctie in: Circulatiegrill.

Aanvullende recepten

					
Schuimgebakjes ¹⁾	Hetelucht	Hoog rek ²⁾	-	100	90 - 180
Scones ^{1) 3)}	Hetelucht	Laag rek	-	180	15 - 19
Kip ⁴⁾	Circulatiegrill	Laag rek	-	200	85 - 95
Maaltijden, afgekoeld (1 portie) ⁵⁾	Magnetron	-	700		3
			500	-	4 - 6
Vloeistoffen in babyflesjes ⁶⁾	Magnetron	-	1000	-	0.5
Lasagne, bevroren (400 g)	Circulatiegrill + magnetron	-	200	200	27 - 32
Lasagne, bevroren (600 g)	Circulatiegrill + magnetron	-	200	180	43 - 48
Pizza, bevroren	Circulatiegrill + magnetron	Laag rek	200	210	9 - 11
Gegrilde groenten, gemengd	Circulatiegrill + magnetron	-	300	180	22 - 27
Geroosterd varkensvlees	Hetelucht + magnetron	-	300	175	60 - 70
Gevulde champignons	Circulatiegrill + magnetron	-	300	180	18 - 23



Lasagne met droge pasta-
bladen / Gevulde can-
nelloni

Circulatiegrill + magne-
tron

-

200

160

30 - 35

- 1) Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt.
- 2) Gebruik bakpapier.
- 3) Plaats de bodem van een veervormpan (Ø 28 cm) op het lage rek.
- 4) Plaats een plaat in het midden van de draaischijf onder het rek. Plaats de kip rechtstreeks op het lage rek met de borstzijde naar beneden. Draai het halverwege de bereidingstijd om.
- 5) Bedek het voedsel met een voor de magnetron geschikt plastic deksel. min Zet na 3 het magnetronvermogen op 500 W en ga door met koken.
- 6) Plaats de fles op de draaischijf, 3 cm vanaf de rand.

10.3 Magnetronaanbevelingen

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

Plaats het kookgerei in het midden van de draaiplateauset.

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

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 ontdooirek of plastic zeef, zodat de dooivloeistof kan wegvloeden.

Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.

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.

10.4 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		  	  1)
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 keramiek en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	✓
Keramiek, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	✗	✗	✗
Tot 200 °C hittebestendige kunststof	✓	✓	✗
Karton, alleen op papier	✓	✗	✗
Huishoudfolie	✓	✗	✗
Magnetronfolie	✓	✓	✗
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	✗	✗	✗
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	✗	✗	✗
Hoog rek	✗	✗	✗
Laag rek	✓	✓	✓

1) Kookgerei en materialen zijn ook van toepassing op functies: Grill + magnetron. Zie "Dagelijks gebruik, Instelling: Kookassistentie.

10.5 Vermogensvoorkeuren

Onderstaande gegevens zijn alleen bedoeld als richtlijn.

900 - 1000 W

- Vloeistoffen opwarmen

800 W

- Rijst sudderen
- Popcorn

500 - 700 W

- Groenten koken

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

300 - 400 W

- Koken/opwarmen van delicaat voedsel
- Doorgaan met koken
- Babyvoeding opwarmen
- Chocolade en boter smelten

100 - 200 W

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

11. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Reinig voorzichtig de bovenkant van het apparaat om resten en vet te verwijderen.
- Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

Accessoires

- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Wacht alvorens te reinigen

totdat de draaischijf afgekoeld is. Er bestaat een risico dat de draaischijf kan breken. Houd de rolgeleider en de onderkant van de ovenruimte schoon om ervoor te zorgen dat de draaischijf soepel draait. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 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.

12. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

Probleem	Controleer of...
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	Het apparaat is op de juiste manier op een elektrische toevoer aangesloten.
Het apparaat warmt niet op.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
Het apparaat warmt niet op.	De zekering is niet doorgeslagen.

Probleem	Controleer of...
Het apparaat warmt niet op.	Blokkering is gedeactiveerd.
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.
De draaispitset maakt geluid.	Er bevinden zich voedselresten onder de draaiplateauset.
Op het display verschijnt 00:00.	Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.



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

12.2 Service-informatie

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

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van het apparaat. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet uit het apparaat.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.) :

Productnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEVERBRUIK

13.1 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

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

13.2 Energiebesparende tips

De onderstaande tips helpen u energie te besparen bij het gebruik van uw apparaat.

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

Gebruik metalen kookgerei en donkere, niet-reflecterende blikken en containers om energie te besparen (alleen wanneer u een niet-magnetronfunctie gebruikt).

Verwarm het apparaat niet voor voordat u gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

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

Koken met hete lucht

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

Eten warm houden

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld

Schakel de verlichting tijdens het koken uit.

Doe het aan als je het nodig hebt.


14. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool .

Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen.

Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool

 niet weg met het huishoudelijk afval.

Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Willkommen bei Electrolux! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:
www.electrolux.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	23
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	27
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	29
4. BEDIENFELD.....	29
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	30
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	30
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	34
8. UHRFUNKTIONEN.....	34
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	35
10. HINWEISE UND TIPPS.....	36
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	40
12. FEHLERBEHEBUNG.....	40
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	41
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	42

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

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

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

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das

Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann Warmluft austreten.
- 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.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Heizen Sie das Gerät nicht mit der Mikrowellenfunktion auf.

⚠️ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller mitgeliefertes oder empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.

- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben sofort, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
- Wischen Sie den Backraum, die Drehscheibe und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Dampf, der während des Betriebs des Geräts entsteht, kondensiert an den Wänden des Backraums und kann Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitshinweise auf seiner Verpackung.

2.5 Innenbeleuchtung

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.6 Wartung

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

2.7 Entsorgung

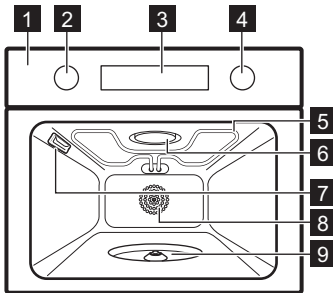
⚠️ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht




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

4. BEDIENFELD




4.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

Einschalten des Geräts:

1. Drücken Sie die Knöpfe. Die Knöpfe treten heraus.
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.

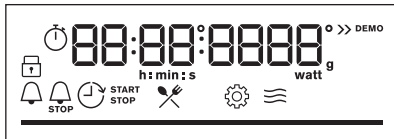
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position , um das Gerät auszuschalten.










4.2 Überblick – Bedienfeld

	Drücken Sie, um die Timer-Funktionen einzustellen.
	Halten Sie die Taste gedrückt, um die Funktion einzustellen: Verriegelung
	Drücken Sie, um die Gerätelampe ein- und auszuschalten.
WATT	Zum Einstellen drücken: Mikrowellenleistung.
OK	Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

4.3 Display-Anzeigen

Display mit Tastenfunktionen:



	Das Gerät ist verriegelt.
	Untermenü: Koch-Assistent.
	Untermenü: Einstellungen
	Die Mikrowellenfunktion ist aktiviert.
	Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.
	Garzeit ist eingeschaltet.
	Zeit Zeitvorwahl ist eingeschaltet.
	Uptimer ist eingeschaltet.
	Fortschrittsbalken – Zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Einstellen der Uhrzeit



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

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

5.2 Erstaufheizen und Reinigung

Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit

Lebensmitteln aufheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Aufheizens.

1. Einstellen der Funktion . Siehe Täglicher Gebrauch. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
2. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
3. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
4. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofaser Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ofenfunktionen

Standard-Ofenfunktionen



Heißluft

Zum Rösten von Fleisch und Backen von Kuchen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/Unterhitze, da der Lüfter die Wärme gleichmäßig im Backofeninneren verteilt.



Grill

Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.



Heißluftgrillen

Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.

Mikrowellenfunktionen



Auftauen

Auftauen verschiedener Lebensmittelarten, Leistungsbereich: 100 - 200 W



Aufwärmen

Erwärmen von Fertiggerichten, Leistungsbereich: 300 bis 700 W



Popcorn Funktion

Popcornbeutel vorbereiten, Leistungsbereich: 600 - 800 W



Mikrowelle

Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 bis 1000 W

Mikrowellen-Kombifunktionen



Heißluftgrillen + MW

Zum Braten großer Fleischstücke auf einer Einschubposition. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 400 W.



Heißluft + MW

Backen auf einer Einschubebene. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 400 W.



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



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

Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie in Energieeffizienz, Tipps zur Energieeinsparung.

6.2 Einstellung: Ofenfunktionen

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

6.3 Einstellung: Mikrowellenfunktionen

1. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät ein.
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie die Mikrowellenfunktion.

Das Display zeigt die Dauer und Mikrowellenleistung an.

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

Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.



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

6.4 Einstellung: Mikrowellen-Kombifunktionen

Mikrowellen-Kombifunktionen kombinieren die Standard-Ofenfunktionen mit der Mikrowellen-Boost-Funktion, um die Garzeit

zu verkürzen und die Kochergebnisse zu verbessern.

1. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät ein.
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen, um die Kombi-Mikrowellenfunktion auszuwählen.


Das Display zeigt Folgendes an: Temperatur und Mikrowellenleistung.

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

Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.

6.5 Eingabe: Menü

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



1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .

Auf dem Display wird   angezeigt.

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

6.6 Einstellung: Koch-Assistent

Koch-Assistent Das Untermenü besteht aus einer Reihe zusätzlicher Ofenfunktionen und Programme, die für spezielle Gerichte gedacht sind. Die Programme beginnen mit einer geeigneten Einstellung. Sie können die Zeit und die Mikrowellenleistung während des Garens einstellen.

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

Untermenü: Koch-Assistent

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






F1	Flüssigkeiten	Aufwärmen von Getränken und Suppen, Leistungsbereich: 600 - 1000 W
F2	Schmelzen	Schmelzen von Schokolade und Butter, Leistungsbereich: 100 bis 400 W
F3	Grill + MW	Um Speisen in kurzer Zeit zu garen und mit hoher Grillintensität zu bräunen. Leistungsbereich: 100 bis 400 W.

Legende





Funktion mit Mikrowellenleistung. Verwenden Sie mikrowellenfestes Zubehör.

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

Speise	Gewicht	Zubehör
P1 Hähnchen, ganz	1 - 1.4 kg	 niedriges Gestell auf Drehteller, mit Teller darunter Platzieren Sie einen Teller in der Mitte des Drehtellers unter dem Gestell. Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt auf das niedrige Gestell legen. Drehen Sie das Hähnchen nach 25 Min um.
P2 Schweinebraten	1.5 - 2 kg	 Auflaufform aus Keramik oder Glas auf dem Drehteller
P3 Fisch, ganz	0.4 - 0.5 kg	
P4 Fischfilet	0.5 kg	
P5 Brokkoli	0.5 kg	
P6 Blumenkohl	0.5 kg	 Auflaufform aus Keramik oder Glas auf dem Drehteller Geben Sie 50 ml Wasser hinzu. Bedecken Sie die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel oder einer Frischhaltefolie mit einigen Löchern.
P7 Blumenkohl, gefroren	0.5 kg	
P8 Erbsen, gefroren	0.5 kg	
P9 Pellkartoffeln	0.5 kg	
P10 Reis	0.2 kg	 Auflaufform aus Keramik oder Glas auf dem Drehteller Geben Sie 400 ml Wasser hinzu. Bedecken Sie die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel oder einer Frischhaltefolie mit einigen Löchern.
P11 Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1.1 kg	 Auflaufform aus Keramik oder Glas auf dem Drehteller

6.7 Ändern: Einstellungen

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

Untermenü: Einstellungen

Einstellung	Wert
01 Uhrzeit	Ändern

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


7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Sperren

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

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

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



 – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.

Ein Signal ertönt.  - blinkt 3 x, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

 – gedrückt halten, um die Funktion auszuschalten.

7.2 Automatische Abschaltung

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

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

Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Uhrfunktionen.


Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Beleuchtung, Zeit Zeitvorwahl.


7.3 Kühlgebläse


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


8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Beschreibung der Timerfunktionen

 **Kurzzeit-Wecker**
Einstellen einer Countdownzeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.

 **Garzeit 1)**
Einstellen der Gardauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt automatisch.

 **Zeit Zeitvorwahl 2)**
Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.

 **Uptimer**
Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.

1) Diese Funktion ist nur verfügbar für: Heißluft, Grill, Heißluftgrillen, Heißluftgrillen + MW, Heißluft + MW.

2) Diese Funktion ist nur verfügbar für: Heißluft, Grill, Heißluftgrillen .



8.2 Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie .
Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und .



2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Kurzzeit-Wecker einzustellen.


3. Drücken Sie **OK**. Der Timer startet umgehend.

8.3 Einstellung: Garzeit

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt: 0:00 und .
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**. Der Timer startet umgehend.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

8.4 Einstellung: Zeit Zeitvorwahl

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt:  und **START**.
3. Drehen Sie den Knopf, um die Startzeit einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**.

Im Display wird Folgendes angezeigt: --:-- 
STOP .



5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Ende einzustellen.

6. Drücken Sie **OK**.



Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

8.5 Einstellung: Uptimer

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Uptimer auszuwählen. Siehe Täglicher Gebrauch, Menü: Einstellungen.
3. Drücken Sie **OK**.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Uptimer ein- und auszuschalten.
5. Drücken Sie **OK**.

8.6 Einstellung: Uhrzeit

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Uhrzeit auszuwählen. Siehe Täglicher Gebrauch, Menü: Einstellungen.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Uhr einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**.

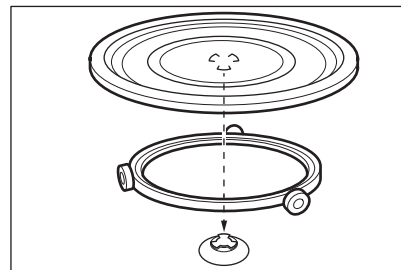
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

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

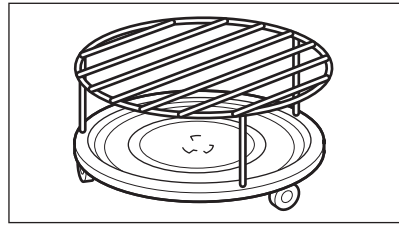


Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Drehteller-Set. Garen Sie die

Speisen stets auf dem Drehteller-Set. Setzen Sie die Rollenführung um die Spindel des Drehtellers. Legen Sie die Glasdrehseibe auf die Rollenführung. Damit das Drehteller-Set richtig funktioniert, stellen Sie sicher, dass die Vertiefungen auf der Basis der Glasplatte auf die Drehtellerwelle ausgerichtet sind.

Brat- und Fettpfanne mit Einlegerost

Das Set umfasst: Niedriger Rost, Hoher Rost. Setzen Sie den Grillrost mit den Füßen nach unten auf das Drehteller-Set.



Für Mikrowellen- und Mikrowellenkombi-Ofenfunktionen wird nur ein niedriges Grillgestell empfohlen.

10. HINWEISE UND TIPPS

10.1 Garempfehlungen

Koch- und Backprozesse sind nur auf einer Stufe geeignet.

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.

Auf Ihrem Gerät kocht es sich unter Umständen anders als auf Ihrem vorherigen Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Ofenfunktionen und Einstellungen der Garzeit für die einzelnen Speisen.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

10.2 Informationen für Prüfinstitute

Backen auf einer Einschubebene

Tests gemäß: EN 60350-1, IEC 60350-1, EN 60705, IEC 60705.






Wenn Sie das Gestell verwenden, legen Sie die Lebensmittel direkt darauf. Platzieren Sie das Gestell in der Mitte des Drehtellers.

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie unter Energieeffizienz.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
	Temperatur
	Zubehör
	Mikrowellenleistung (W)
	Garzeit (Min)

Törtchen, 20 pro Backblech 1)	Heißluft	Niedriger Rost	-	160	19 - 29
Biskuit, fettfrei	Heißluft	Niedriger Rost	-	170	40 - 50
Apfelkuchen 2)	Heißluft	Niedriger Rost	-	180	60 - 70
Toast 3) 4)	Grill	Hoher Rost	-	230	6.5 - 7.5

				°C	
Toast 3) 5)	Grill	Hoher Rost	-	230	7 - 8
Biskuit	Mikrowelle	-	600	-	6 - 7
Hackbraten	Mikrowelle	-	400	-	25 - 30
Eierstich	Mikrowelle	Niedriger Rost	400	-	18 - 23
Auftauen von Hackfleisch (500 g) 6)	Mikrowelle	Niedriger Rost	200	-	8 - 10
Kastenkuchen	Heißluft + MW	Niedriger Rost	100	165	48 - 53
Kartoffelgratin	Heißluftgrillen + MW	-	300	165	33 - 38
Hähnchen (1100 g) 7)	Heißluftgrillen + MW	Niedriger Rost	200	210	25
	Heißluftgrillen		-		23 - 28

1) Stellen Sie die Unterseite der Springform (Ø 28 cm) auf das niedrige Gestell.

2) Geeignet zum Backen einer einzelnen Kuchenform.

3) Heizen Sie das Gerät 8 Min lang auf.






4) Gemäß: IEC 60350-1:2016.







5) Gemäß: IEC 60350-1:2023.

6) Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Zeit über die längste Seite.

7) Platzieren Sie einen Teller in der Mitte des Drehtellers unter dem Gestell. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt auf das niedrige Gestell. Wenden Sie das Hähnchen nach 25 Min und ändern Sie die Ofenfunktion auf: Heißluftgrillen.

Zusätzliche Rezepte

				°C	
Baiser 1)	Heißluft	Hoher Rost 2)	-	100	90 - 180
Scones 1) 3)	Heißluft	Niedriger Rost	-	180	15 - 19
Hähnchen 4)	Heißluftgrillen	Niedriger Rost	-	200	85 - 95
Tellergerichte, gekühlt (1 Portion) 5)	Mikrowelle	-	700	-	3
			500		4 - 6
Flüssigkeiten in Babyflaschen 6)	Mikrowelle	-	1000	-	0.5
Lasagne, gefroren (400 g)	Heißluftgrillen + MW	-	200	200	27 - 32
Lasagne, gefroren (600 g)	Heißluftgrillen + MW	-	200	180	43 - 48
Pizza, gefroren	Heißluftgrillen + MW	Niedriger Rost	200	210	9 - 11
Gemischtes Grillgemüse	Heißluftgrillen + MW	-	300	180	22 - 27
Schweinebraten	Heißluft + MW	-	300	175	60 - 70

					
Gefüllte Pilze	Heißluftgrillen + MW	-	300	180	18 -23
Lasagne mit trockenen Nudelblättern / Cannelloni, gefüllt	Heißluftgrillen + MW	-	200	160	30 - 35

- 1) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 2) Backpapier verwenden.
- 3) Stellen Sie die Unterseite der Springform (Ø 28 cm) auf das niedrige Gestell.
- 4) Platzieren Sie einen Teller in der Mitte des Drehtellers unter dem Gestell. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt auf das niedrige Gestell. Wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
- 5) Bedecken Sie das Gericht mit einem mikrowellengeeigneten Kunststoffdeckel. Stellen Sie die Mikrowellenleistung nach 3 Min auf 500 W und setzen Sie den Garprozess fort.
- 6) Stellen Sie die Flasche auf den Drehteller, 3 cm von der Kante entfernt.

10.3 Mikrowellenempfehlungen

Legen Sie die Lebensmittel nicht direkt auf das Drehteller-Set. Verwenden Sie stets mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf das Drehteller-Set.

Der Kontakt mit zu heißen oder zu kalten Gegenständen kann das Drehteller-Set beschädigen.

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 mikrowellengeeignet ist. Siehe Hinweise und Tipps, Abschnitt Mikrowellengeeignetes 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 Abtägitter 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.

10.4 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

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

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

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

Kochgeschirr / Material		  	  1)
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	✗	✗	✗
Hoher Rost	✗	✗	✗
Niedriger Rost	✓	✓	✓

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

10.5 Leistungseinstellungen

Die folgenden Daten dienen lediglich als Orientierungshilfe.

900 - 1000 W

- Erhitzen von Flüssigkeiten

800 W

- Köcheln von Reis

- Popcorn Funktion
- 500 - 700 W**
- Garen von Gemüse
 - Erwärmen von Eintellergerichten
 - Köcheln von Eintöpfen
 - Auftauen und Erhitzen von gefrorenen Mahlzeiten
- 300 - 400 W**
- Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen

- Garprozess fortsetzen
 - Erwärmen von Babynahrung
 - Schmelzen von Schokolade und Butter
- 100 - 200 W**
- Auftauen von Brot, Obst, Kuchen, Gebäck, Käse, Sahne, Butter, Fleisch und Fisch

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofaser Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofaser Tuch.

Zubehör

- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Warten Sie vor dem Reinigen, bis der Drehteller kalt ist. Es besteht die Gefahr, dass der Drehteller bricht. Halten Sie die Rollenführung und den Garraumboden sauber, um ein reibungsloses Drehen des Drehtellers zu gewährleisten. Verwenden Sie nur ein Mikrofaser Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Austauschen der Lampe

WARNUNG!

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.

12. FEHLERBEHEBUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

Problem	Prüfen...
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Abschaltautomatik ist ausgeschaltet.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Sperren ist deaktiviert.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.
Das Drehteller-Set macht Geräusche.	Es befinden sich Lebensmittelrückstände unter dem Drehteller-Set.
Auf dem Display wird 00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.



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

12.2 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Geräts. Er ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen für Leistungsaufnahme und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

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

13.2 Energiespartipps

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

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

Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen (nur ohne Mikrowellenfunktion).

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht auf, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

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

Garen mit Heißluft

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

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die

Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung

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

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

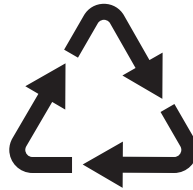
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

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

Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

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

Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

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

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

electrolux.com

867387845-A-322025



CE