

EVL8E08X
EVL8E08Z
KVLBE08X



BG Ръководство за употреба	2	SL Navodila za uporabo	397
CS Návod k použití	40	TR Kullanma Kılavuzu	431
DE Benutzerinformation	74		
EN User Manual	111		
ES Manual de instrucciones	145		
ET Kasutusjuhend	181		
FR Notice d'utilisation	216		
HU Használati útmutató	253		
LT Naudojimo instrukcija	288		
LV Lietošanas instrukcija	325		
PL Instrukcja obsługi	360		



Electrolux

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим Ви, че закупихте уред на Electrolux. Избрахте продукт, който носи в себе си десетилетия професионален опит и иновации. Оригинален и стилиен, той е създаден с мисъл за Вас. Затова, когато го използвате, можете да сте сигурни, че всеки път ще постигате страхотни резултати.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

www.electrolux.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:

www.electrolux.com/shop

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание – Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3	3.2 Аксесоари.....	11
1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение.....	3	4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА.....	12
1.2 Обща безопасност.....	4	4.1 Контролен панел.....	12
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	7	4.2 Екран.....	13
2.1 Инсталация.....	7	5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	14
2.2 Електрическо свързване.....	8	5.1 Първоначално почистване	14
2.3 Използване.....	8	5.2 Първо свързване.....	14
2.4 Грижа и почистване.....	9	6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	14
2.5 Употреба на стъклена посуда.....	10	6.1 Как да настроите: Функции нагряване.....	15
2.6 Вътрешно осветление.....	10	6.2 Как да настроите: Функции за нагряване с микровълни.....	15
2.7 Обслужване.....	10	6.3 Начин на използване: Бърз старт на микровълновата.....	16
2.8 Изхвърляне.....	11		
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	11		
3.1 Общ преглед.....	11		

6.4 Как да настроите: Помощ при готвене.....	16	11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	31
6.5 Функции за затопляне.....	17	11.1 Бележки относно почистването.....	31
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	20	11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата	31
7.1 Описание на функциите на часовника.....	20	11.3 Как да подмените: Лампа.....	32
7.2 Как да настроите: Функции на часовника.....	21	12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	33
8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	23	12.1 Как да постъпите, ако.....	33
8.1 Поставяне на аксесоари.....	23	12.2 Начин на управление: Кодове за грешка.....	33
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	24	12.3 Данни за сервизно обслужване.....	34
9.1 Как да запазите: Предпочитани.....	24	13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	34
9.2 Заклучване на функция.....	25	13.1 Енергоспестяваща.....	34
9.3 Автоматично изключване.....	25	14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	35
9.4 Охлаждащ вентилатор.....	26	14.1 Меню.....	35
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	26	14.2 Подменю за: Опции.....	36
10.1 Препоръки за готвене.....	26	14.3 Подменю за: Настройка.....	36
10.2 Препоръки за микровълново готвене	26	14.4 Подменю за: Сервиз.....	36
10.3 Подходящи готварски съдове и материали за микровълнова	27	15. ЛЕСНО Е!	37
10.4 Препоръчителни настройки на мощността за различни видове храна.....	28	16. ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!	38
10.5 Таблицы за готвене за изпитващи институции.....	29	17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	39

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, негов оторизиран сервизен център или 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 и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- 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 производителя 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 квалифициран човек 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 на фурната 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

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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 допускайте 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 (предпазители 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 фурната.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в 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 изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- 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 разваляне на повърхностния материал.
- Остатъчни мазнини и храни в уреда, могат да причинят пожар или токов удар, когато работи микровълновата функция.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи 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 изпускайте 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 оторизирания сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

2.8 Изхвърляне



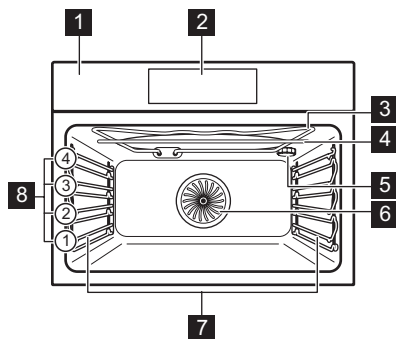
ВНИМАНИЕ!

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

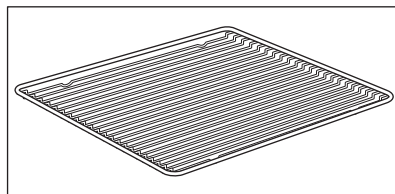


- 1 Контролен панел
- 2 Екран
- 3 Нагряващ елемент
- 4 Микровълнов генератор
- 5 Лампа
- 6 Вентилатор
- 7 Водачи за скара, отстраняеми
- 8 Позиция на скара

3.2 Аксесоари

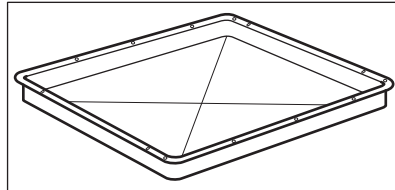
Скара/рафт

За съдове за готвене, тави за торти и печене.



Тава за печене

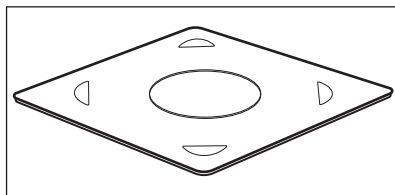
За торти и бисквити.



КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

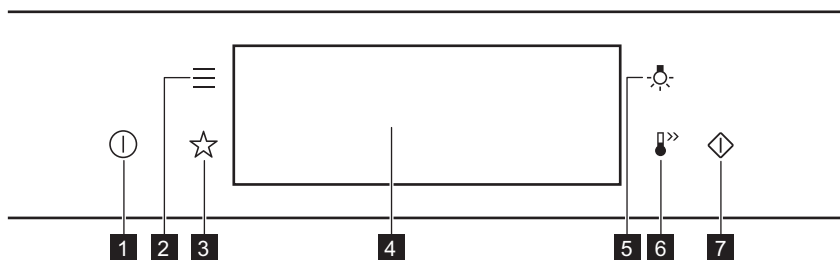
Съгледана чиния/основа за микровълнова
фурна

За приготвяне на храна в режим
микровълнова.



4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

4.1 Контролен панел



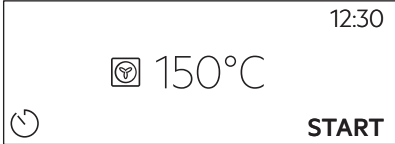
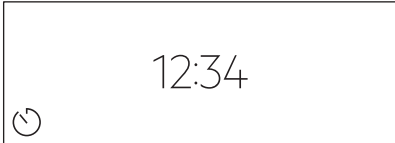
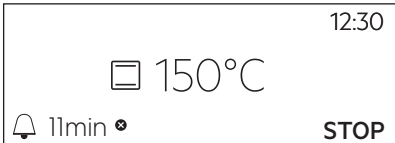
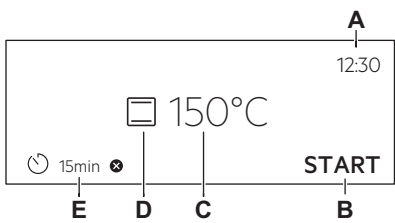
1	ВКЛ. / ИЗКЛ.	Натиснете и задръжете, за да включите и изключите фурната.
2	Меню	Изброява функциите на фурната.
3	Предпочитани	Изброява любимите настройки.
4	Екран	Показва текущите настройки на фурната.
5	Превключвател за лампичката	За включване и изключване на лампата.
6	Бързо нагряване	За включване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

 Натиснете	 Преместете	 Натиснете и задръжете
---------------	----------------	---------------------------

КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

Докоснете повърхността с върха на пръста си.	Плъзнете пръста си по повърхността.	Докоснете повърхността за 3 секунди.
--	-------------------------------------	--------------------------------------

4.2 Екран

	След включване се показва основният екран с функцията за нагряване и температура по подразбиране.
	Ако не използвате фурната над 2 минути, екранът преминава в режим на готовност.
	По време на готвене, екранът показва зададените функции и други налични опции.
	<p>Екран със зададени функции на бутоните.</p> <p>A. Час от денонощието B. СТАРТ/СТОП C. Температура / Таймер на микровълновата D. Функции нагряване E. Таймер</p>

Индикатори на екрана

Основни индикатори - за навигиране по екрана.



<p>OK</p> <p>За потвърждаване на избора / настройката.</p>	<p><</p> <p>За връщане едно ниво назад в менюто.</p>	<p>↶</p> <p>За отмяна на последното действие.</p>	<p>☑</p> <p>За включване и изключване на опции.</p>
--	---	---	---

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Звукова аларма индикатори за функции - 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

 За настройване на функцията: Забавен старт.	 За отмяна на настройката.
--	--




5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.	Почистете фурната и принадлежностите с мека кърпа, топла вода и лек препарат за почистване.	Поставете принадлежности и демонтируемите опори за скарата във фурната.

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.

Изберете клавиш за бърз достъп!



6.2 Как да настроите: Функции за нагряване с микровълни

Стъпка 1	Извадете всички аксесоари и включете фурната. 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 фурната.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

Максималното времетраене на микровълновата функция зависи от зададената мощност:

МОЩНОСТ НА МИКРОВЪЛНОВА	МАКСИМАЛНО ВРЕМЕ
100 – 600W	59 минути
Повече от 600W	7 минути



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

Изберете клавиш за бърз достъп!



6.3 Начин на използване: Бърз старт на микровълновата

Стъпка 1	Натиснете и задръжте. . Микровълновата функция ще работи 30 сек.	
Стъпка 2	За да увеличите времето за готвене:	
	Натиснете стойността за време, за да преминете на настройките за време. Задайте на времето за готвене.	Натиснете +30 s.

Микровълновата може да бъде включена по всяко време с/с: 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 .

Изберете клавиш за бърз достъп!






6.5 Функции за затопляне






СТАНДАРТНИ




Функция за затопляне	Приложение
 Грил	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Горещ въздух/ вентилир	За печене на две нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.
 Дълбоко замразени храни	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца).

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА





Функция за затопляне	Приложение
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Функция пица	За печене на пица. За хрупков 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 подгриване на чинии преди сервиране.
 Втасване на тесто	За ускоряване набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.
 Огретен	За ястия като лазаня или запечени картофи. За огретени и за кафява коричка.





Функция за затопляне	Приложение
 <p>Бавно готвене</p>	За приготвяне на крехко, сочно печено.
 <p>Поддържане на топлина</p>	За поддържане на храната топла.
 <p>Печене на хляб</p>	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или френзели с много добър професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.

МИКРОВЪЛНИ

Функция за затопляне	Приложение
 <p>Микровълни</p>	Загряване, готвене, обхват на мощността: 100 - 1000 W
 <p>Размразяване</p>	Размразяване на месо, риба, кейкове, обхват на мощността: 100 - 200 W
 <p>Затопляне</p>	Затопляне на предварително пригответени и фини храни, обхват на мощността: 300 - 700 W
 <p>Течности</p>	Загряване на напитки и супи, обхват на мощността: 800 - 1000 W

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

КОМБИНИРАНО МИКРОВЪЛНОВО

Функция за затопляне	Приложение
 Горещ въздух/ вент. + МВ	Печене на едно ниво. Функция с допълнителни MW.
 Традиционно готвене + МВ	За печене на тестени храни и меса на едно ниво. Функция с допълнителни MW.
 Грил + МВ	За готвене на храна за кратко време и препичане. Функция с допълнителни MW.
 Турбо грил + МВ	За печене на по-големи парчета месо на едно ниво. За огретени и за кафява коричка. Функция с допълнителни MW.

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 119 мин 59 сек.
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 фурната.

Функция Часовник	Приложение
Брояч	Седи колко време работи функцията. Брояч – можете да я 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	Натиснете: Час от денонощието.
Стъпка 2	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.

Изберете клавиш за бърз достъп!



Как да изберете опция за край	
Стъпка 1	Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
Стъпка 2	Натиснете:  .

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

Как да изберете опция за край

Стъпка 3	Задайте времето за готвене.
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 остава 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.

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Как да удължите времето за готвене

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. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

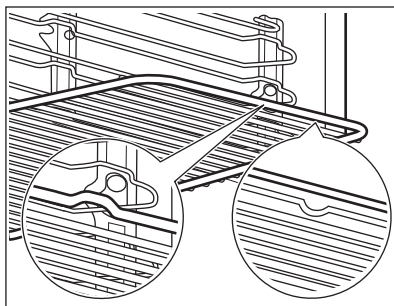
8.1 Поставяне на аксесоари

Използвайте само подходящи готварски съдове и материал. Вижте глава „Полезни съвети“, Съдове и материали, подходящи за микровълнови фурни.

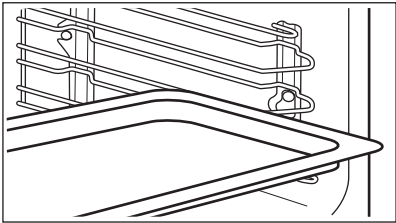
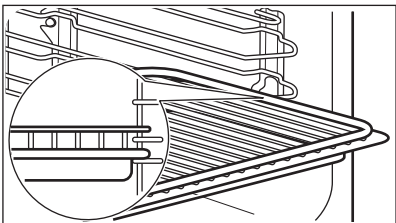
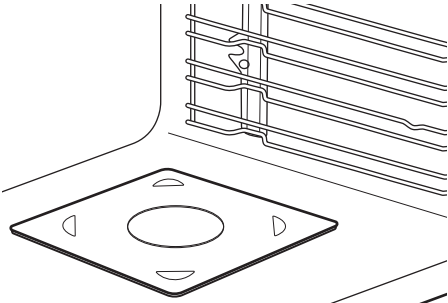
Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Скара/рафт:

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



ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ




<p>Тава за печене: Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.</p>	
<p>Скара/рафт, Тава за печене: Плъзнете тавата между водачите на опорните релси, а решетъчната скара на водачите отгоре.</p>	
<p>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.</p>	

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.

<p>Стъпка 1</p>	<p>Включете фурната.</p>
<p>Стъпка 2</p>	<p>Изберете предпочитаната функция.</p>

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.
<p> - натиснете, за да нулирате настройката.</p> <p> - натиснете, за да отмените настройката.</p>	



9.2 Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна на функцията за затопляне.

Стъпка 1	Включете фурната.
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 фурната се изключва автоматично след известно време, ако е включена функция за затопляне, а настройките не са променени.

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

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Приключване, Бавно готвене.

9.4 Охлаждащ вентилатор

Когато фурната работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите на фурната хладни. Ако изключите фурната, вентилаторът за охлаждане може да продължи да работи, докато фурната 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. Вашата фурна може да пече по-различно от досегашната Ви фурна. 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 подходящата книжка с рецепти, проверете PNC (номер на продукт) на фирмената табела от предната част 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 във фурната без опаковки. Пакетираните готови храни могат да бъдат поставени във фурната само, когато опаковката е подходяща за микровълнова фурна (прочетете 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 фурната за приготвяне на яйца или охлюви с черупки, 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 фурната, 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	✓	✓	✓
Неогнеупорно стъкло и порцелан без сребърни, златни, платинени или други метални декорации	✓	✗	✗
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	✗	✗	✗
Пластмаса, устойчива на топлина до 200°C	✓	✓	✗
Картон, хартия	✓	✗	✗

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

Готварски съдове / Материал			
Домакинско прозрачно фолио	✓	X	X
Домакинско фолио за микровълнова фурна	✓	✓	X
Съдове за печене от метал, напр. емайл, чугун	X	X	X
Тава за печене, покрити с черен лак или силикон	X	X	X
Тава за печене	X	X	X
Скара	X	X	✓
Съгледена 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 бебешка 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.







Използвайте скара, освен ако не е посочено друго.					
МИКРОВЪЛНОВА ФУНКЦИЯ	 POWER (W)	 (кг)		 (мин)	
Пандишпанов кейк	600	0.475	Долна част	7 - 9	Обърнете контейнера с 1/4 по средата на времето за готвене.

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

Използвайте скара, освен ако не е посочено друго.

МИКРОВЪЛНО-ВА ФУНКЦИЯ	 (W)	 (кг)		 (мин)	
Руло „Стефани“	400	0.9	2	25 - 32	Обърнете контейнера с 1/4 по средата на времето за готвене.
Яйчен крем	500	1	Долна част	18	-
Размразяване на месо	200	0.5	Долна част	7 - 8	Обърнете месото по средата на времето за готвене.

Използвайте скарата.

КОМБИНИРАНА МИКРОВЪЛНО-ВА ФУНКЦИЯ		 (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

 <p>Препарати за почистване</p>	<p>Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване.</p>
	<p>Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.</p>
	<p>Почистете петната с лек почистващ препарат.</p>

 <p>Всекидневна употреба</p>	<p>Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар. Внимателно почиствайте тавана на фурната от остатъци и мазнина.</p>
	<p>Не съхранявайте храната във фурната за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.</p>

 <p>Акcesoари</p>	<p>Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и лек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна.</p>
	<p>Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.</p>

11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

<p>Стъпка 1</p>	<p>Изключете фурната и изчакайте да изстине.</p>
----------------------------	--

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. Изчаквайте, 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...



 Фурната не се включва или не загрева	
 Възможна причина	 Решение
Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването.
Часовникът не е настроен.	Настройте часовника, за подробности вижте глава „Функции на часовника“; Как да направите настройката: 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.
Функцията „Защита за деца“ е включена.	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.

ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

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 фурната ще продължат да функционират.

 Код и описание	 Отстраняване
F131 – температурата на датчика на магнетрона е прекалено висока.	Изключете фурната и изчакайте да изстине. Включете фурната 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. Табелката с данни се намира на предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

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 фурната е затворена, когато фурната работи. Не отваряйте вратата на фурната 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 загрявайте предварително 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 избор на „Времетраене“ или „Час на изключване“ и времето за готвене е повече от 30 минути, нагриващите елементи се изключат автоматично по-рано при някои функции на фурната.

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

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето.

Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгръване 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

Натиснете , за да отворите Меню.

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

14.2 Подменю за: Опции

Подменю	Приложение
Осветление	Включва и изключва лампата.
Защита за деца	Предотвратява случайно активиране на фурната. Когато опцията е включена, при включване на фурната текстът "Защита за деца" се появява на екрана. За да активирате фурната, изберете кодовите букви по азбучен ред. Достъпът до таймера, дистанционното управление и лампичката е възможен с включена Защита за деца.
Бързо нагряване	Скъсява времето за загреване. Достъпно само за някои от функциите на фурната.
Посочване на времето	Включва и изключва часовника.
Дигиталнен часовник	Сменя формата на показваната индикация за време.

14.3 Подменю за: Настройка

Подменю	Описание
Език	Задава езика за управление.
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:

 Вкл. / Изкл.	 Меню	 Предпочитани	 Таймер	START / STOP
--	--	--	--	--------------

Започнете да използвате фурната

Бърз старт	Включете фурната и започнете да готвите със зададената температура и време по подразбиране.	Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
		Натиснете и задръжте:  .	 ... - изберете предпочитаната функция.	Натиснете: START .
Бързо изключване	Изключвайте фурната, всеки екран или съобщение по всяко време.	 - натиснете и задръжте, докато фурната се изключи.		
Бърз старт на MW	Стартирайте микровълновата фурна по всяко време с настройките по подразбиране: 30 сек / 1000W.	Натиснете:  .		

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

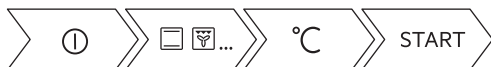
Научете как да готвите бързо				
Използвайте автоматичните програми, за да пригответе бързо ястия с настройките по подразбиране:				
Помощ при готвене	Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
	Натиснете: 	Натиснете: 	Натиснете:  Помощ при готвене.	Изберете ястието.

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 +1min .

16. ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

Тук можете да видите всички полезни възможности за бърз достъп. Можете да ги намерите и в съответните посветени на тях глави в ръководството за потребителя.

Как да настроите: Функции нагряване

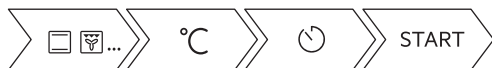


Как да настроите: Помощ при готвене



ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

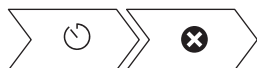
Как да настроите: Време за готвене





Как да отложите: Началото и края на готвенето



Как да анулирате: Настройване на таймера



17. 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.

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme vám, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Produkt, který jste si zvolili, čerpá z desetiletí profesionálních zkušeností a inovací. Při navrhování tohoto důmyslného a stylového spotřebiče jsme mysleli na vaše potřeby. Můžete se proto spolehnout, že při každém použití dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá vás Electrolux.

Navštivte naše webové stránky:



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

www.electrolux.com/support

Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:

www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, výrobní číslo, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....41	2.8 Likvidace.....48
1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob.....41	3. POPIS SPOTŘEBIČE..... 48
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....42	3.1 Celkový pohled.....48
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 44	3.2 Příslušenství.....48
2.1 Instalace.....44	4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU...49
2.2 Připojení k elektrické síti.....45	4.1 Ovládací panel.....49
2.3 Použití.....46	4.2 Displej.....50
2.4 Čištění a údržba.....47	5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... 51
2.5 Používání skleněného nádobí.....47	5.1 První čištění51
2.6 Vnitřní osvětlení.....47	5.2 První připojení.....51
2.7 Servis.....48	

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	51	10.4 Doporučená nastavení výkonu pro různé druhy pokrmů.....	63
6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce.....	52	10.5 Tabulky vaření pro zkušební.....	64
6.2 Jak nastavit: Mikrovlnné pečicí funkce.....	52	11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	65
6.3 Jak použít: Rychlý start mikrovlnné trouby.....	53	11.1 Poznámky k čištění.....	66
6.4 Jak nastavit: Podporované Vaření.....	53	11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky	66
6.5 Pečicí funkce.....	54	11.3 Jak vyměnit: Osvětlení.....	67
7. FUNKCE HODIN.....	57	12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	67
7.1 Popis funkcí hodin.....	57	12.1 Co dělat, když.....	67
7.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	57	12.2 Jak spravovat: Chybové kódy.....	68
8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	59	12.3 Servisní údaje.....	69
8.1 Vkládání příslušenství.....	59	13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	69
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	60	13.1 Úspora energie.....	69
9.1 Jak uložit: Oblíbené.....	60	14. STRUKTURA NABÍDKY.....	70
9.2 Blokování tlačítek.....	60	14.1 Nabídka.....	70
9.3 Automatické vypnutí.....	61	14.2 Dílčí nabídka pro: Funkce.....	70
9.4 Chladicí ventilátor.....	61	14.3 Dílčí nabídka pro: Nastavení.....	71
10. TIPY A RADY.....	61	14.4 Podnabídka pro: Obsluha.....	71
10.1 Doporučení k pečení.....	61	15. JE TO SNADNÉ!.....	71
10.2 Doporučení k mikrovlnné troubě	62	16. VYUŽIJTE ZKRATKU!.....	73
10.3 Nádobí a materiály vhodné do mikrovlnné trouby	62	17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	73

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenes 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 běžné nespolečné domácnosti ve vnitřních prostorách.
- 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.
- 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 neohřívejte 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.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- 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 zamíchán 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 dvířka trouby 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
Vestavná 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 připravena tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni 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 hořlavinami.
- Mikrovlnou funkci nepoužívejte k předehtání trouby.



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, pouzdro 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 čištěním nebo 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.
- Vyčistěte spotřebič 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 mokrý 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

POPIS SPOTŘEBIČE

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



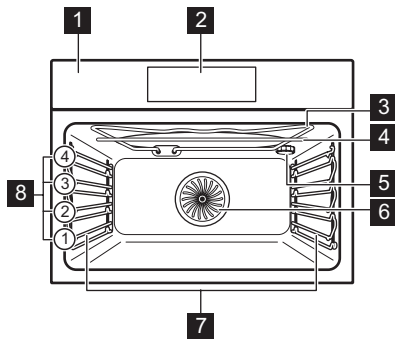
VAROVÁNÍ!

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

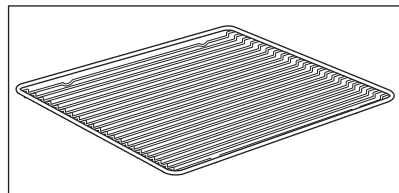


- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Topné těleso
- 4 Generátor mikrovln
- 5 Osvětlení
- 6 Ventilátor
- 7 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 8 Polohy mřížky

3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt

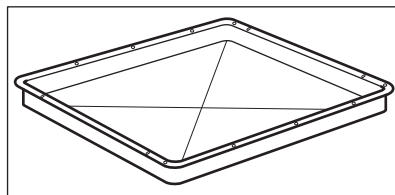
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

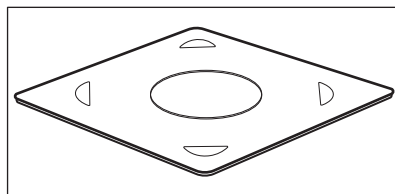
Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



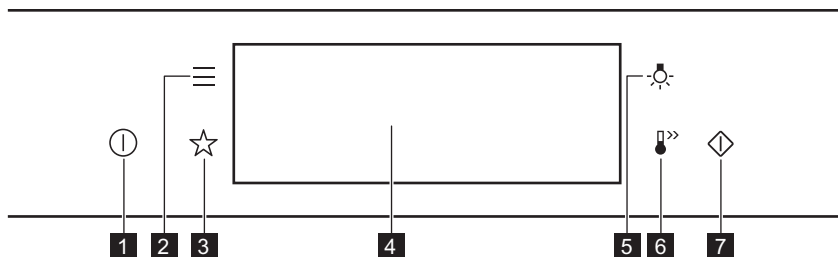
Skleněný talíř mikrovlnné trouby bottom

K přípravě potravin v mikrovlnné režimu.






4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

4.1 Ovládací panel


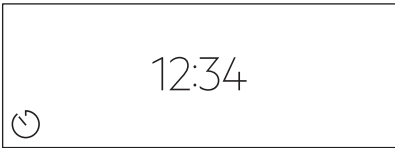

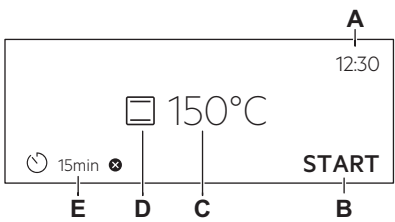


1	Zapnout / Vypnout	Stisknutím a podržením zapnete a vypnete troubu.
2	Nabídka	Zobrazí funkce trouby.
3	Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.
4	Displej	Zobrazí aktuální nastavení trouby.
5	Spínač osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
6	Rychlé zahřátí	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce: Rychlé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

JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU








 <p>Mačkejte tlačítko</p>	 <p>Posuňte</p>	 <p>Stiskněte a podržte</p>
<p>Dotkněte se povrchu konečkem prstu.</p>	<p>Posuňte konečkem prstu po povrchu.</p>	<p>Dotkněte se povrchu na tři sekundy.</p>

4.2 Displej

	<p>Po zapnutí se na displeji zobrazí hlavní obrazovka s pečicí funkcí a výchozí teplotou.</p>
	<p>Pokud troubu nepoužijete během 2 minut, displej se přepne do pohotovostního režimu.</p>
	<p>Při pečení se na displeji zobrazí nastavené a další dostupné funkce.</p>
	<p>Displej s nastavenými klíčovými funkcemi.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Denní čas B. ZAPNOUT/VYPNOUT C. Teplota / Časovač mikrovlnné trouby D. Pečicí 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 úkolu.	 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			
 Pro nastavení funkce: Odložený start.	 Ke zrušení nastavení.		




5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.	Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem, teplou vodou a šetrným mycím prostředkem.	Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do trouby.

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.

Využijte zkratku!




6.2 Jak nastavit: Mikrovlnné pečicí funkce

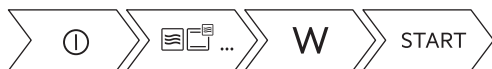
Krok 1	Vyjměte z trouby veškeré příslušenství a zapněte ji. Vložte do mikrovlnné trouby skleněný talíř.
Krok 2	Stisknutím symbolu pečicí funkce přejděte do dílčí nabídky.
Krok 3	Zvolte pečicí funkci mikrovlnné trouby a stiskněte: OK . Na displeji se zobrazí: mikrovlnný výkon.
Krok 4	Nastavte: mikrovlnný výkon. Stiskněte: OK .
Krok 5	Stiskněte: START .
K vypnutí funkce stiskněte STOP .	
Krok 6	troubu vypněte.

Maximální délka mikrovlnných funkcí závisí na nastaveném mikrovlnném výkonu:


MIKROVLNNÝ VÝKON	MAXIMÁLNÍ ČAS
100–600 W	59 minut
Více než 600 W	7 minut

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

Využijte zkratku!





6.3 Jak použít: 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 .

Využijte zkratku!











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 jídla na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro 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

Pečící funkce	Použití
 <p>Zavařování</p>	K zavařování zeleniny (např. nakládané zeleniny).
 <p>Sušení</p>	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
 <p>Ohřev talířů</p>	K předehřátí talířů k servírování.
 <p>Kynutí těsta</p>	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.
 <p>Gratinované pokrmy</p>	Pro pokrmy jako lasagne nebo zapečené brambory. K zapékání a pečení dozlatova.
 <p>Nízkoteplotní pečení</p>	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 <p>Uchovat teplé</p>	K udržení teploty jídla.
 <p>Pečení chleba</p>	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 MW.
 Horní/spodní ohřev + MV	Pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. Funkce se zvýšením MW.
 Gril + MV	K pečení pokrmů s kratší dobou přípravy a současnému opékání. Funkce se zvýšením MW.
 Turbo gril + MV	K opékání větších kusů masa na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova. Funkce se zvýšením MW.

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 119 min 59 s.
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 trouby.
Časovač	Kontroluje, jak dlouho je tato funkce v provozu. Časovač – můžete jej zapnout a vypnout.

Funkce Ukončit akci a Odložený start nejsou k dispozici u mikrovlnných funkcí.

7.2 Jak nastavit: Funkce hodin


Jak nastavit hodiny	
Krok 1	Stiskněte: Denní čas.
Krok 2	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.

FUNKCE HODIN

Využijte zkratku!



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.
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.	

Jak prodloužit dobu přípravy

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

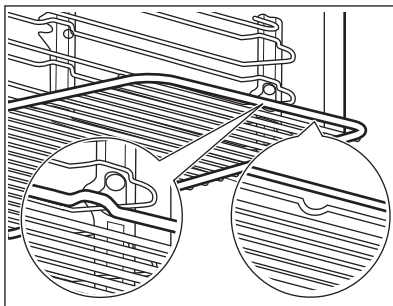
8.1 Vkládání příslušenství

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.

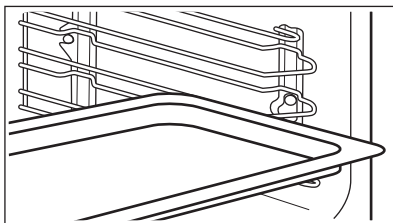
Tvarovaný rošt:

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



Plech na pečení:

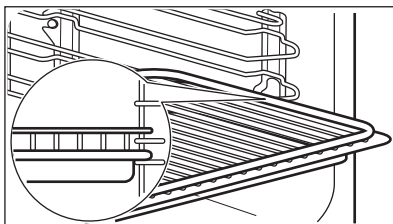
Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



DOPLŇKOVÉ FUNKCE

Tvarovaný rošt, Plech na pečení:

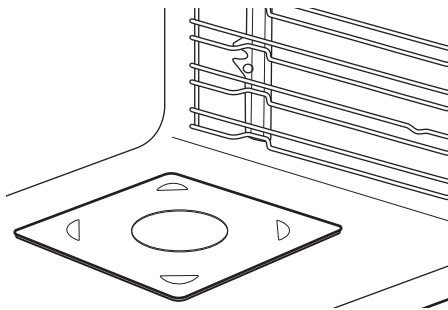
Plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



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. pečicí funkci, dobu pečení, teplotu nebo čistící funkci. Můžete uložit tři oblíbená nastavení.

Krok 1	Zapněte troubu.
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 tlačítko OK.
 – stisknutím resetujete nastavení.  – stisknutím zrušíte nastavení.	



9.2 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce.

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Nastavte pečicí funkci.
Krok 3	Současným stisknutím ☆ a ⏪ zapněte funkci.
K vypnutí funkce zopakujte krok 3.	

9.3 Automatické vypnutí

Pokud je spuštěna nějaká pečicí funkce a vy nezměníte žádné nastavení, trouba se po určité době z bezpečnostních důvodů vypne.

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


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

9.4 Chladicí ventilátor

Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch trouby chladný. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.

10. TIPY A RADY

10.1 Doporučení k pečení


<p>Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.</p> <p>Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.</p> <p>Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.</p> <p>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 trouby.</p>

10.2 Doporučení k mikrovlnné troubě

Pojdme 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.

Jídlo vložte do trouby bez obalu. Balená hotová jídla lze do trouby 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.

V troubě 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 trouby jídlo vyjměte a nechte ho několik minut odstát, aby se teplo rovnoměrně rozvedlo.



Rozmrazování v mikrovlnné troubě

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




Rozmražené 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, platिनových nebo jiných kovových dekorací	✓	x	x
Sklo a sklokeramika z ohnivzdorného a mrazuvzdorného materiálu	✓	✓	✓





Nádobi/materiál			
Žárovzdorná 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, žárovzdorný do 200 °C	✓	✓	X
Karton, papír	✓	X	X
Potravinová fólie	✓	X	X
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 rošt	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.

TIPY A RADY

700–1000 W	
 Osmažení na začátku přípravy jídla	 Ohřev tekutin

500–600 W				
 Příprava zeleniny	 Vaření pokrmů z vajec	 Pomalu dušené pokrmy	 Ohřívání jídel na jeden talíř	 Rozmrazování a ohřívání mražených jídel



300–400 W				
 Rozpuštění sýrů, čokolády, másla	 Dušení rýže	 Ohřívání dětské výživy	 Vaření/ohřívání choulostivých potravin	 Další vaření

100–200 W			
 Rozmrazování chleba	 Rozmrazování ovoce a koláčů	 Rozmrazování sýrů, smetany, másla	 Rozmrazování masa, ryb






10.5 Tabulky vaření pro zkušebny

Informace pro zkušebny







Testy podle normy IEC 60705.

Použijte tvarovaný rošt, není-li uvedeno jinak.					
MIKROVLNNÁ FUNKCE	POWER (W)	(kg)		(min.)	
Piškotový koláč	600	0.475	Spodní	7 - 9	V polovině přípravy otočte nádobu o 1/4.

Použijte tvarovaný rošt, není-li uvedeno jinak.

MIKROVLNNÁ FUNKCE	 POWER (W)	 (kg)		 (min.)	
Sekaná	400	0.9	2	25 - 32	V polovině přípravy otočte nádobu o 1/4.
Vaječný krém	500	1	Spodní	18	-
Rozmrazování masa	200	0.5	Spodní	7 - 8	V polovině přípravy maso obraťte.

Použijte tvarovaný rošt.

KOMBI-NOVANÁ MI-KROVLNNÁ FUNKCE		 POWER (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!

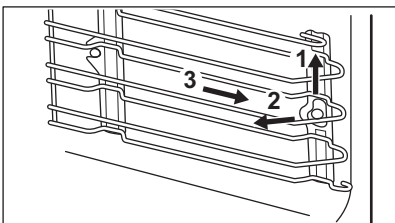
Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

 <p>Čistící prostředky</p>	Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
	Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
	Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.
 <p>Každodenní použití</p>	Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Strop vnitřku trouby důkladně očistěte od zbytků jídla a mastnoty.
	Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.
 <p>Příslušenství</p>	Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s šetrným mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství 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	Krok 2	Krok 3
Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.	Odpojte troubu od elektrické sítě.	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...

 Trouba se nezapne nebo se neohřívá	
 Možná příčina	 Řešení
Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena do elektrické sítě.
Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny. Instrukce naleznete v kapitole „Funkce hodin“ v části Jak nastavit: Funkce hodin.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



 Trouba se nezapne nebo se neohřívá	
 Možná příčina	 Řešení
Dvířka nejsou správně zavřená.	Zcela zavřete dvířka.
Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Dětská bezpečnostní pojistka trouby je zapnutá.	Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.

 Součásti	
 Popis	 Řešení
Spálená žárovka.	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 trouby se nemohl připojit k ovládacímu panelu.	Troubu 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 trouby budou dále fungovat jako obvykle.

 Kód a popis	 Řešení
F131 - teplota snímače magnetronu je příliš vysoká.	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. Troubu opět 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 trouby. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části trouby.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:	
Model (Mod.)
Výrobní číslo (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Úspora energie

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby zavřena. Během pečení neotvírejte dvířka trouby 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, troubu před pečením nepředehřívejte.

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 volbou času Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se u některých funkcí trouby automaticky vypnou dříve.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí trouby se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

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

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

Stisknutím  otevřete Nabídka.

Položka nabídky		Použití
Podporované Vaření		Zobrazí automatické programy.
Oblíbené		Zobrazí oblíbená nastavení.
Funkce		K nastavení konfigurace trouby.
Nastavení	Nastavení	K nastavení konfigurace trouby.
	Obsluha	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 trouby. Když je tato funkce zapnutá, na displeji se po zapnutí trouby zobrazí text „Dětská bezp. pojistka“. Abyste mohli troubu používat, zvolte písmena kódu v abecedním pořadí. Přístup k časovači, dálkovému ovládání a osvětlení je možné provést pomocí se zapnutou dětskou bezpečnostní pojistkou.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých funkcí trouby.
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	K nastavení jazyka trouby.
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.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.

14.4 Podnabídka pro: Obsluha



Podnabídka	Popis
Režim demo	Aktivační / deaktivací 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:				
① Zapnout / Vypnout	☰ Nabídka	☆ Oblíbené	🕒 Časovač	START / STOP

JE TO SNADNÉ!

Zahájení používání trouby				
Rychlé spuštění	Zapněte troubu a začněte vařit s výchozí teplotou a délkou trvání funkce.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Stiskněte a podržte: ①.	 ... – zvolte upřednostňovanou funkci.	Stiskněte: START .
Rychlé vypnutí	Troubu můžete kdykoliv vypnout na jakémkoliv obrazovce nebo při jakémkoliv zobrazené zprávě.	① – stiskněte a podržte, dokud se trouba nevypne.		
Rychlé spuštění MV	Mikrovlnnou troubu můžete kdykoliv spustit s výchozím nastavením: 30 s / 1000 W.	Stiskněte:  .		

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

Zjistěte, jak vařit rychle				
K rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními použijte automatické programy:				
Podporované Vaření	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Stiskněte: ①.	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. VYUŽIJTE ZKRATKU!

Zde se můžete podívat na všechny užitečné zkratky. Najdete je také ve vyhrazených kapitolách návodu k použití.

Jak nastavit: Pečící funkce



Jak nastavit: Podporované Vaření



Jak nastavit: Čas pečení



Jak odložit: Začátek a konec přípravy



Jak zrušit: Nastavení časovače



17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte 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.

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank für Ihren Kauf eines Electrolux-Geräts. Sie haben ein Produkt gewählt, das jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation mit sich bringt. Das ausgeklügelte und stilvolle Produkt wurde für Sie entwickelt. So können Sie jedes Mal, wenn Sie das Produkt verwenden, sicher sein, dass Sie großartige Ergebnisse erzielen werden. Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.electrolux.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

www.registerelectrolux.com



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	75	3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	83
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	75	3.1 Gesamtansicht.....	83
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	76	3.2 Zubehör.....	83
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	79	4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS.....	84
2.1 Montage.....	79	4.1 Bedienfeld.....	84
2.2 Elektrischer Anschluss.....	80	4.2 Display.....	85
2.3 Gebrauch.....	80	5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	86
2.4 Reinigung und Pflege.....	81	5.1 Erste Reinigung	86
2.5 Verwendung von Glasgeschirr.....	82	5.2 Erste Verbindung.....	86
2.6 Innenbeleuchtung.....	82	6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	86
2.7 Wartung.....	82	6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	87
2.8 Entsorgung.....	82		

6.2 Einstellung: Mikrowellengarfunktionen.....	87	10.5 Gartabellen für Prüfinstitute.....	100
6.3 Benutzung: Mikrowellen- Schnellstart.....	88	11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	102
6.4 Einstellung: Koch-Assistent.....	88	11.1 Hinweise zur Reinigung.....	102
6.5 Ofenfunktionen.....	89	11.2 Entfernen: Einhängegitter	103
7. UHRFUNKTIONEN.....	92	11.3 Austausch: Lampe.....	103
7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen... ..	92	12. FEHLERSUCHE.....	104
7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	92	12.1 Was zu tun ist, wenn	104
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....	94	12.2 Handhabung: Fehlercodes.....	105
8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	94	12.3 Servicedaten.....	105
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	96	13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	106
9.1 So speichern Sie: Favoriten.....	96	13.1 Energiesparen.....	106
9.2 Tastensperre.....	96	14. MENÜSTRUKTUR.....	106
9.3 Automatische Abschaltung.....	96	14.1 Menü.....	106
9.4 Kühlgebläse.....	97	14.2 Untermenü für: Optionen.....	107
10. TIPPS UND HINWEISE.....	97	14.3 Untermenü für: Setup.....	107
10.1 Garempfehlungen.....	97	14.4 Untermenü von: Service.....	108
10.2 Mikrowellenempfehlungen	97	15. DAS IST GANZ EINFACH!.....	108
10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien	98	16. WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!..	110
10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln.....	99	17. UMWELTTIPPS.....	110

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

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu 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 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, Entzündungen oder Bränden führen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig.
- Der Inhalt von Trinkflaschen 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!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- 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 Ofentür ohne Kraftanwendung 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 Schanks 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

SICHERHEITSANWEISUNGEN

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 Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann 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 den Backofen 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 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!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- 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.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwammchen, Lösungsmittel 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 Kratzer 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 Kuhlgestell, 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



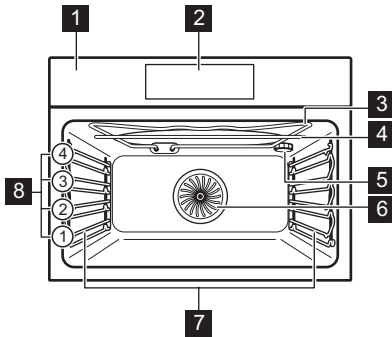
WARNUNG!

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

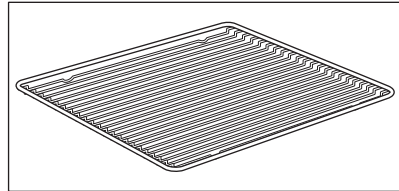


- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Heizelement
- 4 Mikrowellengenerator
- 5 Lampe
- 6 Ventilator
- 7 Einschubschienen, herausnehmbar
- 8 Einschubebenen

3.2 Zubehör

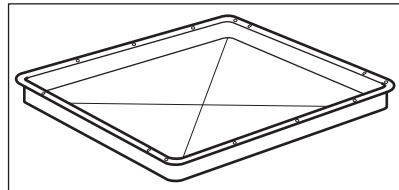
Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



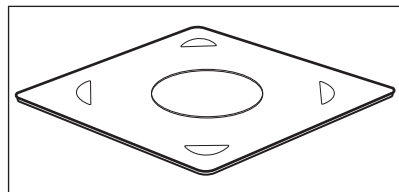
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



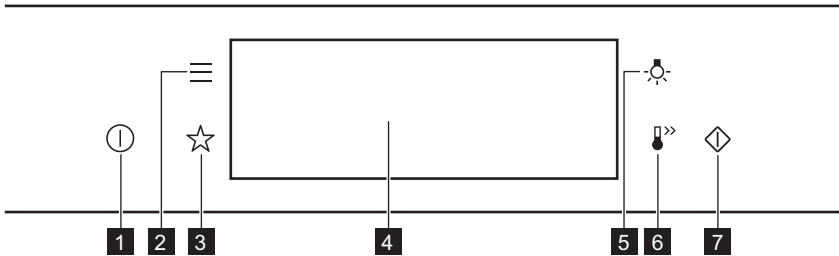
Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas

Zum Zubereiten von Speisen im Mikrowellenmodus.



4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

4.1 Bedienfeld


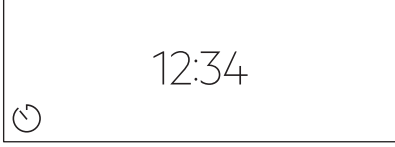

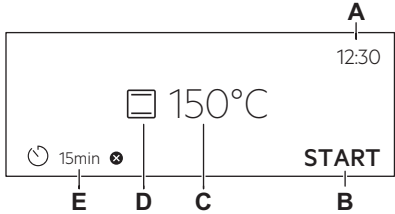


1	EIN / AUS	Gedrückt halten, um den Ofen ein- und auszuschalten.
2	Menü	Liste der Ofenfunktionen.
3	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Display	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
5	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
6	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.
7	Mikrowellen-Schnellstart	Einschalten der Mikrowellenfunktion (1000 W und 30 Sekunden).

 START drücken.	 Wischen	 Gedrückt halten
Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.	Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.	Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

4.2 Display

 <p>The display shows the time 12:30 in the top right corner. In the center, there is a temperature icon (a square with a circle inside) followed by 150°C. In the bottom left corner, there is a clock icon. In the bottom right corner, the word START is displayed.</p>	<p>Nach dem Einschalten zeigt das Display den Hauptbildschirm mit der Ofenfunktion und der Standardtemperatur an.</p>
 <p>The display shows the time 12:34 in the center. In the bottom left corner, there is a clock icon.</p>	<p>Wenn Sie den Backofen 2 Minuten lang nicht benutzen, schaltet das Display in den Standby-Modus.</p>
 <p>The display shows the time 12:30 in the top right corner. In the center, there is a square icon followed by 150°C. In the bottom left corner, there is a bell icon followed by 11min and a small asterisk. In the bottom right corner, the word STOP is displayed.</p>	<p>Während des Garvorgangs zeigt das Display die eingestellten Funktionen und weitere verfügbare Optionen an.</p>
 <p>The display shows the time 12:30 in the top right corner. In the center, there is a square icon followed by 150°C. In the bottom left corner, there is a clock icon followed by 15min and a small asterisk. In the bottom right corner, the word START is displayed. Labels A, B, C, D, and E are placed below the display with lines pointing to specific elements: A points to the time, B points to START, C points to 150°C, D points to the square icon, and E points to 15min.</p>	<p>Display mit Tastenfunktionen.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Uhrzeit B. START/STOP C. Temperatur / Mikrowellen-Kurzzeitwecker D. Ofenfunktionen E. Kurzzeitwecker



Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.



<p style="text-align: center;">OK</p> <p>Bestätigen der Auswahl / Einstellung.</p>	<p style="text-align: center;"><</p> <p>Zurückblättern um eine Menüebene.</p>	<p style="text-align: center;">↶</p> <p>Rückgängig machen der letzten Aktion.</p>	<p style="text-align: center;">⏻</p> <p>Ein- und Ausschalten der Optionen.</p>
--	--	---	--

Alarmsignal Funktionsanzeigen – Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt der Signalton.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

 Die Funktion ist eingeschaltet.	 Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.	 Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.
--	--	---




Timer-Anzeigen

 Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl.	 Abbrechen der Einstellung.
--	---

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

 WARNUNG! Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.
--

5.1 Erste Reinigung

		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör.	Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen.

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.

Wählen Sie eine Verknüpfung!



6.2 Einstellung: Mikrowellengarfunktionen

Schritt 1	Entfernen Sie alle Zubehörteile und schalten Sie den Backofen 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 den Backofen aus.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH


MIKROWELLENLEISTUNG	MAXIMALE DAUER
100 – 600 W	59 Minuten
Mehr als 600 W	7 Minuten

 Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Drücken Sie zum erneuten Einschalten **START**.

Wählen Sie eine Verknüpfung!



6.3 Benutzung: Mikrowellen-Schnellstart



Schritt 1	Halten Sie  gedrückt. Die Mikrowelle schaltet sich für 30 Sekunden ein.	
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 .

Wählen Sie eine Verknüpfung!




6.5 Ofenfunktionen









STANDARDFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.





TÄGLICHER GEBRAUCH

Ofenfunktion	Gerät
 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 Gärzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.
 Überbacken	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Niedertemperaturgaren	Für zarte, saftige Braten.
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
 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	Aufheizen 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. Funktion mit Extraleistung der MW.
 Ober-/Unterhitze + MW	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. Funktion mit Extraleistung der MW.
 Grill + MW	Schnelleres Garen und Bräunen. Funktion mit Extraleistung der MW.
 Heißluftgrillen + MW	Braten großer Fleischstücke auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken. Funktion mit Extraleistung der MW.

7. UHRFUNKTIONEN


7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Verwendung
Garzeitdauer	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min. Die maximal zulässigen Funktionen für Kombi-Funktionen (Mikrowelle + Standard) beträgt 119 Min. 59 Sek.
Optionen nach Ablauf	Einstellung, wann der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.
Erinnerung	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus.
Uptimer	Überwachung der Einschaltdauer der Funktion. Uptimer - Sie können sie ein- oder ausschalten.

Optionen nach Ablauf und Zeitvorwahl sind für Mikrowellenfunktionen nicht verfügbar.


7.2 Einstellung: Uhrfunktionen


Einstellen der Uhr	
Schritt 1	Drücken Sie: Uhrzeit.
Schritt 2	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 .

Wählen Sie eine Verknüpfung!



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.
Schritt 4	Drücken Sie: ● ● ● .
Schritt 5	Drücken Sie: Zeitvorwahl.

VERWENDUNG: ZUBEHÖR

Verzögerung des Starts des Garvorgangs


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.

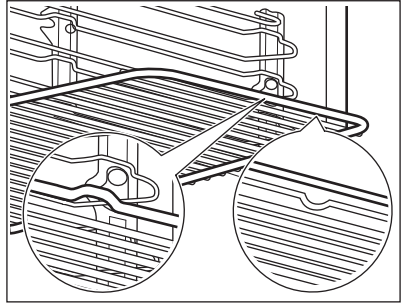
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

8.1 Einsetzen des Zubehörs

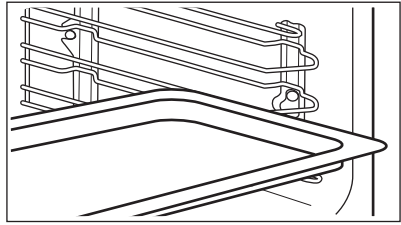
Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Ratschläge und Tipps“, geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle. Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost:

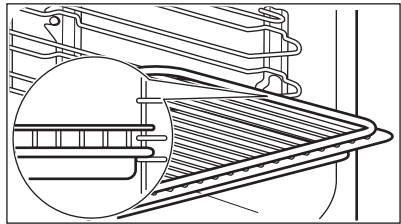
Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.

**Backblech:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

**Kombirost, Backblech:**

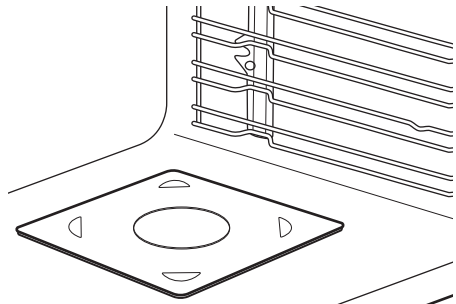
Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.

**Mikrowellen-Bodenplatte aus Glas:**

Verwenden Sie die untere Glasplatte der Mikrowelle nur zusammen mit der Mikrowellenfunktion. Es ist nicht für die kombinierte Mikrowellenfunktion geeignet (z. B. Grillen mit der Mikrowelle).

Stellen Sie das Zubehöriteil 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 den Backofen 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 den Backofen 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

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

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


Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Ende, Niedertemperaturgaren.

9.4 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen 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 Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. 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, suchen 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.

TIPPS UND HINWEISE

Geben Sie die Speisen ohne Verpackung in den Ofen. Fertiggerichte in Verpackungen können nur in den Ofen 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.

Der Ofen 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 den Backofen ausgeschaltet haben, nehmen Sie die Speisen heraus und lassen Sie einige Minuten stehen, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird.



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	✓	✓	✓






Kochgeschirr / Material			
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 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

TIPPS UND HINWEISE

500 – 600 W				
 Garen von Gemüse	 Garen von Eiengerichten	 Köcheln von Eintöpfen	 Erwärmen von Eintellergerichten	 Auftauen und Aufwärmen gefrorener Speisen






300 - 400 W				
 Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter	 Köcheln von Reis	 Erwärmen von Babynahrung	 Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen	 Weiter garen

100 - 200 W			
 Auftauen von Brot	 Auftauen von Obst und Kuchen	 Auftauen von Käse, Sahne, Butter	 Auftauen von Fleisch, Fisch






10.5 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute







Tests gemäß IEC 60705.

Verwenden Sie den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.					
MIKROWELLEN-FUNKTION	 POWER (W)	 (kg)		 (Min.)	
Biskuit	600	0.475	Niedrig	7 - 9	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.







Verwenden Sie den Kombirost, sofern nicht anders angegeben.

MIKROWELLEN-FUNKTION	 (W)	 (kg)		 (Min.)	
Hackbraten	400	0.9	2	25 - 32	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Eierstich	500	1	Niedrig	18	-
Fleisch auftauen	200	0.5	Niedrig	7 - 8	Wenden Sie das Fleisch, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

Verwenden Sie den Kombirost.

MIKROWELLENKOMBIFUNKTION		 (W)	 (°C)		 (Min.)	
Kastenkuchen, 0,7 kg	Ober-/ Unterhitze + MW	100	200	2	23 - 27	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
Kartoffelgratin, 1,1 kg	Heißluft + MW	300	180	2	38 - 42	Drehen Sie den Behälter um ein Viertel herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

REINIGUNG UND PFLEGE

Verwenden Sie den Kombirost.						
MIKRO- WEL- LENK- OMBI- FUNKTI- ON		 POWER (W)	 (°C)		 (Min.)	
Hähn- chen, 1,1 kg	Heißluftgril- len + MW	400	230	1	35 - 40	Geben Sie das Fleisch in einen runden Glasbehäl- ter und wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.



11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

 Reinigungs- mittel	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.
 Täglicher Ge- brauch	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 Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.



Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

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

11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
Schritt 2	Ziehen Sie die Eihängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.	
Schritt 3	Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.	
Schritt 4	Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.	
Setzen Sie die Eihängegitter 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 ...

 Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
 Mögliche Ursache	 Problembehebung
Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein; Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“, Einstellung: Uhrfunktionen.
Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür vollständig.
Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Die Kindersicherung des Backofens ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.



 Komponenten	
 Beschreibung	 Problembesehung
Die Lampe ist durchgebrannt.	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 Sie selbst beheben können.

 Code und Beschreibung	 Abhilfe
F240, F439 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 – Das Backofensystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

Wenn eine dieser Fehlermeldungen wieder auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem ausgeschaltet. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Ofenfunktionen weiter wie bisher.

 Code und Beschreibung	 Abhilfe
F131 – Die Temperatur des Magnetronsensors ist zu hoch.	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Schalten Sie den Backofen wieder ein.

12.3 Servicedaten

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 auf dem vorderen Rahmen des Garraums. 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

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür 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, den Backofen 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

Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen Dauer oder Ende und einer Garzeit von länger als 30 Min. bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher ausgeschaltet.

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie den Backofen 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 Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Die Restwärme im Backofen wird weiterhin garen.

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

Drücken Sie , um Menü zu öffnen.

Menüpunkt		Gerät
Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Einstellen der Backofenkonfiguration.
Einstellungen	Setup	Einstellen der Backofenkonfiguration.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

14.2 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Verwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Ofens. Wenn die Option eingeschaltet ist, erscheint „Kindersicherung“ auf dem Display, wenn Sie den Backofen einschalten. Um den Backofen verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Der Zugriff auf den Timer, die Fernsteuerung und die Lampe sind mit eingeschalteter Kindersicherung möglich.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

14.3 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Einstellen der Backofen-Sprache.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.

DAS IST GANZ EINFACH!

Untermenü	Beschreibung
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 von: Service

Untermenü	Bezeichnung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.



15. DAS IST GANZ EINFACH!


Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:



Sprache	Helligkeit	Tastentöne	Lautstärke	Uhrzeit
---------	------------	------------	------------	---------

Machen Sie sich vertraut mit den Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:

 EIN / AUS	 Menü	 Favoriten	 Kurzzeitwecker	START / STOP
--	---	--	---	--------------

Beginnen Sie mit der Benutzung des Backofens				
Schnellstart	Schalten Sie den Backofen ein und garen Sie mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
		Drücken und halten Sie: ①.	 ... - Wählen Sie die gewünschte Funktion.	Drücken Sie: START .
Schnellabschaltung	Schalten Sie den Backofen jederzeit bei jeder Bildschirmanzeige oder Meldung aus.	① - drücken und gedrückt halten, bis der Backofen aus ist.		
MW-Schnellstart	Sie können jederzeit die Funktion Schnellstart Mikrowelle mit den Voreinstellungen nutzen: 30 Sek. / 1000 W.	Drücken Sie:  .		

Beginnen Sie mit dem Kochen				
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
① - Drücken, um den Backofen einzuschalten.	 ... - Wählen Sie die Ofenfunktion.	°C - Einstellung der Temperatur.	OK - Zur Bestätigung drücken.	START - Zum Starten des Garvorgangs drücken.

Erfahren Sie, wie Sie schnell garen				
Verwenden Sie Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:				
Koch-Assistent	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
	Drücken Sie: ①.	Drücken Sie:  .	Drücken Sie:  .	Wählen Sie die Speise.

DAS IST GANZ EINFACH!

Verwenden Sie die Schnellfunktionen zur Einstellung der Gardauer

10% Finish Assist

Verwenden Sie 10 % Finish Assist, um eine Zeitverlängerung festzulegen, wenn 10 % der Garzeit verbleiben.

Drücken Sie zur Verlängerung der Gardauer **+1min.**

16. WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!

Hier können Sie alle nützlichen Verknüpfungen sehen. Sie finden sie auch in den entsprechenden Kapiteln der Bedienungsanleitung.

Einstellung: Ofenfunktionen



Einstellung: Koch-Assistent



Einstellung: Garzeitdauer





Verzögerung: Start und Ende des Garvorgangs



Abbrechen: Timer-Einstellung



17. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



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



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	112	3. PRODUCT DESCRIPTION.....	119
1.1 Children and vulnerable people safety.....	112	3.1 General overview.....	119
1.2 General Safety.....	113	3.2 Accessories.....	119
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	115	4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF.....	120
2.1 Installation.....	115	4.1 Control panel.....	120
2.2 Electrical connection.....	116	4.2 Display.....	121
2.3 Use.....	117	5. BEFORE FIRST USE.....	122
2.4 Care and cleaning.....	118	5.1 Initial Cleaning	122
2.5 Glassware use.....	118	5.2 First connection.....	122
2.6 Internal lighting.....	118	6. DAILY USE.....	122
2.7 Service.....	119	6.1 How to set: Heating functions.....	122
2.8 Disposal.....	119		

SAFETY INFORMATION

6.2 How to set: Microwave heating functions.....	123	10.5 Cooking tables for test institutes	135
6.3 How to use: Microwave quick start	124	11. CARE AND CLEANING.....	137
6.4 How to set: Assisted Cooking.....	124	11.1 Notes on cleaning.....	137
6.5 Heating functions.....	125	11.2 How to remove: Shelf supports .	137
7. CLOCK FUNCTIONS.....	128	11.3 How to replace: Lamp.....	138
7.1 Clock functions description.....	128	12. TROUBLESHOOTING.....	138
7.2 How to set: Clock functions.....	128	12.1 What to do if.....	138
8. HOW TO USE: ACCESSORIES.....	130	12.2 How to manage: Error codes.....	139
8.1 Inserting accessories.....	130	12.3 Service data.....	140
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	131	13. ENERGY EFFICIENCY.....	140
9.1 How to save: Favourites.....	131	13.1 Energy saving.....	140
9.2 Function lock.....	131	14. MENU STRUCTURE.....	141
9.3 Automatic switch-off.....	132	14.1 Menu.....	141
9.4 Cooling fan.....	132	14.2 Submenu for: Options.....	141
10. HINTS AND TIPS.....	132	14.3 Submenu for: Setup.....	142
10.1 Cooking recommendations.....	132	14.4 Submenu for: Service.....	142
10.2 Microwave recommendations ...	133	15. IT'S EASY!.....	142
10.3 Microwave suitable cookware and materials	133	16. TAKE A SHORTCUT!.....	143
10.4 Recommended power settings for different kinds of food.....	134	17. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	144

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 mains power supply cable 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.

SAFETY INFORMATION

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- 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 oven 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.

SAFETY INSTRUCTIONS

Cabinet minimum height (Cabinet under the work-top 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 oven.



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.

SAFETY INSTRUCTIONS

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



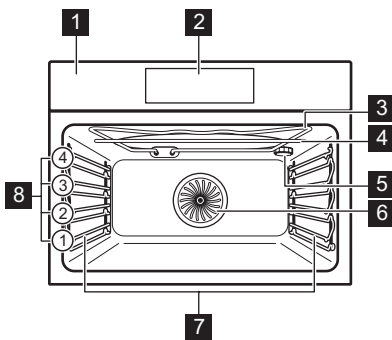
WARNING!

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

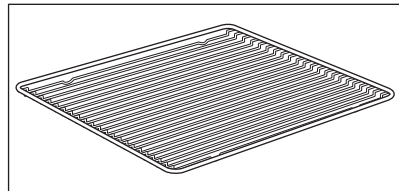


- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Heating element
- 4 Microwave generator
- 5 Lamp
- 6 Fan
- 7 Shelf support, removable
- 8 Shelf positions

3.2 Accessories

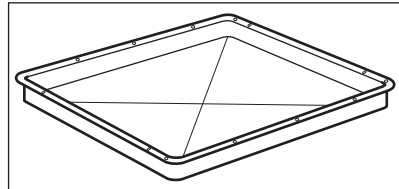
Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



Baking tray

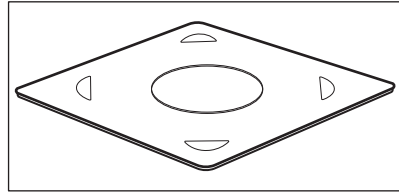
For cakes and biscuits.



HOW TO TURN OVEN ON AND OFF

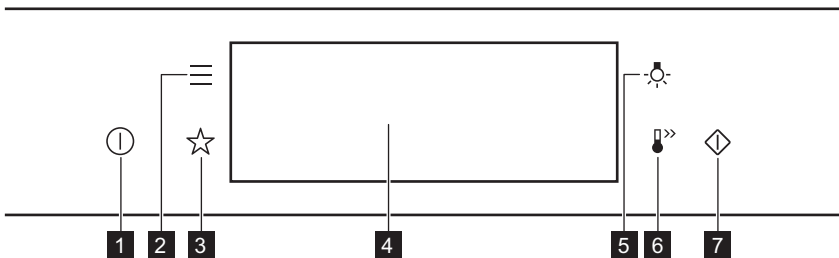
Microwave bottom glass plate

To prepare food in microwave mode.



4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF

4.1 Control panel



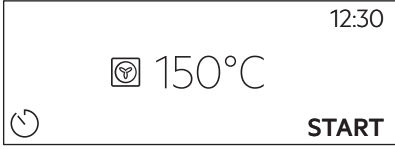
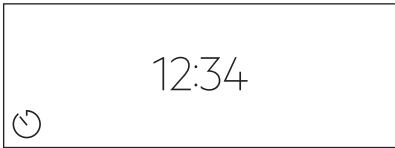
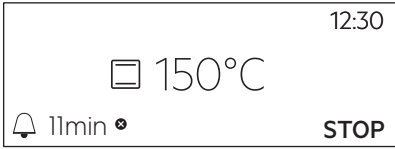
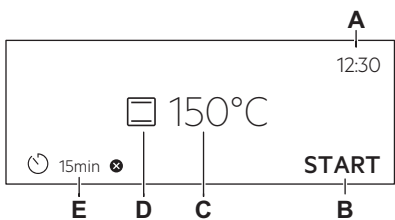
1	ON / OFF	Press and hold to turn the oven on and off.
2	Menu	Lists the oven functions.
3	Favourites	Lists the favourite settings.
4	Display	Shows the current settings of the oven.
5	Lamp switch	To turn the lamp on and off.
6	Fast Heat Up	To turn on and off the function: Fast Heat Up.
7	Microwave quick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

 Press	 Move	 Press and hold
------------------	-----------------	---------------------------

HOW TO TURN OVEN ON AND OFF

Touch the surface with fingertip.	Slide fingertip over the surface.	Touch the surface for 3 seconds.
-----------------------------------	-----------------------------------	----------------------------------

4.2 Display

	After turning on, the display shows the main screen with the heating function and the default temperature.
	If you do not use the oven for 2 minutes, the display goes to standby.
	When you cook, the display shows the set functions and other available options.
	<p>Display with key functions set.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.

<p>OK</p> <p>To confirm the selection / setting.</p>	<p><</p> <p>To go one level back in the menu.</p>	<p>↶</p> <p>To undo the last action.</p>	<p>⏻</p> <p>To turn the options on and off.</p>
--	--	--	---

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




BEFORE FIRST USE

 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	Step 2	Step 3
Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.	Clean the oven and the accessories with a soft cloth, warm water and a mild detergent.	Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.

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.

Take a shortcut!




6.2 How to set: Microwave heating functions

Step 1	Remove all accessories and turn on the oven. 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 oven.

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

DAILY USE


MICROWAVE POWER	MAXIMUM TIME
100 - 600 W	59 minutes
More than 600 W	7 minutes

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

Take a shortcut!



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 .

Take a shortcut!











6.5 Heating functions


STANDARD




Heating function	Application
 <p>Grill</p>	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 <p>Turbo Grilling</p>	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 <p>True Fan Cooking</p>	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.
 <p>Frozen Foods</p>	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 <p>Conventional Cooking</p>	To bake and roast food on one shelf position.
 <p>Pizza Function</p>	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 <p>Bottom Heat</p>	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.

SPECIALS





Heating function	Application
 <p>Preserving</p>	To preserve vegetables (e.g., pickles).
 <p>Dehydrating</p>	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.
 <p>Plate Warming</p>	To preheat plates for serving.
 <p>Dough Proving</p>	To speed up the rising of the yeast dough. It prevents dough surface from drying and keeps the dough elastic.
 <p>Au Gratin</p>	For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.
 <p>Slow Cooking</p>	To prepare tender, succulent roasts.
 <p>Keep Warm</p>	To keep food warm.
 <p>Bread Baking</p>	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
 <p>Microwave</p>	Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W

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

MICROWAVE COMBINATION

Heating function	Application
 <p>True Fan Cooking + MW</p>	Baking on one shelf position. The function with MW boost.
 <p>Conventional Cooking + MW</p>	Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost.
 <p>Grill + MW</p>	To cook food in a short time and to brown it. The function with MW boost.
 <p>Turbo Grilling + MW</p>	To roast large pieces of meat on one level. To make gratins and to brown. The function with MW boost.

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 119 min 59 sec.
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.
Reminder	To set a countdown. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven.
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	Press: Time of day.
Step 2	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 .

Take a shortcut!



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.
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.

HOW TO USE: ACCESSORIES

How to extend cooking time

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. HOW TO USE: ACCESSORIES

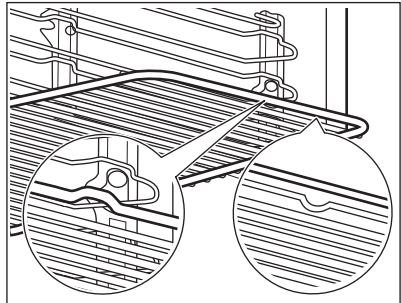
8.1 Inserting accessories

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.

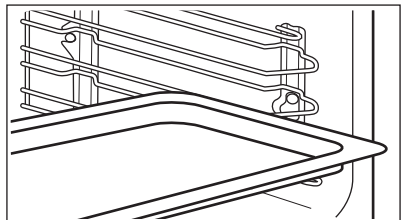
Wire shelf:

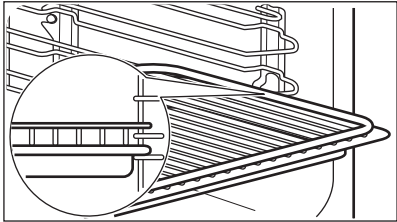
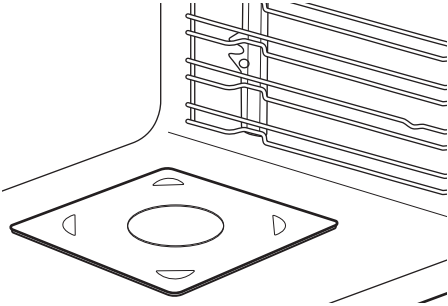
Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



Baking tray:

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






<p>Wire shelf, Baking tray: Push the tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.</p>	
<p>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.</p>	

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 oven.
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 .
<p> - press to reset the setting.  - press to cancel the setting.</p>	

9.2 Function lock



This function prevents an accidental change of the heating function.

HINTS AND TIPS

Step 1	Turn on the oven.
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 the oven turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
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 oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven 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 oven may bake or roast differently to the oven 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 oven 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 oven without packaging. The packaged ready meals can be put into the oven 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 oven 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 oven, 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	✓	✗	✗
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓

HINTS AND TIPS

Cookware / 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.

HINTS AND TIPS

Use wire shelf unless otherwise specified.					
MICROWAVE FUNCTION	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Sponge cake	600	0.475	Bottom	7 - 9	Turn container around by 1/4, half-way through the cooking time.
Meatloaf	400	0.9	2	25 - 32	Turn container around by 1/4, half-way through the cooking time.
Egg custard	500	1	Bottom	18	-
Meat defrosting	200	0.5	Bottom	7 - 8	Turn the meat upside down half-way through the cooking time.

Use the wire shelf.						
MICROWAVE COMBI FUNCTION		 POWER (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 half-way through the cooking time.




11. CARE AND CLEANING



WARNING!

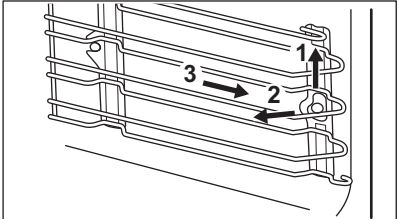
Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

 <p>Cleaning Agents</p>	<p>Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild detergent.</p>
	<p>Use a cleaning solution to clean metal surfaces.</p>
	<p>Clean stains with a mild detergent.</p>
 <p>Everyday Use</p>	<p>Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire. Clean the oven ceiling carefully from residue and fat.</p>
	<p>Do not store the food in the oven for longer than 20 minutes. Dry the cavity with a soft cloth after each use.</p>
 <p>Accessories</p>	<p>Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.</p>
	<p>Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.</p>

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.	

TROUBLESHOOTING

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 oven does not turn on or does not heat up






Possible cause






Remedy

The oven is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.



Check if the oven is correctly connected to the electrical supply.

 The oven does not turn on or does not heat up	
 Possible cause	 Remedy
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 oven 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 oven system cannot connect with the control panel.	Turn the oven 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 oven functions will continue to work as usually.

ENERGY EFFICIENCY

 Code and description	 Remedy
F131 - the temperature of magnetron sensor is too high.	Turn the oven off and wait until it cools down. Turn the oven 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 oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven 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 oven door is closed when the oven operates. Do not open the oven 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 oven 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 the Duration or End Time selection is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some oven functions. The fan and lamp continue to operate. When you turn off the oven, 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 oven temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the oven 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

Press  to open Menu.

Menu item		Application
Assisted Cooking		Lists automatic programmes.
Favourites		Lists the favourite settings.
Options		To set the oven configuration.
Settings	Setup	To set the oven 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 oven. When the option is on, the text "Child Lock" appears on the display when you turn on the oven. To enable the oven use, choose the code letters in the alphabetical order. Access to the timer, the remote operation and the lamp is available with the Child Lock on.
Fast Heat Up	Shortens heat up time. It is available only for some of the oven functions.
Time indication	Turns the clock on and off.
Digital clock style	Changes the format of the displayed time indication.

IT'S EASY!

14.3 Submenu for: Setup

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

Start cooking				
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
 - press to turn on the oven.	 ... - select the heating function.	°C - set the temperature.	OK - press to confirm.	START - 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.

TAKE A SHORTCUT!

16. TAKE A SHORTCUT!

Here you can see all the useful shortcuts. You can also find them in the dedicated chapters in the user manual.

How to set: Heating functions



How to set: Assisted cooking



How to set: Cooking time





How to delay: Start and end of cooking



How to cancel: Set Timer



17. 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.

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un electrodoméstico Electrolux. Ha elegido un producto que lleva décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Así pues, cada vez que lo utilice, puede tener la seguridad de que obtendrá siempre excelentes resultados.

Le damos la bienvenida a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



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

www.electrolux.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registerelectrolux.com




Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie. La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 146	2.8 Eliminación..... 153
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 146	3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 154
1.2 Instrucciones generales de seguridad..... 147	3.1 Resumen general..... 154
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 149	3.2 Accesorios..... 154
2.1 Instalación..... 149	4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO..... 154
2.2 Conexión eléctrica..... 150	4.1 Panel de mandos..... 154
2.3 Uso..... 151	4.2 Pantalla..... 156
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 152	5. ANTES DEL PRIMER USO..... 157
2.5 Uso de la cristalería..... 152	5.1 Limpieza inicial 157
2.6 Iluminación interna..... 153	5.2 Primera conexión..... 157
2.7 Asistencia técnica..... 153	

6. USO DIARIO.....	157	10.4 Ajustes de potencia recomendados para distintos tipos de alimentos.....	170
6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción.....	157	10.5 Tablas de cocción para organismos de control.....	170
6.2 Cómo ajustar: Funciones de cocción de microondas.....	158	11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	172
6.3 Instrucciones de uso: Inicio rápido del microondas.....	159	11.1 Notas sobre la limpieza.....	172
6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida...	159	11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo	172
6.5 Funciones de cocción.....	160	11.3 Cómo cambiar: Bombilla.....	173
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	163	12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	173
7.1 Descripción de funciones de reloj	163	12.1 Qué hacer si.....	173
7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj	163	12.2 Cómo administrar: Códigos de error.....	174
8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....	165	12.3 Datos de servicio.....	175
8.1 Inserción de accesorios.....	165	13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	175
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	166	13.1 Ahorro energético.....	175
9.1 Cómo guardar: Favoritos.....	166	14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	176
9.2 Bloqueo función.....	166	14.1 Menú.....	176
9.3 Desconexión automática.....	167	14.2 Submenú de: Opciones.....	176
9.4 Ventilador de enfriamiento.....	167	14.3 Submenú de: Configuración.....	177
10. CONSEJOS.....	167	14.4 Submenú para: Asistencia.....	177
10.1 Recomendaciones de cocción...	167	15. ¡ES FÁCIL!.....	177
10.2 Recomendaciones para microondas	168	16. ¡TOME UN ATAJO!.....	179
10.3 Recipientes y materiales adecuados para microondas	168	17. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	180

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.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

- Si el cable de alimentación sufre 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. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- 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!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- 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 del horno 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 horno.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- 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!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al 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 metálicos.
- 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!

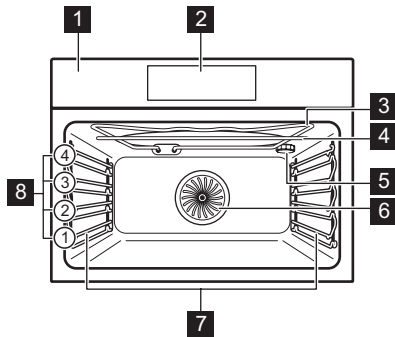
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- 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.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general

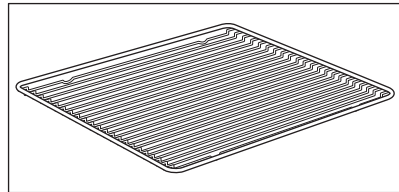


- 1 Panel de mandos
- 2 Pantalla
- 3 Resistencia
- 4 Generador de microondas
- 5 Bombilla
- 6 Ventilador
- 7 Soporte de parrilla extraíble
- 8 Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

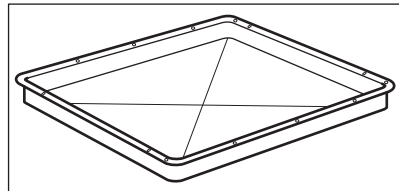
Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



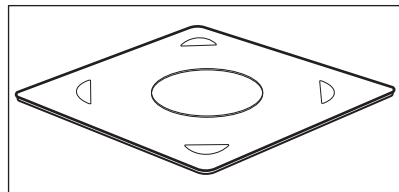
Bandeja

Para bizcochos y galletas.



Plato inferior de cristal para microondas

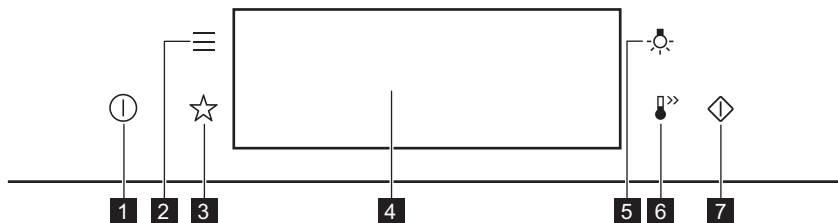
Para preparar alimentos en modo microondas.






4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

4.1 Panel de mandos

CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO


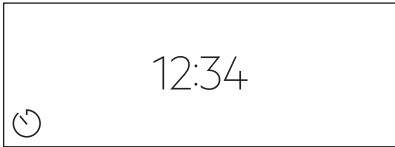

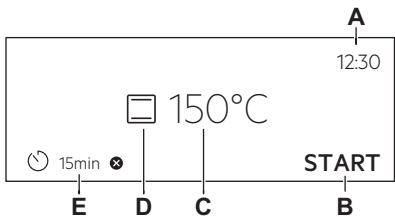


1	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantenga pulsado para encender y apagar el horno.
2	Menú	Enumera las funciones del horno.
3	Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
4	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del horno.
5	Interruptor de la lámpara	Enciende y apaga la luz.
6	Calentamiento rápido	Para activar 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	 Mover	 Mantener pulsado
Tocar la superficie con la punta de los dedos.	Deslizar la punta del dedo sobre la superficie.	Tocar la superficie durante 3 segundos.





CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

4.2 Pantalla






	Tras encenderse, muestra la pantalla principal con la función de cocción y la temperatura por defecto.
	Si no usa el horno durante 2 minutos, la pantalla pasa al modo de espera.
	Durante el cocinado, la pantalla muestra las funciones seleccionadas y otras opciones disponibles.
	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.
---	---	--	--

Sonar la alarma indicadores de función - cuando finaliza el tiempo de cocción seleccionado, suena una señal acústica.

 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 del horno y carriles laterales extraíbles del horno.	Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.	Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.

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.

¡Tome un atajo!



6.2 Cómo ajustar: Funciones de cocción de microondas

Paso 1	Retire los accesorios y encienda el horno. 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 horno.

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


POTENCIA DEL MICROONDAS	TIEMPO MÁXIMO
100 - 600 W	59 minutos.
Más de 600 W	7 minutos

 Si abre la puerta, se detiene la función. Para volver a iniciarlo, pulse **START**

¡Tome un atajo!



6.3 Instrucciones de uso: Inicio rápido del microondas



Paso 1	Mantenga pulsada:  . 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 ajustar: 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 .

¡Tome un atajo!











6.5 Funciones de cocción





ESTÁNDAR

Función de cocción	Aplicación
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. 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 productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 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
 <p>Conservar</p>	Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).
 <p>Desecar alimentos</p>	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.
 <p>Calientaplatos</p>	Para precalentar platos para servir.
 <p>Leudar masas</p>	Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.
 <p>Gratinar</p>	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.
 <p>Cocción lenta</p>	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 <p>Mantener Caliente</p>	Para mantener calientes los alimentos.
 <p>Horneado de pan</p>	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 - 1.000 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, potencia: 800 - 1.000 W

COMBINACIÓN MICROONDAS

Función de cocción	Aplicación
 Aire caliente + microondas	Horneado en una posición de parrilla. Función con refuerzo de microondas.
 Cocción convencional + micro	Horneado y asado en una posición de parrilla. Función con refuerzo de microondas.
 Grill + microondas	Para cocinar la comida en poco tiempo y dorarla. Función con refuerzo de microondas.
 Grill turbo + microondas	Para asar grandes piezas de carne en un nivel. Para gratinar y dorar. Función con refuerzo de microondas.

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 las funciones combinadas (microondas + estándar) es de 119 min 59 seg.
Finalizar acción	Para ajustar lo que ocurre al finalizar el temporizador.
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 horno.
Tiempo de funcionamiento	Controla el tiempo que está activa la función. Tiempo de funcionamiento - puede encenderla y apagarla.

Finalizar acción y Inicio retardado no están disponibles para las funciones de microondas.

7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar el reloj	
Paso 1	Pulse: Hora.
Paso 2	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.

FUNCIONES DEL RELOJ

¡Tome un atajo!



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:
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.

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Cómo prolongar el tiempo 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. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

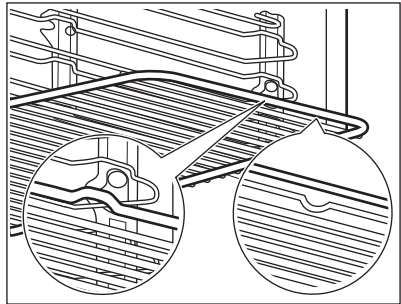
8.1 Inserción de accesorios

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.

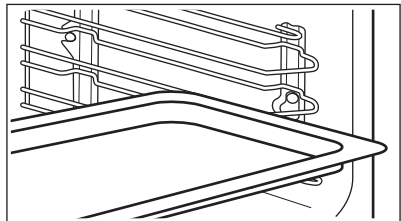
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



Bandeja:

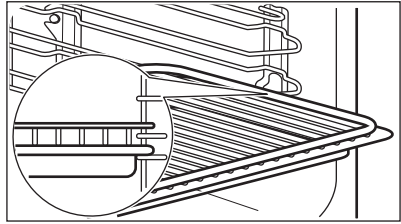
Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



FUNCIONES ADICIONALES

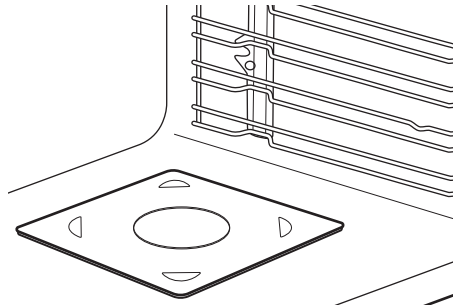
Parrilla, Bandeja:

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



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	Encienda el horno.
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	Encienda el horno.
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 motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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


La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Hora de fin, Cocción lenta.

9.4 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción


<p>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.</p> <p>El comportamiento de su horno puede ser diferente al del 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.</p> <p>Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.</p> <p>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 horno.</p>

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 horno sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas solo pueden introducirse en el microondas 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 horno para cocinar huevos o caracoles con la cáscara, ya que 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 horno, 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	✓	✓	✓

Material del utensilio de cocina			
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 vidriado que contenga metales	✓	✓	✓
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.

Use la parrilla salvo que se indique lo contrario.

FUNCIÓN MI-CROONDAS	 (W)	 (kg)		 (min)	
Bizcocho	600	0.475	Inferior	7 - 9	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pastel de carne	400	0.9	2	25 - 32	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pudding de huevo	500	1	Inferior	18	-
Descongelar carne	200	0.5	Inferior	7 - 8	Dé la vuelta a la carne a media cocción.

Use la parrilla.

FUNCIÓN DE COMBI MI-CROONDAS		 (W)	 (°C)		 (m)	
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 delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón 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 horno.

No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.



Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni 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 horno no se enciende o no se calienta



Posible causa




El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.






Solución

Compruebe si el horno se ha conectado correctamente a la red eléctrica.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

 El horno no se enciende o no se calienta	
 Posible causa	 Solución
El reloj no está ajustado.	Ajuste el reloj, para más detalles consulte el capítulo, "Funciones del reloj", Cómo ajustar: Funciones de reloj.
La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta del aparato completamente.
Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
El bloqueo de seguridad del horno está activado.	Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.



 Componentes	
 Descripción	 Solución
La bombilla se ha fundido.	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	 Solución
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F908: el sistema del horno no puede conectarse con el panel de mandos.	Apague y vuelva a encender el horno.

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 horno continuarán funcionando como de costumbre.

 Código y descripción	 Solución
F131 - la temperatura del sensor del magnetrón es demasiado alta.	Apague el horno y espere hasta que se enfríe. Encienda el horno de nuevo.

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 horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

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 horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno 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).

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

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 horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno 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 horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

ESTRUCTURA DEL MENÚ

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

Pulse  para abrir el Menú.

Elemento del menú		Aplicación
Cocción asistida		Muestra los programas automáticos.
Favoritos		Muestra los ajustes favoritos.
Opciones		Para programar la configuración del horno.
Ajustes	Configuración	Para programar la configuración del horno.
	Asistencia	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 horno. Con esta opción activada, en la pantalla aparece "Bloqueo de seguridad" cuando se enciende el horno. Para activar el uso del horno, seleccione las letras del código en orden alfabético. Acceda al temporizador, el funcionamiento remoto y la lámpara está disponible con el bloqueo de seguridad para niños activado.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del horno.
Indicación tiempo	Enciende y apaga el reloj.

Submenú	Aplicación
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

14.3 Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Ajusta el idioma del horno.
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 para: 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
--	---	--	---	--------------

Empiece a usar el horno




Inicio rápido		Paso 1	Paso 2	Paso 3
	Encienda el horno y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo por defecto de la función.	Mantenga pulsado:  .	 ... - seleccione la función preferida.	Pulse: START .
Apagado rápido	Apague el horno en cualquier pantalla, mensaje o momento.	 - mantenga pulsado hasta que el horno se apague.		
Inicio rápido del microondas	Inicie el microondas en cualquier momento con los ajustes por defecto: 30 segundos / 1000 W.	Pulse:  .		

Empezar a cocinar

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
 - pulse para encender el horno.	 ... - seleccione la función de cocción.	 - ajuste la temperatura .	OK - pulse para confirmar.	START - pulse para iniciar la cocción.

Aprenda a cocinar rápidamente

Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes por defecto:

Aprenda a cocinar rápidamente				
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 +1min.

16. ¡TOME UN ATAJO!

Aquí puede ver todos los atajos útiles. También puede encontrarlos en los capítulos específicos del manual del usuario.

Cómo ajustar: Funciones de cocción



Cómo ajustar: Cocción asistida



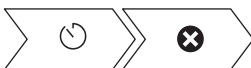
Cómo ajustar: Tiempo de cocción





Instrucciones para retrasar: Inicio y fin de la cocción



Instrucciones para cancelar: Ajuste de temporizador



17. 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.

MÕTLEME TEILE

Täname, et otsite Electroluxi seadme. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagest professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Geniaalne ja stiilne, loodud teile mõeldes. Selle kasutamisel võite olla alati kindel, et tulemused on suurepärased.

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiате



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

www.electrolux.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

www.registerelectrolux.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil


www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, PNC, seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	182	3. TOOTE KIRJELDUS.....	189
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	182	3.1 Üldine ülevaade.....	189
1.2 Üldine ohutus.....	183	3.2 Lisatarvikud.....	189
2. OHUTUSJUHISED.....	185	4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE... 190	
2.1 Paigaldamine.....	185	4.1 Juhtpaneel.....	190
2.2 Elektriühendus.....	186	4.2 Ekraan.....	191
2.3 Kasutamine.....	187	5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... 192	
2.4 Puhastus ja hooldus.....	188	5.1 Esmane puhastamine	192
2.5 Klaasnõude kasutamine.....	188	5.2 Esmakordne ühendamine.....	192
2.6 Sisevalgustus.....	188	6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... 193	
2.7 Hooldus.....	189	6.1	
2.8 Kõrvaldamine.....	189	Kuidas seadistada: Kõpsetusrežiimid	193

6.2 Kuidas seadistada: Mikrolaineküpsetusrežiimid.....	193	10.4 Soovitatud võimsustasemed eri tüüpi toitudele.....	205
6.3 Kuidas kasutada: Mikrolaine kiirkäivitus.....	194	10.5 Küpsetustabelid testimisasutustele.....	206
6.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine.....	194	11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	207
6.5 Küpsetusrežiimid.....	195	11.1 Juhised puhastamiseks.....	207
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	198	11.2 Kuidas eemaldada: restitoed	208
7.1 Kella funktsioonide kirjeldus.....	198	11.3 Kuidas asendada: lamp.....	208
7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.....	198	12. VEAOTSING.....	209
8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD.....	200	12.1 Mida teha, kui.....	209
8.1 Tarvikute sisestamine.....	200	12.2 Kuidas hallata: veakoodid.....	210
9. LISAFUNKTSIOONID.....	202	12.3 Hooldusandmed.....	210
9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud.....	202	13. ENERGIATÕHUSUS.....	211
9.2 Nuppude lukustus.....	202	13.1 Energia kokkuhoid.....	211
9.3 Automaatne väljalülitus.....	202	14. MENÜÜ STRUKTUUR.....	211
9.4 Jahutusventilaator.....	203	14.1 Menüü.....	211
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	203	14.2 Alammenüü: Funktsioonid.....	212
10.1 Soovitused söögivalmistamiseks.....	203	14.3 Alammenüü: Seadistamine.....	212
10.2 Soovitused mikrolainefunktsiooni kasutamiseks	203	14.4 Alammenüü: Hooldus.....	213
10.3 Mikrolaineahju sobivad nõud ja materjalid	204	15. SEE ON LIHTNE!.....	213
		16. KASUTAGE OTSETEED!.....	214
		17. JÄÄTMEKÄITLUS.....	215

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 väärust 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, sensorsete 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 vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.

- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ärge aktiveerige mikrolainefunktsiooni, kui seade on tühi. Ahjuõõnsuses olevad metalloosad 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, käsnaade, 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.
- Ahjuriili 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 toidujäägid.
- 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 ahjuuks 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 tagaosaka kõrgus	440 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosaka laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisesehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	882 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	3.5x25 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 elektriohutut pistikupesas.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. 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 ventilatsiooniavad 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 ahju eelkuumutamiseks mikrolainefunktsiooni.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või 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!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- 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 tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- 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 kuuma-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 müüdivate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete 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



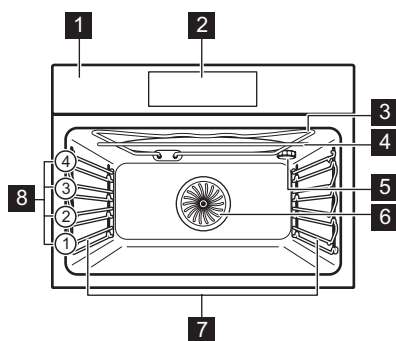
HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikest omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage ukse sulgur, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksu jäämist.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade

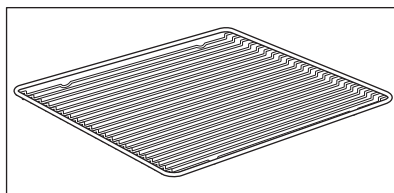


- 1** Juhtpaneel
- 2** Ekraan
- 3** Kuumutuselement
- 4** Mikrolaine generaator
- 5** Lamp
- 6** Ventilaator
- 7** Riilutugi, eemaldatav
- 8** Riuli asendid

3.2 Lisatarvikud

Traatrest

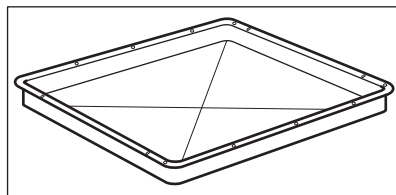
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

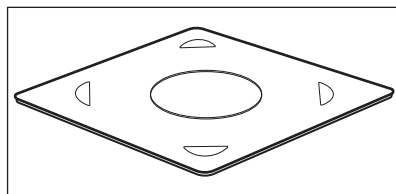
Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



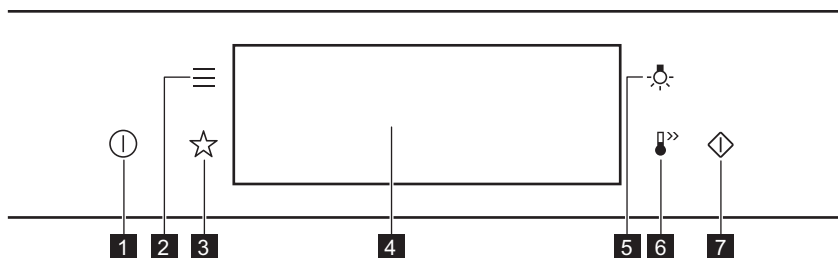
Mikrolaineahju klaasist alus

Toidu valmistamiseks mikrolainerežiimis.






4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

4.1 Juhtpaneel


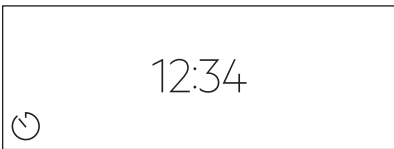
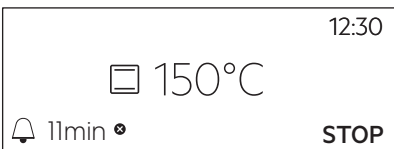
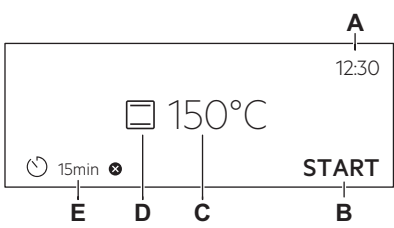


1	SEES / VÄLJAS	Vajutage ja hoidke ahju sisse ja välja lülitamiseks.
2	Menüü	Kuvab ahjufunktsioonid.
3	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
4	Ekraan	Näitab ahju praegusi sätteid.
5	Lambi lüüti	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
6	Kiirkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.
7	Mikrolaine kiirkäivitus	Mikrolainefunktsiooni sisselülitamiseks (1000 W ja 30 sekundit).

AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

 <p>Vajutage</p>	 <p>Liikuge</p>	 <p>Vajutage ja hoidke</p>
<p>Puudutage pinda sõrmeotsaga..</p>	<p>Libistage sõrmeots üle pinna.</p>	<p>Puudutage pinda 3 sekundit.</p>










4.2 Ekraan

	<p>Pärast sisselülitamist kuvatakse ekraanil põhi-vaade küpsetusrežiimide ja vaiketemperatuuridega.</p>
	<p>Kui te 2 minuti jooksul ahju kasutama ei hakka, läheb ekraan ooterežiimi.</p>
	<p>Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud funktsioone ja teisi saadaolevaid valikuid.</p>
	<p>Ekraan koos peamiste funktsioonidega.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Kellaeg B. START/STOPP C. Temperatuur / Mikrolaine taimer D. Küpsetusrežiimid E. Taimer

Ekraani indikaatorid

Põhiindikaatorid – ekraanil liikumiseks.




ENNE ESIMEST KASUTAMIST

 Valiku või seade kinnitamiseks.	 Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.	 Viimase toimingu tühistamiseks.	 Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.
Helisignaal funktsiooni indikaatorid – kui seatud küpsetusaeg lõpeb, kõlab signaal.			
 Funktsioon on sees.	 Funktsioon on sees. Küpsetamine peatub automaatselt.	 Helisignaal on väljas.	
Taimeri indikaatorid			
 Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus.		 Seade tühistamiseks.	

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

 **HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmane puhastamine

		
1. samm	2. samm	3. samm
Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.	Puhastage ahju ja tarvikuid pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.	Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoided ahju.

5.2 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi. Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Kellaaeg.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

1. samm	Lülitage ahi sisse. Näidikul kuvatakse vaikeküpsetusrežiim.
2. samm	Vajutage küpsetusrežiimi 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.

Kasutage otseteed!



6.2 Kuidas seadistada: Mikrolaineküpsetusrežiimid

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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

STOP – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage.

6. samm

Lülitage ahi välja.

Mikrolainefunktsiooni maksimaalne kestus oleneb valitud mikrolainevõimsusest:

MIKROLAINEVÕIMSUS	MAKSIMUMAEG
100 – 600 W	59 minutit
Üle 600 W	7 minutit



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

Kasutage otseteed!



6.3 Kuidas kasutada: Mikrolaine kiirkäivitus

1. samm	Vajutage ja hoidke all: . Mikrolaine töötab 30 sekundit.	
2. samm	Küpsetusaja pikendamiseks:	
	Vajutage jooksva aja väärtust, et minna ajaseadetele. Valige küpsetusaeg.	Vajutage +30 s.
Mikrolaine saab sisse lülitada igal ajal, kasutades: Mikrolaine kiirkäivitus.		


6.4 Kuidas seadistada: 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 .

Kasutage otse teed!





6.5 Küpsetusrežiimid








TAVALINE


Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE





Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Pitsa funktsioon	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	Viiulatud 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	Selliste toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Küpsetamine madalal t°	Õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 Soojashoidmine	Toidu soojashoidmiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>Leib</p>	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.


MIKROLAINE

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>Mikrolaine</p>	Soojendamine, küpsetamine, võimsusvahemik: 100 – 1000 W
 <p>Sulatamine</p>	Liha, kala, kookide sulatamine, võimsusvahemik: 100 – 200 W
 <p>Soojendamine</p>	Valmistoitude ja õrnemate toitude soojendamiseks, võimsusvahemik: 300 – 700 W
 <p>Vedelik</p>	Jookide ja suppide soojendamine, võimsusvahemik: 800 – 1000 W

KOMBINEERITUD MIKROLAINEFUNKTSIOONID

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>Pöördõhk + ML</p>	Küpsetamine ühel tasandil. Funktsioon kõrgeima mikrolainerežiimiga.
 <p>Ülemine + alum. kuumutus + ML</p>	Ühel tasandil toidu küpsetamiseks ja röstimiseks. Funktsioon kõrgeima mikrolainerežiimiga.
 <p>Grill + ML</p>	Toidu kiireks küpsetamiseks ja pruunistamiseks. Funktsioon kõrgeima mikrolainerežiimiga.

KELLA FUNKTSIOONID

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Turbogrill + ML	Suuremate lihatükide küpsetamiseks ühel tasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks. Funktsioon kõrgeima mikrolainerežiimiga.

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 119 min 59 s.
Tegevuse lõpp	Määrata, mis juhtub siis, kui taimer lõpetab minutite lugemise.
Viitkäivitus	Algasaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Meeldetuletus	Pöördloenduse seadmiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.
Uptimer	Jälgib funktsiooni kestust. Uptimer – saate selle sisse ja välja lülitada.

Tegevuse lõpp ja Viitkäivitus ei ole mikrolainefunktsioonidega saadaval.


7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

Kuidas seada kella	
1. samm	Vajutage: Kellaaeg
2. samm	Seadke kellaaeg. Vajutage: OK

Kuidas seada küpsetusaega	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. samm	Vajutage: 
3. samm	Seadke kellaaeg. Vajutage: OK


Kasutage otseteed!




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.

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

Küpsetuse alguse edasilükkamine	
2. samm	Vajutage: 
3. samm	Seadke küpsetusaeg.
4. samm	Vajutage: ● ● ●
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. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

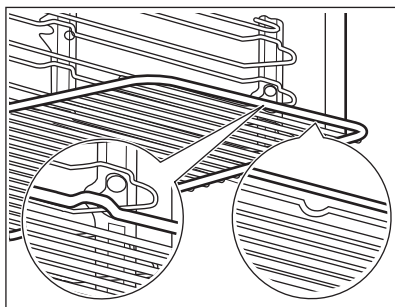
8.1 Tarvikute sisestamine

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

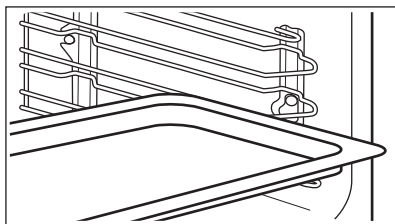
Väike ülasos asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibsemist.

Traatrest:

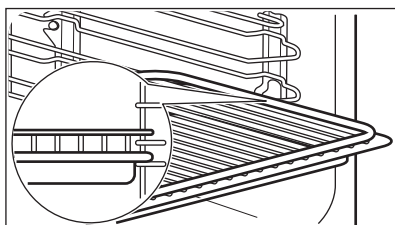
Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.

**Küpsetusplaat:**

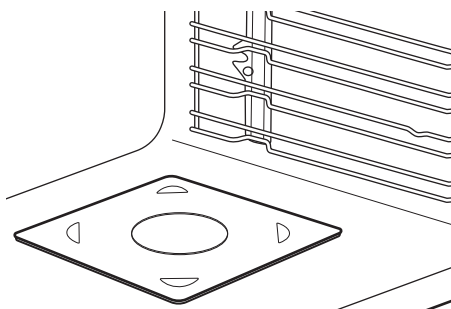
Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahele.

**Traatrest, Küpsetusplaat:**

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.

**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 ahi 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 nuppu  .
 – vajutage, et seade lähtestada.  – vajutage, et seade tühistada.	



9.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Seadke küpsetusrežiim
3. samm	 ,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.
Funktsiooni väljalülitamiseks korrake 3. sammu.	

9.3 Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub ahi mõne aja pärast välja, kui küpsetusrežiim töötab ja te ühtegi sätet ei muuda.

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


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

9.4 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Ahju välja lülitades võib jahutusventilaator jätkata tööd seni, kuni ahi on maha jahtunud.

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 ahi 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 ahjuõõnsuse esiküljel.

10.2 Soovitused mikrolainefunktsiooni kasutamiseks

Teeme süüa!

Asetage toit mikrolaineahju põhjal olevale klaasist alusele.

Asetage toit taldrikuga ahju põhjale.

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

Vedelikke tuleks aeg-ajalt segada.

Enne serverimist tuleks toitu segada.

Küpsetamiseks või soojendamiseks katke toit kinni.

Jookide soojendamisel asetage kuumuse ühtlasemaks jaotumiseks pudelisse või klaasi lusikas.

Eemaldage ahju pandavatelt toitudelt pakend. Pakendatud valmistoit võib mikrolaineahju 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 ahju koorega munade ja kodadest vabastamata tiguide 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 ahju 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 sulatusalusele 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, plaatinast või metallist katete/kaunistusteta	✓	X	X
Ahjukindel/külmumiskindel klaas ja klaaskeraamika	✓	✓	✓
Ahjukindel keraamika ja savinõud ilma kvarts- või metallosadeta või metallisisalduseta 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

Keedunõu/materjal			
Säilituskile	✓	X	X
Mikrolaineahju kile	✓	✓	X
Metallist nõudega röstimine, nt email, malm	X	X	X
Küpsetusvormid, musta email- või silikoonkattega	X	X	X
Küpsetusplaat	X	X	X
Traatrest	X	X	✓
Mikrolaineahju klaasist alus	✓	✓	X
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

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID






300 – 400 W				
 Juustu, šokolaa- di, või sulatami- ne	 Riisi aeglasel tulel hoidmine	 Imikutoidu soo- jendamine	 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 testimisasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60705.

Kasutage traatrestit, kui pole teisiti soovitatud.					
MIKROLAINE- FUNKTSIOON	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Keeks	600	0.475	Alumine	7 - 9	Umbes poole küpse- tusaja möödudes keerake nõud 1/4 pöörde võrra.
Pikkpoiss	400	0.9	2	25 - 32	Umbes poole küpse- tusaja möödudes keerake nõud 1/4 pöörde võrra.
Munahüüve	500	1	Alumine	18	-
Liha sulatamine	200	0.5	Alumine	7 - 8	Pöörake liha teistpi- di poole küpsetusaja möödudes.

Kasutage traatresti.						
MIKRO-LAINE-KOMBI-FUNKT-SIOON		 POWER (W)	 (°C)		 (min)	
Kook, 0,7 kg	Ülemine + alum. kuumutus + ML	100	200	2	23 - 27	Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake nõud 1/4 pöörde võrra.
Kartuli-gratään, 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 ümmargusse klaasnõusse ja pöörake poole valmistusaja möödumisel ringi.



11. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Juhised puhastamiseks

 Puhastusvahendid	Puhastage ahju esikülge pehme lapi, 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 ahju lagi hoolikalt jääkidest ja rasvast.
	Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisemust pehme lapiga.

PUHASTUS JA HOOLDUS



Tarvikud

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

1. samm	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	
2. samm	Tõmmake restitoed ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.	
3. samm	Tõmmake ahjuriuli tugevde esiosa külge sein 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	2. samm	3. samm
Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.	Eemaldage ahi vooluvõrgust.	Pange ahju põhjale riie.

Ülemine lamp

1. samm	Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
----------------	--

2. samm	Puhastage klaaskate.
3. samm	Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
4. samm	Paigaldage klaaskate.

12. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...



Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene






Võimalik põhjus





Kõrvaldamise abinõu

Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.	Kontrollige, kas ahi on õigesti elektrivõrku ühendatud.
Kella ei ole seadistatud.	Seadistage kell; üksikasjalikumat teavet leiate jaotisest "Kella funktsioonid", Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.
Seadme uks ei ole korralikult kinni.	sulgege uks täielikult.
Kaitse on vallandunud.	tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektriku poole.
Ahju lapselukk on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.



 Komponendid	
 Kirjeldus	 Kõrvaldamise abinõu
Lamp on läbi põlenud.	Asendage lamp, täpsemalt vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: Lamp.

12.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood. Sellest jaotisest leiate probleemide loendi, mille lahendamiseks võite ise hakkama saada.

 Kood ja kirjeldus	 Lahendus
F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
F908 – ahjusüsteem ei loo ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage ahi välja ja sisse.

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 ahjufunktsioonid oma tavapärasest tööd.

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

12.3 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate ahju sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:	
Mudel (MOD.)

Soovitame kirjutada andmed siia:	
Tootenumber (PNC)
Seerianumber (S.N.)

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Energia kokkuhoid

Veenduge, et ahjuuks on ahju töötamise ajal suletud. Ärge küpsetamise ajal ahjuust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

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

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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

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

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

Muude toitade 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

Vajutage,  et avada Menüü.

Menüü-üksus	Kasutamine
Juhendatud küpsetamine	Kuvab automaatprogrammid.
Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid	Ahju konfiguratsiooni seadmiseks.

MENÜÜ STRUKTUUR

Menüü-üksus		Kasutamine
Seaded	Seadistamine	Ahju konfiguratsiooni seadmiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

14.2 Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kasutamine
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Ennetab ahju juhuslikku sisselülitamist. Kui see valik on aktiivne, kuvatakse ekraanile tekst „Lapselukk“ siis, kui ahi lülitatakse sisse. Võimaldamaks ahju kasutamist, valige koodi tähed tähestikulises järjekorras. Sisselülitatud lapseluku korral on saadaval juurdepääs taimerile, kaugjuhtimisele ja lambile.
Kiirkuumutus	Lühendab soojendusaega. See on saadaval ainult mõne ahjufunktsiooniga.
Aja näitamine	Lülitab kella sisse ja välja.
Kellanäit	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

14.3 Alammenüü: Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seab ahju keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puutekraani toonid sisse ja välja. Tooni ei saa vaigistada valikuga: ①.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Kellaaeg	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	Kellaaeg
------	-----------------	------------	-------------	----------




Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:




 SEES / VÄLJAS	 Menüü	 Lemmikud	 Taimer	START / STOP
---	---	--	--	--------------

Alustage ahju kasutamist

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

SEE ON LIHTNE!

Alustage küpsetamist				
1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
 - vajutage ahju sisselülitamiseks.	 ... - valige küpsetusrežiim.	 - Seadke temperatuur.	OK - vajutage kinnitamiseks.	START - 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:  Juhendatud küpsetamine.	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. KASUTAGE OTSETEED!

Siit leiate kõik kasulikud otseteed. Otseteede kohta leiate infot ka kasutusjuhendi vastavatest peatükkidest.

Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid



Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine



Kuidas seadistada: Küpsetusaeg



Kuidas edasi lükata: küpsetamise algus- ja lõpuaeg



Kuidas tühistada: taimeri seadistus



17. 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 kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

TABLE DES MATIÈRES

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux
Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	217	3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	225
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	218	3.1 Vue d'ensemble.....	225
1.2 Sécurité générale.....	218	3.2 Accessoires.....	225
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	221	4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....	226
2.1 Installation.....	221	4.1 Bandeau de commande.....	226
2.2 Branchement électrique.....	222	4.2 Affichage.....	227
2.3 Utilisation.....	222	5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION... 228	
2.4 Entretien et Nettoyage.....	223	5.1 Nettoyage initial	228
2.5 Utilisation du verre.....	224	5.2 Première connexion.....	228
2.6 Éclairage interne.....	224		
2.7 Service.....	224		
2.8 Mise au rebut.....	224		

6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	228	10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments.....	241
6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	228	10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	242
6.2 Comment régler : Modes de cuisson micro-ondes.....	229	11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	243
6.3 Comment utiliser : Départ rapide micro-ondes.....	230	11.1 Remarques concernant l'entretien.....	243
6.4 Comment régler : Cuisson assistée.....	230	11.2 Comment retirer : Supports de grille	244
6.5 Modes de cuisson.....	231	11.3 Comment remplacer : Éclairage	244
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	234	12. DÉPANNAGE.....	245
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	234	12.1 Que faire si.....	245
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	234	12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	246
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....	236	12.3 Données de maintenance.....	246
8.1 Insertion des accessoires.....	236	13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	247
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	237	13.1 Économie d'énergie.....	247
9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes.....	237	14. STRUCTURE DES MENUS.....	247
9.2 Verrouillage des touches.....	238	14.1 Menu	247
9.3 Arrêt automatique.....	238	14.2 Sous-menu pour : Options.....	248
9.4 Ventilateur de refroidissement.....	238	14.3 Sous-menu pour : Configuration	248
10. CONSEILS.....	239	14.4 Sous-menu pour : Service.....	249
10.1 Recommandations de cuisson...239		15. C'EST SIMPLE !.....	249
10.2 Recommandations pour le micro-ondes	239	16. PRENEZ UN RACCOURCI !.....	251
10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes	240	17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	251

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 câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée 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. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre 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, éteignez 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 du four 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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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 le four.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de 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 matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise 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 humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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!

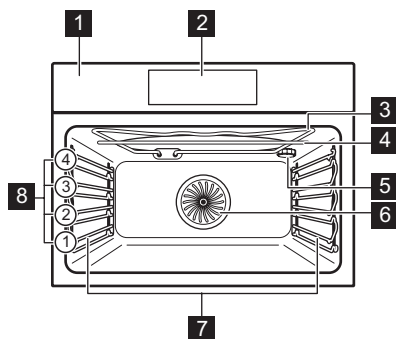
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- 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

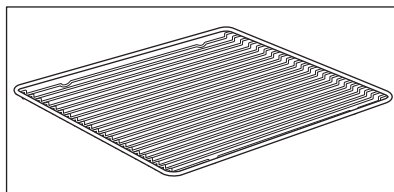


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Résistance
- 4 Générateur de micro-ondes
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

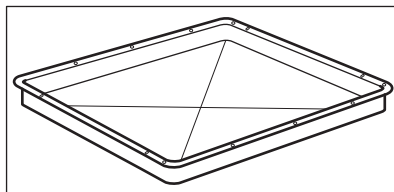
Grille métallique

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



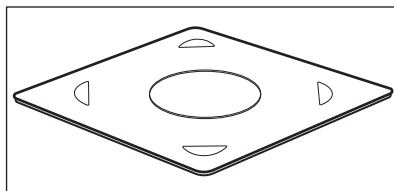
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



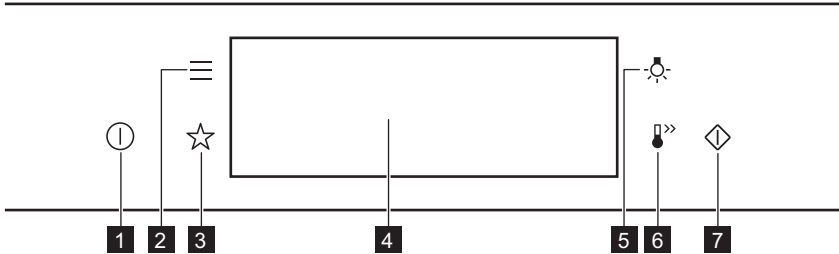
Plateau en verre du micro-ondes

Pour préparer les aliments en mode micro-ondes.






4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

4.1 Bandeau de commande


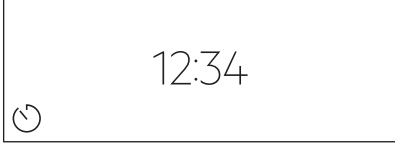

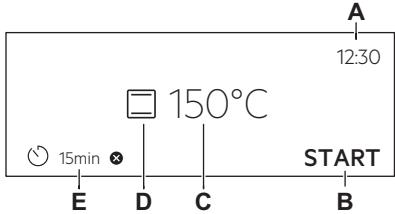


1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
2	Menu	Indique les fonctions du four.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
4	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Préchauffage rapide	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	Déplacez	Maintenez la touche
Appuyez sur la surface du bout du doigt.	Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.	Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.

COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

4.2 Affichage

	<p>Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut.</p>
	<p>Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille.</p>
	<p>Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies et d'autres options disponibles.</p>
	<p>Affichage avec les principales fonctions réglées</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.

<p>OK Pour confirmer la sélection/le réglage.</p>	<p>< Pour remonter d'un niveau dans le menu.</p>	<p>↶ Pour annuler la dernière action.</p>	<p>☑ Pour activer et désactiver les options.</p>
---	---	---	--

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

 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 du four les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

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.

Prenez un raccourci !



6.2 Comment régler : Modes de cuisson micro-ondes

Étape 1	Retirez les accessoires et allumez le four. 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	Éteignez le four.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE


PUISSANCE DU MICRO-ONDES	DURÉE MAXIMALE
100 – 600 W	59 minutes
Plus de 600 W	7 minutes

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

Prenez un raccourci !



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 :	
	<table border="1"><tbody><tr><td>Appuyez sur la valeur de durée de fonctionnement pour accéder aux réglages de la durée. Réglez le temps de cuisson.</td><td>Appuyez sur +30 s.</td></tr></tbody></table>	Appuyez sur la valeur de durée de fonctionnement pour accéder aux réglages de la durée. Réglez 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	Allumez 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 .

Prenez un raccourci !











6.5 Modes de cuisson


FONCTIONS STANDARD




Mode de cuisson	Application
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	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 2 niveaux en même temps et pour sécher 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.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond 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.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 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

Mode de cuisson	Application
 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 de boissons et de 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.
 Chauffage Haut/Bas + Micro-ondes	Cuisson et rôtissage sur un seul niveau. La fonction avec micro-ondes boost.
 Gril + Micro-ondes	Pour cuire des aliments rapidement et pour les faire gratiner. La fonction avec micro-ondes boost.
 Turbo Gril + Micro-ondes	Pour rôti de grosses pièces de viande sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer. La fonction avec micro-ondes boost.

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 119 min 59 s.
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 du four.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l'activer et la 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	Appuyez sur : Heure actuelle.
Étape 2	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.

Prenez un raccourci !



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.
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.

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

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 : .

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

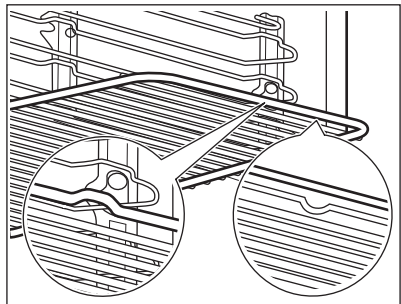
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

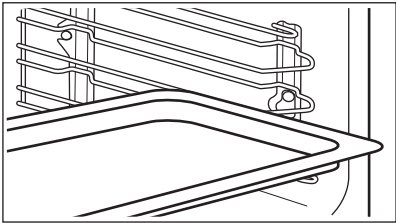
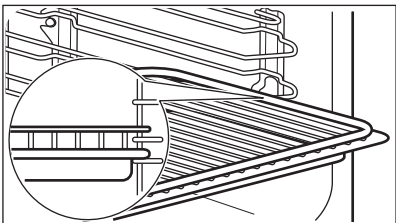
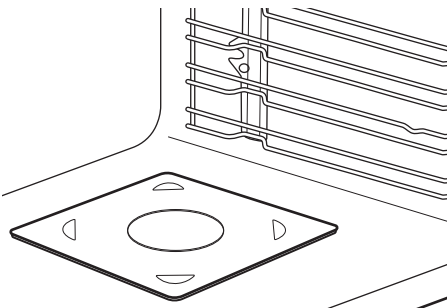
8.1 Insertion des accessoires

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.




<p>Plateau de cuisson: Poussez la plaque entre les rails du support de grille.</p>	
<p>Grille métallique, Plateau de cuisson: Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.</p>	
<p>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.</p>	

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Comment sauvegarder : 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.

<p>Étape 1</p>	<p>Mettez en fonctionnement le four.</p>
<p>Étape 2</p>	<p>Sélectionnez le réglage préféré.</p>
<p>Étape 3</p>	<p>Appuyez sur : . Sélectionnez : Mes programmes.</p>

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Étape 4	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.
Étape 5	Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur la touche OK.
↶ - 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 le four.
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, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

9.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four 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 four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. 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 (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.

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 le four sans emballage. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans le four uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au four à 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 le four 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 le four, 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.




CONSEILS

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	✓	✓	✓
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

Ustensiles de cuisine / Matériaux			
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 ragoûts	 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

CONSEILS

100 à 200 W






 <p>Décongeler du pain</p>	 <p>Décongeler des fruits et des gâteaux</p>	 <p>Décongélation du fromage, de la crème, du beurre</p>	 <p>Décongeler de la viande, du poisson</p>
---	---	---	--

10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests






Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60705.

Utilisez une grille métallique, sauf indication contraire.

FONCTION MI-CRO-ONDES	 (W)	 (kg)		 (min)	
Génoise	600	0.475	Dessous	7 - 9	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Rôti haché	400	0.9	2	25 - 32	Tournez le récipient d'1/4 de tour à la moitié du temps de cuisson.
Crème anglaise aux œufs	500	1	Dessous	18	-
Décongélation de viande	200	0.5	Dessous	7 - 8	Retournez la viande à mi-cuisson.

Utilisez la grille métallique.

FONCTION COMBI MICRO-ONDES		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.
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 l'entretien

 <p>Agents nettoyants</p>	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.
 <p>Utilisation quotidienne</p>	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie. Nettoyez soigneusement la voûte du four pour éliminer les résidus et la graisse.
	Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Accessoires

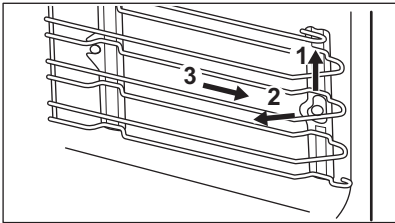
Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs 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	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	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...



Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas



Cause probable



Solution

Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique.

L'horloge n'est pas réglée.

Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, 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.



La Sécurité enfants du four est activée.

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 du four ne peut pas se connecter au panneau de commande.	Éteignez le four et rallumez-le .

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 du four continueront à fonctionner normalement.

 Code et description	 Solution
F131 - la température du capteur magnétron est trop élevée.	Éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Rallumez le four.

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 du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)
Référence produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Économie d'énergie

Lorsque le four est en fonctionnement, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte 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 le four 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

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt le four, 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 du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four 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

Appuyez sur  pour ouvrir Menu .

STRUCTURE DES MENUS

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler la configuration du four.
Configurations	Configuration	Pour régler la configuration du four.
	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 du four. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez le four. Pour permettre l'utilisation du four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec la Sécurité enfants activée.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions du four.
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 du four.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.

Sous-menu	Description
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
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 :


 Activez / Désactivez	 Menu	 Mes programmes	 Minuteur	START / STOP
---	---	---	---	--------------

C'EST SIMPLE !

Pour commencer à utiliser le four



Démarrage rapide	Pour mettre en fonctionnement le four et commencer la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Étape 1	Étape 2	Étape 3
		Maintenez la touche ①.	 ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .
Arrêt rapide	Éteignez le four, désactivez un écran ou un message à tout moment.	① - appuyez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le four s'éteigne.		
Démarrage rapide Micro-ondes	Pour démarrer le 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
① - appuyez pour allumer le four.	 ... - sélectionnez le mode de cuisson.	°C - réglez la température.	OK - appuyez pour confirmer.	START - 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 : ①.	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 **+1 min.**

16. PRENEZ UN RACCOURCI !

Tous les raccourcis utiles vous sont présentés ici. Vous les trouverez également dans les chapitres correspondants du manuel d'utilisation.

Comment régler : Modes de cuisson



Comment régler Cuisson assistée



Comment régler : Heure de cuisson





Comment différer : Début et fin de cuisson



Comment annuler : Régler le minuteur



17. 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

PRENEZ UN RACCOURCI !

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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



FR



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

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket választott. Egy olyan terméket választott, amely magában hordozza évtizedek szakmai tapasztalatát és innovációját. Zsenialitását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Üdvözljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.electrolux.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


www.electrolux.com/shop

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk

 Általános információk és tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	254	3. TERMÉKLEÍRÁS.....	261
1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága.....	254	3.1 Általános áttekintés.....	261
1.2 Általános biztonság.....	255	3.2 Tartozékok.....	262
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	257	4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA.....	262
2.1 Üzembe helyezés.....	257	4.1 Kezelőpanel.....	262
2.2 Elektromos csatlakozás.....	258	4.2 Kijelző.....	263
2.3 Használat.....	259	5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	264
2.4 Ápolás és tisztítás.....	260	5.1 Kezdeti tisztítás	264
2.5 Üvegedények használata.....	260	5.2 Első csatlakoztatás.....	265
2.6 Belső világítás.....	261	6. NAPI HASZNÁLAT.....	265
2.7 Szolgáltatások.....	261	6.1 Sütőfunkciók beállítása.....	265
2.8 Ártalmatlanítás.....	261		

6.2	Mikrohullámú sütőfunkciók beállítása.....	266	10.5	Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára.....	278
6.3	Használata: Mikrohullám gyorsindítás.....	266	11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	279	
6.4	Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés.....	267	11.1	Tisztítással kapcsolatos megjegyzések.....	280
6.5	Sütőfunkciók.....	267	11.2	Hogyan távolítsa el: Polctartók .	280
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	270		11.3	Hogyan cserélje: Lámpa.....	281
7.1	Órafunkciók leírása.....	270	12. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	281	
7.2	Órafunkciók beállítása.....	271	12.1	Mi a teendő, ha.....	281
8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK	273		12.2	Hogyan kezelje: Hibakódok.....	282
8.1	Tartozékok behelyezése.....	273	12.3	A szerviz számára szükséges adatok.....	283
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	274		13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	283	
9.1	Hogyan mentheti: Kedvencek.....	274	13.1	Energiatakarékosság.....	283
9.2	Funkciózár.....	274	14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....	284	
9.3	Automatikus kikapcsolás.....	275	14.1	Menü.....	284
9.4	Hűtőventilátor.....	275	14.2	Almenü ehhez: Egyéb funkciók.	284
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	275		14.3	Almenü ehhez: Beállítás.....	285
10.1	Sütési javaslatok.....	275	14.4	Almenü a következőhöz: Szerviz.....	285
10.2	Javaslatok a mikrohullámú sütőhöz	275	15. EGYSZERŰ!.....	285	
10.3	Mikrohullámú sütőben használható főzőedények és anyagok	276	16. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!.....	287	
10.4	Különböző ételekhez javasolt teljesítmény-beállítások.....	277	17. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.	287	

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 Gyermekek 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 játszanak 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 képezített 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 hálózati kábel 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. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- 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 hasonlók 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 képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt 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.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.
- A beépíthető készülékek 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 hátulsó részének magassága	440 mm
Készülék elülső részének szélessége	595 mm
Készülék hátulsó 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
Rögztítőcsavarok	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 leválassza 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 sütő 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 ajjára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételével 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 ejtethet.
- 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.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer 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 vajat a mikrohullámú sütőben (alkalmazza a legrövidebb főzési időtartamot).

A forró üvegedényt hagyja lehűlni egy tartórácscon, edényalátéten vagy száraz konyharuhán. Elmosogatás, hűtés vagy fagyasztás előtt győződjön meg róla, hogy az üvegedény megfelelően lehűlt-e.

Száraz edényalátétek/edényfogó kesztyűk hiányában kerülje a forró üvegedények mozgatását (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



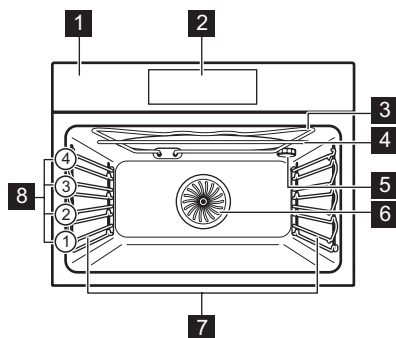
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket ez 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



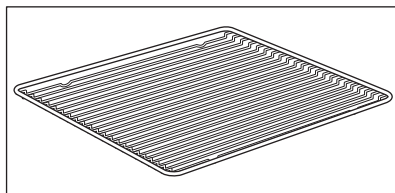
- 1 Kezelőpanel
- 2 Kijelző
- 3 Fűtőbetét
- 4 Mikrohullámú generátor
- 5 Lámpa
- 6 Ventilátor
- 7 Polctartó, eltávolítható
- 8 Polcpozíciók

A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

3.2 Tartozékok

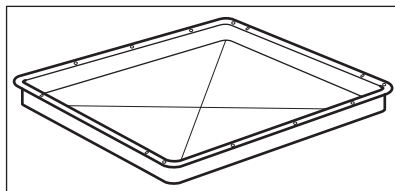
Sütőrács

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



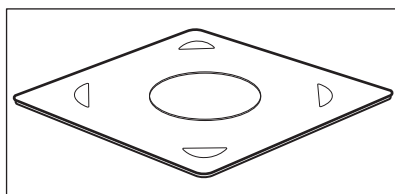
Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



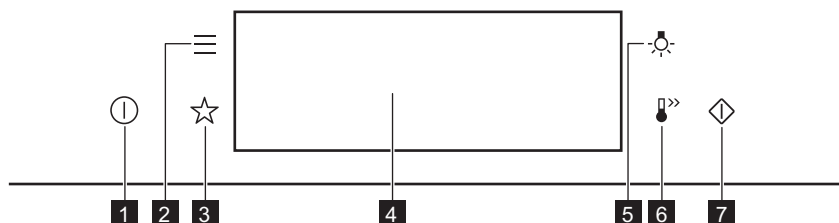
Mikrohullámú sütő alsó üvegtányérja

Ételkészítés MIKROHULLÁM üzemmódban.



4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

4.1 Kezelőpanel



1	BE / KI	Tartsa nyomva a sütő be- és kikapcsolásához.
2	Menü	Sütőfunkciók listázása.
3	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.

A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

4	Kijelző	A sütő 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	 Áthelyezés	 Tartsa nyomva
Érintse meg ujjhegygel a felületet.	Húzza végig az ujját a felületen.	Érintse meg a felületet 3 másodpercre.

4.2 Kijelző

	Bekapcsolás után a kijelzőn megjelenik a fő képernyő a sütőfunkcióval és az alapértelmezett hőmérséklettel.
	A kijelző készenléti állapotba lép, ha 2 percen át nem használja a sütőt.
	Főzőskor a kijelző megjeleníti a beállított funkciókat és az egyéb rendelkezésre álló kiegészítő funkciókat.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

	<p>Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.</p> <p>A. Pontos idő B. START/LEÁLLÍTÁS C. Hőmérséklet / Mikrohullám időzítő D. Sütőfunkciók E. Időzítő</p>
--	---

<p>Kijelző visszajelzői</p>			
<p>Alapvető visszajelzők - a kijelzőn való mozgáshoz.</p>			
<p> OK Választás / beállítás megerősítése.</p>	<p> Visszalépés egy szinttel a menüben.</p>	<p> Az utolsó művelet visszavonása.</p>	<p> A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.</p>
<p>Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzői - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható.</p>			
<p> A funkció be van kapcsolva.</p>	<p> A funkció be van kapcsolva. A főzés automatikusan leáll.</p>	<p> A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva.</p>	
<p>Időzítő visszajelzők</p>			
<p> A funkció beállítása: Késleltetett indítás funkció.</p>	<p> A beállítás törlése.</p>		

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

	<p>FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.</p>
--	--

5.1 Kezdeti tisztítás

--	--	--

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.	Helyezze a sütőbe a tartozékokat és a kivehető polctartót.

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 Sütőfunkciók beállítása

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.

Használjon parancsikont!



6.2 Mikrohullámú sütőfunkciók beállítása

1. lépés	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és kapcsolja be a sütőt. Helyezze be a mikrohullámú sütő alsó üvegtányérját.
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 sütőt.

A mikrohullámú funkciók maximális időtartama a beállított mikrohullámú teljesítménytől függ:

MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY	MAXIMÁLIS IDŐTARTAM
100 - 600 W	59 perc
Több mint 600 W	7 perc

i Ha kinyitja az ajtót, a funkció leáll. Az ismételt elindításhoz nyomja meg a **START** gombot.

Használjon parancsikont!



6.3 Használata: Mikrohullámú gyorsindítás

1. lépés	Tartsa megnyomva az alábbi gombot:  . A mikrohullám 30 másodpercig fog működni.
-----------------	--



2. lépés	A sütési idő meghosszabbítása:	
	Nyomja meg a futó időérték gombját az idő beállításba lépéshez. A sütési idő beállítása.	Nyomja meg a +30 s gombot.
A mikrohullám bármikor bekapcsolható ezzel: Mikrohullám gyorsindítás.		

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 funkciót.
4. lépés	Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.
5. lépés	Nyomja meg: START funkciót.

Használjon parancsikont!









6.5 Sütőfunkciók




HAGYOMÁNYOS






Sütőfunkció	Alkalmazás
 Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítós készítéséhez.

NAPI HASZNÁLAT





Sütőfunkció	Alkalmazás
 Infrasütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
 Fagyasztott ételek	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
 Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.

SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK





Sütőfunkció	Alkalmazás
 Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
 Edény Melegítés	A tányérok tálaláshoz való előmelegítésére.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Tészta kelesztés	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.
 Csőben sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 Melegen tartás	Élelmiszerek melegen tartásához.
 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, teljesítmény-tartomány: 100 - 1000 W
 Kiolvasztás	Hús, hal, sütemény kiolvasztása, teljesítmény-tartomány: 100 - 200 W
 Újramelegítés	Félkész és kényes ételek felmelegítéséhez. A teljesítmény tartománya: 300 - 700 W
 Folyadék	Italok és levesek felmelegítése, teljesítmény-tartomány: 800 - 1000 W

MIKRÓ KOMBI PROGRAM

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Hőlégbefúvás, nagy hőfok + mikro</p>	Sütés egy polcszinten. MW rásegítéssel kiegészített funkció.
 <p>Hagyományos sü- tés + mikro</p>	Étel sütése és pörkölése egy sütőszinten MW rásegítéssel kiegészített funkció.
 <p>Grill + mikro</p>	Az ételek rövid ideig tartó főzéséhez és piritásához. MW rásegítéssel kiegészített funkció.
 <p>Grill + hőlégbefú- vás + mikro</p>	Nagy adag húsdarabok sütése egy szinten. Csőben sütéshez és piritás- hoz. MW rásegítéssel kiegészített funkció.

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 maxi- mum 119 perc 59 mp.
Művelet befejezése	Segítségével beállítható, hogy mi történjen, amikor az időzítő befejezte a visszaszámlálást.
Késleltetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
Idő kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbítása.
Emlékeztető	Visszaszámlálás beállítása. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.

Órafunkció	Alkalmazás
Működésidőzítő	Megfigyeli, hogy milyen hosszan működik a funkció. Működésidőzítő - be- és kikapcsolható.

A Művelet befejezése és Késleltetett indítás kiegészítő funkció nem áll rendelkezésre a mikrohullámú funkcióknál.


7.2 Órafunkciók beállítása

Az óra beállítása	
1. lépés	Nyomja meg: Pontos idő funkciót.
2. 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.

Használjon parancsikont!




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.

A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása	
5. lépés	Nyomja meg: Művelet befejezése funkciót.
6. lépés	Válassza ki a megfelelő értékeket: Művelet befejezése funkciót.
7. lépés	Nyomja meg: OK. Addig ismételje 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.
4. lépés	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: Késleltetett indítás funkciót.
6. lépés	Válassza ki az értéket.
7. lépés	Nyomja meg: OK. Addig ismételje 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.

Az időzítő beállításának módosítása

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

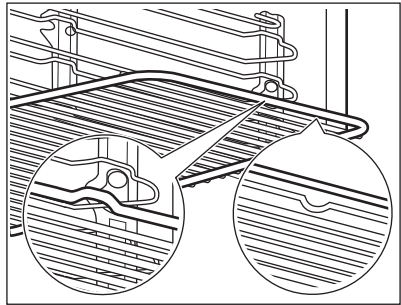
8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

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.

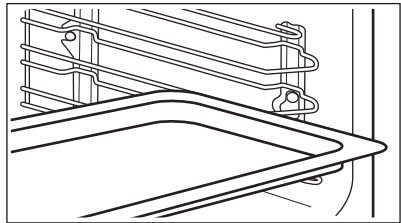
Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősínjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



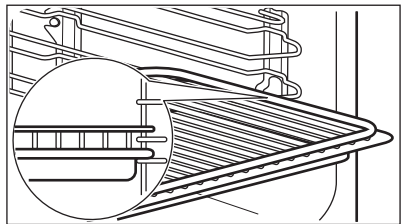
Sütő tálca:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé.



Sütőrács, Sütő tálca:

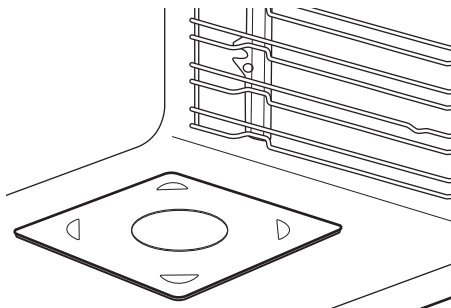
Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé, és a huzalpolcot a felettük levő vezetősínekre.



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 sütőt.
2. lépés	Válassza ki a megfelelő beállítást.
3. lépés	Nyomja meg:  . Válassza ezt: Kedvencek funkciót.
4. lépés	Válassza ezt: Aktuális beállítások mentése funkciót.
5. lépés	Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek. Nyomja meg ezt: OK.
<p> - nyomja meg a beállítás visszaállításához.</p> <p> - nyomja meg a beállítás törléséhez.</p>	



9.2 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen megváltoztatását.

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
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 a sütő bizonyos idő elteltével kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

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


Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Befejezési idő, Hőlégbefűtés, Kis Hőfok.

9.4 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működni fog, amíg a sütő le nem hűl.

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

10.1 Sütési javaslatok



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől 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 javaslatok megkereséséhez tekintse 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 sütőbe. A csomagolt készételeket kizárólag akkor lehet berakni a sütőbe, 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, elégéghet vagy tüzet okozhat.

Ne használja a sütőt tojás vagy csiga saját héjában történő főzésére, mivel ezek felrobbanhatnak. Tükörtojás újramelegítése előtt lyukassza ki a tojássárgáját.

A héjas vagy bőrös ételeket főzés előtt szurkálja meg.

A zöldségeket vágja egyenlő darabokra.

A sütő kikapcsolása után vegye ki az ételt, és hagyja néhány percre pihenni, hogy a hő eloszlása 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 teljesítményfokozattal 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. hóálló 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 fémet is tartalmazó mázas edények	✓	✓	✓

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK






A főzőedény anyaga			
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. zománcozott vagy öntöttvas edények	X	X	X
Fekete mázas vagy szilikonos sütőformák	X	X	X
Sütő tálca	X	X	X
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	
 <p>Pirítás a főzési folyamat elkezdésekor</p>	 <p>Folyadékok melegítése</p>

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

500 - 600 W				
 Zöldségek párolása	 Rántotta sütése	 Pörkölt lassú forralása	 Egytálételek melegítése	 Mélyhűtött ételek felmelegítése és kiolvasztása






300 - 400 W				
 Sajt, csokoládé, vaj olvasztása	 Rizs lassú forralása	 Bébiétel melegítése	 Érzékeny élelmiszerek sütése / melegítése	 Sütés folytatása

100 - 200 W			
 Kenyér kiolvasztása	 Gyümölcs és sütemény kiolvasztása	 Sajt, tejszín, vaj kiolvasztása	 Hús, hal kiolvasztása






10.5 Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Információ a bevizsgáló intézetek számára







Tesztek az IEC 60705 szabványnak megfelelően.

Használjon huzalpolcot, hacsak nincs más utasítás.					
MIKROHULLÁMÚ FUNKCIÓ	 POWER (W)	 (kg)		 (perc)	
Piskótateszta	600	0.475	Alul	7 - 9	Az edényt körülbelül negyed fordulattal, a főzési idő felénél fordítsa el.

Használjon huzalpolcot, hacsak nincs más utasítás.

MIKROHULLÁMÚ FUNKCIÓ	 (W)	 (kg)		 (perc)	
Fasírt	400	0.9	2	25 - 32	Az edényt körülbelül negyed fordulattal, a főzési idő felénél fordítsa el.
Royale (sodó)	500	1	Alul	18	-
Hús kiolvasztása	200	0.5	Alul	7 - 8	A húst a főzési idő felénél fordítsa meg.

Használja a huzalpolcot.

KOMBI-NÁLT MIKRO-HULLÁM FUNKCIÓ		 (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.
Burgonyafelfűjt, 1,1 kg	Hőlégbefűtés, nagy hőfok + mikro	300	180	2	38 - 42	Az edényt körülbelül negyed fordulattal, a főzési idő felénél fordítsa el.
Csirke, 1,1 kg	Grill + hőlégbefűtés + mikro	400	230	1	35 - 40	Helyezze a húst kerek üvegedénybe, és a főzési idő felénél fordítsa meg.




11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

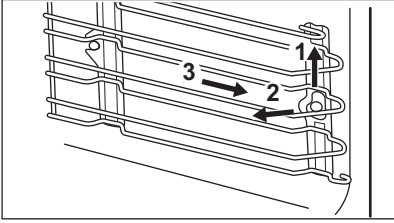
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

 <p>Tisztítósze- rek</p>	A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztítsa meg.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.
	A szennyeződések elenyhe mosogatószerrel távolítsa el.
 <p>Napi haszná- lat</p>	A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat. Körültekintően tisztítsa meg a sütőtér mennyezetét az ételmaradványoktól és a zsirtól.
	Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.
 <p>Tartozékok</p>	Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.
	A teflon bevonatos 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 kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.		

11.3 Hogyan cserélje: Lámpa



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzattól.	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 sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel	
 Lehetséges ok	 Megoldás
A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy nincs megfelelően csatlakoztatva.	Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát. A részletekért olvassa el az „Óra funkciók” fejezet „Hogyan állítsa be:” című szakaszát Órafunkciók funkciót.



 A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel	
 Lehetséges ok	 Megoldás
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 sütőn a Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók funkciót.

 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	 Javítási mód
F240, F439 - a kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.	Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.
F908 - a sütő rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.	Kapcsolja ki és be a sütőt.

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 sütőfunkció továbbra is a szokásos módon működik.

 Kód és leírás	 Javítási mód
F131 - a magnetron érzékelőjének hőmérséklete túl magas.	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. Kapcsolja be újra a sütőt.

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

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja be legyen csukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a sütő 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 sütő 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.

Maradékhő

Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek automatikusan korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a sütőt, a kijelző jelzi a maradékhőt. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre. A sütőben 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.


A MENÜ FELÉPÍTÉSE

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

14.1 Menü

Nyomja meg a  gombot a Menü megnyitásához.

Menüpont		Alkalmazás
Előre programozott sütés		Automatikus programok listázása.
Kedvencek		Kedvenc beállítások listázása.
Egyéb funkciók		A sütőparaméterek beállítása.
Beállítások	Beállítás	A sütőparaméterek beállítása.
	Szervíz	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 sütő véletlen bekapcsolását. Ha a kiegészítő funkció be van kapcsolva, a „Gyerekszár” kijelzés megjelenik a kijelzőn a sütő bekapcsolásakor. A sütő használatához válassza ki a kód betűit ábécé sorrendben. Bekapcsolt gyerekszár mellett is hozzáférhető az időzítő, a távirányítás és a sütővilágítás.
Gyors felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre.
Idő kijelzés	Az óra be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az időkijelzés formátumának módosítása.

14.3 Almenü ehhez: Beállítás

Almenü	Megnevezés
Nyelv	A kívánt nyelv beállítása.
Kijelző fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.
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 a következőhöz: Szervíz

Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktiváló / inaktíváló 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 sütő használatának megkezdése				
Gyors elindítás	Kapcsolja be a sütőt, majd kezdjen sütni alapértelmezett hőmérséklettel és funkció időtartammal.	1. lépés	2. lépés	3. lépés
		Tartsa megnyomva az alábbi gombot: ① funkciót.	 ... - válassza ki a kívánt funkciót.	Nyomja meg: START funkciót.
Gyors kikapcsolás	A sütőt bármikor, bármilyen képernyőről vagy üzenetről ki lehet kapcsolni.	① - tartsa nyomva a gombot, amíg a sütő ki nem kapcsol.		
MW gyors indítása	A mikrohullámú működést bármikor elindíthatja az alapértelmezett beállításokkal: 30 másodperc / 1000 W.	Nyomja meg:  funkciót.		

Főzés elindítása				
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
① - nyomja meg a sütő bekapcsolásához.	 ... - válassza ki a sütőfunkciót.	°C - 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: ① funkciót.	Nyomja meg:  funkciót.	Nyomja meg:  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 **+1min** gombot.

16. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!

Az alábbiakban az összes hasznos parancsikont látható. Ezek a felhasználói kézikönyv vonatkozó fejezeteiben is megtalálhatók.

Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók**Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés****Hogyan állítsa be: Főzési idő****Hogyan késleltesse: Sütés indítása és a sütés befejezése****Hogyan törölje: Időzítő beállítása****17. 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.

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukauptą patirtis ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.electrolux.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvinčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	289	2.8 Išmetimas.....	296
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	289	3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	296
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	290	3.1 Bendroji apžvalga.....	296
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	292	3.2 Priedai.....	296
2.1 Įrengimas.....	292	4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ..	297
2.2 Elektros prijungimas	293	4.1 Valdymo skydelis.....	297
2.3 Naudojimas.....	294	4.2 Valdymo skydelis.....	298
2.4 Priežiūra ir valymas.....	295	5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	299
2.5 Stiklinių indų naudojimas.....	295	5.1 Pirminis valymas	299
2.6 Vidinis apšvietimas.....	295	5.2 Pirmasis prijungimas.....	299
2.7 Paslauga.....	296		

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	300	10.5 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms.....	315
6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos	300	11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	316
6.2 Kaip nustatyti Mikrobangų kaitinimo funkcijos.....	300	11.1 Pastabos dėl valymo.....	316
6.3 Kaip naudoti: Greitasis mikrobangų krosnelės įjungimas.....	301	11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos	317
6.4 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas.....	302	11.3 Kaip pakeisti: Lemputė.....	317
6.5 Kaitinimo funkcijos.....	302	12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	318
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	306	12.1 Ką daryti, jeigu.....	318
7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas.....	306	12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai.....	319
7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos.....	306	12.3 Naudojimo informacija.....	320
8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....	309	13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	320
8.1 Priedų naudojimas.....	309	13.1 Energijos taupymas.....	320
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	310	14. MENIU STRUKTŪRA.....	321
9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios..	310	14.1 Meniu.....	321
9.2 Funkcijų užraktas.....	311	14.2 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys	321
9.3 Automatinis išsijungimas.....	311	14.3 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas.....	322
9.4 Aušinimo ventiliatorius.....	311	14.4 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas.....	322
10. PATARIMAI.....	312	15. TAI PAPRASTA!.....	322
10.1 Gaminimo rekomendacijos.....	312	16. PASINAUDOKITE NUORODA!.....	324
10.2 Rekomendacijos dėl mikrobangų	312	17. APLINKOS APSAUGA.....	324
10.3 Tinkami mikrobangų krosnelei indai ir medžiagos	313		
10.4 Rekomenduojamos galios nuostatos skirtingos rūšies maistui.....	314		

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 prireikus 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.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros 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, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis 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.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- 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



ISPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- 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 spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar orkaitės dureles galite 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 ventiliacijos 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!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis 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 neliesų 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 lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- 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 (įskunami 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 sprogimo 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 šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrekinėtų daiktų.
- Nenaudokite mikrobangų funkcijos orkaitei įkaitinti.



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 uždarę 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!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštes, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, 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!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- 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.

GAMINIO APRAŠYMAS

2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.8 Išmetimas



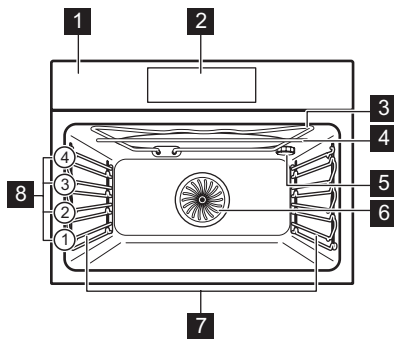
ISPĖJIMAS!

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

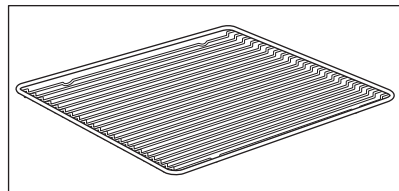


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Valdymo skydelis (ekranas)
- 3 Šildymo elementas
- 4 Mikrobangų generatorius
- 5 Lemputė
- 6 Ventiliatorius
- 7 Lentynos atrama, išimama
- 8 Vietos lentynoje

3.2 Priedai

Vielinė lentynėlė

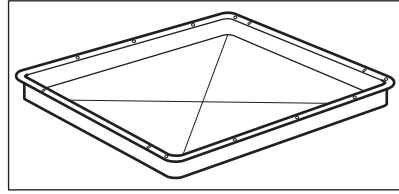
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pakeičiavims.



KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

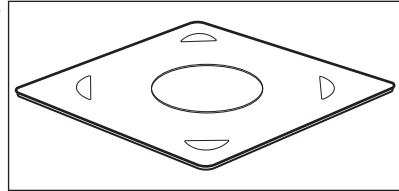
Kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams kepti.



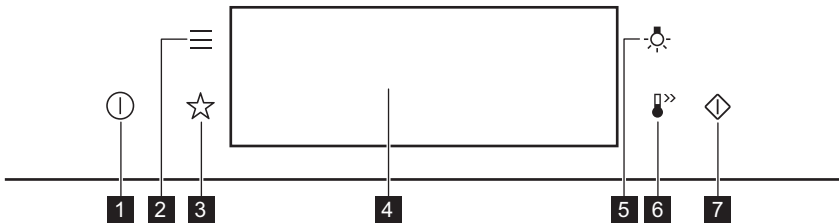
Stiklinė apatinė mikrobangų krosnelės plokštė

Mikrobangų režimo naudojimas.



4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.




4.1 Valdymo skydelis




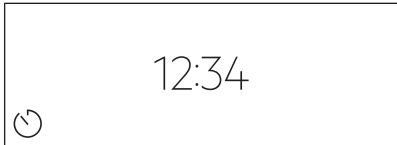
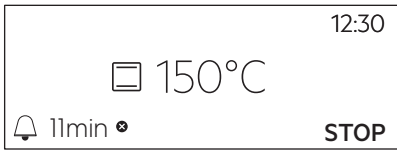
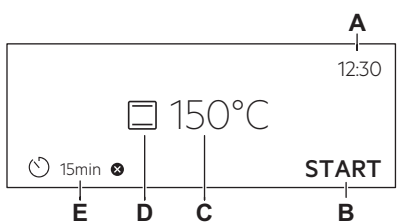
1	Įjungta / Išjungta	Palaiykite nuspaudę, kad įjungtumėte ir išjungtumėte orkaitę.
2	Meniu	Pateikiamas orkaitės funkcijų sąrašas.
3	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
4	Valdymo skydelis (ekranas)	Parodo orkaitės nuostatas.
5	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
6	Greitas įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.

KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.










7	Greitasis mikrobangų krosnelės įjungimas	Mikrobangų funkcijai įjungti (1000 W ir 30 sekundžių).
----------	--	--

 <p>Laikykite nuspaudę</p>	 <p>Perkelti</p>	 <p>Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.</p>
Palieskite paviršių pirštu.	Braukite pirštu per paviršių.	Lieskite paviršių 3 sekundes.

4.2 Valdymo skydelis

	Įjungę pagrindiniame valdymo skydelio ekrane pamatysite pasirinktą kaitinimo funkciją ir numatytąją temperatūrą.
	Jeigu orkaitės nenaudosite 2 minutes, įsijungs budėjimo režimas.
	Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktas funkcijas ir kitas galimas parinktis.
	Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis. A. Paros laikas B. PRADĖTI/SUSTABDYMAS C. Temperatūra / Mikrobangų funkcijos laikmatis D. Kaitinimo funkcijos E. Laikmatis

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

Valdymo skydelio indikatoriai			
Pagrindiniai indikatoriai – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.			
 Patvirtinti pasirinkimą / nustaty- mą.	 Sugrįžti meniu vienu lygiu at- gal.	 Panaikinti pa- skutinį veiks- mą.	 Parinktiems įjungti ir išjungti.
Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijos indikatoriai – pasibaigus nustatytam laikui suveikia garsinis signalas.			
 Funkcija įjungta.	 Funkcija įjungta. Kepimas sustabdomas automa- tiškai.	 Įspėjamasis signalas pasi- baigus laikui išjungtas.	
Laikmačio indikatoriai			
 Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.	 Atšaukti nustatymą.		




5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis valymas

		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.	Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.

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. Valdymo skydelyje matysite numatytąją kaitinimo funkciją.
2-as veiksmas	Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį, kad atidarytumėte papildomą meniu.
3-ias 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.

Pasinaudokite nuoroda!



6.2 Kaip nustatyti Mikrobangų kaitinimo funkcijos

1-as veiksmas	Išimkite iš orkaitės visus priedus. [dėkite 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 orkaitę.

Didžiausia mikrobangų funkcijos naudojimo trukmė priklauso nuo pasirinktos mikrobangų galios:

MIKROBANGŲ GALIA	DIDŽIAUSIA TRUKMĖ
100–600 W	59 minutės
Daugiau kaip 600 W	7 min.




Jeigu atidarysite dureles, funkcija išsijungs. Norėdami paleisti dar kartą, paspauskite **START** .

Pasinaudokite nuoroda!



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	Ijunkite 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 .







Pasinaudokite nuoroda!





6.5 Kaitinimo funkcijos

STANDARTINĖS







Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p>Terminis kepintuvas</p>	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <p>Karšto oro srautas</p>	Skirta vienu metu kepti ir džiovinti dviejuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.
 <p>Šaldytas maistas</p>	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiesiems suktinukams).
 <p>Apatinis + viršutinis kaitinimas</p>	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 <p>Picos programa</p>	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 <p>Apatinis kaitinimas</p>	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.



SPECIALIOS FUNKCIJOS



Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p>Konservavimas</p>	Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.
 <p>Džiovinimas</p>	Džiovininti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.

KASDIENIS NAUDOJIMAS





Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Lėkščių pašildymas	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
 Tešlos kildinimas	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.
 Apkepas "Au Gratin"	Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Kepimas žemoje temperatūroje	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.
 Šilumos palaikymas	Palaikyti šiltą maistą.
 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

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Pašildymas	Galios diapazonas kaitinant pusfabrikačius ir greitai gendančius maisto produktus: 300–700 W
 Skysčiui	Galios diapazonas kaitinant gėrimus ir sriubas: 800–1 000 W

KOMBINUOTAS KEPIMAS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Karštas oras + mikrobangos	Kepimas vienoje lentynėlės padėtyje. Funkcija su MB galios didinimu.
 Virš. ir apat. kaitinimas + mikrobangos	Maisto kepimas ir skrudinimas vienoje lentynos padėtyje. Funkcija su MB galios didinimu.
 Grilis + mikrobangos	Maistui kepti ir skrudinti per trumpą laiką. Funkcija su MB galios didinimu.
 Grilis + ventiliatorius + mikrobangos	Dideliems mėsos gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti. Funkcija su MB galios didinimu.

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS


7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Kepimo laikas	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia trukmė 23 val. 59 min. Didžiausia kombinuotų funkcijų (mikrobangų ir standartinės) trukmė 119 min. 59 sek.
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 neturi įtakos orkaitės veikimui.
Laikmatis	Stebima, kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis – galite ją įjungti ir išjungti.

Nutraukti veiksmą ir Atidėtas paleidimas negalimos su mikrobangų funkcijomis.

7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijas

Kaip nustatyti laikrodį	
1-as veiksmas	Paspauskite: Paros laikas.
2-as veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

Kaip nustatyti gaminimo trukmę	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .

Kaip nustatyti gaminimo trukmę

**3-ias
veiks-
mas**

Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

Pasinaudokite nuoroda!



Kaip pasirinkti pabaigos parinktį

**1-as
veiks-
mas**

Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.

**2-as
veiks-
mas**

Paspauskite: .

**3-ias
veiks-
mas**

Nustatykite maisto gaminimo laiką.

**4-as
veiks-
mas**

Paspauskite: ● ● ● .

**5-as
veiks-
mas.**

Paspauskite: Nutraukti veiksmą.


**6-as
veiks-
mas**

Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą.


**7-as
veiks-
mas**

Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

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:  .

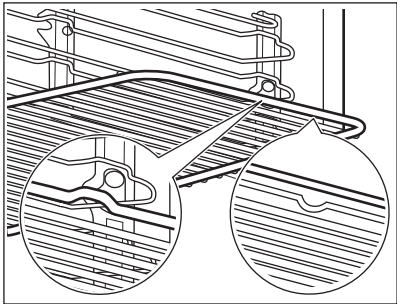
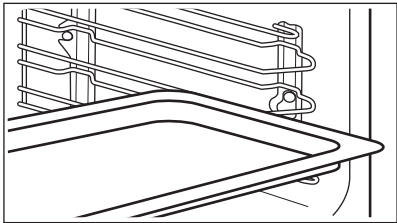
Kaip pakeisti laikmačio nuostatas	
2-as veiksmas	Nustatykite laikmačio rodmenį.
3-ias veiksmas	Paspauskite: OK.
Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.	

8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

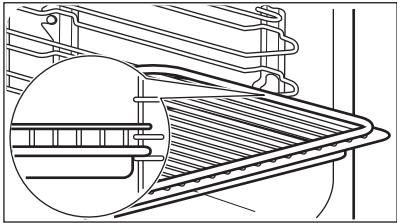
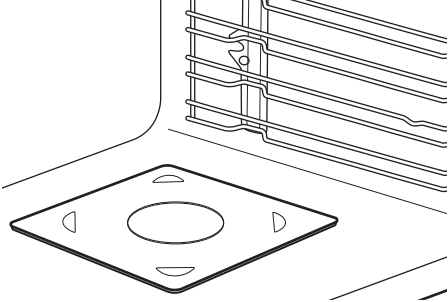
8.1 Priedų naudojimas

Naudokite tik tinkamus prikaistuvius ir kitas priemones. Žr. skyrių „Naudingi patarimai“, „Tinkami prikaistuviai ir kitos priemonės ruošimui mikrobangomis“.

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuviui nuo jos nuslysti.

<p>Vielinė lentynėlė: Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.</p>	
<p>Kepimo padėklas: Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.</p>	


PAPILDOMOS FUNKCIJOS



<p>Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas: Įstumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.</p>	
<p>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.</p>	

9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę.
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	Ijunkite orkaitę.
2-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją.
3-ias veiksmas	☆, ⏪ – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.
Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksma.	

9.3 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą po tam tikro laiko orkaitė išsijungs savaime, jei kaitinimo funkcija veiks, o nustatymų nepakeisite.

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

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

9.4 Aušinimo ventiliatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, aušinimo ventiliatorius gali veikti toliau, kol orkaitė atvėsta.

10. PATARIMAI

10.1 Gaminimo rekomendacijos



Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.
 Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkreitiems patiekalams.
 Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.
 Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėse. Norėdami rasti maisto gaminimo patarimų, patikrinkite PNC numerį, esantį techninių duomenų plokštelėje, ant orkaitės priekinio 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.

Į orkaitę maistą dėkite be pakuotės. Supakuotus pusfabrikačius galima dėti į orkaitę tik tada, jeigu pakuotė tinkama naudoti mikrobangų krosnelėje (pasitikslinkite informaciją ant pakuotės).



Maisto gaminimas mikrobangomis

Gaminkite maistą uždengtą. Neuždengtą maistą gaminkite tik tada, jeigu norite, kad jis būtų su plutele.

Neperkepkite (nepervirkite) patiekalų pasirinkdami per didelę galią ir per ilgą trukmę. Maistas gali išdžiūti, pridegti arba gali kilti gaisras.

Nenaudokite orkaitės kiaušiniams su lukštais ir sraigėms kevaluose gaminti, nes šie produktai gali sprogti. Prieš pašildydami, pradurkite kepto kiaušinio trynį.

Prieš gamindami, keliose vietose pradurkite maistą arba nulupkite odesles.

Daržoves supjaustykite maždaug vienodo dydžio gabalėliais.

Išjungę orkaitę, išimkite maistą ir kelioms minutėms palikite pastovėti, kad karštis pasiskirstytų tolygiai.



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 pakeistusvius ir medžiagas. Vadovaukitės toliau pateikta lentele.



Prieš naudodami patikrinkite pakeistusvių / medžiagų specifikaaciją.






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	✓	X	X
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	X	X	X
Iki 200 °C karščiui atsparus plastikas	✓	✓	X
Kartonas, popierius	✓	X	X
Maistinė plėvelė	✓	X	X
Mikrobangoms atspari maisto plėvelė	✓	✓	X
Patiekalų skrudinimas metaliniame inde, pvz. emaliuotame, keetais	X	X	X

Indų tipai ir jų medžiagos			
Kepimo skardos, padengtos juodu laku arba silikonu	X	X	X
Kepimo padėklas	X	X	X
Vielinė lentynėlė	X	X	✓
Stiklinė mikrobangų krosnelės apatinė lėkštė	✓	✓	X
Prikaistuvis mikrobangų krosnlei, pvz., skrudinimo indas	X	✓	X





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.

Jeigu nenurodyta kitaip, naudokite vielinę lentynėlę.					
MIKROBANGŲ FUNKCIJA	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Biskvitinis pyragas	600	0.475	Dugnas	7 - 9	Įpusėjus maisto gaminimo laikui pasukite talpyklą 1/4 apsisukimo.
Maltos mėsos kepsnys	400	0.9	2	25 - 32	Įpusėjus maisto gaminimo laikui pasukite talpyklą 1/4 apsisukimo.
Plakti kiaušiniai	500	1	Dugnas	18	-
Mėsos atšildymas	200	0.5	Dugnas	7 - 8	Įpusėjus nustatytam gaminimo laikui, mėsą reikia apversti.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Naudokite vielinę lentynėlę.						
KOMBI-NUOTO-JI MIKROBANGŲ FUNKCIJA		 POWER (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	Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
Kruopščiai išvalykite likučius ir riebalus nuo orkaitės viršaus.

Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.



Priedai

Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

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.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Prieš keisdami lempuotę:		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Viršutinė lempuotė

1-as veiksmas	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2-as veiksmas	Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3-as veiksmas	Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
4-as veiksmas	Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.




12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS









ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...



 Orkaitė neįsijungia arba nekaista	
 Galima priežastis	 Veiksmai
Orkaitė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“. Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos.

 Orkaitė neįsijungia arba nekaista	
 Galima priežastis	 Veiksmai
Nevisiškai uždarytos durelės.	Pilnai uždarykite dureles.
Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar neperdegė saugiklis. Jeigu gedi- mo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuo- tą elektriką.
Įjungtas orkaitės apsaugos nuo vaikų užraktas.	Žr. skyrių „Meniu“. Papildomas meniu: Parink- tys.

 Komponentai	
 Aprašymas	 Veiksmai
Perdegė 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 aprašas	 Atitaisymo būdas
F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikli- niai laukai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitinkinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F908 – orkaitės sistemos negalima prijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite orkaitę.

Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliojantį techninės priežiūros centrą. Jeigu įvyksta viena šių klaidų, likusios orkaitės funkcijos toliau veiks įprastai.

ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

 Kodas ir aprašas	 Atitaisymo būdas
F131 – per aukšta magnetrono jutiklio temperatūra.	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol jis atvės. Vėl įjunkite orkaitę.

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 orkaitės angos rėmo. Nenuimkite orkaitėje pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)
Prekės numeris (PNC)
Serijos numeris (S.N.)

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Energijos taupymas

Patikrinkite, ar orkaitėi veikiant durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės durelių be reikalo neatidarinėkite. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas. Naudokite metalinius pikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją (jei nenaudojate mikrobangų funkcijos).

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

Jeį vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnės pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jeį įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Jeįgu pasirinksite nustatytos trukmės arba numatytos pabaigos laiko programą, kurios maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min, kai kurių orkaitės funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jeį išjungsitė orkaitę, valdymo skydelyje matysitė likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jeį maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min, likus 3–10 min iki gaminimo pabaigos sumažinkitė orkaitės temperatūrą iki minimumo. Dėl likusiojo orkaitės karščio maisto gaminimo procesas toliau tęsis.

Naudokitė likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje


Pasirinkitė žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokitė likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysitė likusiojo karščio indikatorį arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkitė. Įjunkitė jį tik tuomet, kai to reikės.

14. MENIU STRUKTŪRA

14.1 Meniu

Paspauskite , kad atvertumėte Meniu.

Meniu elementas		Paskirtis
Kepimo vadovas		Pateikiamas automatinių programų sąrašas.
Mėgstamiausios		Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Parinktys		Orkaitės konfigūracijai nustatyti.
Nustatymai	Pasirinkimas	Orkaitės konfigūracijai nustatyti.
	Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

14.2 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lempuotę.
Vaikų saugos užraktas	Apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės įjungimo. Kai ši funkcija įjungta, ekrane įjungus orkaitę įsijungia tekstas: „Vaikų saugos užraktas“. Norėdami naudotis orkaite, pasirinkite kodo raides. Laikmatį, nuotolinio valdymo funkcijas ir apšvietimą galite valdyti, net kai įjungtas vaikų saugos užraktas.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis orkaitės funkcijomis.
Laiko rodmuo	Ijungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

TAI PAPRASTA!

14.3 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Nustato orkaitės kalbą.
Ekranų ryškumas	Nustato ekranų ryškumą.
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų nutildyti negalima: ①.
Ispėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.

14.4 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas



Papildomas meniu	Aprašas
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	Ekranų ryškumas	Mygtukų tonai	Ispėjamo signalo garsas	Paros laikas
-------	-----------------	---------------	-------------------------	--------------

Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekranų piktogramomis:

 Ijungta / Išjungta	 Meniu	 Mėgstamiausias	 Laikmatis	START / STOP
---	--	---	--	--------------

Pradėti naudoti orkaitę				
Spartusis paleidimas	Ijunkite orkaitę 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 orkaitę bet kada, nepriklausomai nuo to, kas parodyta ekrane.	 – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kol orkaitė išsijungs.		
Spartusis MW paleidimas	Bet kada įjunkite mikrobangų funkciją nekeisdami numatytųjų nuostatų: 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 orkaitę.	 ... – pasirinkite kaitinimo funkciją.	°C – nustatyti temperatūrą.	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte.	START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti.

Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą				
Naudokite automatines programas, 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.

TAI PAPRASTA!

Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite sparčiąsias funkcijas

„10 % Finish Assist“

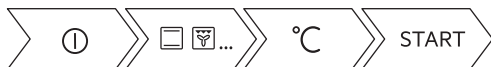
Naudokite „10% Finish Assist“ funkciją, kad pridėtumėte papildomo laiko, kai iki pabaigos lieka 10 % viso laiko.

Norėdami pratęsti gaminimo laiką, paspauskite **+1 min.**

16. PASINAUDOKITE NUORODA!

Čia rasite visas naudingas nuorodas. Jas taip pat rasite atitinkamuose naudotojo vadovo skyriuose.

Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos



Kaip nustatyti Kepimo vadovas



Kaip nustatyti Kepimo laikas





Kaip atidėti laiką: Maisto gaminimo pradžia ir pabaiga



Kaip atšaukti: Nustatyti laikmatį



17. 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.

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairākus gadus desmitus apvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjautīgs un stilīgs, radīts, ņemot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka sasniegsiet izcilus rezultātus.

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.electrolux.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:


www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	326	3. IZSTRĀDĀJUMA APRĀKSTS.....	333
1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....	326	3.1 Vispārējs pārskats.....	333
1.2 Vispārīgā drošība.....	327	3.2 Papildpiederumi.....	333
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	329	4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....	334
2.1 Uzstādīšana.....	329	4.1 Vadības panelis.....	334
2.2 Elektrotilkla savienojums.....	330	4.2 Displejs.....	335
2.3 Lietošana.....	331	5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES. 336	
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	331	5.1 Sākotnējā tīrīšana	336
2.5 Stikla trauku izmantošana.....	332	5.2 Pirmreizējais savienojums.....	336
2.6 Iekšējais apgaismojums.....	332	6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	336
2.7 Serviss.....	332	6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.336	
2.8 Utilizācija.....	332		

6.2 Mikroviļņu karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	337	10.5 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm.....	349
6.3 Izmantošana: Mikroviļņu krāsns ātrais starts.....	338	11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	351
6.4 Iestatīšana Gatavošanas palīgs.....	338	11.1 Piezīmes par tīrīšanu.....	351
6.5 Karsēšanas funkcijas.....	339	11.2 Izņemšana. Plauktu balsti	352
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	342	11.3 Kā nomainīt: Lampa.....	352
7.1 Pulksteņa funkciju apraksts.....	342	12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	353
7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana.....	342	12.1 Kā rīkoties, ja.....	353
8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI....	344	12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi.....	354
8.1 Papildpiederumu ievietošana.....	344	12.3 Servisa dati.....	354
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	345	13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	354
9.1 Saglabāšana: Izlase.....	345	13.1 Elektroenerģijas taupīšana.....	354
9.2 Funkciju bloķēšana.....	345	14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	355
9.3 Automātiskā izslēgšanās.....	346	14.1 Izvēlne.....	355
9.4 Dzesēšanas ventilators.....	346	14.2 Apakšizvēlne: Iespējas.....	356
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	346	14.3 Apakšizvēlne: Uzstādīšana.....	356
10.1 Gatavošanas ieteikumi.....	346	14.4 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne... ..	356
10.2 Mikroviļņu ieteikumi	347	15. TAS IR VIENKĀRŠI!.....	357
10.3 Mikroviļņiem piemēroti ēdiena gatavošanas trauki un materiāli	347	16. IZMANTOJIET SAĪSNI!.....	358
10.4 Ieteicamie jaudas iestatījumi dažādiem ēdienu veidiem.....	349	17. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU	359

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 mājas 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 padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, 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 kvalificēta persona.

- 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 pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns 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 priekšpusē 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!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- 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 kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži 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 atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un nēglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Nelietojiet mikroviļņu funkciju cepeškrāsns uzsildīšanai.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet 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 tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Pārliecinieties, 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 nolietojanos.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Ierīcē atlikušās taukvielas un pārtika 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 filtrēšanai 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. Saplīsusās 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. Pārlicinieties, 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!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- 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



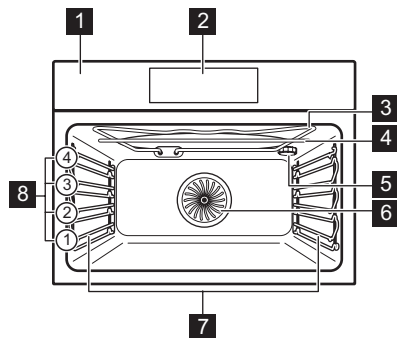
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai 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

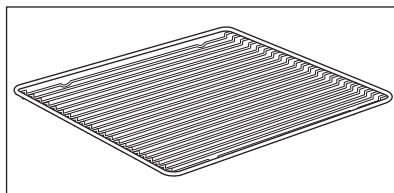


- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Sildelements
- 4 Mikroviļņu krāsns ģenerators
- 5 Lampa
- 6 Ventilators
- 7 Plaukta atbalsts, izņemams
- 8 Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

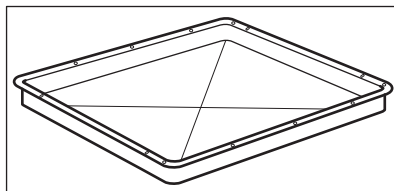
Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



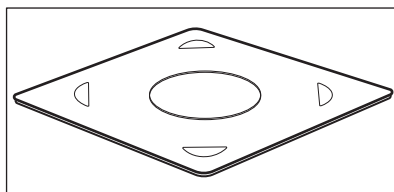
Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



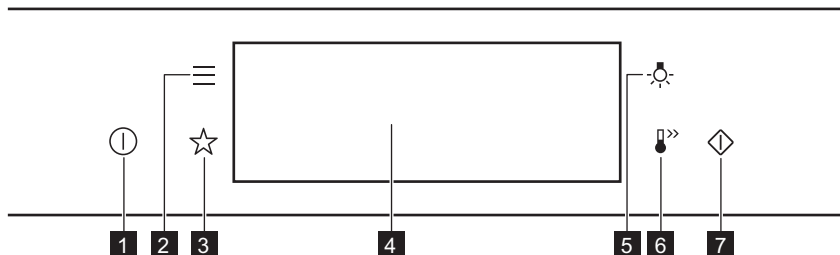
Mikroviļņu krāsns apakšējais stikla šķivis

Lai sagatavotu pārtiku mikroviļņu krāsns režīmā.



4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

4.1 Vadības panelis


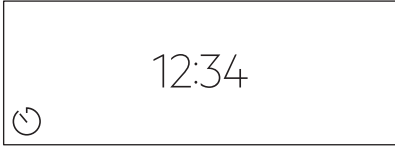

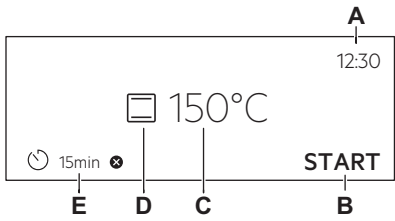


1	IESLĒGT / IZSLĒGT	Nospiediet un turiet nospiešu, lai ieslēgtu un izslēgti cepeškrāsni.
2	Izvēlne	Uzskaita cepeškrāsns funkcijas.
3	Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
4	Displejs	Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus.
5	Lampas slēdzis	Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
6	Ātrā uzsilšana	Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.
7	Mikroviļņu krāsns ātrais starts	Lai ieslēgtu mikroviļņu funkciju (1000 W un 30 sekundes).

<p>Piespiediet</p>	<p>Pavirziet</p>	<p>Nospiediet un turiet nospiešu</p>
Pieskarieties virsmai ar pirksta galu.	Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.	Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm.

CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

4.2 Displejs

	<p>Pēc ierīces ieslēgšanas displejā ir redzams galvenais ekrāns ar karsēšanas funkciju un noklusējuma temperatūru.</p>
	<p>Ja nelietojat cepeškrāsni 2 minūtes, displejs pārslēdzas gaidstāves režīmā.</p>
	<p>Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatītās funkcijas un citas pieejamās iespējas.</p>
	<p>Displejs ar galveno funkciju kopu.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Diennakts laiks B. SĀKT/PĀRTRAUKT C. Temperatūra / Mikrovilņu krāsns taimeris D. Karsēšanas funkcijas E. Taimers






Displeja indikatori

Pamata indikatori – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.

<p>OK Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.</p>	<p>< Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.</p>	<p>↶ Pēdējās darbības atcelšana.</p>	<p>☰ Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.</p>
---	---	--	--

Skaņas signāls funkciju indikatori — beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskan skaņas signāls.




PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

 Funkcija ir ieslēgta.	 Funkcija ir ieslēgta. Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.	 Skaņas signāls ir izslēgts.
Taimera indikatori		
 Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.	 Iestatījuma atcelšana.	

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

 BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Sākotnējā tīrīšana

		
1. solis.	2. solis	3. solis.
Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.	Noīrīiet cepeškrāsni un piederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.	Ievietojiet cepeškrāsnī piederumus un izņemamos plauktu balstus.

5.2 Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda "Laiņi lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Diennakts laiks.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

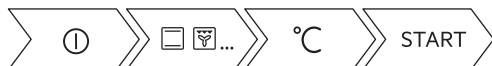
 BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

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.

Izmantojiet saīsni!



6.2 Mikroviļņu karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. solis	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. 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 cepeškrāsni.

Mikroviļņu krāsns funkciju maksimālais ilgums ir atkarīgs no iestatītās mikroviļņu jaudas:

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

MIKROVIĻŅU JAUDA	MAKSIMĀLAIS LAIKS
100–600 W	59 minūtes
Vairāk nekā 600 W	7 minūtes



Atverot durvis, ierīces darbība apstājas. Nospiediet **START**, lai aktivizētu to atkārtoti.

Izmantojiet saīsni!



6.3 Izmantošana: Mikroviļņu krāsns ātrais starts

1. solis	Nospiediet un turiet nospiestu: . 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 var ieslēgt jebkurā laikā 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 .

Izmantojiet saīsni!











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 apbrūnināšana.
 Karsēšana ar ventilatoru	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat divu plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.
 Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.
 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.
 Siltuma uzturēšana	Ēdiena uzturēšana siltumā.
 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: 100–1000 W
 Atkausēšana	Gaļas, zivju, kūku atkausēšana, jaudas diapazons: 100–200 W
 Uzsildīšana	Pusfabrikātu un smalku ēdienu uzkarsēšana, jaudas diapazons: 300–700 W
 Šķidrums	Dzērienu un zupu uzkarsēšana, jaudas diapazons: 800–1000 W

MIKROVIĻŅU KOMBINĀCIJA

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Karsēšana ar ventilatoru + MV	Gatavošana viena plaukta līmenī. Funkcija ar mikroviļņu izmantošanu.
 Tradicionālā gatavošana + MV	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. Funkcija ar mikroviļņu izmantošanu.
 Grils + MV	Ēdienu ātrā pagatavošana un apbrūnināšana. Funkcija ar mikroviļņu izmantošanu.
 Grils + ventilators + MV	Lielu gaļas gabalu cepšana vienā krāsns līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana. Funkcija ar mikroviļņu izmantošanu.

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 119 min. 59 sek.
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 cepeškrāsns darbību.
Laika skaitīšana	Uzrauga, cik ilgi darbojas funkcija. Laika skaitīšana — jūs varat to ieslēgt un izslēgt.

Iespējas Darbības beigas un Atliktais starts nav pieejamas mikroviļņu funkcijām.

7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Pulksteņa iestatīšana	
1. solis	Nospiediet: Diennakts laiks.
2. 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.

Izmantojiet saīsni!



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.
6. solis	Atlasiet vēlamo: Darbības beigas.
7. solis	Nospiediet: . 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: . 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.	

IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

Gatavošanas laika pagarināšana

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. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

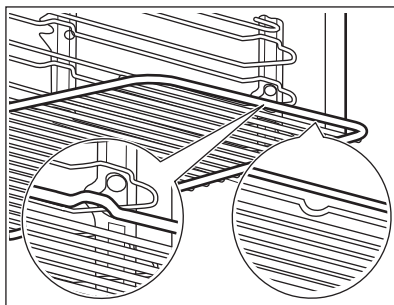
8.1 Papildpiederumu ievietošana

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 saskaršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

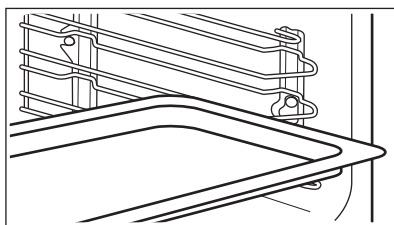
Restots plaukts:

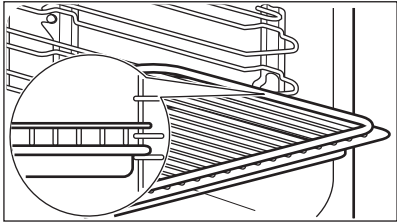
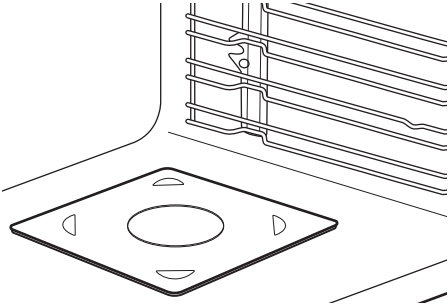
Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.



Cepamā Paplāte:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta vadotnēm.






<p>Restots plaukts, Cepamā Paplāte: Iebīdiet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.</p>	
<p>Mikroviļņu krāsns apakšējais stikla šķīvis: Izmantojiet mikroviļņu krāsns apakšējo stikla šķīvi tikai ar mikroviļņu funkciju. Tas nav piemērots kombinētajai mikroviļņu funkcijai (piemēram, grilēšanai mikroviļņos). Novietojiet šo papildpiederumu cepeškrāsns tīlnes apakšā. Varat novietot ēdienu tieši uz mikroviļņu krāsns apakšējā stikla šķīvja.</p>	

9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Saglabāšana: Izlase



Varat saglabāt savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 izlases iestatījumus.

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. solis.	Izvēlieties vēlamu iestatījumu.
3. solis.	Nospiediet  . Atlasiet: Izlase.
4. solis.	Atlasiet Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
5. solis.	Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Izlase. Nospiediet OK.
<p> — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.</p> <p> — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.</p>	

9.2 Funkciju bloķēšana



Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.

PADOMI UN IETEIKUMI

1. solis	leslīdziet cepeškrāsni.
2. solis	lestatiet karsēšanas funkciju.
3. solis	  – nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.
Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli.	

9.3 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

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


Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

9.4 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsni, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz cepeškrāsns atdziest.

10. PADOMI UN IETEIKUMI

10.1 Gatavošanas ieteikumi


<p>Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.</p> <p>Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.</p> <p>Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.</p> <p>Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu vietnē. Lai atrastu Gatavošanas padomus, pārbaudiet izstrādājuma numuru uz ierīces datu plāksnītes cepeškrāsns iekšienes priekšpusē.</p>

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 šķidrus 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 krāsni bez iepakojuma. Iepakotus ēdienus var ievietot cepeškrāsni tikai tad, ja iepakojums ir drošs izmantošanai mikroviļņu krāsni (pārbaudiet informāciju uz iepakojuma).



Ēdiena gatavošana mikroviļņu krāsni

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 čaulā, jo tie var sprāgt. 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 krāsns 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

PADOMI UN IETEIKUMI

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls			
Stikls un stikla keramika, kas izgatavota no ugunsizturīga / sala izturīga materiāla	✓	✓	✓
Ugunsizturīgas keramikas un māla ēdienu gatavošanas trauki bez kvarca vai metāla komponentiem vai metālu saturošas glazūras	✓	✓	✓
Keramika, porcelāns un māls ar neglazētu apakšu vai ar maziem caurumiem, piemēram, uz rokuriem	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 šķivis	✓	✓	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				
 Aprūrināšana gatavošanas procesa sākumā		 Šķidrumu karsēšana		
500–600 W				
 Dārzeņu gatavošanai	 Olu ēdienu gatavošanai	 Vārīt 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 uzsildīšanai	 Jutīgu pārtikas produktu gatavošanai	 Turpināt gatavošanu
100–200 W				
 Maizes atkausēšanai	 Augļu un kūku atkausēšanai	 Siera, krējuma, sviesta atkausēšanai	 Gaļas, putnu gaļas un zivju atkausēšanai	






10.5 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm







Pārbaudes saskaņā ar IEC 60705.

PADOMI UN IETEIKUMI







Izmantojiet restotu plauktu, ja nav norādīts savādāk.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS FUNKCIJA	 (W)	 (kg)		 (min)	
Biskvīta torte	600	0.475	Apakša	7 - 9	Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrieziet konteineru par 1/4.
Gaļas rulete	400	0.9	2	25 - 32	Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrieziet konteineru par 1/4.
Olu vaniļas mērce	500	1	Apakša	18	-
Gaļas atkausēšana	200	0.5	Apakša	7 - 8	Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrieziet gaļu.

Izmantojiet restotu plauktu.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS KOMBINĒTĀ FUNKCIJA		 (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.

Izmantojiet restotu plauktu.

MIKRO-VIĻŅU KRĀSNS KOMBINĒTĀ FUNKCIJA		 POWER (W)	 (°C)		 (min.)	
Vista, 1,1 kg	Grils + ventilators + MV	400	230	1	35 - 40	Ievietojiet gaļu apaļā stikla traukā un apgrīziet 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 cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
	Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
	Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
 Lietošana ikdienā	Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Rūpīgi attīriet cepeškrāsns iekšpusē augšdaļu no ēdiena atlikām un taukiem.
	Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



Papildpiederumi

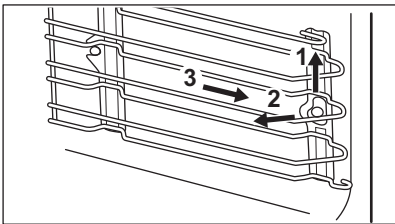
Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus 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.



Uzstādiet 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 nomaināt lampu:		
1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrofikla.	Ieklājiet uz tilpnes grīdas drānu.

Augšējā lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
-----------------	--

2. solis	Notīriet stikla pārsegu.
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. solis	levietojiet stikla pārsegu.

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...



Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst



Iespējamais cēlonis



Risinājums

Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta nepareizi.

Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta strāvas piegādei.

Pulkstenis nav iestatīts.

Iestatiet pulksteni; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Pulksteņa funkcijas" sadaļā "Kā iestatīt: Pulksteņa funkcijas".

Durvis nav aizvērtas pareizi.

Aizvērt durvis līdz galam.

Izdedzis drošinātājs.

Pārliecinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Ir ieslēgta cepeškrāsns Bēnu drošības funkcija.

Skatiet nodaļas "Izvēlne" apakšizvēlni: iespējas.



Detalās



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. Pārļiecinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.
F908 - cepeškrāsns sistēma nevar savienoties ar vadības paneli.	Ieslēdziet un izslēdziet cepeškrāsni.

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 cepeškrāsns funkcijas turpinās darboties kā parasti.

 Kods un apraksts	 Risinājums
F131 - magnetrona sensora temperatūra ir pārāk augsta.	Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā atdziest. Atkal ieslēdziet cepeškrāsni.

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 cepeškrāsns iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)
Izstrādājuma Nr. (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

13. ENERGOEFEKTIVĀTE

13.1 Elektroenerģijas taupīšana

Cepeškrāsns darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu (tikai tad, ja neizmantojat mikroviļņu funkciju).

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni 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 cepeškrāsns funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darbības laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot cepeškrāsni, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Cepeškrāsni 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

Nospiediet , lai atvērtu Izvēlne.

Izvēlnes elements		Izmantošana
Gatavošanas palīgs		Uzskaita automātiskās programmas.
Izlase		Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas		Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Uzstādīšana	Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

14.2 Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Izmantošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu cepeškrāsns ieslēgšanu. Ja iespēja ir ieslēgta, ieslēdzot cepeškrāsns, displejā parādās teksts "Bērnu drošības funkcija". Lai varētu lietot cepeškrāsns, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Pēc Bērnu drošības funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tālvadības darbībai un lampai ir pieejama.
Ātrā uzsildšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām cepeškrāsns funkcijām.
Laika indikācija	Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsns.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

14.3 Apakšizvēlne: Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata cepeškrāsns saskarnes 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

Āpakšizvēlne	Apraksts
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.




15. TAS IR VIENKĀRŠI!




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	 Izlase	 Taimers	START / STOP

Sāciet lietot cepeškrāsni				
Ātrā ieslēgšana	Ieslēdziet cepeškrāsni un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.	1. solis	2. solis	3. solis
		Nospiediet un turiet nospiestu:  .	 ... – atlasiet vēlamo funkciju.	Nospiediet: START .
Ātrā izslēgšana	Izslēdziet cepeškrāsni jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā.	Nospiediet un turiet nospiestu  , līdz cepeškrāsns izslēdzas.		
Mikroviļņu krāsns ātrā ieslēgšana	Aktivizējiet mikroviļņu krāsni jebkurā laikā ar noklusējuma iestatījumiem: 30 sek./1000 W.	Nospiediet:  .		

TAS IR VIENKĀRŠI!

Sāciet gatavot ēdienu				
1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis
 – nospiediet, lai ieslēgtu cepeškrāšni.	 ... – atlasiet karsēšanas funkciju.	 – iestatiet: temperatūru .	OK – nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.	START – nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu.

Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu				
Izmantojiet automātiskās programmas, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:				
Gatavošanas palīgs	1. solis	2. solis	3. solis	4. solis
	Nospiediet  .	Nospiediet  .	Nospiediet  Gatavošanas palīgs.	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. IZMANTOJIET SAĪSNI!

Šeit atradīsiet visas noderīgās saīsmes. Tās var atrast arī attiecīgajās lietotāja rokasgrāmatas sadaļās.

Iestatīšana Karsēšanas funkcijas



Iestatīšana Gatavošanas palīgs



Iestatīšana Gatavošanas laiks





Atlikšana. Gatavošanas sākums un beigas



Atcelšana Taimera iestatīšana



17. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet 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 otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest on owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.


Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane:

Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	361	2.6 Oświetlenie wewnętrzne.....	368
1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....	362	2.7 Serwis.....	369
1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa..	362	2.8 Utylizacja.....	369
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	365	3. OPIS URZĄDZENIA.....	369
2.1 Instalacja.....	365	3.1 Ogólne informacje.....	369
2.2 Podłączenie elektryczne.....	366	3.2 Akcesoria.....	369
2.3 Sposób używania.....	367	4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA.....	370
2.4 Konserwacja i czyszczenie.....	367	4.1 Panel sterowania.....	370
2.5 Naczynia szklane.....	368	4.2 Wyświetlacz.....	371
		5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	372
		5.1 Czyszczenie wstępne	372

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

5.2 Pierwsze połączenie.....	373	10.4 Zalecane ustawienia mocy dla różnych rodzajów potraw.....	385
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	373	10.5 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.	386
6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia...	373	11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	388
6.2 Jak ustawić: Funkcje pieczenia kuchenki mikrofalowej.....	373	11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia...	388
6.3 Sposób użycia: Szybkie uruchomienie kuchenki mikrofalowej.	374	11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach	388
6.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	375	11.3 Sposób wymiany: Oświetlenie...	389
6.5 Funkcje pieczenia.....	375	12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	389
7. FUNKCJE ZEGARA.....	378	12.1 Co zrobić, gdy.....	390
7.1 Opis funkcji zegara.....	378	12.2 Jak postępować: Kody błędów..	390
7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	379	12.3 Dane serwisowe.....	391
8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....	380	13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	391
8.1 Wkładanie akcesoriów.....	380	13.1 Oszczędzanie energii.....	391
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	382	14. STRUKTURA MENU.....	392
9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione	382	14.1 Menu.....	392
9.2 Blokada panelu.....	382	14.2 Podmenu: Opcje.....	393
9.3 Automatyczne wyłączenie.....	382	14.3 Podmenu: Konfiguracja.....	393
9.4 Wentylator chłodzący.....	383	14.4 Podmenu opcji: Serwis.....	393
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	383	15. TO PROSTE!.....	394
10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia..	383	16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!.....	395
10.2 Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofal	383	17. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	396
10.3 Odpowiednie naczynia i materiały do kuchenki mikrofalowej	384		

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 zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- 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 kuchenie 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 kuchenie 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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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 wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną 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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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!

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 obluzowane, 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 wykręcane – 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.

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- 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 iskier 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 ogrzania 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 trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie 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!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. 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 chwytać gorących naczyń szklanych za pomocą mokrej ściereczki.
- Nie używać ani nie naprawiać naczyń szklanych, które są wyszczerbione, pęknięte lub głęboko zarysowane.
- Nie upuszczaj naczyń szklanych na twarde przedmioty, nie rzucać nimi ani nie uderzać w nie przyborami kuchennymi.
- Nie nagrzewać pustych lub prawie pustych naczyń szklanych w kuchence mikrofalowej, nie przegrzewać oleju ani masła w kuchence 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 kuchence mikrofalowej (np. użycia piekarnika bez potrawy lub z jej małą ilością).

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie 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 oświetlania 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



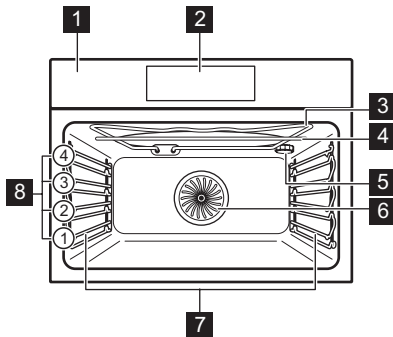
OSTRZEŻENIE!

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

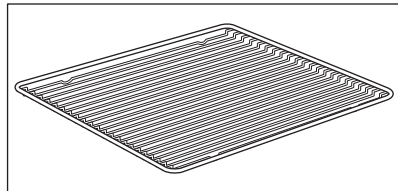


- 1 Panel sterowania
- 2 Wyświetlacz
- 3 Grzałka
- 4 Generator mikrofal
- 5 Lampa
- 6 Wentylator
- 7 Prowadnice blach, wyjmowane
- 8 Poziomy umieszczenia potraw

3.2 Akcesoria

Ruszt

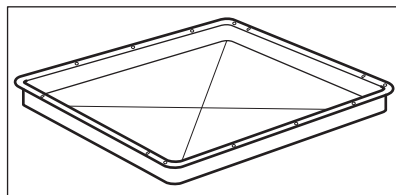
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

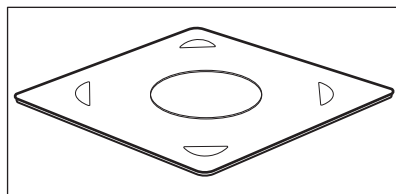
Błacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



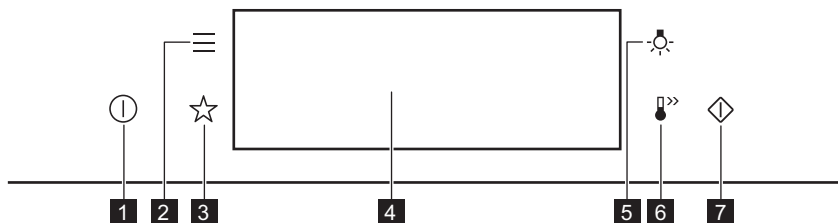
Szklana dolna płyta kuchenki mikrofalowej

Do przyrządzania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej.



4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA




4.1 Panel sterowania



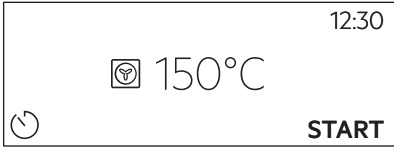
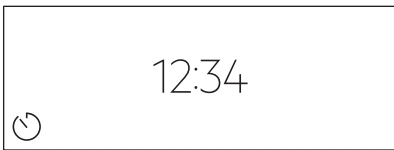

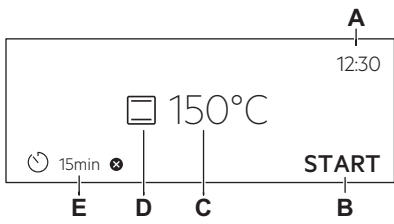
1	Włączone / Wyłączone	Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć piekarnik.
2	Menu	Wyświetlenie listy funkcji piekarnika.
3	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
4	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia piekarnika.
5	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
6	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA










7	Szybkie uruchomienie kuchenki mikrofalowej	Włączenie funkcji kuchenki mikrofalowej (1000 W, 30 sekund).
---	--	--

 <p>Naciskaj przycisk</p>	 <p>Przesunięcie</p>	 <p>Nacisnąć i przytrzymać</p>
Dotknąć powierzchni placem.	Przesunąć palcem po powierzchni.	Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

4.2 Wyświetlacz

	Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ekran główny z funkcją pieczenia i domyślną temperaturą.
	Jeśli użytkownik nie wykona żadnej czynności przez 2 minuty, wyświetlacz przełączy się w tryb czuwania.
	Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje ustalone funkcje i inne dostępne opcje.
	<p>Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Aktualna godzina B. START/STOP C. Temperatura / Timer kuchenki mikrofalowej D. Funkcje pieczenia E. Timer

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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 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 funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.		 Anulowanie ustawienia.	




5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.	Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.

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. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Krok 1	Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.
Krok 2	Nacisnąć 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.

Można użyć skrótu!



6.2 Jak ustawić: Funkcje pieczenia kuchenki mikrofalowej

Krok 1	Wyjąć wszystkie akcesoria i włączyć piekarnik. Włożyć dolną szklaną płytę kuchenki mikrofalowej.
Krok 2	Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

Krok 3	Wybrać funkcję pieczenia mikrofal i nacisnąć: OK . Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie mocy mikrofal.
Krok 4	Ustawienie: moc mikrofal. Nacisnąć: OK .
Krok 5	Nacisnąć: START .
STOP – nacisnąć, aby wyłączyć funkcję.	
Krok 6	Wyłączyć piekarnik.

Maksymalny czas działania funkcji kuchenki mikrofalowej zależy od ustawienia mocy mikrofal:

MOC MIKROFAL	MAKSYMALNY CZAS
100–600 W	59 minut
Powyżej 600 W	7 minut



Otworzenie drzwi powoduje zatrzymanie funkcji. Aby ponownie uruchomić urządzenie, należy nacisnąć przycisk **START**.

Można użyć skrótu!



6.3 Sposób użycia: 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 gotowania.	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	Nacisnąć: START .

Można użyć skrótu!







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. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.

CODZIENNA EKSPLOATACJA





Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonek 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.
 Podgrzewanie talerzy	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 Wyrastanie ciasta	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.
 Zapiekanek	Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.





Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p data-bbox="99 306 292 357">Termoobieg (niska temp.)</p>	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 <p data-bbox="110 454 281 505">Podtrzymywanie temp.</p>	Podtrzymywanie temperatury potraw.
 <p data-bbox="165 603 225 622">Chleb</p>	Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.

MIKROFALE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p data-bbox="148 849 241 868">Mikrofales</p>	Podgrzewanie, gotowanie, zakres mocy: 100 - 1000 W
 <p data-bbox="128 971 262 991">Rozmrażanie</p>	Rozmrażanie mięsa, ryb, ciast, zakres mocy: 100 - 200 W
 <p data-bbox="128 1094 262 1114">Odgrzewanie</p>	Podgrzewanie dań gotowych i delikatnych, zakres mocy: 300 - 700 W
 <p data-bbox="113 1217 276 1236">Produkty płynne</p>	Podgrzewanie napojów i zup, zakres mocy: 800 - 1000 W

FUNKCJE ZEGARA

FUNKCJE ŁĄCZONE Z MIKROFALAMI

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg + mikrofa- le	Pieczenie na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal.
 Górna/dolna grzał- ka + mikrofa- le	Pieczenie i przypiekanie potraw na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal.
 Grill + mikrofa- le	Do szybkiego pieczenia i przyrumieniania potraw. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal.
 Grill + termoobieg + mikrofa- le	Do pieczenia większych kawałków mięsa na jednym poziomie. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal.

7. FUNKCJE ZEGARA


7.1 Opis funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut Maksymalny czas połączonych funkcji (mikrofa- li i standardowej) wyno- si 119 min. i 59 s
Zakończ działanie	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar
Uruchomienie z opó- źnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia
Przypomnienie	Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funk- cja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.
Stoper	Monitoruje czas działania funkcji. Stoper – można włączyć i wyłączyć.

Opcje Zakończ działanie i Uruchomienie z opóźnieniem są niedostępne dla funkcji kuchenki mikrofalowej.


7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Ustawianie zegara	
Krok 1	Nacisnąć: Aktualna godzina.
Krok 2	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.

Można użyć skrótu!




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.
Krok 6	Wybrać preferowane: Zakończ działanie.
Krok 7	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

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. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

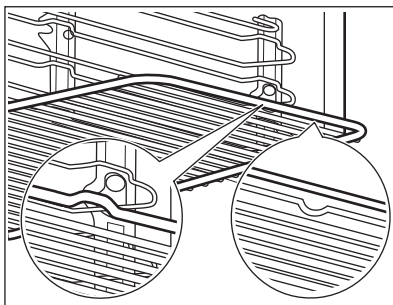
8.1 Wkładanie akcesoriów

Używać wyłącznie naczyń z odpowiednich materiałów. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej.

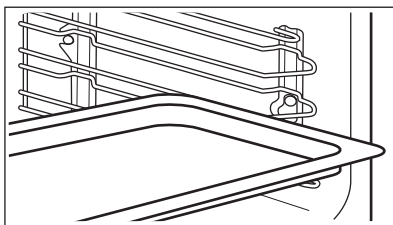
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

Ruszt:

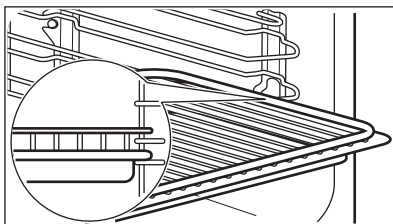
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.

**Blacha do pieczenia ciasta:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.

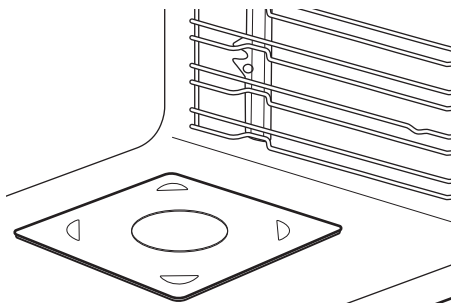
**Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.

**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 kuchenke 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 piekarnik.
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 przycisk OK.
<p> – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.</p> <p> – nacisnąć, aby anulować ustawienie.</p>	



9.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia.
Krok 3	  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.
Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.	

9.3 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

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

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

9.4 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnię piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.

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 używany. 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 piekarnika.

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 rozprzewadzenie ciepła.

Włożyć do piekarnika potrawę bez opakowania. Pakowane gotowe potrawy można wkładać do piekarnika w opakowaniu, 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 gotować 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 piekarnika wyjąć potrawę i odstawić na kilka minut w celu równomiernego rozprzewadzenia 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 kuchenke 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			
Szkoło i porcelana odporne na wysoką temperaturę, bez metalowych elementów, np. szkło żaroodporne	✓	✓	✓
Szkoło i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę bez srebrnych, złotych, platynowych lub innych metalowych elementów	✓	X	X
Szkoło i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę	✓	✓	✓
Żaroodporne materiały ceramiczne bez kwarcowych i metalowych elementów oraz szkliska z zawartością metalu	✓	✓	✓
Materiały ceramiczne, porcelana i fajans z niepowlekanym dnem lub z małymi otworami np. w uchwytych	X	X	X
Tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę do 200°C	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X






Naczynia/materiał			
Folia	✓	X	X
Folia spożywcza przystosowana do użycia w kuchenke 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
Błacha do pieczenia ciasta	X	X	X
Ruszt	X	X	✓
Szklana dolna płyta kuchenki 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

WSKAZÓWKI I PORADY

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

Użyć rusztu, jeśli nie podano inaczej.					
FUNKCJA KUCHENKI MIKROFALOWEJ	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Biszkopt	600	0.475	Dno	7 - 9	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.

Użyć rusztu, jeśli nie podano inaczej.					
FUNKCJA KUCHENKI MIKROFALOWEJ	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Klops	400	0.9	2	25 - 32	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Krem jajeczny	500	1	Dno	18	-
Rozmrażanie mięsa	200	0.5	Dno	7 - 8	Obrócić mięso w połowie czasu pieczenia.

Użyć rusztu.						
FUNKCJA KOMBIKUCHENKI MIKROFALOWEJ		 POWER (W)	 (°C)		 (min)	
Ciasto, 0,7 kg	Górna/ dolna grzałka + mikrofa- le	100	200	2	23 - 27	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Zapiekanka ziemniaczana, 1,1 kg	Termoobieg + mikrofa- le	300	180	2	38 - 42	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Kurczak, 1,1 kg	Grill + termoobieg + mikrofa- le	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

Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codzienne użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
Ostrożnie oczyścić górną ściankę piekarnika z zabrudzeń i tłuszczu.

Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



Wyposażenie

Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

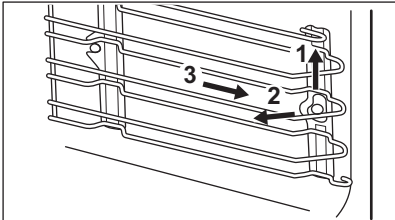
11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1

Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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 chwytać ją przez szmatkę.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	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...

 Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się	
 Możliwa przyczyna	 Środek zaradczy
Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania.
Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić aktualny czas. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Funkcje zegara”. 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.
Włączona jest blokada uruchomienia piekarnika.	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 piekarnika nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.

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 piekarnika będą działać normalnie.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F131 – temperatura czujnika magnetronu jest zbyt wysoka.	Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie. Ponownie włączyć piekarnik.

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 przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać 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

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika 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).

STRUKTURA MENU

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika 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

W ramach niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 min, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz piekarnika 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

Nacisnąć , aby otworzyć Menu.

Pozycja menu		Zastosowanie
Gotowanie wspomagane		Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje		Ustawianie konfiguracji piekarnika.
Ustawienia	Konfiguracja	Ustawianie konfiguracji piekarnika.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

14.2 Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu włączeniu piekarnika. Gdy ta opcja jest włączona, po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „Blokada uruchomienia”. Aby korzystać z piekarnika, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z włączoną opcją Blokada uruchomienia.
Szybkie nagrzewanie	Skrócenie czasu nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji piekarnika.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączanie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

14.3 Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język piekarnika.
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 opcji: Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468

TO PROSTE!

Podmenu	Opis
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 użytkowania piekarnika




Szybkie uruchomienie	Włączyć piekarnik i rozpocząć pieczenie z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Nacisnąć i przytrzymać:  .	 ... — wybrać preferowaną funkcję.	Nacisnąć: START .
Szybkie wyłączenie	Wyłączenie piekarnika przy jakimkolwiek ekranie lub komunikacie	 — nacisnąć i przytrzymać, aż piekarnik się wyłączy.		
Szybkie uruchomienie MW	Uruchomienie w dowolnej chwili funkcji kuchenki mikrofalowej z domyślnymi ustawieniami: 30 s / 1000 W	Nacisnąć:  .		

Rozpoczęcie pieczenia

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 — nacisnąć, aby włączyć piekarnik.	 ... — 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 **+1 min.**

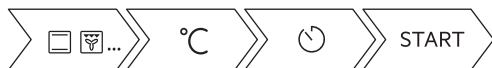
16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

Poniżej przedstawiono wszystkie przydatne skróty. Można je również znaleźć w odpowiednich rozdziałach instrukcji obsługi.

Jak ustawić: Funkcje pieczenia**Jak ustawić: Gotowanie wspomagane**

MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

Jak ustawić: Czas pieczenia





Jak ustawić opóźnienie: Rozpoczęcie i zakończenie pieczenia



Jak anulować: Ustawianie timera



17. 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.

MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

www.electrolux.com/support



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registerelectrolux.com



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

www.electrolux.com/shop

SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	398	3.2 Dodatna oprema.....	405
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	398	4. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE.....	406
1.2 Splošna varnost.....	399	4.1 Nadzorna plošča.....	406
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	401	4.2 Prikazovalnik.....	407
2.1 Montaža.....	401	5. PRED PRVO UPORABO.....	408
2.2 Električne povezave.....	402	5.1 Začetno čiščenje	408
2.3 Uporaba.....	403	5.2 Prva povezava.....	408
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	403	6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	408
2.5 Uporaba steklene posode.....	404	6.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	408
2.6 Notranja osvetlitev.....	404	6.2 Nastavitev: Funkcije	
2.7 Servis.....	404	mikrovalovne pečice.....	409
2.8 Odlaganje.....	404	6.3 Uporaba funkcije: Hiter	
3. OPIS IZDELKA.....	405	vklop mikrovalov.....	410
3.1 Splošni pregled.....	405		

6.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik.....	410	11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	423
6.5 Funkcije pečice.....	410	11.1 Opombe glede čiščenja.....	423
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	413	11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk	423
7.1 Opis časovnih funkcij.....	413	11.3 Zamenjava: Luči.....	424
7.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....	414	12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	424
8. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....	416	12.1 Kaj storite v primeru	424
8.1 Vstavljanje opreme.....	416	12.2 Obvladovanje: Kod napak.....	425
9. DODATNE FUNKCIJE.....	417	12.3 Servisni podatki.....	426
9.1 Način shranjevanja: Priljubljene.....	417	13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	426
9.2 Zaklepanje tipk.....	417	13.1 Varčevanje z energijo.....	426
9.3 Samodejni izklop.....	418	14. STRUKTURA MENIJA.....	427
9.4 Ventilator za hlajenje.....	418	14.1 Meni.....	427
10. NAMIGI IN NASVETI.....	418	14.2 Podmeni za: Možnosti.....	427
10.1 Priporočila za pečenje.....	418	14.3 Podmeni za: Nastavitev.....	428
10.2 Priporočila za mikrovalovno pripravo jedi	419	14.4 Podmeni za: Servis.....	428
10.3 Posode za kuhanje in materiali, primerni za mikrovalovno funkcijo	419	15. PREPROSTO JE!.....	428
10.4 Priporočene nastavitve moči za različne vrste hrane.....	421	16. UPORABITE BLIŽNJICO!.....	429
10.5 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute.....	422	17. SKRIB ZA OKOLJE.....	430

1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.

VARNOSTNE INFORMACIJE

- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Ne vklopite funkcije mikrovalov, kadar je naprava prazna. Kovinski deli v notranjosti pečice lahko ustvarijo iskrenje.
- Kovinska posoda za hrano in pijačo ni dovoljena med pripravo jedi z mikrovalovi. Te zahteve ne veljajo, če proizvajalec navede velikosti in oblike kovinske posode, primerne za pripravo jedi z mikrovalovi.
- **OPOZORILO:** Če so vrata ali vratna tesnila poškodovana, se naprave ne sme uporabljati, dokler je ne popravi usposobljena oseba.
- **OPOZORILO:** Kakršen koli servisni poseg ali popravilo, ki vključuje odstranitev pokrova za zagotavljanje zaščite proti izpostavljenosti energiji mikrovalov, lahko izvedejo le usposobljene osebe.
- **OPOZORILO:** Tekočin in drugih živil ne segrevajte v zaprtih posodah. Pri tem lahko pride do eksplozije posod.
- Uporabljajte samo pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovnih pečicah.
- Pri segrevanju hrane v plastičnih ali papirnatih posodah nadzorujte napravo zaradi morebitnega vžiga.
- Naprava je namenjena za segrevanje hrane in pijač. Sušenje hrane ali oblačil in segrevanje grelnih podstavkov, copat, gobic, vlažnih krp in podobnega lahko povzroči telesne poškodbe, vžig ali požar.
- Če opazite izhajanje dima, izključite napravo ali izklopite njen vtič ter pustite vrata zaprta, da zadušite morebitne plamene.
- Segrevanje pijač z mikrovalovi lahko povzroči burno vretje z zamikom. Pri ravnanju s posodo je treba biti previden.
- Pred zaužitjem je treba premešati ali pretresti vsebino stekleničk za hranjenje in posodic z otroško hrano ter preveriti temperaturo, da se preprečijo opekline.

- Jajc v lupini in celih trdo kuhanih jajc se ne sme segrevati v napravi, saj lahko eksplodirajo, tudi po koncu segrevanja z mikrovalovi.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Napravo je treba redno čistiti, vse ostanke hrane pa odstraniti.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če ne vzdržujete čistoče naprave, lahko pride do poškodb površine, kar lahko negativno vpliva na življenjsko dobo naprave in povzroči nevarne okoliščine.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitvev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitvev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.
- Vgrajena enota mora ustrezati zahtevam glede stabilnosti standarda DIN 68930.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	444 (460) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm

VARNOSTNA NAVODILA

Višina sprednjega dela naprave	455 mm
Višina hrbtnega dela naprave	440 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm
Globina naprave	567 mm
Vgradna globina naprave	546 mm
Globina ob odprtih vratih	882 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtni strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	3.5x25 mm

2.2 Električne povezave



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.

- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.
- Za predhodno ogrevanje pečice ne uporabljajte mikrovalovne funkcije.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztahnite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.

- Ob odstranjanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Pečico in vrata morate po vsaki uporabi obrisati do suhega. Para, ki se ustvari med delovanjem pečice, kondenzira na stenah pečice in lahko povzroči korozijo.
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preostala maščoba in hrana v napravi lahko med funkcijo mikrovalov povzročita požar ali iskre.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Uporaba steklene posode

Če s stekleno posodo ne rokujete primerno pazljivo, lahko ta razpoka, se okruši, počí ali se močno opraska:

- Na stekleno posodo ne zlivajte mrzle vode ali drugih tekočin, ker lahko zaradi nenadnega padca temperature steklo počí. Stekleni delci so lahko zelo ostri in jih je težko najti.
- Vroče steklene posode ne postavljajte na mokro ali hladno površino, neposredno na pult ali kovinsko površino ali v pomivalno korito; in ne prijemajte je z mokro krpo.
- Ne uporabljajte ali popravljajte steklene posode, ki je okrušena, počena ali močno opraskana.
- Pazite, da vam steklena posoda ne pade na tla ali da z njo ne udarite ob trd predmet; ali da vanjo ne udarite z drugo posodo.
- Ne segrevajte prazne ali skoraj prazne steklene posode v mikrovalovni pečici; v mikrovalovni pečici tudi ne smete premočno segreti olja ali masla (uporabite najkrajši možni čas).

Vroča steklena posoda naj se ohladi na rešetki za ohlajanje, podstavku za posodo ali suhi krpi. Pred pomivanjem, shranjevanjem v hladilniku ali zamrzovanjem se prepričajte, da je steklena posoda dovolj ohlajena.

Vroče steklene posode (vključno s posodo s silikonskimi prijemalnimi površinami) ne prijemajte brez suhih prijemalk.

Preprečite napačno uporabo mikrovalovne pečice (tj. vklop prazne ali skoraj prazne pečice).

2.6 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetlavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.8 Odlaganje



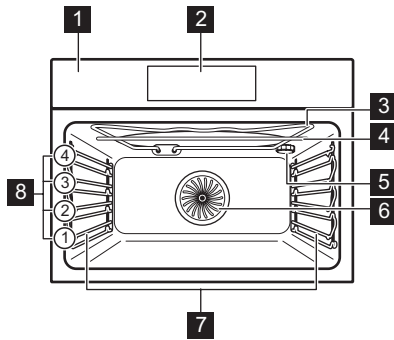
OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled

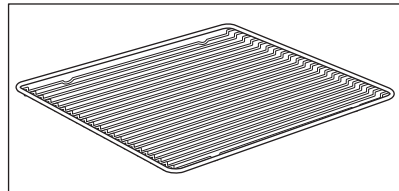


- 1 Upravljalna plošča
- 2 Prikazovalnik
- 3 Grelnik
- 4 Generator mikrovalovov
- 5 Luč
- 6 Ventilator
- 7 Nosilec police, snemljiv
- 8 Položaji polic

3.2 Dodatna oprema

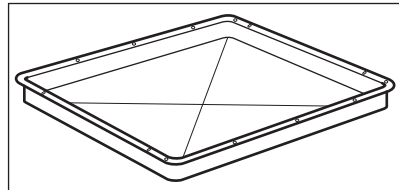
Mreža za pečenje

Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



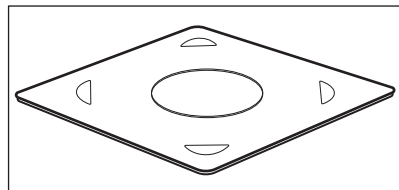
Pekač za pecivo

Za pecivo in biskvit.



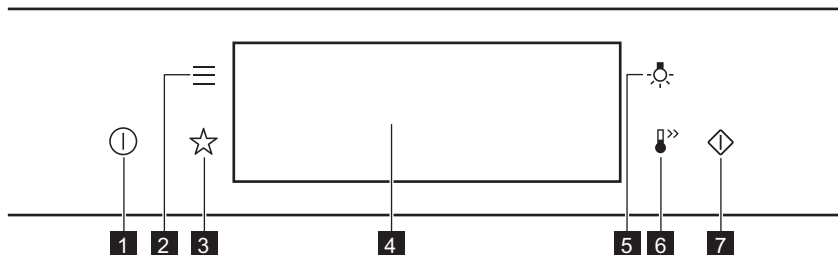
Stekleni krožnik na dnu mikrovalovne pečice

Za pripravo hrane v načinu mikrovalov.



4. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE


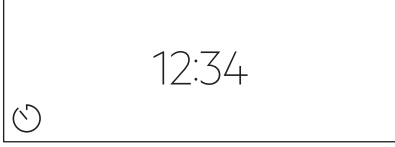

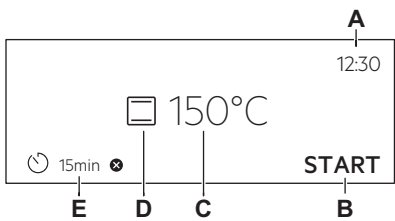
4.1 Nadzorna plošča



1	VKLOP / IZKLOP	Pritisnite in zadržite za vklop in izklop pečice.
2	Meni	Našteva funkcije pečice.
3	Prijubljene	Našteva priljubljene nastavitve.
4	Prikazovalnik	Prikazuje trenutne nastavitve pečice.
5	Stikalo za luč	Pržiganje in gašenje luči.
6	Hitro segrevanje pečice	Za vklop in izklop funkcije: Hitro segrevanje pečice.
7	Hiter vklop mikrovalov	Za vklop mikrovalovne funkcije (1000 W in 30 sekund).

 Pridržite tipko	 Premaknite	 Pritisnite in zadržite
S konico prsta se dotaknite površine.	S konico prsta podrsajte po površini.	Dotaknite se površine in počakajte 3 sekunde.

4.2 Prikazovalnik

	<p>Po vklopu se na prikazovalniku prikaže glavni zaslon s funkcijo pečice in privzeto temperaturo.</p>
	<p>Če pečice ne uporabljate dve minuti, prikazovalnik preide v stanje pripravljenosti.</p>
	<p>Med pečenjem se na prikazovalniku prikažejo nastavljene funkcije in druge razpoložljive možnosti.</p>
	<p>Prikazovalnik z nastavljenimi ključnimi funkcijami.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Ura B. ZAČETEK/ZAUSTAVITEV C. Temperatura / Programska ura mikrovalovne pečice D. Funkcije pečice E. Časovnik

Indikatorji prikazovalnika

Osnovni indikatorji – za pomikanje po prikazovalniku.

<p>OK Za potrditev izbire/nastavitve.</p>	<p>< Za vrnitev za eno stopnjo v meniju.</p>	<p>↶ Za preklic zadnjega dejanja.</p>	<p>⏻ Za vklop in izklop funkcij.</p>
---	---	---	--

Indikatorji funkcije Aktiviraj alarm – ko nastavljeni čas kuhanja poteče, se sproži zvočni signal.

<p>🔔 Funkcija je vklopljena.</p>	<p>🔔 STOP Funkcija je vklopljena. Pečenje se samodejno konča.</p>	<p>🔔 Zvočni alarm je izklopljen.</p>
--------------------------------------	---	--

PRED PRVO UPORABO

Prikazovalniki programske ure



Za nastavitve funkcije: Zakasnen vklop.



Za preklic nastavitve.

5. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Začetno čiščenje

1. korak	2. korak	3. korak
Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.	Pečico in pripomočke očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.	Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v pečico.

5.2 Prva povezava

Po prvi povezavi na napajanje se na prikazovalniku prikaže pozdravno sporočilo. Nastaviti morate: Jezik, Osvetlitev, Zvok tipk, Glasnost, Ura.

6. VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!

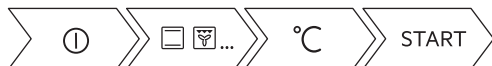
Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Nastavitev: Funkcije pečice

1. korak	Vklopite pečico. Na prikazovalniku se prikaže privzeta funkcija pečice.
2. korak	Pritisnite simbol funkcije pečice za vstop v podmeni.
3. korak	Izberite funkcijo pečice in pritisnite: OK . Na prikazovalniku se prikaže: temperatura.
4. korak	Nastavite: temperaturo. Pritisnite: OK .

5. korak	Pritisnite: START .
STOP – pritisnite za izklop funkcije pečice.	
6. korak	Izklopite pečico.

Uporabite bližnjico!



6.2 Nastavitev: Funkcije mikrovalovne pečice

1. korak	Odstranite vse pripomočke iz pečice. Vstavite steklen krožnik na dno mikrovalovne pečice.
2. korak	Pritisnite simbol funkcije pečice za vstop v podmeni.
3. korak	Izberite funkcijo gretja z mikrovalovi in pritisnite: OK. Na prikazovalniku se prikaže: moč mikrovalov.
4. korak	Nastavite: moč mikrovalov. Pritisnite: OK.
5. korak	Pritisnite: START .
STOP – pritisnite za izklop funkcije.	
6. korak	Izklopite pečico.

Najdaljši čas funkcij mikrovalov je odvisen od nastavljene moči mikrovalov:

MOČ MIKROVALOV	NAJDALJŠI ČAS
100–600 W	59 minut
Več kot 600 W	7 minut



Če odprete vrata, se funkcija izklopi. Za ponoven vklop pritisnite START .

Uporabite bližnjico!



6.3 Uporaba funkcije: Hiter vklop mikrovalov

1. korak:	Pritisnite in držite: . Mikrovalovi delujejo 30 sekund.	
2. korak:	Za podaljšanje časa kuhanja:	
	Pritisnite vrednost časa delovanja, da pridete na časovne nastavitve. Nastavite čas pečenja.	Pritisnite +30 sekund .
Mikrovalove lahko kadarkoli vklopite z naslednjo funkcijo: Hiter vklop mikrovalov.		

6.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo in temperaturo. Nastavite lahko čas in temperaturo.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:

- Teža - Avtomatika








1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Pritisnite: .
3. korak	Pritisnite: . Odprite: Kuharski pomočnik.
4. korak	Izberite jed ali vrsto hrane.
5. korak	Pritisnite: START .

Uporabite bližnjico!




6.5 Funkcije pečice








STANDARD

Funkcija pečice	Aplikacija
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiranje in dodatno zapečenost.
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do dveh višinah pečice in sušenje živil. Temperatura nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
 Gretje zgoraj/ spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 Pizza funkcija	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.



POSEBNOSTI



Funkcija pečice	Aplikacija
 Ohranjanja	Za ohranjanje zelenjave (npr. kislih kumaric).

VSAKODNEVNA UPORABA





Funkcija pečice	Aplikacija
 Sušenje	Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob.
 Gretje krožnikov	Za predhodno segrevanje krožnikov za postrežbo.
 Vzhajanje testa	Za pospešitev vzhajanja kvašenega testa. Preprečuje izsušitev površine testa in ohranja testo elastično.
 Gratiniranje	Za jedi, kot sta lasanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in dodatno za-pečenost.
 Pečenje z nizko temp.	Za pripravo mehkih, sočnih pečenk.
 Ohrani toploto	Za ohranjanje hrane tople.
 Peka kruha	To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj s profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje.

MIKROVALOVI

Funkcija pečice	Aplikacija
 Mikrovalovi	Segrevanje, kuhanje, razpon moči: 100–1000 W
 Odtaljevanje	Odtaljevanje mesa, rib, peciva, razpon moči: 100–200 W

Funkcija pečice	Aplikacija
 Pogrej	Segrevanje pripravljenih jedi in občutljivih živil, razpon moči: 300–700 W
 Tekočina	Segrevanje pijač in juh, razpon moči: 800–1000 W

KOMBINACIJA MIKROV. PEČ.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Vroči zrak + MV	Peka na enem položaju rešetke. Funkcija s povečanjem MV.
 Tradicionalno pečenje + MV	Peka in pečenje hrane na enem položaju rešetke. Funkcija s povečanjem MV.
 Žar + MV	S to funkcijo skuhate hrano v krajšem času in jo zapečete. Funkcija s povečanjem MV.
 Žar + ventilator + MV	Za pečenje večjih kosov mesa na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost. Funkcija s povečanjem MV.

7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Opis časovnih funkcij

Časovne funkcije	Aplikacija
Čas priprave	Za nastavitev dolžine pečenja. Največ je 23 ur in 59 minut. Za kombinirani funkciji (mikrovalovi + standardno) je na voljo največ 119 min. in 59 sek.
Končaj	Za nastavitev posledice konca štetja programske ure.


ČASOVNE FUNKCIJE

Časovne funkcije	Aplikacija
Zakasnen vklop	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
Podaljšanje časa	Za podaljšanje časa kuhanja.
Opomnik	Za nastavev odštevanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice.
Čas delovanja	Nadzoruje čas delovanja funkcije. Čas delovanja - lahko nastavite položaj za vklop in izklop.

Končaj in Zakasnen vklop nista na voljo za funkcije z mikrovalovi.

7.2 Nastavev: Časovne funkcije


Nastavev ure	
1. korak	Pritisnite: Ura.
2. korak	Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK.


Nastavev časa kuhanja	
1. korak	Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK.

Uporabite bližnjico!




Izbira funkcije konca	
1. korak	Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.

Izbira funkcije konca	
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Nastavite čas kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ● .
5. korak	Pritisnite: Končaj.
6. korak	Izberite želeni: Končaj.
7. korak	Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Zamik vklopa kuhanja	
1. korak	Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Nastavite čas kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ● .
5. korak	Pritisnite: Zakasnjen vklop.
6. korak	Izberite vrednost.
7. korak	Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Podaljšanje časa priprave	
Ko preostane še 10 % časa kuhanja in se vam zdi, da hrana še ni pripravljena, lahko čas kuhanja podaljšate. Spremenite lahko tudi funkcijo pečice.	
Pritisnite +1min , da podaljšate čas kuhanja.	

UPORABA: PRIPOMOČKOV

Sprememba nastavitve programske ure	
1. korak	Pritisnite:  .
2. korak	Nastavite vrednost programske ure.
3. korak	Pritisnite: OK.
Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem.	

8. UPORABA: PRIPOMOČKOV

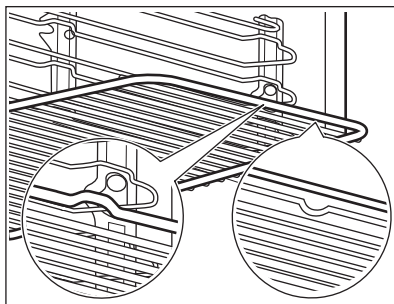
8.1 Vstavljanje opreme

Uporabite samo primerne posode in material. Oglejte si razdelek „Primerne posode in materiali za mikrovalovno pečico“ v poglavju „Namigi in nasveti“.

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

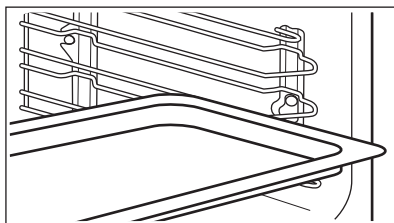
Mreža za pečenje:

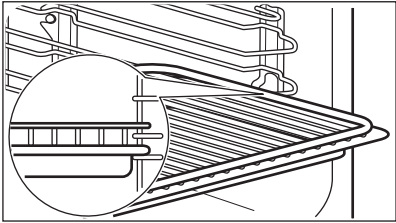
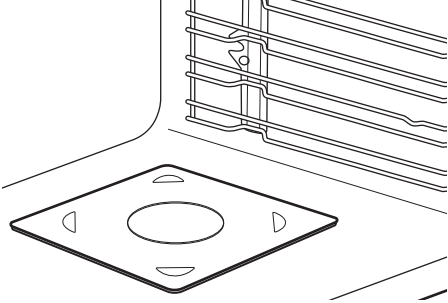
Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.



Pekač za pecivo:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.






<p>Mreža za pečenje, Pekač za pecivo: Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na zgornjih vodilih.</p>	
<p>Stekleni krožnik na dnu mikrovalovne pečice: Stekleni krožnik na dnu mikrovalovne pečice uporabljajte samo s funkcijo mikrovalov. Ni primeren za kombinirano funkcijo mikrovalov (npr. pečenje na žaru z mikrovalovi). Dodatno opremo položite na dno notranjosti pečice. Živila lahko postavite neposredno na stekleni pladenj na dnu mikrovalovne pečice.</p>	

9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Način shranjevanja: Priljubljene

Svoje priljubljene nastavitve, kot so funkcija pogrevanja, čas kuhanja, temperatura ali funkcija čiščenja, lahko shranite. Tri (3) najljubše nastavitve lahko shranite.

1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Izberite zeleno nastavev.
3. korak	Pritisnite:  . Izberite: Priljubljene.
4. korak	Izberite: Shrani trenutne nastavitve.
5. korak	Pritisnite +, da dodate nastavev na seznam: Priljubljene. Pritisnite OK.
<p> – pritisnite za ponastavev nastavitve.  – pritisnite za preklic nastavitve.</p>	

9.2 Zaklepanje tipk



Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.

NAMIGI IN NASVETI

1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Nastavitev funkcije pečice.
3. korak	☆, ⏸ – pritisnite sočasno, da vklopite funkcijo.
Za izklop funkcije ponovite 3. korak.	

9.3 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitvev.

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


Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Konec, Pečenje z nizko temp..

9.4 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine pečice hladne. Če pečico izklopite, lahko ventilator za hlajenje še naprej deluje, dokler se pečica ne ohladi.

10. NAMIGI IN NASVETI

10.1 Priporočila za pečenje


<p>Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.</p> <p>Lastnosti vaše pečice so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.</p> <p>Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.</p> <p>Za dodatna priporočila glede pečenja si oglejte razpredelnice za pečenje na našem spletnem mestu. Da boste našli prave nasvete za pečenje, preverite število izdelka (PNC) na ploščici za tehnične navedbe na srednjem okviru notranjosti pečice.</p>

10.2 Priporočila za mikrovalovno pripravo jedi

Pripravljajmo jedi!

Živila položite na stekleni krožnik za mikrovalove na dnu pečice.

Živila položite na krožnik na dnu pečice.

Jed obrnite ali premešajte na polovici časa odtaljevanja ali kuhanja.

Tekoče jedi občasno premešajte.

Hrano je treba premešati, preden jo postrežete.

Hrano pokrijte za kuhanje in pogrevanje.

Pri segrevanju pijač dajte v steklenico ali kozarec žlico, da zagotovite boljšo porazdelitev toplote.

Odstranite embalažo, preden hrano postavite v pečico. Pakirane pripravljene obroke lahko postavite v pečico skupaj z embalažo samo v primeru, ko je embalaža odporna proti mikrovalovom (preverite podatke na embalaži).



Priprava jedi z mikrovalovi

Hrano pripravljajte pokrito. Če želite ohraniti skorjo, hrano pripravljajte brez pokrova.

Jedi ne segrevajte premočno z nastavljanjem moči in časa na previsoko vrednost. Hrana se lahko presuši, zažge ali povzroči požar.

Pečice ne uporabljajte za pripravljajanje jajc ali polžev v lupini, ker jih lahko raznese. Rumenjak ocvrtega jajca prebodite, preden ga pogrejete.

Živila s kožo ali lupino pred kuhanjem večkrat prebodite.

Zelenjavo narežite na kose podobne velikosti.

Ko pečico izklopite, vzemite hrano ven in pustite stati nekaj minut, da se toplota enakomerno porazdeli.



Odtaljevanje v mikrovalovni pečici

Zamrznjeno, neovito hrano položite na majhen, narobe obrnjen krožnik, ki ga postavite nad posodo ali na polico za odtajanje oz. plastično cedilo, tako da lahko tekočina pri odtajanju odteče.




Odstranite odtaljene kose.

Če želite sadje in zelenjavo pripraviti brez predhodnega odtaljevanja, lahko uporabite večjo moč mikrovalov.

10.3 Posode za kuhanje in materiali, primerni za mikrovalovno funkcijo




Za mikrovalovno funkcijo uporabite samo primerne posode in materiale. Za primer uporabite spodnjo razpredelnico.

Pred uporabo preverite specifikacijo posod za kuhanje/materialov.

Posode za kuhanje/material			
Steklo in porcelan, namenjena za pečice, brez kovinskih delov, npr. steklo, odporno proti vročini	✓	✓	✓



NAMIGI IN NASVETI






Posode za kuhanje/material			
Steklo in porcelan, ki nista namenjena za pečice, če sta brez srebrnih, zlatih, platinastih ali drugih kovinskih dekoracij	✓	X	X
Steklo in steklokeramična posoda iz materiala, namenjenega za pečice/odpornega proti zmrzovanju	✓	✓	✓
Ognjevarna keramična in lončena posoda brez elementov iz kremenca ali kovin, in brez glazur, ki vsebujejo kovine	✓	✓	✓
Keramika, porcelan in lončena posoda z ne glaziranim dnom ali z majhnimi odprtini, npr. na ročajih	X	X	X
Plastika, odporna proti vročini do 200 °C	✓	✓	X
Karton, papir	✓	X	X
Prozorna folija	✓	X	X
Prozorna folija za mikrovalovne pečice	✓	✓	X
Posode za pečenje, izdelane iz kovine, npr. emajl, lito železo	X	X	X
Pekači, premazani s črnim lakom ali silikonom	X	X	X
Pekač za pecivo	X	X	X
Mreža za pečenje	X	X	✓
Krožnik s steklenim dnom za mikrovalovne pečice	✓	✓	X




Posode za kuhanje/material			
Posode za kuhanje, namenjene za uporabo v mikrovalovni pečici, npr. ponev za hrustljivo popečene jedi	X	✓	X





10.4 Priporočene nastavitve moči za različne vrste hrane

Podatki v razpredelnici so samo za primer.

700–1000 W	
 Postopek, ki omogoča, da se živilo popeče na začetku kuhanja	 Pogrevanje tekočin

500–600 W				
 Kuhanje zelenjave	 Kuhanje jajčnih jedi	 Počasno dušenje enolončnic	 Pogrevanje obrokov za en krožnik	 Odtajanje in pogrevanje zmrznjenih obrokov






300–400 W				
 Topljenje sira, čokolade, masla	 Počasno dušenje riža	 Pogrevanje hrane za dojenčke	 Kuhanje/pogrevanje občutljivih jedi	 Nadaljevanje kuhanja







100–200 W			
 Odtajanje kruha	 Odtajanje sadja in peciva	 Odtajanje sira, smetane, masla	 Odtajanje mesa, rib

10.5 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60705.

Uporabite mrežo za pečenje, razen če ni navedeno drugače.					
FUNKCIJA MI-KROVALOV	 (W)	 (kg)		 (min)	
Biskvit	600	0.475	Dno	7 - 9	Po polovici časa kuhanja posodo obrnite za 1/4.
Mesna štruca	400	0.9	2	25 - 32	Po polovici časa kuhanja posodo obrnite za 1/4.
Jajčna krema	500	1	Dno	18	-
Odtaljevanje mesa	200	0.5	Dno	7 - 8	Meso obrnite po polovici časa kuhanja.

Uporabite mrežo za pečenje.						
KOMBINIRANA FUNKCIJA MI-KROVALOV		 (W)	 (°C)		 (min.)	
Pecivo, 0,7 kg	Tradicionalno pečenje + MV	100	200	2	23 - 27	Po polovici časa kuhanja posodo obrnite za 1/4.
Gratiniran krompir, 1,1 kg	Vroči zrak + MV	300	180	2	38 - 42	Po polovici časa kuhanja posodo obrnite za 1/4.
Piščanec, 1,1 kg	Žar + ventilator + MV	400	230	1	35 - 40	Meso položite v okroglo stekleno posodo in ga po polovici časa kuhanja obrnite.


11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE





OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe glede čiščenja

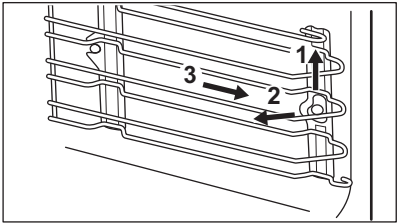
 <p>Čistilna sredstva</p>	Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.
	Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino.
	Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

 <p>Vsakodnevna uporaba</p>	Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar. S stropa pečice previdno očistite ostanke hrane in maščobo.
	Hrane ne shranjujte v pečici dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.

 <p>Pripomočki</p>	Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
	Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

1. korak	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	
2. korak	Nosilce rešetk previdno povlecite navzgor iz sprednjega nosilca.	
3. korak	Sprednji konec nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.	
4. korak	Nosilce izvlecite iz zadnjega obešala.	

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

11.3 Zamenjava: Luči



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

Pred zamenjavo žarnice:		
1. korak:	2. korak:	3. korak:
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

Zgornja žarnica

1. korak	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. korak	Očistite stekleni pokrov.
3. korak	Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. korak	Namestite stekleni pokrov.




12. ODPRAVLJANJE TEŽAV








OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...



 Pečica se ne vklopi ali segreje	
 Možni vzrok	 Rešitev
Pečica ni priključena na napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je pečica pravilno priključena na napajanje.

 Pečica se ne vklopi ali segreje	
 Možni vzrok	 Rešitev
Ura ni nastavljena.	Nastavite uro; za podrobnosti si oglejte poglavje »Časovne funkcije«, Nastavitev: Časovne funkcije.
Vrata niso pravilno zaprta.	Povsem zaprite vrata.
Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja.
Funkcija pečice Varovalo za otroke je vklopljena.	Oglejte si poglavje »Meni«, Podmeni za: Možnosti.

 Komponente	
 Opis	 Rešitev
Luč je pregorela.	Zamenjajte žarnico; za podrobnosti si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«, Zamenjava: Luč.

12.2 Obvladovanje: Kod napak



Ko se pojavi napaka programske opreme, se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki. V tem razdelku boste našli seznam težav, ki jih lahko odpravite sami.

 Koda in opis	 Rešitev
F240, F439 - polja na dotik na prikazovalniku ne delujejo pravilno.	Očistite površino prikazovalnika. Poskrbite, da na poljih na dotik ne bo umazanije.
F908 - sistem pečice se ne more povezati z upravljalno ploščo.	Pečico izklopite in ponovno vklopite.

Ko se eno izmed teh sporočil o napaki še naprej prikazuje na prikazovalniku, pomeni, da je morda onemogočen napačen podsistem. V tem primeru se obrnite na trgovca ali

ENERGIJSKA UČINKOVITOST

pooblaščenega serviserja. Če pride do ene izmed teh napak, bodo ostale funkcije pečice še naprej delovale kot običajno.

 Koda in opis	 Rešitev
F131 - temperatura tipala magnetrona je previsoka.	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. Ponovno vklopite pečico.

12.3 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:	
Model (MOD.)
Številka izdelka (PNC)
Serijska številka (S.N.)

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Varčevanje z energijo

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice med pečenjem ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno. Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo (samo pri uporabi funkcije, ki ne uporablja mikrovalov).

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem. Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Pri nekaterih funkcijah pečice se v primeru, da vklopite program z izbiro Trajanje ali Konec ter pečenje traja več kot 30 minut, grelnika samodejno izklopita prej.

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite pečico, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih


Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

14. STRUKTURA MENIJA

14.1 Meni

Pritisnite , da odprete Meni.

Element menija		Aplikacija
Kuharski pomočnik		Našteva samodejne programe.
Priljubljene		Našteva priljubljene nastavitve.
Možnosti		Za nastavitev konfiguracije pečice.
Nastavitve	Nastavitev	Za nastavitev konfiguracije pečice.
	Servis	Prikaže različico in konfiguracijo programske opreme.

14.2 Podmeni za: Možnosti

Podmeni	Aplikacija
Osvetlitev	Vklopi in izklopi luč.
Varovalo za otroke	Preprečuje nenameren vklop pečice. Ko je funkcija vklopljena, se ob vklopu pečice na prikazovalniku prikaže besedilo »Varovalo za otroke«. Če želite omogočiti uporabo pečice, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu. Dostop do programske ure, daljinskega upravljanja in luči je na voljo z vklopljenim varovalom za otroke.
Hitro segrevanje pečice	Skrajša čas segrevanja. Na voljo je samo za nekatere funkcije pečice.
Prikaz časa	Izvede vklop in izklop ure.
Stil digitalne ure	Omogoča spremembo oblike prikaza časa na prikazovalniku.

PREPROSTO JE!

14.3 Podmeni za: Nastavitev

Podmeni	Opis
Jezik	Nastavi jezik pečice.
Osvetlitev	Nastavi svetlost prikazovalnika.
Zvok tipk	Vklopi in izklopi zvok polj na dotik. Izklop zvoka ni možen za: ①.
Glasnost	Nastavi glasnost zvokov tipk in signalov.
Ura	Nastavi trenutni čas in datum.

14.4 Podmeni za: Servis

Podmeni	Opis
Predstavitveni način	Koda za vklop/izklop: 2468
Različica programske opreme	Informacije o različici programske opreme.
Ponastavi vse nastavitve	Ponastavi tovarniške nastavitve.



15. PREPROSTO JE!


Pred prvo uporabo morate nastaviti:



Jezik	Osvetlitev	Zvok tipk	Glasnost	Ura
-------	------------	-----------	----------	-----

Seznajte se z osnovnimi ikonami na upravljalni plošči in prikazovalniku:

 VKLOP / IZKLOP	 Meni	 Priljubljene	 Časovnik	START / STOP
---	---	---	---	--------------

Začetek uporabe pečice				
Hitri začetek	Vključite pečico in začnite s pečenjem s privzeto temperaturo in časom funkcije.	1. korak	2. korak	3. korak
		Pritisnite in držite: ①.	 ... – Izberite zeleno funkcijo.	Pritisnite: START .
Hitri izklop	Pečico izklopite kadarkoli, s katerikoli zaslonu ali s sporočilom.	① – pritisnite in držite, dokler se pečica ne izklopi.		
Hitri začetek MW	Mikrovalove vključite kadarkoli s privzetimi nastavitvami: 30 s / 1000 W.	Pritisnite:  .		

Začetek pečenja				
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
① – pritisnite za vklop pečice.	 ... – izberite funkcijo pečice in pritisnite.	°C – nastavite temperaturo.	OK – pritisnite za potrditev.	START – pritisnite za začetek kuhanja.

Spoznajte, kako hitro peči				
Uporabite samodejne programe ali aplikacijo za hitro pripravo jedi s privzetimi nastavitvami:				
Kuharski pomočnik	1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
	Pritisnite: ①.	Pritisnite:  .	Pritisnite:  Kuharski pomočnik.	Izberite jed.

S hitrimi funkcijami nastavite čas pečenja	
10-odstotno dodatno zapekanje Z 10-odstotnim dodatnim zapekanjem dodajte čas, ko je preostalo še 10 % časa pečenja.	Za podaljšanje časa pečenja pritisnite +1 min..

UPORABITE BLIŽNJICO!

16. UPORABITE BLIŽNJICO!

Tukaj si lahko ogledate vse uporabne bližnjice. Najdete jih tudi v posebnih poglavjih v navodilih za uporabo.

Nastavitev: Funkcije pečice



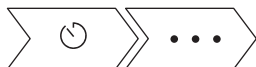
Nastavitev: Kuharski pomočnik



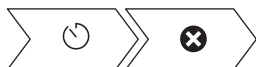
Nastavitev: Čas priprave





Zamik: Vklopa in konca kuhanja



Preklic: Nastavljene programske ure



17. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjajte z gospodinjstvi. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

AKLIMIZ SİZDE

Bir Electrolux cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Beraberinde onlarca yıllık mesleki deneyim ve yenilik getiren bir ürün seçtiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yaratıcı ve şık ürününüz hizmetinizdedir. Bu nedenle, her seferinde çok iyi sonuçlar elde edeceğinizi bilerek onu her kullandığınızda güvende olabilirsiniz. Electrolux'e hoş geldiniz.

Aşağıdakiler için web sitemizi ziyaret edin:



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:
www.electrolux.com/support



Daha iyi servis almak için ürününüzün kaydını yapın:
www.registerelectrolux.com



Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:
www.electrolux.com/shop

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Daima orijinal yedek parçalar kullanın.

Yetkili Servis Merkezimizle görüşmeniz sırasında aşağıdaki verileri elinizin altında bulundurun:

Model, PNC, Seri Numarası.

Bu bilgiler, bilgi etiketinde bulunabilir.

Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri

Genel bilgiler ve ipuçları

Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	432	3. ÜRÜN TANIMI.....	439
1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği.....	432	3.1 Genel bakış.....	439
1.2 Genel Güvenlik.....	433	3.2 Aksesuarlar.....	439
2. GÜVENLİK TALIMATLARI.....	435	4. FIRININ AÇILMASI VE KAPATILMASI... 440	
2.1 Montaj.....	435	4.1 Kumanda paneli.....	440
2.2 Elektrik bağlantısı.....	436	4.2 Gösterge Ekrtanı.....	441
2.3 Kullanım.....	437	5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	442
2.4 Bakım ve temizlik.....	437	5.1 İlk Temizleme	442
2.5 Cam kullanımı.....	438	5.2 İlk bağlantı.....	442
2.6 Dahili ışık.....	438	6. GÜNLÜK KULLANIM.....	442
2.7 Servis.....	438	6.1 Ayarların yapılması:	
2.8 Elden Çıkarma.....	438	Isıtma fonksiyonları.....	442

GÜVENLİK BİLGİLERİ

6.2 Ayarların yapılması: Mikrodalga ısıtma fonksiyonları.....	443	10.5 Test enstitüleri için pişirme tabloları.....	455
6.3 Kullanım şekli: Mikrodalga hızlı başlatma	444	11. BAKIM VE TEMİZLİK.....	457
6.4 Ayarların yapılması: Yardımlı Pişirme.....	444	11.1 Temizlik hakkında açıklamalar...	457
6.5 Isıtma fonksiyonları.....	445	11.2 Çıkarma: Raf destekleri	457
7. SAAT FONKSİYONLARI.....	448	11.3 Değişirme şekli: Lamba.....	458
7.1 Saat fonksiyonları açıklaması.....	448	12. SORUN GIDERME.....	458
7.2 Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları.....	448	12.1 Bu durumlarda ne yapmalı.....	458
8. KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR.....	450	12.2 Kullanım şekli: Hata kodları.....	459
8.1 Aksesuarların yerleştirilmesi.....	450	12.3 Servis bilgileri.....	460
9. EK FONKSİYONLAR.....	451	13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	460
9.1 Nasıl kaydedilir: Favoriler.....	451	13.1 Enerji tasarruflu.....	460
9.2 Fonksiyon kilidi.....	451	14. MENÜ YAPISI.....	461
9.3 Otomatik kapanma.....	452	14.1 Menü.....	461
9.4 Soğutma fanı.....	452	14.2 Opsiyonlar için alt menü.....	461
10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....	452	14.3 Kurulum için alt menü.....	462
10.1 Pişirme önerileri.....	452	14.4 Şuna ait alt menü: Servis.....	462
10.2 Mikrodalga önerileri	453	15. BU KADAR KOLAY!.....	462
10.3 Mikrodalgaya uygun pişirme kabı ve malzemeleri	453	16. KISAYOLU DENEYİN!.....	464
10.4 Farklı tür yiyecekler için önerilen güç ayarları.....	454	17. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....	464

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, duyuşal 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.

GÜVENLİK BİLGİLERİ

- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına 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 sönmesini 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 ters sırayla 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, fırın kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol edin.
- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.
- Ankastre birimin DIN 68930 sabitlik gerekliliklerini karşılaması gereklidir.

Kabin minimum yüksekliği (Tezgaahın altındaki kabinin minimum yüksekliği)	444 (460) mm
Kabin genişliği	560 mm
Kabin derinliği	550 (550) mm

GÜVENLİK TALİMATLARI

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 ankastre 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 kutulardan 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 Kullanım



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.
- Fırının ön-ısıtması için mikrodalga işlevini kullanmayın.



UYARI!

Cihazın zarar görme riski vardır.

- 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 lekelerle 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 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!

GÜVENLİK TALİMATLARI

- Her kullanımdan sonra fırın boşluğunun ve kapağının silindiğinden emin olun. Cihazın çalışması sırasında oluşan buhar fırın duvarında yoğunlaşır ve paslanmaya neden olabilir.
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazda yağ veya yiyecek bırakılması yangına ve mikrodalga fonksiyonu çalışırken elektrik arkına neden olabilir.
- Cihazı yumuşak nemli 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, çatlamış 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!

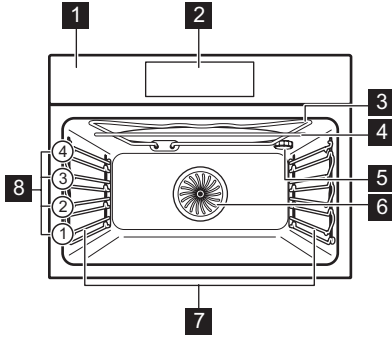
Yaralanma ya da boğulma riski.

- 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

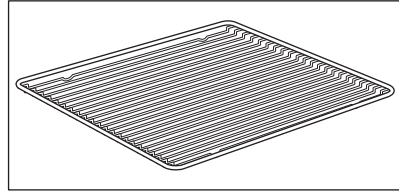


- 1 Kontrol paneli
- 2 Ekran
- 3 Isıtma elemanı
- 4 Mikrodalga üretici
- 5 Lamba
- 6 Fan
- 7 Raf desteği, çıkarılabilir
- 8 Raf konumları

3.2 Aksesuarlar

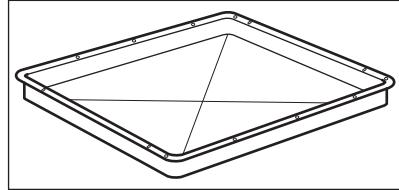
Tel raf

Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.



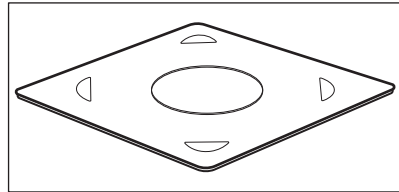
Pişirme tepsi

Kekler ve bisküviler için.



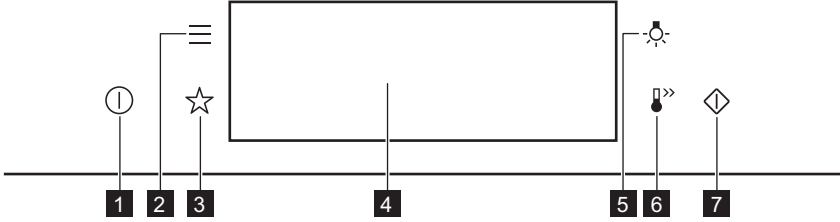
Mikrodalga tabanı cam табаđı

Mikrodalga modunda yemek hazırlamak için.



4. FIRININ AÇILMASI VE KAPATILMASI

4.1 Kumanda paneli


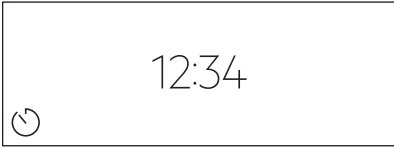

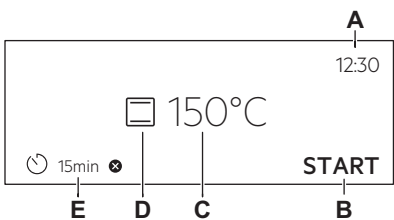


1	AÇIK / KAPALI	Fırını açmak ve kapatmak için basılı tutun.
2	Menü	Fırın fonksiyonlarını listeler.
3	Favoriler	Favori ayarları listeler.
4	Ekran	Fırında o an geçerli olan ayarları gösterir.
5	Lamba düğmesi	Lambayı açmak ve kapatmak için.
6	Hızlı ısıtma	Fonksiyonu açıp kapatmak için: Hızlı ısıtma.
7	Mikrodalga hızlı başlatma	Mikrodalga fonksiyonunu çalıştırmak için (1000 W ve 30 saniye).

<p>Şuna basın:</p>	<p>Taşıyın</p>	<p>Basılı tutun</p>
Yüzeye parmağınızın ucuyla dokununuz.	Parmağınızın ucunu yüzey üzerinde kaydırınız.	Yüzeye 3 saniye dokununuz.





FIRININ AÇILMASI VE KAPATILMASI

4.2 Gösterge Ekranı

	Gösterge ekranı açıldıktan sonra, ısıtma fonksiyonları ve varsayılan sıcaklığı içeren ana ekranı gösterir.
	Fırın 2 dakika kullanılmadığında gösterge bekleme moduna geçer.
	Gösterge ekranı pişirme sırasında ayar fonksiyonlarını ve diğer kullanılabilir seçenekleri gösterir.
	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.

 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.




İLK KULLANIMDAN ÖNCE

 Fonksiyon açık.	 Fonksiyon açık. Pişirme otomatik olarak durur.	 Sesli alarm kapalı.
Zamanlayıcı göstergeleri		
 Şu fonksiyonu ayarlamak için: Gecikmeli başlatma.	 Ayarı iptal etmek içindir.	

5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

 UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.
--

5.1 İlk Temizleme

		
Adım 1	Adım 2	Adım 3
Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırından çıkarın.	Fırın ve aksesuarları yumuşak bir bez, ılık su ve hafif deterjanla temizleyin.	Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırına 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.

Kısayolu deneyin!




6.2 Ayarların yapılması: Mikrodalga ısıtma fonksiyonları

Adım 1	Tüm aksesuarları fırından çıkarın. 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	Fırını kapatın.

Mikrodalga fonksiyonlarının maksimum süresi ayarladığınız mikrodalga gücüne bağlıdır:

GÜNLÜK KULLANIM


MİKRODALGA GÜCÜ	MAKSİMUM SÜRE
100 - 600 W	59 dakika
600 W'tan fazla	7 dakika

 Eğer kapıyı açarsanız, fonksiyon durur. Tekrar başlatmak için START ögesine basın.

Kısayolu deneyin!



6.3 Kullanım şekli: Mikrodalga hızlı başlatma



Adım 1	Şu tuşu basılı tutun:  . Mikrodalga 30 saniyeliliğine 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 Ayarların yapılması: 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 ağırlıklölçer








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 .

Kısayolu deneyin!











6.5 Isıtma fonksiyonları


STANDART




Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Izgara	İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.
 Turbo Izgara	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 rafa kadar konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Alt+üst ısıtma için sıcaklığı, 20 - 40 °C daha düşük bir seviyeye ayarlayın.
 Dondurulmuş Yiyecekler	Hazır yemekleri (örn. patates kızartması, dilim patates ya da Çin böreği) çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.
 Alt+üst ısıtma	Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.
 Pizza Fonksiyonu	Pişirmek için notlar kısmına bakın. Yoğun bir kızarmışlık ve gevrek taban elde etmek içindir.
 Alt Isıtma	Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir.

ÖZEL FONKSİYONLAR





Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Konserve Yapma	Sebze konservesi içindir (ör. turşu).
 Kurutma	Dilimlenmiş meyve, sebze ve mantar kurutmak içindir.
 Tabak Isıtma	Tabakları servis öncesinde ısıtmak içindir.
 Hamur Kabartma	Mayalı hamurun kabarmasını hızlandırmak içindir. Hamur yüzeyinin kuru-masını önler, hamurun esnekliğini korur.
 Graten	Lazanya ya da patates graten gibi yemekler içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 Yavaş Pişirme	Yumuşak ve sulu rostolar hazırlamak içindir.
 Sıcak Tutma	Yiyeceği sıcak tutmak içindir.
 Ekmek	Bu fonksiyonu çıtırılık, renk ve yüzey parlaklığı bakımından çok iyi bir profesyonel fırında pişirilmişe benzer ekme ve sandviç ekmeği yapmak için kullanın.

MİKRODALGA

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Mikrodalga	Isıtma ve pişirme, güç aralığı: 100 - 1000 W

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 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 artırma fonksiyonu.
 Alt + üst Isıtma + mikrodalga	Yiyecekleri bir rafta fırında pişirme ve fırınlama. MW artırma fonksiyonu.
 Mikrodalga + ızgara	Yiyeceği kısa sürede pişirmek ve kızartmak içindir. MW artırma fonksiyonu.
 Mikrodalga + fan + ızgara	Büyük et parçalarını tek bir rafta kızartmak içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir. MW artırma fonksiyonu.

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) 119 dk. 59 sn.'dir.
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 fırının çalışması üzerinde etkisi yoktur.
Zamanlayıcı	Fonksiyonun ne kadar süre çalışacağını gösterir. Zamanlayıcı - açabilir ya da kapayabilirsiniz.

Mikrodalga fonksiyonları için İşlemi Sonlandır ve Gecikmeli başlatma kullanılamaz.

7.2 Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları

Saatin ayarlanması	
Adım 1	Şuna basın: Günün saati.
Adım 2	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.

Kısayolu deneyin!



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	İstediklerinizi 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.	

KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

Pişirme süresinin uzatılması

Pişirme süresini uzatmak için **+1 dk.** seçeneğine basın.

Zamanlayıcı ayarlarının değiştirilmesi

Adım 1 Şuna basın: .

Adım 2 Zamanlayıcı değerini ayarlayın.

Adım 3 Şuna basın: **OK**.

Pişirme sırasında, istediğiniz zaman ayarlanan süreyi değiştirebilirsiniz.

8. KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

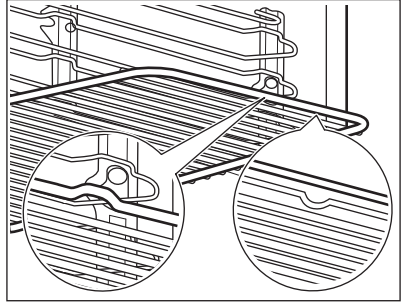
8.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

Yalnızca uygun pişirme kapları ve malzemeleri kullanın. Bkz. "İpuçları ve bilgiler" bölümü, Mikrodalgaya uygun pişirme kapları ve malzemeler.

Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenliği artırır. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

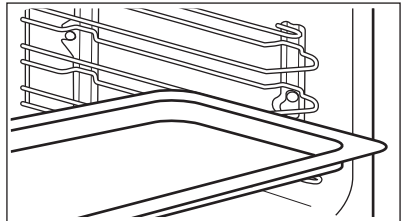
Tel raf:

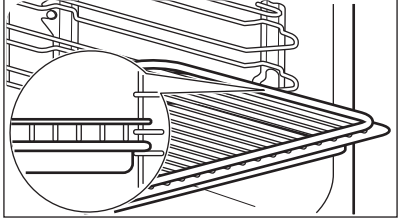
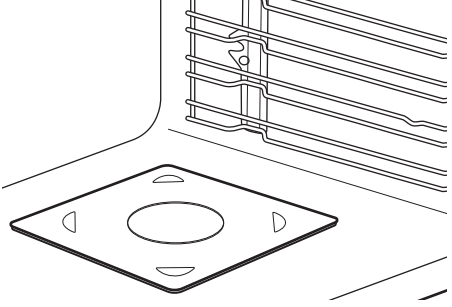
Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru baktığından emin olun.



Pişirme tepsi:

Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.






<p>Tel raf, Pişirme tepsi: Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubukları ve kılavuz çubukları üzerindeki tel raf arasına itin.</p>	
<p>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 plakasına yerleştirebilirsiniz.</p>	

9. EK FONKSİYONLAR

9.1 Nasıl kaydedilir: Favoriler

Isıtma fonksiyonu, pişirme süresi, sıcaklık veya temizleme fonksiyonu gibi favori ayarlarınızı kaydedebilirsiniz. Üç favori ayarınızı kaydedebilirsiniz.

Adım 1	Fırını çalıştırın.
Adım 2	İstediğiniz 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. OK'ye basın.
<p>: Ayarı sıfırlamak için buna basın. : Ayarı iptal etmek için buna basın.</p>	

9.2 Fonksiyon kilidi



Bu fonksiyon, ısıtma fonksiyonunun kazayla değiştirilmesini engeller.

İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

Adım 1	Fırını 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, bir ısıtma fonksiyonu çalışırken belirli bir süre boyunca herhangi bir ayar değiştirilmediğinde fırın kapanır.

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


Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Lamba, Bitiş, Yavaş Pişirme.

9.4 Soğutma fanı

Fırın çalışırken, fırın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Fırını kapatırsanız, soğutma fanı fırın soğuyana kadar çalışmaya devam edebilir.

10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

10.1 Pişirme önerileri


<p>Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek pişirme süreleri tariflere ve kullanılan malzemelerin niteliğine ve miktarına bağlıdır.</p> <p>Yeni fırınınız eski fırınına göre farklı şekilde pişiriyor ya da kızartıyor olabilir. Aşağıdaki ipuçlarında belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, pişirme süresi ve raf konumu gösterilir.</p> <p>Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer tariflere bakınız.</p> <p>Daha fazla pişirme önerisi için web sitemizdeki pişirme tablolarına bakın. Pişirmeye dair İpuçlarını bulabilmek için, fırın boşluğunun ön çerçevesi üzerinde bulunan bilgi etiketindeki PNC numarasını kontrol edin.</p>

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 fırına koyun. Ambalajı ile servis edilen hazır yemekler ancak ambalaj mikrodalga kullanımına uygun ise fırında ısıtılabilir (ambalaj üzerindeki bilgileri kontrol edin).



Mikrodalgada pişirme

Yiyeceği üzerini kapatarak pişirin. Yiyeceğin çıtır 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 fırını 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.

Fırını kapattıktan sonra, yiyeceği çıkarın ve ısının eşit bir şekilde dağılmasına izin vermek için birkaç dakika bekletin.



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

















İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

Piştirme kapları / Malzeme			
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
Piştirme kalıpları, siyah lake veya silikon kaplama	X	X	X
Piştirme tepsi	X	X	X
Tel raf	X	X	✓
Mikrodalga cam taban plakası	✓	✓	X
Mikrodalga kullanımı için piştirme kabı, örneğin kızartma tavası	X	✓	X

10.4 Farklı tür yiyecekler için önerilen güç ayarları

Tablodaki veriler sadece yol göstermek için verilmiştir.

İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER






700 - 1000 W				
 Pişirme işleminin başlangıcında mühürleme		 Sıvıların ısıtılması		
500 - 600 W				
 Sebzelerin pişirilmesi	 Yumurtalı yemeklerin pişirilmesi	 Hafif ateşte kendi suyunda 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				
 Ekmeğin buzu çözme	 Meyve ve kekler, buzu çözme	 Peynir, krema, tereyağı buzu çözme	 Et ve balık, buzu çözme	







10.5 Test enstitüleri için pişirme tabloları

Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

IEC 60705'e göre yapılan testler.

İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

Aksi belirtilmedikçe tel rafı kullanın.					
MİKRODALGA FONKSİYONU	 POWER [W]	 (kg)		 (dk)	
Sünger kek	600	0.475	Taban	7 - 9	Kabı pişirme süresinin yarısında 1/4 tur kadar çevirin.
Rulo köfte	400	0.9	2	25 - 32	Kabı pişirme süresinin yarısında 1/4 tur kadar çevirin.
Yumurta muhallebisi	500	1	Taban	18	-
Et buz çözme	200	0.5	Taban	7 - 8	Etleri pişirme süresinin hemen hemen yarısında baş aşağı çevirin.

Tel rafı kullanın.						
MİKRODALGA KOMBİ FONKSİYONU		 POWER [W]	 (°C)		 (dk)	
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 Temizlik hakkında açıklamalar

<p>Temizlik Maddeleri</p>	Fırının ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı ılık suyla temizleyin.
	Metal yüzeleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.
	Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.

<p>Günlük Kullanım</p>	Her kullanımdan sonra boşluğu temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir. İç fırın tavanını kalın ve yağdan temizleyin.
	Yemeği fırında 20 dakikadan daha uzun bir süre bırakmayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı bir bezle kurutun.

<p>Aksesuarlar</p>	Tüm aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin ve kurumalarını bekleyin. Ilık su ve yumuşak deterjanlı yumuşak bir 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.	

SORUN GIDERME

Raf desteklerini ters sırayla takın.

11.3 Deęiřtirme řekli: Lamba



UYARI!

Elektrik arpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

Yaę kalıntısının lamba üzerinde yanmasını önlemek için halojen lambayı daima bir bezle tutun.

Lambayı deęiřtirmeden önce:

1. Adım	2. Adım	3. Adım
Fırını kapatın. Fırın soęuyana kadar bekleyin.	Fırının fiřini prizden ekin.	Fırın boşluęunun tabanına bir bez yerleřtirin.

Üst lamba

Adım 1	çıkarmak için cam kapaęı döndürün.
Adım 2	Cam kapaęı temileyin.
Adım 3	Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile deęiřtirin.
Adım 4	Cam kapaęı takın.




12. SORUN GIDERME









UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

12.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

 Fırın alışmıyor veya ısınmıyor	
 Olası sebep	 özüm
Fırın, elektrik kaynaęına baęlanmamıştır ya da elektrik baęlantısı doęru řekilde yapılmamıştır.	Fırının elektrik kaynaęına doęru bir řekilde baęlı olup olmadıęını kontrol edin.



 Fırın çalışmıyor veya ısınmıyor	
 Olası sebep	 Çözüm
Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın, ayrıntılar için bkz. "Saat Fonksiyonları" bölümü, Ayarlama: Saat fonksiyonları.
Kapı doğru şekilde kapatılmamıştır.	Kapıyı tamamen kapatın.
Sigorta atmıştır.	Soruna sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sorun devam ederse yetkili bir elektrik teknisyenine başvurun.
Fırının Çocuk Kilidi açıktır.	Bkz. "Menü" bölümü, Alt menü: Opsiyonlar.

 Bileşenler	
 Açıklama	 Çözüm
Lamba yanmıştır.	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	 Çözüm
F240, F439: Ekrandaki dokunma alanları düzgün çalışmıyor.	Ekranın yüzeyini temizleyin. Dokunma alanlarında kir olmadığından emin olun.
F908: Fırın sistemi kontrol paneline bağlanmıyor.	Fırını kapatıp açın.

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 fırın fonksiyonlarının geri kalanı normal şekilde çalışmaya devam edecek.

 Kod ve açıklama	 Çözüm
F131: Magnetron sensörü sıcaklığı çok yüksek.	Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin. Fırını 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 fırının boşluğunun ön çerçevesinin üzerindedir. Fırın boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:	
Model (MOD.)
Ürün numarası (PNC)
Seri numarası (S.N.)

13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

13.1 Enerji tasarruflu

Fırın çalışırken fırın kapağının kapalı olduğundan emin olun. Pişirme esnasında fırın 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 fırını 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 ve Bitiş Zamanı seçeneekli bir program etkinleştirildiğinde ve pişirme süresi 30 dakikadan uzun olduğunda, bazı fırın fonksiyonlarında ısıtıcı elemanlar otomatik olarak daha erken devre dışı kalır.

Fan ve lamba çalışmaya devam eder. Fırını 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 fırın sıcaklığını minimuma indirin. Fırında 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'yi açmak için  ögesine basın.

Menü ögesi		Uygulama
Yardımlı Pişirme		Otomatik programları listeler.
Favoriler		Favori ayarları listeler.
Opsiyonlar		Fırın yapılandırmasını ayarlamak için.
Ayarlar	Kurulum	Fırın yapılandırmasını ayarlamak için.
	Servis	Yazılım sürümünü ve yapılandırmasını gösterir.

14.2 Opsiyonlar için alt menü.

Alt menü	Uygulama
Lamba	Lambayı açmak ve kapatmak için.
Çocuk Kilidi	Fırının kazara çalışmasını önler. Seçenek etkinken fırın açıldığında ekranda "Çocuk Kilidi" yazısı görünür. Fırını kullanabilmek için kod harflerini alfabetik sıraya göre seçin. Çocuk Kilidi açıkken zamanlayıcı, uzaktan kontrol ve lambaya erişim mümkündür.
Hızlı ısıtma	Isıtma süresini kısaltır. Bu yalnızca bazı fırın fonksiyonlarında geçerlidir.
Zaman göstergesi	Saati açar ve kapatır.
Dijital saat stili	Görüntülenen zaman göstergesinin formatını değiştirir.

BU KADAR KOLAY!

14.3 Kurulum için alt menü.

Alt menü	Açıklama
Dil	Fırın dilini ayarlar.
Ekran Parlaklığı	Ekran parlaklığını ayarlar.
Tuş sesleri	Dokunmatik alanların sesini açar ve kapatır. Şunun sesi kapatılamaz: ①.
Sinyal sesi seviyesi	Tuş sesleri ve sinyallerin ses seviyesini ayarlar.
Günün saati	Geçerli saati ve tarihi ayarlar.

14.4 Şuna ait alt menü: 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:

① AÇIK / KAPALI	☰ Menü	☆ Favoriler	🕒 Zamanlayıcı	START / STOP
--------------------	-----------	----------------	------------------	--------------

Fırını kullanmaya başlayın				
Hızlı başlatma	Fırını çalıştırın ve varsayılan fonksiyon sıcaklığı ve süresi ile pişirme işlemine başlayın.	Adım 1	Adım 2	Adım 3
		Aşağıdaki tuşu basılı tutun: ①.	 ... : İstedığınız fonksiyonu seçin.	Şuna basın: START .
Hızlı Kapatma	Fırını herhangi bir ekran veya mesaj görüntülediğinde kapatın.	①: Fırın kapanana kadar basılı tutun.		
MW hızlı başlangıç	Mikrodalgayı istediğiniz zaman şu varsayılan ayarlarla başlatın: 30 sn./1000 W.	Şuna basın:  .		

Pişirme işlemini başlatın				
Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4	Adım 5
① : Fırını açmak için buna basın.	 ... : Isıtma fonksiyonunu seçin.	°C - sıcaklığı ayarlayın.	OK : Onaylamak için buna basın.	START : Pişirme işlemini 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: ①.	Şuna basın:  .	Şuna basın:  Yardımlı Pişirme.

BU KADAR KOLAY!

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. KISAYOLU DENEYİN!

Burada tüm faydalı kısayolları bulabilirsiniz. Bununla birlikte bu kısayolları kullanım kılavuzunda belirli bölümlerde de bulabilirsiniz.

Ayarlama: Isıtma fonksiyonları



Ayarlama: Yardımlı pişirme



Ayarlama: Pişirme süresi





Erteleme: Pişirmenin başlangıcı ve bitişi



İptal etme: Zamanlayıcıyı Ayarlayın



17. 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.

www.electrolux.com/shop



867371393-A-142022

