**EVL8E08X****EVL8E08Z****KVLBE08X**

BG	Ръководство за употреба Микровълнова комби-фурна	2
CA	Manual d'usuari Forn combinat microones	30
CS	Návod k použití Kombinovaná mikrovlnná trouba	57
EN	User Manual Microwave combi-oven	83
ET	Kasutusjuhend Kombineeritud mikrolaineahi	108
FR	Notice d'utilisation Four à micro-ondes combiné	134
DE	Benutzerinformation Backofen mit Mikrowelle	162
HU	Használati útmutató Kombinált mikrohullámú sütő	190
IT	Istruzioni per l'uso Forno a microonde multifunzione	217
LV	Lietošanas instrukcija Kombinētā mikroviļņu krāsns	245
LT	Naudojimo instrukcija Mikrobangų kombinuotoji krosnelė	272
PL	Instrukcja obsługi Piekarnik z funkcją mikrofal	299
SK	Návod na používanie Kombinovaná rúra s mikrovlnným ohrevom	327
ES	Manual de instrucciones Horno microondas combinado	353
TR	Kullanma Kılavuzu Mikrodalgalı ankastre fırın	380



Добре дошли в Electrolux! Благодарим Ви, че избрахте нашия уред.



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:
www.electrolux.com/support

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	6
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	9
4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ.....	10
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	11
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	16
8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	17
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	18
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	19
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	23
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	24
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	26
14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	27
15. ЛЕСНО Е!.....	28
16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	29

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под

наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Не активирайте микровълновата функция, когато уредът е празен. Металните части във вътрешната част могат да създадат електрическа дъга.
- Метални контейнери за храна и напитки не се разрешават за готвене в микровълнова. Изискването не е приложимо, ако производителят конкретизира размер и форма на металните контейнери подходящи за микровълнова фурна.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако вратата или уплътненията на вратата са повредени, уредът не трябва да работи, докато не бъде поправен от квалифицирано лице.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Само квалифицирано лице може да извърши каквато и да е сервизна или ремонтна операция, която включва отстраняване на капак, който осигурява защита срещу излагане на микровълнова енергия.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не загрявайте течности и други храни в затворени съдове. Те могат да експлодират.
- Използвайте само съдове, които са подходящи за употреба в микровълнови фурни.
- При затопляне на храна в пластмасови или хартиени опаковки, проверявайте често фурната, поради опасност от запалване.
- Уредът е предназначен за затопляне на храни и напитки. Сушенето на храна или дрехи и нагриването на подгриващи подложки, чехли, гъби, влажни кърпи и

други подобни може да доведе до риск от нараняване, запалване или пожар.

- Ако се отделя дим, изключете уреда от копчето или от контакта и дръжте вратата затворена, за да потушите пламъците, ако има такива.
- Микровълновото затопляне на напитки може да доведе до забавено еруптивно кипене. Трябва да се внимава при работа с контейнера.
- Съдържанието на бутилките за хранене и бурканите за бебешка храна се разбърква или разклаща, като температурата им трябва да се провери преди консумация, за да се избегнат изгаряния.
- Яйца с черупка и цели твърдо сварени яйца не трябва да се затоплят в уреда, тъй като могат да експлодират, дори след приключване на загряването в микровълновата фурна.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Уредът трябва да се почиства редовно и да се отстраняват остатъците от храна.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.
- Неподдържането на уреда в чисто състояние може да доведе до влошаване на повърхността, което може да повлияе неблагоприятно на живота на уреда и евентуално да доведе до опасна ситуация.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.
- Вграденият уред трябва да отговаря на изискванията за стабилност на DIN 68930.

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	444 (460) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	455 мм
Височина в задната част на уреда	440 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм

Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	567 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	546 мм
Дълбочина при отворена врата	882 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
Монтажни винтове	3.5x25 мм

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускате захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде

- затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
 - Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
 - Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
 - Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
 - Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
 - Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.

- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.
- Не използвайте микровълновата функция за подгриване на уреда.

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

2.4 Грижа и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Подсушавайте вътрешността и вратичката след всяко използване. Изпусканата по време на работата на уреда пара се кондензира върху стените на вътрешността и може да предизвика корозия.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Остатъчни мазнини и храна в уреда, могат да причинят пожар или токов удар, когато работи микровълновата функция.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

2.5 Употреба на стъклена посуда

Ако не се внимава със стъклената посуда това може да доведе до счупване, отронване, пукване или силно надраскване:

- Не разливайте студена вода или други течности върху стъклената посуда, защото внезапната промяна в температурата може да счупи съклото. Счупените парчета стъкло може да са много остри и трудни за откриване.
- Не поставяйте нагорещена стъклена посуда върху мокра или студена повърхност, директно върху плот или метална повърхност или в мивка; или използвайте мокър парцал.
- Не използвайте или поправяйте стъклена посуда, която е пукната, отронена или силно надраскана.

- Не изпускате или удряйте стъклена посуда към тежък предмет или да я удряте с прибори.
- Не затопляйте в микровълнова празна или почти празна стъклена посуда или не претопляйте олио или масло в нея (използвайте минималното количество време за готвене).

Позволете на нагорещената стъклена посуда да се охлади на поставка, стойка или сух парцал. Уверете се, че стъклената посуда е изстинала достатъчно преди да я измиете, поставите в хладилник или фризер.

Избягвайте да държите гореща стъклена посуда (включително със силиконови ръкохватки) без сухи ръкохватки.

Избягвайте грешна употреба на микровълнова (например да я пуснете без нищо в нея или с малко количество).

2.6 Вътрешно осветление

ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.7 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизиран сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

2.8 Изхвърляне

⚠ ВНИМАНИЕ!

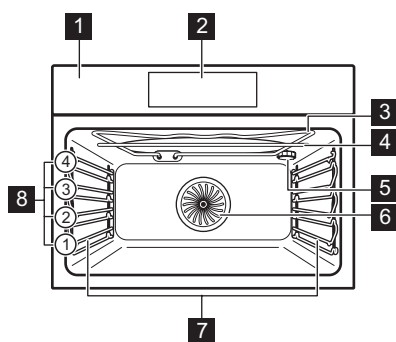
Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.

- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца, или домашни любимци в уреда.

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед

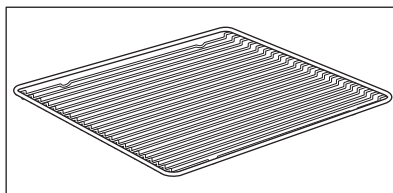


- 1 Контролен панел
- 2 Екран
- 3 Нагряващ елемент
- 4 Микровълнов генератор
- 5 Лампа
- 6 Вентилатор
- 7 Водачи за скара, отстраняеми
- 8 Позиция на скара

3.2 Аксесоари

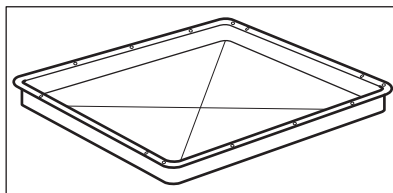
Скара/рафт

За съдове за готвене, тави за торти и печене.

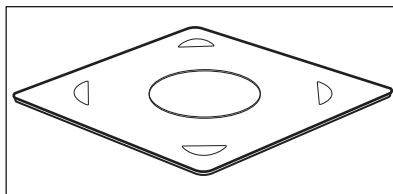


Тава за печене

За торти и бисквити.

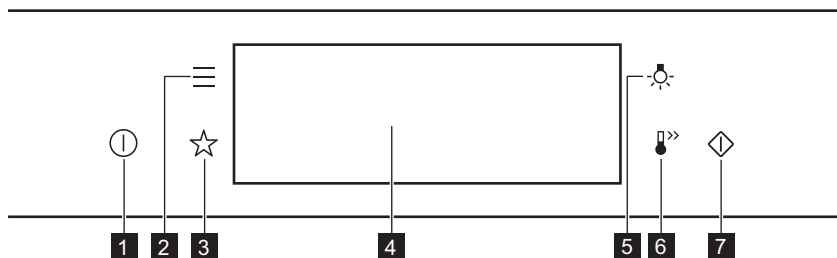


**Стъклена чиния/основа за микровълнова
фурна**
За приготвяне на храна в режим
микровълнова.



4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

4.1 Преглед на контролния панел



1	Вкл. / Изкл.	Натиснете и задръжете, за да включите и изключите уреда.
2	Меню	Изброява функциите на уреда.
3	Предпочитани	Изброява любимите настройки.
4	Екран	Показва текущите настройки на уреда.
5	Превключвател за лампичката	За включване и изключване на лампата.
6	Бързо нагряване	За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване.
7	Бърз старт на микровълновата	За включване на микровълновата функция (1000 W и 30 секунди).



Натиснете

Докоснете повърхността с върха на пръста си.



Преместете

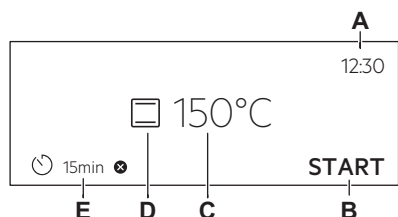
Плъзнете пръста си по повърхността.



Натиснете и задръжете

Докоснете повърхността за 3 секунди.

4.2 Екран



Екран със зададени функции на бутоните.

- A. Час от денонощието
- B. СТАРТ/ СТОП
- C. температура / Таймер на микровълновата
- D. Функции нагряване
- E. Таймер

Индикатори на екрана

Основни индикатори - за навигиране по екрана.

OK

За потвърждаване на избора / настройката.



За връщане едно ниво назад в менюто.



За отмяна на последното действие.



За включване и изключване на опции.

Индикатори за функциите на Звукова аларма – когато зададеното време за готвене свърши, се чува сигнал.



Функцията е включена.



Функцията е включена.
Готвенето спира автоматично.



Звуковата аларма е изключена.

Индикатори на таймера



Задаване на функцията: Забавен старт.



За отмяна на настройката.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване



Стъпка 1

Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скаратата.



Стъпка 2

Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.



Стъпка 3

Поставете в уреда аксесоарите и подвижните опори на скаратата.

5.2 Първо свързване

Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.

Трябва да зададете: Език, Яркост на екрана, Звук на бутоните, Сила на звук. сигнал, Час от денонощието.

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Как да настроите: Функции нагряване

Стъпка 1 Включете фурната. Дисплеят показва функцията на затопляне по подразбиране.

Стъпка 2 Натиснете символа на функцията на затопляне , за да влезете в подменюто.

Стъпка 3 Изберете функцията на затопляне и натиснете: **OK**. Екранът показва: температура.

Стъпка 4 Задаване на температура. Натиснете: **OK**.

Стъпка 5 Натиснете: **START**.

STOP – натиснете, за да изключите функцията за затопляне.

Стъпка 6 Изключете фурната.

6.2 Как да зададете: Микровълнова функция

Стъпка 1 Отстранете всички аксесоари и включете уреда. Поставете стъклената чиния на дъното на микровълновата.

Стъпка 2 Натиснете символа на функцията на затопляне , за да влезете в подменюто.

Стъпка 3 Изберете функцията на микровълново затопляне и натиснете: **OK**. Екранът показва: мощността на микровълновата.

Стъпка 4 Задайте: мощност на микровълновата. Натиснете: **OK**.

Стъпка 5 Натиснете: **START**.

STOP - натиснете, за да изключите функцията.

Стъпка 6 Изключете уреда.

Максималното времетраене на микровълновата функция зависи от зададената мощност:


МОЩНОСТ НА МИКРОВЪЛНОВА W	МАКСИМАЛНО ВРЕМЕ МИН
100 - 600	59:55
> 600	7



Ако отворите вратичката, функцията спира. За да стартирате отново, натиснете START .

6.3 Начин на използване: Бърз старт на микровълновата

Стъпка 1

Натиснете и задръжте:  .
Микровълновата функция ще работи 30 секунди.

Стъпка 2

За да увеличите времето за готвене:

Натиснете стойността за време, за да преминете на настройките за време. Задайте времето за готвене. Натиснете **+30 s**.

Микровълновата функция може да бъде включена по всяко време с/ъс: Бърз старт на микровълновата.


6.4 Как да настроите: Помощ при готвене

Всяко ястие в това подменю има препоръчителна функция и температура. Можете да настроите времето и температурата.

За някои ястия може да готвите и със следното:

- Автоматично мерене

Стъпка 1 Включете фурната.

Стъпка 2 Натиснете: 

Стъпка 3 Натиснете:  . Въведете: Помощ при готвене.

Стъпка 4 Изберете ястие или вид храна.

Стъпка 5 Натиснете: START .

6.5 Функции за затопляне

СТАНДАРТНИ







Функция за затопляне

Приложение











Грил

За запичане на тънки храни или препичане на хляб.

Функция за затопляне	Приложение
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огрети и за кафява коричка.
 Горещ въздух/вентилатор.	За печене на до две нива едновременно и за сушене на храни. Задайте температурата с 20 – 40°C по-малко, отколкото за Традиционно печене.
 Дълбоко замразени храни	За да станат хрупкави полуготовите храни, напр. картопки, картофи с коричка или пролетни рулца.
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Функция пица	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.

СПЕЦИАЛНИ


Функция за затопляне	Приложение
 Консервиране	За консервиране на зеленчуци (напр. туршия).
 Сушене	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.
 Затопляне на чиния	За подгряване на чинии преди сервиране.
 Втасване на тесто	За ускоряване на набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.




Функция за затопляне	Приложение
 Огретен	За ястия като лазаня или запечени картофи. За огретени и за кафява коричка.
 Бавно готвене	За приготвяне на крехко, сочно печено.
 Поддържане на топлина	За поддържане на храната топла. Имайте предвид, че някои ястия може да продължат да се готвят и да изсъхват, докато се поддържат топли. Покрийте съдовете, ако е необходимо
 Печене на хляб	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или франзели с много добър професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.

МИКРОВЪЛНИ

Функция за затопляне	Приложение
 Микровълни	Загриване, готвене, обхват на мощността: 100 - 1000 W
 Размразяване	Размразяване на месо, риба, кейкове, обхват на мощността: 100 - 200 W
 Затопляне	Затопляне на предварително приготвени и фини храни, обхват на мощността: 300 - 700 W
 Микровълнова течности	Затопляне на напитки и супи, диапазон на мощността: 800 - 1000 W

КОМБИНИРАНО МИКРОВЪЛНОВО

Функция за затопляне	Приложение
 Горещ въздух/вент. + МВ	Печене на едно ниво. Функцията с MW усилване, обхват на мощността: 100 - 600 W.

Функция за затопляне	Приложение
 Традиционно готвене + МВ	За печене на тестени храни и месо на едно ниво. Функцията с MW усилване, обхват на мощността: 100 - 600 W.
 Грил + МВ	За готвене на храна за кратко време и препичане. Функцията с MW усилване, обхват на мощността: 100 - 600 W.
 Турбо грил + МВ	За печене на големи парчета месо на едно ниво. За приготвяне на огретени и запичане. Функцията с MW усилване, обхват на мощността: 100 - 600 W.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

7.1 Описание на функциите на часовника

Функция Часовник	Приложение
Време за готвене	За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч и 59 мин. Максимумът за комбинирани функции (микровълнова + стандартна) е 23 ч 59 мин.
Прекратяване на действието	За настройване какво да се случи при края на отброяването на таймера.
Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
Удължаване на времето	За увеличаване на времето за готвене.
Напомняне	За настройка на обратно броене. Максимумът е 23 ч и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на уреда.
Време на експлоатация	Следи колко дълго работи функцията. Време на експлоатация – можете да го включвате и изключвате.


Прекратяване на действието и Забавен старт не са налични за микровълновите функции.

7.2 Как да настроите: Функции на часовника


Как да настроите часовника

- Стъпка 1** Включете фурната.
- Стъпка 2** Натиснете: Час от денонощието.
- Стъпка 3** Настройте таймера. Натиснете: **OK**.

Как да настроите времето за готвене

- Стъпка 1** Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
- Стъпка 2** Натиснете: .
- Стъпка 3** Настройте таймера. Натиснете: **OK**.

Как да изберете опция за край

- Стъпка 1** Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
- Стъпка 2** Натиснете: .
- Стъпка 3** Задайте времето за готвене.

Как да изберете опция за край

Стъпка 4

Натиснете: ● ● ● .

Стъпка 5

Натиснете: Прекратяване на действието.

Стъпка 6

Изберете предпочитания: Прекратяване на действието.

Стъпка 7

Натиснете: **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Как да отложите началото на готвенето

Стъпка 1

Задайте функцията за затопляне и температурата.

Стъпка 2

Натиснете: .

Стъпка 3

Задайте времето за готвене.

Стъпка 4

Натиснете: ● ● ● .

Стъпка 5

Натиснете: Забавен старт.

Стъпка 6

Изберете стойност.

Стъпка 7

Натиснете: **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Как да удължите времето за готвене

Когато остана 10% от времето за готвене, а изглежда, че храната не е готова, можете да удължите времето за готвене. Можете също да промените и функцията на затопляне.

Натиснете **+1 мин**, за да удължите времето за готвене.

Как да промените настройките на таймера

Стъпка 1

Натиснете: .

Стъпка 2

Настройте стойността на таймера.

Стъпка 3

Натиснете: **OK**.

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Поставяне на аксесоари

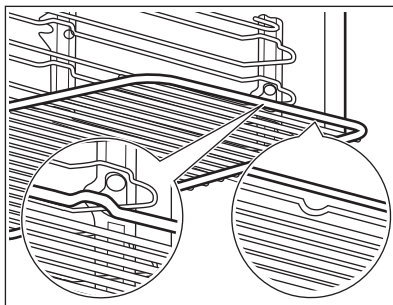
Използвайте само подходящи готварски съдове и материал. Вижте глава „Полезни

съвети“, Съдове и материали, подходящи за микровълнови фурни.

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява изплъзването на готварски съдове.

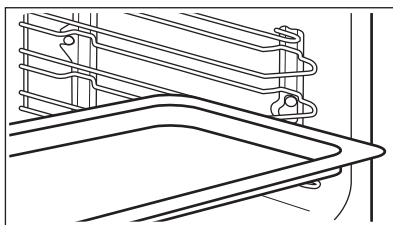
Скара/рафт:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу.



Тава за печене:

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.

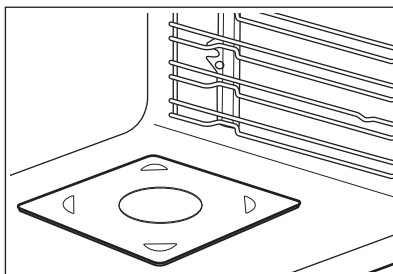


Стъклена чиния/основа за микровълнова фурна:

Използвайте стъклената чиния за дъно на микровълнова фурна само с функцията за микровълни. Тя не е подходяща за комбинирана функция на микровълновата фурна (напр. грил на микровълнова).

Поставете аксесоара върху дъното на вътрешността.

Можете да поставите храната директно в стъклената чиния за дъно на микровълновата фурна.



9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Как да запазите: Предпочитани

Можете да запазите любимите си настройки, като функцията на затопляне, времето за готвене, температурата или функцията за почистване. Можете да запаметите 3 любими настройки.


Стъпка 1 Включете уреда.


Стъпка 2 Изберете предпочитаната функция.

Стъпка 3 Натиснете:  Select (Изберете): Предпочитани.

Стъпка 4 Изберете: Запази текущите настройки.

Стъпка 5 Натиснете + , за да добавите настройката към списъка със: Предпочитани. Натиснете OK.

 - натиснете, за да нулирате настройката.


 - натиснете, за да отмените настройката.

9.2 Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна на функцията за затопляне.

Стъпка 1 Включете уреда.



Стъпка 2 Задайте функция за затопляне.



Стъпка 3 ,  – натиснете едновременно, за да включите функцията.

За да изключите функцията, повторете стъпка 3.

9.3 Автоматично изключване

От съображения за безопасност, ако функцията за нагряване е активна и няма промени в настройките, уредът ще се изключи автоматично след определен период от време.

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

 (°C)	 (ч)
200 - 230	5.5

Автоматичното изключване не работи с функциите: Осветление, Приключване, Бавно готвене.

9.4 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

10.1 Препоръки за готвене



Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

Вашият уред може да пече по-различно от този, който сте имали преди. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на рафта за определени видове храни.

Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.

За повече препоръки за готвене вижте таблиците за готвене на нашия уебсайт. За да откриете съвети за готвене, проверете PNC номера на фабричната табелка с данни, която се намира на предната част на върхушността на уреда.

10.2 Препоръки за микровълново готвене

Хайде да готвим!

Поставете храната върху стъклената плоча на дъното на микровълната фурна в долната част на вътрешността.

Поставете храната върху чиния в долната част на вътрешността.

Обърнете или разбъркайте храната по средата на времето за размразяване или готвене.

От време на време разбърквайте течните ястия.

Разбърквайте храната преди сервиране.

Покрийте храната при готвене и претопляне.

Поставете лъжицата към бутилката или чашата, когато затопляте напитки, за да се гарантира по-добро разпределение на топлината.

Поставете храната в уреда без опаковката. Пакетираните готови храни могат да бъдат поставени в уреда само, когато опаковката е подходяща за микровълнова фурна (проверете информацията върху опаковката).

Готвене в микровълнова фурна

Гответе в покрит съд. Ако искате храната да е хрупкава, гответе без капак.

Не прекалявайте с готвенето на ястията, като изберете прекалено висока настройка

на мощността и прекалено дълго време. Храната може да изсъхне, да изгори или да предизвика пожар.

Не използвайте уреда за приготвяне на яйца или охлюви с черупките им, защото те могат да се пръснат. Продупчете жълтъка на пържените яйца, преди да ги претоплите.

Преди готвене продупчете храната с кожа или кора няколко пъти.

Нарежете зеленчуците на парченца с подобни размери.

След като изключите уреда, извадете храната и я оставете да престои няколко минути, като така топлината ще се разпредели равномерно.

Размразяване в микровълнова фурна

Поставете замразената и неразопакована храна върху малка обърната наобратно чиния със съд под нея, на поставката за размразяване или пластмасово сито, за да се събира течността от размръзване.




Отстранете размразените парчета последователно.




За приготвяне на плодове и зеленчуци без да ги размразявате, може да използвате микровълновата фурна на по-висока мощност.

10.3 Подходящи готварски съдове и материали за микровълнова

Използвайте само подходящи готварски съдове и материали за микровълновата фурна. Използвайте долната таблица за справка.

Проверете спецификациите на съдовете за готвене / материала преди употреба.

Готварски съдове / Материал			
Огнеупорно стъкло или порцелан без метални части, напр. огнеупорно стъкло	✓	✓	✓

Готварски съдове / Материал			
Неогнеупорно стъкло и порцелан без сребърни, златни, платинени или други метални декорации	✓	X	X
Стъкло и стъклокерамика, изработени от огнеупорен / устойчив на замръзване материал	✓	✓	✓
Огнеупорни керамични и глинени съдове без кварцови или метални компоненти и покрития, които съдържат метал	✓	✓	✓
Керамика, порцелан и глинени съдове с неглазирано дъно или с малки отвори, напр. на дръжките	X	X	X
Пластмаса, устойчива на топлина до 200 °C	✓	✓	X
Картон, хартия	✓	X	X
Домакинско прозрачно фолио	✓	X	X
Домакинско фолио за микровълнова фурна	✓	✓	X
Съдове за печене от метал, напр. емайл, чугун	X	X	X
Тави за печене, покрити с черен лак или силикон	X	X	X
Тава за печене	X	X	X
Скара	X	X	✓
Стъклена чиния за дъно на микровълнова фурна	✓	✓	X
Готварски съдове за употреба в микровълнова фурна, напр. плитка тава	X	✓	X

10.4 Препоръчителни настройки на мощността за различни видове храна

Данните в таблицата са само ориентировъчни.

700 - 1000 W



Запечатване в началото на процеса на готвене



Затопляне на течности

500 – 600 W



Готвене на зеленчуци



Готвене на ястия с яйца



Задушено месо на бавен огън



Затопляне на ястия в един съд



Размразяване и затопляне на замразени храни

300 - 400 W



Топене на сирене, шоколад, масло



Варене на ориз на тих огън



Затопляне на бешка храна



Готвене / Затопляне на фини хранителни продукти



Продължително готвене

100 – 200 W



Размразяване на хляб



Размразяване на плодове и сладкиши



Размразяване на сирене, сметана, масло



Размразяване на месо, риба







10.5 Таблицы за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно IEC 60705.








Микровълнова функция

Използвайте скара, освен ако не е посочено друго.

	 POWER W	 кг		 МИН	
Пандишпанов кейк	600	0.475	Долна част	8 - 9	Обърнете контейнера с 1/4 по средата на времето за готвене.
Руло „Стефани“	400	0.9	1	25 - 27	Обърнете контейнера с 1/4 по средата на времето за готвене.
Яйчен крем	500	1	2	30 - 33	-
Размразяване на месо	100	0.5	1	15	Обърнете месото по средата на времето за готвене.

Комбинирана микровълнова функция

Използвайте скарата.

		 W	 °C		 МИН	
Кекс, 0,7 кг	Традиционно готвене + МВ	100	200	2	23 - 27	Обърнете контейнера с 1/4 по средата на времето за готвене.
Запечени картофи, 1,1 кг	Горещ въздух/ вент. + МВ	300	180	2	38 - 42	Обърнете контейнера с 1/4 по средата на времето за готвене.
Пиле, 1,1 кг	Турбо грил + МВ	400	230	1	35 - 40	Сложете месото в кръгъл стъклен съд и го обърнете по средата на времето за готвене.

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



Всекидневна употреба

Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар. Внимателно почиствайте тавана на уреда от остатъци и мазнина.

Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.



Акcesoари

Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялната

Не почиствайте незалепащите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

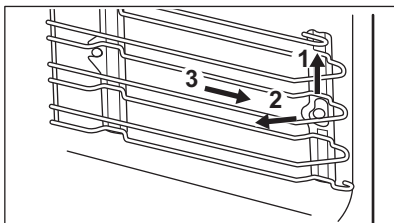
Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

Стъпка 1 Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Стъпка 2 Изтеглете опорите на скарата внимателно нагоре и от предното окачване.

Стъпка 3 Издърпайте предната задната част на опорите на скарата от страничната стена.

Стъпка 4 Извадете опорите от задното окачване.



Поставете носачите на рафта в обратна последователност.

11.3 Как да подмените: Лампа

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгарянето на остатъчната мазнина върху лампата.

Преди да смените лампата:

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.	Изключете фурната от електрическата мрежа.	Поставете парче плат върху дъното на фурната.

Горна лампа

Стъпка 1 Завъртете стъкления капак, за да го извадите.

Стъпка 2 Почистете стъкления капак.

Стъпка 3 Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.




Стъпка 4 Поставете стъкления капак.




12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...



 Уредът не се включва или не нагрява	
 Възможна причина	 Решение
Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването.
Часовникът не е настроен.	Настройте часовника, за подробности вижте Функции на часовника глава, Как да настроите: Функции на часовника.
Вратата не е добре затворена.	Затворете плътно вратата.
Предпазителят е изгорял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник.
Уредът Защита за деца е включен.	Вижте глава „Меню“, подменю за: Опции.

 Компоненти	
 Описание	 Решение
Лампичката е изгоряла.	Сменете лампичката, за подробности вижте глава „Грижа и почистване“, Начин на подмяна: Лампа.

12.2 Начин на управление: Кодове за грешка

При наличие на софтуерна грешка на дисплея се извежда съобщение за грешка.

В този раздел ще откриете списък с проблеми, които може да разрешите сами.

 Код и описание	 Решение
F240, F439 – сензорните полета на дисплея не работят правилно.	Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.
F908 – системата на уреда не е в състояние да се свърже с контролния панел.	Включете и изключете уреда.

Когато някое от тези съобщения за грешка продължи да се извежда на дисплея, това означава, че вероятно е деактивирана някоя от подсистемите с неизправност. В такъв случай се свържете с Вашия доставчик или с упълномощен сервизен център. Ако се появи някоя от тези грешки, останалите функции на уреда ще продължат да работят както обикновено.



Код и описание

F131 – температурата на датчика на магнетрона е прекалено висока.



Решение

Изключете уреда и изчакайте да изстине. Включете уреда отново.

12.3 Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда.

Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)

Номер на продукт (PNC)

Сериен номер (S.N.)

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Енергоспестяваща

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването (само при използване на немикровълнова функция).

Когато е възможно, не подгривайте фурната, преди готвене.

Когато приготвяте няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

Остатъчна топлина

Ако е активирана програма с Времетраене и времето за готвене е по-дълго от 30 мин., нагревателните елементи автоматично се изключват по-рано при някои функции на уреда.

Вентилаторът и лампичката продължават да работят. Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгриване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.

Готвене с изключена лампичка

Изключете лампичката по време на готвене. Включвайте я само, когато имате нужда от нея.

14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

14.1 Меню

Елемент от менюто	Приложение	
Помощ при готвене	Изброява автоматичните програми.	
Предпочитани	Изброява любимите настройки.	
Опции	За задаване на конфигурация на уреда.	
Настройки	Настройка	За задаване на конфигурация на уреда.
	Сервиз	Показва конфигурацията и версията на софтуера.

14.2 Подменю за: Опции

Подменю	Приложение
Осветление	Включва и изключва лампата.
Защита за деца	Предпазва уреда от случайно включване. Когато опцията е включена, текстът Защита за деца се появява на дисплея, когато включите уреда. За да активирате уреда, изберете кодовите букви по азбучен ред. Достъпът до таймера, дистанционното управление и лампичката е възможен с включена опция.
Бързо нагряване	Скъсява времето за загреване. Тя е налична само за някои от функциите на уреда.
Посочване на времето	Включва и изключва часовника.
Дигитален часовник	Сменя формата на показваната индикация за време.

14.3 Подменю за: Настройка

Подменю	Описание
Език	Задава езика на уреда.
Яркост на екрана	Задава яркостта на екрана.
Звук на бутоните	Включва и изключва звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да заглушите звука за: ①.
Сила на звук. сигнал	Задава силата на звука на бутоните и сигналите.
Час от денонощието	Задава текущите час и дата.

14.4 Подменю за: Сервиз

Подменю	Описание
Демо режим	Код за активация/деактивация: 2468

Подменю	Описание
Софтуерна версия	Информация относно софтуерната версия.
Зануляване на настройките	Възстановява фабричните настройки.

15. ЛЕСНО Е!



Преди първата употреба, трябва да настроите:


Език	Яркост на екрана	Звук на бутоните	Сила на звук. сигнал	Час от денонощието
------	------------------	------------------	----------------------	--------------------


Запознайте се с основните икони на контролния панел и екрана:

				START / STOP
Вкл. / Изкл.	Меню	Предпочитани	Таймер	




Започнете да използвате уреда

Бърз старт		Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
	Включете уреда и започнете да готвите със зададената температура и време по подразбиране.	Натиснете и задръжте:  .	 ... - изберете предпочитаната функция.	Натиснете: START .

Бързо изключване	Изключване на уреда, на всеки екран или съобщение по всяко време.	 - натиснете и задръжте, докато уредът се изключи.		
-------------------------	---	---	--	--

Бърз старт на MW	Стартирайте Микровълновата фурна по всяко време с настройките по подразбиране: 30 сек / 1000 W.	Натиснете:  .		
-------------------------	---	--	--	--




Започнете да готвите

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
	 ...		OK	START
- натиснете, за да включите уреда.	- изберете функцията за затопляне.	- задайте температурата.	- натиснете, за да потвърдите.	- натиснете, за да започнете готвенето.

Научете как да готвите бързо

Използвайте ароматичните програми, за да пригответе бързо ястия с настройките по подразбиране:

Научете как да готвите бързо

Помощ при готвене	Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
	Натиснете: 	Натиснете: 	Натиснете:  Помощ при готвене.	Изберете ястието.


Използвайте бързите функции, за да зададете времето за готвене


10% финален асистент

Използвайте 10% финален асистент, за да добавите допълнително време, когато остане 10% от времето за готвене.

За да увеличите времето за готвене, натиснете **+1 мин.**

16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

Benvinguts a Electrolux! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



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

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	30
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	33
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	36
4. TAULER DE CONTROL.....	37
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	39
6. ÚS DIARI.....	39
7. FUNCIONS DE RELLOTGE.....	43
8. ÚS DELS ACCESSORIS.....	45
9. FUNCIONS ADDICIONALS.....	46
10. CONSELLS.....	47
11. CURA I NETEJA.....	50
12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	52
13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	53
14. ESTRUCTURA DE MENÚ.....	54
15. ÉS SENZILL!.....	55
16. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	56

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

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

1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

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

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

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

1.2 Seguretat general

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

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

- No escalfeu dins l'aparell ous sencers ni ous durs, ja que poden explotar, fins i tot un cop finalitzat el procés d'escalfar.
- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- Cal netejar periòdicament l'aparell i retirar les restes d'aliments.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- La manca de neteja de l'aparell pot comportar el deteriorament de la superfície, afectar negativament la durada de la seva vida útil i produir una situació de potencial perill.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Fondària d'encastatge de l'aparell	546 mm
Fondària amb la porta oberta	882 mm
Espai mínim de ventilació Espai mínim de ventilació a la part posterior, a sota	560x20 mm
Llargada del cable d'alimentació. El cable és l'extrem dret del darrere de l'aparell	1500 mm
Cargols d'instal·lació	3.5x25 mm

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

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

- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

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

AVÍS!

Risc d'espalllar l'aparell.

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

2.4 Cura i neteja

AVÍS!

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

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els plafons de vidre es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els plafons de vidre de la porta si es fan malbé. Poseu-los en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- Assegureu-vos d'eixugar amb un drap la cavitat i la porta després de cada ús. El

vapor que es produeix durant el funcionament de l'aparell es condensa a les parets de la cavitat i pot provocar corrosió.

- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- El greix i les restes d'aliments que puguin haver-hi dins l'aparell poden provocar arcs elèctrics o incendis amb la funció de forn microones.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.
- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguïu les instruccions de seguretat de l'envàs.

2.5 Utilització de cristalleria

Si no aneu amb cura a l'hora de remenar cristalleria, es podrien trencar, esquarterar, petar o ratllar:

- No vesseu aigua freda ni cap altre líquid damunt la cristalleria perquè una baixada sobtada de temperatura podria fer que es trenqués el vidre. Els trossos de vidre trencat poden ser molt punxeguts i difícils de trobar.
- No deixeu la cristalleria damunt una superfície húmida o molla; col·loqueu-los directament sobre el marmol o una superfície metàl·lica, a la pica o agafeu-los amb un drap moll si són calents.
- No feu servir ni arregleu cristalleria esquarterada, molt ratllada o clivellada.
- No deixeu caure ni golpegeu cristalleria contra un objecte dur, ni hi doneu cops amb altres utensilis.
- No escalfeu cristalleria buida o gairebé buida al forn de microones, ni sobreescalfeu oli o mantega al forn de microones (escalfeu-ho el mínim de temps).

Deixeu refredar la cristalleria calenta en una lleixa escorridora o damunt un drap sec. Assegureu-vos que la cristalleria és prou freda abans de rentar-la, posar-la a la nevera o al congelador.

Intenteu no remenar cristalleria calenta (inclosos objectes amb superfície de subjecció de silicona) sense manyoples.

Eviteu un mal ús del forn de microones (per exemple, posar-lo en marxa sense res o gairebé res a dins).

2.6 Il·luminació interior

⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

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

2.7 Manteniment i reparació

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

2.8 Eliminació

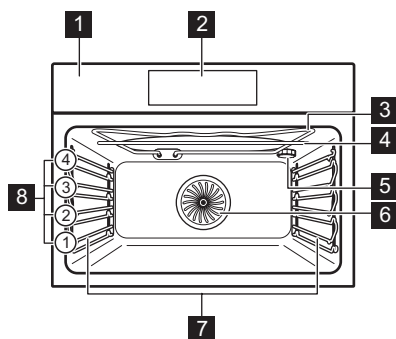
⚠ AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

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

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

3.1 Visió general

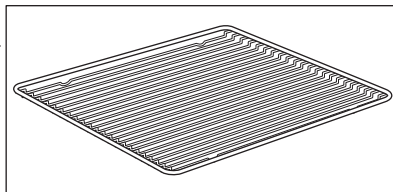


- 1 Tauler de control
- 2 Pantalla
- 3 Element d'escalfament
- 4 Generador de microones
- 5 Llum
- 6 Ventilador
- 7 Suport de prestatge, desmuntable
- 8 Posicions del prestatge

3.2 Accessoris

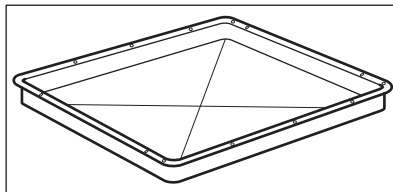
Graella metàl·lica

Per a estris de cuina, motlles de pastissos, rostits.



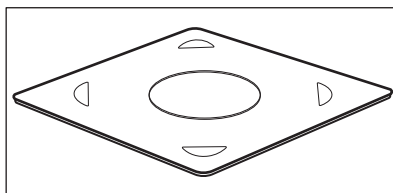
Safata de pastisseria

Per a pastissos i galetes.



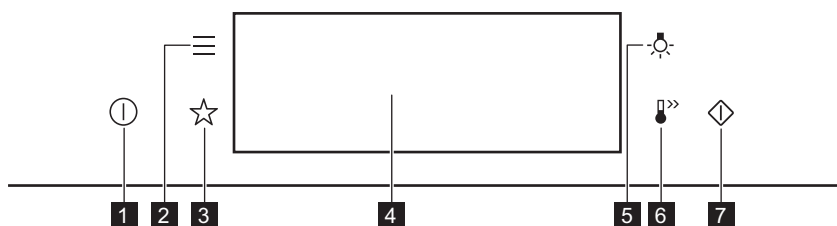
Plat de vidre de la part inferior del microones

Per preparar aliments en mode microones.



4. TAUER DE CONTROL

4.1 Visió general del tauler de control



- | | | |
|----------|----------------------------|--|
| 1 | Encendido/ON / Apagado/OFF | Mantingueu-lo premut per engegar o apagar l'aparell. |
| 2 | Menú | Enumera les funcions de l'aparell. |
| 3 | Favorites (Predilectes) | Enumera els ajustos favorits. |
| 4 | Pantalla | Mostra la configuració actual de l'aparell. |

5	Interruptor del llum	Per encendre i apagar el llum.
6	Calentamiento rápido (Escalfament ràpid)	Per activar i desactivar la funció: Calentamiento rápido (Escalfament ràpid).
7	Inici ràpid del microones	Per activar la funció microones (1000 W i 30 segons).



Premeu

Toqueu la superfície amb la punta del dit.



Moveu

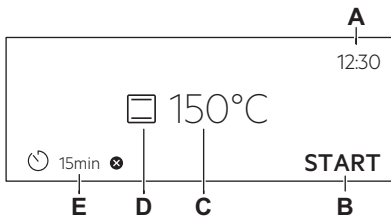
Passeu la punta del dit sobre la superfície.



Mantingueu premut

Toqueu la superfície durant 3 segons.

4.2 Pantalla



Pantalla amb les funcions de teclat establertes.

- A. Hora (Hora del dia)
- B. INICIO (INICI)/PARAR (ATURADA)
- C. Temperatura / Temporitzador del microones
- D. Funcions d'escalfament
- E. Temporitzador (Temporitzador)

Indicadors de pantalla

Indicador bàsics: per navegar per la pantalla.



Per confirmar la selecció/ajust.



Per anar un nivell enrere del menú.



Per desfer la darre-
ra acció.



Per activar i desactivar les op-
cions.

Indicadors de la funció d'Sonar la alarma (Alarma acústica): quan el temps programat s'acaba, sona el se-
nyal.



La funció està activada.



La funció està activada.
La cocció s'atura immediatament.



L'alarma sonora es para.

Indicadors del temporitzador



Per establir la funció: Inici retardado (Inici diferit).



Per cancel·lar l'ajust.

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Neteja inicial



Pas 1

Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles de l'aparell.



Pas 2

Netegeu l'aparell i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.



Pas 3

Poseu els accessoris i els suports amovibles dels prestatges a dins l'aparell.

5.2 Primera connexió

La pantalla indica el missatge de benvinguda després de la primera connexió.

Heu d'ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla (Brillantor de la pantalla), Tono de teclas (Tons de les teclès), Volum del timbre (Volum del brunzidor), Hora (Hora del dia).

6. ÚS DIARI

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Com ajustar: Funcions d'escalfament

Pas 1 Activeu el forn. La pantalla indica la funció d'escalfament per defecte.

Pas 2 Premeu el símbol de la funció d'escalfament  per entrar al submenú.

Pas 3 Trieu la funció d'escalfament i premeu: **OK**. La pantalla indica la temperatura.



Pas 4 Ajust: temperatura. Premeu: **OK**.

Pas 5 Premeu: **START**.

STOP: premeu-lo per apagar la funció d'escalfament.

Pas 6 Apagueu el forn.

6.2 Com ajustar: Funcions de microones

Pas 1	Retireu tots els accessoris i engegueu l'aparell. Introduïu el plat de vidre del forn de microones.
Pas 2	Premeu el símbol de la funció d'escalfament per entrar al submenú.
Pas 3	Trieu la funció d'escalfament de microones i premeu:  . La pantalla indica: potència del microones.
Pas 4	Ajusteu: potència del microones. Premeu:  .
Pas 5	Premeu: START .
STOP : premeu-lo per desactivar la funció.	
Pas 6	Apagueu l'aparell.


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

POTÈNCIA DE MICROONES W	TEMPS MÀXIM min
100 - 600	59:55
> 600	7



Si obriu la porta, la funció s'atura. Per reiniciar-la, premeu **START** .

6.3 Com utilitzar: Inici ràpid del microones

Pas 1	Mantingueu premut:  . El microones s'activa 30 segons.
--------------	---

Pas 2 Per allargar el temps de cocció:

Premeu sobre el valor de temps de funcionament per anar als ajustos de temps. Establiu el temps de cocció. Premeu **+30 s.**


El microones es pot engegar en qualsevol moment amb: Inici ràpid del microones.


6.4 Com ajustar: Cocción asistida (Cocció assistida)

Tots els plats d'aquest submenú tenen una funció i temperatura recomanades. Podeu ajustar la temperatura i el temps.

Per a alguns plats també podeu cuinar amb:

- Peso automático (Pes automàtic)

Pas 1	Activeu el forn.
Pas 2	Premeu:  .








Pas 3 Premeu:  . Introduïu: Cocción asistida (Cocció assistida).

Pas 4 Trieu un plat o un tipus de menjar.









Pas 5 Premeu: START .

6.5 Funcions d'escalfament


ESTÁNDAR (ESTÀNDAR)


Funció d'escalfament	Aplicació
 Grill	Per fer al grill trossos prims de menjar i per torrar pa.
 Grill Turbo (Graella turbo)	Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar o daurar.
 Aire caliente (Aire calent)	Per coure al forn en un màxim de dos nivells al mateix temps i deshidratar aliments. Reduïu la temperatura entre 20 i 40 °C menys que per a Cocción convencional (Cocció convencional).
 Congelados (Aliments congelats)	Per coure menjar preparat cruixent, p. ex., patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera.
 Cocción convencional (Cocció convencional)	Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.
 Función Pizza (Funció pizza)	Per fer pizza. Per daurar bastant i per a bases cruixents.
 Calor inferior	Per fer pastissos amb base cruixent i conservar aliments.



PLATOS ESPECIALES (ESPECIALS)

Funció d'escalfament	Aplicació
 Conservar (Mantenir calent)	Per conservar verdures (per exemple, cogombres).
 Desecar alimentos (Deshidratar)	Per deshidratar talls de fruita, verdures i bolets.
 Calientaplatos (Escalfar plata)	Per preescalfar els plats abans de servir-los.
 Leudar masas (Prova la massa)	Per fer que la massa fermenti més ràpid. Evita que la superfície de la massa es ressequi i manté l'elasticitat.
 Gratinar	Per a plats com lasanyes o patates gratinades. Per gratinar o daurar.
 Cocción lenta (Cocció lenta)	Per preparar rostits tendres i succulents.
 Mantener caliente (Mantenir calent)	Per mantenir els aliments calents. Tingueu en compte que alguns plats poden continuar fent-se i eixugar-se mentre es conserven calents. Tapeu els plats si cal
 Horneado de pan (Cocció de pa)	Feu servir aquesta funció per preparar pa i panets amb una crosta cruixent, color i resultats molt professionals.


MICROONDAS (MICROONES)




Funció d'escalfament	Aplicació
 Microondas (Microones)	Escalfar i coure; marge de potència: 100 - 1000 W

Funció d'escalfament	Aplicació
 Descongelar	Descongelar carn, peix i pastissos; marge de potència: 100 - 200 W

Funció d'escalfament	Aplicació
 Recalentar (Escalfar)	Escalfar plats precuinats i menjar delicat; marge de potència: 300 - 700 W
 Líquido (Líquid)	Escalfar begudes i sopes; marge de potència: 800 - 1000 W

COMBINACIÓN MICROONDAS (MICROONES + GRILL)

Funció d'escalfament	Aplicació
 Aire caliente + microondas (Cocción Turbo PLUS + MW)	Enfornar a un nivell. La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 600 W.

Funció d'escalfament	Aplicació
 Cocción convencional + micro (Cocción tradicional + MW)	Coure al forn i rostir aliments en un sol nivell. La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 600 W.
 Grill + microondas (Grill + MW)	Per cuinar aliments en poca estona i daurar-los. La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 600 W.
 Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones)	Per rostir peces de carn grans a un nivell. Per gratinar i daurar plats. La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 600 W.

7. FUNCIONES DE RELLOTGE

7.1 Descripción de las funciones del reloj

Funció del rellotge	Aplicació
Temps de cocció	Per establir la durada de la cocció. El màxim és 23 h 59 min. El màxim per a funcions combinades (microones + estàndard) és: 23 hores 59 minuts.
Finalizar acción (Acaba l'acció)	Per fixar què passa quan el temporitzador acaba de comptar.
Inicio retardado (Inici diferit)	Per ajornar l'inici i/o finalització de la cocció.
Añadir tiempo (Ampliació de temps)	Per allargar el temps de cocció.
Recordatori	Per establir un compte enrere. El màxim és 23 h 59 min. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament de l'aparell.
Tiempo de funcionamiento (Temporitzador)	Supervisa quant temps està activa la funció. Tiempo de funcionamiento (Temporitzador): podeu activar-lo i desactivar-lo.


Finalizar acción (Acaba l'acció) inicio retardado (Inici diferit) no estan disponibles amb la funció microones.

7.2 Com ajustar: Funcions del rellotge


Com ajustar el rellotge

- Pas 1** Activeu el forn.
- Pas 2** Premeu: Hora (Hora del dia).
- Pas 3** Establiu el temps. Premeu: **OK**.


Com ajustar el temps de cocció

- Pas 1** Trieu la funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.
- Pas 2** Premeu: .
- Pas 3** Establiu el temps. Premeu: **OK**.

Com triar l'opció de finalització

- Pas 1** Trieu la funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.
- Pas 2** Premeu: .
- Pas 3** Establiu el temps de cocció.
- Pas 4** Premeu: ● ● ● .
- Pas 5** Premeu: Finalizar acción (Acaba l'acció).
- Pas 6** Trieu el que preferiu: Finalizar acción (Acaba l'acció).
- Pas 7** Premeu: **OK**. Repetiu l'acció fins que la pantalla mostri el menú principal.

Com retardar l'inici de la cocció

- Pas 1** Establiu la funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.
- Pas 2** Premeu: .
- Pas 3** Establiu el temps de cocció.
- Pas 4** Premeu: ● ● ● .
- Pas 5** Premeu: Inicio retardado (Inici diferit).
- Pas 6** Trieu el valor.
- Pas 7** Premeu: **OK**. Repetiu l'acció fins que la pantalla mostri el menú principal.

Com allargar el temps de cocció

Quan queda un 10 % del temps de cocció i el menjar no sembla ben fet, podeu allargar-lo. També podeu canviar la funció d'escalfament.

Premeu **+1 min** per allargar el temps de cocció.

Com canviar els ajustos del temporitzador

Pas 1 Premeu: .

Pas 2 Establiu el valor del temporitzador.

Pas 3 Premeu: .

Podeu canviar la temperatura en qualsevol moment durant la cocció.

8. ÚS DELS ACCESSORIS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

8.1 Inserció d'accessoris

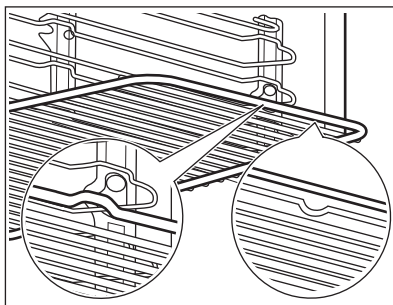
Utilitzeu només utensilis i materials adequats. Vegeu el capítol «Consells i recomanacions»

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

Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat. Aquestes ranures també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior realçada de la graella és un dispositiu especial per evitar el lliscament dels utensilis de la lleixa.

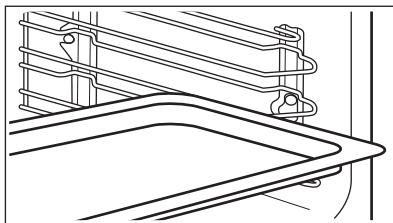
Graella metàl·lica:

Introduïu el prestatge entre les guies de les graelles de suport laterals i assegureu-vos que els peus apuntin cap avall.



Safata de pastisseria:

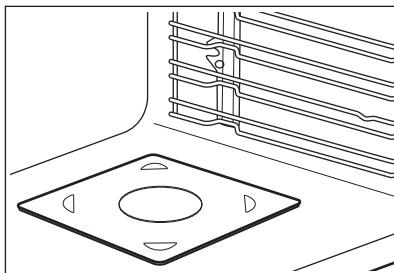
Empenyeu la safata entre les barres de guia del suport lateral.



Plat de vidre de la part inferior del microones: feu servir el plat de vidre del microones exclusivament amb la funció de microones. No és adequat per la funció de microones combinada (p. ex., coccio a la graella al microones).

Col·loqueu l'accessori a la part inferior del compartiment.

Podeu col·locar els aliments directament al plat de vidre del microones.



9. FUNCIONS ADDICIONALS

9.1 Com desar a: Favoritos (Predilectes)

Podeu desar els vostres ajustos favorits, com ara la funció d'escalfament, el temps de coccio, la temperatura o la funció de neteja. És possible desar 3 ajustaments favorits.

Pas 1 Engegueu l'aparell.

Pas 2 Trieu l'ajust preferit.

Pas 3 Premeu: . Seleccioneu: Favoritos (Predilectes).

Pas 4 Seleccioneu: Desar ajustos actuals.

Pas 5 Premeu **+** per afegir l'ajust a la llista de: Favoritos (Predilectes). Premeu **OK**.

: premeu per establir l'ajust.



: premeu per cancel·lar l'ajust.

9.2 Funció de bloqueig

Aquesta funció evita canvis accidentals de la funció.

Pas 1 Engegueu l'aparell.



Pas 2 Escolliu una funció d'escalfament.

Pas 3  : premeu ahora per activar la funció.

Per desactivar la funció, repetiu el pas 3.

9.3 Desconnexió automàtica

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

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

La funció d'apagada automàtica no s'activa amb les funcions: Luz (Llum), Hora de finalització, Cocció lenta (Cocció lenta).

9.4 Ventilador de refrigeració

Quan l'aparell està en funcionament, el ventilador de refrigeració s'activa

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

10. CONSELLS

10.1 Recomanacions de cocció



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

El seu aparell pot coure o rostir de manera diferent a l'aparell que teníeu abans. Els consells següents mostren la configuració recomanada de temperatura, temps de cocció i nivell per a tipus específics d'aliments.

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

Per obtenir més recomanacions de cocció, consulteu les taules de cocció al nostre lloc web. Per trobar consells de cocció, comproveu el número de PNC a la placa de classificació del marc frontal de la cavitat de l'aparell.

10.2 Recomanacions per al microones

Comencem a cuinar!

Col·loqueu els aliments damunt el plat del microones a la part inferior de l'habitacle interior.

Col·loqueu els aliments en un plat damunt la base de l'habitacle interior.

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

Remeneu els plats sucosos de tant en tant.

Remeneu els aliments abans de servir-los.

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

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

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

Cocció amb microones

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

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

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

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

Talleu les verdures a trossos de la mateixa grandària.

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

Descongelació amb microones

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




Aneu retirant les peces descongelades.

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

10.3 Bateria i materials aptes per a microones

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

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

Bateria de cuina / material			
Vidre i porcellana apta per a forns sense components metàl·lics; per exemple, vidre resistent a la calor	✓	✓	✓
Vidre no apte per a forn y porcellana sense decoració metàl·lica, de plata, d'or o platí.	✓	X	X
Vidre i vidre ceràmic aptes per forn/ material resistent al gel	✓	✓	✓
Ceràmica i ceràmica de terrissa apta per a forns sense quars o components metàl·lics i revestiments que contenen metall	✓	✓	✓
Ceràmica i porcellana amb base no vidriada o petits orificis, per exemple nanses.	X	X	X
Plàstic resistent a temperatures fins a 200 °C	✓	✓	X
Cartró, paper	✓	X	X
Film transparent	✓	X	X
Paper film per a microones	✓	✓	X
Plates de rostir metàl·liques (esmalts, ferro colat...)	X	X	X
Motlles, acabat negre enxarolat o amb capa de silicona	X	X	X
Safata de pastisseria	X	X	X
Graella metàl·lica	X	X	✓
Plat de vidre del forn de microones	✓	✓	X
Estris de cuina aptes per a microones, per exemple, safata de fregir	X	✓	X

10.4 Ajustos de potència recomanats per a diferents aliments

Les dades de la taula són orientatives.

700 - 1000 W



Creumar a l'inici del procés de cocció



Líquids d'escalfament

500 - 600 W



Cocció de verdures



Coure plats amb ous



Coure brous a foc lent



Escalfar menjars d'un sol plat



Descongelació i escalfament de menjar congelat

300 - 400 W



Fondre formatge, desfer xocolata, mantega



Coure arròs a foc lent



Escalfar menjar per a bebès



Coure/ Escalfar menjar delicat



Continuar cuinant

100 - 200 W



Descongelar pa



Descongelar fruita i pastissos



Descongelar formatge, nata i mantega



Descongelar carn i peix







10.5 Taules de cocció pels instituts d'assaigs







Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb la norma IEC 60705.

Funció de microones








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

	 POWER W	 kg		 min	
Sponge cake	600	0.475	Inferior	8 - 9	Gireu el contenidor un quart a meitat del temps de cocció.
Pastis de carn	400	0.9	1	25 - 27	Gireu el contenidor un quart a meitat del temps de cocció.

	 W	 kg		 min	
Crema	500	1	2	30 - 33	-
Descongelació de carn	100	0.5	1	15	Gireu la carn a la meitat del temps de cocció.

Funció combi del microones

Feu servir la graella.

		 W	 °C		 min	
Pastís, 0,7 kg	Cocció convencional + micro (Cocció tradicional + MW)	100	200	2	23 - 27	Gireu el contenidor un quart a meitat del temps de cocció.
Patates gratinades, 1,1 kg	Aire caliente + microondas (Cocció Turbo PLUS + MW)	300	180	2	38 - 42	Gireu el contenidor un quart a meitat del temps de cocció.
Pollastre, 1,1 kg	Grill Turbo + microondas (Turbogrill + microones)	400	230	1	35 - 40	Col·loqueu la carn en un recipient de vidre rodó i gireu-la quan hagi passat la meitat del temps de cocció.

11. CURA I NETEJA

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

11.1 Notes sobre la neteja



Productes de neteja

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

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

Netegeu les taques amb un detergent suau.



Ús diari

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

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

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



Accessoris

Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No netegeu els accessoris al rentavaixel·la.

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

11.2 Com treure'l: Suports laterals

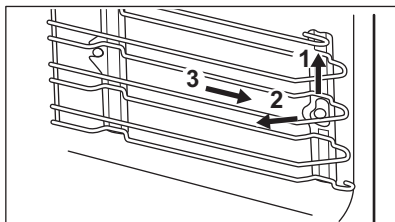
Per netejar el forn, retireu els suports laterals.

Pas 1 Apagueu el forn i espereu fins que es refredi.

Pas 2 Amb cura, tireu cap amunt dels suports de la reixeta i traieu-los de la captura davantera.

Pas 3 Traieu l'extrem davanter del suport de la reixeta de la paret lateral.

Pas 4 Traieu els suports de la captura posterior.



Instal·leu els suports de la graella en ordre invers.

11.3 Com substituir-lo: Llum



AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.
La bombeta pot estar calenta.

Subjecteu sempre la bombeta halògena amb un drap per evitar que es cremin restes de greix a la bombeta.

Abans de substituir el llum:

Pas 1

Pas 2

Pas 3

Apagueu el forn. Espereu fins que el forn es refredi.

Desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica.

Col·loqueu un drap a la part inferior de la cavitat.

Llum superior

Pas 1 Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.

Pas 2	Netegeu la coberta de vidre.
Pas 3	Substituiu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
Pas 4	Col·loqueu la coberta de vidre.

12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

12.1 Què fer si...



L'aparell no s'encén o no s'escalfa



Causa possible

L'aparell no està connectat al subministrament elèctric o està connectat incorrectament.

El rellotge no està ajustat.

La porta no està ben tancada.

El fusible s'ha fos.

La funció Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) de l'aparell està activada.



Solució

Comproveu que l'aparell estigui connectat correctament al subministrament elèctric.

Ajusteu el rellotge; per a més informació vegeu el capítol Funcions del rellotge, Com ajustar: Funcions del rellotge.

Tanqueu bé la porta.

Comproveu si el fusible és la causa del problema. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.

Vegeu el capítol "Menú" i el submenú: Opcions (Opcions).



Components



Descripció

El llum s'ha fos.



Solució

Canvieu la bombeta; per a més informació vegeu el capítol "Neteja i manteniment", Com substituir: Llum.

12.2 Com controlar: Codis d'error

Quan es produeix l'error de programari, la pantalla indica un missatge d'error.

En aquesta secció trobareu la llista de problemes que podeu tractar pel vostre compte.



Codi i descripció



Solució

F240, F439: els camps tàctils de la pantalla no funcionen bé.

Netegeu la superfície de la pantalla. Assegureu-vos que no hi ha pols sobre els camps tàctils.

F908: el sistema de l'aparell no pot connectar-se amb el tauler de control.

Apagueu i torneu a engegar l'aparell.

Si algun dels missatges següents segueix apareixent a la pantalla, vol dir que algun subsistema defectuós pot haver-se desactivat. Si passa això, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un Centre de servei autoritzat. Si apareix algun d'aquests errors, la resta de les funcions de l'aparell seguiran operatives com en condicions normals.



Codi i descripció



Solució

F131: la temperatura del sensor magnetró és massa alta.

Apagueu l'aparell i espereu que es refredi. Torneu a engegar l'aparell.

12.3 Dades per a la reparació

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

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa de dades tècniques està situada al marc davant de la cavitat de l'aparell. No retireu la placa d'identificació de la cavitat de l'aparell.

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.)
Número de producte (PNC)
Número de sèrie (S.N.)

13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

13.1 Estalvi d'energia

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

Feu servir estris de cuina metàl·lics per estalviar energia (només quan utilitzeu una funció que no sigui microones).

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

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

Cocció amb ventilador

Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia.

Calor residual

Si s'activa un programa amb Durada i el temps de cocció és superior a 30 minuts, els elements d'escalfament s'apagaran automàticament en algunes funcions de l'aparell.

El ventilador i el llum continuen funcionant. Quan apagueu l'aparell, la pantalla mostra l'escalfor residual. Podeu fer servir l'escalfor per mantenir els aliments calents.

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar

la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

Feu servir l'escalfor residual per escalfar altres plats.

Per mantenir els aliments calents

Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir els

aliments calents. L'indicador d'escalfor residual o de temperatura es mostren a la pantalla.

Cocció sense llum

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

14. ESTRUCTURA DE MENÚ

14.1 Menú

Objecte del menú	Aplicació
Cocción asistida (Cocció assistida)	Enumera els programes automàtics.
Favoritos (Predilectes)	Enumera els ajustos favorits.
Opciones (Opcions)	Per ajustar la configuració de l'aparell.
Ajustes (Configuració)	Configuración (Configuració) Asistencia (Manteniment i reparació)
	Per ajustar la configuració de l'aparell. Mostra la versió del programari i la configuració.

14.2 Submenú per a: Opciones (Opcions)

Submenú	Aplicació
Luz (Llum)	Encén i apaga el llum.
Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)	Evita engegar l'aparell accidentalment. Si l'opció està activada, apareix el text Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) a la pantalla quan engegueu l'aparell. Per permetre l'ús de l'aparell, trieu les lletres del codi per ordre alfabètic. L'accés al temporitzador, el funcionament a distància i el llum estan disponibles si la funció està activada.
Calentamiento rápido (Escalfament ràpid)	Escurça el temps d'escalfament. Només està disponible només per a algunes funcions de l'aparell.
Indicación tiempo (Indicació de temps)	Activa i desactiva el rellotge.
Opción de hora digital (Estil de rellotge digital)	Canvia el format de la indicació de temps.

14.3 Submenú per a: Configuración (Configuració)

Submenú	Descripció
Idioma	Estableix l'idioma de l'aparell.
Brillo de la pantalla (Brillantor de la pantalla)	Ajusta la brillantor de la pantalla.

Submenú	Descripció
Tono de teclas (Tons de les teclès)	Activa i desactiva el so de les teclès tàctils. No és possible silenciar els sons per a: ①.
Volumen del timbre (Volum del brunzidor)	Ajusta el volum del so de les teclès i senyals.
Hora (Hora del dia)	Estableix el dia i l'hora actuals.

14.4 Submenú per a: Assistència (Manteniment i reparació)





Submenú	Descripció
Modo demostración (Mode Demo)	Codi d'activació/desactivació: 2468
Versión del software (Versió del programari)	Informació sobre la versió del programari.
Restaurar todos los ajustes (Restaura tots els paràmetres)	Restableix els valors per defecte de fàbrica.

15. ÉS SENZILL!



Abans del primer ús, heu d'ajustar:

Idioma	Brillo de la pantalla (Brillantor de la pantalla)	Tono de teclas (Tons de les teclès)	Volumen del timbre (Volum del brunzidor)	Hora (Hora del dia)
--------	---	-------------------------------------	--	---------------------




Familiaritzeu-vos amb les icones principals del tauler de control i de la pantalla:

 Encendido/ON / Apagado/OFF	 Menú	 Favoritos (Predilectes)	 Temporizador (Temporitzador)	START / STOP
--	---	---	--	--------------

Comenceu a utilitzar l'aparell




Inici ràpid	Engedueu l'aparell i comenceu a cuinar amb la temperatura i la durada per defecte de la funció.	Pas 1	Pas 2	Pas 3
		Mantingueu premut: ①.	 ... : trieu la funció preferida.	Premeu: START .
Apagat ràpid	Apagueu l'aparell i qualsevol pantalla o missatge en qualsevol moment.	①: mantingueu-lo premut fins que l'aparell s'apagui.		
Inici ràpid del microones	Feu anar el microones en qualsevol moment amb els ajustos per defecte: 30 s / 1000 W.	Premeu:  .		

Comenceu la cocció

Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4	Pas 5
	 ...		OK	START
- Premeu per engegar l'aparell.	- Trieu la funció d'escalfament.	- Ajusteu la temperatura.	: premeu per confirmar.	- Premeu per començar la cocció.

Descobreix com cuinar més ràpidament

Feu servir els programes automàtics per preparar ràpidament un plat amb els ajustos per defecte:

Cocción asistida (Cocción asistida)	Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4
	Premeu: 	Premeu: 	Premeu:  Cocción asistida (Cocción asistida).	Trieu el plat.


Feu servir les funcions ràpides per ajustar el temps de cocció


Assistent de Finalització 10 %

Feu servir l'assistent de Finalització 10 % per afegir un temps extra quan queda un 10 % de temps de cocció.

Per allargar el temps de cocció, premeu **+1min**.

16. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

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

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

Vítá vás Electrolux! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

www.electrolux.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	57
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	60
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	63
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	64
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	65
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	66
7. FUNKCE HODIN.....	70
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	71
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	72
10. TIPY A RADY.....	73
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	76
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	78
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	79
14. STRUKTURA NABÍDKY.....	80
15. JE TO SNADNÉ!.....	81
16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	82

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním

postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácím použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Je-li spotřebič prázdný, nezapínejte funkci mikrovlnné trouby. Kovové součásti uvnitř trouby mohou způsobit elektrický oblouk.
- Pro přípravu pokrmů a nápojů v mikrovlnné troubě nesmí být použity kovové nádoby. Tento požadavek neplatí, pokud výrobce stanoví velikost a tvar kovových nádob, které jsou vhodné pro přípravu v mikrovlnné troubě.
- VAROVÁNÍ: Jsou-li poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí se spotřebič používat, dokud jej neopraví kvalifikovaná osoba.
- VAROVÁNÍ: Opravy či údržbu, které zahrnují sejmutí krytu chránícího před vystavením mikrovlnné energii, může provádět pouze kvalifikovaná osoba.
- VAROVÁNÍ: Tekutiny a další potraviny neohřívajte v uzavřených nádobách. Mohly by vybuchnout.
- Používejte pouze nádobí vhodné k použití v mikrovlnných troubách.
- Při ohřívání potravin v plastových či papírových nádobách sledujte spotřebič z důvodu jejich možného vznícení.
- Spotřebič je určen k ohřívání potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a ohřívání zahřívacích podložek, pantoflů, houbiček, vlhkých hadrů a podobných předmětů může vést k poranění, vznícení nebo požáru.
- Uvolňuje-li se ze spotřebiče kouř, vypněte jej nebo vypojte ze zásuvky a dvířka nechte zavřená, aby se případné plameny udusily.
- Ohřívání nápojů v mikrovlnné troubě může mít za následek zpožděný eruptivní var. Při manipulaci s nádobou je třeba dbát opatrnosti.

- Obsah kojeneckých lahví a skleniček s dětskou výživou by měl být před konzumací zamíchaný nebo protřepán a ověřena jeho teplota, aby nedošlo k popálení.
- Vajíčka ve skořápce a celá vajíčka vařená natvrdo by se neměla ve spotřebiči ohřívat, protože mohou explodovat, a to i po dokončení mikrovlnného ohřevu.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Spotřebič je nutné pravidelně čistit a odstraňovat jakékoliv zbytky potravin.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Nebudete-li udržovat spotřebič čistý, může to vést k poškození povrchu, které by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a vést k nebezpečným situacím.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.

- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu dle normy DIN 68930.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	444 (460) mm
---	--------------

Šířka skříňky	560 mm
---------------	--------

Hloubka skříňky	550 (550) mm
-----------------	--------------

Výška přední části spotřebiče	455 mm
-------------------------------	--------

Výška zadní části spotřebiče	440 mm
------------------------------	--------

Šířka přední části spotřebiče	595 mm
-------------------------------	--------

Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
------------------------------	--------

Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavní hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	882 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	3.5x25 mm

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nepojívejte do ní síťovou zástrčku.

- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použití

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořavinami.
- Mikrovlnnou funkci nepoužívejte k přehřátí spotřebiče.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.

- Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
- Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, podlahu nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Dbejte na to, aby vnitřek spotřebiče a dvířka byly po každém použití vytřeny dosucha. Pára, která se tvoří během provozu spotřebiče, se sráží na stěnách vnitřku spotřebiče a může způsobovat korozi.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou při chodu mikrovlnné funkce způsobit požár a elektrický oblouk.

- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

2.5 Používání skleněného nádobí

Nebudete-li manipulaci se skleněným nádobím věnovat dostatečnou péči, může se rozbít, rozlomit, prasknout nebo silně poškrábat.

- Vyvarujte se polítí skleněného nádobí studenou vodou či jinou studenou tekutinou, protože náhlý pokles teploty může způsobit okamžité prasknutí skla. Kousky rozbitého skla mohou být extrémně ostré a obtížně se hledají.
 - Nepokládejte horké skleněné nádobí na mokré či chladný povrch, přímo na desku kuchyňské linky nebo kovový povrch, ani do dřezu; stejně tak s horkým skleněným nádobím nemanipulujte pomocí mokré utěrky.
 - Nepoužívejte a neopravujte rozbité, popraskané či silně poškrábané skleněné nádobí.
 - Skleněné nádobí nepouštějte z výšky, vyvarujte se nárazů do tvrdých předmětů a neklepejte do něj kuchyňským náčiním.
 - Neohřívejte v mikrovlnné troubě prázdné nebo téměř prázdné skleněné nádobí a vyvarujte se přehřátí oleje nebo másla (použijte minimální dobu přípravy).
- Horké skleněné nádobí nechte zchladnout na chladicím roštu, kuchyňské chňapce nebo suché utěrce. Před mytím nebo vložením do chladničky či mrazničky se ujistěte, že je skleněné nádobí dostatečně chladné.

S horkým skleněným nádobím (včetně nádobí se silikonovými prvky pro úchop) manipulujte pouze pomocí suchých kuchyňských chňapek.

Vyvarujte se chybného použití mikrovlnné trouby (např. spuštění trouby bez náplně či s minimální náplní).

2.6 Vnitřní osvětlení

⚠ VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.7 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

2.8 Likvidace

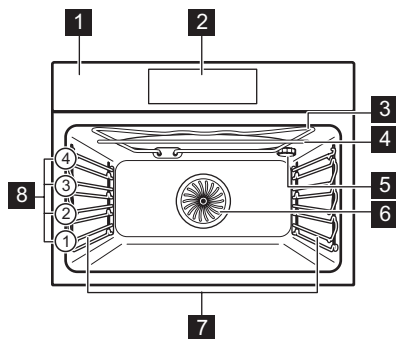
⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled

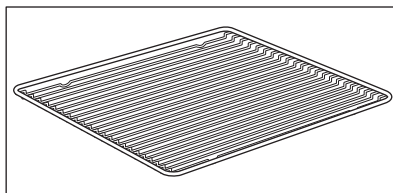


- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Topné těleso
- 4 Generátor mikrovln
- 5 Osvětlení
- 6 Ventilátor
- 7 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 8 Polohy mřížky

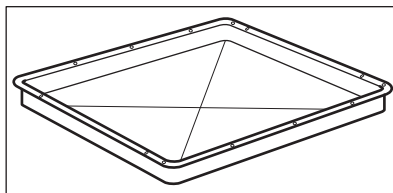
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt

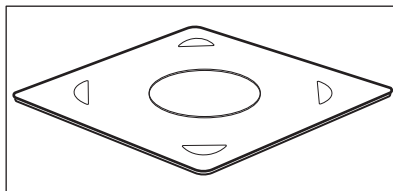
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



Plech na pečení
Pro koláče a sušenky.

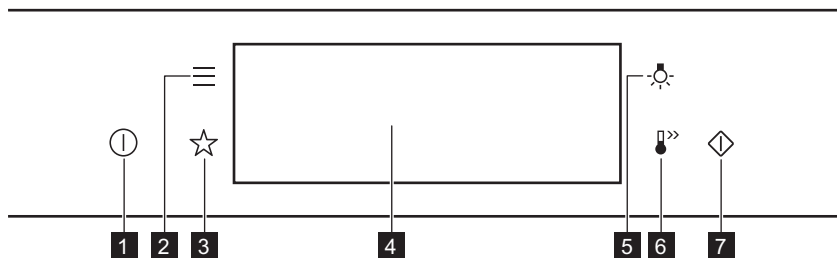


Skleněný talíř mikrovlnné trouby bottom
K přípravě potravin v mikrovlnné režimu.



4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Přehled ovládacího panelu



1	Zapnout / Vypnout	Stisknutím a podržením zapnete a vypnete spotřebič.
2	Nabídka	Zobrazí funkce spotřebiče.
3	Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.
4	Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
5	Spínač osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
6	Rychlé zahřátí	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce: Rychlé zahřátí.
7	Rychlý start mikrovlnné trouby	Slouží k zapnutí mikrovlnné funkce (1 000 W a 30 sekund).



Mačkejte tlačítko

Dotkněte se povrchu konečkem prstu.



Posuňte

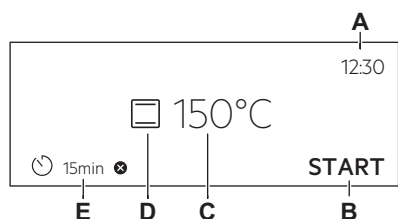
Posuňte konečkem prstu po povrchu.



Stiskněte a podržte

Dotkněte se povrchu na tři sekundy.

4.2 Displej



Displej s nastavenými klíčovými funkcemi.

- A. Denní čas
- B. ZAPNOUT/VYPNOUT
- C. Teplota / Časovač mikrovlnné trouby
- D. Pečící funkce
- E. Časovač

Ukazatele na displeji

Základní ukazatele – slouží k navigaci na displeji.



K potvrzení volby/nastavení.



K návratu o jednu úroveň v nabídce.



K vrácení posledního úkonu.



K zapnutí a vypnutí funkcí.

Ukazatele funkce Zvukový signál – když skončí nastavený čas přípravy pokrmu, zazní zvukový signál.



Funkce je zapnutá.



Funkce je zapnutá.
Pečení se automaticky vypne.



Zvukový signál je vypnutý.

Ukazatele časovače



Nastavení funkce: Odložený start.



Ke zrušení nastavení.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění



Krok 1

Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Krok 2

Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.



Krok 3

Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do spotřebiče.

5.2 První připojení

Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

Musíte nastavit: Jazyk, Displej jas, Tóny tlačítek, Hlasitost zv. signalizace, Denní čas.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

Krok 1 Zapněte troubu. Na displeji se zobrazí výchozí pečicí funkce.

Krok 2 Stisknutím symbolu pečicí funkce  přejděte do dílčí nabídky.

Krok 3 Zvolte pečicí funkci a stiskněte: **OK**. Na displeji se zobrazí: teplota.

Krok 4 Nastavte teplotu. Stiskněte: **OK**.

Krok 5 Stiskněte: **START**.

STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.

Krok 6 troubu vypněte.

6.2 Jak nastavit: Funkce mikrovlnné trouby

Krok 1 Vyjměte ze spotřebiče veškeré příslušenství a zapněte ho. Vložte do mikrovlnné trouby skleněný talíř.

Krok 2 Stisknutím symbolu pečicí funkce přejděte do dílčí nabídky.

Krok 3 Zvolte pečicí funkci mikrovlnné trouby a stiskněte: **OK**. Na displeji se zobrazí: mikrovlnný výkon.

Krok 4 Nastavte: mikrovlnný výkon. Stiskněte: **OK**.

Krok 5 Stiskněte: **START** .

K vypnutí funkce stiskněte **STOP** .

Krok 6 Vypněte spotřebič.


Maximální délka mikrovlnných funkcí závisí na nastaveném mikrovlnném výkonu:

MIKROVLNNÝ VÝKON W	MAXIMÁLNÍ ČAS min
100 - 600	59:55
> 600	7



Otevřením dvířek se funkce vypne.
Funkci opět spustíte stisknutím **START** .

6.3 Pokyny k použití: Rychlý start mikrovlnné trouby

Krok 1 Stiskněte a podržte: .
Mikrovlnná trouba poběží po dobu 30 sekund.

Krok 2 K prodloužení doby přípravy:

Stisknutím hodnoty běžícího času přejdete na nastavení času. Nastavte dobu přípravy. Stiskněte **+30 s.**

Mikrovlny lze kdykoliv zapnout pomocí: Rychlý start mikrovlnné trouby.

6.4 Jak nastavit: Podporované Vaření


Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci a teplotu. Můžete upravit čas a teplotu.

U některých pokrmů můžete také péct pomocí:

- Automatická váha

Krok 1 Zapněte troubu.

Krok 2 Stiskněte: .








Krok 3 Stiskněte:  . Zadejte: Podporované Vaření.

Krok 4 Zvolte pokrm nebo druh jídla.




Krok 5 Stiskněte: **START** .






6.5 Pečicí funkce

STANDARDNÍ





Pečicí funkce	Použití
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 Pravý horký vzduch	K pečení na dvou úrovních roštu současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než u funkce Horní/spodní ohřev.
 Mražené potraviny	K přípravě polotovarů do křupava, např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků.
 Horní/spodní ohřev	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
 Pizza	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.

SPECIALITY





Pečicí funkce	Použití
 Zavařování	K zavařování zeleniny (např. nakládané zeleniny).
 Sušení	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
 Ohřev talířů	K předehřátí talířů k servírování.

Pečící funkce	Použití
 Kynutí těsta	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.
 Gratinované pokrmy	Pro pokrmy jako lasagne nebo zapečené brambory. K zapékání a pečení dozlatova.
 Nízkoteplotní pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 Uchovat teplé	K udržení teploty jídla. Upozorňujeme, že některé pokrmy se mohou i nadále péci a vysoušet, zatímco se udržují teplé. V případě potřeby pokrmy zakryjte
 Pečení chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.

MIKROVLNNÁ TROUBA

Pečící funkce	Použití
 Mikrovlnná trouba	Ohřev, vaření, rozsah výkonu: 100–1000 W
 Rozmrazování	Rozmrazování masa, ryb, dortů, rozsah výkonu: 100–200 W
 Ohřívání	Ohřev hotových pokrmů a choulostivých potravin, rozsah výkonu: 300–700 W
 Tekutina	Ohřev nápojů a polévek, rozsah výkonu: 800–1000 W

KOMBINOVANÉ MIKROVLNNÉ PROGRAMY

Pečící funkce	Použití
 Pravý horký vzduch + MV	Pečení v jedné poloze roštu. Funkce se zvýšením výkonu MW, rozsah výkonu: 100–600 W.
 Horní/spodní ohřev + MV	Pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Funkce se zvýšením výkonu MW, rozsah výkonu: 100–600 W.
 Gril + MV	K pečení pokrmů s kratší dobou přípravy a současněmu opékání. Funkce se zvýšením výkonu MW, rozsah výkonu: 100–600 W.
 Turbo gril + MV	K pečení velkých kusů masa na jedné úrovni. K přípravě zapékaných jídel a k dopékání. Funkce se zvýšením výkonu MW, rozsah výkonu: 100–600 W.

7. FUNKCE HODIN

7.1 Popis funkcí hodin

Funkce hodiny	Použití
Čas pečení	K nastavení délky přípravy jídla. Maximum je 23 h 59 min. Maximum pro kombinované funkce (mikrovlnné + standardní) je: 23 h 59 min.
Ukončit akci	K nastavení toho, co se stane po dokončení počítání časovače.
Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Prodloužení doby pečení	K prodloužení doby přípravy.
Připomínka	K nastavení odpočítávání času. Maximum je 23 h 59 minut. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.
Časovač	Monitoruje, jak dlouho je funkce v provozu. Časovač – můžete jej zapnout a vypnout.


Funkce Ukončit akci a Odložený start nejsou u mikrovlnných funkcí dostupné.

7.2 Jak nastavit: Funkce hodin


Jak nastavit hodiny

- Krok 1** Zapněte troubu.
- Krok 2** Stiskněte: Denní čas.
- Krok 3** Nastavte čas. Stiskněte: **OK**.

Jak nastavit dobu přípravy

- Krok 1** Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
- Krok 2** Stiskněte: .
- Krok 3** Nastavte čas. Stiskněte: **OK**.

Jak zvolit funkci ukončení

- Krok 1** Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
- Krok 2** Stiskněte: .
- Krok 3** Nastavte dobu přípravy.
- Krok 4** Stiskněte: ● ● ●.
- Krok 5** Stiskněte: Ukončit akci.

Jak zvolit funkci ukončení

Krok 6 Zvolte upřednostňované: Ukončit akci.

Krok 7 Stiskněte: **OK**. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak odložit začátek přípravy

Krok 1 Nastavte pečicí funkci a teplotu.

Krok 2 Stiskněte: .

Krok 3 Nastavte dobu přípravy.

Krok 4 Stiskněte: .

Krok 5 Stiskněte: Odložený start.

Krok 6 Zvolte hodnotu.


Krok 7 Stiskněte: **OK**. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak prodloužit dobu přípravy

Když zbývá 10 % doby přípravy a jídlo se nezdá být hotové, můžete prodloužit dobu přípravy. Také můžete změnit pečicí funkci.

Stisknutím **+1min** prodloužíte dobu přípravy.

Jak změnit nastavení časovače

Krok 1 Stiskněte: .

Krok 2 Nastavte hodnotu časovače.

Krok 3 Stiskněte: **OK**.

Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Vkládání příslušenství

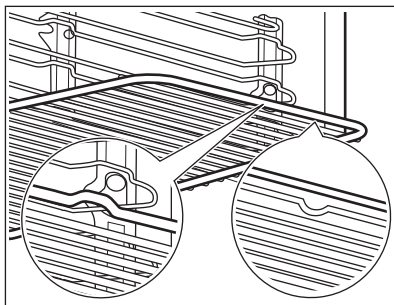
Používejte výhradně vhodné nádoby a materiály. Viz kapitola „Tipy a rady“, Nádoby a

materiály vhodné k použití v mikrovlnné troubě.

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

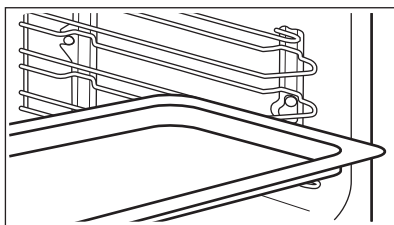
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



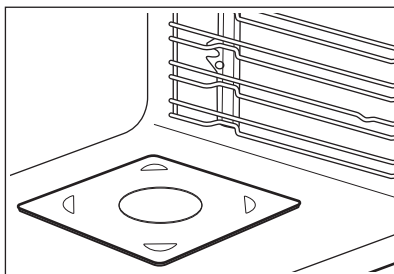
Plech na pečení:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Skleněný talíř mikrovlnné trouby bottom:

Skleněný talíř mikrovlnné trouby používejte pouze u mikrovlnné funkce. Není vhodná pro kombinované mikrovlnné funkce (např. mikrovlnný gril). Vložte příslušenství na dno vnitřku trouby. Jídlo můžete položit přímo na skleněný talíř mikrovlnné trouby.



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Jak uložit: Oblíbené

Můžete ukládat svá oblíbená nastavení, jako např. pečící funkci, dobu pečení, teplotu nebo čisticí funkci. Můžete uložit tři oblíbená nastavení.

Krok 1 Zapněte spotřebič.

Krok 2 Zvolte upřednostňované nastavení.

Krok 3 Stiskněte: . Zvolte: Oblíbené.

Krok 4 Vyberte: Uložit aktuální nastavení.

Krok 5 Stisknutím + přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené. Stiskněte OK.

 – stisknutím resetujete nastavení.

 – stisknutím zrušíte nastavení.

9.2 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce.

Krok 1 Zapněte spotřebič.



Krok 2 Nastavte pečicí funkci.

Krok 3 Současným stisknutím  a  zapněte funkci.

K vypnutí funkce zopakujte krok 3.

9.3 Automatické vypnutí

Pokud je zapnutá pečicí funkce a neproběhne změna žádných nastavení, spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne.

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

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Čas ukončení, Nízkoteplotní pečení.

9.4 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

10. TIPY A RADY

10.1 Doporučení k pečení



Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad. Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Více doporučení ohledně vaření naleznete v tabulkách vaření na naší webové stránce. Tipy pro vaření naleznete pomocí výrobního čísla (PNC), které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřku spotřebiče.

10.2 Doporučení k mikrovlnné troubě

Pojd'me vařit!

Jídlo položte na skleněný talíř na dně mikrovlnné trouby.

Jídlo položte na talíř na dně trouby.

V polovině doby rozmrazování a pečení jídlo otočte nebo zamíchejte.

Tekuté pokrmy čas od času zamíchejte.

Před servírováním jídlo zamíchejte.

Jídlo při pečení i opakovaném ohřevu zakrývejte.

Vložte-li do lahve nebo sklenice lžici, teplo se při ohřevu nápojů lépe rozvede.

Potraviny vložte do spotřebiče bez obalu. Balená hotová jídla lze do spotřebiče vložit pouze tehdy, pokud lze obal bezpečně použít v mikrovlnné troubě (zkontrolujte údaje na obalu).

Příprava pokrmů v mikrovlnné troubě

Jídlo připravujte zakryté. Chcete-li uchovat kůrčičku, připravujte pokrm nezakrytý.

Nepřevařte potraviny nastavením příliš vysokého výkonu a příliš dlouhého času. Potraviny by mohly vyschnout, spálit se nebo způsobit požár.

Ve spotřebiči nepřipravujte vejce ve skořápkách a šneky, protože mohou

prasknout. Před opětovným ohřevem smaženého vejce propíchněte žloutek.

Potraviny se slupkou před vařením několikrát propíchněte.

Zeleninu rozřízněte na podobně velké kusy.

Po vypnutí spotřebiče jídlo vyjměte a nechte ho několik minut odstát, aby se teplo rovnoměrně rozvedlo.

Rozmrazování v mikrovlnné troubě

Rozbalené zmražené potraviny umístěte na malý obrácený talíř pod který vložte nádobku nebo na rozmrazovací rošt či plastové síto, aby při rozmrazování mohla odtékat tekutina.




Rozmrazené kousky následně odeberte.








Chcete-li ovoce a zeleninu vařit, aniž byste je rozmrazili, můžete použít vyšší mikrovlnný výkon.

10.3 Nádobí a materiály vhodné do mikrovlnné trouby

V mikrovlnné troubě používejte výhradně vhodné nádobí a materiály. Řiďte se údaji v tabulce níže.

















Před použitím ověřte technické údaje nádobí/materiálu.

Nádobí/materiál			
Žáruvzdorné sklo a porcelán bez kovových dílů	✓	✓	✓
Nežáruvzdorné sklo a porcelán bez stříbrných, zlatých, platinových nebo jiných kovových dekorací	✓	X	X
Sklo a sklokeramika z ohnivzdorného a mrazuvzdorného materiálu	✓	✓	✓
Žáruvzdorná keramika a kamenina bez skleněných nebo kovových částí a bez glazury s obsahem kovu	✓	✓	✓
Keramika, porcelán a kamenina s neglazovaným dnem nebo s malými dírkami, např. na rukojetích	X	X	X
Plast, žáruvzdorný do 200 °C	✓	✓	X
Karton, papír	✓	X	X
Potravinová fólie	✓	X	X

Nádoby/materiál							
Potravinová fólie pro mikrovlnnou přípravu	✓		✓				X
Pečicí nádoby vyrobené z kovu, např. smalt, litina	X		X				X
Formy na pečení, černě lakované nebo se silikonovou vrstvou	X		X				X
Plech na pečení	X		X				X
Tvarovaný rošť	X		X				✓
Skleněný talíř mikrovlnné trouby	✓		✓				X
Nádoby do mikrovlnné trouby, například pražičí pánvička	X		✓				X

10.4 Doporučená nastavení výkonu pro různé druhy pokrmů

Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

700–1000 W				
				
O smažení na začátku přípravy jídla			Ohřev tekutin	
500–600 W				
				
Příprava zeleniny	Vaření pokrmů z vajec	Pomalou dušené pokrmy	Ohřívání jídel na jeden talíř	Rozmrazování a ohřívání mražených jídel
300–400 W				
				
Rozpouštění sýrů, čokolády, másla	Dušení rýže	Ohřívání dětské výživy	Vaření/ohřívání choulostivých potravin	Další vaření
100–200 W				
				
Rozmrazování chleba	Rozmrazování ovoce a kořálků	Rozmrazování sýrů, smetany, másla	Rozmrazování masa, ryb	







10.5 Tabulky vaření pro zkušebny

Funkce mikrovlnné trouby

Použijte tvarovaný rošt, není-li uvedeno jinak.








Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60705.

	 W	 kg		 min	
Piškotový koláč	600	0.475	Spodní	8 - 9	V polovině přípravy otočte nádobu o 1/4.
Sekaná	400	0.9	1	25 - 27	V polovině přípravy otočte nádobu o 1/4.
Vaječný krém	500	1	2	30 - 33	-
Rozmrazování masa	100	0.5	1	15	V polovině přípravy maso obraťte.

Kombinovaná mikrovlnná funkce

Použijte tvarovaný rošt.

		 W	 °C		 min	
Dort, 0,7 kg	Horní/spodní ohřev + MV	100	200	2	23 - 27	V polovině přípravy otočte nádobu o 1/4.
Zapečené brambory, 1,1 kg	Pravý horký vzduch + MV	300	180	2	38 - 42	V polovině přípravy otočte nádobu o 1/4.
Kuře, 1,1 kg	Turbo gril + MV	400	230	1	35 - 40	Vložte maso do kulaté skleněné nádoby a v polovině přípravy ho obraťte.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění



Čistící prostředky

Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.



Každodenní použití

Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídla může způsobit požár.

Strop vnitřku spotřebiče důkladně očistěte od zbytků jídla a mastnoty.

Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.



Příslušenství

Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí.

Nepřilnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

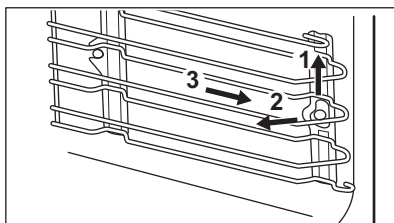
K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

Krok 1 Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Krok 2 Drážky na rošty opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.

Krok 3 Odtáhněte přední konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny.

Krok 4 Vytáhněte konstrukci roštových drážek ze zadního úchyty.



Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.

11.3 Jak vyměnit: Osvětlení

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo k připálení mastnoty.

Před výměnou osvětlení:

Krok 1

Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.

Krok 2

Odpojte troubu od elektrické sítě.

Krok 3

Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

Horní žárovka

Krok 1 Skleněným krytem otočte a sejměte jej.

Krok 2 Skleněný kryt vyčistěte.

Krok 3 K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.

Krok 4 Nasadte skleněný kryt.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...



Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá



Možná příčina

Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.

Hodiny nejsou nastavené.

Dvířka nejsou správně zavřená.

Je spálená pojistka.

Spotřebič Dětská bezp. pojistka je zapnutý.



Řešení

Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.

Nastavte hodiny, podrobnosti viz Funkce hodin kapitola, Pokyny pro nastavení: Funkce hodin.

Zcela zavřete dvířka.

Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.

Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.



Součásti



Popis

Spálená žárovka.





Řešení

Vyměňte žárovku. Podrobnosti naleznete v kapitole „Čištění a údržba“ v části Jak vyměnit: Osvětlení.



12.2 Jak spravovat: Chybové kódy

Když dojde k chybě software, na displeji se zobrazí chybová zpráva.

V této části naleznete seznam problémů, které můžete zvládnout sami.

 Kód a popis	 Řešení
F240, F439 - dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.	Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.
F908 – systém spotřebiče se nemohl připojit k ovládacímu panelu.	Spotřebič vypněte a zapněte.

Pokud se jedna z těchto chybových zpráv nadále zobrazuje na displeji, znamená to možné vypnutí chybného podsystému. V takovém případě se obraťte na autorizované servisní středisko. Pokud dojde k jedné z těchto chyb, zbývající funkce spotřebiče budou dále fungovat jako obvykle.

 Kód a popis	 Řešení
F131 - teplota snímače magnetronu je příliš vysoká.	Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne. Spotřebič znovu zapněte.

12.3 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřku spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (Mod.)
Výrobní číslo (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Úspora energie

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby (avšak pouze pokud používáte jinou než mikrovlnnou funkci trouby).

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem.

Zbytkové teplo

Je-li spuštěn program s Délka a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se u některých funkcích spotřebiče automaticky vypnou dřívě.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje

zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením

Při pečení vypněte osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

14. STRUKTURA NABÍDKY

14.1 Nabídka

Položka nabídky	Použití	
Podporované Vaření	Zobrazí automatické programy.	
Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.	
Funkce	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.	
Nastavení	Nastavení Obsluha	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče. Zobrazuje verzi software a konfiguraci.

14.2 Dílčí nabídka pro: Funkce

Dílčí nabídka	Použití
Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí spotřebiče. Pokud je tato možnost zapnutá, zobrazí se tento text Dětská bezp. pojistka na displeji při zapnutí spotřebiče. Abyste mohli spotřebič používat, zvolte písmena kódu v abecedním pořadí. Přístup k časovači, dálkovému ovládání a osvětlení je možné provést pomocí se zapnutou funkcí.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých funkcí spotřebiče.
Časové údaje	Slouží k zapnutí a vypnutí hodin.
Formát digitálních hodin	Slouží ke změně formátu zobrazování časových údajů.

14.3 Dílčí nabídka pro: Nastavení

Dílčí nabídka	Popis
Jazyk	Slouží k nastavení jazyka spotřebiče.
Displej jas	K nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze vypnout u: ①.
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.





Dílčí nabídka	Popis
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.





14.4 Dílčí nabídka pro: Obsluha




Dílčí nabídka	Popis
Režim demo	Aktivační / deaktivační kód: 2468
Verze software	Informace o verzi softwaru.
Zrušit všechna nastavení	K obnovení továrního nastavení.

15. JE TO SNADNÉ!

Před prvním použitím musíte nastavit:				
Jazyk	Displej jas	Tóny tlačítek	Hlasitost zv. signalizace	Denní čas




Seznamte se se základními symboly na ovládacím panelu a displeji:				
				START / STOP
Zapnout / Vypnout	Nabídka	Obíbené	Časovač	

Zahájení používání spotřebiče				
Rychlé spuštění	Zapněte spotřebič a začněte vařit s výchozí teplotou a délkou trvání funkce.	Krok 1 Stiskněte a podržte: 	Krok 2  ... – zvolte upřednostňovanou funkci.	Krok 3 Stiskněte: START
Rychlé vypnutí	Spotřebič můžete kdykoliv vypnout na jakékoliv obrazovce nebo při jakékoliv zobrazené zprávě.	 – stiskněte a podržte, dokud se spotřebič nevypne.		
Rychlé spuštění MV	Spuštění mikrovlnné trouby kdykoliv s výchozím nastavením: 30 sek / 1000 W.	Stiskněte: 		

Zahájení vaření				
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 – stisknutím zapněte spotřebič.	 ... – zvolte pečicí funkci.	 – nastavte teplotu.	OK – potvrďte stisknutím.	START – stisknutím spusťte vaření.

Zjistěte, jak vařit rychle

K rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními používejte automatické programy:

Podporované Vaření	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Stiskněte:  .	Stiskněte:  .	Stiskněte:  Podporované Vaření.	Zvolte pokrm.


K nastavení doby přípravy použijte rychlé funkce.


Podpora dokončení přípravy při 10 %

Když zbývá jen 10 % doby přípravy, použijte možnost Podpora dokončení přípravy při 10 %, která přidá dodatečný čas.

Stisknutím **+1min** prodloužíte dobu přípravy.

16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	83
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	86
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	89
4. CONTROL PANEL.....	90
5. BEFORE FIRST USE.....	91
6. DAILY USE.....	92
7. CLOCK FUNCTIONS.....	95
8. USING THE ACCESSORIES.....	97
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	98
10. HINTS AND TIPS.....	99
11. CARE AND CLEANING.....	102
12. TROUBLESHOOTING.....	103
13. ENERGY EFFICIENCY.....	105
14. MENU STRUCTURE.....	105
15. IT'S EASY!.....	106
16. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	107

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

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

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	444 (460) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	455 mm
Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	882 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm

Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
---	---------

Mounting screws	3.5x25 mm
-----------------	-----------

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

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

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

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

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

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

2.5 Glassware use

Handling your glassware without an appropriate degree of care could result in breakage, chipping, cracking or severe scratching:

- Do not spill cold water or other liquids on the glassware because a sudden

temperature drop may cause immediate breakage of the glass. Broken glass pieces may be extremely sharp and difficult to locate.

- Do not place hot glassware on a wet or cool surface, directly on countertop or metal surface, or in sink; or handle hot glassware with wet cloth.
- Do not use or repair any glassware that is chipped, cracked or severely scratched.
- Do not drop or hit glassware against a hard object or strike utensils against it.
- Do not heat empty or nearly empty glassware in microwave, or overheat oil or butter in microwave (use minimum amount of cooking time).

Allow hot glassware to cool on a cooling rack, a potholder or a dry cloth. Make sure that the glassware is cool enough before washing, refrigerating or freezing.

Avoid handling hot glassware (including ware with silicone gripping surfaces) without dry potholders.

Avoid microwave misuse (i.e. running the oven without any load or small load).

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

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

2.7 Service

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

2.8 Disposal

WARNING!

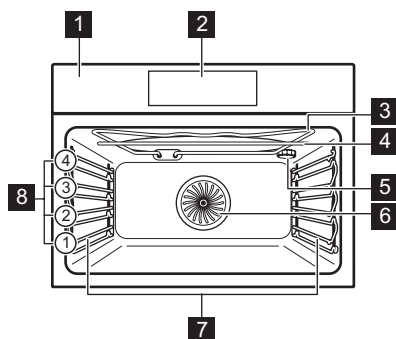
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview

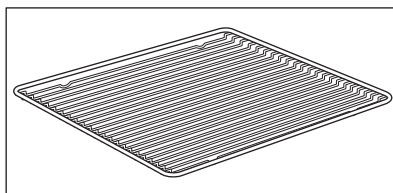


- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Heating element
- 4** Microwave generator
- 5** Lamp
- 6** Fan
- 7** Shelf support, removable
- 8** Shelf positions

3.2 Accessories

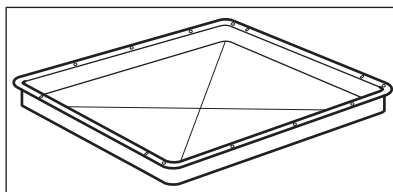
Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.

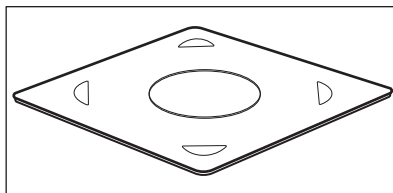


Baking tray

For cakes and biscuits.

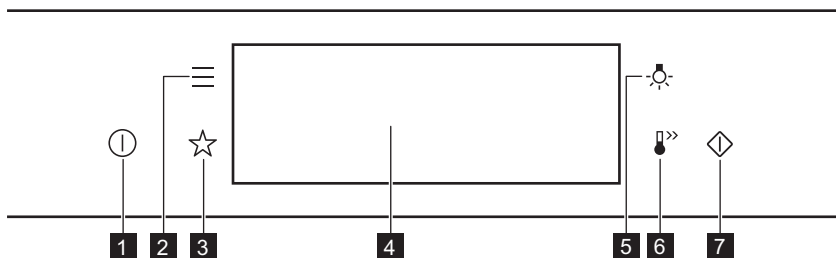


Microwave bottom glass plate
To prepare food in microwave mode.



4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



1	ON / OFF	Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Menu	Lists the appliance functions.
3	Favourites	Lists the favourite settings.
4	Display	Shows the current settings of the appliance.
5	Lamp switch	To turn the lamp on and off.
6	Fast Heat Up	To turn on and off the function: Fast Heat Up.
7	Microwave quick start	To turn on microwave function (1000 W and 30 seconds).



Press

Touch the surface with fingertip.



Move

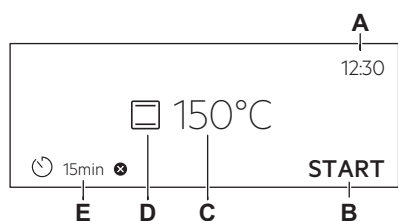
Slide fingertip over the surface.



Press and hold

Touch the surface for 3 seconds.

4.2 Display



Display with key functions set.

- A. Time of Day
- B. START/STOP
- C. Temperature / Microwave timer
- D. Heating functions
- E. Timer

Display indicators

Basic indicators - to navigate on the display.



To confirm the selection / setting.



To go one level back in the menu.



To undo the last action.



To turn the options on and off.

Sound Alarm function indicators - when the set time of cooking ends, the signal sounds.



The function is on.



The function is on.
Cooking stops automatically.



Sound alarm is off.

Timer indicators



To set the function: Delayed start.



To cancel the setting.

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Initial Cleaning



Step 1

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.



Step 2

Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.



Step 3

Place the accessories and the removable shelf supports in the appliance.

5.2 First connection

The display shows welcome message after the first connection.


You have to set: Language, Display Brightness, Key Tones, Buzzer Volume, Time of Day.

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating functions

Step 1	Turn on the oven. The display shows the default heating function.
Step 2	Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
Step 3	Select the heating function and press: OK . The display shows: temperature.
Step 4	Set: temperature. Press: OK .
Step 5	Press: START .
	STOP - press to turn off the heating function.
Step 6	Turn off the oven.

6.2 How to set: Microwave functions

Step 1	Remove all accessories and turn on the appliance. Insert microwave bottom glass plate.
Step 2	Press the symbol of the heating function to enter the submenu.
Step 3	Select the microwave heating function and press: OK . The display shows: microwave power.
Step 4	Set: microwave power. Press: OK .
Step 5	Press: START .
	STOP - press to turn off the function.
Step 6	Turn off the appliance.

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


MICROWAVE POWER W	MAXIMUM TIME min
100 - 600	59:55

MICROWAVE POWER W	MAXIMUM TIME min
> 600	7



If you open the door, the function stops.
To start it again, press **START**.

6.3 How to use: Microwave quick start

Step 1 Press and hold: .
The microwave runs for 30 s.

Step 2 To extend the cooking time:

Press on the running time value to go to the time settings. Set the cooking time. Press **+30 s**.

The microwave can be switched on at any time with: Microwave quick start.

6.4 How to set: Assisted Cooking

Every dish in this submenu has a recommended function and temperature. You can adjust the time and the temperature.

For some of the dishes you can also cook with:

- Weight Automatic

Step 1 Turn on the oven.

Step 2 Press: .



Step 3 Press: . Enter: Assisted Cooking.






Step 4 Choose a dish or a food type.

Step 5 Press: **START**.







6.5 Heating functions



STANDARD

Heating function	Application
 Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.





Heating function	Application
 True Fan Cooking	To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 Frozen Foods	To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.

SPECIALS





Heating function	Application
 Preserving	To preserve vegetables (e.g., pickles).
 Dehydrating	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.
 Plate Warming	To preheat plates for serving.
 Dough Proving	To speed up the rising of the yeast dough. It prevents dough surface from drying and keeps the dough elastic.
 Au Gratin	For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.
 Slow Cooking	To prepare tender, succulent roasts.

Heating function	Application
 Keep Warm	To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary
 Bread Baking	Use this function to prepare bread and bread rolls with a very good professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.

MICROWAVE

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

MICROWAVE COMBINATION

Heating function	Application
 True Fan Cooking + MW	Baking on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.
 Conventional Cooking + MW	Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.
 Grill + MW	To cook food in a short time and to brown it. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.
 Turbo Grilling + MW	To roast large pieces of meat on one level. To make gratins and to brown. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.

7. CLOCK FUNCTIONS




7.1 Clock functions description

Clock function	Application
Cooking time	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. Maximum for combined functions (microwave + standard) is: 23 h 59 min.
End Action	To set what happens when the timer ends counting.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend cooking time.

Clock function	Application
Reminder	To set a countdown. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance.
Uptimer	Monitors how long the function operates. Uptimer - you can turn it on and off.

End Action and Delayed start are not available for microwave functions.

7.2 How to set: Clock functions

How to set the clock	
Step 1	Turn on the oven.
Step 2	Press: Time of Day.
Step 3	Set the time. Press: OK .
How to set cooking time	
Step 1	Choose the heating function and set the temperature.
Step 2	Press:  .
Step 3	Set the time. Press: OK .
How to choose end option	
Step 1	Choose the heating function and set the temperature.
Step 2	Press:  .
Step 3	Set the cooking time.
Step 4	Press: ● ● ● .
Step 5	Press: End Action.
Step 6	Choose the preferred: End Action.
Step 7	Press: OK . Repeat the action until the display shows the main screen.
How to delay start of cooking	
Step 1	Set the heating function and the temperature.
Step 2	Press:  .
Step 3	Set the cooking time.
Step 4	Press: ● ● ● .
Step 5	Press: Delayed start.

How to delay start of cooking

Step 6 Choose the value.

Step 7 Press: **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

How to extend cooking time

When 10% of cooking time is left and the food seems not to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function.

Press **+1min** to extend the cooking time.

How to change timer settings

Step 1 Press: .

Step 2 Set the timer value.

Step 3 Press: **OK**.

You can change the set time during cooking at any time.

8. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

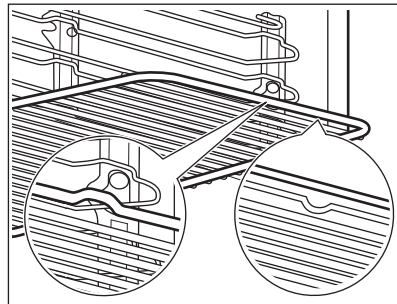
8.1 Inserting accessories

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

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

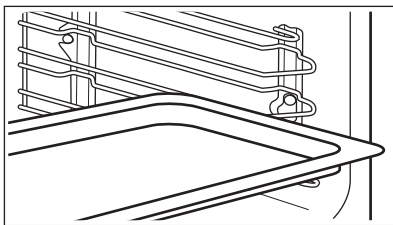
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.

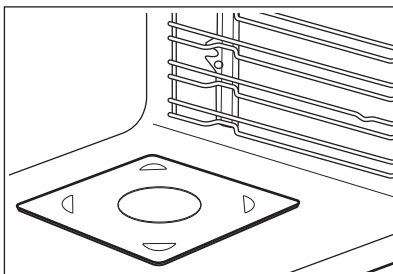


Baking tray:

Push the tray between the guide bars of the shelf support.

**Microwave bottom glass plate:**

Use the microwave bottom glass plate only with microwave function. It is not suitable for combined microwave function (e.g. microwave grilling). Put the accessory on the bottom of the cavity. You can put the food directly on the microwave bottom glass plate.



9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 How to save: Favourites

You can save your favourite settings, such as the heating function, the cooking time, the temperature or the cleaning function. You can save 3 favourite settings.


Step 1 Turn on the appliance.

Step 2 Select the preferred setting.

Step 3 Press: . Select: Favourites.

Step 4 Select: Save current settings.

Step 5 Press + to add the setting to the list of: Favourites. Press **OK**.

 - press to reset the setting.



 - press to cancel the setting.

9.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the heating function.

Step 1 Turn on the appliance.



Step 2 Set a heating function.


Step 3 ,  - press at the same time to turn on the function.

To turn off the function repeat step 3.

9.3 Automatic switch-off

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

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

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, End time, Slow Cooking.

9.4 Cooling fan

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

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations



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

Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

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

For more cooking recommendations refer to cooking tables on our website. To find the Cooking Hints, check the PNC number on the rating plate on the front frame of the appliance cavity.

10.2 Microwave recommendations

Let's cook!

Place the food on the microwave bottom glass plate on the bottom of the cavity.

Place the food on a plate on the bottom of the cavity.

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

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Cover the food for cooking and reheating.

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

Put the food into the appliance without packaging. The packaged ready meals can be put into the appliance only when the

packaging is microwave safe (check information on the packaging).

Microwave cooking

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

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

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

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

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

Microwave defrosting








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

Remove defrosted pieces subsequently.

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

10.3 Microwave suitable cookware and materials

For the microwave use only suitable cookware and materials. Use below table as a reference. Check the cookware / material specification before use.

Cookware / Material		 	   
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	x	x
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	x	x	x
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	x
Cardboard, paper	✓	x	x
Clingfilm	✓	x	x
Microwave clingfilm	✓	✓	x
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	x	x	x
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	x	x	x
Baking tray	x	x	x
Wire shelf	x	x	✓
Microwave glass bottom plate	✓	✓	x
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	x	✓	x

10.4 Recommended power settings for different kinds of food

The data in the table is for guidance only.

700 - 1000 W



Searing at the start of the cooking process



Heating liquids

500 - 600 W



Cooking vegetables



Cooking egg dishes



Simmering stews



Heating one-plate meals



Defrosting and heating frozen meals

300 - 400 W



Melting cheese, chocolate, butter



Simmering rice



Heating baby food



Cooking / Heating delicate food



Continuing cooking

100 - 200 W



Defrosting bread



Defrosting fruit and cakes



Defrosting cheese, cream, butter



Defrosting meat, fish







10.5 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to IEC 60705.








Microwave function

Use wire shelf unless otherwise specified.

	 POWER W	 kg		 min	
Sponge cake	600	0.475	Bottom	8 - 9	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Meatloaf	400	0.9	1	25 - 27	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Egg custard	500	1	2	30 - 33	-
Meat defrosting	100	0.5	1	15	Turn the meat upside down halfway through the cooking time.

Microwave Combi function

Use the wire shelf.

						
		W	°C		min	
Cake, 0.7 kg	Conventional Cooking + MW	100	200	2	23 - 27	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Potato gratin, 1.1 kg	True Fan Cooking + MW	300	180	2	38 - 42	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Chicken, 1.1 kg	Turbo Grilling + MW	400	230	1	35 - 40	Put the meat in round glass container and turn it upside down halfway through the cooking time.

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning



Cleaning Agents

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

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



Everyday Use

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

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



Accessories

Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

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

11.2 How to remove: Shelf supports

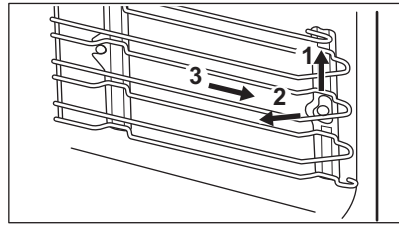
Remove the shelf supports to clean the oven.

Step 1 Turn off the oven and wait until it is cold.

Step 2 Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.

Step 3 Pull the front end of the shelf support away from the side wall.

Step 4 Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

11.3 How to replace: Lamp

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Before you replace the lamp:

Step 1	Step 2	Step 3
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Top lamp

Step 1 Turn the glass cover to remove it.

Step 2 Clean the glass cover.

Step 3 Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.




Step 4 Install the glass cover.




12. TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...



 The appliance does not turn on or does not heat up	
 Possible cause	 Remedy
The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply.
The clock is not set.	Set the clock, for details refer to Clock functions chapter, How to set: Clock functions.
The door is not closed correctly.	Fully close the door.
The fuse is blown.	Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
The appliance Child Lock is on.	Refer to "Menu" chapter, Submenu for: Options.

 Components	
 Description	 Remedy
The lamp is burnt out.	Replace the lamp, for details refer to "Care and Cleaning" chapter, How to replace: Lamp.



12.2 How to manage: Error codes

When the software error occurs, the display shows error message.

In this section, you will find the list of the problems that you can handle on your own.

 Code and description	 Remedy
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.

When one of these error messages continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre. If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usually.

 Code and description	 Remedy
F131 - the temperature of magnetron sensor is too high.	Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.

12.3 Service data

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

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

We recommend that you write the data here:

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

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Energy saving

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

Use metal cookware to improve energy saving (only when you use a non-microwave function).

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

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

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu


Menu item	Application
Assisted Cooking	Lists automatic programmes.
Favourites	Lists the favourite settings.
Options	To set the appliance configuration.

Menu item		Application
Settings	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

14.2 Submenu for: Options

Submenu	Application
Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance. When the option is on, the text Child Lock appears in the display when you turn on the appliance. To enable the appliance use, choose the code letters in the alphabetical order. Access to the timer, the remote operation and the lamp is available with the option on.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the appliance functions.
Time Indication	Turns the clock on and off.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

14.3 Submenu for: Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for:  .
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.
Time of Day	Sets the current time and date.

14.4 Submenu for: Service

Submenu	Description
Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

15. IT'S EASY!

Before first use you have to set:

Language	Display Brightness	Key Tones	Buzzer Volume	Time of Day
----------	--------------------	-----------	---------------	-------------

Familiarize yourself with the basic icons on the control panel and the display:



ON / OFF



Menu







Favourites






Timer

START / STOP

Start using the appliance




		Step 1	Step 2	Step 3	
Quick start	Turn on the appliance and start cooking with the default temperature and time of the function.	Press and hold:  .	 ... - select the preferred function.	Press: START .	
Quick Off	Turn off the appliance, any screen or message at any time.	 - press and hold until the appliance turns off.			
MW quick start	Start Microwave at any time with default settings: 30 sec / 1000 W.	Press:  .			

Start cooking

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
	 ...		OK	START
- press to turn on the appliance.	- select the heating function.	- set the temperature.	- press to confirm.	- press to start cooking.

Get to know how to cook quickly

Use the automatic programmes to prepare a dish quickly with the default settings:

Assisted Cooking	Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
	Press:  .	Press:  .	Press:  Assisted Cooking.	Choose the dish.


Use quick functions to set the cooking time


10% Finish assist

Use 10% Finish assist to add extra time when 10% of the cooking time is left.

To extend the cooking time press **+1min**.

16. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:
www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	108
2. OHUTUSJUHISED.....	111
3. TOOTE KIRJELDUS.....	114
4. JUHTPANEEL.....	115
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	116
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	117
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	120
8. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	122
9. LISAFUNKTSIOONID.....	123
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	124
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	127
12. VEAOTSING.....	129
13. ENERGIATÕHUSUS.....	130
14. MENÜÜ STRUKTUUR.....	131
15. SEE ON LIHTNE!.....	132
16. JÄÄTMEKÄITLUS.....	133

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed

vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ärge aktiveerige mikrolainefunktsiooni, kui seade on tühi. Ahjuõõnsuses olevad metallosad võivad tekitada elektrikaare.
- Mikrolaineahju ei tohi panna metallist nõusid või karpe ega joogipurke. See nõue ei kehti juhul, kui tootja on täpsustanud, millise suuruse ja kujuga metallist nõusid tohib mikrolaineahjus kasutada.
- HOIATUS: Kui uks või ukse tihendid on kahjustatud, ei tohi seadet kasutada enne, kui selle on parandanud kvalifitseeritud isik.
- HOIATUS: Ainult kvalifitseeritud isik võib teha hooldus- või remonditöid, mis hõlmavad mikrolainetega kokkupuute eest kaitsva katte eemaldamist.
- HOIATUS: Ärge kuumutage vedelikke ja muid toiduaineid suletud pakendites. Need võivad plahvatada.
- Kasutage ainult mikrolaineahjukindlaid nõusid.
- Soojendades toitu plast- või pabernõudes, hoidke seadmel silma peal, et vältida süttimist.
- See seade on ette nähtud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ning soojenduspatjade, susside, käsnade, niiske lapi jms kuumutamine toob kaasa vigastuste, süttimise või tulekahju ohu.
- Kui seadmest tuleb suitsu, lülitage leekide summutamiseks seade välja või eemaldage toitepistik pistikupesast ning hoidke ust suletuna.
- Jookide mikrolaineahjus kuumutamisel võib tekkida hiline plahvatuslik keemine. Nõude käsitlemisel tuleb olla ettevaatlik.
- Põletuste vältimiseks tuleb enne tarvitamist lutipudelite ja imikutoidu purkide sisu segada või loksutada ning kontrollida nende temperatuuri.

- Koorega mune ja terveid kõvaks keedetud mune ei tohi seadmes kuumutada, kuna need võivad plahvatada isegi pärast mikrolainefunktsiooni välja lülitumist.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Seadet tuleb regulaarselt puhastada ja sellest tuleb eemaldada toidujäädid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Seadme hooldamata ja puhastamata jätmine võib põhjustada selle pindade seisukorra halvenemist, mis võib seadme eluiga lühendada ja põhjustada ohtlikke olukordi.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.
- Integreeritud seade peab vastama standardi DIN 68930 stabiilsusnõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	444 (460) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	455 mm
Seadme tagaosa kõrgus	440 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosa laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisesehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	882 mm
Ventilatsioonitava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutatud pistikupesaga.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juheta. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist.
- Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge kasutage seadme eelkuumutamiseks mikrolainefunktsiooni.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.

- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Kuivatage seadme sisemus ja uks kindlasti pärast iga kasutamist. Kasutamise ajal tekkinud aur kondenseerub seadme seintele ja võib põhjustada roostet.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Seadmes olevad rasva- ja toidujäägid võivad mikrolainefunktsiooni kasutamisel süttida või põhjustada kaarleeki.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Klaasnõude kasutamine

Kui kasutate klaasnõusid hooletult, võib see kaasa tuua nende purunemise, mõranemise, pinna kahjustamise või tugevad kriimud:

- Vältige külma vee või muude vedelike pritsmete sattumist kuumale klaaspinnale, sest äkiline temperatuurimuutus võib klaasi purustada. Purunenud klaasi tükid

võivad olla väga teravad ja neid on raske üles leida.

- Ärge pange kuuma klaasnõu märjale või jahedale pinnale, köögi töö- või metallpinnale või kraanikaussi; ärge kasutage klaasnõu tõstmiseks märga lappi.
- Ärge kasutage mõranenud, pragude või tugevate kriimustustega klaasnõusid ega üritage neid parandada.
- Hoiduge klaasnõu pillamisest või hooga vastu kõva pinda asetamisest, vältige söögiriistadega klappimist.
- Ärge kuumutage mikrolaineahjus tühja või peaaegu tühja klaasnõud; vältige seal õli ja või liigset kuumutamist (kasutage minimaalset valmistusaega).

Laske klaasnõul jahtuda kuumal-alusel, potialusel või kuival rätikul. Enne pesemist, külmutusse või sügavkülma asetamist peab klaasnõu olema maha jahtunud.

Hoiduge kuumade klaasnõude paljaste kätega katsumisest (välja arvatud juhul, kui nõudel on spetsiaalsed käepidemed).

Vältige mikrolaineahju vale kasutamist (nt tühja või peaaegu tühja ahju kasutamist).

2.6 Sisevalgustus

HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe.

2.7 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.8 Kõrvaldamine

⚠ HOIATUS!

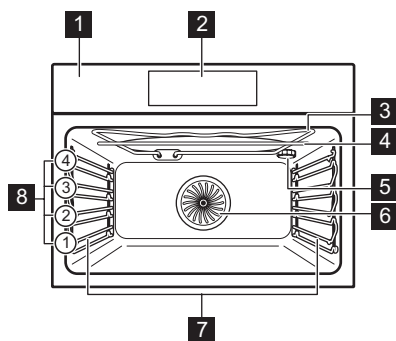
Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage ukse sulgur, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse löksu jäämist.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade

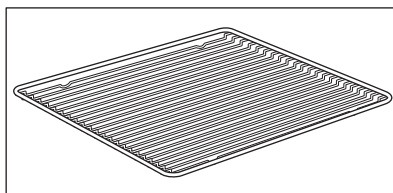


- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Kuumutuselement
- 4 Mikrolaine generaator
- 5 Lamp
- 6 Ventilaator
- 7 Riilutugi, eemaldatav
- 8 Riuli asendid

3.2 Lisatarvikud

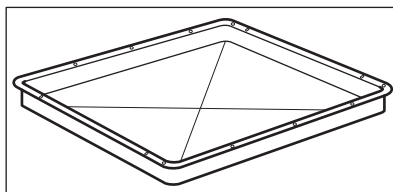
Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



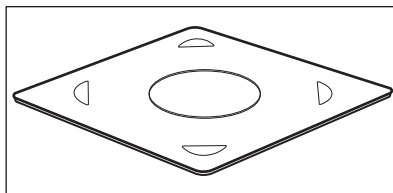
Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



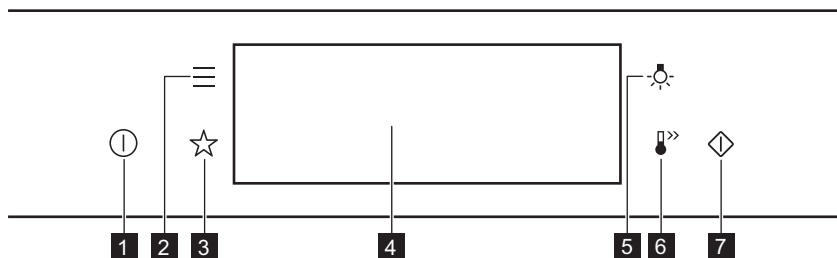
Mikrolaineahju klaasist alus

Toidu valmistamiseks mikrolainerežiimis.



4. JUHTPANEEL

4.1 Juhtpaneeli ülevaade



1	Sees / Väljas	Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.
2	Menüü	Loetleb seadme funktsioonid.
3	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
4	Ekraan	Näitab seadme praeguseid sätteid.
5	Lambi lüüti	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
6	Kiirkuumus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumus.
7	Mikrolaine kiirkäivitus	Mikrolainefunktsiooni sisselülitamiseks (1000 W ja 30 sekundit).



Vajutage

Puudutage pinda sõrmeotsaga..



Liikuge

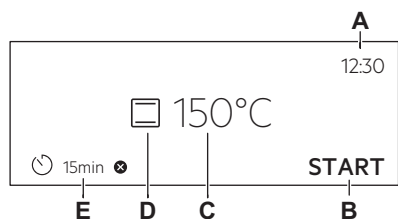
Libistage sõrmeots üle pinna.



Vajutage ja hoidke

Puudutage pinda 3 sekundit.

4.2 Ekraan




Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

- A. Kellaeg
- B. START/STOPP
- C. Temperatuur / Mikrolaine taimer
- D. Küpsetusrežiimid
- E. Taimer

Ekraani indikaatorid

Põhiindikaatorid – ekraanil liikumiseks.

 OK
Valiku või seade kinnitamiseks.


Menüüs ühe tase-
me võrra tagasi
liikumiseks.


Viimase toimingu
tühistamiseks.


Funktsioonide sisse ja välja lüli-
tamiseks.

Helisignaalfunktsiooni indikaatorid – kui seatud küpsetusaeg lõpeb, kõlab signaal.


Funktsioon on sees.


Funktsioon on sees.
Küpsetamine peatub automaatselt.


Helisignaali on väljas.

Taimeri indikaatorid


Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus.


Seade tühistamiseks.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmane puhastamine



1. samm

Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoid.



2. samm

Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.



3. samm

Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoid seadmesse.

5.2 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.


Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Kellaeg.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

1. samm Lülitage ahi sisse. Näidikul kuvatakse vaikeküpsetusrežiim.
2. samm Vajutage kuumutusrežiimi sümbolit , et siseneda alammenüüsse.
3. samm Valige küpsetusrežiim ja vajutage: OK. Ekraanil kuvatakse: temperatuur.
4. samm Seatud: temperatuur. Vajutage: OK.
5. samm Vajutage: START .

STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.

6. samm Lülitage ahi välja.

6.2 Kuidas seadistada: Mikrolainefunktsioonid

1. samm Eemaldage kõik tarvikud ja lülitage seade sisse. Sisestage mikrolaineahju klaasplaat.
2. samm Vajutage kuumutusrežiimi sümbolit , et siseneda alammenüüsse.
3. samm Valige mikrolainekuutamise režiim ja vajutage: OK. Ekraanil kuvatakse: mikrolainevõimsus.
4. samm Seadke: mikrolainevõimsus. Vajutage: OK.
5. samm Vajutage: START .

STOP – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage.

6. samm Lülitage seade välja.

Mikrolainefunktsiooni maksimaalne kestus oleneb valitud mikrolainevõimsusest:

MIKROLAINEVÖIMSUS W	MAKSIMUMAEG min
100 - 600	59:55
> 600	7



Kui avate ukse, peatub funktsioon. Uuesti käivitamiseks vajutage nuppu START .

6.3 Kuidas kasutada: Mikrolaine kiirkäivitus

1. samm

Vajutage ja hoidke all: .
Mikrolaine töötab 30 sekundit.

2. samm

Küpsetusaja pikendamiseks:

Vajutage jooksva Vajutage +30 s.
aja väärtust, et minna ajaseade-tele. Seadke küpsetusaeg.

Mikrolaine saab sisse lülitada igal ajal, kasutades: Mikrolaine kiirkäivitus.

6.4 Kuidas seada: Juhendatud küpsetamine

Iga selles alammenüüs oleva toidu juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Saate reguleerida aega ja temperatuuri.

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

- Kaaluautomaatika

1. samm

Lülitage ahi sisse.

2. samm

Vajutage:

3. samm

Vajutage: . Sisestage: Juhendatud küpsetamine.

4. samm

Valige toit või toidu tüüp.

5. samm

Vajutage: START .

6.5 Küpsetusrežiimid

TAVALINE

Küpsetusrežiim

Kasutamine








Grill

Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.











Turbogrill

Kontidega suurte liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.





Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks, kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Külmutatud toiduained	Valmistoidu krõbedaks muutmiseks (nt friikartulid, kartuliviilud või kevadrullid) krõbedaks muutmiseks.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Pitsa	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.

MUU





Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Hoidistamine	Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid).
 Kuivatamine	Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks.
 Nõude soojendamine	Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
 Taina kergitamine	Pärmitaigna kerkimise kiirendamiseks. See takistab taina pinna kuivamist ja hoiab selle elastsena.
 Gratineerimine	Toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Küpsetamine madalal t°	Õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
	Toidu soojashoidmiseks. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsemist jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained
Soojashoidmine	
	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
Leib	

MIKROLAINE

Küpsetusrežiim	Kasutamine
	Soojendamine, toiduvalmistamine, võimsusvahemik: 100 - 1000 W
Mikrolaine	
	Liha, kala, kookide sulatamine, võimsusvahemik: 100 - 200 W
Sulatamine	
	Valmistoitude ja õrnemate toitude soojendamiseks, võimsusvahemik: 300 - 700 W
Soojendamine	
	Jookide ja suppide kuumutamine, võimsusvahemik: 800 - 1000 W
Vedelik	

KOMBINEERITUD MIKROLAINEFUNKTSIOONID

Küpsetusrežiim	Kasutamine
	Küpsetamine ühel tasandil. ML võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 600 W.
Pöördõhk + ML	
	Ühel tasandil toidu küpsetamiseks ja röstimiseks. ML võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 600 W.
Ülemine + alum. kuumutus + ML	
	Toidu kiireks küpsetamiseks ja pruunistamiseks. ML võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 600 W.
Grill + ML	
	Suurte lihatükide röstimiseks ühel tasandil. Gra-täänide valmistamiseks ja pruunistamiseks. ML võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 600 W.
Turbogrill + ML	

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kella funktsioonide kirjeldus

Kella funktsioon	Kasutamine
Küpsetusaeg	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimum on 23 h 59 min. Kombineeritud funktsioonide (mikrolaine + tavaline) maksimaalne aeg on: 23 h 59 min.
Tegevuse lõpp	Määrata, mis juhtub siis, kui taimer lõpetab minutite lugemise.
Viitkäivitus	Algsaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.

Kella funktsioon	Kasutamine
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Meeldetuletus	Pöördloenduse seadmiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.
Uptimer	Jälgib funktsiooni kestust.Uptimer – saate selle sisse ja välja lülitada.


Tegevuse lõpp jaViitkäivitus ei ole mikrolainefunktsioonide jaoks saadaval.

7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid


Kuidas seada kella

- 1. samm** Lülitage ahi sisse.
- 2. samm** Vajutage: Kellaaeg.
- 3. samm** Seadke kellaaeg. Vajutage: **OK**.


Kuidas seada küpsetusaega

- 1. samm** Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
- 2. samm** Vajutage: .
- 3. samm** Seadke kellaaeg. Vajutage: **OK**.

Kuidas valida funktsiooni Lõpp

- 1. samm** Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
- 2. samm** Vajutage: .
- 3. samm** Seadke küpsetusaeg.
- 4. samm** Vajutage: ● ● ● .
- 5. samm** Vajutage: Tegevuse lõpp.
- 6. samm** Valige eelistatud: Tegevuse lõpp.
- 7. samm** Vajutage: **OK**. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

Küpsetuse alguse edasilükkamine

- 1. samm** Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
- 2. samm** Vajutage: .
- 3. samm** Seadke küpsetusaeg.
- 4. samm** Vajutage: ● ● ● .

Küpsetuse alguse edasilükkamine

5. samm Vajutage: Viitkäivitus.

6. samm Valige väärtus.

7. samm Vajutage: **OK**. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

Kuidas pikendada küpsetusaega

Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite aega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi.

Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1 min**.

Taimerisätete muutmine

1. samm Vajutage: .

2. samm Seadke taimeriväärtus.

3. samm Vajutage: **OK**.

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

8. TARKIKUTE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

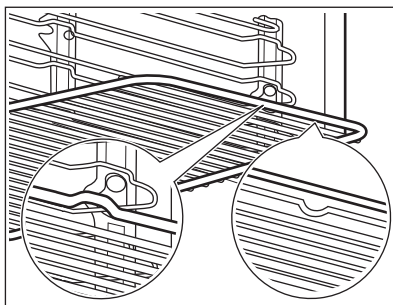
8.1 Tarkikute sisestamine

Kasutage ainult sobivast materjalist nõusid ja tarkikuid. Vt „Vihjeid ja näpunäiteid“, Mikrolaineahju sobivad nõud ja materjalid.

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

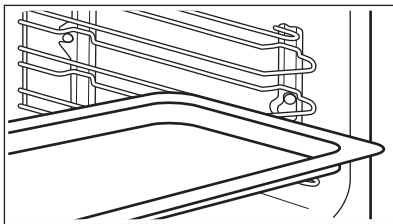
Traatrest:

Lükake rest ahjuriili toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.



Küpsetusplaat:

Lükake ahjuresst riuliraami juhtsoonte vahele.

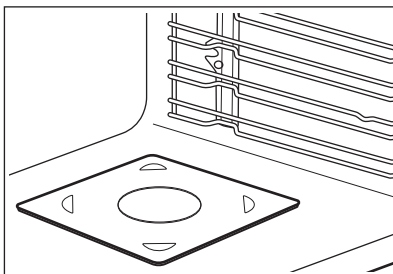


Mikrolaineahju klaasist alus:

Kasutage mikrolaineahju klaasist alust ainult koos mikrolainefunktsiooniga. See ei ole sobiv kombineeritud mikrolainefunktsiooni jaoks (nt mikrolainegrill).

Pange tarvik ahjuõõnsuse põhja.

Saate asetada toidu otse mikrolaineahju klaasist alusele.




9. LISAFUNKTSIOONID

9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud

Võite salvestada oma lemmikseadeid, näiteks küpsetusrežiimi, küpsetusaega, temperatuuri või puhastusfunktsiooni. Saate salvestada 3 oma lemmikseadet.

1. samm Lülitage seade sisse.


2. samm Valige sobiv seade.

3. samm Vajutage: . Valige: Lemmikud.

4. samm Valige: Salvesta praegused seaded.

5. samm Vajutage nuppu +, et lisada seade loendisse: Lemmikud. Vajutage **OK**.

 – vajutage, et seade lähtestada.



 – vajutage, et seade tühistada.

9.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

1. samm Lülitage seade sisse.



2. samm Seadke küpsetusrežiim

3. samm  ,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.

Funktsiooni väljalülitamiseks korrake 3. sammu.

9.3 Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

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

 (°C)

200 - 230

 (h)

5.5

Automaatne väljalülitus ei tööta järgmiste funktsioonidega: Sisevalgustus, Lõpp, Küpsetamine madalal t°.

9.4 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks



Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

Teie uus seade võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Täiendavaid küpsetussoovitusi leiate meie veebilehel olevatest küpsetustabelitest. Küpsetussoovituste leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub andmeplaadil seadme sisemuse esiküljel.

10.2 Soovitused mikrolainefunktsiooni kasutamiseks

Teeme süüa!

Asetage toit mikrolaineahju põhjal olevale klaasist alusele.

Asetage toit taldrikuga ahju põhjale.

Kui ülesulatamisest või küpsetamisest on möödunud pool aega, pöörake või segage toitu.

Vedelikke tuleks aeg-ajalt segada.

Enne serveerimist tuleks toitu segada.

Küpsetamiseks või soojendamiseks katke toit kinni.

Jookide soojendamisel asetage kuumuse ühtlasemaks jaotumiseks pudelisse või klaasi lusikaks.

Asetage seadmesse toit ilma pakendita. Pakendatud valmistoitu võib seadmesse panna ainult siis, kui tegu on mikrolainekindla pakendiga (vaadake pakendil olevat teavet).

Toidu valmistamine mikrolainetega

Valmistage toitu kaetult. Küpsetage ilma kaaneta juhul, kui soovite krõbedat koorikut.

Vältige toidu üleküpsetamist liiga kõrge võimsustaseme või liiga pika aja valimise tõttu. Toit võib kuivada, kõrbedada või süttida.

Ärge kasutage seadet koorega munade ja kodadest vabastamata tiguude valmistamiseks, sest need võivad lõhkeda. Kui soojendate praetud muna, augustage munakollane.

Koore või nahaga toiduained tuleks enne küpsetamist koorida või augustada.

Võimalusel lõigake juurviljad sarnase suurusega tükkideks.

Pärast seadme väljalülitamist võtke toit välja ja laske sel mõni minut seista, et kuumus ühtlaselt jaotuks.

Sulatamine mikrolaineahjus

Asetage külmutatud pakendist eemaldatud toit väiksele kummuli pööratud taldrikule,

mille all on anum või sulatusalusesele või plastiksõelale, et sulatusvedelik saaks ära valguda.




Eemaldage sulanud osad jupphaaval.

Ilma eelnevalt sulatamata võite puuvilja ja juurvilja küpsetades kasutada kõrgemat mikrolainevõimsust.

10.3 Mikrolaineahju sobivad nõud ja materjalid

Mikrolainefunktsiooni kasutamisel tarvitage ainult sobivaid nõusid ja materjale. Kasutage viitena allolevat tabelit.

Kontrollige nõusid/nõude materjali enne kasutamist.

Keedunõu/materjal			
Ahjukindel klaas ja portselan ilma metallosadeta, nt kuumakindel klaas	✓	✓	✓
Mitte-ahjukindel klaas ja portselan ilma hõbedast, kullast, platinast või metallist katete/kaunistusteta	✓	X	X
Ahjukindel/külmumiskindel klaas ja klaaskeraamika	✓	✓	✓
Ahjukindel keraamika ja savinõud ilma kvarts- või metallosadeta või metallisalduseta glasuurita	✓	✓	✓
Keraamika, portselan ja savinõud glasuurita põhjaga või väikeste aukudega, nt käepidemetel	X	X	X
Kuumakindel plastik kuni 200 °C	✓	✓	X
Papp, paber	✓	X	X
Säilituskile	✓	X	X
Mikrolaineahju kile	✓	✓	X
Metallist nõudega röstimine, nt email, malm	X	X	X
Küpsetusvormid, musta email- või siliikonkattega	X	X	X
Küpsetusplaat	X	X	X
Traatrest	X	X	✓
Mikrolaineahju klaasist alus	✓	✓	X

Keedunõu/materjal

Mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud nõud, nt krõbestamisalus

X

✓

X

10.4 Soovitatud võimsustasemed eri tüüpi toitudele

Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

700 – 1000 W

Keetmine küpsetusprotsessi alguses



Vedelike kuumutamine

500 – 600 W

Köögiviljade küpsetamine



Munarogade küpsetamine



Hautiste aeglasel tulel hoidmine



Ühe taldrikutäie kuumutamine



Külmutatud toitude sulatamine ja kuumutamine

300 – 400 W

Juustu, šokolaadi, või sulatamine



Riisi aeglasel tulel hoidmine



Imikutoidu soojendamine



Küpsetamiseks/õrnade toitude valmistamiseks



Katkestuseta küpsetamine

100 – 200 W

Leiva sulatamine



Puuviljade ja kookide sulatamine



Juustu, kreemi, või sulatamine



Liha, kala sulatamine







10.5 Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60705.








Mikrolainefunktsioon

Kasutage traatrestit, kui pole teisiti soovitatud.

	 W	 kg		 min	
Keeks	600	0.475	Alumine	8 - 9	Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake nõud 1/4 pöörde võrra.
Pikkpoiss	400	0.9	1	25 - 27	Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake nõud 1/4 pöörde võrra.
Munahüüve	500	1	2	30 - 33	-
Liha sulatamine	100	0.5	1	15	Pöörake liha teistpidi poole küpsetusaja möödudes.

Mikrolaine-kombifunktsioon

Kasutage traatrestit.

		 W	 °C		 min	
Kook, 0,7 kg	Ülemine + alum. kuumus + ML	100	200	2	23 - 27	Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake nõud 1/4 pöörde võrra.
Kartuligrataän, 1,1 kg	Pöördõhk + ML	300	180	2	38 - 42	Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake nõud 1/4 pöörde võrra.
Kana, 1,1 kg	Turbogrill + ML	400	230	1	35 - 40	Pange liha ümmarguse klaasnõusse ja pöörake poole valmistusaja möödumisel ringi.

11. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Märkused puhastamise kohta



Puhastusvahendid

Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



Igapäevane kasutamine

Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.

Puhastage seadme lagi hoolikalt jääkidest ja rasvast.

Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.



Lisatarvikud

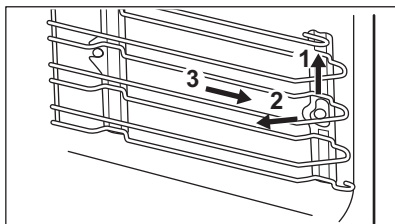
Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

- 1. samm** Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
- 2. samm** Tõmmake restitoid ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.
- 3. samm** Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgseina küljest lahti.
- 4. samm** Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.



Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

11.3 Kuidas asendada: lamp

HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

Enne lambi vahetamist:

1. samm

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

2. samm

Eemaldage ahi vooluvõrgust.

3. samm

Pange ahju põhjale riie.

Ülemine lamp

- 1. samm** Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
- 2. samm** Puhastage klaaskate.
- 3. samm** Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
- 4. samm** Paigaldage klaaskate.

12. VEAOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...



Seade ei lülitu sisse või ei kuumene



Võimalik põhjus

Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.

Kella ei ole seadistatud.

Seadme uks ei ole korralikult kinni.

Kaitse on vallandunud.

Seade Lapselukk on sisse lülitatud.



Kõrvaldamise abinõu

Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.

Seadistage kell, vaadake üksikasju Kella funktsioonid peatükis, Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.

sulgege uks täielikult.

tehe kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektrikri poole.

Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.



Komponendid



Kirjeldus

Lamp on läbi põlenud.





Kõrvaldamise abinõu

Asendage lamp, täpsemalt vt jaotist "Puhastus ja hoolitus", Kuidas asendada: Lamp.



12.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood.

Sellest jaotisest leiata probleemide loendi, mille lahendamiseks võite ise hakkama saada.

 Kood ja kirjeldus	 Kõrvaldamise abinõu
F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
F908 – seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage seade sisse ja välja.

Kui mõni nendest tõrketeadetest kuvatakse ekraanil korduvalt, tähendab see, et rikkis alamsüsteem võib olla välja lülitatud. Sel juhul pöörduge edasimüüja või volitatud parandustöökoja poole. Kui ilmneb mõni nendest tõrgetest, jätkavad ülejäänud seadmfunktsioonid oma tavapärasest tööd.

 Kood ja kirjeldus	 Kõrvaldamise abinõu
F131 – magnetsensori temperatuur on liiga kõrge.	Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Lülitage seade uuesti sisse.

12.3 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiata andmesildilt. Andmesildi leiata seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Model (MOD.)
Tootenumber (PNC)
Seerianumber (S.N.)

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Energia kokkuhoid

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid (kuid ainult siis, kui kasutate mitte-mikrolainefunktsiooni).

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkuumus

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadmfunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik

temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga
Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.

14. MENÜÜ STRUKTUUR

14.1 Menüü

Menüü-üksus		Kasutamine
Juhendatud küpsetamine		Kuvab automaatprogrammid.
Lemmikud		Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid		Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
Seaded	Seadistamine	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

14.2 Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kasutamine
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist. Kui valik on sisse lülitatud Lapselukk ilmub seadme sisselülitamisel ekraanile tekst. Võimaldamaks seadme kasutamist, valige koodi tähed tähestikulises järjekorras. Sisselülitatud valiku korral on kättesaadav juurdepääs taimerile, kaugjuhtimisele ja lambile.
Kiirkuumutus	Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne seadme funktsiooniga.
Aja näitamine	Lülitab kella sisse ja välja.
Kellanäit	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

14.3 Alammenüü: Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seadistab seadme keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.

Alammenüü	Kirjeldus
Nuputoonid	Lülitab puutekraani toonid sisse ja välja. Tooni ei saa vaigistada valikuga: ①.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Kellaage	Seab praeguse kellaaja ja kuupäeva.



14.4 Alammenüü: Hooldus




Alammenüü	Kirjeldus
Demorežiim	Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468
Tarkvaraversioon	Info tarkvaraversiooni kohta.
Taasta tehaseseaded	Lähtestab tehaseseaded.

15. SEE ON LIHTNE!

Enne esimest kasutamist tuleb seada:				
Keel	Ekraani heledus	Nuputoonid	Helitugevus	Kellaage




Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:				
				START / STOP
Sees / Väljas	Menüü	Lemmikud	Taimer	

Seadme töölepanek				
Kiirkäivitus	Lülitage seade sisse ja alustage küpsetamist, kasutades funktsiooni vaiketemperatuuri ja -aega.	1. samm Vajutage ja hoidke all: ①.	2. samm  ... – valige sobiv funktsioon.	3. samm Vajutage: START.
Kiirväljalülitus	Lülitage seade välja ükskõik millal, iga näidikukuva või teate puhul.	① – vajutage ja hoidke, kuni seade lülitub välja.		
ML kiirkäivitus	Käivitage mikrolaineahi ükskõik millal vaikeseadetega: 30 s / 1000 W.	Vajutage nuppu:  .		

Alustage küpsetamist				
1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
	 ...		OK	START
– vajutage seadme sisselülitamiseks.	– valige küpsetusrežiim.	– Seadke temperatuur.	– vajutage kinnitamiseks.	– vajutage küpsetamise alustamiseks.

Vaadake, kuidas kiirelt küpsetada

Kasutage automaatprogramme, et valmistada toitu kiirelt, kasutades vaikesätteid:

Juhendatud küpsetamine	1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
	Vajutage: 	Vajutage: 	Vajutage:  Ju- hendatud küpsetami- ne.	Valige toit.


Kasutage kiirfunktsioone, et seada küpsetusaeg

10% lõpuabi

Kasutage 10% lõpuabi, et lisada aega, kui küpsetusaega on järel 10%.

Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1min**.

16. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	134
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	137
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	141
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	142
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	143
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	144
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	148
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	149
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	150
10. CONSEILS.....	151
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	155
12. DÉPANNAGE.....	156
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	158
14. STRUCTURE DES MENUS.....	159
15. C'EST SIMPLE !.....	160
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	161

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

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

1.2 Sécurité générale

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

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

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

réchauffement de coussinets, de chaussons, d'éponges, de linge humide et autres peuvent provoquer des blessures, l'inflammation ou un incendie.

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez

toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

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

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

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

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

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.

- ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

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

de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Utilisation du verre

En manipulant vos verres sans une attention particulière, vous pourriez les casser, les écailler, les fissurer ou les rayer :

- Ne versez pas d'eau froide ou un autre liquide sur les plats en verre car vous pourriez entraîner une chute brutale de température qui le brisera immédiatement. Les morceaux de verre sont extrêmement coupants et difficiles à localiser.
- N'utilisez pas de chiffon mouillé pour porter le verre, et ne posez pas de verre chaud sur une surface humide ou froide, directement sur le plan de travail ou sur une surface en métal ou sur un évier.
- N'utilisez pas et ne réparez pas de récipient en verre écaillé, fissuré ou rayé.
- Ne faites pas tomber et ne cognez pas le verre contre un objet dur et ne tapez pas d'ustensile dessus.
- Ne faites pas chauffer de récipient en verre vide ou presque vide au micro-ondes, et ne surchauffez pas d'huile ou de beurre au micro-ondes (procédez par petites durées de chauffage).

Laissez les récipients en verre chauds refroidir sur une grille, sur un dessous de plat ou sur un chiffon sec. Assurez-vous que le verre est assez froid avant de le laver, de le placer au réfrigérateur ou au congélateur.

Évitez de manipuler des récipients en verre chaud (y compris des plats avec des surfaces antidérapantes en silicone) sans un dessous de plat sec.

Évitez toute mauvaise utilisation du micro-ondes (par ex. faire fonctionner le four à vide ou avec une toute petite quantité d'aliments).

2.6 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut

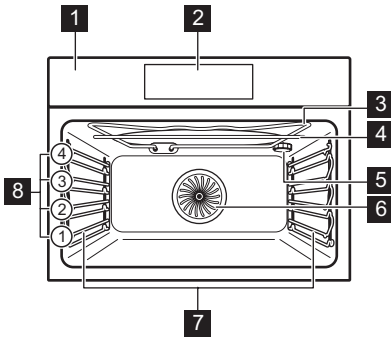
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble

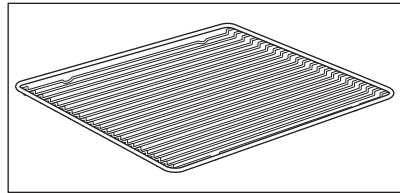


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Résistance
- 4 Générateur de micro-ondes
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

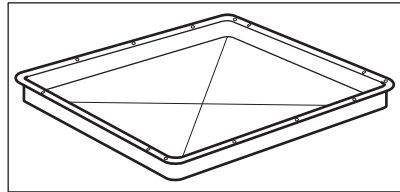
Grille métallique

Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



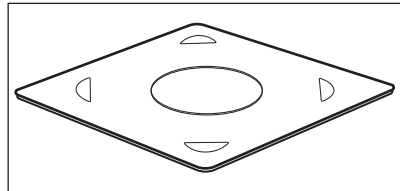
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



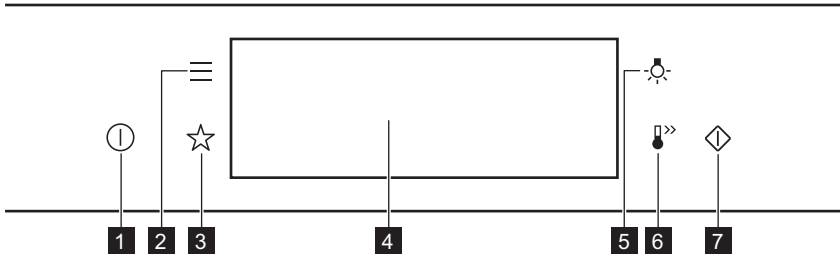
Plateau en verre du micro-ondes

Pour préparer les aliments en mode micro-ondes.



4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Menu	Répertorie les fonctions de l'appareil.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
4	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Préchauffage Rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage Rapide.
7	Départ rapide micro-ondes	Pour activer la fonction micro-ondes (1 000 W et 30 secondes).



Appuyez sur la touche

Appuyez sur la surface du bout du doigt.



Déplacez

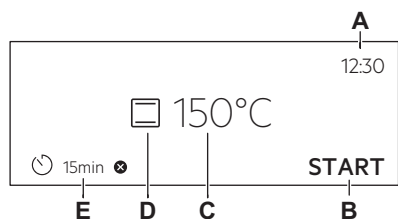
Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.



Maintenez la touche

Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.

4.2 Affichage



Affichage avec les principales fonctions réglées

- A. Heure actuelle
- B. DEMARRER/ARRETER
- C. Température / Minuteur micro-ondes
- D. Modes de cuisson
- E. Minuteur

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.



Pour confirmer la sélection/le réglage.



Pour remonter d'un niveau dans le menu.



Pour annuler la dernière action.



Pour activer et désactiver les options.

Son alarme voyants de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit.



La fonction est activée.



La fonction est activée.
La cuisson s'arrête automatiquement.



Le son alarme est désactivé.

Voyants du minuteur



Pour régler la fonction : Démarrage retardé.



Pour annuler le réglage.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial



Étape 1



Étape 2



Étape 3

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.

Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.

Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil.

5.2 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume Alarme, Heure actuelle.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler Modes de cuisson

Étape 1 Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.

Étape 2 Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.

Étape 3 Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : **OK**. L'écran affiche : température.

Étape 4 Réglage : température. Appuyez sur **OK**.

Étape 5 Appuyez sur **START**.

STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.

Étape 6 Éteignez le four.

6.2 Comment régler : les Fonction micro-ondes

Étape 1 Retirez tous les accessoires et mettez en fonctionnement l'appareil. Insérez le plat en verre du micro-ondes.

Étape 2 Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.

Étape 3 Sélectionnez le mode de cuisson micro-ondes et appuyez sur : **OK**. L'affichage indique : puissance micro-ondes.

Étape 4 Réglage : puissance micro-ondes. Appuyez sur **OK**.

Étape 5 Appuyez sur **START**.

STOP - appuyez sur pour désactiver la fonction.


Étape 6 Mettez à l'arrêt l'appareil.

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

PUISSANCE DU MICRO-ONDES W	DURÉE MAXIMALE min
100 - 600	59:55
> 600	7

i
Si vous ouvrez la porte, la fonction s'arrête. Pour la redémarrer, appuyez sur START .

6.3 Comment utiliser : Départ rapide micro-ondes

Étape 1 Maintenez la touche . La fonction micro-ondes est active pendant 30 s.

Étape 2 Pour prolonger le temps de cuisson :
Appuyez sur la valeur de durée de fonctionnement pour accéder aux réglages de la durée. Réglez le temps de cuisson. Appuyez sur **+30 s.**

La fonction micro-ondes peut être activée à tout moment avec : Départ rapide micro-ondes.

6.4 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique

Étape 1 Mettez en fonctionnement le four.

Étape 2 Appuyez sur .


Étape 3 Appuyez sur . Saisissez : Cuisson assistée.







Étape 4 Choisissez un plat ou un type d'aliment.

Étape 5 Appuyez sur START .






6.5 Modes de cuisson




FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.





Mode de cuisson	Application
 Turbo grill	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur deux niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
 Plats surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 Chauffage Haut/ Bas	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.

PROGRAMMES SPÉCIAUX


Mode de cuisson	Application
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.




Mode de cuisson	Application
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.

MICRO-ONDES

Mode de cuisson	Application
 Micro-ondes	Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W
 Décongélation	Décongélation de viande, poisson, gâteaux, plage de puissance : 100 à 200 W
 Réchauffer	Chauffage de plats préparés et d'aliments délicats, plage de puissance : 300 à 700 W
 Liquides	Chauffage des boissons et des soupes, plage de puissance : 800 à 1 000 W

MICRO-ONDES, COMBINAISON

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante + Micro-ondes	Cuisson sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.

Mode de cuisson	Application
 Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Cuisson et rôtissage sur un seul niveau. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.
 Gril + Micro-ondes	Pour cuire des aliments rapidement et pour les faire gratiner. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.
 Turbo Gril+ Micro-ondes	Pour rôtir de gros morceaux de viande sur un seul niveau. Pour faire des gratins et dorer. La fonction avec Micro-ondes boost, plage de puissance : 100 à 600 W.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Le maximum pour les fonctions combinées (micro-ondes + standard) est de : 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur : vous vous pouvez l'activer et le désactiver.

Fin de l'action et Démarrage retardé ne sont pas disponibles pour les fonctions Micro-ondes.

7.2 Comment régler Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge

Étape 1 Mettez en fonctionnement le four.

Étape 2 Appuyez sur Heure actuelle.

Étape 3 Réglez l'heure. Appuyez sur : **OK**.

Comment régler le temps de cuisson


Étape 1 Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

Étape 2 Appuyez sur .

Étape 3 Réglez l'heure. Appuyez sur : **OK**.

Comment choisir une option de fin

Étape 1 Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

Étape 2 Appuyez sur .

Étape 3 Réglez le temps de cuisson.

Comment choisir une option de fin

Étape 4 Appuyez sur : ● ● ● .

Étape 5 Appuyez sur Fin de l'action.

Étape 6 Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.

Étape 7 Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment différer le début de la cuisson

Étape 1 Réglez le mode de cuisson et la température.

Étape 2 Appuyez sur .

Étape 3 Réglez le temps de cuisson.

Étape 4 Appuyez sur : ● ● ● .

Étape 5 Appuyez sur Démarrage retardé.

Étape 6 Choisissez la valeur.

Étape 7 Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment prolonger le temps de cuisson

S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.

Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

Comment modifier les réglages du minuteur

Étape 1 Appuyez sur : .

Étape 2 Réglez la valeur du minuteur.

Étape 3 Appuyez sur : OK.

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Insertion des accessoires

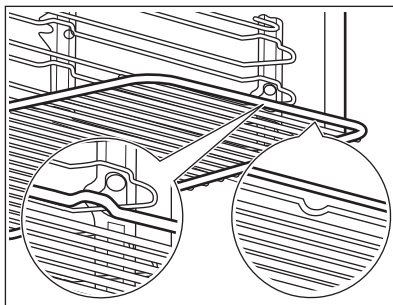
Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au

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

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

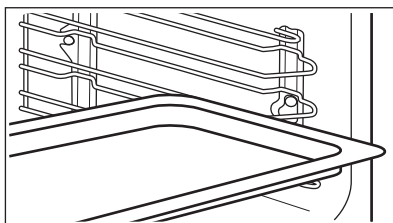
Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



Plateau de cuisson:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

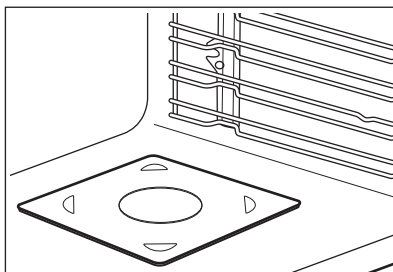


Plateau en verre du micro-ondes:

N'utilisez le plateau en verre du micro-ondes qu'avec la fonction micro-ondes. Il n'est pas adapté à la fonction micro-ondes combinée (par ex. gril au micro-ondes).

Placez cet accessoire en bas de la cavité.

Vous pouvez placer les aliments directement sur la plaque inférieure en verre du micro-ondes.



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Comment enregistrer : Mes programmes


Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.


Étape 1 Allumez l'appareil.


Étape 2 Sélectionnez le réglage préféré.

Étape 3 Appuyez sur : . Sélectionnez : Mes programmes.

Étape 4 Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.

Étape 5 Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur .

 - appuyez pour réinitialiser le réglage.



 - appuyez pour annuler le réglage.

9.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

Étape 1 Allumez l'appareil.



Étape 2 Sélectionnez un mode de cuisson.

Étape 3   - appuyez simultanément pour activer la fonction.

Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.

9.3 Arrêt automatique

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

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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions suivantes : Eclairage four, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

9.4 Ventilateur de refroidissement

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

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson



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

Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche. Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (numéro PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

10.2 Recommandations pour le micro-ondes

 **Cuisinons !**

Placez les aliments sur le plateau en verre du micro-ondes, au fond de la cavité.

Placez les aliments sur une assiette au fond de la cavité.

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

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

Mélangez les aliments avant de les servir.

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

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

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

Cuisson au micro-ondes

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

Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance ou une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.

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

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

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

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

Décongélation au micro-ondes

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




Retirez ensuite les morceaux décongelés.




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

10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

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

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

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

Ustensiles de cuisine / Matériaux			
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	X	X	X
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	X
Carton, papier	✓	X	X
Film étirable	✓	X	X
Film étirable pour micro-ondes	✓	✓	X
Plats à rôtir en métal, par ex. en émail, en fonte	X	X	X
Moules à gâteaux, laqués noirs ou avec revêtement en silicone	X	X	X
Plateau de cuisson	X	X	X
Grille métallique	X	X	✓
Plateau en verre du micro-ondes	✓	✓	X
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat pour cuisson croustillante	X	✓	X

10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

700 à 1 000 W



Saisir au début du processus de cuisson



Chauffer des liquides

500 à 600 W



Cuisson des légumes



Faire cuire des plats à base d'œufs



Faire mijoter des ragoufts



Réchauffer des plats pour une assiette



Décongeler et chauffer des plats surgelés

300 à 400 W



Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre



Faire mijoter du riz



Réchauffer des aliments pour bébés



Cuire / Réchauffer des aliments délicats



Poursuivre la cuisson

100 à 200 W



Décongeler du pain



Décongeler des fruits et des gâteaux



Décongélation du fromage, de la crème, du beurre



Décongeler de la viande, du poisson






10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme CEI 60705.








Fonction micro-ondes








Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

	 POWER W	 kg		 min	
Génoise	600	0.475	Dessous	8 - 9	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Rôti haché	400	0.9	1	25 - 27	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Crème anglaise aux œufs	500	1	2	30 - 33	-
Décongélation de viande	100	0.5	1	15	Retournez la viande à mi-cuisson.

Fonction combi micro-ondes

Utilisez la grille métallique.

		 POWER W	 °C		 min	
Gâteaux, 0,7 kg	Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	100	200	2	23 - 27	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.

		 POWER W	 °C		 min	
Gratin de pommes de terre, 1,1 kg	Chaleur tournante + Micro-ondes	300	180	2	38 - 42	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Poulet, 1,1 kg	Turbo Gril+ Micro-ondes	400	230	1	35 - 40	Placez la viande dans un plat en verre rond et retournez-la à mi-cuisson.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage



Agent nettoyant

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

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie. Nettoyez soigneusement la voûte de l'appareil pour éliminer les résidus et la graisse.

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



Accessoires

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

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

11.2 Comment retirer : Supports de grille

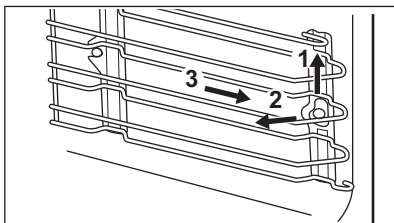
Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1 Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

Étape 2 Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.

Étape 3 Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.

Étape 4 Sortez les supports de la prise arrière.



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

11.3 Comment remplacer : Éclairage

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Avant de remplacer l'éclairage :

Étape 1

Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

Étape 2

Débranchez le four de l'alimentation secteur.

Étape 3

Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe supérieure

Étape 1 Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.

Étape 2 Nettoyez le diffuseur en verre.

Étape 3 Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.




Étape 4 Installez le diffuseur en verre.




12. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...



 L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
 Cause probable	 Solution
L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l'horloge chapitre, Comment régler : Fonctions de l'horloge.
La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez complètement la porte.
Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.
L'appareil Sécurité enfants s'allume.	Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.

 Composants	
 Description	 Solution
L'ampoule est grillée.	Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.

12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur.

Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

 Code et description	 Solution
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Éteignez puis rallumez l'appareil.

Quand l'un de ces messages d'erreur continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.



Code et description

F131 - la température du capteur magnétron est trop élevée.



Solution

Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Allumez à nouveau l'appareil.

12.3 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

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

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Économie d'énergie

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

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie (uniquement lorsque vous utilisez une fonction sans micro-ondes).

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

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

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants

s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

14.2 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. Lorsque l'option est activée, le texte Sécurité enfants s'affiche lorsque vous allumez l'appareil. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec l'option activée.
Préchauffage Rapide	Réduit la durée de préchauffage. L'option n'est disponible que pour certaines fonctions de l'appareil.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

14.3 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①.
Volume Alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

14.4 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468

Sous-menu	Description
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

15. C'EST SIMPLE !





Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue	Affichage Luminosité	Son touches	Volume Alarme	Heure actuelle
--------	----------------------	-------------	---------------	----------------




Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :

				START / STOP
Activez / Désactivez	Menu	Mes programmes	Minuteur	

Pour commencer à utiliser l'appareil




		Étape 1	Étape 2	Étape 3
Démarrage rapide	Mettez en marche l'appareil et commencez la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Maintenez la touche  .	 ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .
Arrêt rapide	Éteindre l'appareil à tout moment, quel que soit l'affichage ou le message.	 - appuyer et maintenir enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.		
Démarrage rapide Micro-ondes	Pour démarrer les micro-ondes à tout moment avec les réglages par défaut : 30 sec / 1 000 W.	Appuyez sur  .		

Pour lancer la cuisson

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
	 ...		OK	START
- appuyer pour allumer l'appareil.	- sélectionnez le mode de cuisson.	- réglez la température.	- appuyez pour confirmer.	- appuyez pour démarrer la cuisson.

Apprenez à cuisiner plus vite

Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

Cuisson assistée	Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
	Appuyez sur :  .	Appuyez sur :  .	Appuyez sur :  Cuisson assistée.	Choisissez le plat.


Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson


Assist. Fin 10 %

Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.

Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur **+1min.**

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DECHETERIE



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

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



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	162
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	166
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	169
4. BEDIENFELD.....	170
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	171
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	172
7. UHRFUNKTIONEN.....	175
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	177
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	178
10. TIPPS UND HINWEISE.....	179
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	182
12. FEHLERSUCHE.....	184
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	185
14. MENÜSTRUKTUR.....	186
15. DAS IST GANZ EINFACH!.....	187
16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	188

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- 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.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirkt und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

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

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

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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

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

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des

Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.

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

2.5 Verwendung von Glasgeschirr

Wird Glasgeschirr nicht mit der gebührenden Vorsicht behandelt, kann dies zum Zerschlagen, zum Abplatzen, zur Rissbildung oder zu tiefen Kratzern führen:

- Gießen Sie kein kaltes Wasser oder sonstige kalte Flüssigkeiten auf das Glasgeschirr, weil ein plötzlicher Temperaturabfall zu einem spontanen Zerschlagen führen kann. Glassplitter können sehr scharf und schwer zu finden sein.
- Stellen Sie kein heißes Glasgeschirr auf nasse oder kalte Oberflächen, direkt auf eine Arbeitsplatte oder Metalloberfläche oder in die Spüle und verwenden Sie keine nassen Tücher zur Handhabung von Glasgeschirr.

- Glasgeschirr mit Macken, Rissen oder tiefen Kratzern darf nicht verwendet oder repariert werden.
- Achten Sie darauf, mit Glasgeschirr nicht gegen harte Objekte zu stoßen oder mit Haushaltsutensilien dagegen zu kommen.
- Wärmen Sie leeres oder fast leeres Glasgeschirr nicht in der Mikrowelle auf, und überhitzen Sie kein Öl und keine Butter in der Mikrowelle (verwenden Sie die kürzest mögliche Garzeit).

Lassen Sie heißes Glasgeschirr auf einem Kühlgestell, einem Topflappen oder einem trockenen Tuch abkühlen. Achten Sie vor dem Abwaschen, Kühlen oder Gefrieren darauf, dass das Glasgeschirr kühl genug ist.

Handhaben Sie Glasgeschirr (einschließlich Geschirr mit Silikon-Griffflächen) nie ohne trockene Topflappen.

Vermeiden Sie eine Fehlbedienung der Mikrowelle (d.h. einen Betrieb ohne Beladung oder mit zu geringer Beladung).

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung

⚠️ **WARNUNG!**

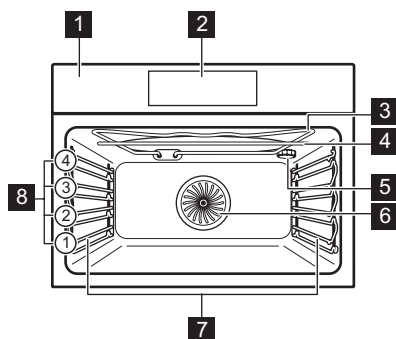
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht

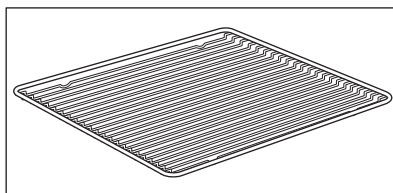


- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Heizelement
- 4** Mikrowellengenerator
- 5** Lampe
- 6** Ventilator
- 7** Einschubschienen, herausnehmbar
- 8** Einschubebenen

3.2 Zubehör

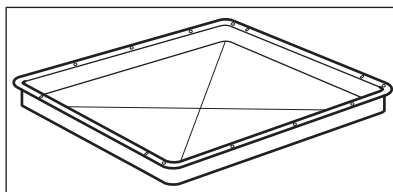
Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



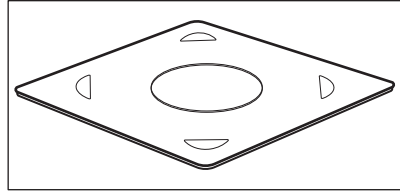
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



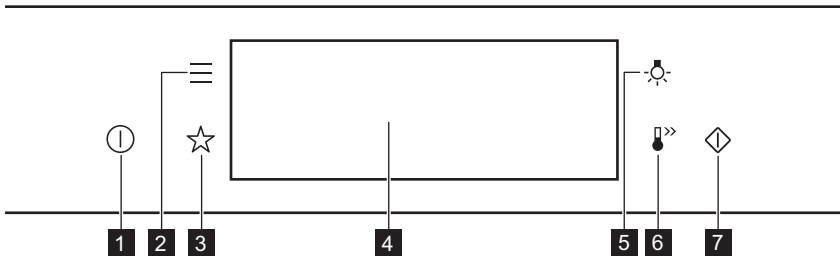
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas

Zum Zubereiten von Speisen im Mikrowellenmodus.



4. BEDIENFELD

4.1 Überblick – Bedienfeld



1	Ein / Aus	Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
2	Menü	Listet die Gerätefunktionen auf.
3	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Display	Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.
5	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
6	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.
7	Mikrowellen-Schnellstart	Einschalten der Mikrowellenfunktion (1000 W und 30 Sekunden).



Drücken Sie

Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.



Wischen

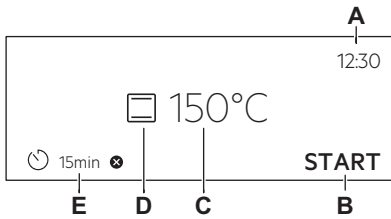
Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.



Gedrückt halten

Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.

4.2 Display







Display mit Tastenfunktionen.

- A. Uhrzeit
- B. START/STOP
- C. Temperatur / Mikrowellen-Kurzzeitwecker
- D. Ofenfunktionen
- E. Kurzzeitwecker

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.

 Bestätigen der Auswahl / Einstellung.	 Zurückblättern um eine Menüebene.	 Rückgängig machen der letzten Aktion.	 Ein- und Ausschalten der Optionen.
--	--	--	---

Alarmsignal-Funktionsanzeigen - Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.

 Die Funktion ist eingeschaltet.	 Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.	 Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.
--	---	---

Timer-Anzeigen

 Zur Einstellung der Funktion: Zeitvorwahl.	 Abbrechen der Einstellung.
---	---

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung



Schritt 1

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.



Schritt 2

Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.



Schritt 3

Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in das Gerät ein.

5.2 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.


Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Uhrzeit.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

-
- Schritt 1** Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion an.
-
- Schritt 2** Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion , um das Untermenü aufzurufen.
-
- Schritt 3** Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie: **OK**. Das Display zeigt: Temperatur.
-
- Schritt 4** Temperatur einstellen. Drücken Sie: **OK**.
-
- Schritt 5** Drücken Sie: **START**.

Drücken Sie **STOP**, um die Ofenfunktion auszuschalten

-
- Schritt 6** Schalten Sie den Backofen aus.
-

6.2 Einstellen: Mikrowellenfunktionen

-
- Schritt 1** Entfernen Sie alle Zubehörteile und schalten Sie das Gerät ein. Setzen Sie die Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas ein.
-
- Schritt 2** Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.
-
- Schritt 3** Wählen Sie die Mikrowellen-Ofenfunktion und drücken Sie: **OK**. Das Display zeigt die Mikrowellenleistung an.
-
- Schritt 4** Einstellen: Mikrowellenleistung. Drücken Sie: **OK**.
-
- Schritt 5** Drücken Sie: **START**.

STOP - Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion.

-
- Schritt 6** Schalten Sie das Gerät aus.
-

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

MIKROWELLENLEISTUNG W	MAXIMALE DAUER Min
100 - 600	59:55
> 600	7



Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Drücken Sie zum erneuten Einschalten **START**.

6.3 Benutzung: Mikrowellen-Schnellstart

Schritt 1

Drücken und halten Sie: .
Die Mikrowelle läuft 30 s lang.

Schritt 2

Verlängern der Gardauer:

Drücken Sie auf den Laufzeitwert, um die Zeiteinstellungen aufzurufen. Stellen Sie die Gardauer ein. Drücken Sie **+30 s**.

Die Mikrowelle kann jederzeit eingeschaltet werden mit: Mikrowellen-Schnellstart.

6.4 Einstellung: Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur anpassen.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:

- Gewichtsautomatik

Schritt 1 Schalten Sie den Backofen ein.

Schritt 2 Drücken Sie:

Schritt 3 Drücken Sie: . Gehen Sie zu: Koch-Assistent.






Schritt 4 Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.

Schritt 5 Drücken Sie: **START**.







6.5 Ofenfunktionen



STANDARDFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Anwendung
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.





Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu 2 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stelle eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Ober-/Unterhitze	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

SONDERFUNKTIONEN





Ofenfunktion	Gerät
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 Dörren	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 Gärstufe	Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.
 Überbacken	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Gratinieren und Überbacken.
 Niedertemperatur Garen	Für zarte, saftige Braten.

Ofenfunktion	Gerät
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachte, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decke die Schalen oder Teller bei Bedarf ab.
 Brot Backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot/Brötchen mit einem sehr guten, professionellen Ergebnis hinsichtlich Knusprigkeit, Farbe und glänzender Kruste zu backen.

MIKROWELLE

Ofenfunktion	Gerät
 Mikrowelle	Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W
 Auftauen	Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W
 Aufwärmen	Aufwärmen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln, Leistungsbereich: 300 - 700 W
 Flüssigkeiten	Aufwärmen von Getränken und Suppen, Leistungsbereich: 800 - 1000 W

MIKROWELLEN-KOMBINATION

Ofenfunktion	Gerät
 Heißluft + MW	Backen auf einer Einschubebene. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
 Ober-/Unterhitze + MW	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
 Grill + MW	Schnelleres Garen und Bräunen. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.
 Heißluftgrillen + MW	Zum Braten großer Fleischstücke auf einer Ebene. Zum Herstellen von Gratin und zum Bräunen. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 600 W.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktionen	Anwendung
Garzeitdauer	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min. Das Maximum für kombinierte Funktionen (MIKROWELLE + STANDARDFUNKTIONEN) beträgt 23 Std. 59 Min.
Optionen nach Ablauf	Einstellung, was passiert, wenn der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.

Uhrfunktionen	Anwendung
Erinnerung	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Geräts aus.
Uptimer	Überwacht die Einschaltdauer der Funktion. Uptimer – du kannst ihn ein- und ausschalten.

Optionen nach Ablauf und Zeitvorwahl stehen nicht für die Mikrowellenfunktionen zur Verfügung.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr


Schritt 1 Schalten Sie den Backofen ein.

Schritt 2 Drücken Sie: Uhrzeit.

Schritt 3 Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: **OK**.

Einstellen der Gardauer

Schritt 1 Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

Schritt 2 Drücken Sie: .

Schritt 3 Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: **OK**.

Auswählen der Option „Ende“

Schritt 1 Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

Schritt 2 Drücken Sie: .

Schritt 3 Stellen Sie die Gardauer ein.

Schritt 4 Drücken Sie: ● ● ● .


Schritt 5 Drücken Sie: Optionen nach Ablauf.

Schritt 6 Wählen Sie die gewünschte: Optionen nach Ablauf.

Schritt 7 Drücken Sie: **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verzögerung des Starts des Garvorgangs

Schritt 1 Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.

Schritt 2 Drücken Sie: .

Schritt 3 Stellen Sie die Gardauer ein.

Verzögerung des Starts des Garvorgangs

Schritt 4 Drücken Sie: ● ● ● .

Schritt 5 Drücken Sie: Zeitvorwahl.

Schritt 6 Wählen Sie den Wert.

Schritt 7 Drücken Sie: OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verlängern der Gardauer

Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.

Drücken Sie **+1min**, um die Gardauer zu verlängern.

Ändern der Timer-Einstellungen

Schritt 1 Drücken Sie: ⏸.

Schritt 2 Stellen Sie den Timerwert ein.

Schritt 3 Drücken Sie: OK.

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

⚠ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Einsetzen des Zubehörs

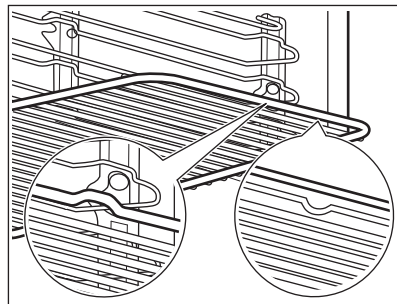
Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Ratschläge und

Tipps“, geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

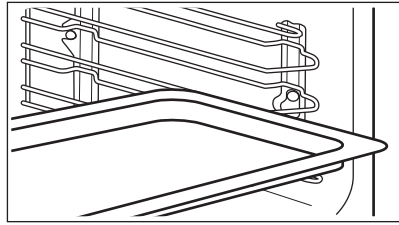
Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.



Backblech:

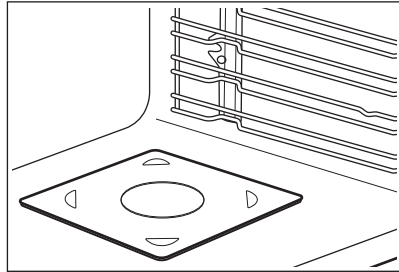
Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas:

Verwenden Sie die untere Glasplatte der Mikrowelle nur zusammen mit der Mikrowellenfunktion. Sie ist nicht für die kombinierte Mikrowellenfunktion geeignet (z. B. Grillten mit der Mikrowelle). Stellen Sie das Zubehörteil auf den Boden des Garraums.

Sie können die Lebensmittel direkt auf die untere Glasplatte der Mikrowelle legen.



9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 So speichern Sie: Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, die Gardauer, Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.

Schritt 1 Schalten Sie das Gerät ein.

Schritt 2 Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.

Schritt 3 Drücken Sie: . Wählen Sie: Favoriten.

Schritt 4 Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.

Schritt 5 Drücken Sie **+**, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie **OK**.

 – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.

 – zum Abbrechen der Einstellung drücken.

9.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

Schritt 1 Schalten Sie das Gerät ein.



Schritt 2 Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.

Schritt 3  – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.

Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.

9.3 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 - 230	5.5

Die automatische Abschaltung funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Ende, Niedertemperatur Garen.

9.4 Kühlgebläse

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

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Garempfehlungen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

Weitere Garempfehlungen finden Sie in den Kochtabellen auf unserer Website. Um die Gartipps zu finden, überprüfen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

10.2 Mikrowellenempfehlungen

Kochen wir!

Legen Sie die Speise auf die untere Glasplatte der Mikrowelle auf dem Garraumboden.

Legen Sie die Speise auf einen Teller auf dem Garraumboden.

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

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.

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

Legen Sie die Lebensmittel ohne Verpackung in das Gerät. Fertiggerichte in Verpackungen

können nur ins Gerät gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellengeeignet ist (prüfen Sie die Informationen auf der Verpackung).

Speisezubereitung in der Mikrowelle

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

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

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

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

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

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

Auftauen in der Mikrowelle

Tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und auf einen umgedrehten Teller geben, der auf einem Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit

abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Plastiksieb verwendet werden.




Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.

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

10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

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

Prüfen Sie vor der Verwendung die Kochgeschirr- und Materialspezifikationen.

Kochgeschirr / Material			
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	x	x
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	x	x	x
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	x
Pappe, Papier	✓	x	x
Frischhaltefolie	✓	x	x
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✓	x
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	x	x	x
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	x	x	x
Backblech	x	x	x
Gitterrost	x	x	✓
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas	✓	✓	x

Kochgeschirr / Material



Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne

X

✓

X

10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

700 – 1000 W



Anbraten zu Beginn des Garvorgangs



Erhitzen von Flüssigkeiten

500 – 600 W



Garen von Gemüse



Garen von Eierge-
richten



Köcheln von Eintöp-
fen



Erwärmen von Eintel-
lergerichten



Auftauen und Auf-
wärmen gefrorener
Speisen

300 - 400 W



Schmelzen von Kä-
se, Schokolade, But-
ter



Köcheln von Reis



Erwärmen von Baby-
nahrung



Garen/Erwärmen von
empfindlichen Speisen



Weiter garen

100 - 200 W



Auftauen von Brot



Auftauen von Obst und
Kuchen



Auftauen von Käse, Sah-
ne, Butter



Auftauen von Fleisch,
Fisch







10.5 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60705.








Mikrowellenfunktion

Verwende den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.

	 W	 kg		 Min	
Biskuit	600	0.475	Niedrig	8 - 9	Drehe den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Hackbraten	400	0.9	1	25 - 27	Drehe den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Eierstich	500	1	2	30 - 33	-
Fleisch auftauen	100	0.5	1	15	Wende das Fleisch, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

Mikrowellenkombifunktion

Verwende den Kombirost.

		 W	 °C		 Min	
Kastenkuchen, 0,7 kg	Ober-/Unterhitze + MW	100	200	2	23 - 27	Drehe den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Kartoffelgratin, 1,1 kg	Heißluft + MW	300	180	2	38 - 42	Drehe den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Hähnchen, 1,1 kg	Heißluftgrillen + MW	400	230	1	35 - 40	Gib das Fleisch in einen runden Glasbehälter und wende es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungsmittel

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

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

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

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



Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

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

11.2 Entfernen: Einhängegitter

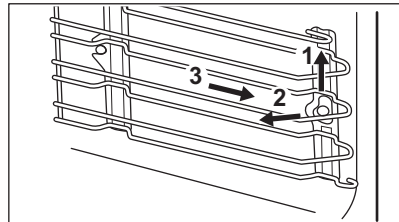
Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1 Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Schritt 2 Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.

Schritt 3 Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.

Schritt 4 Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

11.3 Austausch: Lampe

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe einbrennen.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Obere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
Schritt 2	Reinigen Sie die Glasabdeckung.
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
Schritt 4	Bringen Sie die Glasabdeckung an.

12. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...



Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf



Mögliche Ursache

Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.

Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.

Die Tür ist nicht richtig geschlossen.

Die Sicherung ist durchgebrannt.

Am Gerät Kindersicherung eingeschaltet.



Problembehebung

Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.

Stellen Sie die Uhr ein. Einzelheiten finden Sie im Uhrfunktionen „Einstellungen:“ Uhrfunktionen.

Schließen Sie die Tür vollständig.

Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.

Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.



Komponenten



Beschreibung

Die Lampe ist durchgebrannt.





Problembehebung

Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.



12.2 Handhabung: Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an.

Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die du selbst beheben kannst.

 Code und Beschreibung	 Problembesehung
F240, F439 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinige die Displayoberfläche. Stelle sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 - Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalte das Gerät aus und wieder ein.

Wenn eine dieser Fehlermeldungen wieder auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem ausgeschaltet. Wende dich in einem solchen Fall an deinen Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

 Code und Beschreibung	 Problembesehung
F131 - Die Temperatur des Magnetronsensors ist zu hoch.	Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist. Schalte das Gerät wieder ein.

12.3 Service-Daten

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

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC)

Seriennummer (S.N.)

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Energiesparen

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

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen (nur, wenn Sie keine Mikrowellenfunktion einschalten).

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

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Kochzeit länger als 30 Minuten ist,

schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

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 Backofenbeleuchtung

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

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Menüpunkt	Anwendung	
Koch-Assistent	Liste der automatischen Programme.	
Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.	
Optionen	Konfigurieren des Geräts.	
Einstellungen	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

14.2 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Anwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts. Wenn die Option aktiviert ist, erscheint der Text Kindersicherung im Display, wenn Sie das Gerät einschalten. Um das Gerät verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Der Zugriff auf den Timer, die Fernsteuerung und die Lampe ist möglich, wenn die Option aktiviert ist.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Es ist nur für einige Gerätefunktionen verfügbar.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

14.3 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.



14.4 Untermenü für: Service

Untermenü	Beschreibung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.




15. DAS IST GANZ EINFACH!

Vor der ersten Inbetriebnahme musst du folgende Einstellungen vornehmen:				
Sprache	Helligkeit	Tastentöne	Lautstärke	Uhrzeit

Mach dich vertraut mit den wichtigsten Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:				
				START / STOP
Ein / Aus	Menü	Favoriten	Kurzzeitwecker	




Erste Schritte				
Schnellstart	Schalte das Gerät ein und gare mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	Schritt 1 Halte gedrückt: ①.	Schritt 2  ... - Wähle die gewünschte Funktion.	Schritt 3 Drücke: START .
Schnellabschaltung	Schalte das Gerät jederzeit aus, unabhängig von der Anzeige oder Meldung.	① – Gedrückt halten, bis sich das Gerät ausschaltet.		
MW-Schnellstart	Schalte die Mikrowelle jederzeit mit den Voreinstellungen ein: 30 Sek / 1000 W.	Drücke:  .		

Beginne mit dem Kochen.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
 – Drücken, um das Gerät einzuschalten.	 ... – Wähle die Ofenfunktion.	 – Einstellung der Temperatur.	OK – Zur Bestätigung drücken.	START – Zum Starten des Garvorgangs drücken.

Erfahre, wie du schnell garst.

Verwende Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:

Koch-Assistent	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
	Drücke: 	Drücke: 	Drücke:  Koch-Assistent.	Wähle die Speise.

Verwende die Schnellfunktionen zur Einstellung der Garzeit.

10% Finish Assist

Verwende 10 % Finish Assist, um eine Zeitverlängerung festzulegen, wenn 10 % der Garzeit verbleiben.

Drücke zur Verlängerung der Garzeit **+1Min.**

16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

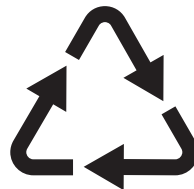


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also **nicht** in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen 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 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 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 Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamlager- 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 Vertrieber 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 Vertriebern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertrieber, 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.

Üdvözljük az Electrolux honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.electrolux.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	190
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	193
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	197
4. KEZELŐPANEL.....	198
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	199
6. NAPI HASZNÁLAT.....	199
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	203
8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	205
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	206
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	207
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	210
12. HIBAELEHÁRÍTÁS.....	212
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	213
14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....	214
15. EGYSZERŰ!.....	215
16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	216

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban

az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.

- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Ne indítsa el a mikrohullám funkciót, amikor a készülék üres. A sütőtérben levő fém alkatrészek szikraképződést okozhatnak.
- Fémből készült étel- és italtároló edények nem használhatók mikrohullámú főzés közben. Ez a szabály nem érvényes akkor, ha a gyártó megadja azon fém tárolóedények méretét és alakját, melyek alkalmasak mikrohullámú főzéshez.
- FIGYELEM: A sütőajtó vagy az ajtó tömítések sérülése esetén ne használja a készüléket mindaddig, amíg azt egy szakképzett személy meg nem javította.
- FIGYELEM: Kizárólag szakember végezhet bármely olyan javítást, mely a mikrohullámú energia ellen védelmet nyújtó burkolat eltávolításával jár.
- FIGYELEM: Ne melegítsen folyadékot vagy egyéb élelmiszert lezárt edényben. Ezek ilyenkor felrobbanhatnak.
- Csak olyan edényeket használjon, amelyek mikrohullámú sütőben való használatra alkalmasak.
- Ha műanyag-, illetve papírdobozban melegít ételt, a meggyulladás elkerülése érdekében tartsa szemmel a készüléket.
- A készüléket élelmiszerek és italok melegítésére tervezték. Az élelmiszerek vagy ruhaneműk szárítása, valamint a melegítőpárnák, papucsok, szivacsok, nedves konyharuhák és hasonló melegítése sérüléshez, felgyulladásához vagy tűzhez vezethet.
- Ha a készülék füstöt bocsát ki, kapcsolja ki, vagy húzza ki a dugót a konnektorból, és tartsa az ajtót zárva, hogy elfojtsa az esetleges lángokat.

- Az italok mikrohullámmal történő melegítése késleltetett robbanásszerű forrást eredményezhet. Ezért óvatosan járjon el az edény kezelésekor.
- A cumis üvegek, valamint a bébiételes üvegek tartalmát fogyasztás előtt fel kell rázni, és az égési sérülések elkerülése érdekében ellenőrizni kell azok hőmérsékletét.
- A friss vagy főtt egész tojás a héjában nem melegíthető a mikrohullámú sütővel, mivel az, akár a melegítést követően is, felrobbanhat.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készüléket rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradékokat el kell távolítani.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A rendszeres tisztítás hiánya a felületek állapotának romlásához vezethet, ami káros befolyással lehet a készülék élettartamára, és veszélyes szituációhoz vezethet.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.
- A beépíthető készüléknek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)

444 (460) mm

Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elülső részének magassága	455 mm
Készülék hátsó részének magassága	440 mm
Készülék elülső részének szélessége	595 mm
Készülék hátsó részének szélessége	559 mm
Készülék mélysége	567 mm
Készülék beépített mélysége	546 mm
Mélység nyitott ajtónál	882 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	3.5x25 mm

2.2 Elektromos csatlakozás

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti

rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.

- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.

- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- A készülék előmelegítéséhez ne használja a mikrohullám funkciót.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Minden használat után törölje szárazra a sütőteret és a sütőajtót. A készülék működése során képződött gőz lecsapódik a sütőtér falain és korróziót okozhat.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A mikrohullámú funkció működésekor a készülékben maradt zsír vagy étel tüzet és elektromos szikraképződést okozhat.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Üvegedények használata

Az üvegedények figyelmetlen kezelése azok eltörését, csorbulását, megrepedését vagy mély megkarcolódását okozhatja:

- Ügyeljen arra, hogy ne cseppenjen hideg víz vagy egyéb folyadék az üvegedényekre, mert a hirtelen hőmérséklet-változás eltörésüket okozhatja. A törött üvegedény darabjai különösen élesek és nehezen észrevehetőek lehetnek.
- Ne helyezze a forró üvegedényt nedves vagy hideg felületre, közvetlenül a munkafelületre vagy mosogatóba, illetve ne fogja meg a forró üvegedényt nedves ruhával.

- Ne használja és ne próbálja megjavítani a csorbult, repedt vagy mélyen megkarcolódott üvegedényeket.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtse le az üvegedényt, és ne koccintsa kemény tárgyhoz, illetve ne koccintson hozzá másik edényt.
- Üres vagy majdnem üres üvegedényt ne melegítsen mikrohullámú sütőben, illetve ne hevítsen túl olajat vagy vaját a mikrohullámú sütőben (alkalmazza a legrövidebb főzési időtartamot).

A forró üvegedényt hagyja lehűlni egy tartórácson, edényalátéten vagy száraz konyharuhán. Elmosogatás, hűtés vagy fagyasztás előtt győződjön meg róla, hogy az üvegedény megfelelően lehült-e.

Száraz edényalátétek/edényfogó kesztyűk hiányában kerülje a forró üvegedények mozgását (beleértve a szilikon fogófelületekkel ellátott edényeket is).

Kerülje a mikrohullámú sütő helytelen használatát (mint például a sütő étel nélküli vagy kevés behelyezett étellel való járatását).

2.6 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben

fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

2.8 Ártalmatlanítás



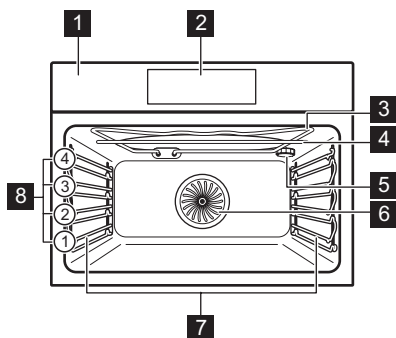
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy háziállatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés

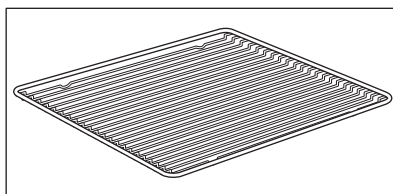


- 1 Kezelőpanel
- 2 Kijelző
- 3 Fűtőbetét
- 4 Mikrohullámú generátor
- 5 Lámpa
- 6 Ventilátor
- 7 Polctartó, eltávolítható
- 8 Polcpozíciók

3.2 Tartozékok

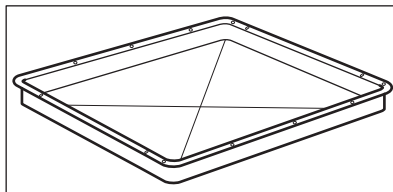
Sütőrács

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



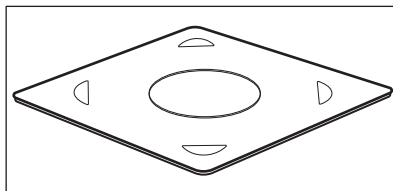
Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



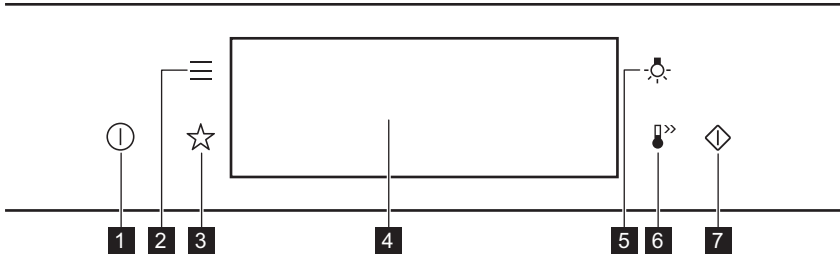
Mikrohullámú sütő alsó üvegtányérja

Ételkészítés MIKROHULLÁM üzemmódban.



4. KEZELŐPANEL

4.1 A kezelőpanel áttekintése



1	Be / Ki	Tartsa nyomva a készülék be- és kikapcsolásához.
2	Menü	A készülékfunkciók listázása.
3	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
4	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.
5	Világításkapcsoló	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
6	Gyors Felfűtés	A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors Felfűtés.
7	Mikrohullám gyorsindítás	A mikrohullám funkció bekapcsolása (1000 W teljesítmény 30 másodpercig).



Nyomja meg a

Érintse meg ujjhegygel a felületet.



Áthelyezés

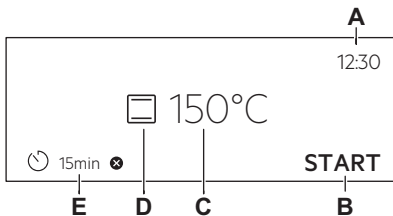
Húzza végig az ujját a felületen.



Tartsa nyomva

Érintse meg a felületet 3 másodpercre.

4.2 Kijelző



Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.

- A. Pontos idő
- B. START/LEÁLLÍTÁS
- C. Hőmérséklet / Mikrohullám időzítő
- D. Sütőfunkciók
- E. Időzítő

Kijelző visszajelzői

Alapvető visszajelzők - a kijelzőn való mozgáshoz.

OK

Választás / beállítás megerősítése.



Visszalépés egy szinttel a menüben.



Az utolsó művelet visszavonása.



A kiegészítő funkciók be- és ki-kapcsolása.

Figyelmeztető hangjelzés-funkció visszajelzői - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható.



A funkció be van kapcsolva.



A funkció be van kapcsolva.
A főzés automatikusan leáll.



A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva.

Időzítő visszajelzők



A funkció beállításához: Késleltetett indítás.



A beállítás törlése.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás



1. lépés

Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.



2. lépés

Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.



3. lépés

Helyezze vissza a készülékbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.

5.2 Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.


A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző Fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő, Pontos idő.

6. NAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció.
2. lépés	Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát  az almenübe lépéshez.
3. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg ezt a gombot: OK . A kijelzőn ez látható: hőmérséklet.
4. lépés	Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg: OK funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: START funkciót.
STOP - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.	
6. lépés	Kapcsolja ki a sütőt.

6.2 Beállítás módja: Mikrohullámú funkció

1. lépés	Vegyen ki minden tartozékot, és kapcsolja be a készüléket. Helyezze be a mikrohullámú sütő alsó üvegtányúját.
2. lépés	Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát az almenübe lépéshez.
3. lépés	Válassza ki a mikrohullámú sütőfunkciót, majd nyomja meg ezt a gombot: OK . A kijelzőn ez látható: mikrohullámú teljesítmény.
4. lépés	Állítsa be a mikrohullámú teljesítményt. Nyomja meg: OK funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: START funkciót.
STOP - a funkció kikapcsolásához nyomja meg.	
6. lépés	Kapcsolja ki a készüléket.


A mikrohullámú funkciók maximális időtartama a beállított mikrohullámú teljesítménytől függ:

MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY W	MAXIMÁLIS IDŐTARTAM perc
100 - 600	59:55
> 600	7



Ha kinyitja az ajtót, a funkció leáll. Az ismételt elindításhoz nyomja meg a **START** gombot.

6.3 Használata: Mikrohullám gyorsindítás

- | | | |
|----------|--|-----------------------------------|
| 1. lépés | Tartsa megnyomva az alábbi gombot:
 funkciót.
A mikrohullám 30 másodpercig fog működni. | |
| 2. lépés | A sütési idő meghosszabbítása:
Nyomja meg a fűtő időérték gombját az idő beállításba lépéshez. A sütési idő beállítása. | Nyomja meg a +30 s gombot. |



A mikrohullám bármikor bekapcsolható ezzel: Mikrohullám gyorsindítás mezőt nem.

6.4 Hogyan állítsa be: Előre Programozott Sütés

Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.




Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:





- Súlyautomatika

- | | |
|----------|---|
| 1. lépés | Kapcsolja be a sütőt. |
| 2. lépés | Nyomja meg:  funkciót. |
| 3. lépés | Nyomja meg:  . Adja meg ezt: Előre Programozott Sütés. |
| 4. lépés | Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát. |
| 5. lépés | Nyomja meg: START funkciót. |








6.5 Sütőfunkciók


HAGYOMÁNYOS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.
 Infrasütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.
 Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütés egyszerre két szinten, illetve aszalás. A hőmérsékletet állítsa 20-40 °C-kal alacsonyabbra, mint a(z) Alsó + felső sütés funkcionál.





Sütőfunkció	Alkalmazás
	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekerecs) ropogóssá tételéhez.
Fagyasztott ételek	
	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
Alsó + felső sütés	
	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
Pizza funkció	
	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
Alsó Sütés	

SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK


Sütőfunkció	Alkalmazás
	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
Tartósítás	
	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
Aszalás	
	A tányérok tároláshoz való előmelegítésére.
Edény Melegítés	
	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.
Kelesztés	
	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és pirításhoz.
Csőben Sütés	
	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
Hőlégbefúvás, Kis Hőfok	
	Élelmiszerek melegen tartásához. Kérjük, vegye figyelembe, hogy egyes ételek melegen tartás közben továbbra is süthetnek és kiszáradhatnak. Szükség esetén fedje le az edényeket
Melegen Tartás	




Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kenyér	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető nagyon jó, professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.

MIKROHULLÁM

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Mikrohullám	Felmelegítés, főzés, teljesítménytartomány: 100–1000 W
 Kiolvasztás	Hús, hal, sütemény kiolvasztása, teljesítménytartomány: 100–200 W
 Újramelegítés	Félkész és kényes ételek felmelegítéséhez. Teljesítménytartomány: 300–700 W
 Folyadék	Italok és levesek felmelegítése, teljesítménytartomány: 800–1000 W

MIKRÓ KOMBI PROGRAM

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok + mikro	Sütés egy polcszinten. A funkció MW boost funkcióval, teljesítménytartomány: 100–600 W.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hagyományos sütés + mikro	Étel sütése és pörkölése egy sütőszinten A funkció MW boost funkcióval, teljesítménytartomány: 100–600 W.
 Grill + mikro	Az ételek rövid ideig tartó főzéséhez és pirításához. A funkció MW boost funkcióval, teljesítménytartomány: 100–600 W.
 Grill + hőlégbefúvás + mikro	Nagy húsdarabok egy szinten történő sütéséhez. Csőben sütéshez és pirításhoz. A funkció MW boost funkcióval, teljesítménytartomány: 100–600 W.

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók leírása

Órafunkció	Alkalmazás
Főzési idő	A sütés hosszúságának beállításához. Maximum 23 ó 59 perc. A kombinált funkciók esetén (mikrohullám + hagyományos) a maximum 23 ó 59 perc.
Művelet befejezése	Segítségével beállítható, hogy mi történjen, amikor az időzítő befejezte a visszaszámlálást.
Késleltetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.

Órafunkció	Alkalmazás
Idő Kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbítása.
Emlékeztető	Visszaszámlálás beállítása. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
Működésidőzítő	Ellenőrzi, hogy a funkció mennyi ideig működik. Működésidőzítő – be- és kikapcsolhatja.


A Művelet befejezése és a Késleltetett indítás nem áll rendelkezésre a mikrohullámú funkcióknál.

7.2 Hogyan állítsa be: Órafunkciók


Az óra beállítása

- 1. lépés** Kapcsolja be a sütőt.
- 2. lépés** Nyomja meg: Pontos idő.
- 3. lépés** Állítsa be az időt. Nyomja meg: **OK** funkciót.


Főzési időtartam beállítása

- 1. lépés** Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
- 2. lépés** Nyomja meg:  funkciót.
- 3. lépés** Állítsa be az időt. Nyomja meg: **OK** funkciót.

A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása

- 1. lépés** Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
- 2. lépés** Nyomja meg:  funkciót.
- 3. lépés** A sütési idő beállítása.
- 4. lépés** Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
- 5. lépés** Nyomja meg: Művelet befejezése.
- 6. lépés** Válassza ki a megfelelő értékeket: Művelet befejezése.
- 7. lépés** Nyomja meg: **OK**. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzés indításának késleltetése

- 1. lépés** Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
- 2. lépés** Nyomja meg:  funkciót.
- 3. lépés** A sütési idő beállítása.

Főzés indításának késleltetése


- 4. lépés** Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
- 5. lépés** Nyomja meg: Késleltetett indítás.
- 6. lépés** Válassza ki az értéket.
- 7. lépés** Nyomja meg: **OK**. Addig ismételve a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzési időtartam kiterjesztése

Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

Az időzítő beállításának módosítása

- 1. lépés** Nyomja meg:  funkciót.
- 2. lépés** Állítsa be az időzítési értéket.
- 3. lépés** Nyomja meg: **OK** funkciót.

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Tartozékok behelyezése

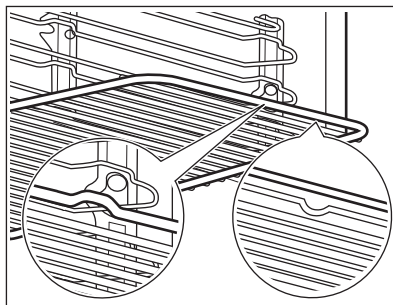
Kizárólag megfelelő főzőedényeket és anyagokat használjon. Lásd a „Hasznos

javaslatok és tanácsok” c. fejezet „Mikrohullámú sütőben használható edények és anyagok” szakaszát.

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

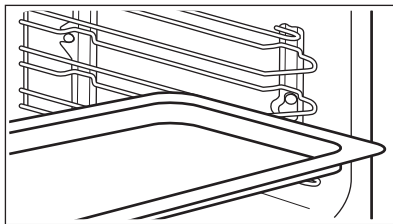
Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetőcsínjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



Sütő tálcá:

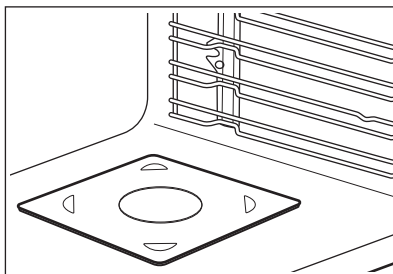
Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé.



Mikrohullámú sütő üvegtányérja:

A mikrohullámú sütő üvegtányérját kizárólag mikrohullám funkcióval használja. Ez nem használható kombinált mikrohullám funkcióhoz (pl. mikrohullámú grillezéshez).


Helyezze a tartozékot a sütő belsejének az aljára. Az ételt közvetlenül a mikrohullámú sütő üvegtányérjára helyezheti.





9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 Hogyan mentheti: Kedvencek

Kedvenc beállításait, mint például a sütőfunkciót, a főzés időtartamát, a hőmérsékletet vagy a tisztítás funkciót eltárolhatja a készülék memóriájába. 3 kedvenc beállítás tárolható.



- 1. lépés** Kapcsolja be a készüléket.
- 2. lépés** Válassza ki a megfelelő beállítást.
- 3. lépés** Nyomja meg: . Válassza ezt: Kedvencek.
- 4. lépés** Válassza ezt: Aktuális beállítások mentése.
- 5. lépés** Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek. Nyomja meg a OK gombot.

 - nyomja meg a beállítás visszaállításához.

 - nyomja meg a beállítás törléséhez.

9.2 Funkciózár



Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen megváltoztatását.

- 1. lépés** Kapcsolja be a készüléket.
- 2. lépés** Állítson be egy sütőfunkciót.
- 3. lépés**   - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.

A funkció kikapcsolásához ismétlje meg a 3. lépést.

9.3 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból, ha a sütőfunkció aktív, és nem módosítanak a beállításokon, a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol.

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

 (°C)	 (ó)
200 - 230	5.5

Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Befejezési idő, Hőlégbefúvás, Kis Hőfok.

9.4 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

10.1 Sütési javaslatok



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Előfordulhat, hogy az új készülék az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

További sütési javaslatokért tekintse meg a weboldalunkon található sütési táblázatokat. A sütési tanácsok megtalálásához nézze meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).

10.2 Javaslatok a mikrohullámú sütőhöz

Főzzünk!

Helyezze az ételt a sütőtér aljára, a mikrohullámú sütő üvegtányérjára.

Helyezze az ételt tányérra, és tegye a sütőtér aljára.

A kiolvasztási és főzési idő felénél fordítsa vagy keverje meg az ételt.

A folyékony ételeket időről időre keverje meg.

Tálalás előtt keverje meg az ételt.

Főzés és újramelegítés közben fedje le az ételt.

Italok melegítésekor tegyen egy kanalat a pohárba vagy üvegbe a jobb hőeloszlás érdekében.

Csomagolás nélkül tegye az ételt a készülékbe. A csomagolt készételeket kizárólag akkor lehet berakni a készülékbe, ha a csomagolás mikrohullámú sütőben használható (ezzel kapcsolatban olvassa el a csomagoláson levő ismertetőt).

Mikrohullámú főzés

Az ételt lefedve készítse. Az ételt fedő nélkül készítse, ha a felületét szeretné kérgessé tenni.

Túl magas teljesítményfokozat és túl hosszú időtartam esetén az étel túlfőhet. A túlmelegített étel kiszáradhat, eléghet vagy tüzet okozhat.

Ne használja a készüléket tojás vagy csiga saját héjában történő főzésére, mivel ezek felrobbanhatnak. Tűkörtőjás újramelegítése előtt lyukassza ki a tojássárgáját.

A héjas vagy bőrös ételeket főzés előtt szurkálja meg.

A zöldségeket vágja egyenlő darabokra.

A készülék kikapcsolása után vegye ki az ételt, és hagyja néhány percre pihenni, hogy a hő eloszlassa egyenletes legyen.

Felolvasztás mikrohullámmal

Helyezze a fagyott, kicsomagolt ételt egy kicsi, felfordított tányérra, kiolvasztó állványra

vagy műanyag szitára, amely alá helyezzen egy tálat, hogy ki tudjon folyni az olvadékvíz.




Ezt követően vegye ki a felolvasztott darabokat.








A zöldségek és gyümölcsök felolvasztás nélküli főzése magasabb mikrohullámú teljesítményszinttel is végezhető.

10.3 Mikrohullámú sütőben használható főzőedények és anyagok

A mikrohullámú sütéshez kizárólag megfelelő főzőedényeket és anyagokat használjon. Segédletként használja az alábbi táblázatot.

Használat előtt ellenőrizze a főzőedények / anyagok műszaki jellemzőit.

A főzőedény anyaga			
Tűzálló üveg és porcelán, amelyben nincs fém, pl. hőálló üveg	✓	✓	✓
Nem tűzálló üveg és porcelán, ezüst-, arany-, platina- vagy egyéb fémdíszítés nélkül	✓	X	X
Üveg, valamint tűz- és fagyálló anyagból készült üvegkerámia	✓	✓	✓
Tűzálló kerámia- és agyagedények kvarc- vagy fémkomponensek nélkül, illetve fémeket is tartalmazó mázas edények	✓	✓	✓
A kerámiából, porcelánból, agyagból vagy kőből készült főzőedényeken kis lyukak lehetnek, például a fogantyún vagy a mázolatlan talpon.	X	X	X
200 °C-ig hőálló műanyag	✓	✓	X
Karton, papír	✓	X	X
Háztartási fólia	✓	X	X
Mikrózható fólia	✓	✓	X
Fémről készült, pl. zománczott vagy öntöttvas edények	X	X	X
Fekete mázas vagy szilikonos sütőformák	X	X	X
Sütő tálca	X	X	X

A főzőedény anyaga		 	   
Sütőrács	X	X	✓
Mikrohullámú sütő üvegtányérja	✓	✓	X
Főzőedények mikrohullámú sütővel való használatra, pl. crisp tál	X	✓	X

10.4 Különböző ételekhez javasolt teljesítmény-beállítások

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

700 - 1000 W



Pirítás a főzési folyamat elkezdésekor



Folyadékok melegítése

500 - 600 W



Zöldségek párolása



Rántotta sütése



Pörkölt lassú forralá-
sa



Egytáételek melegíté-
se



Mélyhűtött ételek
felmelegítése és ki-
olvasztása

300–400 W



Sajt, csokoládé, vaj
olvasztása



Rizs lassú forralá-
sa



Bébiétel melegítése



Érzékeny élelmiszerek
sütése / melegítése



Sütés folytatása

100 - 200 W



Kenyér kiolvasztása



Gyümölcs és sütemény ki-
olvasztása



Sajt, tejszín, vaj kiolvasztá-
sa



Hús, hal kiolvasztása







10.5 Étélkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Információ a bevizsgáló intézetek számára

Az IEC 60705 szabványnak megfelelő tesztek.








Mikrohullámú funkció

Használjon huzalpolcot, ha csak nincs más utasítás.

	 POWER W	 kg		 perc	
Piskótatészta	600	0.475	Alul	8 - 9	Az edényt körülbelül negyed fordulattal, a főzési idő felénél fordítsa el.
Fasírt	400	0.9	1	25 - 27	Az edényt körülbelül negyed fordulattal, a főzési idő felénél fordítsa el.
Royale (sodó)	500	1	2	30 - 33	-
Hús kiolvasztása	100	0.5	1	15	A húst a főzési idő felénél fordítsa meg.

Kombinált mikrohullám funkció

Használja a huzalpolcot.

		 POWER W	 °C		 perc	
Sütemény, 0,7 kg	Hagyományos sütés + mikro	100	200	2	23 - 27	Az edényt körülbelül negyed fordulattal, a főzési idő felénél fordítsa el.
Burgonyafel- fűjt, 1,1 kg	Hőlégbefűvás, nagy hőfok + mikro	300	180	2	38 - 42	Az edényt körülbelül negyed fordulattal, a főzési idő felénél fordítsa el.
Csirke, 1,1 kg	Grill + hőlégbefű- vás + mikro	400	230	1	35 - 40	Helyezze a húst kerek üvegedénybe, és a főzési idő felénél fordítsa meg.

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban



Tisztítószer

A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.

A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el.



Napi használat

A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.

Körütekintően tisztítsa meg a sütőtér tetejét az ételmaradványoktól és a zsirtól.

Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törlerönggyel törölje szárazra a készülék belsejét.



Tartozékok

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törlerönggyel, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

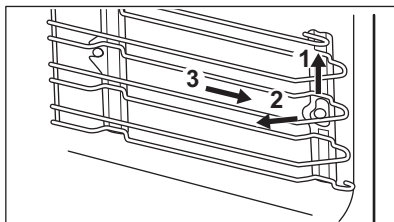
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. lépés Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

2. lépés A polctartókat óvatosan húzza fel- és kifelé az elülső felfüggesztésből.

3. lépés Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.

4. lépés Húzza ki a tartókat a hátsó felfüggesztésből.



A polctartókat a kiszerezéssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

11.3 Hogyan cserélje: Lámpa



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A zsírmadék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés

Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.

2. lépés

Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.

3. lépés

Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Felső lámpa

1. lépés Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.

2. lépés	Tisztítsa meg az üvegbúrát.
3. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. lépés	Szerelje fel az üvegbúrát.

12. HIBAELHÁRÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha ...



A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel



Lehetséges ok



Megoldás

A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.

Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.

Az óra nincs beállítva.

Állítsa be az órát, a részleteket lásd: Órafunkciók fejezet, Beállítás: Órafunkciók.

Az ajtó nem csukódik rendesen.

Teljesen zárja be az ajtót.

Leolvadt a biztosíték.

Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanyszerelőt.

A készülék Gyerekzár be van kapcsolva.

Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók.



Alkotóelemek



Leírás



Megoldás

Kiégett az izzó.

Cserélje ki az izzót. A részletekért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” fejezetben ezt a szakaszt: Hogyan cserélje: Lámpa.

12.2 Hogyan kezelje: Hibakódok

Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható.

Ebben a szakaszban az olyan hibák listáját láthatja, melyeket saját maga is képes kezelni.



Kód és leírás



Megoldás

F240, F439 - a kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.

Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.

F908 - a készülék rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.

Kapcsolja ki és be a készüléket.

Ha ezen hibaüzenetek egyike folyamatosan megjelenik a kijelzőn, azt jelzi, hogy a hibás alrendszer letiltásra kerülhetett. Ilyen esetben forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez. Ha a fenti hibák egyike előfordul, a többi készülékfunkció továbbra is a szokásos módon működik.



Kód és leírás



Megoldás

F131 - a magnetron érzékelőjének hőmérséklete túl magas.

Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön. Kapcsolja be ismét a készüléket.

12.3 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (Mod.)
Termékszám (PNC)
Sorozatszám (S.N.)

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Energiatakarékosság

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében (csak amikor nem mikrohullámú funkciót alkalmaz).

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradék hő

Ha a Időtartam funkcióval rendelkező program be van kapcsolva, és a sütési idő 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek egyes készülékfunkciónál automatikusan kikapcsolnak.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradék hőt. A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető

legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

14.1 Menü

Menüpont	Alkalmazás
Előre Programozott Sütés	Automatikus programok listázása.
Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
Egyéb funkciók	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
Beállítások	Beállítás
	Szerviz
	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.

14.2 Almenü ehhez: Egyéb funkciók

Almenü	Alkalmazás
Sütő világítás	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
Gyerekszár	Megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását. Ha a beállítás be van kapcsolva, a(z) Gyerekszár szöveg jelenik meg a kijelzőn, amikor bekapcsolja a készüléket. A készülék használatához válassza ki a kód betűit ábécé sorrendben. Bekapcsolt kiegészítő funkció mellett is hozzáférhető az időzítő, a távirányítás és a sütővilágítás.
Gyors Felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos készülékfunkcióknál áll rendelkezésre.
Idő Kijelzés	Az óra be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az időkijelzés formátumának módosítása.

14.3 Almenü ehhez: Beállítás

Almenü	Leírás
Nyelv	Beállítja a készülék nyelvét.
Kijelző Fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.

Almenü	Leírás
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémítása nem lehetséges a következőnél: ① funkciót.
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.

14.4 Almenü ehhez: Szerviz

Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktiváló / inaktiváló kód: 2468
Szoftver verzió	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Összes beállítás törlése	Visszaállítás gyári beállításokra.

15. EGYSZERŰ!



Az első használat előtt be kell állítania az alábbiakat:

Nyelv	Kijelző Fényerő	Nyomógomb Hang	Figyelmeztető hangerő	Pontos idő
-------	-----------------	----------------	-----------------------	------------

Ismerkedjen meg a kezelőpanelen és a kijelzőn található alapvető ikonokkal:

 Be / Ki	 Menü	 Kedvencek	 Időzítő	START / STOP
---	--	---	---	--------------

A készülék használatának megkezdése

Gyors elindítás	Kapcsolja be a készüléket, majd kezdjen főzni alapértelmezett hőmérséklettel és funkció időtartammal.	1. lépés Tartsa megnyomva az alábbi gombot: ① funkciót.	2. lépés  ... - válassza ki a kívánt funkciót.	3. lépés Nyomja meg: START funkciót.
Gyors kikapcsolás	A készüléket bármikor, bármilyen képernyőről vagy üzenetről ki lehet kapcsolni.	① - tartsa nyomva a gombot, amíg a készülék ki nem kapcsol.		
Mikró gyors indítása	A mikrohullámú működést bármikor elindíthatja az alapértelmezett beállításokkal: 30 mp / 1000 W.	Nyomja meg:  funkciót.		

Főzés elindítása

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
----------	----------	----------	----------	----------

Főzés elindítása



- a gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.



- válassza ki a sütő-funkciót.



- állítsa be a következőt: hőmérséklet.

OK

- nyomja meg a megerősítéshez.

START

- nyomja meg a főzés elindításához.

Sajátítsa el a gyors főzés módszerét

Használja az automatikus programokat az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:

Előre Programozott Sütés	1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
	Nyomja meg: funkciót.	Nyomja meg: funkciót.	Nyomja meg a következőt: Előre Programozott Sütés.	Válassza ki az ételt.

A sütés időtartamának beállításához használja a gyors funkciókat

10% befejezési segéd

Használja a 10% befejezési segédet, hogy további időtartamot adjon hozzá, amikor a főzési időből 10% maradt fenn.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1perc** gombot.

16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

Ti diamo il benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:
www.electrolux.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	217
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	221
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	224
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	225
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	226
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	227
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	231
8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	233
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	234
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	235
11. PULIZIA E CURA.....	238
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	239
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	241
14. STRUTTURA DEL MENU.....	242
15. È SEMPLICE!.....	243
16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	244

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.

I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica

autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Non attivare la funzione Microonde quando l'apparecchiatura è vuota. Le parti metalliche all'interno della cavità possono generare scintille elettriche.
- I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde. Questo requisito non è applicabile se il produttore specifica dimensioni e forma dei contenitori metallici adatti per la cottura a microonde.
- **AVVERTENZA:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, l'apparecchiatura non deve essere messa in funzione finché non è stata riparata da una persona qualificata.
- **AVVERTENZA:** Qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione che riguardi la rimozione di un coperchio che garantisca protezione contro l'esposizione all'energia del microonde deve essere eseguito solo da una persona qualificata.
- **AVVERTENZA:** Non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori sigillati. Possono esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso nei forni a microonde.
- Quando si riscaldano alimenti in recipienti di plastica o carta, controllare l'apparecchiatura per evitare il rischio d'incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il

riscaldamento di cuscinetti riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesioni o incendio.

- Se viene emesso del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere la porta chiusa per spegnere le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita del liquido. Prestare attenzione quando si manipola il contenitore.
- I contenuti dei biberon e degli omogeneizzati devono essere mescolati o agitati e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Le uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nell'apparecchiatura in quanto potrebbero esplodere, anche dopo il termine del riscaldamento a microonde.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente e devono essere rimossi eventuali residui di cibo.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- La mancata pulizia dell'apparecchiatura può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e comportare situazioni di pericolo.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.
- L'unità a incasso deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	444 (460) mm
---	--------------

Larghezza del mobiletto	560 mm
-------------------------	--------

Profondità del mobiletto	550 (550) mm
--------------------------	--------------

Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	455 mm
--	--------

Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	440 mm
---	--------

Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
--	--------

Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
---	--------

Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
---------------------------------	--------

Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
--	--------

Profondità con porta aperta	882 mm
-----------------------------	--------

Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
---	-----------

Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
---	---------

Viti di montaggio	3.5x25 mm
-------------------	-----------

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.

- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

2.3 Utilizzo:

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarvi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.

- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non usare la funzione microonde per preriscaldare l'apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
 - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

2.4 Pulizia e cura

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Assicurarsi che la cavità e la porta siano asciutte dopo ogni utilizzo. Il vapore prodotto durante il funzionamento dell'apparecchiatura crea una condensa sulle pareti della cavità e potrebbe causarne la corrosione.
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso e di alimenti all'interno dell'elettrodomestico possono causare incendi e archi elettrici quando è attivata la funzione microonde.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Uso di articoli in vetro

Maneggiare gli articoli in vetro senza l'attenzione adeguata potrebbe causare rotture, crepe, scheggiamento o importanti graffi:

- Non versare acqua fredda o altri liquidi sugli articoli in vetro, dato che un calo improvviso di temperatura potrebbe causare una rottura immediata del vetro. I pezzi di vetro rotti potrebbero essere estremamente appuntiti e difficili da localizzare.

- Non mettere articoli in vetro su superfici umide o bagnate, direttamente su un piano di lavoro o una superficie metallica; non maneggiare articoli in vetro caldi con panni umidi.
- Non usare o riparare articoli in vetro scheggiati, rotti o con importanti graffi.
- Non far cadere o colpire articoli in vetro contro oggetti rigidi e non colpirli con utensili.
- Non riscaldare articoli in vetro vuoti o quasi vuoti in microonde, o surriscaldare olio o burro in microonde (usare il tempo minimo di cottura).

Consentire agli articoli in vetro caldi di raffreddarsi sull'apposito rack di raffreddamento, sul supporto pentole o con un panno asciutto. Verificare che gli articoli in vetro siano abbastanza freschi prima di lavarli, raffreddarli o congelarli.

Evitare di maneggiare articoli in vetro caldi (compresi prodotti con superfici di impugnatura in silicone) senza supporti per pentole asciutti.

Evitare un cattivo uso del microonde (ad esempio: far funzionare il forno senza carico o con piccoli carichi).

2.6 Illuminazione interna

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.7 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

2.8 Smaltimento

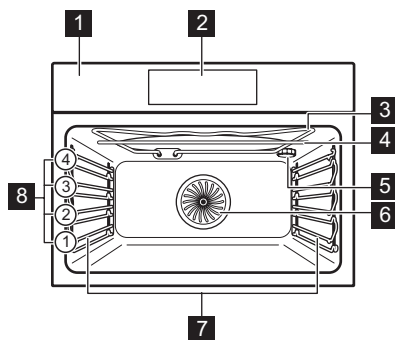
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini, o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale

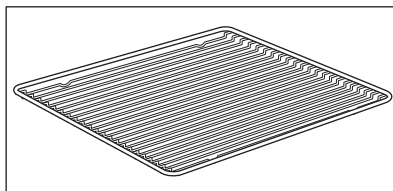


- 1** Pannello dei comandi
- 2** Display
- 3** Resistenza
- 4** Generatore microonde
- 5** Lampadina
- 6** Ventola
- 7** Supporto ripiano, rimovibile
- 8** Posizioni ripiano

3.2 Accessori

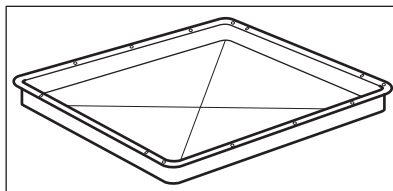
Ripiano a filo

Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti.

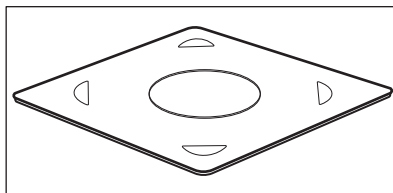


Lamiera dolci

Per torte e biscotti.

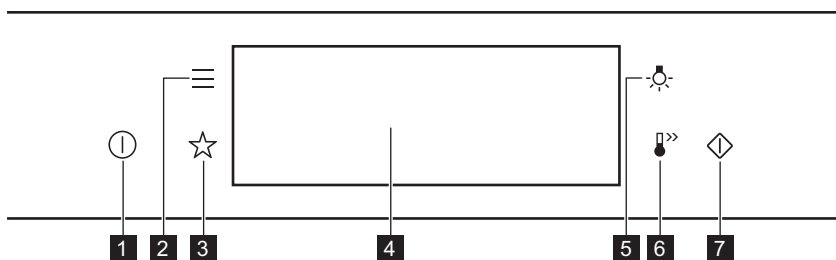


Piatto inferiore in vetro del microonde
 Per preparare gli alimenti in modalità microonde.



4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Panoramica del pannello di controllo



1	ON / OFF	Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.
2	Menu	Elenca le funzioni dell'apparecchiatura.
3	Preferiti	Elenca le impostazioni preferite.
4	Display	Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.
5	Interruttore lampadina	Per accendere e spegnere la lampadina.
6	Riscaldamento rapido	Per accendere e spegnere il forno: Riscaldamento rapido.
7	Avvio rapido del microonde	Per accendere la funzione microonde (1000 W e 30 secondi).



Premere



Spostare



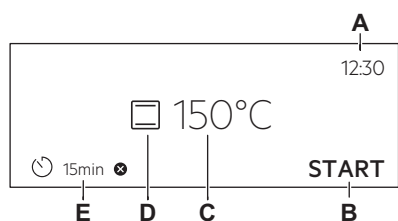
Tenere premuto

Toccare la superficie con la punta del dito.

Far scivolare la punta della dita sulla superficie.

Toccare la superficie per 3 secondi.

4.2 Display



Display con le funzioni chiave impostate.

- A. Imposta ora
- B. START/STOP
- C. Temperatura / Timer microonde
- D. Funzioni cottura
- E. Timer

Spie display

Indicatori di base - per spostarsi sul display.



Per confermare la selezione / l'impostazione.



Per tornare indietro di un livello nel menu.



Per annullare l'ultima azione.



Per attivare o disattivare le opzioni.

Indicatori funzione **Suono allarme** - al termine del tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale acustico.



La funzione è attiva.



La funzione è attiva.
La cottura si arresta automaticamente.



Il suono allarme è disattivato.

Spie timer



Per impostare la funzione: Partenza ritardata.



Per annullare l'impostazione.

5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Pulizia iniziale



Passaggio 1



Passaggio 2



Passaggio 3

Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.

Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.

Collocare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nell'apparecchiatura.

5.2 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.

È necessario impostare: Lingua, Luminosità, Volume toni, Volume acustico, Imposta ora.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Come impostare: Funzioni cottura

Passaggio 1 Accendere il forno. Il display mostra la funzione cottura predefinita.

Passaggio 2 Premere il simbolo della funzione cottura  per accedere al sottomenu.

Passaggio 3 Selezionare la funzione cottura e premere: **OK**. Il display mostra: temperatura.

Passaggio 4 Impostare: temperatura. Premere: **OK**.

Passaggio 5 Premere: **START**.

STOP - premere per spegnere la funzione cottura.

Passaggio 6 Spegner il forno.

6.2 Come impostare: Funzioni microonde

Passaggio 1 Rimuovi tutti gli accessori e accendi l'apparecchiatura. Inserire il piatto in vetro inferiore del microonde.

Passaggio 2 Premere il simbolo della funzione cottura per accedere al sottomenu.

Passaggio 3 Selezionare la funzione di cottura a microonde e premere: **OK**. Il display mostra: potenza microonde.

Passaggio 4 Impostare: potenza microonde. Premere: **OK**.


Passaggio 5 Premere: **START**.

STOP - premere per disattivare la funzione.


Passaggio 6 Spegner l'elettrodomestico.

Il tempo massimo delle funzioni microonde dipende dalla potenza impostata del microonde:

POTENZA MICROONDE W	TEMPO MASSIMO min
100 - 600	59:55
> 600	7

 Se si apre la porta, la funzione si interrompe. Per riavviare, premere START .

6.3 Istruzioni d'uso: Avvio rapido del microonde

Passaggio 1 Tenere premuto: . Il microonde funziona per 30 secondi.

Passaggio 2 Per allungare il tempo di cottura:
Premere sul valore tempo in esecuzione per accedere alle impostazioni sul tempo. Impostare la durata della cottura. Premere **+30 s.**

Il microonde può essere acceso in qualsiasi momento con: Avvio rapido del microonde.


6.4 Come impostare: Cottura guidata

Ogni pietanza di questo sottomenu prevede funzione e temperatura consigliate. È possibile regolare il tempo e la temperatura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando:

- Peso automatico

Passaggio 1 Accendere il forno.

Passaggio 2 Premere: 








Passaggio 3 Premere: . Inserire: Cottura guidata.

Passaggio 4 Scegliere un piatto o un tipo di alimento.




Passaggio 5 Premere: START .






6.5 Funzioni cottura

STANDARD





Funzione cottura	Applicazione
 Grill	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
 Doppio grill ventilato	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 Cottura ventilata	Per cuocere su due posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto a Cottura convenzionale.
 Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
 Cottura convenzionale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
 Funzione Pizza	Per cuocere la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.
 Resistenza inferiore	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.

FUNZIONI SPECIALI





Funzione cottura	Applicazione
 Marmellate/Conserve	Per conservare la verdura (ad esempio: cetrioli sottaceto).
 Essiccazione	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.
 Riscaldamento piatti	Per preriscaldare i piatti da servire.

Funzione cottura	Applicazione
 Lievitazione pasta	Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.
 Gratinato	Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.
 Cottura lenta	Per preparare arrostiti teneri e succosi.
 Mantieni caldo	Per tenere in caldo le pietanze. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.
 Cottura Pane	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati molto buoni simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.

MICROONDE

Funzione cottura	Applicazione
 Microonde	Riscaldamento, cottura, gamma di potenza: 100 - 1000 W
 Scongelamento	Scongelamento di carne, pesce, torte, gamma di potenza: 100 - 200 W
 Riscaldare	Riscaldamento di pasti pronti e alimenti delicati, gamma di potenza: 300 - 700 W
 Liquido	Riscaldamento di bevande e zuppe, gamma di potenza: 800 - 1000 W

COMBINAZIONE CON MICROONDE

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura Ventilata + Microonde	Cottura su un unico livello. La funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 600 W.
 Cottura convenzionale + Microonde	Cuocere e arrostitire alimenti su un unico livello. La funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 600 W.
 Grill + Microonde	Per cuocere gli alimenti in un tempo breve e rosolarli. La funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 600 W.
 Grill + Ventola + Microonde	Per arrostitire grandi tagli di carne su un solo livello. Per gratinare e dorare. La funzione con potenziamento MW, intervallo di potenza: 100 - 600 W.

7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Descrizione funzioni orologio

Funzione Orologio	Applicazione
Tempo di cottura	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 ore 59 min. Il massimo per le funzioni combinate (microonde + standard) è 23 h 59 min.
Operazione finale	Per impostare cosa succede quando il timer interrompe il conteggio.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.
Promemoria	Per l'impostazione di un conto alla rovescia. Il massimo è 23 h 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.
Timer	Monitora da quanto tempo è attiva la funzione. Timer si può attivarla e disattivarla.

Operazione finale e Partenza ritardata non sono disponibili per le funzioni microonde.

7.2 Come impostare: Funzioni Orologio

Come impostare l'orologio

Passaggio 1 Accendere il forno.

Passaggio 2 Premere: Imposta ora.

Passaggio 3 Impostare l'ora. Premere: **OK**.

Come impostare il tempo di cottura

Passaggio 1 Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.

Passaggio 2 Premere: .

Passaggio 3 Impostare l'ora. Premere: **OK**.

Come scegliere l'opzione di fine

Passaggio 1 Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.

Passaggio 2 Premere: .

Passaggio 3 Impostare la durata della cottura.

Come scegliere l'opzione di fine

Passaggio 4 Premere: ● ● ● .

Passaggio 5 Premere: Operazione finale.

Passaggio 6 Scegliere il preferito: Operazione finale.

Passaggio 7 Premere: OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Come ritardare l'avvio della cottura

Passaggio 1 Impostare la funzione cottura e la temperatura.

Passaggio 2 Premere: .

Passaggio 3 Impostare la durata della cottura.

Passaggio 4 Premere: ● ● ● .

Passaggio 5 Premere: Partenza ritardata.

Passaggio 6 Scegliere il valore.

Passaggio 7 Premere: OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Come aumentare il tempo di cottura

Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti sembrano non essere cotti sarà possibile aumentare il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione cottura.

Premere **+1min** per aumentare il tempo di cottura.

Come modificare le impostazioni timer

Passaggio 1 Premere: .

Passaggio 2 Impostare il valore del timer.

Passaggio 3 Premere: OK.

Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.

8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Inserimento di accessori

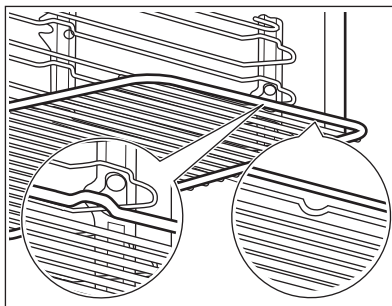
Usare unicamente pentole e padelle e materiale adeguato. Si rimanda al capitolo

“Consigli e Suggerimenti”, stoviglie e materiali adatti per essere usati nel microonde.

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

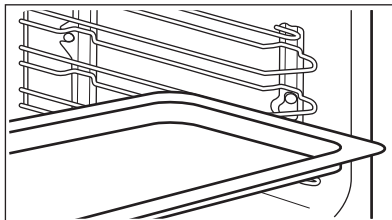
Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.



Lamiera dolci:

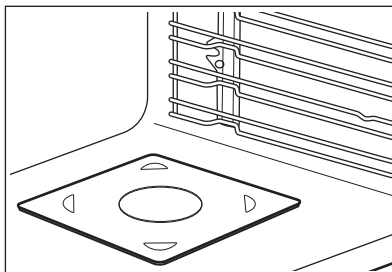
Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



Piatto inferiore in vetro del microonde:

Utilizzare il piatto inferiore del microonde solo con la funzione microonde. Non è adatto per la funzione combinata microonde (ad es. grill a microonde).

Appoggiare l'accessorio sul fondo della cavità. Gli alimenti possono essere sistemati direttamente sulla piastra in vetro inferiore del microonde.




9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

9.1 Come salvare: Preferiti

È possibile salvare le impostazioni preferite, come la funzione cottura, il tempo di cottura, la temperatura, o la funzione di pulizia. È possibile salvare 3 impostazioni preferite.

Passaggio 1 Accendere l'apparecchiatura.


Passaggio 2 Selezionare l'impostazione preferita.

Passaggio 3 Premere: . Selezionare: Preferiti.

Passaggio 4 Selezionare: Salva impostazioni correnti.

Passaggio 5 Premere + per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti. Premere .

 - premere per ripristinare l'impostazione.

 - premere per annullare l'impostazione.

9.2 Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura.

Passaggio 1 Accendere l'apparecchiatura.



Passaggio 2 Imposta una funzione di cottura.



Passaggio 3 ,  - premere contemporaneamente per attivare la funzione.

Per disattivare la funzione, ripetere il passaggio 3.

9.3 Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

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

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

Lo spegnimento automatico non si attiva con le funzioni: Luce forno, Orario fine, Cottura lenta .

9.4 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

10.1 Consigli di cottura



La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.

Per ulteriori informazioni sulla cottura rimandiamo alle tabelle di cottura sul nostro sito web. Per trovare i Suggerimenti di Cottura, controllare il numero PNC sulla targhetta dei dati sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura.

10.2 Consigli per l'uso del microonde

Cuciniamo!

Mettere il cibo sul piatto in vetro del microonde sulla parte inferiore della cavità.

Mettere il cibo su un piatto sulla parte inferiore della cavità.

Mescolare il cibo a metà cottura o a metà scongelamento/tempo di cottura.

Mescolare di tanto in tanto i piatti liquidi.

Mescolare gli alimenti prima di servirli.

Coprire gli alimenti da cucinare e riscaldare.

Mettere il cucchiaino nella bottiglia o nel bicchiere quando si riscaldano le bevande al fine di garantire una migliore distribuzione del calore.

Mettere gli alimenti nell'apparecchiatura senza imballaggio. I pasti pronti confezionati possono essere messi nell'apparecchiatura solo se la loro confezione è idonea a questo scopo (controllare le informazioni sulla confezione).



Cottura al microonde

Cucinare il cibo coperto. Cuocere senza coperchio solo se si vuole che si formi una crosta.

Non cuocere eccessivamente i piatti impostando la potenza e il tempo troppo elevati. Gli alimenti si possono seccare, bruciare o prendere fuoco.

Non usare l'apparecchiatura per cuocere le uova o le lumache con il guscio, poiché potrebbero esplodere. Forare il tuorlo di un uovo fritto prima di riscaldarlo.

Forare diverse volte gli alimenti con la pelle o la buccia prima della cottura.

Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili.

Dopo aver spento l'apparecchiatura, estrarre gli alimenti e lasciarli riposare per alcuni minuti per consentire una distribuzione uniforme del calore.



Scongelamento nel microonde

Sistemare gli alimenti congelati e senza involucro su un piccolo piatto capovolto posto sopra un contenitore o una griglia di scongelamento o un colino in plastica, cosicché possa fuoriuscire il liquido di scongelamento.




Successivamente estrarre le parti scongelate.

Si può usare una potenza del microonde maggiore per cuocere frutta e verdura senza doverle scongelare prima.

10.3 Pentole e materiali adatti per un uso in microonde

Per il microonde usare solo tegami e materiali adeguati. Usare la seguente tabella come riferimento.

Controllare le specifiche delle pentole/del materiale prima dell'uso.

Pentole / Materiale			
Vetro e porcellana termoresistente (senza componenti metallici, ad es. vetro a prova di calore)	✓	✓	✓
Vetro e porcellana non resistente al fuoco senza applicazioni o decorazioni in argento, oro, platino o metallo	✓	X	X
Vetro e vetroceramica in materiale resistente al fuoco / al gelo	✓	✓	✓
Articoli in ceramica e terracotta, senza componenti al quarzo o componenti metalliche e smalti che contengono metallo	✓	✓	✓
Ceramica, porcellana e oggetti di terracotta con parte inferiore non in vetro o con fori piccoli, ad esempio sulle maniglie	X	X	X
Plastica termoresistente fino a 200 °C	✓	✓	X
Cartoncino, carta	✓	X	X
Pellicola	✓	X	X
Pellicola trasparente da microonde	✓	✓	X
Piatti per arrosto in metallo, ad es. smalto, ghisa	X	X	X
Teglie laccate in nero o rivestite in silicone	X	X	X
Lamiera dolci	X	X	X
Ripiano a filo	X	X	✓
Piatto inferiore in vetro del microonde	✓	✓	X
Pentole che possono essere usate in microonde, ad esempio piatto crisp	X	✓	X

10.4 Impostazioni di potenza consigliate per diverse tipologie di cibo

I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

700 - 1.000 W



Rosolatura all'inizio del processo di cottura



Riscaldamento di liquidi

500 - 600 W



Cottura delle verdure



Cottura di piatti con uova



Sobbollimento stufato



Riscaldamento di piatti unici



Scongelamento e riscaldamento di alimenti congelati

300 - 400 W



Sciogliere formaggio, cioccolato, burro



Sobbollimento di riso



Riscaldamento di alimenti per neonati



Cottura /Riscaldamento di alimenti delicati



Cottura continua

100 - 200 W



Scongelamento di pane



Scongelamento di frutta e torte



Scongelamento di formaggio, panna, burro



Scongelamento di carne, pesce

10.5 Tabelle di cottura per gli istituti di test

Informazioni per gli istituti di test

Test in conformità alla norma IEC 60705.








Funzione microonde

Usare il ripiano a filo salvo diversa indicazione.

	POWER W	kg		min	
Pan di Spagna	600	0.475	Parte inferiore (Bottom)	8 - 9	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Polpettone	400	0.9	1	25 - 27	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Crema pasticcera cotta	500	1	2	30 - 33	-
Scongelamento carne	100	0.5	1	15	A metà tempo di cottura, girare la carne.

Funzione combi microonde

Usare un ripiano a filo.

		 W	 °C		 min	
Torta, 0,7 kg	Cottura convenzionale + Microonde	100	200	2	23 - 27	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Patate gratinate, 1,1 kg	Cottura Ventilata + Microonde	300	180	2	38 - 42	Ruotare il contenitore di 1/4 di giro, a metà del tempo di cottura.
Pollo, 1,1 kg	Grill + Ventola + Microonde	400	230	1	35 - 40	Mettere la carne in un contenitore rotondo in vetro e capovolgerla a metà del tempo di cottura.

11. PULIZIA E CURA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia



Agenti di pulizia

Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.

Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

Pulire le macchie con un detergente delicato.



Uso quotidiano

Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio. Pulire attentamente la parte superiore dell'apparecchiatura rimuovendo i residui di cibo e grasso.

Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Asciugare la cavità dopo ogni utilizzo solo con un panno in microfibra.



Accessori

Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

11.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano

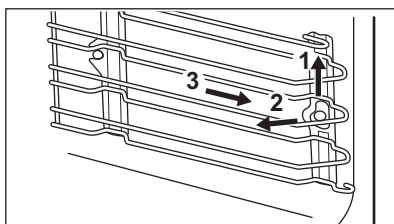
Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

Passaggio 1 Spegner il forno e attendere che si raffreddi.

Passaggio 2 Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.

Passaggio 3 Sfilare dapprima l'estremità anteriore del supporto del ripiano dalla parete laterale.

Passaggio 4 Estrai il supporto per ripiano dal fermo posteriore.



Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

11.3 Come sostituire: Lampadina

AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

Prima di sostituire la lampadina:

Passaggio 1

Spegner il forno. Attendere che il forno sia freddo.

Passaggio 2

Estrarre la spina dalla presa di corrente.

Passaggio 3

Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina superiore

Passaggio 1 Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.

Passaggio 2 Pulire il coperchio in vetro.

Passaggio 3 Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.




Passaggio 4 Installare il coperchio in vetro.




12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...



 L'apparecchiatura non si accende o non si riscalda	
 Causa possibile	 Soluzione
L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che l'elettrodomestico sia collegato correttamente all'alimentazione elettrica.
L'orologio non è impostato.	Impostare l'orologio, per i dettagli fare riferimento a Funzioni Orologio capitolo, Come impostare: Funzioni Orologio.
La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente lo sportello.
È saltato il fusibile.	Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.
L'apparecchiatura Sicurezza bambini è accesa.	Rimandiamo al capitolo "Menu", Sottomenu per: Opzioni.

 Componenti	
 Descrizione	 Soluzione
La lampadina è bruciata.	Sostituire la lampadina, per ulteriori dettagli rimandiamo al capitolo "Pulizia e cura". Come effettuare la sostituzione: Lampadina.

12.2 Come gestire: Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore.

In questa sezione verrà presentato un elenco dei problemi che è possibile gestire autonomamente.

 Codice e descrizione	 Soluzione
F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

Quando uno di questi messaggi di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato. Qualora si verifichi uno di questi errori, il resto delle funzioni dell'apparecchiatura continuerà a funzionare in modo normale.



Codice e descrizione

F131 - la temperatura del sensore magnetron è troppo alta.



Soluzione

Spegnere l'apparecchiatura e attendere che si raffreddi. Accendere nuovamente l'apparecchiatura.

12.3 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la

targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (Mod.)
Codice prodotto (PNC)
Numero di serie (S.N.)

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Risparmio energetico

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico (solo quando si utilizza una funzione non microonde).

Ove possibile, non pre-riscaldare l'apparecchiatura prima della cottura.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo

Se si attiva un programma con la selezione Durata e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

14. STRUTTURA DEL MENU

14.1 Menu

Voce menu		Applicazione
Cottura guidata		Elenca i programmi automatici.
Preferiti		Elenca le impostazioni preferite.
Opzioni		Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
Impostazioni	Configurazione	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Assistenza tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.

14.2 Sottomenu per: Opzioni

Sottomenu	Applicazione
Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura. Quando l'opzione è attiva, il testo Sicurezza bambini appare sul display all'accensione dell'apparecchiatura. Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, scegliere le lettere del codice in ordine alfabetico. L'accesso al timer, all'operazione da remoto e alla lampadina è disponibile con l'opzione attiva.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni dell'apparecchiatura.
Visualizza ora	Accende e spegne l'orologio.
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.

14.3 Sottomenu per: Configurazione

Sottomenu	Descrizione
Lingua	Imposta la lingua dell'apparecchiatura.
Luminosità	Imposta la luminosità del display.
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per: ①.
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.

14.4 Sottomenu per: Assistenza tecnica

Sottomenu	Descrizione
Modalità demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

15. È SEMPLICE!





Prima di iniziare a usare il dispositivo sarà necessario impostare:

Lingua	Luminosità	Volume toni	Volume acustico	Imposta ora
--------	------------	-------------	-----------------	-------------




Acquisire familiarità con le icone di base sul pannello di controllo e sul display:

 ON / OFF	 Menu	 Preferiti	 Timer	START / STOP
--	--	---	---	--------------

Iniziare a utilizzare l'apparecchiatura

Avvio rapido	Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
Accendere l'apparecchiatura e avviare la cottura con la temperatura predefinita e l'orario della funzione.	Tenere premuto:  .	 ... - selezionare la funzione preferita.	Premere: START.
Spegnimento rapido	 - tenere premuto finché non si spegne l'apparecchiatura.		
Avvio rapido MW	Avviare il microonde in qualsiasi momento con le impostazioni predefinite: 30 sec / 1000 W. Premere:  .		




Avviare la cottura

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5
 - premere per accendere l'apparecchiatura.	 ... - selezionare la funzione cottura.	 - impostare la temperatura.	OK - premere per confermare.	START - premere per avviare il processo di cottura.

Scopri come cucinare in modo rapido

Utilizza i programmi automatici per preparare rapidamente una pietanza con le impostazioni predefinite:

Scopri come cucinare in modo rapido

Cottura guidata	Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
	Premere: 	Premere: 	Premere:  Cottura guidata.	Scegliere il piatto.


Usare le funzioni rapide per impostare il tempo di cottura necessario


Funzione Finish Assist 10%

Usare la Funzione Finish Assist 10% per aggiungere ulteriore tempo quando rimane il 10% del tempo di cottura.

Per allungare il tempo di cottura, premere **+1min**.

16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.electrolux.com/support

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	245
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	248
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	251
4. VADĪBAS PANELIS.....	252
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	253
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	254
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	258
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	259
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	260
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	261
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	265
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	266
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	268
14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	268
15. TAS IR VIENKĀRŠI!.....	269
16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	270

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu

vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.

- Neaktivizējiet mikroviļņu funkciju, kad ierīce ir tukša. Metāla detaļas ierīces iekšpusē var radīt elektrisko loku.
- Mikroviļņu gatavošanas režīmā nav atļauts izmantot ēdienu un dzērienu metāla traukus. Tas neattiecas uz gadījumiem, kad ražotājs ir norādījis mikroviļņu gatavošanas režīmam piemērotu metāla trauku izmēru vai formu.
- UZMANĪBU! Ja durvju blīve ir bojāta, ierīci nedrīkst izmantot, kamēr to nav salabojis kvalificēts meistars.
- UZMANĪBU! Jebkuru apkopes vai remonta darbību, kas saistīta ar pārsega noņemšanu, kas nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību, var veikt tikai kvalificēts meistars.
- UZMANĪBU! Nesildiet šķidrumus un citu pārtiku noslēgtās tvertnēs. Tās var eksplodēt.
- Izmantojiet tikai tādus piederumus, kas ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnīs.
- Uzsildot pārtiku plastmasas vai papīra traukos, uzraugiet ierīci iespējamās aizdegšanās dēļ.
- Ierīce ir paredzēta pārtikas un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana, sildīšanas paliktņu, čību, sūkļu, mitra apģērba vai līdzīgu priekšmetu sildīšana var radīt ievainojumu, aizdegšanās un ugunsgrēka risku.
- Ja izdalās dūmi, izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no sprieguma, un turiet durvis aizvērtas, lai noslāpētu jebkādas liesmas.
- Dzērienu sildīšana ar mikroviļņiem var izraisīt aizkavētu spontāno vārīšanos. Rīkojoties ar tvertni, jāievēro piesardzība.
- Barošanas pudelīšu un zīdaiņu pārtikas burciņu saturs ir jāsamaisa vai jāsakrata, un, pirms lietošanas, jāpārbauda temperatūra, lai izvairītos no apdegumiem.
- Olas čaumalā un veselas cieti vārītas olas ierīcē nedrīkst sildīt, jo tās var eksplodēt pat tad, kad sildīšana ar mikroviļņiem ir beigusies.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu.

Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

- Ierīce ir regulāri jākopj, iztīrot no tās jebkādas pārtikas atliekas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Neuzturot ierīci tīru, pasliktinās tās virsma, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, radīt bīstamu situāciju.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.
- Iebūvētajai ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	444 (460) mm
---	--------------

Skapīša platums	560 mm
-----------------	--------

Skapīša dziļums	550 (550) mm
-----------------	--------------

Ierīces priekšpuses augstums	455 mm
Ierīces aizmugures augstums	440 mm
Ierīces priekšpuses platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	882 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	3.5x25 mm

2.2 Elektrotīkla savienojums

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.

- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktlīgzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktlīgzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīgзда ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.

- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērta liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Nelietojiet mikroviļņu funkciju ierīces uzslēdīšanai.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļiejiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīršana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliedcinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Pārliedcinieties, vai iekšpuse un durvis ir noslaucītas sausas pēc katras lietošanas. Ierīces darbības laikā saražotais tvaiks veido kondensātu uz iekšpuses sienām un var izraisīt koroziju.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Ierīcē atlikušās taukvielas un pātika var izraisīt ugunsgrēku un elektrisko izlādi, lietojot mikroviļņu funkciju.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīršanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Stikla trauku izmantošana

Apiešanās ar stikla traukiem bez atbilstošas rūpības var novest pie to saplīšanas, malu atdauzīšanas, saplaisāšanas vai saskrāpēšanas.

- Neuzlejiet aukstu ūdeni vai citus šķidrumus uz stikla traukiem, jo straujas temperatūras izmaiņas var radīt tūlītēju stikla saplīšanu. Saplīsušās stikla lauskas var būt ļoti asas un grūti atrodamas.
- Nenovietojiet karstu stikla trauku uz slapjas vai aukstas virsmas, tieši uz virtuves letes vai metāla virsmas vai izlietnes, kā arī nesatveriet stikla trauku ar mitru drānu.

- Neizmantojiet un nelabojiet stikla trauku, kas ir atdauzīts, saplaisājis vai ļoti saskrāpēts.
- Nenometiet un neatsitiet stikla trauku pret cietu priekšmetu, kā arī neatsitiet virtuves piederumus pret to.
- Nekarsējiet tukšu vai gandrīz tukšu stikla trauku mikroviļņu režīmā, kā arī nepārkarsējiet eļļu vai sviestu mikroviļņu režīmā (izmantojiet minimālo gatavošanas laiku).

Ļaujiet karstam stikla traukam atdzist uz restēm, karstumizturīga paliktņa vai sausas drānas. Pārliedcinieties, ka stikla trauks ir pietiekoši atdzisis pirms mazgāšanas, ievietošanas ledusskapī vai saldētavā.

Izvairieties no pieskaršanās karstam stikla traukam (ieskaitot traukus ar silikona satveršanas virsmām) bez sausiem virtuves cimdiem rokās.

Izvairieties no nepareizas mikroviļņu režīma izmantošanas (t.i., cepeškrāsns lietošana bez ēdiena tajā vai pārāk maz ēdiena).

2.6 Iekšējais apgaismojums

BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājtsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājtsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.8 Utilizācija

⚠ BRĪDINĀJUMS!

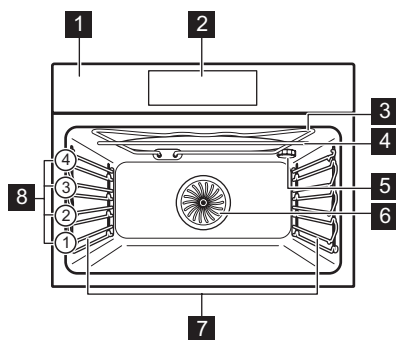
Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats

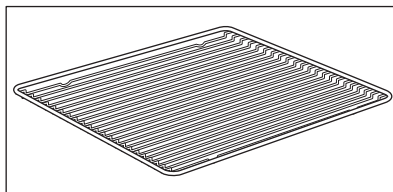


- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Sildelements
- 4 Mikroviļņu krāsns ģenerators
- 5 Lampa
- 6 Ventilators
- 7 Plaukta atbalsts, izņemams
- 8 Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

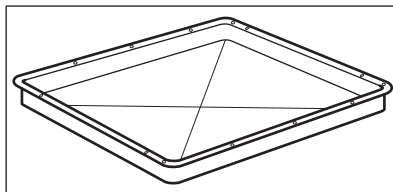
Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.

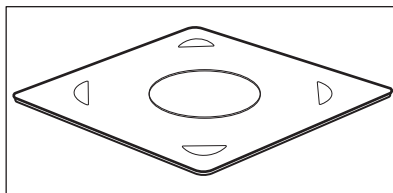


Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.

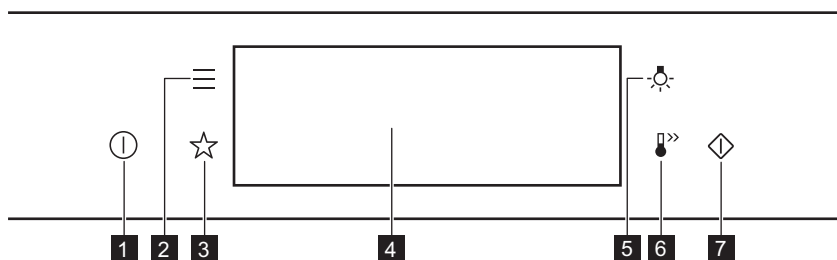


Mikroviļņu krāsns apakšējais stikla šķivis
Lai sagatavotu pārtiku mikroviļņu krāsns režīmā.



4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Vadības paneļa pārskats



1	Ieslēgt / Izslēgt	Nospiediet un turiet nospiedi, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci.
2	Izvēlne	Norāda ierīces funkcijas.
3	Biežāk lietotie	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
4	Displejs	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
5	Lampas slēdzis	Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
6	Ātrā uzsilšana	Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.
7	Mikroviļņu krāsns ātrais starts	Lai ieslēgtu mikroviļņu funkciju (1000 W un 30 sekundes).



Piespiediet

Pieskarieties virsmai ar pirksta galu.



Pavirziet

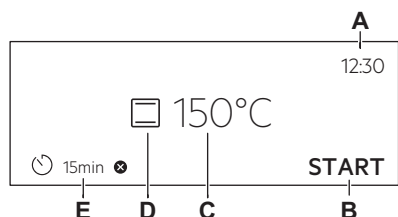
Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.



Nospiediet un turiet nospiedi

Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm.

4.2 Displejs



Displejs ar galveno funkciju kopu.

- A. Diennakts laiks
- B. SĀKT/PĀRTRAUKT
- C. Temperatūra / Mikroviļņu krāsns taimeris
- D. Karsēšanas funkcijas
- E. Taimers

Displeja indikatori

Pamata indikatori – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.



Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.



Izvēlnē atgriezties
vienu līmeni atpakaļ.



Pēdējās darbības
atcelšana.



Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.

Skaņas signāls funkciju indikatori — beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskan skaņas signāls.



Funkcija ir ieslēgta.



Funkcija ir ieslēgta.
Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.



Skaņas signāls ir izslēgts.

Taimera indikatori



Lai iestatītu funkciju: Atliktais starts.



Iestatījuma atcelšana.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Sākotnējā tīrīšana



1. solis.

No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.



2. solis

Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.



3. solis

Ievietojiet ierīcē piederumus un izņemamos plauktu balstus.

5.2 Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda "Laipni lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Diennakts laiks.


6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".


6.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcijas

- 1. solis** Ieslēdziet cepeškrāsni. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija.
- 2. solis** Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu , lai atvērtu apakšizvēlni.
- 3. solis** Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet **OK**. Displejs rāda iestatīto temperatūru.
- 4. solis** Temperatūras iestatīšana. Nospiediet **OK**.
- 5. solis** Nospiediet **START**.

STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.

- 6. solis** Izslēdziet cepeškrāsni.

6.2 Kā iestatīt: Mikroviļņu funkcija

- 1. solis** Izņemiet piederumus un ieslēdziet ierīci. Ievietojiet mikroviļņu krāsns apakšējā stikla šķīvi.
- 2. solis** Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu , lai atvērtu apakšizvēlni.
- 3. solis.** Atlasiet mikroviļņu karsēšanas funkciju un nospiediet **OK**. Displejs rāda mikroviļņu jaudu.
- 4. solis** Iestatiet mikroviļņu jaudu. Nospiediet **OK**.
- 5. solis** Nospiediet **START**.

Nospiediet **STOP**, lai izslēgtu funkciju.

- 6. solis** Izslēdziet ierīci.

Mikroviļņu krāsns funkciju maksimālais ilgums ir atkarīgs no iestatītās mikroviļņu jaudas:

MIKROVIĻŅU JAUDA W	MAKSIMĀLAIS LAIKS min
100 - 600	59:55
> 600	7



Atverot durvis, ierīces darbība apstājas. Nospiediet START, lai aktivizētu to atkārtoti.

6.3 Lietošana Mikroviļņu krāsns ātrais starts

1. solis

Nospiediet un turiet nospiešu: . Mikroviļņi darbojas 30 sekundes.

2. solis

Lai palielinātu gatavošanas laiku:

Nospiediet uz laika vērtības, lai atvērtu laika iestatījumus. Iestatiet gatavošanas laiku. Nospiediet **+30 s**.

Mikroviļņus jebkurā laikā var ieslēgt ar: Mikroviļņu krāsns ātrais starts.

6.4 Iestatīšana Gatavošanas palīgs

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars

1. solis

Ieslēdziet cepeškrāsni.

2. solis

Nospiediet:

3. solis

Nospiediet: . Ievadiet: Gatavošanas palīgs.

4. solis

Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu.

5. solis

Nospiediet START.

6.5 Karsēšanas funkcijas

STANDARTS

Karsēšanas funkcija Lietošana



Grils

Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.



Infratermiskā grilēšana

Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un aprūrināšana.

Karsēšanas funkcija Lietošana



Karsēšana ar ventilatoru

Ēdiena vienlaicīgai gatavošanai divu plauktu pozīcijās un ēdiena žāvēšanai. Iestatiet temperatūru par 20 līdz 40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.



Saldēta pārtika

Pusfabrikātu kraukšķīguma panākšanai, piem., kartupeļiem frī, kartupeļu kroketēm vai pildītām pankūciņām.



Augš./Apakškarsēšana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



Picas funkcija

Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.



Apakškarsēšana

Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.

SPECIĀLIE

Karsēšanas funkcija Lietošana



Konservēšana

Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeņi).



Žāvēšana

Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai.



Trauku uzsildīšana

Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.



Mīklas raudzēšana

Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu.



Sacepums

Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.



Lēnā gatavošana

Mīkstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana.

Karsēšanas funkcija Lietošana



Siltuma uzturēšana

Ēdiena uzturēšana siltumā. Lūdzu, ņemiet vērā, ka daži ēdieni var turpināt cepties un izžūt, ja paliek siltumā. Nepieciešamības gadījumā nosedziet ēdienus



Maizes cepšana

Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar profesionāla konditora izpildījumam pielīdzināmu kraukšķīgumu, krāsu un garozas spīdumu.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS

Karsēšanas funkcija Lietošana



Mikroviļņu krāsns

Uzkarsēšana, gatavošana. Jaudas diapazons: no 100 līdz 1000 W



Atkausēšana

Gaļas, zivju, kūku atkausēšana, jaudas diapazons: no 100 līdz 200 W.



Uzsildīšana

Pusfabrikātu un smalku ēdienu uzkaršēšana. Jaudas diapazons: no 300 līdz 700 W



Šķidrums

Dzērienu un zupu uzkaršēšana. Jaudas diapazons: no 800 līdz 1000 W

MIKROVIĻŅU KOMBINĀCIJA

Karsēšanas funkcija Lietošana



Karsēšana ar ventilatoru + MV

Gatavošana viena plaukta līmenī. Funkcija ar palielinātu MW jaudu. Jaudas diapazons: no 100 līdz 600 W.

Karsēšanas funkcija Lietošana



Tradicionālā gatavošana + MV

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. Funkcija ar palielinātu MW jaudu. Jaudas diapazons: no 100 līdz 600 W.



Grils + MV

Ēdienu ātrā pagatavošana un apbrūnināšana. Funkcija ar palielinātu MW jaudu. Jaudas diapazons: no 100 līdz 600 W.



Grils + ventilators + MV

Lielu gaļas gabalu cepšanai vienā līmenī. Sacepumu gatavošanai un apbrūnināšanai. Funkcija ar palielinātu MW jaudu. Jaudas diapazons: no 100 līdz 600 W.

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS


7.1 Pulksteņa funkciju apraksts


Pulksteņa funkcija	Lietošana
Gatavošanas laiks	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Kombinēto funkciju (mikroviļņu krāsns + standarta cepeškrāsns) maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min..
Darbības beigas	Darbību iestatīšana pēc taimera laika atskaites beigām.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika regulēšana	Gatavošanas laika pagarināšana.
Atgādinājums	Laika atskaites iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.
Laika skaitīšana	Uzrauga funkcijas darbības ilgumu. Laika skaitīšana — varat to ieslēgt un izslēgt.

Darbības beigas un Atliktais starts nav pieejami mikroviļņu funkcijām.

7.2 Iestatīšana. Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa iestatīšana	
1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Nospiediet Diennakts laiks.
3. solis	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK .

Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana	
1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. solis.	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK .

Funkcijas beigu iespējas atlasīšana	
1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. solis.	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet gatavošanas laiku.
4. solis	Nospiediet • • • .
5. solis	Nospiediet Darbības beigas.


Funkcijas beigu iespējas atlasīšana

6. solis Atlasiet vēlamo: Darbības beigas.

7. solis Nospiediet: **OK**. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas sākuma atlikšana

1. solis Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.

2. solis Nospiediet: .

3. solis Iestatiet gatavošanas laiku.

4. solis Nospiediet .

5. solis Nospiediet Atliktais starts.

6. solis Atlasiet vērtību.

7. solis Nospiediet: **OK**. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas laika pagarināšana

Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju.

Nospiediet **+1 min**, lai pagarinātu gatavošanas laiku.

Taimera iestatījumu mainīšana

1. solis Nospiediet: .

2. solis Iestatiet taimera vērtību.

3. solis Nospiediet: **OK**.

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

8. PIEDERUMU LIETOŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Papildpiederumu ievietošana

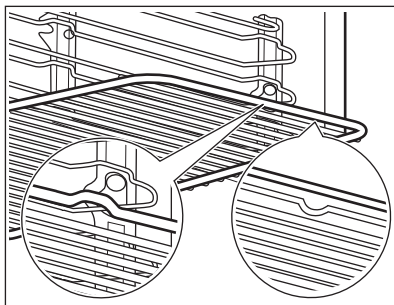
Izmantojiet tikai piemērotus ēdiena gatavošanas traukus un materiālus. Skatiet

sadaļu "Mikroviļņu režīmam piemēroti ēdiena gatavošanas trauki un materiāli" nodaļā "Ieteikumi un padomi".

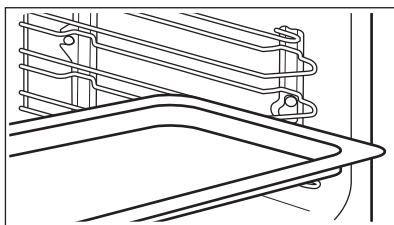
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskrāpēšanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

Restots plaukts:

Iebīdiēt plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.

**Cepamā Paplāte:**

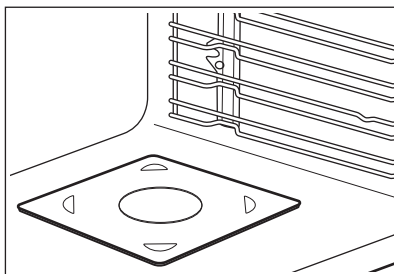
Iebīdiēt cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

**Mikroviļņu krāsns apakšējais stikla šķīvīis:**

Izmantojiet mikroviļņu krāsns apakšējo stikla šķīvīti tikai ar mikroviļņu funkciju. Tas nav piemērots kombinētajai mikroviļņu funkcijai (piemēram, grilēšanai mikroviļņos).

Novietojiet šo papildpiederumu cepeškrāsns tilpnes apakšā.


Varat novietot ēdiena tieši uz mikroviļņu krāsns apakšējā stikla šķīvīja.





9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Kā saglabāt: Biežāk lietotie

Varat saglabāt savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 izlases iestatījumus.

1. solis Ieslēdziet ierīci.
2. solis Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
3. solis Nospiediet . Atlasiet: Biežāk lietotie.
4. solis Atlasiet Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
5. solis. Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Biežāk lietotie. Nospiediet **OK**.

 — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.

 — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.

9.2 Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.

1. solis Ieslēdziet ierīci.



2. solis Iestatiet karsēšanas funkciju.


3. solis   – nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.

Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli.

9.3 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkos, kad karsēšanas funkcija ir aktīva un nekādi iestatījumi nav mainīti, ierīce automātiski izslēgsies pēc noteikta laika perioda.

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

 (°C)	 (st)
200 - 230	5.5

Automātiskā izslēgšanās neattiecas uz turpmāk norādītajām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

9.4 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

10. PADOMI UN IETEIKUMI

10.1 Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sa-stāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu vietnē. Lai atrastu Gatavoša-nas padomus, pārbaudiet PNC numuru uz ierīces datu plāksnītes ierīces iekšienes priekšpusē.

10.2 Mikroviļņu ieteikumi

Gatavosim!

Novietojiet pārtiku uz mikroviļņu apakšējā stikla šķīvja krāsns iekšienes apakšā.

Novietojiet pārtiku uz šķīvja krāsns iekšienes apakšā.

Samaisiet vai apgrieziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājusi puse no atkausēšanai un gatavošanai atvēlētā laika.

Ik pa laikam apmaisiet šķidrūs ēdienus.
 Apmaisiet ēdienu pirms pasniegšanas.
 Aplājiet cepšanai un uzsildīšanai paredzēto ēdienu.

Uzlieciet karoti virs pudeles vai glāzes, uzsildot dzērienus, lai nodrošinātu labāku siltuma izplatīšanos.

Ievietojiet ēdienu ierīcē bez iepakojuma. Iepakotus ēdienus var ievietot ierīcē tikai tad, ja iepakojums ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnī (pārbaudiet informāciju uz iepakojuma).

Ēdiena gatavošana mikroviļņu krāsnī

Gatavošanās laikā ēdienu pārsedziet. Ja vēlaties kraukšķīgu virskārtu, gatavojiet ēdienu bez pārsega.

Nepārcepjiet ēdienus, iestatot pārāk lielu jaudu un pārāk ilgu gatavošanas laiku. Ēdiens var izžūt, piedegt vai izraisīt aizdegšanos.

Nelietojiet ierīci, lai gatavotu olas čaumalās un gliemežus, jo tie var pārsprāgt. Pārduriet ceptu olu dzeltenumu pirms tā uzsildīšanas.

Pirms gatavošanas caurduriet pārtikas produktus, kam ir āda, vai vairākas reizes iegrieziet.

Sagrieziet dārzeņus vienāda izmēra gabaliņos.

Pēc ierīces izslēgšanas izņemiet ēdienu un ļaujiet tam atdzist pāris minūtes, lai ļautu siltumam vienmērīgi izkliedēties.

Mikroviļņu atkausēšana

Uzlieciet sasaldēto, izpakoto pārtiku uz neliela otrādi apgriezta šķīvja, novietojot zem tā trauku, vai uz atkausēšanas restēm vai plastmasas sieta, lai izkusušais šķidrums varētu notecēt.








Pēc tam noņemiet atkausētos pārtikas produktus.




Lai pagatavotu augļus un dārzeņus, vispirms tos neatkausējot, jūs varat izmantot augstāku mikroviļņu jaudu.

10.3 Mikroviļņiem piemēroti ēdiena gatavošanas trauki un materiāli

Gatavošanai ar mikroviļņiem izmantojiet tikai piemērotus ēdiena gatavošanas traukus un materiālus. Atsaucei izmantojiet tālāk sniegtās tabulas.








Pirms lietošanas pārbaudiet ēdiena gatavošanas trauku/materiāla parametrus.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls		 	   
Ugunsizturīgs stikls un porcelāns bez metāla detaļām, piem., karstumizturīgs stikls	✓	✓	✓
Ugunsneizturīgs stikls un porcelāns bez sudraba, zelta, platīna vai metāla rotājumiem	✓	x	x
Stikls un stikla keramika, kas izgatavota no ugunsizturīga / sala izturīga materiāla	✓	✓	✓
Ugunsizturīgas keramikas un māla ēdiena gatavošanas trauki bez kvarca vai metāla komponentiem vai metālu saturošas glazūras	✓	✓	✓

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls			
Keramika, porcelāns un māls ar neglazētu apakšu vai ar maziem caurumiem, piemēram, uz roktureim	X	X	X
Karstumizturīgs plastikāts līdz 200 °C	✓	✓	X
Kartons, papīrs	✓	X	X
Pārtikas plēve	✓	X	X
Mikroviļņu pārtikas plēve	✓	✓	X
Cepšana ar metāla traukiem, piem. emaljētiem, čuguna	X	X	X
Cepšanas formas ar spīdīgu vai silikona pārklājumu	X	X	X
Cepamā Paplāte	X	X	X
Restots plaukts	X	X	✓
Mikroviļņu krāsns apakšējais stikla šķīvis	✓	✓	X
Ēdiena gatavošanas trauki mikroviļņu izmantošanai, piemēram, apcepšanas panna	X	✓	X

10.4 Ieteicamie jaudas iestatījumi dažādiem ēdienu veidiem

Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

700–1000 W				
				
Apbrūnināšana gatavošanas procesa sākumā			Šķidrumu karsēšana	
500–600 W				
				
Dārzeņu gatavošanai	Olu ēdienu gatavošanai	Vāriet sautējumu uz lēnas uguns	Vienas maltītes uzsildīšana	Sasaldētu maltīšu atkausēšanai un uzsildīšanai

300–400 W

Siera, šokolādes, sviesta izkausēšanai



Rīsu vārīšana uz lēnas uguns



Bērnu pārtikas uzsil-dīšanai



Juļģu pārtikas produk-tu gatavošanai



Turpināt gatavoša-nu

100–200 W

Maizes atkausēšanai



Augļu un kūku atkausēša-nai



Siera, krējuma, sviesta at-kausēšanai



Gaļas, putnu gaļas un ziv-ju atkausēšanai







10.5 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60705.








Mikroviļņu krāsns funkcija

Izmantojiet restotu plauktu, ja nav norādīts savādāk.

	 POWER W	 kg		 min	
Biskvīta torte	600	0.475	Apakša	8 - 9	Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrieziet konteineru par 1/4.
Gaļas rulete	400	0.9	1	25 - 27	Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrieziet konteineru par 1/4.
Olu vaniļas mērce	500	1	2	30 - 33	-
Gaļas atkausēšana	100	0.5	1	15	Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, apgrieziet gaļu.

Mikroviļņu krāsns kombinētā funkcija

Izmantojiet restotu plauktu.

						
		W	°C		min	
Kūka, 0,7 kg	Tradicionālā gatavošana + MV	100	200	2	23 - 27	Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrieziet konteineru par 1/4.
Kartupeļu sacepums, 1,1 kg	Karsēšana ar ventilatoru + MV	300	180	2	38 - 42	Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrieziet konteineru par 1/4.
Vista, 1,1 kg	Grils + ventilators + MV	400	230	1	35 - 40	Ievietojiet gaļu apakšējā stikla traukā un apgrieziet to otrādi, kad ir pagājušas 20 minūtes no ēdiena gatavošanas laika.

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana iekšējā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Rūpīgi attīriet ierīces iekšpusē augšdaļu no ēdiena atlikām un taukiem.

Nesuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.



Papildpiederumi

Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Neīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 Izņemšana. Plauktu balsti

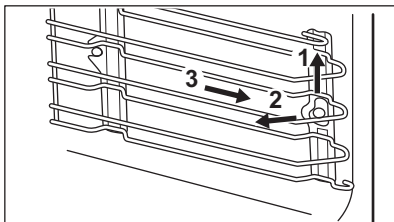
Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

1. solis Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

2. solis Uzmanīgi, velkot plauktu balstus uz augšu, izceliet tos no priekšējā fiksatora.

3. solis Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas.

4. solis Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.



Uzstādiat plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

11.3 Kā nomainīt: Lampa

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

Vienmēr turiet halogēna lampu ar drānu, lai tauku atliekas nesadegtu uz lampas.

Pirms nomainīt lampu:

1. solis

Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

2. solis

Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.

3. solis

Iekļājiet uz tīlnes grīdas drānu.

Augšējā lampa

1. solis Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.

2. solis Nofīriet stikla pārsegu.

3. solis Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.




4. solis Ievietojiet stikla pārsegu.




12. PROBLĒMRISINĀŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...



 Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst	
 Iespējamais cēlonis	 Risinājums
Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce pareizi pievienota strāvas padevei.
Pulkstenis nav iestatīts.	Iestādiet pulksteni, informāciju skatiet Pulksteņa funkcijas sadaļā "Kā iestatīt" Pulksteņa funkcijas.
Durvis nav pareizi aizvērtas.	Aizvērt durvis līdz galam.
Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Ierīce Bērnu drošības funkcija iedegas.	Skatiet nodaļas "Izvēlne" apakšizvēlni: Iespējas.

 Detaļas	
 Apraksts	 Risinājums
Spuldze ir izdegusi.	Nomainiet spuldzi; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Kopšana un tīrīšana" sadaļā "Kā nomainīt lampu".



12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums.

Šajā sadaļā atradīsiet sarakstu ar problēmām, kuras pats varat novērst.

 Kods un apraksts	 Risinājums
F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.
F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

Ja kāds no šīm kļūdas ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Ja rodas kāda no šīm kļūdām, pārējās ierīces funkcijas turpinās darboties kā parasti.

 Kods un apraksts	 Risinājums
F131 - magnetrona sensora temperatūra ir pārāk augsta.	Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Atkārtoti ieslēdziet ierīci.

12.3 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpusē priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD)
Izstrādājuma Nr. (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Elektroenerģijas taupīšana

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži.

Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāji, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu (tikai tad, ja neizmantojat mikroviļņu funkciju).

Kad iespējams, nekarsēji ierīci pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Dažu ierīces funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties.

Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

14.1 Izvēlne

Izvēlnes elements	Izmantošana
Gatavošanas palīgs	Uzskaita automātiskās programmas.
Biežāk lietotie	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.

Izvēlnes elements		Izmantošana
Iestatījumi	Uzstādīšana	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

14.2 Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Lietošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu. Kad funkcija ir ieslēgta, displejā Bērnu drošības funkcija parādās teksts, kad ierīce tiek ieslēgta. Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Pēc funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tālvadības darbībai un lampai ir pieejama iespēja.
Ātrā uzsildīšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām ierīces funkcijām.
Laika indikācija	Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsni.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

14.3 Apakšizvēlne: Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata ierīces valodu.
Displeja spilgtums	Iestata displeja spilgtumu.
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt šādu skaņu: ①.
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.

14.4 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne

Apakšizvēlne	Apraksts
Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.

15. TAS IR VIENKĀRŠĪ!

Pirms pirmās lietošanas reizes jāiestata:				
Valoda	Displeja spilgtums	Taustiņu skaņa	Skaņas signāla skaļums	Diennakts laiks

Iepazīstieties ar galvenajām vadības paneļa un displeja ikonām:



Ieslēgt / Izslēgt



Izvēlne



Biežāk lietotie



Taimers

START / STOP

Ierīces lietošanas uzsākšana

Ātrā ieslēgšana

Ieslēdziet ierīci un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.

1. solis

Nospiediet un turiet nospiešu:

2. solis

... – atlasiet vēlamo funkciju.

3. solis

Nospiediet: **START**.

Ātrā izslēgšana

Izslēdziet ierīci jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā.

Nospiediet un turiet nospiešu , līdz ierīce izslēdzas.

Mikrovilņu krāsns ātrā ieslēgšana

Jebkurā laikā aktivizējiet mikrovilņus ar noklusējuma iestatījumiem: 30 s / 1000 W.

Nospiediet

Sāciet gatavot ēdienu

1. solis



— nospiediet, lai ieslēgtu ierīci.

2. solis



— atlasiet karsēšanas funkciju.

3. solis



— iestatiet temperatūru.

4. solis



— nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.

5. solis



— nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu.

Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu

Izmantojiet automātiskās programmas, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:

Gatavošanas palīgs

1. solis

Nospiediet

2. solis

Nospiediet

3. solis

Nospiediet: Gatavošanas palīgs.

4. solis

Atlasiet ēdienu.

Izmantojiet ātrās funkcijas, lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku

Funkcija "10 % Finish Assist"


Izmantojiet funkciju "10 % Finish Assist", lai pagarinātu laiku, kad atlikuši 10 % ēdiena gatavošanas laika.

Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1 min.**

16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai

pārstrādei. Pārīdiziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā

otrrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.electrolux.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	272
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	275
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	278
4. VALDYMO SKYDELIS.....	279
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	280
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	281
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	285
8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	287
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	288
10. PATARIMAI.....	289
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	292
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	293
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	295
14. MENIU STRUKTŪRA.....	295
15. TAI PAPRASTA!.....	296
16. APLINKOS APSAUGA.....	297

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prareikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią

ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.

- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Nejunkite mikrobangų funkcijos, jei prietaisas tuščias. Tarp metalinių į orkaitę įdėtų objektų gali susiformuoti elektros lankas.
- Gaminant mikrobangomis į vidų negalima dėti metalinių maisto ar gėrimų indų. Šis reikalavimas netaikomas, jeigu gamintojas nurodo, kokio dydžio ir formos metaliniuose induose esantį maistą galima ruošti mikrobangų krosnelėse.
- DĖMESIO! Jei pažeistumėte dureles arba durelių sandariklius, prietaiso nenaudokite, kol jo nesuremontuos kvalifikuotas specialistas.
- DĖMESIO! Tik kvalifikuoti specialistai gali vykdyti priežiūros ir remonto darbus, įskaitant dangčio, kuris apsaugo nuo mikrobangų energijos, nuėmimą.
- DĖMESIO! Nešildykite induose uždaryto maisto ar gėrimų. Gali įvykti sproginimas.
- Naudokite tik mikrobangų krosnelėms skirtus reikmenis.
- Kai maistą šildote plastmasiniuose arba popieriniuose induose, stebėkite prietaisą, nes tokie indai gali užsidegti.
- Prietaisas skirtas pašildyti maistą ir gėrimus. Maisto ar drabužių džiovinimas, šildančių pagalvėlių, šlepečių, kempinių, drėgnų šluosčių ir panašių objektų šildymas gali sukelti gaisrą ir sužaloti.
- Pastebėję iš prietaiso sklindančius dūmus, nedelsiant išjunkite prietaisą arba atjunkite jį nuo elektros maitinimo tinklo ir laikykite dureles uždarytas, kad liepsna negalėtų išplisti.
- Šildant gėrimus mikrobangomis galimas pavėluotas skysčio užvirimas ir išsiveržimas. Todėl imdami pašildytą gėrimą būkite atsargūs.
- Siekiant išvengti nudeginimų, prieš duodami vaikui ar kūdikiui pašildytą maisto buteliuką ar indelį, jo turinį sumaišykite arba suplakite ir patikrinkite temperatūrą.
- Prietaise nešildykite žalių ir kietai virtų kiaušinių su lukštais. Kiaušiniai gali sprogti kaitinimo metu arba jam pasibaigus.

- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Reguliariai valykite prietaisą ir pašalinkite iš jo visus maisto likučius.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei tinkamai neprižiūrėsite prietaiso, jo paviršiai gali anksčiau nusidėvėti ir sukelti pavojų.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelės.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	444 (460) mm
--	--------------

Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	455 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	440 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	882 mm
Minimalus ventilacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	3.5x25 mm

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šaliamais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Nenaudokite mikrobangų funkcijos prietaisui įšildyti.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare žemum prietaiso dureles.

- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsusęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Po kiekvieno naudojimo įsitinkinkite, kad vidus ir durelės sausai nuvalytos. Prietaisui veikiant susidarę garai kondensuojasi ant orkaitės sienelių ir gali sukelti koroziją.
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Kai veikia mikrobangų funkcija, prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą ir elektros kibirkščiavimą.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Stiklinių indų naudojimas

Nepakankamai rūpestingai tvarkant stiklinius indus, jie gali sudužti, nuskilti, suskilinėti arba stipriai susibraižyti:

- Nepilkite šalto vandens arba kitų skysčių ant stiklo indų, nes dėl staigaus temperatūros sumažėjimo, stiklas gali

iškart sudužti. Stiklo šukės gali būti labai aštrios ir jas gali būti sunku surasti.

- Nedėkite karštų stiklo indų ant drėgno ar vėsaus paviršiaus, tiesiai ant stalviršio, metalinio paviršiaus ar į kriauklę ir neimkite karštų stiklo indų drėgna šluoste.
- Nenaudokite ir netaisykite jokių sudužusių, įskilusių ar stipriai subraižytų stiklo indų.
- Nenumeskite ir nesutrenkite stiklo indų į kietą daiktą ir nesuduokite virtuvės rykais į juos.
- Nekaitinkite tuščių arba beveik tuščių stiklinių indų mikrobangų krosnelėje ir neperkaitinkite aliejaus ar sviesto mikrobangų krosnelėje (naudokite minimalią maisto gaminimo trukmę).

Palaukite, kol karšti stikliniai indai atvės aušinimo stovė, ant puodkėlės arba sausos šluostės. Patikrinkite, ar stiklo indai yra pakankamai ataušę, prieš juos plaudami, dėdami į šaldytuvą ar šaldiklį.

Neimkite karštų stiklinių indų (tame tarpe indų su silikoniniais paėmimo paviršiais) be sausų puodkėlių.

Stenkitės netinkamai nenaudoti mikrobangų (t. y. neįjungti tuščios arba mažai įkrautos orkaitės).

2.6 Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.8 Išmetimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

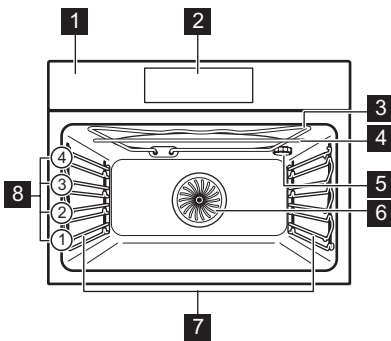
Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga

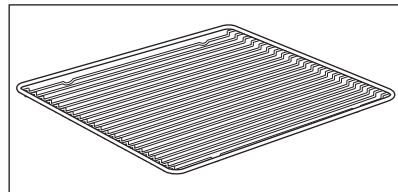


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Šildymo elementas
- 4 Mikrobangų generatorius
- 5 Lemputė
- 6 Ventilatorius
- 7 Lentynos atrama, išimama
- 8 Lentynos vietos

3.2 Priedai

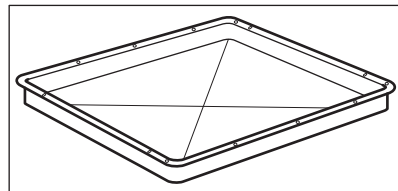
Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pakeistuviams.

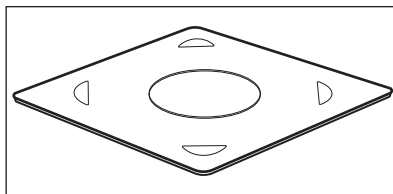


Kepimo skarda

Pyragams ir sausainiams kepti.

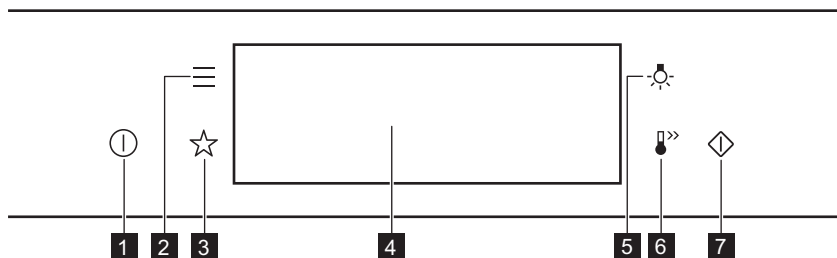


Stiklinė apatinė mikrobangų krosnelės plokštė
 Mikrobangų režimo naudojimas.



4. VALDYMO SKYDELIS

4.1 Valdymo skydelio apžvalga



1	Ijungta / Išjungta	Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
2	Meniu	Prietaiso funkcijų sąrašas.
3	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
4	Ekranas	Parodo esamas prietaiso nuostatas.
5	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
6	Greitas įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.
7	Greitasis mikrobangų krosnelės įjungimas	Mikrobangų funkcijai įjungti (1000 W ir 30 sekundžių).



Laikykite nuspaudę

Palieskite paviršių pirštu.



Perkelti

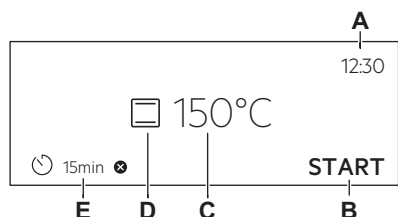
Braukite pirštu per paviršių.



Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.

Lieskite paviršių 3 sekundes.

4.2 Ekranas



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

- A. Paros laikas
- B. PRADĖTI / SUSTABDYMAS
- C. Temperatūra / Mikrobangų krosnelės laikmatis
- D. Kaitinimo funkcijos
- E. Laikmatis

Ekranas indikatoriai

Pagrindiniai indikatoriai – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.



Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.



Sugrįžti meniu
vienu lygiu atgal.



Panaikinti paskutinį
veiksma.



Parinkti įjungti ir išjungti.

Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijos indikatoriai – pasibaigus nustatytam laikui suveikia garsinis signalas.



Funkcija įjungta.



Funkcija įjungta.

Kepimas sustabdomas automatiškai.



Įspėjamasis signalas pasibaigus
laikui išjungtas.

Laikmačio indikatoriai



Kaip nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.



Atšaukti nustatymą.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis valymas



1-as veiksmas

Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.



2-as veiksmas

Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.



3-ias veiksmas

Į prietaisą sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas.

5.2 Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.


Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Paros laikas.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę. Ekrane matysite numatytąją kaitinimo funkciją.
2-as veiksmas	Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį  , kad atidarytumėte papildomą meniu.
3-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: OK . Valdymo skydelyje matysite temperatūrą.
4-as veiksmas.	Nustatyti temperatūrą. Paspauskite OK .
5-as veiksmas.	Paspauskite: START .
	STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.
6-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.

6.2 Kaip nustatyti Mikrobangų funkcijos

1-as veiksmas	Išimkite visus priedus ir įjunkite prietaisą. Įdėkite apatinę stiklinę mikrobangų krosnelės lėkštę.
2-as veiksmas	Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį , kad atidarytumėte papildomą meniu.
3-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo mikrobangomis funkciją ir paspauskite OK . Valdymo skydelyje matysite mikrobangų galią.
4-as veiksmas.	Nustatykite mikrobangų galią. Paspauskite OK .
5-as veiksmas.	Paspauskite: START .
	STOP – paspauskite, kad išjungtumėte funkciją.
6-as veiksmas	Išjunkite prietaisą.


Didžiausia mikrobangų funkcijos naudojimo trukmė priklauso nuo pasirinktos mikrobangų galios:

MIKROBANGŲ GALIA W	DIDŽIAUSIA TRUKMĖ min
100 - 600	59:55
> 600	7



Jeigu atidarysite dureles, funkcija išsijungs. Norėdami paleisti dar kartą, paspauskite START .

6.3 Kaip naudoti: Greitasis mikrobangų krosnelės įjungimas

1-as veiksmas Paspauskite ir palaikykite nuspaudę . Mikrobangų krosnelė veikia 30 s.

2-as veiksmas Maisto gaminimo laikui pratęsti: Paspauskite besikeičiančią laiko vertę, kad atvertumėte laiko nuostatas. Nustatykite maisto gaminimo laiką. Paspauskite **+30 s.**

Mikrobangų krosnelę galima bet kada įjungti naudojant: Greitasis mikrobangų krosnelės įjungimas.


6.4 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- Pagal svorį

1-as veiksmas Įjunkite orkaitę.

2-as veiksmas Paspauskite: .








3-ias veiksmas Paspauskite: . Įveskite: Kepimo vadovas.

4-as veiksmas. Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.




5-as veiksmas. Paspauskite: START .






6.5 Kaitinimo funkcijos

STANDARTINĖS





Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Terminis kepintuvas	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Karšto oro srautas	Kepti vienu metu dviejose lentynų padėtyse ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas.
 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams.
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškim pagrindui paruošti.
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.

SPECIALIOS FUNKCIJOS





Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Konservavimas	Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.
 Džiovinimas	Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
 Lėkščių pašildymas	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Tešlos kildinimas	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.
 Apkepas	Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Kepimas žemoje temperatūroje	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.
 Šilumos palaikymas	Palaikyti šiltą maistą. Atminkite, kad palaikant tam tikrų patiekalų šilumą jie ir toliau keps bei ims sausėti. Jei reikia, patiekalus uždenkite.
 Duona	Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.

MIKROBANGOS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Mikrobangos	Galios diapazonas kaitinant ir ruošiant maistą: 100–1000 W
 Atitirpinimas	Galios diapazonas atitirpinant mėsą, žuvį ar pyragus: 100–200 W
 Pašildymui	Galios diapazonas kaitinant pusfabrikačius ir greitai gendančius maisto produktus: 300–700 W
 Skysčiai	Gėrimų ar sriubų pašildymas. Galios diapazonas: 800–1000 W

KOMBINUOTAS KEPIMAS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Karštas oras + mikrobangos	Kepimas vienoje lentynėlės padėtyje. Funkcija su padidinta mikrobangų galia: 100–600 W.
 Virš. ir apat. kaitinimas + mikrobangos	Maisto kepimas ir skrudinimas vienoje lentynos padėtyje. Funkcija su padidinta mikrobangų galia: 100–600 W.
 Grilis + mikrobangos	Maistui kepti ir skrudinti per trumpą laiką. Funkcija su padidinta mikrobangų galia: 100–600 W.
 Grilis + ventiliatorius + mikrobangos	Dideliems mėsos gabalams kepti viename lygyje, apkepams ir maisto paskrudinimui. Funkcija su padidinta mikrobangų galia: 100–600 W.

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Kepimo laikas	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia trukmė 23 val. 59 min. Ilgiausia kombinuotų funkcijų (mikrobangų ir standartinės) trukmė: 23 val. 59 min.
Nutraukti veiksmą	Nustatyti funkciją, kuri įsijungia laikmačiui baigus veikti.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Laiko pratęsimas	Pratęsti gaminimo laiką.
Priminimas	Nustatyti atgalinės laiko atskaitos laiką. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija nedaro įtakos prietaiso veikimui.
Laikmatis	Rodo kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis galite įjungti arba išjungti.

Su mikrobangų funkcijomis negalima nustatyti Nutraukti veiksmą ar Atidėtas paleidimas.

7.2 Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos

Kaip nustatyti laikrodį


1-as veiksmas Įjunkite orkaitę.

2-as veiksmas Paspauskite: Paros laikas.

3-as veiksmas Nustatykite laiką. Paspauskite: **OK**.

Kaip nustatyti gaminimo trukmę


1-as veiksmas Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.

2-as veiksmas Paspauskite: .

3-ias veiksmas Nustatykite laiką. Paspauskite: **OK**.

Kaip pasirinkti pabaigos parinktį

1-as veiksmas Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.

2-as veiksmas Paspauskite: .

3-ias veiksmas Nustatykite maisto gaminimo laiką.

Kaip pasirinkti pabaigos parinktį

4-as veiksmas Paspauskite: ● ● ● .

5-as veiksmas. Paspauskite: Nutraukti veiksmą.

6-as veiksmas Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą.

7-as veiksmas Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia

1-as veiksmas Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.

2-as veiksmas Paspauskite: ⏪.

3-ias veiksmas Nustatykite maisto gaminimo laiką.

4-as veiksmas Paspauskite: ● ● ● .

5-as veiksmas. Paspauskite: Atidėtas paleidimas.

6-as veiksmas Pasirinkite reikšmę.

7-as veiksmas Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip pratęsti maisto gaminimo laiką

Kai lieka 10 % gaminimo laiko ir panašu, kad maistas per tą laiką nebus paruoštas, galite pratęsti gaminimo laiką. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją.

Spauskite **+1min**, kad pratęstumėte maisto gaminimo laiką.

Kaip pakeisti laikmačio nuostatas

1-as veiksmas Paspauskite: ⏪.

2-as veiksmas Nustatykite laikmačio rodmenį.

3-ias veiksmas Paspauskite: OK.

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Priedų naudojimas

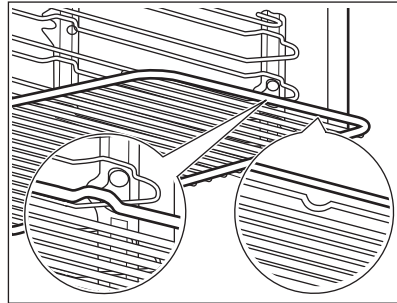
Naudokite tik tinkamus priedastuvius ir kitas priemones. Žr. skyrių „Naudingi patarimai“.

„Tinkami priedastuviai ir kitos priemonės ruošimui mikrobangomis“.

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelielis neleidžia priedastuviui nuo jos nuslysti.

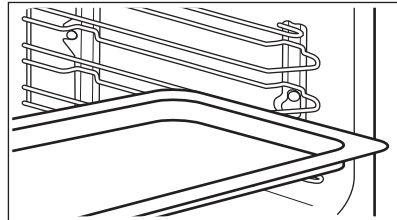
Vielinė lentynėlė:

Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.



Kepimo skarda:

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.

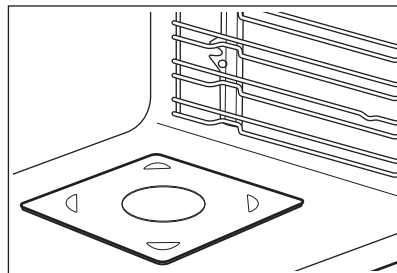


Stiklinė apatinė mikrobangų krosnelės plokštė:

Apatinę stiklinę mikrobangų krosnelės lėkštę naudokite tik su mikrobangų funkcija. Ji nėra tinkama naudoti su kombinuotąja mikrobangų funkcija (pvz., mikrobangos ir grilis).

Padėkite priedą ertmės apačioje.

Maistą galite padėti tiesiogiai ant apatinės stiklinės mikrobangų krosnelės lėkštės.



9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Kaip įrašyti: Mėgstamiausios

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

1-as veiksmas Įjunkite prietaisą.


2-as veiksmas Pasirinkite norimą nuostatą.

3-as veiksmas Paspauskite . Pasirinkite: Mėgstamiausios.

4-as veiksmas. Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus.

5-as veiksmas. Paspauskite **+** ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite **OK**.

 – paspauskite nuostatai atkurti.



 – paspauskite nuostatai atšaukti.

9.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

1-as veiksmas Įjunkite prietaisą.



2-as veiksmas Pasirinkite kaitinimo funkciją.

3-ias veiksmas ,  – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.

Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksmą.

9.3 Automatinis išsijungimas

Saugumo sumetimais prietaisas po kurio laiko išsijungia automatiškai, jeigu veikia kaitinimo funkcija ir nėra pakeičiamos nuostatos.

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

Automatinis išsijungimas neveiks, jeigu naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

9.4 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsitė, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

10. PATARIMAI

10.1 Gaminimo rekomendacijos



Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėse. Norėdami gauti patarimų dėl maisto gaminimo, pirmiausia išsiaiškinkite, koks yra prietaiso PNC numeris, nurodytas techninių duomenų lentelėje, ant prietaiso ertmės rėmo.

10.2 Rekomendacijos dėl mikrobangų

Gaminkime!

Padėkite maistą ant stiklinės lėkštės mikrobangų krosnelės apačioje.

Padėkite maistą ant lėkštės ertmės apačioje.

Apverskite ar pamaišykite maistą praėjus pusei numatyto atšildymo ar ruošimo laiko.

Skystus patiekalus kartais pamaišykite.

Prieš patiekdami, maistą pamaišykite.

Ruošdami ar šildydami maistą uždenkite.

Kai šildote gėrimus, įdėkite į butelį ar stiklinę šaukštą, kad geriau pasiskirstytų karštis.

Maisto produktus be pakuotės sudėkite į prietaisą. Supakuotus pusfabrikačius į prietaisą galima dėti tik jei jų pakuotė tinkama šildyti mikrobangų krosnelėje (žr. informaciją ant pakuotės).

Maisto gaminimas mikrobangomis

Gaminkite maistą uždengtą. Neuždengtą maistą gaminkite tik tada, jeigu norite, kad jis būtų su plutele.

Neperkepkitė (nepervirkite) patiekalų pasirinkdami per didelę galią ir per ilgą

trukmę. Maistas gali išdžiūti, pridegti arba gali kilti gaisras.

Nenaudokite prietaiso kiaušiniams su lukštais ir sraigėms kevaluose ruošti, nes šie produktai gali sprogti. Prieš pašildydami, pradrurkite kepto kiaušinio trynį.

Prieš gamindami, keliose vietose pradrurkite maistą arba nulupkite odeles.

Daržoves supjaustykite maždaug vienodo dydžio gabalėliais.

Išjungę prietaisą išimkite maistą ir kelias minutes palikite pastovėti, kad karštis tolygiai pasiskirstytų.



Atšildymas mikrobangomis

Padėkite užšaldytą nesuvyniotą maistą ant mažos apverstos lėkštutės su indu po ja arba ant atšildymui skirtų grotelių ar plastmasinio sietelio, kad atšilęs skystis galėtų nutekėti.




Vėliau atšilusius gabalėlius nuimkite.

Norėdami ruošti vaisius ir daržoves jų pirmiau neatšildę, galite naudoti didesnę mikrobangų galią.

10.3 Tinkami mikrobangų krosnelei indai ir medžiagos

Gaminimui mikrobangomis naudokite tik tinkamus prikaistuvius ir medžiagas. Vadovaukitės toliau pateikta lentele.

Prieš naudodami patikrinkite prikaistuvių / medžiagų specifikaciją.

Indų tipai ir jų medžiagos			
Stiklas ir porcelianas, kurį galima naudoti orkaitėje be jokių metalinių dalių, pvz., karščiui atsparus stiklas	✓	✓	✓
Karščiui neatsparus stiklas ir porcelianas be sidabro, aukso, platinos ar kitų metalo papuošimų	✓	✗	✗
Stiklas ir stiklo keramika, pagaminta iš orkaitėje tinkamos naudoti / šalčiui atsparios medžiagos	✓	✓	✓
Orkaitėje galimi naudoti keramikos ir moliniai indai be kvarco ar metalo dalių ir glazūros, kurioje būtų metalo	✓	✓	✓
Keramika, porcelianas ir moliniai indai su neglazūruota apačia arba mažomis skylutėmis, pvz., rankenose	✗	✗	✗
Iki 200 °C karščiui atsparus plastikas	✓	✓	✗
Kartonas, popierius	✓	✗	✗
Maistinė plėvelė	✓	✗	✗
Mikrobangoms atspari maisto plėvelė	✓	✓	✗
Patiekalų skrudinimas metaliniame inde, pvz. emaliuotame, ketaus	✗	✗	✗
Kepimo skardos, padengtos juodu laku arba silikonu	✗	✗	✗
Kepimo padėklas	✗	✗	✗
Vielinė lentynėlė	✗	✗	✓
Stiklinė mikrobangų krosnelės apatinė lėkštė	✓	✓	✗
Prikaistuvius mikrobangų krosnei, pvz., skrudinimo indas	✗	✓	✗

10.4 Rekomenduojamos galios nuostatos skirtingos rūšies maistui

Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

700–1000 W



Skrudinimas ruošimo pradžioje



Skysčių kaitinimas

500–600 W



Daržovių ruošimas



Kiaušinių patiekalų ruošimas



Troškinių virinimas



Vienos porcijos pašildymas



Užšaldytų maisto produktų atšildymas ir kaitinimas

300–400 W



Sūriui, šokoladui, sviestui tirpinti



Ryžių virinimas



Kūdikių maistelio pašildymas



Greitai gendančių patiekalų ruošimas / šildymas



Tęstinis ruošimas

100–200 W



Duonos atšildymas



Vaisių ir pyragų atšildymas



Sūriui, grietinei, sviestui atšildyti









Mėsai, žuviai atšildyti

10.5 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija bandymų laboratorijoms
Bandymai pagal IEC 60705 standartą.








Mikrobangų funkcija

Jeigu nenurodyta kitaip, naudokite vielinę lentynėlę.

	 POWER W	 kg		 min	
Biskvitinis pyragas	600	0.475	Dugnas	8 - 9	[pusėjus maisto gaminimo laikui pasukite talpyklą 1/4 apsisukimo.
Maltos mėsos kepsnys	400	0.9	1	25 - 27	[pusėjus maisto gaminimo laikui pasukite talpyklą 1/4 apsisukimo.
Plakti kiaušiniai	500	1	2	30 - 33	-
Mėsos atšildymas	100	0.5	1	15	[pusėjus nustatytam gaminimo laikui, mėsą reikia apversti.

Kombinuotoji mikrobangų funkcija

Naudokite vielinę lentynėlę.

		 W	 °C		 min	
Pyragas, 0,7 kg	Virš. ir apat. kaitinimas + mikrobangos	100	200	2	23 - 27	Įpusėjus maisto gaminimo laikui pasukite talpyklą 1/4 apsisukimo.
Bulvių plokštainis, 1,1 kg	Karštas oras + mikrobangos	300	180	2	38 - 42	Įpusėjus maisto gaminimo laikui pasukite talpyklą 1/4 apsisukimo.
Viščiukas, 1,1 kg	Grilis + ventiliatorius + mikrobangos	400	230	1	35 - 40	Įdėkite mėsą į apvalų stiklinį indą, o įpusėjus maisto gaminimo laikui apverskite.

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą. Prietaiso lubas kruopščiai nuvalykite nuo susikaupusių riebalų ir kitų nuosėdų.

Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.



Priedai

Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

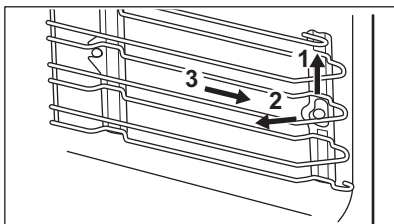
Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

2-as veiksmas Lentynų atramas atsargiai ištraukite į viršų iš priekinių laikiklių.

3-as veiksmas Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.

4-as veiksmas Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.



Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

11.3 Kaip pakeisti: Lemputė

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Halogeninę lemputę visada suimkite skudurėliu, kad ant lemputės neprisiviltų riebalų likučiai.

Prieš keisdami lemputę:

1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

2-as veiksmas

Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

3-ias veiksmas

Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Viršutinė lemputė

1-as veiksmas Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.

2-as veiksmas Išvalykite stiklinį gaubtelį.

3-as veiksmas Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.




4-as veiksmas Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.




12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...



 Prietaisas neįsijungia arba nekaista	
 Galima priežastis	 Veiksmai
Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.
Nenustatytas laikrodžius.	Nustatykite laikrodį; daugiau informacijos rasite Laikrodžio funkcijos skyriuje, „Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos“.
Nevisiškai uždarytos durelės.	Pilnai uždarykite dureles.
Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar neperdegę saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Prietaisas Užraktas nuo vaikų įjungta.	Žr. skyrių „Meniu“. Papildomas meniu: Nustatymai.

 Komponentai	
 Aprašymas	 Veiksmai
Perdegę lemputė.	Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lemputė.



12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas.

Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.

 Kodas ir aprašymas		 Veiksmai	
F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.			Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitinkinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio.			Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliotajį techninės priežiūros centrą. Įvykus vienai iš šių klaidų, likusios prietaiso funkcijos ir toliau veiks įprastai.

 Kodas ir aprašymas		 Veiksmai	
F131 – per aukšta magnetrono jutiklio temperatūra.			Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Vėl įjunkite prietaisą.

12.3 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)
Prekės numeris (PNC)
Serijos numeris (S.N.)

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Energijos taupymas

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso drelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite prietaiso durių. Durių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taipiau naudosite energiją (jei nenaudojate mikrobangų funkcijos).

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Je vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Je įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Jeigu aktyvinama Trukmė programa ir maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių prietaiso funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Je maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorius arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

14. MENIU STRUKTŪRA

14.1 Meniu

Meniu elementas	Paskirtis
Kepimo vadovas	Pateikiamas automatinių programų sąrašas.
Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Nustatymai	Kaip sukonfigūroti prietaisą.

Menui elementas		Paskirtis
Nustatymai	Pasirinkimas	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
	Serviso duomenys	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

14.2 Papildomas meniu, skirtas: Nustatymai

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lemputę.
Užraktas nuo vaikų	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo. Kai funkcija įjungta, tekstas Užraktas nuo vaikų pasirodo ant ekrano kaip įjungiate orkaitę. Norėdami naudotis prietaisu, abėcėlės tvarka pasirinkite kodo raides. Laikmatį, nuotolinio valdymo funkcijas ir apšvietimą galite valdyti net kai įjungta ši parinktis.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis prietaiso funkcijomis.
Laiko rodmuo	Ijungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

14.3 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Parenka prietaiso kalbą.
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų nutildyti negalima: ①.
Įspėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.

14.4 Papildomas meniu, skirtas: Serviso duomenys

Papildomas meniu	Aprašymas
Demonstracinis režimas	Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.

15. TAI PAPRASTA!

Prieš naudodami pirmą kartą, turite nustatyti:				
Kalba	Ekrano ryškumas	Mygtukų tonai	Įspėjamo signalo garsas	Paros laikas

Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekrano piktogramomis:

 Ijungta / Išjungta





 Meniu

 Mėgstamiausios




 Laikmatis

START / STOP

Pradėkite naudotis prietaisu




Spartusis paleidimas	Išjunkite prietaisą ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką.	1-asis veiksmas	2-asis veiksmas	3-iasis veiksmas
		Paspauskite ir palaikykite nuspaudę  .	 ... – pasirinkite norimą funkciją.	Paspauskite: START .
Spartusis išjungimas	Išjunkite prietaisą bet kada, nepriklausomai nuo to, koks rodinys ar pranešimas rodomas ekrane.	 – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kol prietaisas išsijungs.		
Spartusis MW paleidimas	Bet kada įjunkite mikrobangų funkciją numatytais nuostatomis: 30 sek / 1000 W.	Paspauskite:  .		

Gaminimo pradžia

1-asis veiksmas	2-asis veiksmas	3-iasis veiksmas	4-asis veiksmas	5-asis veiksmas.
 – paspauskite, kad įjungtumėte prietaisą.	 ... – pasirinkite kaitinimo funkciją.	 – nustatyti temperatūrą.	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte.	START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti.

Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą

Naudokite automatinės programos, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numatytųjų nuostatų:

Kepimo vadovas	1-asis veiksmas	2-asis veiksmas	3-iasis veiksmas	4-asis veiksmas
	Paspauskite:  .	Paspauskite:  .	Paspauskite:  Kepimo vadovas.	Pasirinkite patiekalą.


Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite sparčiąsias funkcijas

„10 % Finish Assist“


Naudokite „10 % Finish Assist“ funkciją, kad pridėtumėte papildomo laiko, kai iki pabaigos lieka 10 % viso laiko.

Norėdami pratęsti gaminimo laiką, paspauskite **+1 min.**

16. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji

būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų

surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	299
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	303
3. OPIS URZĄDZENIA.....	306
4. PANEL STEROWANIA.....	307
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	308
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	309
7. FUNKCJE ZEGARA.....	313
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	314
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	315
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	316
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	320
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	321
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	323
14. STRUKTURA MENU.....	324
15. TO PROSTE!.....	325
16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	326

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie włączać funkcji kuchenki mikrofalowej, gdy urządzenie jest puste. Metalowe części wewnątrz komory mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego.
- Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nie można używać metalowych pojemników na żywność lub napoje. Ograniczenie to nie obowiązuje, jeśli producent określi rozmiar i kształt metalowych pojemników przeznaczonych do gotowania w kuchence mikrofalowej.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli nastąpi uszkodzenie drzwi lub ich uszczelki, urządzenie nie może być używane do czasu naprawy przez wykwalifikowaną osobę.
- **OSTRZEŻENIE:** Tylko wykwalifikowana osoba może wykonywać czynności serwisowe lub naprawcze związane z demontażem osłony zapewniającej ochronę przed narażeniem na działanie energii mikrofalowej.

- **OSTRZEŻENIE:** Nie podgrzewać cieczy ani żadnych potraw w szczelnych pojemnikach. Mogą one wybuchnąć.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.
- Podgrzewając żywność w pojemnikach z papieru lub tworzywa, należy obserwować urządzenie, ponieważ występuje zagrożenie zapłonem.
- Urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz podgrzewanie podkładek podgrzewających, pantofli, gąbek, wilgotnej szmatki i podobnych elementów może prowadzić do obrażeń ciała, zapalenia lub pożaru.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się dym, należy je wyłączyć lub odłączyć od zasilania i pozostawić zamknięte drzwi w celu wypalenia płomienia.
- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie z erupcją. Należy zachować ostrożność przy obchodzeniu się z pojemnikiem.
- Zawartość butelek do karmienia i słoików dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć, a następnie sprawdzić temperaturę przed spożyciem, aby uniknąć poparzenia.
- Jajka w skorupkach i całe jajka nie powinny być podgrzewane w urządzeniu, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania w kuchence mikrofalowej.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości żywności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek,

ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

- Nieutrzymywanie urządzenia w czystym stanie może spowodować pogorszenie stanu jego powierzchni, co może negatywnie wpływać na żywotność urządzenia i spowodować niebezpieczną sytuację.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	444 (460) mm
--	--------------

Szerokość szafki	560 mm
------------------	--------

Głębokość szafki	550 (550) mm
------------------	--------------

Wysokość przedniej części urządzenia	455 mm
--------------------------------------	--------

Wysokość tylnej części urządzenia	440 mm
-----------------------------------	--------

Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
---------------------------------------	--------

Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
------------------------------------	--------

Głębokość urządzenia	567 mm
----------------------	--------

Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
---	--------

Głębokość z otworzonymi drzwiami	882 mm
----------------------------------	--------

Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
--	-----------

Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
---	---------

Wkręty mocujące	3.5x25 mm
-----------------	-----------

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.

- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu isker lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej do wstępnego nagrzewania piekarnika.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwale plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Po każdym użyciu wytrzeć do sucha komorę, i drzwi. Para powstała w wyniku działania urządzenia skrapla się na ściankach komory i może powodować korozję.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Resztki tłuszczu i potraw w urządzeniu mogą być przyczyną powstania pożaru lub łuku elektrycznego podczas działania funkcji kuchenki mikrofalowej.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerezol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Naczynia szklane

Z naczyniami szklanymi należy obchodzić się z zachowaniem odpowiedniej ostrożności, w przeciwnym razie może dojść do ich

pęknięcia, wyszczerbienia lub głębokiego zarysowania:

- Unikać kontaktu naczyń szklanych z zimną wodą lub innymi płynami, ponieważ nagłe obniżenie temperatury może spowodować natychmiastowe pęknięcie szkła. Fragmenty rozbitego szkła mogą być bardzo ostre i trudne do zlokalizowania.
- Nie stawiać gorących naczyń szklanych na mokrej lub chłodnej powierzchni, bezpośrednio na blacie lub na metalowej powierzchni; nie chwycić gorących naczyń szklanych za pomocą mokrej ściereczki.
- Nie używać ani nie naprawiać naczyń szklanych, które są wyszczerbione, pęknięte lub głęboko zarysowane.
- Nie upuszczać naczyń szklanych na twarde przedmioty, nie rzucać nimi ani nie uderzać w nie przyborami kuchennymi.
- Nie nagrzewać pustych lub prawie pustych naczyń szklanych w kuchenke mikrofalowej, nie przegrzewać oleju ani masła w kuchenke mikrofalowej (ograniczyć czas gotowania do minimum).

Pozostawić gorące naczynia szklane do ostygnięcia na półce, podstawce lub na suchej ściereczce. Upewnić się, że naczynie szklane ostygło przed umyciem go albo włożeniem do chłodziarki lub zamrażarki.

Unikać chwytania gorących naczyń szklanych (także naczyń z silikonowymi uchwytami) bez użycia suchych rękawic ochronnych.

Unikać niezalecanego użycia w kuchenke mikrofalowej (np. użycia piekarnika bez potrawy lub z jej małą ilością).

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one

przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlenia pomieszczeń domowych.

- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.8 Utylizacja

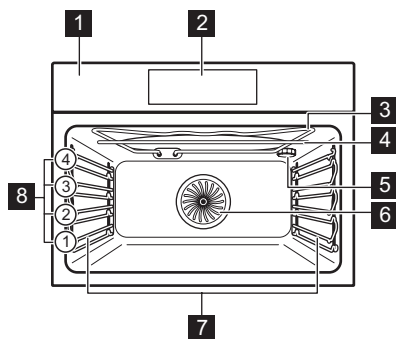
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje

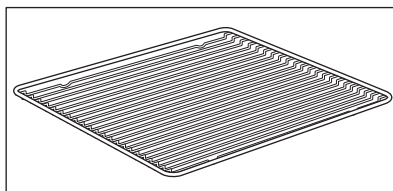


- 1** Panel sterowania
- 2** Wyświetlacz
- 3** Grzałka
- 4** Generator mikrofal
- 5** Lampa
- 6** Wentylator
- 7** Prowadnice blach, wymiowane
- 8** Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

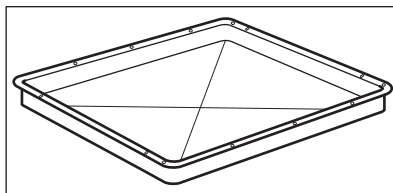
Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



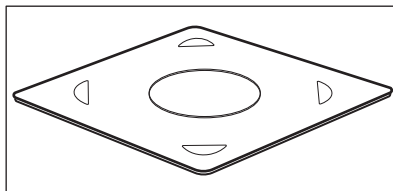
Blacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



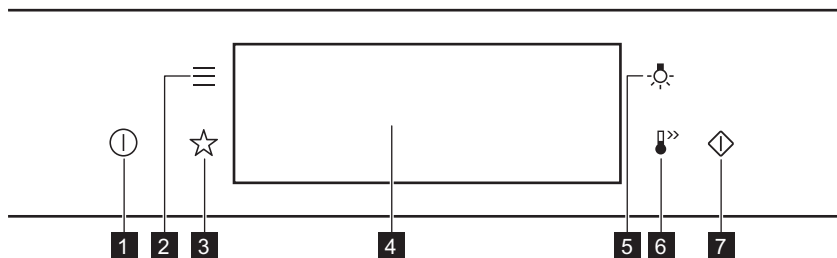
Szklana dolna płyta kuchenki mikrofalowej

Do przyrządzania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej.



4. PANEL STEROWANIA

4.1 Widok panelu sterowania



1	Włączone / Wyłączone	Naciśnij i przytrzymaj , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
2	Menu	Zawiera listę funkcji urządzenia.
3	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
4	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
5	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
6	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.
7	Szybkie uruchomienie kuchenki mikrofalowej	Włączenie funkcji kuchenki mikrofalowej (1000 W, 30 sekund).



Naciskaj przycisk

Dotknąć powierzchni palcem.



Przesunięcie

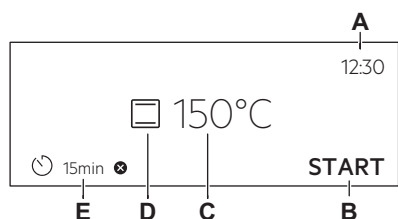
Przesunąć palcem po powierzchni.



Nacisnąć i przytrzymać

Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

4.2 Wyświetlacz



Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.

- A. Aktualna godzina
- B. START/STOP
- C. Temperatura / Timer kuchenki mikrofalowej
- D. Funkcje pieczenia
- E. Timer

Wskaźniki na wyświetlaczu

Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.



Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.



Powrót do poprzedniego poziomu menu.



Anulowanie ostatniej czynności.



Włączanie i wyłączanie opcji.

Wskaźniki funkcji Alarm dźwiękowy – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



Funkcja jest włączona.



Funkcja jest włączona.
Pieczenie kończy się automatycznie.



Alarm dźwiękowy jest wyłączony.

Wskaźniki timera



Aby ustawić tę funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.



Anulowanie ustawienia.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne



Krok 1

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



Krok 2

Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.



Krok 3

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w urządzeniu.

5.2 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Aktualna godzina.


6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Krok 1 Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.

Krok 2 Naciśnij symbol funkcji pieczenia,  aby przejść do podmenu.

Krok 3 Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: **OK**. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.

Krok 4 Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: **OK**.

Krok 5 Nacisnąć: **START**.


STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.


Krok 6 Wyłączyć piekarnik.

6.2 Jak ustawić: Funkcje kuchenki mikrofalowej

Krok 1 Wymij wszystkie akcesoria i włącz urządzenie. Włożyć dolną szklaną płytę kuchenki mikrofalowej.

Krok 2 Naciśnij symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.

Krok 3 Wybrać funkcję pieczenia mikrofal i nacisnąć: . Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie mocy mikrofal.

Krok 4 Ustawienie: moc mikrofal. Nacisnąć: .

Krok 5 Nacisnąć: .


STOP – nacisnąć, aby wyłączyć funkcję.

Krok 6 Wyłącz urządzenie.


Maksymalny czas działania funkcji kuchenki mikrofalowej zależy od ustawienia mocy mikrofal:

MOC MIKROFAL W	MAKSYMALNY CZAS min
100 - 600	59–55
> 600	7



Otworzenie drzwi powoduje zatrzymanie funkcji. Aby ponownie uruchomić urządzenie, należy nacisnąć przycisk .

6.3 Obsługa urządzenia: Szybkie uruchomienie kuchenki mikrofalowej

Krok 1 Nacisnąć i przytrzymać: .
Kuchenka mikrofalowa uruchomi się na 30 sekund.

Krok 2 Aby wydłużyć czas gotowania:

Nacisnąć wartość odliczanego czasu, aby przejść do ustawień czasu. Ustawić czas pieczenia. Nacisnąć **+30 s.**

Kuchenkę mikrofalową można włączyć w dowolnej chwili za pomocą: Szybkie uruchomienie kuchenki mikrofalowej.

6.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.

Krok 1 Włączyć piekarnik.

Krok 2 Nacisnąć: .








Krok 3 Nacisnąć: . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.

Krok 4 Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.



Krok 5 Naciśnąć: **START**.







6.5 Funkcje pieczenia

STANDARDOWE





Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych, np. frytek, pieczonych ziemniaków w ówrtkach, sajgonek itp., tak aby nadać im chrupkość.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

SPECJALNE





Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 Wyrastanie ciasta	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.
 Zapiekanki	Do potraw, jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 Podtrzymywanie temp.	Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w cieple. W razie potrzeby należy przykryć naczynia
 Chleb	Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu uzyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.

MIKROFALE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Mikrofałe	Podgrzewanie, gotowanie, zakres mocy: 100–1000 W
 Rozmrażanie	Rozmrażanie mięsa, ryb, ciast, zakres mocy: 100–200 W
 Odgrzewanie	Podgrzewanie dań gotowych i delikatnych, zakres mocy: 300–700 W
 Produkty płynne	Podgrzewanie napojów i zup, zakres mocy: 800–1000 W

FUNKCJE ŁĄCZONE Z MIKROFALAMI

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg + mikrofałe	Pieczenie na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. zakres mocy: 100–600 W.
 Górna/dolna grzałka + mikrofałe	Pieczenie i przypiekanie potraw na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. zakres mocy: 100–600 W.
 Grill + mikrofałe	Do szybkiego pieczenia i przyrumieniania potraw. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. zakres mocy: 100–600 W.
 Grill + termoobieg + mikrofałe	Do pieczenia większych kawałków mięsa na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. zakres mocy: 100–600 W.

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Opis funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut Maksimum dla połączonych funkcji (mikrofal i standardowej) wynosi: 23 godz. 59 min..
Zakończ działanie	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia
Przypomnienie	Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
Stoper	Monitoruje czas działania funkcji. Stoper - można to włączyć lub wyłączyć.


Opcje: Zakończ działanie iUruchomienie z opóźnieniem są niedostępne przy funkcjach kuchenki mikrofalowej.

7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara


Ustawianie zegara

- Krok 1** Włączyć piekarnik.
- Krok 2** Nacisnąć: Aktualna godzina.
- Krok 3** Ustawić czas. Nacisnąć: **OK**.

Jak ustawić czas pieczenia

- Krok 1** Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
- Krok 2** Nacisnąć: .
- Krok 3** Ustawić czas. Nacisnąć: **OK**.

Wybór opcji zakończenia pieczenia

- Krok 1** Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
- Krok 2** Nacisnąć: .
- Krok 3** Ustawić czas pieczenia.
- Krok 4** Nacisnąć: ● ● ● .
- Krok 5** Nacisnąć: Zakończ działanie.

Wybór opcji zakończenia pieczenia

Krok 6 Wybrać preferowane: Zakończ działanie.

Krok 7 Nacisnąć: **OK**. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia

Krok 1 Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.

Krok 2 Nacisnąć: .

Krok 3 Ustawić czas pieczenia.

Krok 4 Nacisnąć: ● ● ● .

Krok 5 Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.

Krok 6 Wybrać wartość.

Krok 7 Nacisnąć: **OK**. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak wydłużyć czas pieczenia

Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia.

Nacisnąć **+1 min**, aby wydłużyć czas pieczenia.

Jak zmienić ustawienia timera

Krok 1 Nacisnąć: .

Krok 2 Ustawić wartość dla timera.

Krok 3 Nacisnąć: **OK**.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Wkładanie akcesoriów

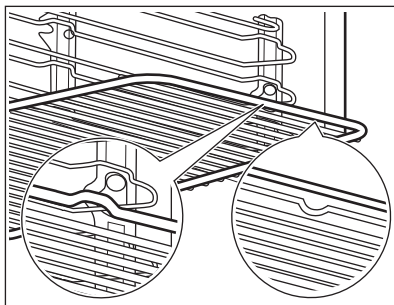
Używać wyłącznie naczynia z odpowiednich materiałów. Patrz rozdział „Wskazówki i

porady”, Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej.

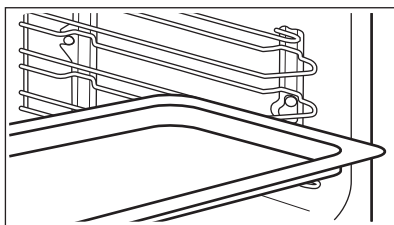
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.

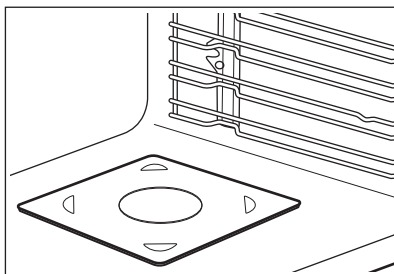
**Blacha do pieczenia ciasta:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.

**Szklana dolna płyta kuchenki mikrofalowej:**

Używać dolnej szklanej płyty kuchenki mikrofalowej wyłącznie podczas korzystania z funkcji mikrofal. Nie nadaje się do połączonych funkcji kuchenki mikrofalowej (np. do grillowania w kuchence mikrofalowej).

Umieścić dolną szklaną płytę na dnie komory. Potrawę można umieścić bezpośrednio na szklanej dolnej płycie kuchenki mikrofalowej.



9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

Krok 1 Włączyć urządzenie.


Krok 2 Wybrać preferowane ustawienie.

Krok 3 Nacisnąć: . Wybrać: Ulubione.

Krok 4 Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..

Krok 5 Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć **OK**.

 – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.

 – nacisnąć, aby anulować ustawienie.

9.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

Krok 1 Włączyć urządzenie.



Krok 2 Ustawić funkcję pieczenia.


Krok 3 ,  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.

Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.

9.3 Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

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

 (°C)	 (godz)
200 - 230	5.5

Samoczynne wyłączenie nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Koniec, Termoobieg (niska temp.), .

9.4 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia



Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory urządzenia.

10.2 Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofal

 **Czas na gotowanie!**

Umieścić potrawę na szklanej płycie kuchenki mikrofalowej na dnie komory.

Umieścić potrawę na talerzu na dnie komory.

Obrócić lub zamieszać potrawę po upływie połowy czasu rozmrażania lub gotowania.

Potrawy płynne należy od czasu do czasu zamieszać.

Zamieszać potrawę przed podaniem.

Przykryć potrawę na czas gotowania lub odgrzewania.

Podczas podgrzewania napojów włożyć łyżkę do butelki lub szklanki, aby zapewnić lepsze rozprowadzanie ciepła.

Włóż żywność do urządzenia bez opakowania. Pakowane gotowe potrawy można wkładać do piekarnika w opakowaniu, tylko gdy jest ono przeznaczone do kuchenek mikrofalowych (patrz informacje na opakowaniu).

Gotowanie za pomocą mikrofal

Gotować pod przykryciem. Potrawy można gotować bez przykrycia, jeśli ich wierzch ma być przypieczony.

Nie należy przegrzewać potraw, ustawiając za wysoką moc i zbyt długi czas. Może to spowodować wysuszenie, przypalenie lub zapalenie się potrawy.

Nie gotuj w piekarniku ślimaków w muszlach ani jajek w skorupkach, ponieważ mogą wybuchnąć. Przed odgrzewaniem sadzonych jajek należy przekłuć żółtko.

Przed gotowaniem potraw ze skórką należy je kilkakrotnie nakłuć.

Warzywa pokroić na kawałki podobnej wielkości.

Po wyłączeniu urządzenia wyjmij potrawę i odstaw na kilka minut w celu równomiernego rozprowadzenia ciepła.

Rozmrażanie za pomocą mikrofal

Mrożone, pozbawione opakowania mięso położyć na odwróconym małym talerzu, umieszczonym w większym pojemniku lub na ruszcie do rozmrażania bądź plastikowym sicie, aby umożliwić spływanie płynu powstającego podczas rozmrażania.




Wyjmować po kolei rozmrożone kawałki.








Aby ugotować warzywa i owoce bez ich uprzedniego rozmrażania, należy użyć wyższej mocy mikrofal.

10.3 Odpowiednie naczynia i materiały do kuchenki mikrofalowej

Do gotowania w kuchence mikrofalowej używać tylko materiałów i naczyń do tego przeznaczonych. Patrz poniższa tabela.








Przed użyciem należy sprawdzić naczynie lub właściwości materiału, z którego wykonane jest naczynie.

Naczynia/materiał			
Szkló i porcelana odporne na wysoką temperaturę, bez metalowych elementów, np. szkló żaroodporne	✓	✓	✓
Szkló i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę bez srebrnych, złotych, platynowych lub innych metalowych elementów	✓	X	X
Szkló i szkló ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę	✓	✓	✓
Żaroodporne materiały ceramiczne bez kwarcowych i metalowych elementów oraz szkliwa z zawartością metalu	✓	✓	✓

Naczynia/materiał		 	   
Materiały ceramiczne, porcelana i fajans z niepowlekanym dnem lub z małymi otworami np. w uchwytach	X	X	X
Tworzywo sztuczne odporne wysoką temperaturę do 200°C	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X
Folia	✓	X	X
Folia spożywcza przystosowana do użycia w kuchence mikrofalowej	✓	✓	X
Naczynia do pieczenia z metalu, np. emaliowane, żeliwne	X	X	X
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową	X	X	X
Blacha do pieczenia ciasta	X	X	X
Ruszt	X	X	✓
Szklana dolna płyta kucharki mikrofalowej	✓	✓	X
Naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych, np. talerz Crisp	X	✓	X

10.4 Zalecane ustawienia mocy dla różnych rodzajów potraw

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

700 - 1000 W				
				
Smażenie na początku procesu gotowania				Podgrzewanie płynów
500 – 600 W				
				
Gotowanie warzyw	Gotowanie jajek	Powolne gotowanie	Podgrzewanie potraw na jednym talerzu	Rozmrażanie i podgrzewanie zamrożonych potraw

300-400 W



Roztapianie sera, czekolady, masła



Gotowanie ryżu



Podgrzewanie potraw dla niemowląt



Gotowanie/podgrzewanie delikatnych potraw



Dalsze gotowanie

100 - 200 W



Rozmrażanie chleba



Rozmrażanie owoców i ciast



Rozmrażanie sera, śmietany, masła



Rozmrażanie mięsa, ryb







10.5 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60705.








Funkcja kuchenki mikrofalowej

Użyć rusztu, jeśli nie podano inaczej.

	 POWER W	 kg		 min	
Biszkopt	600	0.475	Dno	8 - 9	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Klops	400	0.9	1	25 - 27	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Krem jajeczny	500	1	2	30 - 33	-
Rozmrażanie mięsa	100	0.5	1	15	Obrócić mięso w połowie czasu pieczenia.

Funkcja kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym

Użyć rusztu.

		 W	 °C		 min	
Ciasto, 0,7 kg	Górna/dolna grzałka + mikrofalę	100	200	2	23 - 27	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Zapiekaną ziemniaczana, 1,1 kg	Termoobieg + mikrofalę	300	180	2	38 - 42	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Kurczak, 1,1 kg	Grill + termoobieg + mikrofalę	400	230	1	35 - 40	Włożyć mięso do okrągłego szklanego naczynia i obrócić je w połowie czasu pieczenia.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codziennie użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Ostrożnie oczyścić górną ściankę urządzenia z zabrudzeń i tłuszczu.

Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



Aksesoria

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ścierek środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

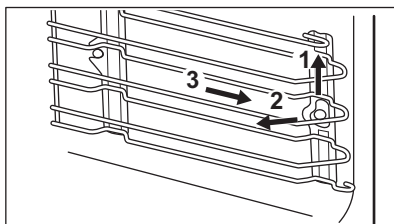
Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1 Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Krok 2 Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.

Krok 3 Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.

Krok 4 Wyciągnąć prowadnice z tylnego zaczepu.



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

11.3 Sposób wymiany: Oświetlenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1

Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.

Krok 2

Odłączyć piekarnik od zasilania.

Krok 3

Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Oświetlenie

Krok 1 Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.

Krok 2 Wyczyścić szklany klosz.

Krok 3 Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300 °C.




Krok 4 Założyć szklany klosz.




12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...



 Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się	
 Możliwa przyczyna	 Środek zaradczy
Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania.
Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustaw zegar. Szczegółowe informacje można znaleźć w Funkcje zegara rozdziale, Jak ustawić: Funkcje zegara.
Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Domknąć drzwi.
Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Urządzenie Blokada uruchomienia zaświeci się.	Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.

 Podzespoły	
 Opis	 Środek zaradczy
Żarówka oświetlenia jest przepalona.	Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.

12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie.

W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 – układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włącz i wyłącz urządzenie.

Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie uszkodzonego podzespołu. W takim przypadku należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym. Jeśli wystąpi jeden z wymienionych błędów, pozostałe funkcje urządzenia będą działać normalnie.



Kod i opis



Środek zaradczy

F131 – temperatura czujnika magnetronu jest zbyt wysoka.

Wyłącz urządzenie i odczekaj, aż ostygnie. Ponownie włącz urządzenie.

12.3 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)
Numer produktu (PNC)
Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Oszczędzanie energii

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię (tylko w razie użycia innych funkcji niż kuchenka mikrofalowa).

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

Jeśli włączony jest program z Czas trwania, a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

14. STRUKTURA MENU

14.1 Menu

Pozycja menu	Zastosowanie
Gotowanie wspomagane	Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje	Służy do konfiguracji urządzenia.
Ustawienia	Konfiguracja Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

14.2 Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Gdy opcja ta jest włączona, tekst Blokada uruchomienia pojawi się na wyświetlaczu po włączeniu urządzenia. Aby korzystać z urządzenia, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z opcją tą włączoną.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji urządzenia.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączanie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

14.3 Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: ①.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

14.4 Podmenu: Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demo	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

15. TO PROSTE!





Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

Język	Jasność wyświetlacza	Dźwięki przycisków	Głośność sygnału	Aktualna godzina
-------	----------------------	--------------------	------------------	------------------




Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:

 Włączone / Wyłączone	 Menu	 Ulubione	 Timer	START / STOP
--	--	--	---	--------------

Rozpoczęcie korzystania z urządzenia




Szybkie uruchomienie	Włączanie urządzenia i rozpoczęcie pieczenia z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	Krok 1 Nacisnąć i przytrzymać:  .	Krok 2  ... — wybrać preferowaną funkcję.	Krok 3 Nacisnąć: START.
Szybkie wyłączenie	Wyłączanie urządzenia, dowolnego ekranu lub komunikatu w dowolnym momencie.	 - naciśnij i przytrzymaj, aż urządzenie wyłączy się.		
Szybkie uruchomienie MW	Uruchomienie w dowolnej chwili funkcji kuchenki mikrofalowej z domyślnymi ustawieniami: 30 sek / 1000 W.	Nacisnąć:  .		

Rozpoczęcie pieczenia

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 - nacisnąć, aby włączyć urządzenie.	 ... - wybrać funkcję pieczenia.	 - ustawić temperaturę / .	OK - nacisnąć, aby potwierdzić.	START - nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.

Jak szybko przyrządzać potrawy

Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:

Gotowanie wspomagane	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Nacisnąć:  .	Nacisnąć:  .	Nacisnąć:  Gotowanie wspomagane.	Wybrać potrawę.


Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia


10% — wykończenie potrawy

Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.

Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć **+1min**.

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

Vitajte vo svete Electrolux! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.electrolux.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	327
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	330
3. POPIS VÝROBKU.....	333
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	334
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	335
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	336
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	340
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	341
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	342
10. TIPY A RADY.....	343
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	346
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	348
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	349
14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	350
15. JE TO JEDNODUCHÉ!.....	351
16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	352

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní

spotřebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotřebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotřebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotřebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotřebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotřebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotřebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotřebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotřebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotřebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotřebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotřebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotřebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotřebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotřebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.

- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Neaktivujte funkciu mikrovln, keď je spotrebič prázdny. Kovové časti vo vnútri dutiny môžu vytvárať elektrický oblúk.
- Kovové nádoby na potraviny a nápoje nie sú povolené na prípravu jedla v mikrovlnnej rúre. Táto požiadavka sa nevzťahuje na prípady, keď výrobca špecifikuje veľkosť a tvar kovových zásobníkov vhodných na prípravu jedla v mikrovlnnej rúre.
- **UPOZORNENIE:** Ak sú dvierka alebo ich tesnenie poškodené, spotrebič sa nesmie používať, kým ho neopraví kvalifikovaná osoba.
- **UPOZORNENIE:** Iba kvalifikovaná osoba môže vykonávať akékoľvek činnosti spojené so servisom alebo opravou, ktoré zahŕňajú odstránenie krytu poskytujúceho ochranu pred vystavením mikrovlnnej energii.
- **UPOZORNENIE:** Nezohrievajte tekutiny a iné potraviny v uzavretých nádobách. Môžu explodovať.
- Používajte výhradne kuchynské pomôcky vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Ak zohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, majte spotrebič pod dohľadom, pretože môže dôjsť k vznieteniu.
- Spotrebič je určený na ohrev potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo odevov a ohrev otepľovacích podložiek, papúč, špongií, vlhkej handry a podobných predmetov môže viesť k riziku zranenia, vznietenia alebo požiaru.
- Ak zo spotrebiča vychádza dym, vypnite ho alebo odpojte od elektrickej siete a nechajte dvierka zatvorené, aby došlo k uhaseniu prípadných plameňov.

- Ohrievanie nápojov v mikrovlnnej rúre môže mať za následok oneskorené prudké vrenie. Pri manipulácii s nádobou je potrebné postupovať opatrne.
- Obsah fliaš na krmenie a nádob s detskou výživou sa pred konzumáciou musí premiešať alebo pretrepať a musí sa skontrolovať teplota, aby sa zabránilo popáleniu.
- Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali v spotrebiči ohrievať, pretože môžu explodovať, a to aj po ukončení mikrovlnného ohrevu.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Spotrebič by mal byť pravidelne čistený a všetky zvyšky jedla odstránené.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak nebudete spotrebič udržiavať v čistom stave, mohlo by to viesť k znehodnoteniu jeho povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť jeho životnosť a prípadne vyústiť do nebezpečnej situácie.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	444 (460) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	455 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	440 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	882 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	3.5x25 mm

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predĺžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba

pracovník autorizovaného servisného strediska.

- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokрыmi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.

- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Funkciu mikrovln nepoužívajte na predhriatie spotrebiča.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Po každom použití utrite dutinu rúry a dvierka dosucha. Para vytvorená počas prevádzky spotrebiča kondenzuje na stenách dutiny a môže spôsobiť koróziu.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu pri mikrovlnnej prevádzke spôsobiť požiar a elektrické iskrenie.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne výrobky, čistiace špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Použitie skleneného riadu

Narábanie so skleneným riadom bez potrebnej úrovne starostlivosti by mohlo mať za následok zlomenie, poškodenie, prasknutie alebo silné poškrabanie:

- Na riad nesmiete vyliat' studenú vodu ani iné tekutiny, pretože náhly pokles teploty môže spôsobiť okamžité prasknutie skla. Prasknuté úlomky skla môžu byť veľmi ostré a ťažko viditeľné.
- Horúci sklenený riad nekladte na mokrý alebo studený povrch, priamo na kuchynskú linku alebo kovový povrch, alebo do umývadla. Takisto nepoužívajte na horúci sklenený riad vlhkú handričku.
- Poškodený, prasknutý alebo silne poškrabávaný sklenený riad nepoužívajte ani neopravujte.
- Sklenený riad nenechajte spadnúť ani nehádzte na tvrdý predmet ani nim neudierajte voči kuchynským pomôckam.

- Prázdny alebo takmer prázdny riad nenechávajte v mikrovlnnej rúre resp. v mikrovlnnej rúre neprehrievajte olej ani maslo (použite čo najkratší čas varenia).

Všetok horúci sklenený riad nechajte vyhadnúť na stojane na vychladnutie, držiaku na nádoby alebo na suchej utierke. Pred umývaním riadu resp. jeho vloženíom do chladničky alebo mrazničky sa uistite, či je dostatočne studený.

Predídte narábaniu s horúcim skleneným riadom (vrátane riadu so silikónovými povrchmi rukoväte) bez suchých držiakov na nádoby.

Predídte nesprávnemu použitiu mikrovlnnej rúry (napr. zapnutie rúry naprázdno alebo iba s malým množstvom riadu).

2.6 Vnútorne osvetlenie

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v

domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.8 Likvidácia

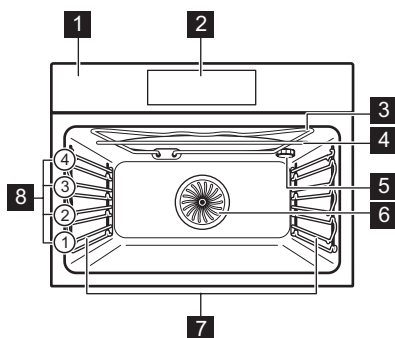
⚠ VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenia.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad

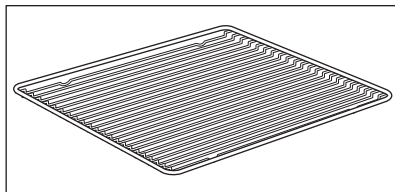


- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Ohrevný prvok
- 4 Generátor mikrovlnnej rúry
- 5 Osvetlenie
- 6 Ventilátor
- 7 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 8 Úrovne roštu v rúre

3.2 Príslušenstvo

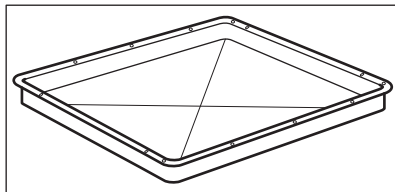
Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



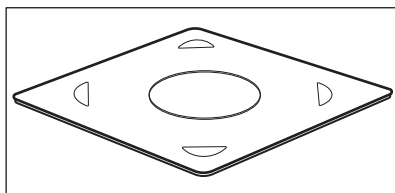
Plech na pečenie

Pre koláče a piškótové koláče.



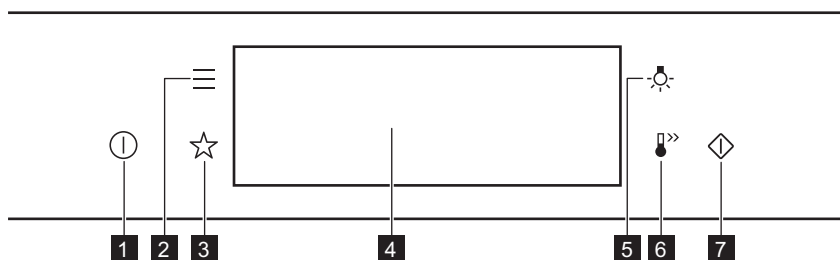
Spodný sklenený tanier mikrovlnnej rúry

Na prípravu jedla v mikrovlnnom režime.



4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Prehľad ovládacieho panela



1	Zap / Vyp	Stlačením a podržaním tlačidla zapnete a vypnete spotrebič.
2	Ponuka	Uvádza funkcie spotrebiča.
3	Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.
4	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
5	Spínač osvetlenia	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.

6 Rýchle zohrievanie Zapnutie a vypnutie funkcie: Rýchle zohrievanie.

7 Rýchly štart mikrovlnnej rúry Zapnutie funkcie mikrovln (1 000 W a 30 sekúnd).



Stlačajte



Presunutie



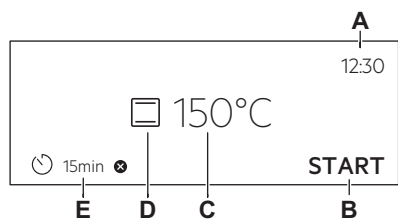
Stlačte a podržte tlačidlo

Dotknite sa povrchu končekom prsta.

Posuňte konček prsta po povrchu.

Dotknite sa povrchu na 3 sekundy.

4.2 Displej



Displej s nastavenými kľúčovými funkciami.

- A. Presný čas
- B. ŠTART/STOP
- C. Teplota/Časovač mikrovlnnej rúry
- D. Funkcie ohrevu
- E. Časovač

Ukazovatele na displeji

Základné ukazovatele – na navigáciu na displeji.



Potvrdenie výberu/nastavenia.



Návrat o jednu úroveň v ponuke.



Vrátenie posledného úkonu.



Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.

Ukazovatele funkcie Zvukový signál – keď uplynie nastavený čas prípravy pokrmu, zaznie zvukový signál.



Funkcia je zapnutá.



Funkcia je zapnutá.
Varenie sa automaticky zastaví.



Zvukový signál je vypnutý.

Ukazovatele časovača



Nastavenie funkcie: Odložený štart.



Ak chcete zrušiť nastavenia.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie



Krok č. 1

Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty.



Krok č. 2

Spotrebič a príslušenstvo vyčistíte len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.



Krok č. 3

Príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty vložte do spotrebiča.

5.2 Prvé pripojenie

Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie.

Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Presný čas.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE




VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu

Krok č. 1 Zapnite rúru. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu.

Krok č. 2 Stlačte symbol funkcie ohrevu , aby ste vstúpili do podponuky.

Krok č. 3 Vyberte funkciu ohrevu a stlačte: **OK**. Na displeji sa zobrazí: teplota.

Krok č. 4 Nastavte: teplotu. Stlačte tlačidlo: **OK**.


Krok č. 5 Stlačte tlačidlo: **START**.

Stlačením **STOP** vypnite funkciu ohrevu.

Krok č. 6 Vypnite rúru.

6.2 Nastavenie: Funkcie mikrovlnnej rúry

Krok č. 1 Odstráňte všetko príslušenstvo a zapnite spotrebič. Do mikrovlnnej rúry vložte spodný sklenený tanier.

Krok č. 2 Stlačte symbol funkcie ohrevu , aby ste vstúpili do podponuky.

Krok č. 3 Vyberte funkciu ohrevu mikrovlnami a stlačte: **OK**. Na displeji sa zobrazí: mikrovlnný výkon.

Krok č. 4 Nastavte mikrovlnný výkon. Stlačte tlačidlo: **OK**.

Krok č. 5 Stlačte tlačidlo: **START** .

Funkciu vypnete stlačením **STOP** .

Krok č. 6 Vypnite spotrebič.


Maximálny nastavený čas funkcie mikrovln závisí od výkonu, ktorý nastavíte:

MIKROVLNNÝ VÝKON W	MAXIMÁLNY ČAS min
100 - 600	59:55
> 600	7



Ak otvoríte dvierka, funkcia sa vypne. Pre opakované spustenie stlačte **START** .

6.3 Spôsob používania: Rýchly štart mikrovlnnej rúry

Krok č. 1 Stlačte a podržte tlačidlo:  .
Mikrovlnná rúra sa spustí na 30 sekúnd.

6.4 Nastavenie: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Môžete upraviť čas a teplotu.

Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:

- Automatická váha

Krok č. 1 Zapnite rúru.

Krok č. 2 Stlačte tlačidlo:  .

Krok č. 3 Stlačte tlačidlo:  . Zadajte: Sprievodca pečením.

Krok č. 4 Vyberte pokrm alebo druh potraviny.

Krok č. 5 Stlačte tlačidlo: **START** .








Krok č. 2 Predlžuje čas pečenia:

Stlačením prebiehajúcej časovej hodnoty sa dostanete na nastavenia času. Nastavte čas varenia.




Mikrovlnnú rúru môžete kedykoľvek zapnúť pomocou: Rýchly štart mikrovlnnej rúry.






6.5 Funkcie ohrevu

ŠTANDARDNÉ





Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekánie.
 Teplovzdušné Pečenie	Na pečenie zároveň na dvoch úrovniach a sušenie potravín. Nastavte teplotu o 20 – 40 °C nižšiu ako pre Tradičné pečenie.
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 Tradičné pečenie	Na pečenie a opekánie na jednej úrovni roštu.
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.

ŠPECIÁLNE





Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Zaváranie	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
 Ohrev tanierov	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Kysnutie cesta	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva ho pružné.
 Gratinované jedlá	Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapečené zemiaky. Na gratinovanie a zapekanie.
 Pomalé pečenie	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa.
 Uchovať teplé	Na uchovávanie jedla teplého. Upozorňujeme, že niektoré jedlá môžu počas zohrievania pokračovať vo varení a vyschnúť. V prípade potreby zakryte riad.
 Pečenie chleba	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.

MIKROVLNNÁ RÚRA

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Mikrovlnná rúra	Zohrievanie, varenie, rozsah výkonu: 100 – 1 000 W
 Rozmrazovanie	Rozmrazovanie mäsa, rýb, koláčov, rozsah výkonu: 100 – 200 W
 Zohrievanie	Zohrievanie vopred pripravených a drobných pokrmov, rozsah výkonu: 300 – 700 W
 Tekutina	Zohrievanie nápojov a polievok, rozsah výkonu: 800 – 1 000 W

KOMBINOVANÉ MIKROVLNNÉ PROGRAMY

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Skutočné teplovzdušné pečenie + Mikrovlny	Pečenie na jednej úrovni roštu. Funkcia s podporou MW, rozsah výkonu: 100 – 600 W.
 Konvenčné pečenie + Mikrovlny	Pečenie a opekание pokrmov na jednej úrovni roštu. Funkcia s podporou MW, rozsah výkonu: 100 – 600 W.
 Gril + Mikrovlny	Na rýchlu prípravu jedla a zapekanie. Funkcia s podporou MW, rozsah výkonu: 100 – 600 W.
 Gril + Ventilátor + Mikrovlny	Na pečenie veľkých kusov mäsa na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie. Funkcia s podporou MW, rozsah výkonu: 100 – 600 W.


7. ČASOVÉ FUNKCIE



7.1 Popis časových funkcí



Funkcia časovača	Aplikácia
Čas prípravy	Nastavenie dĺžky varenia. Maximálne 23 h 59 min. Maximum pre kombinované funkcie (mikrovlnná rúra + štandardná rúra) je: 23 h 59 min.
Kritéria skončenia	Nastavenie, čo sa má stať, keď časovač skončí odpočítavanie.
Odložený štart	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
Predĺženie pečenia	Predĺženie času varenia.
Pripomenka	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča.
Časovač	Sleduje, ako dlho funkcia funguje. Časovač – môžete ju zapnúť a vypnúť.

Kritéria skončenia a Odložený štart nie sú k dispozícii pre funkcie mikrovlnnej rúry.

7.2 Nastavenie: Časové funkcie

Nastavenie hodín	
Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo: Presný čas.
Krok č. 3	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo:  .

Nastavenie času varenia	
Krok č. 1	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo:  .

Výber funkcie koniec	
Krok č. 1	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas varenia.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: Kritéria skončenia.

Výber funkcie koniec

Krok č. 6 Zvoľte požadované: Kritéria skončenia.


Krok č. 7 Stlačte tlačidlo: **OK**. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Odložený štart varenia

Krok č. 1 Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.

Krok č. 2 Stlačte tlačidlo: .

Krok č. 3 Nastavte čas varenia.

Krok č. 4 Stlačte tlačidlo: .

Krok č. 5 Stlačte tlačidlo: Odložený štart.

Krok č. 6 Vyberte hodnotu.

Krok č. 7 Stlačte tlačidlo: **OK**. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Predĺženie času varenia

Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete predĺžiť čas varenia. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu.

Stláčaním **+ 1 min** predĺžite čas varenia.

Zmena nastavení časovača

Krok č. 1 Stlačte tlačidlo: .

Krok č. 2 Nastavte hodnotu časovača.

Krok č. 3 Stlačte tlačidlo: **OK**.

Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadane bezpečnosti.

8.1 Vloženie príslušenstva

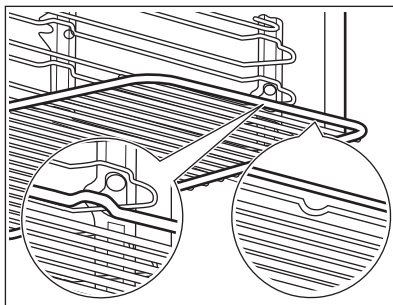
Používajte iba vhodný kuchynský riad a materiál. Pozrite si Kuchynský riad a

materiály vhodné pre mikrovlnnú rúru v kapitole „Tipy a rady“.

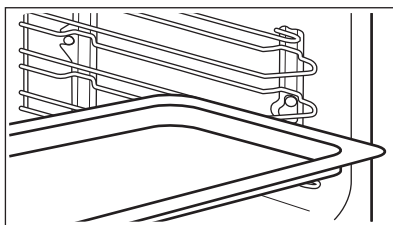
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Drôtený rošt:

Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.

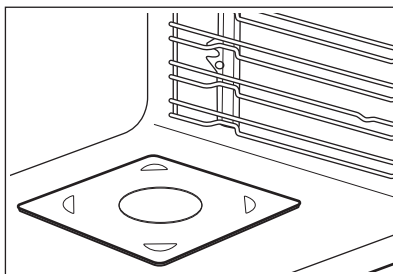
**Plech na pečenie:**

Plech na pečenie zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.

**Spodný sklenený tanier mikrovlnnej rúry:**

Spodný sklenený tanier mikrovlnnej rúry používajte iba s funkciou mikrovln. Nie je vhodný pre kombinovanú funkciu mikrovln (napr. grilovanie v mikrovlnnej rúre).

Toto príslušenstvo položte na dno dutiny rúry. Jedlo môžete položiť priamo na spodný sklenený tanier mikrovlnnej rúry.



9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Ako ušetriť energiu: Oblíbené

Môžete uložiť svoje oblíbené nastavenia, ako napr. funkciu ohrevu, čas prípravy pokrmov, teplotu alebo funkciu čistenia. Môžete uložiť 3 oblíbené nastavenia.

Krok č. 1 Zapnite spotrebič.

Krok č. 2 Vyberte preferované nastavenie.

Krok č. 3 Stlačte tlačidlo . Vyberte: Oblíbené.

Krok č. 4 Vyberte možnosť: Uložiť aktuálne nastavenia.

Krok č. 5 Stlačte +, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Oblíbené. Stlačte tlačidlo **OK**.

 – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.

 – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.

9.2 Blokovanie ovládania

Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie ohrevu.

Krok č. 1 Zapnite spotrebič.



Krok č. 2 Nastavte funkciu ohrevu.

Krok č. 3 Stlačte súčasne  a , aby ste zapli funkciu.

Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.

9.3 Automatické vypínanie

Ak je funkcia ohrevu zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

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

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

Automatické vypínanie nefunguje s funkciami: Osvetlenie rúry, Koniec, Pomalé pečenie .

9.4 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

10. TIPY A RADY

10.1 Odporúčania pre varenie



Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.

Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

Viac odporúčaní týkajúcich sa pečenia nájdete v tabuľkách pečenia na našej webovej lokalite. Ak chcete vyhľadať tipy na prípravu pokrmov, skontrolujte číslo PNC uvedené na typovom štítku na prednom ráme dutiny spotrebiča.

10.2 Odporúčania pre mikrovlnnú rúru

Podme variť!

Jedlo položte na spodný sklenený tanier mikrovlnnej rúry na dne dutiny rúry.

Jedlo položte na tanier na dne dutiny rúry.

V polovici rozmrazovania otočte jedlo na druhú stranu alebo premiešajte.

Tekuté pokrmy občas premiešajte.

Jedlo pred podávaním premiešajte.

Jedlo pred prípravou a zohrievaním prikryte.

Pri ohreve nápojov vložte do fľaše alebo pohára lyžicu, aby ste zabezpečili lepšiu distribúciu tepla.

Potraviny vkladajte do spotrebiča bez obalu. Hotové balené jedlá môžete vložiť do rúry, iba keď je obal vhodný pre mikrovlnné rúry (pozrite si informácie na obale).

Varenie v mikrovlnnej rúre

Jedlo varte prikryté. Ak chcete vytvoriť chrumkavú kôrku, jedlo varte odkryté.

Riad neprevarte príliš vysoko nastavením výkonu a času. Jedlo môže vyschnúť, prihorieť alebo spôsobiť požiar.

Spotrebič nepoužívajte na varenie vajíčok v škrupine ani slimákov v ulíte, pretože by mohli vybuchnúť. Žĺtok alebo volské oká pred ohrevom prepichnete.

Jedlo so šupkou alebo kožou pred varením poprepichujte vidličkou.

Zeleninu pokrájajte na rovnako veľké kusy.

Po vypnutí spotrebiča vyberte jedlo a nechajte ho niekoľko minút odstáť, aby sa teplo rovnomerne rozptýlilo.

Rozmrazovanie v mikrovlnnej rúre

Zmrazený pokrm rozbaľte a položte na malý tanier obrátený hore dnom vložený do nádoby na zachytávanie odmrázenej vody, prípadne použite rozmrazovací rošt alebo plastové cedidlo, aby mohla voda odtekať.




Následne rozmrazené kusy odoberte.




Ak chcete uvariť mrazené ovocie a zeleninu, zvolte vyšší mikrovlnný výkon a nemusíte ich vopred rozmrazovať.

10.3 Kuchynský riad a materiály vhodné do mikrovlnnej rúry

Používajte iba kuchynský riad a materiály vhodné do mikrovlnnej rúry. Použite tabuľku nižšie ako referenciu.

Pred použitím skontrolujte technické údaje kuchynského riadu/materiálu.

Kuchynský riad/materiál			
Sklo a porcelán vhodné na použitie v rúre bez kovových prvkov, napr. teplovzdorné sklo	✓	✓	✓
Sklo a porcelán nevhodné na použitie v rúre bez striebra, zlata, platiny alebo iných kovových ozdôb	✓	x	x
Sklo a sklokeramika vyrobené z materiálu vhodného na použitie v rúre/mrazuvzdorného materiálu	✓	✓	✓
Keramický a hlinený riad vhodný na použitie v rúre bez kremeňových alebo kovových prvkov a glazúry, ktoré obsahujú kov	✓	✓	✓
Kuchynský riad vyrobený z porcelánu, keramiky alebo hlíny, ktorý má neglazovaný spodok alebo drobné otvory, napr. na rukovätiach	x	x	x
Teplovzdorný plast až do 200 °C	✓	✓	x
Kartón, papier	✓	x	x

Kuchynský riad/materiál			
Potravinová fólia	✓	X	X
Potravinová fólia vhodná do mikrovlnnej rúry	✓	✓	X
Nádoby na pečenie vyrobené z kovu, napr. smaltu, zliatiny	X	X	X
Formy na pečenie, s čiernym lakom alebo silikónovou vrstvou	X	X	X
Plech na pečenie	X	X	X
Drôtený rošt	X	X	✓
Spodný sklenený tanier mikrovlnnej rúry	✓	✓	X
Kuchynský riad vhodný do mikrovlnnej rúry, napr. zapekací pekáč	X	✓	X

10.4 Odporúčané nastavenia výkonu pre rôzne druhy jedla

Údaje v tabuľke sú len referenčné.

700 – 1 000 W



Prudké opekanie na začiatku procesu prípravy pokrmu



Ohrevanie tekutín

500 – 600 W



Príprava zeleniny



Príprava jedál s vajíčkami



Pomaly varené dušené jedlá



Ohrevanie jedál na jednom tanieri



Rozmrazovanie a ohrevanie mrazených jedál

300 – 400 W



Roztápanie syru, čokolády, masla



Pomalé varenie ryže



Ohrevanie jedál pre kojencov



Varenie/ohrev chúlolistivých jedál



Pokračovanie v príprave jedál

100 – 200 W



Rozmrazovanie chleba



Rozmrazovanie ovocia a koláčov



Rozmrazovanie syra, smotany, masla



Rozmrazovanie mäsa, rýb







10.5 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

Funkcia mikrovlnnej rúry

Ak nie je určené inak, použite drôtený rošt.








Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60705.

	 W	 kg		 min	
Piškótvý koláč	600	0.475	Dolný ohrev	8 - 9	V polovici nastaveného času prípravy nádobu otočte o 1/4.
Faširka	400	0.9	1	25 - 27	V polovici nastaveného času prípravy nádobu otočte o 1/4.
Vaječný nákyp	500	1	2	30 - 33	-
Rozmrazovanie mäsa	100	0.5	1	15	V polovici nastaveného času prípravy mäso obráťte.

Kombinovaná funkcia mikrovlnnej rúry

Použite drôtený rošt.

		 W	 °C		 min	
Koláč, 0,7 kg	Konvenčné pečenie + Mikrovlny	100	200	2	23 - 27	V polovici nastaveného času prípravy nádobu otočte o 1/4.
Zapečené zemiaky, 1,1 kg	Skutočné teplovzdušné pečenie + Mikrovlny	300	180	2	38 - 42	V polovici nastaveného času prípravy nádobu otočte o 1/4.
Kurča, 1,1 kg	Gril + Ventilátor + Mikrovlny	400	230	1	35 - 40	Mäso vložte do okrúhlej sklenenej nádoby a pokrm obráťte po uplynutí polovice nastaveného času prípravy.

11. OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace pro-
striedky

Prednú stranu spotrebiča očistíte iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné
používanie

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Strop spotrebiča opatrne vyčistíte od zvyškov jedla a tuku.

Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákien.



Príslušenstvo

Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

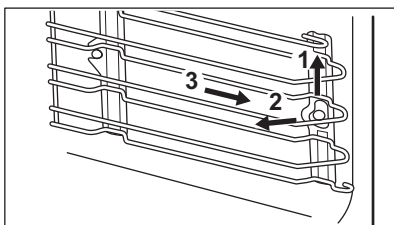
Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

Krok č. 1 Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Krok č. 2 Zasúvacie lišty opatrne vytiahnite nahor z predného závesu.

Krok č. 3 Odtiahnite predný koniec zasúvacích lišt od bočnej steny.

Krok č. 4 Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.



Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.

11.3 Výmena: Osvetlenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1

Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.

Krok č. 2

Rúru odpojte zo siete.

Krok č. 3

Na dno dutiny položte handričku.

Horné osvetlenie

Krok č. 1 Otočte sklenený kryt a vyberte ho.

Krok č. 2 Vyčistite sklenený kryt.

Krok č. 3 Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.

Krok č. 4 Nainštalujte sklenený kryt.

12. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...



Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva



Možná príčina

Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.

Hodiny nie sú nastavené.

Dvierka nie sú správne zatvorené.

Je vypálená poistka.

Spotrebič Detská poistka je zapnutý.



Náprava

Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.

Nastavte hodiny; podrobnosti nájdete v kapitole Časové funkcie ; návod na nastavenie: Časové funkcie.

Dvierka úplne zatvorte.

Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

Pozrite si kapitolu „Ponuka“, podkapitoly: Voliteľné funkcie.



Komponenty



Popis

Žiarovka je vypálená.



Náprava

Žiarovku vymeňte, bližšie informácie nájdete v časti Výmena v kapitole „Starostlivosť a čistenie“: Osvetlenie.

12.2 Ako postupovať: Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie.

V tejto časti nájdete zoznam problémov, ktoré môžete vyriešiť sami.



Kód a popis

F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.



Náprava

Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.

F908 – systém spotrebiča sa nedokáže pripojiť k ovládaciemu panelu.

Vypnite a zapnite spotrebič.

Keď je na displeji naďalej zobrazené jedno z týchto chybových hlásení, znamená to, že mohol byť deaktivovaný chybný podsystém. V takomto prípade kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Ak sa vyskytne jedna z týchto chýb, zvyšné funkcie spotrebiča budú pracovať ako zvyčajne.



Kód a popis

F131 – teplota magnetrónového senzora je príliš vysoká.



Náprava

Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne. Spotrebič znovu zapnite.

12.3 Servisné údaje

Ak problém nedokázate odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.)

Číslo produktu (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Úspora energie

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často.

Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad (avšak iba keď používate funkciu bez mikrovln).

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ak je zapnutý program s funkciou Doba trvania a čas varenia je dlhší ako 30 minút, ohrevné články sa pri niektorých funkciách spotrebiča automaticky vypnú skôr.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď spotrebič vypnete, na displeji sa

zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

14. ŠTRUKTÚRA PONUKY


14.1 Ponuka

Položka ponuky	Aplikácia	
Sprivodca pečením	Zoznam automatických programov.	
Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.	
Voliteľné funkcie	Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.	
Nastavenia	Nastavenie	Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

14.2 Podponuka pre: Voliteľné funkcie

Podponuka	Aplikácia
Osvetlenie rúry	Zapína a vypína lampu.
Detická poistka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča. Keď je zapnutá voliteľná funkcia Detická poistka na displeji sa po zapnutí spotrebiča zobrazí text. Na umožnenie používania spotrebiča vyberte písmená kódu v abecednom poradí. Prístup k časovaču, diaľkovému ovládaniu a osvetleniu je možný so zapnutou detskou poistkou.
Rýchle zohrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie spotrebiča.
Časové údaje	Zapnutie a vypnutie hodín.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.

14.3 Podponuka pre: Nastavenie

Podponuka	Popis
Jazyk	Nastaví jazyk spotrebiča.
Jas displeja	Nastavenie jasu displeja.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Nie je možné stliť hlasitosť tónu pre: 
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.

14.4 Podponuka pre: Servis

Podponuka	Popis
Režim Demo	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.

15. JE TO JEDNODUCHÉ!





Pred prvým použitím musíte nastaviť:

Jazyk	Jas displeja	Tóny tlačidiel	Hlasitosť zvuku	Presný čas
-------	--------------	----------------	-----------------	------------




Oboznámte sa so základnými ikonami na ovládacom paneli a displeji:

 Zap/Vyp	 Ponuka	 Oblíbené	 Časovač	START / STOP
--	---	---	--	--------------

Spustenie spotrebiča




Rýchly štart	Zapnite spotrebič a začnite prípravu pokrmu s predvolenou teplotou a nastaveným časom funkcie.	Krok č. 1 Stlačte a podržte tlačidlo:  .	Krok č. 2  ... – zvolte požadovanú funkciu.	Krok č. 3 Stlačte tlačidlo: START .
Rýchle vypnutie	Vypnite spotrebič na akejkoľvek obrazovku či hlásení, a to kedykoľvek.	 – stlačte a podržte, kým sa spotrebič nevypne.		
Rýchle zapnutie MW	Spustíte mikrovlnnú rúru kedykoľvek s predvolenými nastaveniami: 30 sek/1000 W.	Stlačte tlačidlo:  .		

Spustiť varenie

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
 – stlačením zapnite spotrebič.	 ... – vyberte funkciu ohrevu.	 – nastavte teplotu.	OK – nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla.	START – stlačením tlačidla spustíte varenie.

Zistite, ako piecť rýchlo

Použite automatické programy na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:

Sprievodca pečením	Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
	Stlačte tlačidlo: 	Stlačte tlačidlo: 	Stlačte:  Sprievodca pečením.	Vyberte pokrm.


Použite rýchle funkcie na nastavenie času varenia


10 % sprievodca dokončením

Použite 10 % sprievodcu dokončením na predĺženie doby varenia keď zostáva 10 % času varenia.

Na predĺženie času prípravy stlačte + 1min.

16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

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



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

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	353
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	356
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	360
4. PANEL DE CONTROL.....	361
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	362
6. USO DIARIO.....	363
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	366
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	368
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	369
10. CONSEJOS.....	370
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	374
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	375
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	377
14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	377
15. ¡ES FÁCIL!.....	378
16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	379

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

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

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

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

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

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.

- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.

- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

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

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.

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

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.

- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

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

2.5 Uso de la cristalería

Si no manipula la cristalería con el cuidado necesario, puede romperse, desportillarse, agrietarse o rayarse:

- No vierta agua ni otros líquidos fríos sobre la cristalería, porque la caída repentina de temperatura puede provocar la rotura instantánea del cristal. Los trozos de cristal pueden estar muy afilados y son difíciles de ver.
- No coloque cristalería caliente sobre una superficie húmeda o fría, ni directamente sobre una encimera o una superficie de metal, ni tampoco en el fregadero. Tampoco debe manipular la cristalería caliente con un paño húmedo.
- No utilice ni repare ningún objeto de cristalería desportillado, agrietado o con rayas importantes.
- No deje caer ni golpee la cristalería con objetos duros ni la someta a impactos con utensilios.
- No caliente recipientes de cristal vacíos o casi vacíos en el microondas, ni sobrecaliente el aceite o la mantequilla en el microondas (utilice el tiempo de cocción mínimo).

Deje que la cristalería se enfríe sobre una rejilla, un agarrador o un paño seco. Asegúrese de que la cristalería se haya enfriado lo suficiente antes de lavarla, refrigerarla o congelarla.

Evite sujetar artículos de cristal caliente (incluidos los que tienen superficies de sujeción de silicona) sin un agarrador seco.

Evite el uso incorrecto del microondas (por ejemplo sin nada en el interior o con muy poco alimento).

2.6 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia técnica

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

2.8 Eliminación



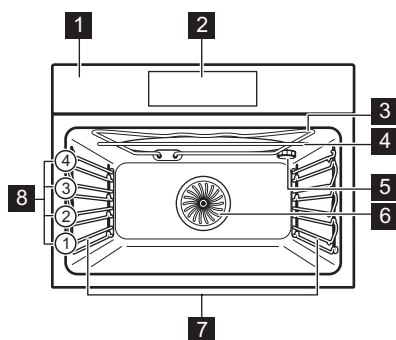
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general

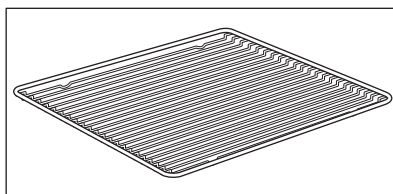


- 1 Panel de control
- 2 Pantalla
- 3 Resistencia
- 4 Generador de microondas
- 5 Bombilla
- 6 Ventilador
- 7 Soporte de parrilla extraíble
- 8 Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

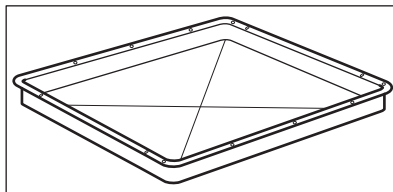
Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



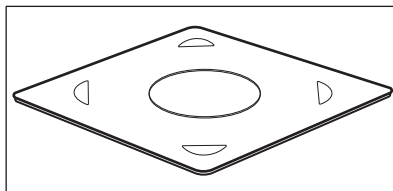
Bandeja

Para bizcochos y galletas.



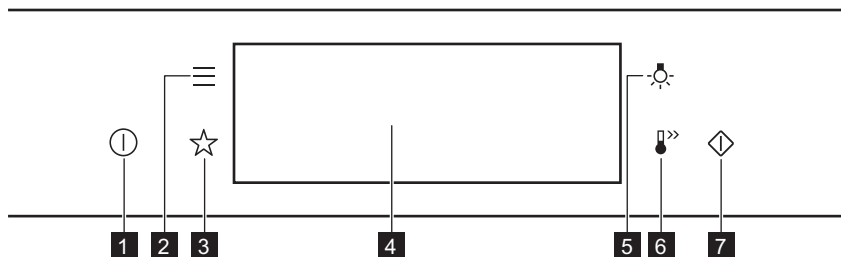
Plato inferior de cristal para microondas

Para preparar alimentos en modo microondas.



4. PANEL DE CONTROL

4.1 Vista general del panel de control



1	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.
2	Menú	Muestra las funciones del aparato.
3	Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
4	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.
5	Interruptor de la lámpara	Enciende y apaga la luz.
6	Calentamiento rápido	Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.
7	Inicio rápido del microondas	Para activar la función de microondas (1000 W y 30 segundos).



Pulse el botón

Touch the surface with the tip of the fingers.



Mover

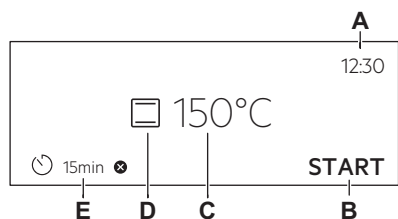
Slide the tip of the finger over the surface.



Mantener pulsado

Touch the surface during 3 seconds.

4.2 Pantalla



Pantalla con conjunto de funciones clave.

- A. Hora
- B. INICIO/PARAR
- C. Temperatura / Temporizador de microondas
- D. Funciones de cocción
- E. Temporizador

Indicadores de pantalla

Indicadores básicos - para navegar por la pantalla.



Para confirmar la selección o el ajuste.



Para retroceder un nivel en el menú.



Para deshacer la última acción.



Para activar y desactivar las opciones.

Función e indicadores de Sonar la alarma: cuando el tiempo de cocción seleccionado finaliza, suena una señal sonora.



La función está activada.



La función está activada.
La cocción se detiene automáticamente.



El sonido de la alarma está apagado.

Indicadores de temporizador



Para ajustar la función: Inicio retardado.



Para cancelar el ajuste.

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial



Paso 1



Paso 2



Paso 3

Retire todos los accesorios y car-
riles laterales extraíbles del aparato.

Limpie únicamente el aparato y los
accesorios con un paño de microfí-
bra humedecido en agua tibia y de-
tergente suave.

Coloque los accesorios y carriles de
apoyo extraíbles en el aparato.

5.2 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión.
Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Hora.

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

Paso 1 Encienda el horno. La pantalla muestra la función de cocción por defecto.

Paso 2 Pulse el símbolo de la función de cocción  para entrar en el submenú.

Paso 3 Seleccione la función de cocción y pulse: **OK**. La pantalla muestra: temperatura.

Paso 4 Ajuste: temperatura. Pulse: **OK**.

Paso 5 Pulse: **START**.

STOP - pulse para desactivar la función de cocción.

Paso 6 Apague el horno.

6.2 Cómo ajustar: Funciones del microondas

Paso 1 Retire todos los accesorios y encienda el aparato.
Introduzca el plato inferior de cristal del microondas.

Paso 2 Pulse el símbolo de la función de cocción para entrar en el submenú.

Paso 3 Seleccione la función de cocción del microondas y pulse: **OK**. La pantalla muestra: potencia del microondas.

Paso 4 Ajuste: potencia del microondas. Pulse: **OK**.


Paso 5 Pulse: **START**.

STOP - pulse para desactivar la función.


Paso 6 Apague el aparato.

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

POTENCIA DEL MICROONDAS W	TIEMPO MÁXIMO min
100 - 600	59:55
> 600	7

 Si abre la puerta, se detiene la función. Para volver a iniciarlo, pulse **START**

6.3 Instrucciones de uso: Inicio rápido del microondas

Paso 1 Mantenga pulsado: . El microondas funcionará durante 30 segundos.

Paso 2 Para prolongar el tiempo de cocción:
 Pulse en el valor del tiempo de funcionamiento para ir al control de tiempo. Ajuste el tiempo de cocción. **Pulse +30 s.**



El microondas se puede encender en cualquier momento con: Inicio rápido del microondas.

6.4 Cómo configurar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar el tiempo y la temperatura.


Para algunos de los platos, también puede cocinar con:







- Peso automático

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Pulse: 
Paso 3	Pulse:  . Introduzca: Cocción asistida.
Paso 4	Elija un tipo de plato o comida.
Paso 5	Pulse: START .






6.5 Funciones de cocción




ESTÁNDAR

Función de cocción	Aplicación
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.





Función de cocción	Aplicación
 Grill Turbo	Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.
 Aire caliente	Para hornear en hasta dos posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
 Congelados	Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 Función Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.

PLATOS ESPECIALES





Función de cocción	Aplicación
 Conservar	Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).
 Desecar alimentos	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.
 Calientaplatos	Para precalentar platos para servir.
 Leudar masas	Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.
 Gratinar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.

Función de cocción	Aplicación
 Cocción lenta	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Mantener caliente	Para mantener calientes los alimentos. Tenga en cuenta que algunos platos pueden seguir cocinándose y secarse si se mantienen calientes. Cubra los platos si es necesario.
 Horneado de pan	Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.

MICROONDAS

Función de cocción	Aplicación
 Microondas	Calentamiento, cocción, potencia: 100 - 1000 W
 Descongelar	Descongelar carne, pescado, pasteles, potencia: 100 - 200 W
 Recalentar	Calentar comidas preparadas y delicadas, rango de potencia: 300 - 700 W
 Líquido	Calentar bebidas y sopas, rango de potencia: 800 - 1000 W

COMBINACIÓN MICROONDAS

Función de cocción	Aplicación
 Aire caliente + microondas	Horneado en una posición de parrilla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
 Cocción convencional + micro	Horneado y asado en una posición de parrilla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
 Grill + microondas	Para cocinar la comida en poco tiempo y dorarla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
 Grill Turbo + microondas	Para asar grandes porciones de carne en un nivel. Para hacer gratinados y dorar. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Descripción de funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min. El máximo para funciones combinadas (microondas + estándar) es: 23 h 59 min.
Finalizar acción	Para ajustar lo que ocurre al finalizar el temporizador.

Función de reloj	Aplicación
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para ampliar el tiempo de cocción.
Avisador	Para ajustar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del aparato.
Tiempo de funcionamiento	Indica el tiempo que está en marcha la función. Tiempo de funcionamiento: puede encenderlo y apagarlo.

Finalizar acción e Inicio retardado no están disponibles para las funciones de microondas.

7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar el reloj


Paso 1 Encienda el horno.

Paso 2 Pulse: Hora.

Paso 3 Ajuste la hora. Pulse: **OK**.

Cómo programar el tiempo de cocción

Paso 1 Elija la función de cocción y la temperatura.

Paso 2 Pulse: .

Paso 3 Ajuste la hora. Pulse: **OK**.

Cómo elegir la opción de final

Paso 1 Elija la función de cocción y la temperatura.

Paso 2 Pulse: .

Paso 3 Ajuste el tiempo de cocción.

Paso 4 Pulse: ● ● ● .


Paso 5 Pulse: Finalizar acción.

Paso 6 Elija el que prefiera: Finalizar acción.

Paso 7 Pulse: **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo retrasar el inicio de la cocción

Paso 1 Ajuste la función de cocción y la temperatura.

Paso 2 Pulse: .

Cómo retrasar el inicio de la cocción

Paso 3 Ajuste el tiempo de cocción.

Paso 4 Pulse: ● ● ● .

Paso 5 Pulse: Inicio retardado.

Paso 6 Elija el valor.

Paso 7 Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo prolongar el tiempo de cocción

Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función de cocción.

Para prolongar el tiempo de cocción, pulse **+1min**.

Cómo cambiar los ajustes del temporizador

Paso 1 Pulse: .

Paso 2 Ajuste el valor del temporizador.

Paso 3 Pulse: OK.

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

8. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Inserción de accesorios

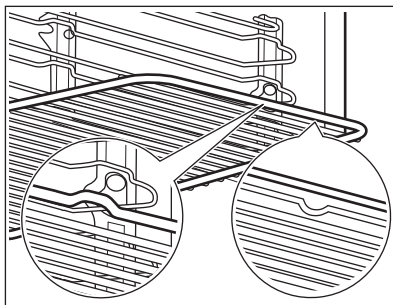
Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte los recipientes y

materiales adecuados para microondas en el capítulo "Consejos".

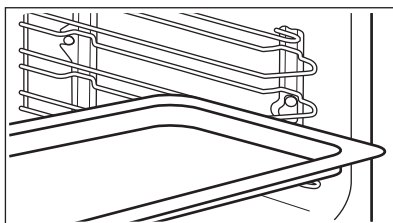
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla:

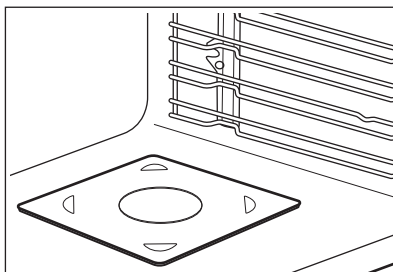
Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.

**Bandeja:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

**Plato inferior de cristal para microondas:**

Utilice el plato inferior de cristal para microondas exclusivamente con la función de microondas. No es adecuada para la función combinada de microondas (p. ej., grill microondas). Coloque el accesorio en el fondo de la cavidad. Puede colocar los alimentos directamente en el plato inferior de cristal para microondas.



9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Cómo guardar: Favoritos

Puede guardar sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el tiempo de cocción, la temperatura o la función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.

Paso 1 Ponga en marcha el aparato.


Paso 2 Seleccione los ajustes preferidos.

Paso 3 Pulse: . Seleccione: Favoritos.

Paso 4 Seleccione: Guardar los ajustes actuales.

Paso 5 Pulse + para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos. Pulse OK.

 - pulse para restablecer el ajuste.

 - pulse para cancelar el ajuste.

9.2 Bloqueo función

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción.

Paso 1 Ponga en marcha el aparato.



Paso 2 Seleccione una función de cocción.

Paso 3   - pulse al mismo tiempo para activar la función.

Para desactivar la función, repita el paso 3.

9.3 Desconexión automática

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

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

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

El apagado automático no funciona con las funciones: Luz, Hora de fin, Cocción lenta.

9.4 Ventilador de refrigeración

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

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción



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

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

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

Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para encontrar los consejos de cocción, compruebe el número de PNC de la placa de datos del marco frontal del interior del aparato.

10.2 Recomendaciones para microondas

 ¡A cocinar!

Coloque la comida en el plato de cristal del microondas, en la base de la cavidad.

Coloque la comida en un plato en la base de la cavidad.

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

Remueva de vez en cuando los platos líquidos.

Remueva la comida antes de servirla.

Tape la comida para cocinar y recalentar.

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

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

Cocción por microondas

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

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

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

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

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

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

Descongelación en el microondas

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




Retire las piezas después de descongeladas.




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

10.3 Recipientes y materiales adecuados para microondas

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

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

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

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

10.4 Ajustes de potencia recomendados para distintos tipos de alimentos

Los datos de la tabla son valores orientativos.

700 - 1.000 W



Sofreír al inicio del proceso de cocción



calentar líquidos

500 - 600 W



Cocinar verduras



Cocinar platos de huevos



Estofados a fuego lento



Calentar platos únicos



Descongelar y calentar platos congelados

300 - 400 W



Fundir queso, chocolate, mantequilla



Cocer arroz



Calentar alimentos infantiles



Cocinar / calentar alimentos delicados



Continuar cocinando

100 - 200 W



Descongelar pan



Descongelar fruta y pasteles



Descongelar queso, nata, mantequilla



Descongelar carne, pescado







10.5 Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60705.








Función microondas

Use la parrilla salvo que se indique lo contrario.

	 W	 kg		 min	
Bizcocho	600	0.475	Inferior	8 - 9	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pastel de carne	400	0.9	1	25 - 27	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pudding de huevo	500	1	2	30 - 33	-
Descongelar carne	100	0.5	1	15	Dé la vuelta a la carne a media cocción.

Función de combi microondas

Use la parrilla.

		 W	 °C		 min	
Pastel, 0,7 kg	Cocción convencional + micro	100	200	2	23 - 27	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Patatas gratinadas, 1,1 kg	Aire caliente + microondas	300	180	2	38 - 42	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pollo, 1,1 kg	Grill Turbo + microondas	400	230	1	35 - 40	Coloque la carne en un recipiente de cristal redondo y dele la vuelta a media cocción.

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

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

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

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

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

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



Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

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

11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

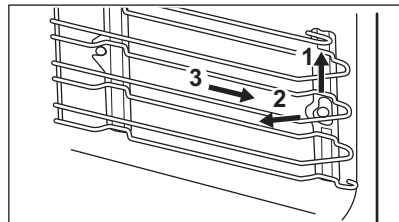
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1 Apague el horno y espere a que esté frío.

Paso 2 Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.

Paso 3 Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.

Paso 4 Extrae los carriles de la sujeción posterior.



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

11.3 Cómo cambiar: Bombilla



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla superior

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.
Paso 2	Limpie la tapa de cristal.
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 4	Instale la tapa de cristal.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...



El aparato no se enciende o no se calienta



Posible causa

El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.

El reloj no está ajustado.

La puerta no está bien cerrada.

Ha saltado el fusible.

El aparato Bloqueo de seguridad está encendido.



Solución

Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica.

Ajuste el reloj; para obtener más información, consulte Funciones de reloj capítulo, Cómo ajustar: Funciones de reloj.

Cierre la puerta del aparato completamente.

Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.

Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.



Componentes



Descripción

La bombilla se ha fundido.



Solución

Sustituya la bombilla, para más detalles consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Cómo cambiar: Bombilla.

12.2 Cómo administrar: Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error.

En esta sección, encontrará la lista de los problemas que puede manejar por su cuenta.



Código y descripción

F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.

F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.



Solución

Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.

Encienda y apague el aparato.

Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado. Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del aparato continuarán funcionando como de costumbre.



Código y descripción

F131 - la temperatura del sensor del magnetrón es demasiado alta.



Solución

Apague el aparato y espere hasta que se enfríe. Encienda el aparato.

12.3 Datos de servicio

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

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

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD):

Número de producto (PNC)

Número de serie (S.N.)

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Ahorro energético

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

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético, (solo cuando utilice una función de horno no microondas).

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

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

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Duración y el tiempo de cocción es superior a 30 min, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

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

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

Elemento del menú	Aplicación
Cocción asistida	Muestra los programas automáticos.
Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
Opciones	Para ajustar la configuración del aparato.
Ajustes	Configuración Asistencia
	Para ajustar la configuración del aparato. Muestra la configuración y la versión del software.

14.2 Submenú de: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato. Cuando la opción está activada, el texto Bloqueo de seguridad aparece en la pantalla al encender el aparato. Para activar el uso del aparato, seleccione las letras del código en orden alfabético. Acceda al temporizador, el funcionamiento remoto y la lámpara está disponible con la opción activada.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del aparato.
Indicación tiempo	Enciende y apaga el reloj.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

14.3 Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Establece el idioma del aparato.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de: ①.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

14.4 Submenú de: Asistencia

Submenú	Descripción
Modo demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

15. ¡ES FÁCIL!





Antes del primer uso, debe ajustar:

Idioma	Brillo de la pantalla	Tono de teclas	Volumen del timbre	Hora
--------	-----------------------	----------------	--------------------	------



Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla:

 Encendido/ON / Apagado/OFF	 Menú	 Favoritos	 Temporizador	START / STOP
---	---	--	---	--------------

Empezar a utilizar el aparato




Inicio rápido	Encienda el aparato y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo por defecto de la función.	Paso 1 Mantenga pulsado: 	Paso 2  ... - seleccione la función preferida.	Paso 3 Pulse: START .
Apagado rápido	Apague el aparato en cualquier pantalla o mensaje en cualquier momento.	 : mantenga pulsado hasta que el aparato se apague.		
Inicio rápido del microondas	Inicie el microondas en cualquier momento con los ajustes predeterminados: 30 seg / 1000 W.	Pulse:  .		

Empezar a cocinar

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
	 ...	°C	OK	START
: pulse para encender el aparato.	- seleccione la función de cocción.	- ajuste la temperatura .	- pulse para confirmar.	- pulse para iniciar la cocción.

Aprenda a cocinar rápidamente

Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes por defecto:

Cocción asistida	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
	Pulse:  .	Pulse:  .	Pulse:  Cocción asistida	Elija el plato.


Use las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción


Asistente de acabado 10 %

Use el Asistente de acabado 10 % para añadir tiempo extra cuando quede un 10 % del tiempo de cocción.

Para prolongar el tiempo de cocción, pulse **+1 min.**

16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

Electrolux'e hoş geldiniz! Ürünümüzü seçtiğiniz için teşekkür ederiz.



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:
www.electrolux.com/support

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	380
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	383
3. ÜRÜN TANIMI.....	386
4. KONTROL PANELİ.....	387
5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	388
6. GÜNLÜK KULLANIM.....	388
7. SAAT FONKSİYONLARI.....	392
8. AKSESUARLARIN KULLANILMASI.....	394
9. EK FONKSİYONLAR.....	395
10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....	396
11. BAKIM VE TEMİZLİK.....	399
12. SORUN GİDERME.....	400
13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	402
14. MENÜ YAPISI.....	402
15. BU KADAR KOLAY!.....	403
16. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....	404

1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel

engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.

- Cihazla oynamalarını sağlamak için çocukların gözetim altında bulundurulması gerekmektedir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz tek bir evde kapalı bir ortamda ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofislerde, otel misafir odalarında, oda-kahvaltı misafir odalarında, çiftlik konukevlerinde ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde kullanılabilir.
- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Herhangi bir bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekin.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına veya cihaz boşluğunun yüzeyine dokunmaktan kaçının.

- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Cihaz boşken mikrodalga fonksiyonunu çalıştırmayın. Cihazın pişirme haznesindeki metal parçalar elektrik kıvılcımı oluşturabilir.
- Mikrodalga ile yemek pişirirken kesinlikle metal yiyecek ve içecek kapları kullanılmamalıdır. Bu uyarıyı; üretici, metal kap boyutunun ve şeklinin mikrodalga ile pişirmeye uygun olduğunu belirtmişse dikkate almayınız.
- UYARI: Kapak ve kapak contası hasarlıysa, vasıflı bir kişi tarafından onarılanaya kadar cihaz kullanılmamalıdır.
- UYARI: Mikrodalga enerjisine karşı koruma sağlayan kapağın sökülmesinin gerekli olduğunu her türlü servis ve bakım çalışması, yalnızca vasıflı bir kişi tarafından gerçekleştirilebilir.
- UYARI: Sıvıları ve diğer gıdaları sızdırmaz özelliğe sahip kapalı kaplarda ısıtmayın. Patlamaya neden olabilirler.
- Yalnızca mikrodalga fırınlarda kullanıma uygun aletleri kullanın.
- Plastik veya kağıt kaplar içerisinde yiyecek ısıtacağınız zaman, yanma olasılığına karşı cihazı sürekli kontrol edin.
- Bu cihaz, yiyecek ve içeceklerin ısıtılması için üretilmiştir. Yiyeceklerin veya giysilerin kurutulması ve ısı torbalarının, terliklerin, süngerlerin, nemli bezlerin ve benzer nesnelere ısıtılması; yaralanma, tutuşma veya yangına neden olabilir.
- Duman çıkması durumunda cihazı kapatın veya fişini çekin ve kapağı kapalı tutarak her türlü ateşin sönmelerini sağlayın.
- İçeceklerin mikrodalga ile ısıtılması daha sonra ortaya çıkabilecek püskürmeli kaynamaya neden olabilir. Kap, dikkatli bir şekilde tutulmalıdır.
- Biberon ve bebek maması kavanozlarındaki besin tüketilmeden önce karıştırılmalı veya çalkalanmalı; yanmayı önlemek için sıcaklıkları kontrol edilmelidir.
- Kabuğundan çıkarılmamış yumurtalar ve bütün olarak çok pişmiş yumurtalar patlama ihtimali nedeniyle mikrodalga ısıtma sona erdikten sonra bile bu cihazda ısıtılmamalıdır.

- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini işlemin tersini uygulayarak takın.
- Bu cihaz düzenli olarak temizlenmeli ve her türlü gıda artığından temizlenmelidir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.
- Cihaz temiz tutulmazsa, kullanım ömrünü olumsuz olarak etkileyebilecek ve muhtemelen tehlikeli bir duruma neden olabilecek şekilde yüzeyinde yıpranmalar ortaya çıkabilir.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj

UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, cihaz kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol edin.
- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.
- Ankastr birim DIN 68930 sabitlik gerekliliklerini karşılaması gereklidir.

Kabin minimum yüksekliği (Tezgahın altındaki kabinin minimum yüksekliği)	444 (460) mm
---	--------------

Kabin genişliği	560 mm
Kabin derinliği	550 (550) mm
Cihazın ön yüksekliği	455 mm
Cihazın arkasının yüksekliği	440 mm
Cihazın ön genişliği	595 mm
Cihazın arka genişliği	559 mm
Cihazın derinliği	567 mm
Cihazın ankastr derinliği	546 mm
Kapak açıkken derinliği	882 mm
Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık	560x20 mm
Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka tarafta sağ köşede bulunur	1500 mm
Montaj vidaları	3.5x25 mm

2.2 Elektrik bağlantısı

UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.

- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılmayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Bu cihazın paket içeriğinde bir elektrik fişi ve bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

2.3 Kullanın

UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.

- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava çıkışı olabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesnelere cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.
- Cihazın ön-ısıtması için mikrodalga işlevini kullanmayın.

UYARI!

Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
 - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
 - pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
 - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekeler neden olabilir.
- Pişirme sırasında cihazın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın kesinlikle kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

2.4 Bakım ve temizlik

⚠ UYARI!

Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve prizden elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğuk olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!
- Her kullanımdan sonra fırın boşluğunun ve kapağının silindiğinden emin olun. Cihazın çalışması sırasında oluşan buhar fırın duvarında yoğunlaşır ve paslanmaya neden olabilir.
- Yüzey malzemesinin yıpranmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazda yağ veya yiyecek artıklarının bırakılması yangına ve mikrodalga fonksiyonu çalışırken elektrik kıvılcımlarına neden olabilir.
- Cihazı nemli yumuşak bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız paketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.

2.5 Cam kullanımı

Cam eşyalarınız gerekli olan dikkatle taşınmazsa, eşyalarda kırılma, parçalanma, çatlama veya sert çizikler meydana gelebilir:

- Ani sıcaklık düşüşü camların kırılmasına neden olabileceği için cam eşyalarınıza soğuk su veya diğer sıvıları dökmeyin. Kırık cam parçaları son derece keskin ve yerleştirilmesi zor olabilir.
- Sıcak cam eşyaları, ıslak veya soğuk yüzeylere, doğrudan tezgaha veya metal yüzeye, lavaboya koymayın ya da sıcak cam eşyaları ıslak bir bezle taşıyın.
- Parçalanmış, çatlaklı veya sert bir şekilde çizilmiş cam eşyaları kullanmayın veya onarmayın.

- Cam eşyaları sert bir nesnenin üzerine düşürmeyin veya vurmayın ya da kapları cam eşyalara çarpmayın.
- Boş veya az dolu cam eşyaları mikrodalgada ısıtmayın veya yağ ya da tereyağını mikrodalgada fazla ısıtmayın (minimum pişirme süresini kullanın). Sıcak cam eşyaları, bir soğutma rafına, tutağa veya kuru bezin üzerine koyarak soğumalarını bekleyin. Yıkama, soğutma veya dondurmadan önce cam eşyaların yeterince soğuk olduğundan emin olun.

Sıcak cam eşyaları (silikon tutma yüzeyine sahip kaplar dahil) kuru tutaklar olmadan taşımayın.

Mikrodalgayı yanlış kullanmaktan kaçının (örn. fırını boş veya az dolu kaplarla çalıştırmayın).

2.6 Dahili ışık

⚠ UYARI!

Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.
- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

2.7 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

2.8 Elden Çıkarma

⚠ UYARI!

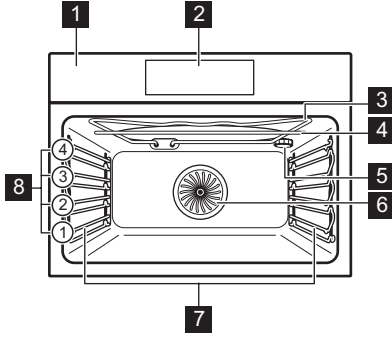
Yaralanma ve boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.

- Çocukların veya evcil hayvanların cihaza sıkışmasını önlemek için kapı mandalını çıkarın.

3. ÜRÜN TANIMI

3.1 Genel bakış

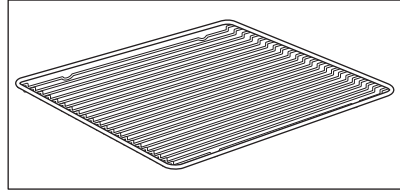


- 1 Kontrol paneli
- 2 Gösterge ekranı
- 3 Isıtma elemanı
- 4 Mikrodalga üretici
- 5 Lamba
- 6 Fan
- 7 Raf desteği, çıkarılabilir
- 8 Raf konumları

3.2 Aksesuarlar

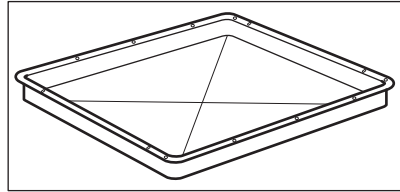
Tel raf

Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.



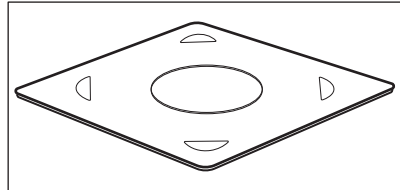
Pişirme tepsi

Kekler ve kurabiyeler için.



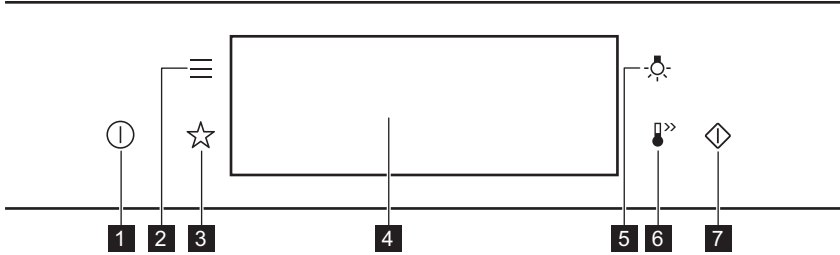
Mikrodalga tabanı cam tabağı

Mikrodalga modunda yemek hazırlamak için.



4. KONTROL PANELİ

4.1 Kontrol paneline genel bakış



1	Açık / Kapalı	Cihazı açmak ve kapatmak için basılı tutun.
2	Menü	Cihaz fonksiyonlarını sıralar.
3	Favoriler	Favori ayarları listeler.
4	Gösterge ekranı	Cihazda o an geçerli olan ayarları gösterir.
5	Lamba düğmesi	Lambayı açmak ve kapatmak için.
6	Hızlı ısıtma	Fonksiyonu açıp kapatmak için: Hızlı ısıtma.
7	Mikrodalga hızlı başlatma	Mikrodalga fonksiyonunu çalıştırmak için (1000 W ve 30 saniye).



Şuna basın:

Yüzeye parmağınızın ucuyla dokununuz.



Taşıyın

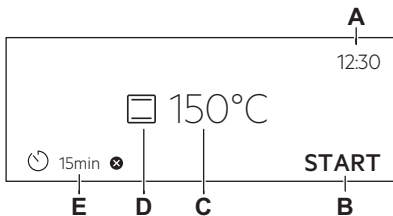
Parmağınızın ucunu yüze üzerinde kaydırın.



Basılı tutun

Yüzeye 3 saniye dokununuz.

4.2 Gösterge Ekranı







Önemli fonksiyon ayarlarını içeren gösterge ekranı.

- A. Günün saati
- B. BAŞLAT/DURDUR
- C. Sıcaklık / Mikrodalga zamanlayıcısı
- D. Isıtma fonksiyonları
- E. Zamanlayıcı

Gösterge ekranı göstergeleri



Temel göstergeler: Gösterge ekranında gezinmek içindir.

 OK Bir seçimi / ayarı onaylamak içindir.	 Menüde bir seviye geri gitmek için.	 Son eylemi iptal etmek için.	 Seçenekleri açmak ve kapatmak için.
--	--	---	--

Sesli uyarı fonksiyon göstergeleri - ayarlanan pişirme süresi sona erdiğinde, sinyal sesi duyulur.

 Fonksiyon açık.	 Fonksiyon açık. Pişirme otomatik olarak durur.	 Sesli alarm kapalı.
--	--	--

Zamanlayıcı göstergeleri

 Gecikmeli başlatma fonksiyonunu ayarlamak için.	 Ayarı iptal etmek içindir.
--	---

5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

5.1 İlk Temizleme



Adım 1

Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihazdan çıkarın.



Adım 2

Cihazı ve aksesuarları sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.



Adım 3

Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihaza koyun.

5.2 İlk bağlantı

İlk bağlantıdan sonra ekranda karşılama metni gösterilir.


Aşağıdakileri ayarlamamız gerekir: Dil, Ekran Parlaklığı, Tuş Sesleri, Sinyal sesi seviyesi, Günün saati.

6. GÜNLÜK KULLANIM

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 Ayarların yapılması: Isıtma fonksiyonları

Adım 1	Fırını çalıştırın. Ekranda varsayılan ısıtma fonksiyonu görüntülenir.
Adım 2	Alt menüye geçmek için ısıtma fonksiyonunun simgesine  basın.
Adım 3	Isıtma fonksiyonunu seçin ve döner düğmeye basın. OK , Ekranda sıcaklık gösterilir.
Adım 4	Sıcaklığı ayarlamak için. Şuna basın: OK .
Adım 5	Şuna basın: START .
STOP : Isıtma fonksiyonunu kapatmak için buna basın.	
Adım 6	Fırını kapatın.

6.2 Mikrodalga fonksiyonları ayarlanması

Adım 1	Tüm aksesuarları cihazdan çıkarın ve cihazı açın. Mikrodalga cam taban plakasını yerleştirin.
Adım 2	Alt menüye geçmek için ısıtma fonksiyonunun simgesine basın.
Adım 3	Mikrodalga ısıtma fonksiyonunu seçin ve şuna basın: OK , Ekranda mikrodalga gücü gösterilecektir.
Adım 4	Ayarla: Mikrodalga gücü. Şuna basın: OK .
Adım 5	Şuna basın: START .
STOP - fonksiyonu kapatmak için bu seçeneğe basın.	
Adım 6	Cihazı kapatın.


Mikrodalga fonksiyonlarının maksimum süresi ayarladığınız mikrodalga gücüne bağlıdır:

MİKRODALGA GÜCÜ W	MAKSİMUM SÜRE dk
100 - 600	59:55
> 600	7



Eğer kapıyı açarsanız, fonksiyon durur.
Tekrar başlatmak için **START** ögesine basın.

6.3 Kullanım şekli: Mikrodalga hızlı başlatma

Adım 1 Aşağıdaki tuşu basılı tutun: .
Mikrodalga 30 saniyelikliğine çalışır.

Adım 2	Pişirme süresini uzatmak için: Süre ayarlarına gitmek için ilerleyen süre değerine basın. Pişirme süresini ayarlayın.
	+30 sn. seçeneğine basın.



Mikrodalga şununla her zaman açılabilir. Mikrodalga hızlı başlatma.

6.4 Ayarlama: Yardımlı Pişirme

Bu alt menüdeki tüm yemekler önerilen bir fonksiyona ve sıcaklığa sahiptir. Süreyi ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.






Bazı yemekler için şu özellikleri de kullanabilirsiniz:



- Otomatik ağırlıkölçer

Adım 1	Fırını çalıştırın.
Adım 2	Şuna basın: 
Adım 3	Şuna basın:  . Girin: Yardımlı Pişirme.
Adım 4	Bir yemek veya yiyecek türü seçin.
Adım 5	Şuna basın: START .









6.5 Isıtma fonksiyonları

STANDART





Pişirme fonksiyonu	Uygulama
 Izgara	İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.
 Turbo ızgara	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 Sıcak hava	Aynı anda iki rafta hamur işi pişirmek ve yiyecek kurutmak içindir. Alt+üst ısıtma için sıcaklığı 20 - 40 °C daha az olacak şekilde ayarlayın.
 Dondurulmuş yiyecekler	Patates kızartması, dilim patates ya da Çin böreği gibi hazır yemekleri çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.
 Alt+üst ısıtma	Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.

Piştirme fonksiyonu	Uygulama
 Pizza fonksiyonu	Pizza piştirme. Yoğun bir kızarmışlık ve gevrek taban elde etmek içindir.
 Alt ısıtma	Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir.





ÖZEL FONKSİYONLAR

Piştirme fonksiyonu	Uygulama
 Konserve yapma	Sebze konservesi içindir (ör. turşu).
 Kurutma	Dilimlenmiş meyve, sebze ve mantar kurutmak içindir.
 Tabak ısıtma	Tabakları servis öncesinde ısıtmak içindir.
 Hamur kabartma	Mayalı hamurun kabarmasını hızlandırmak içindir. Hamur yüzeyinin kurumasını önler, hamurun esnekliğini korur.
 Graten	Lazanya ya da patates graten gibi yemekler içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 Yavaş piştirme	Yumuşak ve sulu rostolar hazırlamak içindir.
 Sıcak tutma	Yemeği sıcak tutmak içindir. Bazı yemekleri sıcak tutarken pişmeye devam edebileceğini ve kuruyabileceğini unutmayın. Gerekirse tabakların üzerini kapatın.
 Ekmek	Bu fonksiyonu çıtırılık, renk ve yüzey parlaklığı bakımından çok iyi bir profesyonel fırında pişirilmişe benzer ekmekek ve sandviç ekmeği yapmak için kullanın.

MİKRODALGA

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Mikrodalga	Isıtma ve pişirme, güç aralığı: 100 - 1000 W
 Buz çözme	Et, balık, kek için buz çözme, güç aralığı: 100 - 200 W
 Tekrar ısıtma	Önceden hazırlanmış yemekleri ve hassas yiyecekleri ısıtma, güç aralığı: 300 - 700 W
 Mikrodalga sıvı ısıtma	İçecekleri ve çorbaları ısıtma, güç aralığı: 800 - 1000 W

MİKRODALGA VE FIRIN

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Sıcak hava + mikrodalga	Bir rafta fırında pişirme. MW takviye fonksiyonu, güç aralığı: 100 - 600 W.
 Alt + üst ısıtma + mikrodalga	Yiyecekleri bir rafta fırında pişirme ve fırınlama. MW takviye fonksiyonu, güç aralığı: 100 - 600 W.
 Mikrodalga + ızgara	Yiyeceği kısa sürede pişirmek ve kızartmak içindir. MW takviye fonksiyonu, güç aralığı: 100 - 600 W.
 Mikrodalga + fan + ızgara	Büyük et parçalarını tek bir seviyede kızartmak için. Graten yapmak ve kahverengileştirmek için. MW takviye fonksiyonu, güç aralığı: 100 - 600 W.




7. SAAT FONKSİYONLARI

7.1 Saat fonksiyonları açıklaması


Saat fonksiyonu	Uygulama
Pişirme süresi	Pişirme süresini ayarlamak için. Maksimum 23 sa. 59 dk Birleşik fonksiyonlar için maksimum süre (mikrodalga + standart): 23 sa 59 dk'dır.
İşlemi Sonlandır	Zamanlayıcı durduğu zaman ne olacağını ayarlamak için.
Gecikmeli başlatma	Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için.
Zaman Uzatma	Pişirme süresini uzatmak için.
Uyarı Zamanı	Geri sayım süresi ayarlamak için. Maksimum süre 23 sa. 59 dk'dır. Bu fonksiyonun, cihazın çalışması üzerinde etkisi yoktur.
Zamanlayıcı	Fonksiyonun ne kadar süre çalışacağını gösterir. Zamanlayıcı - açabilir ya da kapatabilirsiniz.

İşlemi Sonlandır ve Gecikmeli başlatma fonksiyonları mikrodalga fonksiyonlarıyla kullanılamaz.

7.2 Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları

Saatin ayarlanması	
Adım 1	Fırını çalıştırın.
Adım 2	Şuna basın: Günün saati.
Adım 3	Süreyi ayarlayın. Şuna basın: OK.
Pişirme süresinin ayarlanması	
Adım 1	Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.
Adım 2	Şuna basın:  .
Adım 3	Süreyi ayarlayın. Şuna basın: OK.
Bitiş seçeneğinin seçilmesi	
Adım 1	Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.
Adım 2	Şuna basın:  .
Adım 3	Pişirme süresini ayarlayın.
Adım 4	Şuna basın: ● ● ● .
Adım 5	Şuna basın: İşlemi Sonlandır.
Adım 6	İstedığınızı seçin: İşlemi Sonlandır.
Adım 7	Şuna basın: OK. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar işlemi tekrar edin.
Pişirmenin gecikmeli başlatılması	
Adım 1	Isıtma fonksiyonunu ve sıcaklığı ayarlayın.
Adım 2	Şuna basın:  .
Adım 3	Pişirme süresini ayarlayın.
Adım 4	Şuna basın: ● ● ● .
Adım 5	Şuna basın: Gecikmeli başlatma.
Adım 6	Değeri seçin.
Adım 7	Şuna basın: OK. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar işlemi tekrar edin.
Pişirme süresinin uzatılması	
Pişirme süresinin %10'u kaldığında, yemek hala pişmemiş görünüyorsa pişirme süresini uzatabilirsiniz. Isıtma fonksiyonlarını da değiştirebilirsiniz.	
Pişirme süresini uzatmak için +1 dk seçeneğine basın.	

Zamanlayıcı ayarlarının deęiřtirilmesi

Adım 1 Şuna basın: 

Adım 2 Zamanlayıcı deęerini ayarlayın.

Adım 3 Şuna basın: **OK**.

Piřirme sırasında, istedięiniz zaman ayarlanan süreyi deęiřtirebilirsiniz.

8. AKSESUARLARIN KULLANILMASI

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

8.1 Aksesuarların yerleřtirilmesi

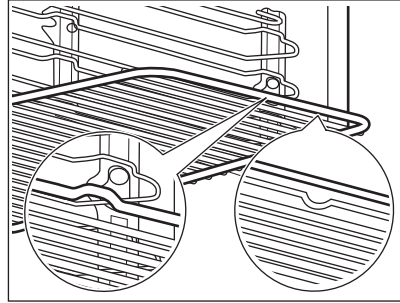
Yalnızca uygun piřirme kapları ve malzemeleri kullanın. Bkz. "İpuçları ve

bilgiler" bölümü, Mikrodalgaya uygun piřirme kapları ve malzemeler.

Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenlięi artırır. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, piřirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

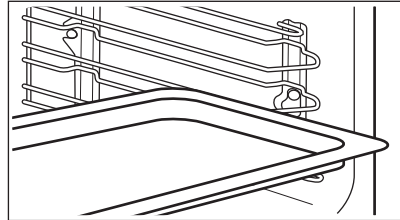
Tel raf:

Rafı, raf desteęinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların ařaęı doęru baktıęından emin olun.



Piřirme tepsi:

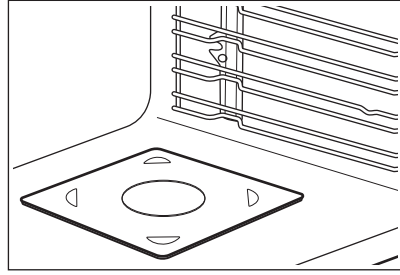
Tepsiyi, raf desteęinin kılavuz çubuklarının arasına itin.



Mikrodalga tabanı cam tabağı:

Mikrodalga cam taban plakasını yalnızca mikrodalga fonksiyonu ile kullanın. Mikrodalga fonksiyonu (ör. mikrodalga ile ızgara) ile birlikte kullanılmak için uygun değildir.

Fırın boşluğunun tabanına aksesuarı yerleştirin. Yiyeceği doğrudan mikrodalga cam taban plakası- na yerleştirebilirsiniz.




9. EK FONKSİYONLAR

9.1 Kaydetme: Favoriler

Isıtma fonksiyonu, pişirme süresi, sıcaklık veya temizleme fonksiyonu gibi favori ayarlarınızı kaydedebilirsiniz. Üç favori ayarınızı kaydedebilirsiniz.

Adım 1 Cihazı çalıştırın.

Adım 2 İsteddiğiniz ayarı seçin.

Adım 3 Şuna basın: : Şunu seçin: Favoriler.

Adım 4 Şunu seçin: Geçerli ayarları kaydet.

Adım 5 Ayarı şu listeye eklemek için + işaretine basın: Favoriler. Şuna basın: **OK**.

: Ayarı sıfırlamak için buna basın.



: Ayarı iptal etmek için buna basın.

9.2 Fonksiyon kilidi

Bu fonksiyon, ısıtma fonksiyonunun kazayla değiştirilmesini engeller.

Adım 1 Cihazı çalıştırın.

Adım 2 Bir ısıtma fonksiyonu ayarlayın.



Adım 3  : Fonksiyonu açmak için bunlara aynı zamanda basın.

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için 3. adımı tekrarlayın.

9.3 Otomatik kapanma

Güvenlik önlemi olarak, ısıtma fonksiyonu etkinse ve hiçbir ayar değiştirilmemişse, cihaz belirli bir süre sonra otomatik olarak kapanır.

 (°C)	 (sa)
30 - 115	12.5

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

Otomatik kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Lamba, Bitiş, Yavaş pişirme.

9.4 Soğutma fanı

Cihaz çalışırken, cihazın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak

çalışır. Cihazı kaparsanız, cihaz soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

10.1 Pişirme önerileri



Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek pişirme süreleri tariflere ve kullanılan malzemelerin niteliğine ve miktarına bağlıdır. Cihazınız, eski cihazınıza göre farklı şekilde pişiriyor ya da kızartıyor olabilir. Aşağıdaki ipuçlarında belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, pişirme süresi ve raf konumu gösterilir. Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer tariflere bakınız. Daha fazla pişirme önerisi için web sitemizdeki pişirme tablolarına bakın. Pişirmeye dair ipuçlarını bulabilmek için cihaz boşluğunun ön çerçevesi üzerinde bulunan bilgi etiketindeki PNC numarasını kontrol edin.

10.2 Mikrodalga önerileri

İ Pişirmeye başlayalım!

Yiyeceği fırın boşluğunun tabanındaki mikrodalga cam taban plakasına yerleştirin.

Yiyeceği bir tabak içinde, fırın boşluğunun alt kısmına yerleştirin.

Yemeği pişirme veya çözdürme süresinin ortasında çevirin ve karıştırın.

Sıvı yemekleri ara sıra karıştırın.

Yemeği servis etmeden önce karıştırın.

Yemeği pişirirken veya yeniden ısıtırken üzerini kapatın.

İçecekleri ısıtırken daha iyi ısı dağılımı elde etmek için şişe veya bardak içerisine bir kaşık yerleştirin.

Yiyeceği ambalajsız şekilde cihaza koyun. Ambalajı ile servis edilen hazır yemekler ancak ambalaj mikrodalga kullanımına uygun ise cihazda ısıtılabilir (ambalaj üzerindeki bilgileri kontrol edin).

İ Mikrodalgada pişirme

Yiyeceği üzerini kapatarak pişirin. Yiyeceğin çitir olmasını istiyorsanız üzerini kapatmadan pişirin.

Çok yüksek bir güç ve uzun süre ayarı yaparak yemekleri aşırı pişirmeyin. Yiyecek kuruyabilir, yanabilir veya alev alabilir.

Patlayabilecekleri için cihazı, kabuklu yumurta veya salyangoz pişirmek için kullanmayın. Yeniden ısıtmadan önce, sahanda yumurtanın sarısını delin.

Kabuklu yiyecekleri pişirmeden önce üzerinde delikler açın.

Sebzeleri benzer boyutlarda küçük parçalar halinde kesin.

Cihazı kapattıktan sonra, yiyeceği çıkarın ve ısının eşit bir şekilde dağılmasına izin vermek için birkaç dakika bekletin.



İ Mikrodalgada buz çözme

Çözdürülen sıvının akması için dondurulmuş, ve sarılı olmayan yemeği altında bir kap bulunan yukarı çevrilmiş küçük bir tabağa, buz çözdürme rafına ya da plastik eleğe koyun.




Buzu çözülen parçaları sırayla çıkarın.

Daha yüksek mikrodalga gücü kullanarak meyve ve sebzeleri buzlarını çözmeden pişirebilirsiniz.

10.3 Mikrodalgaya uygun pişirme kabı ve malzemeleri

Mikrodalgada yalnızca uygun pişirme kaplarını ve malzemelerini kullanın. Aşağıdaki tabloyu referans olarak kullanın.

Kullanmadan önce pişirme kapları / malzemelerinin özelliklerini kontrol edin.

Pişirme kapları / Malzeme			
Metal bileşen içermeyen ısıya dayanıklı cam ve porselen, ör. ısıya dayanıklı cam	✓	✓	✓
Gümüş, altın, platin veya metal süslemeleri içermeyen ısıya dayanıksız cam ve porselen	✓	X	X
Fırında kullanılabilen / donmaya dayanıklı materyalden yapılan cam ve cam seramik	✓	✓	✓
Herhangi bir kuvarz ya da metal bileşen ve metal içeren sır içermeyen fırına dayanıklı seramik ve çömlek	✓	✓	✓
Tabanı sırlanmamış veya küçük delikleri olan (örn. tutacaklar) seramik, porselen ve çömlek	X	X	X
200 °C'lik sıcaklıklara dayanıklı plastik	✓	✓	X
Karton, kağıt	✓	X	X
Streç film	✓	X	X
Mikrodalga streç film	✓	✓	X
Metalden yapılan örn. emaye, dökme demir kaplarda yemekleri fırınlama	X	X	X
Pişirme kalıpları, siyah lake veya silikon kaplama	X	X	X
Pişirme tepsisi	X	X	X
Tel raf	X	X	✓
Mikrodalga cam taban plakası	✓	✓	X
Mikrodalga kullanımı için pişirme kabı, örneğin kızartma tavası	X	✓	X

10.4 Farklı tür yiyecekler için önerilen güç ayarları

Tablodaki veriler sadece yol göstermek için verilmiştir.

700 - 1000 W



Pişirme işleminin başlangıcında mühürleme



Sıvıların ısıtılması

500 - 600 W



Sebzelerin pişirilmesi



Yumurtalı yemeklerin pişirilmesi



Hafif ateşte kendi suyunu haşlama



Tek tabak öğünlerin ısıtılması



Buz çözme ve donmuş yemeklerin ısıtılması

300 - 400 W



Peynir, çikolata ve tereyağı eritme



Pirinç kaynatma



Bebek yiyeceklerinin ısıtılması



Hassas yemeklerin pişirilmesi / ısıtılması



Pişirme devam ediyor

100 - 200 W



Ekme, buz çözme



Meyve ve kekler, buz çözme



Peynir, krema, tereyağı buz çözme



Et ve balık, buz çözme

10.5 Test enstitüleri için pişirme tabloları

Test kuruluşlarına yönelik bilgiler IEC 60705'e göre yapılan testler.

Mikrodalga fonksiyonu

Aksi belirtilmedikçe tel rafı kullanın.

	POWER W	kg	Taban	dk	
Sünger kek	600	0.475	Taban	8 - 9	Kabı pişirme süresinin yarısında 1/4 tur kadar çevirin.
Rulo köfte	400	0.9	1	25 - 27	Kabı pişirme süresinin yarısında 1/4 tur kadar çevirin.
Yumurta muhallebisi	500	1	2	30 - 33	-
Et buz çözme	100	0.5	1	15	Etlere pişirme süresinin hemen hemen yarısında baş aşağı çevirin.

Mikrodalga Kombi Fonksiyonu

Tel rafı kullanın.



Kek, 0,7 kg	Alt + üst Isıtma + mikrodalga	100	200	2	23 - 27	Kabı pişirme süresinin yarısında 1/4 tur kadar çevirin.
Patates graten, 1,1 kg	Sıcak hava + mikrodalga	300	180	2	38 - 42	Kabı pişirme süresinin yarısında 1/4 tur kadar çevirin.
Tavuk, 1,1 kg	Mikrodalga + fan + ızgara	400	230	1	35 - 40	Eti yuvarlak bir cam kaba koyun ve pişirme süresinin yarısında baş aşağı çevirin.

11. BAKIM VE TEMİZLİK

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

11.1 Temizleme ile ilgili notlar



Temizlik Maddeleri

Cihazın ön kısmını sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.

Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.

Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.



Günlük Kullanım

Her kullanımdan sonra iç kısmı temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir. Cihaz tavanındaki kalıntı ve yağları temizleyin.

Yemeği cihazda 20 dakikadan daha uzun bir süre saklamayın. Her kullanımdan sonra iç kısmını sadece mikro fiber bezle kurulaştırın.



Aksesuarlar

Her kullanımdan sonra tüm aksesuarları temizleyin ve kurumaya bırakın. Sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.

Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesnelere kullanarak temizlemeyin.

11.2 Çıkarma: Raf destekleri

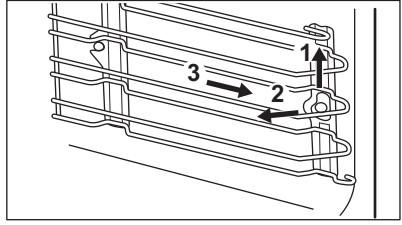
Fırını temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

Adım 1 Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.

Adım 2 Raf desteğini dikkatli bir şekilde yukarı çekerek ön askıdan çıkarın.

Adım 3 Raf desteğinin ön ucunu yan duvardan uzağa çekin.

Adım 4 Destekleri arka askıdan çekin.



Raf desteklerini ters sırayla takın.

11.3 Değişirme şekli: Lamba

⚠ UYARI!

Elektrik çarpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

Yağ kalıntısının lamba üzerinde yanmasını önlemek için halojen lambayı daima bir bezle tutun.

Lambayı değiştirmeden önce:

1. Adım

Fırını kapatın. Fırın soğuyana kadar bekleyin.

2. Adım

Fırının fişini prizden çekin.

3. Adım

Fırın boşluğunun tabanına bir bez yerleştirin.

Üst lamba

Adım 1 Çıkarmak için cam kapağı döndürün.

Adım 2 Cam kapağı temileyin.

Adım 3 Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.

Adım 4 Cam kapağı takın.

12. SORUN GİDERME

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

12.1 Bu durumlarda ne yapmalı...



Cihaz çalışmıyor veya ısınmıyor



Olası sebep

Cihaz, elektrik hattına bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır.

Saat ayarlanmamıştır.

Kapı doğru şekilde kapatılmamıştır.

Sigorta atmıştır.

Cihaz Çocuk Kilidi açık.



Çözüm

Cihazın elektrik kaynağına doğru şekilde bağlı olup olmadığını kontrol edin.

Saati ayarlayın, ayrıntılar için bk. Saat fonksiyonları bölümü, Nasıl ayarlanır: Saat fonksiyonları.

Kapıyı tamamen kapatın.

Soruna sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sorun devam ederse yetkili bir elektrik teknisyenine başvurun.

Bkz. "Menü" bölümü, Alt menü: Seçenekler.



Bileşenler



Açıklama

Lamba yanmıştır.



Çözüm

Lambayı değiştirin, ayrıntılar için bkz. "Bakım ve Temizlik" bölümü, Değiştirme: Lamba.

12.2 Kullanım şekli: Hata kodları

Yazılım hatası meydana geldiğinde, ekranda hata mesajı gösterilir.

Bu bölümde, tek başınıza üstesinden gelebileceğiniz problemlerin listesini bulacaksınız.



Kod ve açıklama

F240, F439: Ekrandaki dokunma alanları düzgün çalışmıyor.

F908 - cihaz sistemi kontrol paneline bağlanamıyor.



Çözüm

Ekranın yüzeyini temizleyin. Dokunma alanlarında kir olmadığından emin olun.

Cihazı açıp kapamak için.

Bu hata mesajlarından biri ekranda görünmeye devam ederse arızalı bir alt sistem devre dışı bırakılmış olabilir. Böyle bir durumda satıcınıza veya bir Yetkili Servise başvurun. Bu hatalardan biri meydana gelirse cihaz fonksiyonlarının geri kalanı normal şekilde çalışmaya devam eder.



Kod ve açıklama

F131: Magnetron sensörü sıcaklığı çok yüksek.



Çözüm

Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin. Cihazı tekrar çalıştırın.

12.3 Servis bilgileri

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi, cihaz boşluğunun ön çerçevesinin üzerindedir. Cihaz boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:

Model (MOD.)
Ürün numarası (PNC)
Seri numarası (S.N.)

13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

13.1 Enerji tasarrufu

Cihaz çalışırken cihazın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Pişirme esnasında cihaz kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar kullanın (ancak bunu, mikro dalga dışındaki fonksiyonları kullanırken yapın).

Mümkünse, pişirme öncesinde cihazı ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kısa tutun.

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

Atıl ısı

Süre özelliği olan bir program etkinleştirildiğinde ve pişirme süresi 30 dakikadan uzun olduğunda, ısıtıcı elemanlar

bazı cihaz fonksiyonlarında otomatik olarak kapanır.

Fan ve lamba çalışmaya devam eder. Cihazı kapadığınızda, ekran atıl (kalan) ısıyı gösterir. Yemeği sıcak tutmak için bu ısıyı kullanabilirsiniz.

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3-10 dakika önce cihaz sıcaklığını minimuma indirin. Cihazda kalan ısı, pişirmeye devam edecektir.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için atıl (kalan) ısıyı kullanın.

Yiyeceği sıcak tutun

Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin. Ekranda atıl (kalan) ısı göstergesi veya sıcaklık görünür.

Lamba kapalıyken pişirme

Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.

14. MENÜ YAPISI

14.1 Menü

Menü öğesi	Uygulama
Yardımlı Pişirme	Otomatik programları listeler.
Favoriler	Favori ayarları listeler.
Seçenekler	Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.

Menü ögesi	Uygulama	
Ayarlar	Kurulum	Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.
	Servis	Yazılım sürümünü ve yapılandırmasını gösterir.

14.2 Alt menü: Seçenekler

Alt menü	Uygulama
Lamba	Lambayı açmak ve kapatmak için.
Çocuk Kilidi	Cihazın kazara çalışmasını önler. Seçenek açık olduğunda, Çocuk Kilidi cihazı açtığınızda metin gösterge ekranında görünür. Cihazı kullanabilmek için kod harflerini alfabetik sıraya göre seçin. Bu seçenek açıkken zamanlayıcı, uzaktan kontrol ve lambaya erişim mümkündür.
Hızlı Isıtma	Isıtma süresini kısaltır. Bu yalnızca bazı cihaz fonksiyonlarında geçerlidir.
Zaman Göstergesi	Saati açar ve kapatır.
Dijital saat stili	Görüntülenen zaman göstergesinin formatını değiştirir.

14.3 Şunun alt menüsü: Kurulum

Alt menü	Açıklama
Dil	Cihaz dilini ayarlar.
Ekran Parlaklığı	Ekran parlaklığını ayarlar.
Tuş Sesleri	Dokunmatik alanların sesini açar ve kapatır. Şunun sesi kapatılmaz: ①.
Sinyal sesi seviyesi	Tuş sesleri ve sinyallerin ses seviyesini ayarlar.
Günün saati	Geçerli saati ve tarihi ayarlar.

14.4 Şunun alt menüsü: Servis

Alt menü	Açıklama
Demo Modu	Etkinleştirme / devre dışı bırakma kodu: 2468
Yazılım sürümünü göster	Yazılım sürümü hakkında bilgi.
Tüm ayarları sıfırla	Fabrika ayarlarına sıfırlar.

15. BU KADAR KOLAY!

İlk kullanımdan önce, şu ayarı yapmanız gerekir:

Dil	Ekran Parlaklığı	Tuş Sesleri	Sinyal sesi seviyesi	Günün saati
-----	------------------	-------------	----------------------	-------------

Kontrol paneli ve ekran üzerindeki temel simgeler hakkında bilgi edinin:

 Açık / Kapalı





 Menü

 Favoriler




 Zamanlayıcı

START / STOP

Cihazı kullanmaya başlayın




Hızlı başlatma	Cihazı çalıştırın ve varsayılan fonksiyon sıcaklığı ve süresi ile pişirme işlemine başlayın.	Adım 1 Aşağıdaki tuşu basılı tutun:  .	Adım 2  ... : İstedığınız fonksiyonu seçin.	Adım 3 Şuna basın: START .
Hızlı Kapatma	Cihazı herhangi bir ekran veya mesaj görüntülendiğinde kapatın.	 - cihaz kapanana kadar basılı tutun.		
MW hızlı başlangıç	Mikrodalgayı istediğiniz zaman varsayılan ayarlarla başlatın: 30 sn / 1000 W.	Şuna basın:  .		

Pişirme işlemi başlatın

Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4	Adım 5
 - cihazı açmak için bu tuşa basın.	 ... : Isıtma fonksiyonunu seçin.	 - sıcaklığı ayarlayın.	OK : Onaylamak için buna basın.	START : Pişirme işlemi başlatmak için buna basın.

Hızlı pişirme hakkında bilgi edinin

Varsayılan ayarlarla hızlı bir şekilde yemek pişirmek için otomatik programları kullanın:


Yardımlı Pişirme	Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4
	Şuna basın:  .	Şuna basın:  .	Basın:  Yardımlı Pişirme.	Yemeği seçin.


Pişirme süresini ayarlamak için hızlı fonksiyonları kullanın

%10 Son Dokunuş
Pişirme süresinin %10'u kaldığında, ekstra süre eklemek için %10 Son Dokunuş seçeneğini kullanın.

Pişirme süresini uzatmak için **+1 dk** seçeneğine basın.

16. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına

yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.







electrolux.com

867371393-D-372023



CE