

EVL6E46X

EVL6E46Z

OOM805NZ

SQ	Udhëzimet për përdorim Furrë e kombinuar me mikrovalë	2
HR	Upute za uporabu Kombinirana mikrovalna pećnica	28
DA	Bruksanvisning Mikro-kombiovn	54
EN	User Manual Microwave combi-oven	80
ET	Kasutusjuhend Kombineeritud mikrolaineahi	106
FI	Käyttöohje Mikroaaltoyhdistelmäuuni	132
LV	Lietošanas instrukcija Kombinētā mikroviļņu krāsns	158
LT	Naudojimo instrukcija Mikrobangų kombinuotoji krosnelė	184
МК	Упатство за ракување Микробранова комбинирана печка	210
NO	Bruksanvisning Kombimikro-ovn	238
PL	Instrukcja obsługi Piekarnik z funkcją mikrofal	263
RO	Manual de utilizare Cuptor cu microunde și convecție	290
SR	Упутство за употребу Микроталасна комбинована пећница	316
SL	Navodila za uporabo Mikrovalovna kombinirana pečica	343
SV	Bruksanvisning Mikrovågskombiugn	369

NE MENDOJMË PËR JU

Faleminderit për blerjen e një pajisjeje Electrolux. Keni zgjedhur një produkt që sjell me vete dekada eksperience dhe novatorizmi profesional. Original dhe me stil, është projektuar duke ju pasur ju në mendje. Kështu që sa herë që ta përdorni, mund të bazoheni në faktin se do të merrni rezultate optimale çdo herë.

Mirë se vini në Electrolux.

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit

www.electrolux.com/support



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

www.registerelectrolux.com



Blini aksesore, pjesë konsumi dhe pjesë origjinale këmbimi për pajisjen:

www.electrolux.com/shop

KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

Kur kontaktoni Qendrën tonë të Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të keni në dispozicion të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, numri serial.

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	6
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	9
4. PANELI I KONTROLLIT.....	10
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	10
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	11
7. FUNKSIONET E ORËS.....	17
8. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	19
9. FUNKSIONET SHITESË.....	20
10. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	20
11. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	24
12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	25
13. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	26
14. STRUKTURA E MENYSË.....	27
15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	27

1. ⚠️ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Fëmijët duhet të monitorohen për t'u siguruar se nuk luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.

- Kjo paisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.
- PARALAJMËRIM: Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesorët ose enët për furrë.
- Mos e aktivizoni funksionin e mikrovalës kur pajisja është bosh. Pjesët prej metali në hapësirat e brendshme mund të krijojnë harkim elektrik.
- Enët metalike për ushqime dhe pije nuk lejohen gjatë gatimit me mikrovalë. Kjo kërkesë nuk vlen për rastet kur prodhuesi specifikon madhësinë dhe formën e enëve metalike të përshtatshme për gatim me mikrovalë.
- PARALAJMËRIM: Nëse dera ose vulat e derës janë dëmtuar, pajisja nuk duhet të vendoset në punë derisa të riparohet nga një person i kualifikuar.
- PARALAJMËRIM: Vetëm një person i kualifikuar mund të kryejë ndonjë shërbim ose riparim që përfshin heqjen e një mbulese, e cila jep mbrojtje kundër ekspozimit ndaj energjisë së mikrovalës.

- PARALAJMËRIM: Mos ngrohni lëngje dhe ushqime të tjera në enë të mbyllura. Ata kanë gjasa të shpërthejnë.
- Përdorni vetëm enë të përshtatshme për përdorim në furra me mikrovalë.
- Kur nxehni ushqime në enë plastike ose letre, mos ia ndani sytë pajisjes sepse mund të ketë ndonjë shkëndijë.
- Pajisja është projektuar për ngrohjen e ushqimit dhe pijeve. Tharja e ushqimit ose veshjeve dhe ngrohja e jastëkëve ngrohës, shapkave, sfungjerëve, leckave të lagura dhe të ngjashme mund të çojnë në rrezik dëmtimi, ndezjeje ose zjarri.
- Nëse lëshohet tym, fikenit ose hiqeni pajisjen nga priza dhe mbajeni derën të mbyllur në mënyrë që të mbytni flakët.
- Ngrohja e pijeve në mikrovalë mund të rezultojë në vlimin e vonuar shpërthyes. Duhet pasur kujdes gjatë punës me enën.
- Përmbajtja e shisheve të ushqimit dhe kavanozave të ushqimit për fëmijë duhet të trazohen ose të tunden dhe temperatura të kontrollohet para konsumimit, në mënyrë që të shmangen djegiet.
- Vezët në lëvozhgën e tyre dhe vezët e plota të ziera mirë nuk duhet të nxehen në pajisje pasi ato mund të shpërthejnë, edhe pasi të ketë mbaruar ngrohja me mikrovalë.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Pajisja duhet të pastrohet rregullisht dhe të hiqen të gjitha mbetjet e ushqimit.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

- Mosmbajtja e pajisjes në një gjendje të pastër mund të çojë në përkeqësim të sipërfaqes, e cila mund të ndikojë negativisht në jetëgjatësinë e pajisjes dhe mund të rezultojë në një situatë të rrezikshme.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndihni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, kontrolloni nëse dera e pajisjes hapet pa pengesë.
- Pajisja vjen me një sistem elektrik ftohjeje. Duhet vënë në punë përmes lidhjes nga priza.
- Njësia e integruar duhet të plotësojë kërkesat e stabilitetit të DIN 68930.

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)	444 (460) mm
---	--------------

Gjerësia e mobilies	560 mm
---------------------	--------

Thellësia e mobilies	550 (550) mm
----------------------	--------------

Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	455 mm
---	--------

Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	440 mm
--	--------

Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	595 mm
---	--------

Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	559 mm
--	--------

Thellësia e pajisjes	567 mm
----------------------	--------

Thellësia inkaso e pajisjes	546 mm
-----------------------------	--------

Gjerësia me derën të hapur	882 mm
----------------------------	--------

Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
---	-----------

Gjatësia e kablos kryesore të furnizimit. Kabloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1500 mm
---	---------

Vidat e montimit	3.5x25 mm
------------------	-----------

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.

- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabllaja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlirohet avulli i nxehtë.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujë.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të

ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.

- Mos e përdorni funksionin e mikrovalës për të ngrohur pajisjen paraprakisht.

PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalit:
 - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
 - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
 - mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
 - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emalimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Gjithmonë gatuani me derën e pajisjes të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. një derë), sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të mbyllur mobilieje mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështi, të cilat mund të shkaktojnë si rrjedhim dëme në pajisje, banesë apo dysheme. Mos e mbyllni panelin e mobiliejes derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizojeni atë dhe hiqeni nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërrojini menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!

- Sigurohuni që hapësira e brendshme dhe dera të fshihen e të thahen pas çdo përdorimi. Avulli që krijohet gjatë përdorimit të pajisjes kondensohet në muret e hapësirës së brendshme dhe mund të shkaktojë gërryerje.
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Yndyrat dhe ushqimi që mbeten në pajisje mund të shkaktojnë zjarr dhe qark elektrik kur vihet në përdorim funksioni i mikrovalës.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

2.5 Përdorimi i qelqurinave

Lëvizja e qelqurinave pa ushtruar kujdesin e duhur mund të rezultojë në thyerje, ciflosje, krisje apo gërvishitje serioze:

- Mos derdhni ujë të ftohtë apo lëngje të tjera mbi qelqurina sepse rënia e papritur e temperaturës mund të shkaktojë thyerje të menjëhershme të qelqit. Copat e thyera të qelqit mund të jenë jashtëzakonisht të mprehta dhe të vështira për t'u parë.
- Mos vendosni qelqurina të nxehta në një sipërfaqe të lagur ose të ftohtë, direkt mbi bango apo sipërfaqe metalike ose në lavaman, ose mos i prekni qelqurinat e nxehta me copë të lagur.
- Mos i përdorni ose riparoni qelqurinat që janë ciflosur, krisur apo janë me gërvishitje serioze.
- Mos i rrëzoni apo godisni qelqurinat ndaj një objekti të fortë ose mos i përplasni takëmet me të.
- Mos i nxehti qelqurinat e zbrazura ose pothuajse të zbrazura në mikrovalë, ose mos e mbinxehti në to vaj ose gjalpë në mikrovalë (përdorni kohën minimale të gatimit).

Lërimi qelqurinat e nxehta të ftohen mbi një raft për ftohje, mbajtëse enësh apo pëlhurë të thatë. Sigurohuni që qelqurinat të jenë ftohur

mjaftueshëm përpara se t'i lani, vendosni në frigorifer apo në ngrirje.

Shmangni prekjen e qelqurinave të nxehta (duke përfshirë enët me sipërfaqe kapjeje prej silikonit) pa kapëse të thata enësh.

Shmangni keqpërdorimin e mikrovalës (p.sh. përdorimin e furrës pa ngarkesë apo me ngarkesë të vogël).

2.6 Ndriçimi i brendshëm

PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.
- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifikime.

2.7 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

2.8 Hedhja

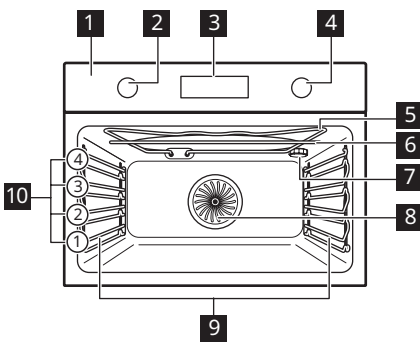
PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar që fëmijët kafshët shtëpiake të ngecin brenda pajisjes.

3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

3.1 Pasqyra e përgjithshme

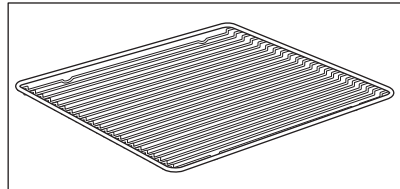


- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3 Ekрани
- 4 Çelësi i kontrollit
- 5 Elementi i ngrohjes
- 6 Gjeneratori i mikrovalës
- 7 Llamba
- 8 Ventilimi
- 9 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 10 Poyicioni i raftit

3.2 Aksesorët

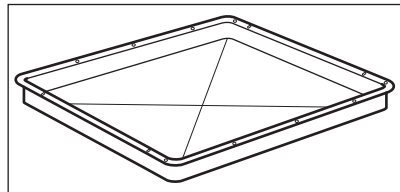
Rafti me rrjetë

Për enë gatimi, forma keku, rosto.



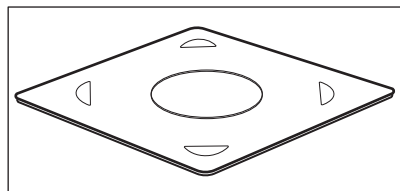
Tava e pjekjes

Për kekë dhe kuleçë.



Pjata e poshtme prej qelqi e mikrovalës

Për të përgatitur ushqimin në modalitetin e mikrovalëve.



4. PANELI I KONTROLLIT




4.1 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin. Çelësi del jashtë.

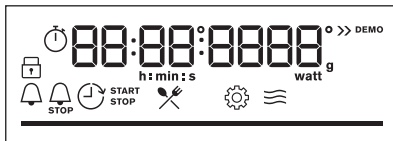
4.2 Përmbledhje e panelit të kontrollit

Zgjidhni një funksion të nxehtë për të ndezur pajisjen. Kthejeni çelësin për funksionet e

nxehtë në pozicionin e fikjes për të fikur pajisjen.

			WATT	OK
Kohëmatësi	Nxehtë e shpejtë	Të lehta	Fuqia e mikrovalës	Konfirmimi cilësimin



4.3 Ekranit




Ekranit me funksionet kryesore.

Treguesit e ekranit

Treguesit bazë

			
Kyçje	Gatim i asistuar	Cilësimet	Treguesi i funksionit të mikrovalës

Treguesit e kohëmatësit

			
Kujtuesi i minutave	Koha e përfundimit	Shtyrja e orarit	Kohëmatësi me rritje

Shiriti i progresit - për temperaturën ose kohën. Shiriti është plotësisht i kuq kur pajisja arrin temperaturën e caktuar.

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Pastrimi fillestar

Para përdorimit të parë pastroni pajisjen bosh dhe vendosni kohën:



00:00

Vendosni kohën. Shtypni **OK**.

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Mënyra e vendosjes: Funksonet e nxehtjes

Hapi 1 Kthjeni çelësin e funksioneve të nxehtjes dhe zgjidhni një funksion të nxehtjes.

Hapi 2 Rrotullojeni çelësin e komandimit për të cilësuar temperaturën.
Shtypni **OK**.

 - shtypni e mbajeni për të aktivizuar funksionin: Nxehte e shpejtë. Kjo është e disponueshme vetëm për disa funksione furre.

6.2 Si të cilësoni: Funksonet e mikrovalës

Hapi 1 Hiqni të gjithë aksesorët.
Futni pjatën e poshtme prej qelqi të mikrovalës. Vendoseni ushqimin mbi pjatën e poshtme prej qelqi të mikrovalës.

Hapi 2 Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehtjes dhe zgjidhni funksionin e mikrovalës:   .

Hapi 3 Shtypni: **OK** për të filluar me cilësimet standarte.
Ekрани tregon: kohëzgjatjen dhe fuqinë e mikrovalës.

Hapi 4 Rrotulloni çelësin e kontrollit për të rregulluar kohëzgjatjen. Shtypni: **OK**.

Hapi 5 Shtypni: **WATT**. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të rregulluar fuqinë e mikrovalës. Shtypni: **OK**

Hapi 6 Kthejeni çelësin për funksionet e nxehtjes në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.

Mund t'i rregulloni cilësimet gjatë gatimit.



Koha maksimale e funksioneve të mikrovalës varet nga fuqia e mikrovalës që caktoni:

FUQIA E MIKROVALËS W	KOHA MAKSIMALE min
100 - 600	59:55
>600	7







Nëse hapni derën, funksioni i mikrovalës ndalon. Për ta nisur sërish, mbyllni derën. Shtypni **OK**.







6.3 Si të cilësoni:Funksionet e kombinuara të mikrovalës

Hapi 1	Hiqni të gjithë aksesorët. Futni pjatën e poshtme prej qelqi të mikrovalës. Vendoseni ushqimin mbi pjatën e poshtme prej qelqi të mikrovalës.
Hapi 2	Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehtësie dhe të përzgjedhur funksionin:   . Ekranin tregon: temperaturën dhe fuqinë e mikrovalës.
Hapi 3	Rrotullojeni çelësin e kontrollit për të rregulluar temperaturën.
Hapi 4	Shtypni: WATT .
Hapi 5	Rrotullojeni çelësin e kontrollit për të rregulluar fuqinë e mikrovalës. Shtypni: OK .
Hapi 6	Shtypni: OK Për të nisur funksionin.
Hapi 7	Kthejeni çelësin për funksionet e nxehtësie në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.

Mund t'i rregulloni cilësimet gjatë gatimit.

6.4 Funksionet e nxehtësie

Funksionet e nxehtësie	Aplikimi
 Ventilator i plotë	Për të pjekur në dy pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendosni temperaturën 20 - 40°C më poshtë se sa për Gatim tradicional.
 Gatim tradicional	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.
 Skarë turbo	Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 Funksioni i picës	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.







Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 Skarë turbo + MW	Për të bërë rosto të copave të mëdha të mishit në një nivel. Për të bërë gratina dhe për t'i dhënë ngjyrën kafe. Funksioni me MW boost, diapazoni i fuqisë: 100 - 600 W.
 Ventilator i plotë + MW	Pjekja në një nivel të furrës. Funksioni me MW boost, diapazoni i fuqisë: 100 - 600 W.
 Shkrirja	Shkrirja e mishit, peshkut, kekëve, diapazoni i fuqisë: 100 - 200 W
 Ringrohje	Nxehte e vakteve të parapërgatitura dhe ushqimi delikat, diapazoni i fuqisë: 300 - 700 W
 Mikrovalë	Nxehte, gatim, diapazoni i fuqisë: 100 - 1 000 W
 Menyja	Për të hyrë te menyja: Gatim i asistuar, Cilësimet.

6.5 Si të vendosni: Gatim i asistuar

Nënmenyuja e Gatim i asistuar përbëhet nga një grup funksionesh shtesë dhe pjatash me funksionet, temperaturat dhe kohët e rekomanduara të ngrohjes. Përdorni funksionin për të përgatitur shpejt një pjatë me cilësimet e paracaktuara. Mund të rregulloni gjithashtu kohën dhe temperaturën gjatë gatimit.





Kur funksioni mbaron kontrolloni nëse ushqimi është gati.

Për disa prej gatime ju mund të gatuani gjithashtu me: • Peshë automatike

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Hyni në meny.	Zgjidhni Gatim i asistuar. Shtypni OK.	Zgjidhni gatimin. Shtypni OK.	Vendoseni enën në furrë. Konfirmo cilësimin.

6.6 Gatim i asistuar

Legjenda





	Peshë automatike e disponueshme.
	Funksionon me energji mikrovale. Përdorni aksesori të sigurt për mikrovalë.
	Ngroheni pajisjen përpara se të filloni gatimin.
	Niveli i raftit.












Ekрани tregon **F** dhe një **numër** të funksionit që mund ta kontrolloni në tabelë.





















1	Skara	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
----------	-------	---







2	Nxehtësi a e poshtme	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.
3	Ushqime të ngrira	Për të gatuar ushqime të shpejta (p.sh. patate të skuqura, patate me prerje trekëndore ose kuleç) krokante.
4	Gatimi konvencional + MW	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre. Funksioni me MW boost, diapazoni i fuqisë: 100 - 600 W.
5	Skarë + MW	Për të gatuar ushqim për një kohë të shkurtër dhe për të skuqur. Funksioni me MW boost, diapazoni i fuqisë: 100 - 600 W.

Ekрани tregon **P** dhe një **numër** të gatimit që mund ta kontrolloni në tabelë.

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
1	Mish i pjekur lope, i pjekur pak		
2	Mish i pjekur lope, mesatare	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm copa të trasha	 1 ; tavë për pjekje Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
3	Mish i pjekur lope, e pjekur mirë		
4	Bifteq, mesatare	180 - 220g për copë; 3 cm feta të trasha	 2 ; enë pjekjeje në raftin me rretë Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
5	Rosto viji / fërguar (brinjë kryesore, rrethore lart, anësore e trashë)	1.5 - 2kg	 1 ; enë pjekjeje në raftin me rretë
6	Mish i pjekur lope, i pjekur pak (gatim i ngadalhtë)		
7	Mish i pjekur lope, mesatare (gatim i ngadalhtë)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm copa të trasha	 1 ; tavë për pjekje Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
8	Mish i pjekur lope, e pjekur mirë (gatim i ngadalhtë)		





	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
9	Filetë, e pjekur pak (gatim i ngadaltë)		 1; tavë për pjekje
10	Filetë, mesatare (gatim i ngadaltë)	0,5 - 1,5kg; 5 - 6cm copa të trasha	Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
11	Fileto, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë)		
12	Rosto viji (p.sh. shpatull)	0.8 - 1.5kg; 4 cm copa të trasha	 1; enë pjekjeje në raftin me rrjetë Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Fusni në pajisje.
13	Qafa ose shpatulla e pjekur nga derri	1.5kg	 1; tavë qeramike ose qelqi në raftin me rrjetë, e përshtatshme për MW Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
14	Mish derri në copa (gatim i ngadaltë)	1.5 - 2kg	 1; tavë për pjekje Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
15	ljë, e freskët	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm copa të trasha	 1; enë pjekjeje në raftin me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
16	Brinjë	2 - 3kg; përdorni brinjë të pagatuara, 2 - 3 cm të holla	 2; tigan i thellë Shtoni lëng për të mbuluar pjesën e poshtme të enës. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
17	Kofshë qengji me kocka	1.5 - 2kg; 7 - 9 cm copa të trasha	 1; gatim rosto në tavë për pjekje Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.
18	Pulë e plotë	1 - 1.5kg; e freskët	 1; tavë qeramike ose qelqi në raftin me rrjetë, MW e përshtatshme Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Vendoseni gjoksin e pulës me anë poshtë dhe kthejeni atë pas gjymës së kohës së gatimit.
19	Gjysmë pule	0.5 - 0.8kg	 2; tavë për pjekje Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
20	Gjoks pule	180 - 200g për copë	 1; tavë në raftin me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë.
21	Kofshë pule, të freskëta	250 - 400g	 2; tavë për pjekje Nëse së pari keni marinuar këmbët e pulës, vendosni temperaturë më të ulët dhe gatujini më gjatë.

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
22	Rosë, e plotë	1.5 - 2.5kg	 1; enë pjekjeje në raftin me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Vendoseni mishin në tavën e rostos. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni rosën nga ana tjetër.
23	Patë, gjoks	1kg	 1; enë pjekjeje në raftin me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni patën nga ana tjetër.
24	Copë mishi	1kg	 1; rafti me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
25	Peshk i plotë, në skarë	0.5 - 1kg për peshk	 1; tavë për pjekje Mbusheni peshkun me gjalpë dhe përdorni erëzat dhe barishtet tuaja të preferuara.
26	Fileta peshku	-	 2; tavë në raftin me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara.
27	Kek me qumështor	-	 1;  tavë 28 cm me formë në raftin me rrjetë
28	Kek me mollë	-	 2; tepsi pjekjeje
29	Tartë me mollë	-	 1; formë byreku në raftin me rrjetë
30	Ëmbëlsirë me mollë	-	 1;  22 cm formë byreku në skarën me tel
31	Kekë Brownie	2kg prej brumi	 2; tigan i thellë
32	Kekë në kupa me çokollatë	-	 2; tepsi kekësh me kupa në raftin e telit
33	Kek klasik	-	 1; tepsi buke në raftin me rrjetë
34	Patate të pjekura	1kg	 1; tavë për pjekje Vendosini patatet e plota me lëkurë në tepsinë e pjekjes.
35	Feta	1kg	 2; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pritini patatet në copa.
36	Perime të përziera në skarë	1 - 1.5kg	 2; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pritini perimet në copa.
37	Kroketa, të ngrira	0.5kg	 2; tepsi pjekjeje
38	Patate të holla, të ngrira	0.75kg	 2; tepsi pjekjeje
39	Lazanjë me mish / zrazavate me peta të thata makaronash	1 - 1.5kg	 1; tavë qeramike ose qelqi në raftin me rrjetë , e përshtatshme për MW

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori
40	Patate gratin (patate të pagatuara)	1.1kg	 2; tavë qeramike ose qelqi në raftin me rrjetë, e përshtatshme për MW Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, rrotullojeni tavën.
41	Picë e freskët, e hollë	-	 1; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre
42	Picë e freskët, e trashë	-	 1; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre
43	Quiche	-	 1; Tavë me formë në raftin me rrjetë
44	Bagetë / çabatë / bukë e bardhë	0.8kg	 1; tavë për pjekje e veshur me letër gatimi Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.
45	Të gjitha drithërat / thekra / buka e errët të gjitha drithërat në tepsinë e bukës	1kg	 1; tavë për pjekje e veshur me letër pjekjeje / rafti me rrjetë

7. FUNKSIONET E ORËS

7.1 Funksonet e orës

Funksioni i orës	Përdorimi
 Kujtuesi i minutave	Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali akustik.
 Koha e gatimit	Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali dhe ndalon funksioni i nxehjes.
 Shtyrja e orarit	Për të shtyrë fillimin dhe / ose përfundimin e gatimit.
 Kohëmatësi me rritje	Maksimumi është 23 orë 59 minuta. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e furrës. Për të ndezur dhe fikur Kohëmatësi me rritje zgjidhni: Menyja, Cilësimet.

Funksionet e orës janë të disponueshme vetëm për: Ventilator i plotë, Gatim tradicional, Skarë turbo, Funksioni i picës, Skarë turbo + MW, Ventilator i plotë + MW.

7.2 Si ta programoni: Funksionet e orës

Mënyra e vendosjes: Ora Ditore		
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3

Mënyra e vendosjes: Ora Ditore



Për të ndryshuar orën e ditës, hyni te menyuja dhe zgjidhni Cilësimet, ora e ditës.

Caktoni orën.


Shtypni: OK.

Mënyra e vendosjes: Kujtuesi i minutave

Hapi 1



Shtypni: .

Ekrani tregon:
0:00


Hapi 2



Caktoni Kujtuesi i minutave

Hapi 3



Shtypni: OK.

 Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.

Si ta programoni: Koha e gatimit


Hapi 1




Zgjidhni një funksion nxeheje dhe vendosni temperaturën.

Hapi 2



Shtypni disa herë:


Ekrani tregon:
0:00

STOP

Hapi 3



Vendosni kohën e gatimit.

Hapi 4



Shtypni: OK.

 Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.

Si ta programoni: Shtyrja e orarit


Hapi 1



Zgjidhni funksionin e nxehtjes.

Hapi 2



Shtypni disa herë:


Në ekran shfaqet: periudha e ditës
 NISJA

Hapi 3



Vendosni kohën e fillimit.

Hapi 4



Shtypni: OK.

Ekrani tregon:
--:--

NDALIMI

Hapi 5



Vendosni kohën e mbarimit.

Hapi 6



Shtypni: OK.

 Kohëmatësi fillon të numërojë mbrapsht në një kohë të caktuar fillimi.

8. PËRDORIMI I AKSESORËVE

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

8.1 Futja e aksesorëve

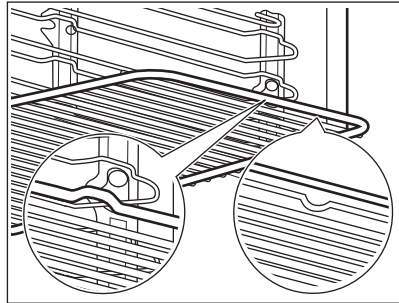
Përdorni vetëm enë gatimi dhe materiale të përshtatshme. Drejtojuuni kapitullit "Udhëzime

dhe këshilla", "Enët e gatimit dhe materialet e përshtatshme për mikrovalë".

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

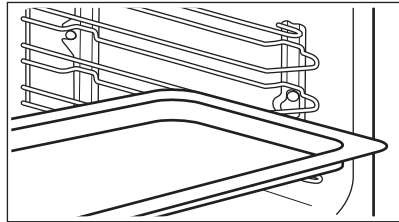
Rafti me rrjetë:

Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe sigurohuni që këmbët të jenë me drejtim poshtë.



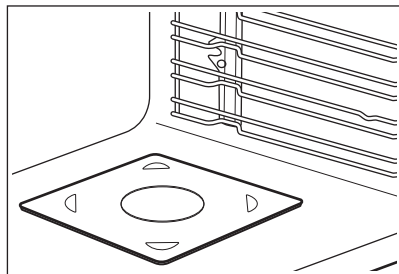
Tava e pjekjes:

Shtyni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



Pjata e poshtme prej qelqi e mikrovalës:

Përdoreni pjatën e poshtme prej qelqi të mikrovalës vetëm me funksionin e mikrovalës. Nuk përshtatet për funksionin e kombinuar të mikrovalës (p.sh. skarë në mikrovalë). Vendoseni aksesori në fund të zgavrës. Mund ta vendoseni ushqimin direkt mbi pjatën e poshtme prej qelqi të mikrovalës.




9. FUNKSIONET SHITESË


9.1 Kyçje



Ky funksion parandalon një ndryshim pa dashje të funksionit të pajisjes.

Ndizeni kur pajisja punon - gatimi i vendosur vazhdon, paneli i kontrollit është i kyçur.
Ndizeni kur pajisja është e fikur - nuk mund të ndizet, paneli i kontrollit është i kyçur.





 OK - shtypeni e mbajeni për të aktivizuar funksionin.
Tingëllon një sinjal.

 OK - shtypeni e mbajeni për të ta çaktivizuar.

 3 x  - pulson kur aktivizohet kyçja.

9.2 Fikja automatike

Për arsye sigurie pajisja fiket pas një farë kohe nëse një funksion i ngrohjes është në veprim dhe nuk ndryshoni asnjë cilësim.

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



(°C)

200 - 230



(o)

5.5

Fikja automatike nuk punon me funksionet:
Të lehta, Shtyrja e orarit.

9.3 Ventilatori i ftohjes

Kur pajisja është në punë, ventilatori i ftohjes ndizet automatikisht për t'i mbajtur sipërfaqet e pajisjes të ftohta. Nëse fikni pajisjen, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet pajisja.

10. UDHËZIME DHE KËSHILLA

10.1 Rekomandimet e gatimit



Temperatura dhe kohët e gatimit në tabela janë vetëm udhëzuese. Ato varen nga receta, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur.
Pajisja juaj mund të pjekë apo të skuqë ndryshe nga pajisja që kishit më parë. Udhëzimet e mëposhtme tregojnë cilësimet e rekomanduara për temperaturën, kohën e gatimit dhe pozicionin e skarës për lloje të veçanta ushqimi. Nëse nuk gjeni përzgjedhjet për një recetë të veçantë, kërkoni për një të përafërt.

10.2 Rekomandimet për mikrovalën

 **Le të gatujmë!**

Vendoseni ushqimin në pjatën e poshtme prej qelqi të mikrovalës në fund të hapësirës së pajisjes.

Vendoseni ushqimin në një pjatë në fund të hapësirës së pajisjes.

Rrotullojeni ose trazojeni ushqimin pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së shkrirjes dhe e gatimit.

Trazojni gatimet me lëng herë pas here.

Trazojeni ushqimin përpara se ta shërbeni.

Mbulojeni ushqimin për gatim dhe ringrohje.

Vendosni lugën në shishe ose gotë gjatë ngrohjes së pijeve për të siguruar shpërndarje më të mirë të nxehtësisë.

Vendoseni ushqimin në pajisje pa ambalazh. Ushqimet e gatshme të ambalazuara mund të futen në pajisje vetëm kur ambalazhi është i sigurt për mikrovalë (kontrolloni informacionin e ambalazhit).

Gatimi me mikrovalë

Gatuajeni ushqimin të mbuluar. Nëse dëshironi ta ruani koren, gatuajeni ushqimin pa e mbuluar.

Mos i gatuani më tepër nga sa duhet gatimet duke zgjedhur një voltazh tepër të lartë ose duke vendosur kohën në nivel tepër të lartë. Ushqimi mund të thahet, të digjet apo të marrë flakë.

Mos e përdorni pajisjen për të gatuar vezë në lëvizshmëri ose kërmij, sepse mund të plasin. Shpojeni të verdhën e vezës së skuqur përpara se ta ringrohni atë.

Shpojeni ushqimin me lëkurë ose rripeni disa herë përpara gatimit.

Pritini zarzavatet në copëza me përmasa të ngjashme.

Pasi të fikni pajisjen, nxirreni ushqimin dhe lëreni të qëndrojë për disa minuta për t'i lejuar nxehtësisë të shpërndahet njëtrajtshëm.

Shkrirja me mikrovalë

Vendosni ushqimin e ngrirë, bashkë me mbështjelljen, mbi një pjatë të kthyer përmbys me një enë poshtë saj ose mbi një skarë shkrirjeje apo mbi një kullësë apo sitë plastike në mënyrë që lëngu i shkrirë të mund të rrjedhë.






Hiqini copat e shkira më pas.




Mund të përdorni një fuqi më të lartë mikrovale për të gatuar frutat dhe zarzavatet pa i shkrirë ato më parë.

10.3 Enët dhe materialet e përshtatshme për mikrovalë

Për mikrovalën përdorni vetëm enë dhe materiale të përshtatshme. Përdoreni tabelën e mëposhtme si referencë.













Kontrolloni specifikat e enës së gatimit / materialit përpara përdorimit.

Materiali / Enët e gatimit		 	 
Qelq dhe porcelan për furrë pa pjesë metalike, p.sh. qelq për nxehtësi	✓	✓	✓
Qelq dhe porcelan jo për furrë pa zbuturime argjendi, ari, platini apo metalesh të tjera	✓	X	X
Enë qeramike dhe qelqi me material për furrë/ngricë	✓	✓	✓
Enë qeramike dhe balte për furrë pa komponentë kuarci apo metali, apo veshjesh që përmbajnë metal	✓	✓	✓
Qeramikë, porcelan dhe enë balte me fund të paveshur ose me vrima të vogla, p.sh. te dorezat	X	X	X

Materiali / Enët e gatimit			
Material plastik për nxehtësi deri në 200 °C	✓	✓	X
Karton, letër	✓	X	X
Celofan	✓	X	X
Celofan për mikrovalë	✓	✓	X
Enë për skuqje prej metali, p.sh. emalim, gizë	X	X	X
Forma për pjekje, të llakuara me të zezë ose me shtresë silikon	X	X	X
Tava e pjekjes	X	X	X
Rafti me rrjetë	X	X	✓
Pjata e poshtme prej qelqi e mikrovalës	✓	✓	X
Enë për përdorim në mikrovalë, p.sh. pllakë për të thekur bukën	X	✓	X

10.4 Cilësimet e rekomanduara të fuqisë për lloje të ndryshme ushqimi

Të dhënat në tabelë janë vetëm orientuese.

700 - 1000 W				
				
Përcëllimi në fillim të procesit të gatimit				Ngrohja e lëngjeve
500 - 600 W				
				
Gatimi i perimeve	Gatim pjatash me bazë vezësh	Zierja çorbave	Ngrohja e gatimeve njëpjtëshe	Shkrirja dhe ngrohja e ushqimeve të ngrira
300 - 400 W				
				
Shkrirja e djathit, çokolatës, gjalpit	Zierja e orizit	Ngrohja e ushqimeve për bebe	Gatimi / Ngrohja e ushqimeve delikate	Vazhdimi i gatimit

100 - 200 W



Shkrirja e bukës



Shkrirja e frutave dhe e ëmbëlsirave



Shkrirja e djathit, kremit, gjalpit



Shkrirja e mishit, peshkut







10.5 Tabelat e gatimit për institutet e testimit

Informacion për institutet e testimit

Analizat sipas IEC 60705.








Funksioni i mikrovalës

Përdorni raftin me rrjetë përveç rastit kur specifikohet ndryshe.

	 POWER W				
Pandispanjë	600	0.475	Pjesa e poshtme	8 - 9	Rrotullojeni kontejnerin me 1/4, në gjysmë të kohës së gatimit.
Copë mishi	400	0.9	1	25 - 27	Rrotullojeni kontejnerin me 1/4, në gjysmë të kohës së gatimit.
Krem karamel me vezë	500	1	2	30 - 33	-
Shkrirje mishi	100	0.5	1	15	Kthejeni mishin nga ana tjetër në gjysmë të kohës së gatimit.

Funksioni i kombinuar i mikrovalës

Përdorni raftin me rrjetë.

		 POWER				
Kek, 0,7 kg	Gatimi konvencional + MW	100	200	2	23 - 27	Rrotullojeni kontejnerin me 1/4, në gjysmë të kohës së gatimit.
Patate gratin, 1,1 kg	Ventilator i plotë + MW	300	180	2	38 - 42	Rrotullojeni kontejnerin me 1/4, në gjysmë të kohës së gatimit.
Pulë, 1,1 kg	Skarë turbo + MW	400	230	1	35 - 40	Vendoseni mishin në enën e rumbullakët të qelqit dhe rrotullojeni pasi ka kaluar gjysma e kohës së gatimit.

11. KUJDESI DHE PASTRIMI

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Shënime për pastrimin



Agjentët e pastrimit

Pastroni vetëm me një copë me mikrofibra pjesën ballore të pajisjes me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.

Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.

Pastroni njollat me një detergjent të butë.



Përdorimi i përditshëm

Pastrojeni hapësirën e brendshme pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.

Pastroni tavanin e pajisjes me kujdes nga mbetjet ushqimore dhe yndyra.

Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thani brendësinë vetëm me një copë me mikrofibra pas çdo përdorimi.



Aksesorët

Pastrojeni të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lërini të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në pjatalarëse.

Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues gërryes ose objekte me majë të mprehtë.

11.2 Mënyra e heqjes: Mbjajtëset e rafteve

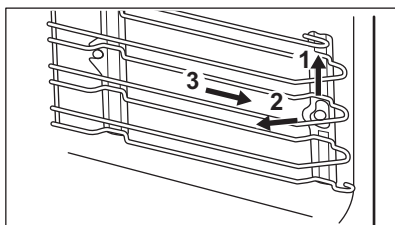
Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

Hapi 1 Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

Hapi 2 Nxirrini mbajtëset e rafteve me kujdes nga kapja e përparme, duke i ngritur lart.

Hapi 3 Tërhiqni fundin e pjesës ballore të mbajtëses nga paret anësor.

Hapi 4 Nxirrini mbajtëset nga kapja e pasme.



Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.

11.3 Mënyra e ndërrimit: Llamba

PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

Llambën halogjene kapeni gjithmonë me një pecetë për të evituar djegien e mbetjeve të yndyrshme mbi llambë.

Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Fikni furrën. Prisi derisa furra të jetë ftohur.	Shkëputeni furrën nga priza e korrentit.	Vendosni një pëlhurë në fund të zgavrës.

Llamba e sipërme

Hapi 1 Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.

Hapi 2 Pastroni kapakun prej xhami.

Hapi 3 Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.

Hapi 4 Instaloni kapakun prej xhami.

12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Në çdo rast që nuk përfshihet në këtë tabelë, ju lutemi kontaktoni me një qendër të autorizuar shërbimi.



Pajisja nuk ndizet ose nuk nxehet

Problemi	Kontrolloni nëse...
Nuk mund ta aktivizoni apo vini në punë pajisjen.	Pajisja është e lidhur saktë me rrjetin elektrik.
Pajisja nuk nxehet.	Fikja automatike është e çaktivizuar.
Pajisja nuk nxehet.	Është djegur siguresa.
Pajisja nuk nxehet.	Bllokimi është jo aktiv.



Komponentët

Problemi	Kontrolloni nëse...
Llamba nuk punon.	Llamba është djegur.



Kodet e defekteve

Ekрани shfaq...

00:00

Kontrolloni nëse...

Pati një ndërprerje të energjisë. Caktimi i periudhës së ditës.

Nëse ekрани shfaq një kod gabimi i cili nuk është në këtë tabelë, fikni dhe ndizni siguresën e shtëpisë për të rinisur pajisjen. Nëse kodi i defektit shfaqet, kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.

12.2 Të dhënat e shërbimit

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar.

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në pllakën e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve është në kornizën e përparme të brendësisë së pajisjes. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pjesa e brendshme e pajisjes.

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.)

.....

Numri i produktit (PNC)

.....

Numri i serisë (S.N.)

.....

13. EFIKASITETI ENERGJETIK

13.1 Kursimi i energjisë

Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur mirë kur pajisja është në punë. Mos e hapni derën e pajisjes shumë shpesh gjatë gatimit. Mbjani guarnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë (vetëm kur përdorni një funksion pa mikrovalë).

Kur është e mundur, mos e ngrohni pajisjen përpara gatimit.

Mbjani periudhat e pushimit mes gatimeve sa më të shkurtra që të jetë e mundur kur përgatitni pak gatime njëkohësisht.

Gatimi me ventilator

Kur është e mundur, përdorni funksionet e gatimit me ventilator për të kursyer energji.

Nxehtësia e mbetur

Ventilatori dhe llamba vazhdojnë të funksionojnë. Kur fikni pajisjen, ekрани tregon

nxehtësinë e mbetur. Mund ta përdorni këtë nxehtësi për të mbajtur ushqimin e ngrohtë.

Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktoni temperaturën e pajisjes minimalisht 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda pajisjes do të vazhdojë të gatuajë.

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

Zgjidhni cilësimin më të ulët të mundshëm të temperaturës për të përdorur nxehtësinë e mbetur dhe për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë. Në ekran shfaqet treguesi ose temperatura e nxehtësisë së mbetur.

Gatimi me llambë të fikur

Fikeni llambën gjatë gatimit. Ndizeni vetëm kur t'ju nevojitet.

14. STRUKTURA E MENYSË

14.1 Menyja

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4	Hapi 5
- zgjidhni për të hyrë në Menyja.	Zgjidhni opsionin nga struktura Menyja dhe shtypni OK .	Zgjidhni cilësimin.	OK - shtypni për të konfirmuar cilësimin.	Rregulloni vlerën dhe shtypni OK .
Rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehtë në pozicionin e çaktivizimit për të dalë nga Menyja.				

Struktura Menyja

Gatim i asistuar

Cilësimet

Cilësimet

01	Ora Ditore	Ndrysho	02	Drita e ekranit	1 - 5
03	Tingujt e butonave	1 - Bip 2 - Klik 3 - Tingulli joaktiv	04	Volumi i ziles	1 - 4
05	Kohëmatësi me rritje	Aktiv / Joaktiv	06	Të lehta	Aktiv / Joaktiv
07	Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit: 2468	08	Versioni i softuerit	Kontrolli
09	Rivendos të gjitha cilësimet	Po / Jo			

15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndhmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

MISLIMO NA VAS

Hvala vam na kupnji Electrolux uređaja. Odabrali ste proizvod koji u sebi uključuje desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Genijalan i moderan, osmišljen prema vašim potrebama. Dakle, kad god ga koristite, možete biti sigurni znajući kako ćete svaki put postići izvrsne rezultate.

Dobro došli u Electrolux.

Posjetite naše internetske stranice:



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

www.electrolux.com/support



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registerelectrolux.com



Kupite dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:


www.electrolux.com/shop

KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS


Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC, serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	29
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	32
3. OPIS PROIZVODA.....	35
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	36
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	36
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	37
7. FUNKCIJE SATA.....	43
8. KORIŠTENJE PRIBORA.....	44
9. DODATNE FUNKCIJE.....	45
10. SAVJETI.....	46
11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	49
12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	51
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	52
14. STRUKTURA IZBORNICA.....	52
15. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	53

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za pojedinačnu uporabu u domaćinstvu u zatvorenom prostoru.

- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Ne aktivirajte funkciju mikrovalne pećnice kad je uređaj prazan. Unutarnji metalni dijelovi mogu stvoriti električni luk.
- Metalne posude za hranu i piće ne smiju se koristiti za kuhanje u mikrovalnoj pećnici. Ovaj zahtjev nije primjenjiv ako proizvođač navede veličinu i oblik metalnih posuda pogodnih za kuhanje u mikrovalnoj pećnici.
- UPOZORENJE: Ako su vrata ili brtve vrata oštećene, uređajem se ne smije rukovati prije nego ga kvalificirana osoba popravi.
- UPOZORENJE: Samo kvalificirana osoba može obavljati bilo koji servis ili popravak koji uključuje uklanjanje poklopca koji štiti od izlaganja mikrovalnoj energiji.
- UPOZORENJE: Ne zagrijavajte tekućinu ni drugu hranu u zatvorenim posudama. Mogu eksplodirati.
- Koristite isključivo posuđe prikladno za upotrebu u mikrovalnim pećnicama.

- Kad zagrijevate namirnice u plastičnim ili papirnatim posudama, promatrajte ih dok se nalaze u uređaju zbog mogućnosti zapaljenja.
- Uređaj je namijenjen zagrijavanju hrane i pića. Sušenje hrane ili odjeće i zagrijavanje grijaćih jastučića, papuča, spužvi, vlažne krpe ili sličnog može dovesti do ozljeđivanja, zapaljenja ili požara.
- Ako se pojavi dim, isključite ili iskopčajte uređaj i držite vrata zatvorena kako biste ugasili plamen.
- Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može uzrokovati odgođeno eruptivno vrenje. Spremnikom rukujte izuzetno pažljivo.
- Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki dječje hrane treba promiješati ili promućkati te provjeriti temperaturu prije konzumiranja, kako bi se izbjegle opekline.
- Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijevati u uređaju jer mogu eksplodirati, čak i nakon što se zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici..
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Uređaj treba redovito čistiti i ukloniti bilo kakve naslage hrane.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako se uređaj ne održava u čistom stanju može doći oštećenja površine koja bi mogla negativno utjecati na životni vijek uređaja i rezultirati opasnom situacijom.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija

UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže uređaja provjerite otvaraju li se vrata uređaja bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.
- Ugrađena jedinica mora udovoljavati zahtjevima stabilnosti prema normi DIN 68930.

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	444 (460) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	455 mm
Visina stražnje strane uređaja	440 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina uređaja	567 mm
Ugradna dubina uređaja	546 mm
Dubina s otvorenim vratima	882 mm

Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560x20 mm
---	-----------

Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
--	---------

Vijci za montažu	3.5x25 mm
------------------	-----------

2.2 Električni priključak

UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niži ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače

(osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.

- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

2.3 Primjena

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- Ne koristite mikrovalnu funkciju za prethodno zagrijavanje uređaja.

UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.

– budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.

- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Održavanje i čišćenje

UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Osigurajte da se unutrašnjost i vrata nakon svake uporabe obrišu i osuše. Para proizvedena tijekom rada uređaja kondenzira se na stijenkama unutrašnjosti i može uzrokovati koroziju.
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Masnoća i hrana preostala u uređaju mogu uzrokovati požar i električni luk tijekom rada mikrovalne pećnice.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

2.5 Uporaba staklenih predmeta

Rukovanje staklenim predmetima bez odgovarajuće pažnje može rezultirati lomom, odlomljavanjem, pucanjem ili većim ogrebotinama.

- Ne proljevajte hladnu vodu ili druge tekućine na staklene predmete jer nagli pad temperature može uzrokovati trenutačni lom stakla. Slomljeni dijelovi stakla mogu biti iznimno oštri i teški za pronaći.
- Ne stavljajte vruće staklene predmete na hladne površine, izravno na radnu ploču, na metalne površine ili u sudoper i ne rukujte staklenim predmetima pomoću mokre krpe.
- Ne koristite i ne popravljajte staklene predmete koji su odlomljeni, napukli ili jako izgrebani.
- Ne ispuštajte i ne bacajte staklene predmete o čvrste predmete i ne udarajte ih priborom.
- Ne zagrijavajte prazne staklene predmete u mikrovalnoj pećnici i ne pregrijavajte ulje ili maslac u mikrovalnoj pećnici (koristite minimalni vrijeme kuhanja).

Pustite da se vrući stakleni predmeti ohlade na polici za hlađenje, držaču posuda ili na suhoj krpi. Provjerite da su stakleni predmeti dovoljno hladni prije pranja, hlađenja ili zamrzavanja.

Izbjegavajte rukovanje vrućim staklenim predmetima (uključujući posuđe sa silikonskim ručkama) bez suhih držača posuda.

Izbjegavajte pogrešnu uporabu mikrovalne pećnice (npr. rad pećnice bez ikakvog punjenja ili s malim punjenjem).

2.6 Unutarnje osvjetljenje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

2.7 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

2.8 Zbrinjavanje



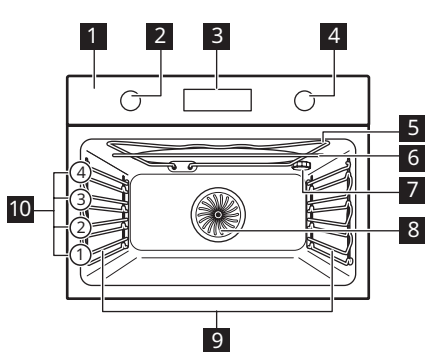
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje maloljetne ili kućnih ljubimaca u uređaju.

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled

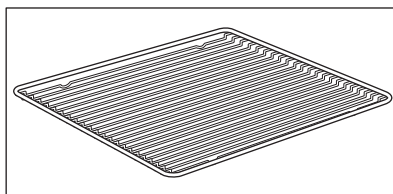


- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslon
- 4 Regulator
- 5 Toplinski element
- 6 Generator mikrovalne pećnice
- 7 Žarulja
- 8 Ventilator
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Položaji polica

3.2 Dodatna oprema

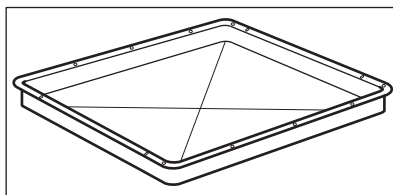
Mreža za pečenje

Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



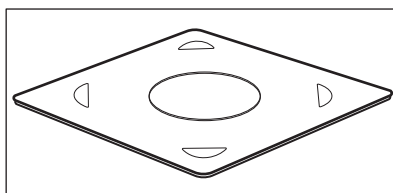
Pekač za pecivo

Za torte i biskvite.



Stakleni tanjur na dnu mikrovalne pećnice

Za pripremu hrane u načinu rada MIKROVALNA PEĆNICA.






4. UPRAVLJAČKA PLOČA

4.1 Uvlačive tipke

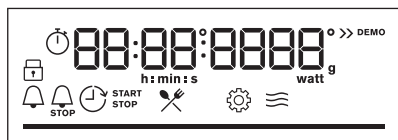
Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

4.2 Pregled upravljačke ploče

Odaberite funkciju pećnice za uključivanje uređaja. Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj kako biste isključili uređaj.

			WATT	OK
Tajmer	Brzo zagrijavanje	Osvijetljenje unutrašnjosti	Snaga mikrovalne pećnice	Potvrdite postavku

4.3 Zaslون



Zaslون s ključnim funkcijama.

Indikatori zaslona

Osnovni pokazatelji

			
Blokiranje	Pomoć pri kuhanju	Postavke	Indikator funkcije mikrovalne pećnice

Indikatori tajmera

			
Zvučni alarm	Vrijeme završetka	Vrijeme odgode	Tajmer prema gore

Traka napretka - za temperaturu ili vrijeme. Crtica je potpuno crvena kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu.

5. PRIJE PRVE UPORABE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno čišćenje

Prije prve uporabe obavite čišćenje praznog uređaja i podesite vrijeme:



00:00

Postavite vrijeme. Pritisnite **OK**.

6. SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!




Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Kako podesiti: Funkcije pećnice

- 1. korak** Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
- 2. korak** Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.
Pritisnite **OK**.

 - pritisnite i držite za uključivanje funkcije: Brzo zagrijavanje. Dostupno za neke funkcije pećnice.

6.2 Kako postaviti: Funkcije mikrovalne pećnice

- 1. korak** Izvadite sav pribor iz pećnice.
Umetnite stakleni tanjur dna mikrovalne pećnice. Hranu stavite na stakleni tanjur na dnu mikrovalne pećnice.
- 2. korak** Okrenite regulator funkcija pećnice i odaberite mikrovalnu funkciju:   .
- 3. korak** Pritisnite: **OK** za početak sa zadanim postavkama.
Na zaslonu se prikazuje: trajanje i snaga mikrovalne pećnice.
- 4. korak** Okrenite regulator za podešavanje trajanja. Pritisnite: **OK**.
- 5. korak** Pritisnite: **WATT**. Okrenite kontrolni regulator za podešavanje snage mikrovalne pećnice. Pritisnite: **OK**.
- 6. korak** Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj kako biste isključili uređaj.

Postavke možete podesiti tijekom kuhanja.



Maksimalno vrijeme mikrovalnih funkcija ovisi o postavljenoj snazi mikrovalne pećnice:

SNAGA MIKROVALNE PEĆNICE W	MAKSIMALNO VRIJEME min
100 - 600	59:55
>600	7







Ako otvorite vrata, funkcija mikrovalne pećnice se zaustavlja. Za ponovno pokretanje, zatvorite vrata. Pritisnite **OK**.







6.3 Kako postaviti:Kombinirana funkcija mikrovalne pećnice

- 1. korak** Izvadite sav pribor iz pećnice. Umetnite stakleni tanjur dna mikrovalne pećnice. Hranu stavite na stakleni tanjur na dnu mikrovalne pećnice.
- 2. korak** Okrenite regulator funkcija pećnice i odaberite funkciju:  . Zaslom prikazuje: temperaturu i snagu mikrovalne pećnice.
- 3. korak** Okrenite kontrolni regulator za podešavanje temperature.
- 4. korak** Pritisnite: **WATT**.
- 5. korak** Okrenite kontrolni regulator za promjenu snage mikrovalne pećnice. Pritisnite: **OK**.
- 6. korak** Pritisnite: **OK** za pokretanje funkcije.
- 7. korak** Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj kako biste isključili uređaj.

Postavke možete podesiti tijekom kuhanja.

6.4 Funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Vrući zrak	Za pečenje na do dvije razine police istovremeno i za sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju Tradicionalno pečenje.
 Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Funkcija za pizzu	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Turbo roštilj + ventilator + mikrovalna	Za pečenje velikih komada mesa na jednoj razini. Za pripremu gratiniranih jela i tamnjenje. Funkcija s pojačanim MW, raspon snage: 100 - 600 W.
 Vrući zrak + mikrovalna	Pečenje na jednoj razini police. Funkcija s pojačanim MW, raspon snage: 100 - 600 W.
 Odmrzavanje	Odmrzavanje mesa, ribe, kolača, raspon snage: 100 - 200 W
 Podgrijavanje	Zagrijavanje unaprijed pripremljenih jela i osjetljive hrane, raspon snage: 300 - 700 W
 Mikrovalna pećnica	Zagrijavanje, kuhanje, raspon snage: 100 - 1000 W
 Izbornik	Za ulazak u izbornik: Pomoć pri kuhanju, Postavke.







6.5 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju

Podizbornik Pomoć pri kuhanju sastoji se od skupa dodatnih funkcija i jela s preporučenim funkcijama pećnice, temperaturama i vremenima. Upotrijebite funkciju za brzo pripremanje jela sa zadanim postavkama. Tijekom kuhanja također možete podesiti vrijeme i temperaturu.

Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.

Za neka jela možete također kuhati s:

- Automatska težina

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
 	 	 P1 - P...	 OK
Uđite u izbornik.	Odaberite Pomoć pri kuhanju. Pritisnite OK .	Odaberite jelo. Pritisnite OK .	Stavite jelo u pećnicu. Potvrdite postavku.

6.6 Pomoć pri kuhanju

Legenda



Automatska težina dostupna.

Legenda



Funkcija sa snagom mikrovalne pećnice. Koristite pribor koji je siguran za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

Legenda



Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.



Razina police.

Na zaslonu se prikazuje **F** i broj funkcije koju možete provjeriti u tablici.

1

Roštilj Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.

2

Donji grijač Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.

3

Zamrznuta hrana

Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).

4

Konvencionalno pečenje + mikrovalna






Pečenje hrane na jednoj razini police. Funkcija s pojačanim MW, raspon snage: 100 - 600 W.














5

























Roštilj + mikrovalna



Za kratko vrijeme kuhanja hrane i tamnjenje. Funkcija s pojačanim MW, raspon snage: 100 - 600 W.

Na zaslonu se prikazuje **P** i broj jela koje možete provjeriti u tablici.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
1	Goveđe pečenje, slabo pečeno		
2	Goveđe pečenje, srednje pečeno	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm debelih komada	 1; pladanj za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
3	Goveđe pečenje, dobro pečeno		
4	Odrezak, srednje pečen	180 - 220g po komadu; 3 cm debele kriške	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
5	Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1.5 - 2kg	 1; jelo pečeno na mreži za pečenje
6	Goveđe pečenje, slabo pečeno (sporo pečenje)		
7	Goveđe pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm debelih komada	 1; pladnju za pečenje Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
8	Goveđe pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje)		
9	Filet, slabo pečen (sporo pečenje)		
10	Filet, srednje pečen (sporo pečenje)	0,5 - 1,5kg; 5 - 6cm debelih komada	 1; pladanj za pečenje Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
11	Filet, pečen (sporo pečenje)		





	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
12	Teleće pečenje (npr. plečka)	0.8 - 1.5kg; 4 cm debela komada	 1; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.
13	Pečena svinjetina, vrat ili plečka	1.5kg	 1; keramička ili staklena posuda za složenac na mreži za pečenje, prikladna za MW Koristite svoje omiljene začine. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
14	Trgana svinjetina (sporo pečenje)	1.5 - 2kg	 1; pladanj za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
15	Pečenica, svježja	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm debelih komada	 1; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.
16	Svinjska rebrica	2 - 3kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanka svinjska rebrica	 2; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
17	Janjeći but s kosti	1.5 - 2kg; 7 - 9 cm debelih komada	 1; jelo pečeno na pladnju za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
18	Cijelo pile	1 - 1.5kg; svježje	 1; keramička ili staklena posuda za složenac na mreži za pečenje, prikladna za MW Koristite svoje omiljene začine. Stavite tako da pileća prsa budu okrenuta prema dolje i okrenite nakon polovice vremena pečenja.
19	Polovica pileta	0.5 - 0.8kg	 2; pladanj za pečenje Koristite svoje omiljene začine.
20	Pileća prsa	180 - 200g po komadu	 1; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi.
21	Pileći batak, svježji	250 - 400g	 2; pladanj za pečenje Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.
22	Patka, cijela	1.5 - 2.5kg	 1; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
23	Guska, prsa	1kg	 1; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
24	Mesna štruca	1kg	 1; mreža za pečenje Koristite svoje omiljene začine.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
25	Cijela riba, na roštilju	0.5 - 1kg po ribi	 1; pladanj za pečenje Ribu napunite maslacem i upotrijebite svoje omiljene začine i začinsko bilje.
26	Riblji filet	-	 2; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.
27	Torta od sira	-	 1;  28 cm kalup za kore na mreži za pečenje
28	Torta od jabuka	-	 2; pekač za pecivo
29	Tart od jabuka	-	 1; kalup za pitu na mreži za pečenje
30	Pita od jabuka	-	 1;  22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje
31	Čokoladni kolačići (tzv. brownies)	2kg tijesta	 2; duboka tava
32	Čokoladni muffini	-	 2; pekač za muffine na mreži za pečenje
33	Kolač štruca	-	 1; kalup za štrucu na mreži za pečenje
34	Pečeni krumpiri	1kg	 1; pekač za pecivo Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.
35	Kroketi	1kg	 2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Krumpir rezani na komadiće.
36	Miješano povrće na žaru	1 - 1.5kg	 2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Narežite povrće na komadiće.
37	Kroketi, smrznuti	0.5kg	 2; pekač za pecivo
38	Pommes, smrznuti	0.75kg	 2; pekač za pecivo
39	Meso / povrće lazanje sa suhim listićima tjestenine	1 - 1.5kg	 1;  1; keramička ili staklena posuda za složenac na mreži za pečenje , prikladna za MW
40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1.1kg	 1;  2; keramička ili staklena posuda za složenac na mreži za pečenje , prikladna za MW Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.
41	Pizza svježa, tanka	-	 1; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
42	Pizza svježa, debela	-	 1;  1; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
43	Quiche	-	 1; kalup za pečenje na mreži za pečenje

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0.8kg	 1; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
45	Sve žitarice / raž / crni kruh sve žitarice u kalupu za kruh	1kg	 1; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje / mrežom za pečenje





7. FUNKCIJE SATA

7.1 Funkcije sata

Funkcija sata	Aplikacija
 Zvučni alarm	Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal.
 Vrijeme kuhanja	Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.
 Vrijeme odgode	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
 Tajmer prema gore	Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. Za uključivanje i isključivanje Tajmer prema gore odaberite: Izbornik, Postavke.

Funkcije sata dostupne su samo za: Vrući zrak, Tradicionalno pečenje, Turbo roštilj, Funkcija za pizzu, Turbo roštilj + ventilator + mikrovalna, Vrući zrak + mikrovalna.

7.2 Kako postaviti: Funkcije sata

Kako podesiti: Sat		
1. korak	2. korak	3. korak
 		
Za promjenu sata, uđite u izbornik i odaberite postavke, sat.	Postavite sat.	Pritisnite: OK .

Kako podesiti: Zvučni alarm

1. korak



Pritisnite:

Na zaslonu se prikazuje:
0:00

2. korak



Postavite Zvučni alarm

3. korak



Pritisnite: OK.

Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.

Kako podesiti: Vrijeme kuhanja

1. korak



Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.

2. korak



Pritisnite nekoliko puta:

Na zaslonu se prikazuje:
0:00

STOP

3. korak



Postavite vrijeme kuhanja.

4. korak



Pritisnite: OK.

Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.

Kako podesiti: Vrijeme odgode

1. korak



Odaberite funkciju pećnice.

2. korak



Pritisnite nekoliko puta:

3. korak



Postavite vrijeme početka.

4. korak



Pritisnite: OK.

Na zaslonu se prikazuje:
--:--
 ZAU-
STAVI

5. korak



Postavite vrijeme završetka.

6. korak



Pritisnite: OK.

Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.

8. KORIŠTENJE PRIBORA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Umetanje dodatne opreme

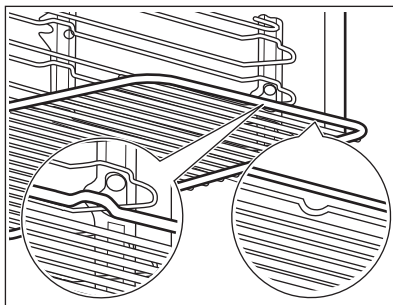
Koristite samo prikladno posuđe i materijal. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke",

posuđe i materijali prikladni za mikrovalnu pećnicu.

Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

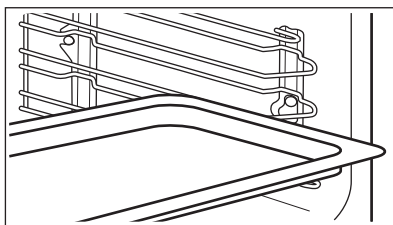
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje.



Pekač za pecivo:

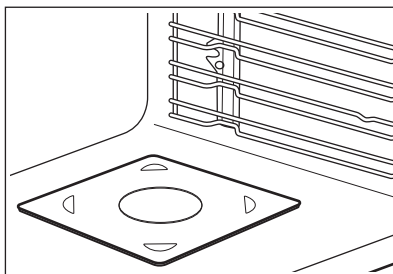
Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



Stakleni tanjur na dnu mikrovalne pećnice:

Stakleni tanjur s dna mikrovalne pećnice koristite samo s mikrovalnom funkcijom. Nije prikladno za kombiniranu mikrovalnu funkciju pećnice (npr. mikrovalno roštiljanje).

Stavite dodatnu opremu na dno u unutrašnjosti. Hranu možete staviti izravno na stakleni tanjur na dnu mikrovalne pećnice.




9. DODATNE FUNKCIJE


9.1 Blokiranje



Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

Uključite je kad uređaj radi - podešeno kuhanje se nastavlja, upravljačka ploča je blokirana. Uključite ga kada je uređaj isključen - ne može se uključiti, upravljačka ploča je blokirana.





 OK - pritisnite i držite za uključivanje funkcije.
Čuje se zvučni signal.

 OK - pritisnite i držite za isključivanje.

 3 x  - bljeska kad je blokiranje uključeno.

9.2 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga uređaj se isključuje nakon nekog vremena, ako funkcija pećnice radi a vi ne promijenite niti jednu postavku.

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

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvijetljenje unutrašnjosti, Vrijeme odgode.

9.3 Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

10. SAVJETI

10.1 Preporuke za kuhanje



Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj polica za određene vrste hrane.

Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

10.2 Preporuke za mikrovalnu pećnicu

Kuhajmo!

Stavite hranu na stakleni tanjur mikrovalne pećnice na dno otvora pećnice.

Stavite hranu na tanjur na dno otvora pećnice.

Okrenite ili promiješajte hranu na pola vremena odmrzavanja i kuhanja.

Povremeno promiješajte tekuća jela.

Prije posluživanja promiješajte hranu.

Pokrijte hranu za kuhanje i ponovno zagrijavanje.

Stavite žlicu u bocu ili čašu kad zagrijavate pića kako biste osigurali bolju raspodjelu topline.

Stavite hranu u uređaj bez pakiranja. Pakirana gotova jela mogu se staviti u uređaj samo ako je ambalaža sigurna za mikrovalnu pećnicu (provjerite podatke na pakiranju).



Kuhanje u mikrovalnoj pećnici

Kuhajte hranu pokrivenu. Ako želite sačuvati hrskavu koru, hranu kuhajte bez poklopca.

Ne prekuhavajte jela postavljanjem previsoke snage i vremena. Hrana se može isušiti, izgorjeti ili izazvati požar.

Ne upotrebljavajte uređaj za kuhanje jaja u ljusci i puževa u kućicama jer bi mogli prsnuti. Probušite žumanjke prženog jaja prije podgrijavanja.

Prije kuhanja hranu s kožom nekoliko puta probušite ili ogulite.

Povrće izrežite na manje komade jednake veličine.

Nakon što isključite uređaj, izvadite hranu i ostavite je da stoji nekoliko minuta kako bi se toplina ravnomjerno rasporedila.



Odmrzavanje u mikrovalnoj pećnici

Stavite smrznutu hranu u originalnoj ambalaži na mali tanjur s rubovima okrenutim prema gore ispod kojeg ste stavili posudu ili na

stalak za odmrzavanje ili plastično sito kako bi tekućina nastala odmrzavanjem mogla iscuriti.






Odmrznute komade uklonite naknadno.

Za kuhanje voća i povrća, bez prethodnog odmrzavanja, možete koristiti veću snagu mikrovalne pećnice.

10.3 Posuđe i materijali prikladni za mikrovalnu pećnicu

















Za mikrovalnu pećnicu koristite samo prikladno posuđe i materijale. Koristite donju tablicu kao referencu.

Prije upotrebe provjerite specifikacije posuđa / materijala.

Posuđe / Materijal		 	 
Vatrostalno staklo i porculan bez metalnih dijelova, npr. staklo otporno na toplinu	✓	✓	✓
Staklo i porculan neprikladni za uporabu u pećnici bez srebrenih, zlatnih, platinastih ili drugih metalnih ukrasa	✓	✗	✗
Staklo i staklokeramika od materijala otpornog na korištenje u pećnici / zaleđivanje	✓	✓	✓
Keramičko i zemljano posuđe bez kvarcnih ili metalnih dijelova i glazura koje sadrže metal, prikladno za korištenje u pećnici	✓	✓	✓
Keramička, porculanska i zemljana posuđa s neglaziranim dnom ili s malim otvorima, npr. na ručkama	✗	✗	✗
Plastika otporna na toplinu do 200 °C	✓	✓	✗
Karton, papir	✓	✗	✗
Celofan	✓	✗	✗
Prijanjajuća folija za mikrovalnu pećnicu	✓	✓	✗
Posuđe za pečenje od metala, npr. emajl, lijevano željezo	✗	✗	✗
Kalupi za pečenje obloženi crnim lakom ili silikonom	✗	✗	✗
Pekač za pecivo	✗	✗	✗
Mreža za pečenje	✗	✗	✓
Donja staklena ploča mikrovalne pećnice	✓	✓	✗
Posuđe za upotrebu u mikrovalnoj pećnici, npr. tava za čips	✗	✓	✗

10.4 Preporučene postavke snage za različite vrste hrane

Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

700 - 1000 W					
	Upržavanje na početku postupka kuhanja				Grijanje tekućina
500 - 600 W					
	Kuhanje povrća		Kuhanje jela od jaja		Lagano vrenje gulaša
					Grijanje jela na jednom tanjuru
					Odmrzavanje i zagrijavanje smrznutih jela
300 - 400 W					
	Topljenje sira, čokolade, maslaca		Lagano vrenje riže		Grijanje dječje hrane
					Kuhanje / grijanje osjetljive hrane
					Nastavak kuhanja
100 - 200 W					
	Odmrzavanje kruha		Odmrzavanje voća i kolača		Odmrzavanje sira, vrhnja, maslaca
					Odmrzavanje mesa, ribe







10.5 Tablice pečenja za ispitne ustanove







Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60705.








Funkcije mikrovalne pećnice

Koristite mrežu za pečenje ako nije drugačije navedeno.

	 POWER W				
Biskvit	600	0.475	Dno	8 - 9	Okrenite posudu za oko 1/4, na pola vremena kuhanja.
Mesna štruca	400	0.9	1	25 - 27	Okrenite posudu za oko 1/4, na pola vremena kuhanja.

	 POWER W				
Jaja na kraljevski način	500	1	2	30 - 33	-
Odmrzavanje mesa	100	0.5	1	15	Preokrenite meso nakon pola vremena kuhanja.

Combi funkcija mikrovalne pećnice
Koristite mrežu za pečenje.

		 POWER				
Torta, 0,7 kg	Konvencionalno pečenje + mikrovalna	100	200	2	23 - 27	Okrenite posudu za oko 1/4, na pola vremena kuhanja.
Zapečeni krumpir, 1,1 kg	Vrući zrak + mikrovalna	300	180	2	38 - 42	Okrenite posudu za oko 1/4, na pola vremena kuhanja.
Piletina, 1,1 kg	Turbo roštilj + ventilator + mikrovalna	400	230	1	35 - 40	Meso stavite u okruglu staklenu posudu i prevrnite ga na polovici vremena kuhanja.

11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene za čišćenje



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



Svakodnevna uporaba

Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar. Pažljivo očistite strop uređaja od ostataka i masnoće.

Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.



Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

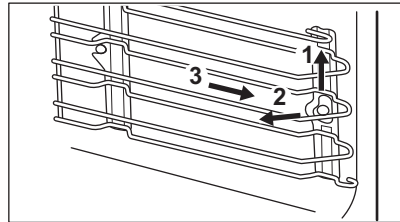
Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

Dodatna oprema

11.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

- 1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.
- 2. korak** Nosače police pažljivo povucite prema gore i van iz prednjeg nosača.
- 3. korak** Prednji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke.
- 4. korak** Izvadite nosače iz stražnjeg nosača.



Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

11.3 Kako zamijeniti: Žarulja

UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

Uvijek držite halogenu žarulju krpom kako biste spriječili izgaranje naslaga masti na žarulji.

Prije zamjene žarulje:

- | 1. korak | 2. korak | 3. korak |
|--|--|---|
| Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi. | Isključite pećnicu iz električnog napajanja. | Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpom. |

Gornja žarulja

- 1. korak** Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.
- 2. korak** Očistite stakleni poklopac.
- 3. korak** Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
- 4. korak** Postavite stakleni poklopac.

12. RJEŠAVANJE PROBLEMA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...

Za svaki slučaj koji nije uključen u ovu tablicu obratite se ovlaštenom servisnom centru.



Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava

Problem	Provjerite ako ...
Ne možete uključiti ili koristiti uređaj.	Uređaj je pravilno priključen na električno napajanje.
Uređaj se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Uređaj se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Uređaj se ne zagrijava.	Blokiranje je isključeno.



Komponente

Problem	Provjerite ako ...
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.



Šifre pogreški

Na zaslonu se prikazuje...	Provjerite ako ...
00:00	Nestalo je struje. Podesite sat.

Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite uređaj. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.

12.2 Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.)

Broj proizvoda (PNC)

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Serijski broj (S.N.)

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

13.1 Ušteda energije

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe (samo ako ne koristite funkciju mikrovalne pećnice).

Kad je to moguće, nemojte prethodno zagrijte uređaj prije pečenja.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.

Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

Preostala toplina

Ventilator i svjetlo nastavljaju raditi. Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje

preostala toplina. Tu toplinu možete koristiti da hranu održite toplom.

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastavit će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

Održavajte jela toplim







Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature. Na zaslonu se pojavljuje indikator preostale topline ili temperature.

Kuhanje s isključenim svjetlom

Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad ga trebate.

14. STRUKTURA IZBORNIKA

14.1 Izbornik

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
				
 - odaberite za ulazak u Izbornik.	Odaberite opciju iz Izbornik strukture i pritisnite OK .	Odaberite postavke.	OK - pritisnite za potvrdu postavke.	Podesite vrijednost i pritisnite OK .
Regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno kako biste izašli iz Izbornik.				

Izbornik struktura


Pomoć pri kuhanju 


Postavke 

Postavke

01	Sat	Promijeni	02	Svjetlina zaslona	1 - 5
03	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal 2 - Klik 3 - Zvuk isključen	04	Glasnoća zujalice	1 - 4
05	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno	06	Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno
07	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468	08	Verzija softvera	Provjera
09	Resetiraj sve postavke	Da / Ne			

15. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

VI TÆNKER PÅ DIG

Tak fordi du købte et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger den, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores hjemmeside for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support



Registrér dit produkt for at få bedre service:
www.registerelectrolux.com



Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.electrolux.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter:

Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

Generelle oplysninger og råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	55
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	58
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	61
4. BETJENINGSPANEL.....	62
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	62
6. DAGLIG BRUG.....	63
7. URFUNKTIONER.....	68
8. BRUG AF TILBEHØRET.....	70
9. EKSTRAFUNKTIONER.....	71
10. RÅD OG TIPS.....	72
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	75
12. FEJLFINDING.....	76
13. ENERGIEFFEKTIV.....	77
14. MENUSTRUKTUR.....	78
15. MILJØHENSYN.....	79

1. ⚠️ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.

- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Aktivér ikke mikrobølgefunktionen, når apparatet er tomt. Metaldele i ovnrummet kan skabe elektriske buer.
- Metalliske beholdere til mad og drikkevarer er ikke tilladt under tilberedning med mikrobølger. Dette krav gælder ikke, hvis producenten specificerer velegnede størrelser og forme af metalliske beholdere til tilberedning med mikrobølger.
- ADVARSEL: Hvis lågen eller pakningerne er defekte, må apparatet ikke startes, før det er repareret af en kvalificeret person.
- ADVARSEL: Kun en kvalificeret person må udføre service eller reparation, der omfatter fjernelsen af et dæksel, der giver beskyttelse mod eksponering for mikrobølgeenergi.
- ADVARSEL: Opvarm ikke væsker og andre madvarer i forseglede beholdere. De kan eksplodere.
- Brug kun køkkenredskaber, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.

- Når du opvarmer fødevarer i plastik- eller papirbeholdere, skal du holde øje med apparatet pga. muligheden for antændelse.
- Apparatet er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller tøj og opvarmning af varmeguder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan føre til risiko for personskade, antændelse eller brand.
- Hvis der udsendes røg, skal apparatet slukkes eller stikket tages ud, og lågen holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer.
- Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan resultere i forsinket eruptiv kogning. Vær omhyggelig ved håndtering af beholderen.
- Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal røres eller rystes, og temperaturen kontrolleres inden brug for at undgå forbrænding.
- Æg i skal og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i apparatet, da de kan eksplodere, selv efter at opvarmningen er færdig.
- Træk først ovnrubberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnrubberne. Montér ovnrubberne i modsat rækkefølge.
- Apparatet skal rengøres regelmæssigt, og evt. madrester fjernes.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis apparatet ikke vedligeholdes i en ren tilstand, kan det føre til forringelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid og eventuelt resultere i en farlig situation.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.
- Indbygningsskabets stabilitet skal opfylde kravene i DIN 68930.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	444 (460) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	455 mm
Højde bagest på apparatet	440 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	567 mm
Apparatets indbygningsdybde	546 mm
Dybde med åben dør	882 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm

Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
--	---------

Monteringssskruer	3.5x25 mm
-------------------	-----------

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruagevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler.

Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller fræsætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.
- Brug ikke mikrobølgefunktionen til at forvarme apparatet.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.

- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager.
- Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Sørg for at tørre ovnrummet og lågen af efter hver brug. Damp, der dannes under apparatets drift, kondenserer på ovnrummets vægge og kan forårsage korrosion.
- Rengør jævnlige apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Fedt- og madrester i apparatet kan forårsage brand og elektrisk kortslutning, når mikroovnen er i gang.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Brug af glasartikler

Hvis du håndterer dine glasartikler uden at være passende forsigtig, kan det resultere i brud, skår, revner eller alvorlig ridsning:

- Undlad at spilde koldt vand eller andre væsker på glasartiklerne, da et pludseligt temperaturfald kan resultere i øjeblikkeligt brud af glasset. Glasskår kan være enormt skarpe og svære at se.
- Undlad at stille varme glasartikler på en våd eller kold overflade, direkte på køkkenbordet eller en metaloverflade eller i vasken. Undlad desuden at håndtere varme glasartikler med en våd klud.
- Undlad at bruge og reparere glasartikler med revner, brud eller alvorlig ridsning.
- Undlad at tabe eller slå glasartikler mod en hård genstand samt at ramme dem med redskaber.
- Undlad at opvarme tomme eller næsten tomme glasartikler i mikrobølgeovnen og at overopvarme olie eller smør i mikrobølgeovnen (brug en minimal tilberedningstid).

Lad varme glasartikler køle af på et afkølingsstativ, en grydelap eller en tør klud. Sørg for, at glasartiklerne er tilstrækkeligt kølige, inden de vaskes, stilles i køleskabet eller indfryses.

Undgå at håndtere varme glasartikler (herunder artikler med silikonegreb på overfladen) uden tørre grydelapper.

Undgå misbrug af mikrobølgeovnen (f.eks. at have ovnen tændt uden noget i eller med meget lidt i).

2.6 Indvendig belysning

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.7 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.8 Bortskaffelse

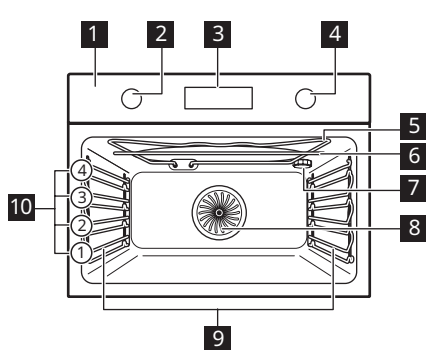
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generelt overblik

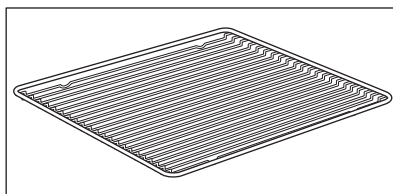


- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Display
- 4 Kontrolknap
- 5 Varmelegeme
- 6 Mikrobølgegenerator
- 7 Ovnpåre
- 8 Blæser
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovnriller

3.2 Tilbehør

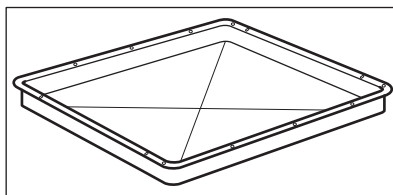
Grillrist

Til kogegrej, kageforme, stege.



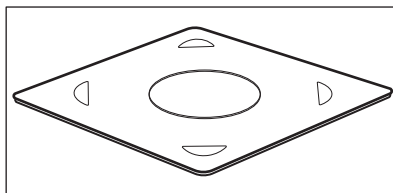
Bageplade

Til kager og småkager.



Bundplade af glas i mikroovn

Til tilberedning af mad i mikrobølgefunktion.






4. BETJENINGSPANEL

4.1 Forsænkbare knapper

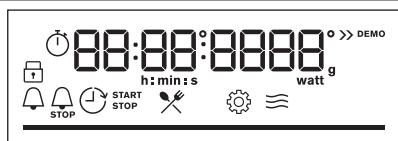
Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

4.2 Oversigt over betjeningspanel

Vælg en ovnfunktion for at tænde apparatet. Drej knappen for ovnfunktionerne til slukpositionen for at slukke for apparatet.

			WATT	OK
Timer	Hurtig opvarmning	Lys	Mikrobølgeeffekt	Bekræft indstilling

4.3 Display



Display med vigtige funktioner.

Displaylamper

Grundlæggende indikatorer



Lås



Hjælp til tilberedning



Indstillinger



Indikator for mikrobølgefunktion

Timerlamper



Minutur



Sluttid



Udskudt tid



Optimer

Statuslinje - til temperatur eller tid. Bjælken er helt rød, når apparatet når den indstillede temperatur.



5. FØR BRUG FØRSTE GANG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indledende rengøring

Inden første ibrugtagning rengøres den tomme ovn, og tiden indstilles:



00:00

Indstil tid. Tryk på: OK

6. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Indstilling: Ovnfunktioner

Trin 1 Drej knappen for ovnfunktionerne og vælg en ovnfunktion.

Trin 2 Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.

Tryk på: OK



- tryk og hold inde for at slå funktionen til: Hurtig opvarmning. Den er ikke tilgængelig for visse ovnfunktioner.

6.2 Sådan indstiller du: Mikrobølge-funktioner

Trin 1 Fjern al tilbehøret fra ovnen.
Sæt glaspladen i mikrobølgeovnen. Træk maden på mikroovnens glasplade.

Trin 2 Drej knappen for ovnfunktionerne og vælg mikrobølgefunktionen:   .

Trin 3 Tryk på: OK for at starte med standardindstillingerne.
Displayet viser: varighed og mikrobølgeeffekt.

Trin 4 Drej kontrolknappen for at justere varigheden. Tryk: OK.

Trin 5 Tryk: **WATT**. Drej kontrolknappen for at justere mikrobølgeeffekten. Tryk på: OK

Trin 6 Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for apparatet.

Du kan justere indstillingerne under tilberedning.


Den maksimale tid for mikrobølgefunktioner afhænger af den indstillede mikrobølgeeffekt:

MIKROBØLGEEFFEKT W	MAKSIMUM TID min
100 - 600	59:55
>600	7









Hvis du åbner lågen, stopper mikrobølgefunktionen. Luk lågen for at starte den igen. Tryk på: **OK**





6.3 Sådan indstiller du: Mikrobølge-kombifunktioner

Trin 1	Fjern al tilbehøret fra ovnen. Sæt glaspladen i mikrobølgeovnen. Læg maden på mikroovnens glasplade.
Trin 2	Drej knappen for ovnfunktionerne og vælg funktionen:  . Displayet viser: temperatur og mikrobølgeeffekt.
Trin 3	Drej kontrolknappen for at justere temperaturen.
Trin 4	Tryk: WATT .
Trin 5	Drej kontrolknappen for at justere mikrobølgeeffekten. Tryk: OK .
Trin 6	Tryk: OK for at starte funktionen.
Trin 7	Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for apparatet.

Du kan justere indstillingerne under tilberedning.

6.4 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
 Varmluft	Bagning på op til to ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 Pizza	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig brunng og en sprød bund.
 Turbogrill + Mikrobølger	Til at stege store stykker kød på ét niveau. Til at lave gratiner og til at brune. Funktionen med MW boost, effektområde: 100-600 W.
 Varmluft + mikrobølge	Bagning på én ovnrille. Funktionen med MW boost, effektområde: 100-600 W.







Ovnfunktion	Applikation
 Optøning	Optøning af kød, fisk, kager, effektområde: 100-200 W
 Genopvarmning	Opvarmning af færdigretter og delikat mad, effektområde: 300-700 W
 Mikrobølger	Opvarmning, tilberedning, effektområde: 100-1000 W
 Menu	For at åbne menuen: Hjælp til tilberedning, Indstillinger.

6.5 Sådan indstiller du: Hjælp til tilberedning

Undermenuen Hjælp til tilberedning består af et sæt ekstra funktioner og retter med anbefalede ovnfunktioner, temperaturer og tidspunkter. Brug funktionen til hurtigt at tilberede en ret med standardindstillinger. Du kan også justere tiden og temperaturen under tilberedningen.





Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar.

Til nogle retter kan du også tilberede med: • Vægtautomatik

Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Åbn menuen.	Vælg Hjælp til tilberedning. Tryk på OK.	Vælg retten. Tryk på: OK	Sæt retten i ovnen. Bekræft indstillingen.

6.6 Hjælp til tilberedning

Forklaring

	Vægtautomatik tilgængelig.
	Funktion med mikrobølgeeffekt. Brug mikrobølgesikkert tilbehør.
	Forvarm apparatet, før du begynder tilberedningen.
	Ribbe.

Displayet viser **F** og et **nummer** på den funktion, som du kan kontrollere i tabellen.

1	Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
2	Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
3	Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).

4 Over-/under-varme + Mikrobølge









Bagning og stegning på én ovnrille. Funktionen med MW boost, effektområde: 100-600 W.



















5

Grill + Mikrobølge

For at tilberede mad på kort tid og brune den. Funktionen med MW boost, effektområde: 100-600 W.

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten, som du kan kontrollere i tabellen.

Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
1 Roastbeef, rød		
2 Roastbeef, rosa i midten	1 - 1.5kg; 4-5 cm tykke stykker	 1; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
3 Roastbeef, gennemstegt		
4 Steak, medium	180 - 220g pr. stykke, 3 cm tykke skiver	 2; stegfad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
5 Oksesteg / braiseret (højreb, øverste rund, tyk flanksteak)	1.5 - 2kg	 1; stegfad på grillrist
6 Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning)		
7 Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning)	1 - 1.5kg; 4-5 cm tykke stykker	 1; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
8 Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
9 Filet, rød (lavtemperaturstegning)		
10 Filet, medium (lavtemperaturstegning)	0,5 - 1,5kg; 5 - 6 cm tykke stykker	 1; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
11 Filet, færdig (lavtemperaturstegning)		
12 Kalvesteg (f.eks. bov)	0.8 - 1.5kg; 4 cm tykke stykker	 1; stegfad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i apparatet.
13 Nakkekam eller kamsteg	1.5kg	 1; keramik- eller glasfad på grillrist, MW-egnet Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
14 Pulled pork (lavtemperaturstegning)	1.5 - 2kg	 1; bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.




	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
15	Mørbrad, frisk	1 - 1.5kg; 5-6 cm tykke stykker	 1; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.
16	Spareribs	2 - 3kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs	 2; bradepande Tilsæt væske for at dække bunden af retten. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
17	Lammeben med ben	1.5 - 2kg; 7-9 cm tykke stykker	 1; stegefad på bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilføj væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
18	Hel kylling	1 - 1.5kg; frisk	 1; glaskeramisk eller glasfad på grillrist , MW-egnet Brug dine yndlingskrydderier. Vend kyllingebrystet, og vend det om efter halvdelen af tilberedningstiden.
19	Halv kylling	0.5 - 0.8kg	 2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier.
20	Kyllingebryst	180 - 200g pr. stykke	 1; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.
21	Kyllingelår, friske	250 - 400g	 2 bageplade Hvis du marinerede kyllingelår først, skal du indstille den lavere temperatur og tilberede dem længere.
22	And, hel	1.5 - 2.5kg	 1; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på stegefadet. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.
23	Gås, bryst	1kg	 1; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Vend gås efter halvdelen af tilberedningstiden.
24	Farsbrød	1kg	 1; grillrist Brug dine yndlingskrydderier.
25	Hel fisk, grillstegt	0.5 - 1kg pr. fisk	 1; bageplade Fyld fisken med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.
26	Fiskefilet	-	 2; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.
27	Cheesecake	-	 1;  28 cm springform på grillrist
28	Æblekage	-	 2; bageplade
29	Æbletærte	-	 1; tærteform på grillrist
30	Æbletærte	-	 1;  22 cm tærteform på grillrist

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
31	Brownies	2kg af dej	2; bradepande
32	Chokolademuffins	-	2; muffinbakke på grillrist
33	Brødkage	-	1; brødplade på grillrist
34	Bagte kartofler	1kg	1; bageplade Læg de hele kartofler med skindet på bagepladen.
35	Kartoffelbåde	1kg	2; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær kartoflerne i stykker.
36	Grillede blandede grøntsager	1 - 1.5kg	2; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær grøntsagerne i stykker.
37	Kroketter, frosne	0.5kg	2; bageplade
38	Pommes frites, frosne	0.75kg	2; bageplade
39	Kød/grøntsagslasagne med tørre pasta-plader	1 - 1.5kg	1; glaskeramisk eller glasfad på grillrist, MW-egnet
40	Kartoffelgratin (rå kartofler)	1.1kg	2; glaskeramisk eller glasfad på grillrist, MW-egnet Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.
41	Pizza frisk, tynd	-	1; bageplade foret med bagepapir
42	Pizza frisk, tyk	-	1; bageplade foret med bagepapir
43	Quiche	-	1; bageform på grillrist
44	Flute/ciabatta/hvidt brød	0.8kg	1; bageplade beklædt med bagepapir Mere tid til hvidt brød.
45	Fuldkornsbrød/ rugbrød i brødform	1kg	1; bageplade foret med bagepapir / grillrist

7. URFUNKTIONER




7.1 Urfunktioner





Urfunktioner	Applikation
 Minutur	Når timeren har talt ned, høres signalet.

Urfunktioner	Applikation
 Tilberedningstid	Når timeren har talt ned, høres signalet, og ovnfunktionen stopper.
 Udskudt tid	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
 Optimer	Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. For at tænde og slukke Optimer vælg: Menu, Indstillinger.






Urfunktioner er kun tilgængelige for: Varmluft, Over-/undervarme, Turbogrill, Pizza, Turbogrill + Mikrobølger, Varmluft + mikrobølge.

7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner

Indstil: Aktuel tid		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
		
For at ændre klokkeslættet skal du gå ind i menuen og vælge Indstillinger, Aktuel tid.	Indstil uret.	Tryk: OK.

Indstil: Minutur		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
		
Tryk på: 	Indstil Minutur	Tryk: OK.

 Timeren begynder straks at tælle ned.

Indstil: Tilberedningstid			
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
			
Vælg en ovnfunktion og indstil temperaturen.	Tryk gentagne gange: 	Indstil tilberedningstiden.	Tryk: OK.

Indstil: Tilberedningstid

 Timeren begynder straks at tælle ned.

Indstil: Udskudt tid

Trin 1

Trin 2

Trin 3

Trin 4

Trin 5

Trin 6




Displayet viser: aktuel tid
 START



Displayet viser: --:--
 STOP



Vælg ovn-funktion.

Tryk gentagne gange:


Indstil starttiden.

Tryk: OK.

Indstil sluttiden.

Tryk: OK.

 Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.

8. BRUG AF TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Isætning af tilbehør

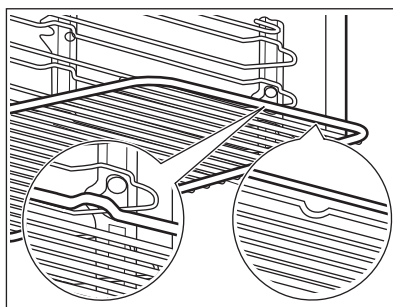
Brug kun egnet kogegrej og materiale. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd",

Kogegrej og materialer velegnet til mikrobølgeovn.

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippeanordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

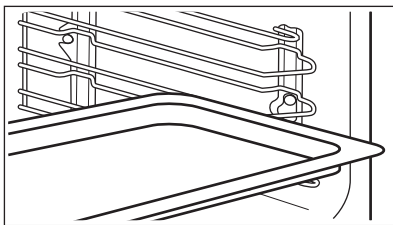
Grillrist:

Skub risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.

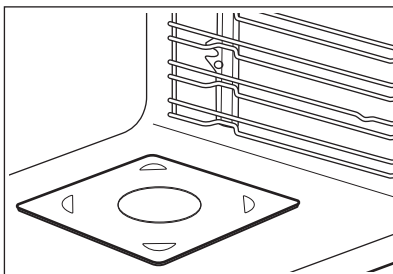


Bageplade:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnríb-
bens skinner.

**Bundplade af glas i mikroovn:**

Brug kun glaspladen til mikrobølge ved mikrobølgeeffekt. Det er ikke velegnet til kombinerede mikrobølgefunktion (f.eks. mikrobølgegrill). Læg tilbehør i bunden af fordybningen. Du kan stille maden direkte på mikrobølgeovnens glasplade.



9. EKSTRAFUNKTIONER

9.1 Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Tænd den, når ovnen virker - den indstillede tilberedning fortsætter, betjeningspanelet låses.
Tænd den, når ovnen er slukket - den kan ikke tændes, betjeningspanelet er låst.



OK

OK - tryk og hold inde for at slå funktionen til. Der lyder et signal.

OK - tryk og hold inde for at slukke.

3 x - blinker, når låsen er slået til.

9.2 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen efter nogen tid, hvis en ovnfunktion er i gang, og du ikke ændrer nogen af indstillingerne.



(°C)

30 - 115

120 - 195



(t)

12.5

8.5



(°C)

200 - 230



(t)

5.5

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Udskudt tid.

9.3 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader

kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan kølebæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til tilberedning



Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne og kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Din ovn bager eller steger muligvis anderledes end den ovn, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldedeposition for specifikke typer mad.

Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.

10.2 Anbefalinger til mikrobølge

Lad os lave mad!

Anbring maden på mikrobølgeovnens glasplade i bunden af ovnrummet.

Anbring maden på en plade i bunden af ovnrummet.

Vend eller rør rundt i madvaren, når halvdelen af opvarmings- og tilberedningstiden er gået.

Rør ind imellem rundt i retter med væske.

Rur rundt i maden inden servering.

Tildæk maden til tilberedning og genopvarmning.

Sæt skeen til flasken eller glasset ved opvarmning af drikkevarer for at sikre bedre varmefordeling.

Sæt maden i ovnen uden emballage. De emballerede færdigretter kan kun sættes i ovnen, når emballagen er mikrobølgesikker (kontrollér information på emballagen).

Tilberedning med mikrobølger

Tilbered mad tildækket. Tilbered maden uden at dække den til, hvis du vil have en sprød skorpe.

Tilbered ikke maden for meget ved at indstille effekten og tiden for højt. Maden kan tørre ud, brænde eller forårsage brand.

Brug ikke ovnen til at tilberede æg med skal eller snegle i deres hus, da de kan sprænge. Gennembor blommen på spejlæg, inden du genopvarmer det.

Gennembor mad med skind eller skræl adskillige gange inden tilberedning.

Skær grøntsager i lige store stykker.

Når du har slukket for ovnen, skal du tage maden ud og lade den stå i nogle få minutter for at lade varmen fordele sig jævnt.



Optøning i mikrobølgeovn

Anbring de frosne, uindpakkede madvarer på et lille omvendt fad med en beholder under eller på et optøningsstativ eller plastiksigte, så optøningsvæsken kan lække.




Fjern dernæst optøede stykker.

Du kan bruge en højere mikrobølgeeffekt til at tilberede frugt og grøntsager uden at optø dem først.

10.3 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer

Kun kogegrej og materialer, der er velegnet til mikrobølge. Brug nedenstående tabel som reference.

Kontrollér kogegrejet/materialespecifikationen inden brug.

Kogegrej/materiale			
Ovnfast glas og porcelæn uden metal-komponenter, f.eks. ildfast glas	✓	✓	✓
Ikke-ovnfast glas og porcelæn uden sølv-, guld-, platin- eller andre metaldekorationer	✓	X	X
Glas og glaskeramik lavet af ovnfast/frostsikkert materiale	✓	✓	✓
Ovnfast keramik og lertøj uden kvarts eller metalkomponenter og glaseringer, som indeholder metal	✓	✓	✓
Keramik, porcelæn og lertøj med ugla-seret bund eller med små huller, f.eks. på håndtag	X	X	X
Varmebestandig plast op til 200°C	✓	✓	X
Karton, papir	✓	X	X
Film	✓	X	X
Mikrobølge-klap	✓	✓	X
Stegning af metal, f.eks. emalje, stø-bejern	X	X	X
Bageforme, sort lak eller silikonebelagt	X	X	X
Bageplade	X	X	X
Grillrist	X	X	✓
Bundplade af glas i mikroovn	✓	✓	X
Kogegrej til mikrobølge, f.eks. fad	X	✓	X

10.4 Anbefalede effekttrin for forskellige slags fødevarer

Data i tabellen er kun vejledende.

700 - 1000 W



Bruning i starten af tilberedningen



Opvarmning af væsker

500-600 W

Tilberedning af grøntsager



Tilberedning af æggeretter



Småkogning



Opvarmning af retter med én tallerken



Optøning og opvarmning af frosne måltider

300-400 W

Smeltning af ost, chokolade, smør



Småkogning af ris



Opvarmning af baby-mad



Tilberedning/opvarmning af sarte madvarer



Fortsættelse af tilberedning

100 - 200 W

Optøning af brød



Optøning af frugt og kager



Optøning af ost, fløde, smør



Optøning af kød, fisk

10.5 Madlavningstabeller for testinstitutter**Information til testinstitutter**








Tests i henhold til IEC 60705.

Mikrobølge-funktion

Brug grillrist, med mindre andet er specificeret.

Formkage	600	0.475	Bund	8 - 9	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Farsbrød	400	0.9	1	25 - 27	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Æg Royale	500	1	2	30 - 33	-
Optøning af kød	100	0.5	1	15	Vend kødet på hovedet, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Mikrobølge-kombifunktion
Brug grillristen.

						
Kage, 0.7 kg	Over-/under-varme + Mikrobølger	100	200	2	23 - 27	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Kartoffelgratin, 1.1 kg	Varmluft + mikrobølge	300	180	2	38 - 42	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Kylling, 1.1 kg	Turbogrill + Mikrobølger	400	230	1	35 - 40	Læg kødet i en rund glasbeholder, og vend det på hovedet midt under tilberedningstiden.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmidler

Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



Hverdagsbrug

Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.

Rengør omhyggeligt ovnens loft for rester og fedt.

Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Ovnrummet tørres kun med en mikrofiberklud efter hver brug.



Tilbehør

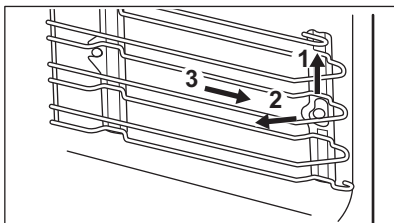
Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

11.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

- Trin 1** Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.
- Trin 2** Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af det forreste ophæng.
- Trin 3** Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.
- Trin 4** Træk holderne ud af baglåsen.



Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

11.3 Udskiftning: Lampe

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde fast på pæren.

Før du udskifter pæren:

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.	Tag stikket ud af kontakten.	Læg en klud i bunden af ovnrummet.

Toplampe

- Trin 1** Drej glasset, og tag det af.
- Trin 2** Rengør glasdækslet.
- Trin 3** Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
- Trin 4** Monter glasdækslet.

12. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

I eventuelle tilfælde, der ikke er inkluderet i denne tabel, bedes du kontakte et autoriseret servicecenter.



Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt

Problemer

Kontrollér, om ...

du ikke kan tænde eller betjene apparatet.

apparatet er sluttet korrekt til en strømforsyning.

Apparatet bliver ikke varmt.

Den automatiske slukning er deaktiveret.

Apparatet bliver ikke varmt.

Sikringen er ikke sprunget.

Apparatet bliver ikke varmt.

Låsen er slået fra.



Komponenter

Problem

Kontrollér, om ...

Pæren virker ikke.

Pæren er sprunget.



Fejlkode

Displayet viser...

Kontrollér, om ...

00:00

Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.

Hvis displayet viser en fejlkode, der ikke findes i denne tabel, skal husets sikring slukkes og tændes for at genstarte apparatet. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen.

12.2 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Energibesparelse

Sørg for, at ovnens låge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen (kun når du ikke anvender en mikrobølgefunktion).

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når du tænder for ovnen, viser displayet eftervarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm







Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe

Sluk for lampen under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

14. MENUSTRUKTUR

14.1 Menu

Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
				
 - vælg for at åbne Menu.	Vælg indstillingen fra Menu struktur, og tryk på OK .	Vælg indstillingen.	OK - tryk for at bekræfte indstilling.	Justér værdien, og tryk på OK .

Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at forlade Menu.

Menu struktur


Hjælp til tilberedning 


Indstillinger 

Indstillinger

01	Aktuel tid	Skift	02	Lysstyrke display	1 - 5
03	Panelsignal	1 - Bip 2 - Klik 3 - Lyd fra	04	Signal volume	1 - 4
05	Optimer	Tænd / sluk	06	Lys	Tænd / sluk
07	Demo funktion	Aktiveringskode: 2468	08	Softwareversion	Kontroller
09	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej			

15. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet .
Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

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.....	81
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	84
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	87
4. CONTROL PANEL.....	88
5. BEFORE FIRST USE.....	88
6. DAILY USE.....	89
7. CLOCK FUNCTIONS.....	94
8. USING THE ACCESSORIES.....	96
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	97
10. HINTS AND TIPS.....	98
11. CARE AND CLEANING.....	101
12. TROUBLESHOOTING.....	102
13. ENERGY EFFICIENCY.....	103
14. MENU STRUCTURE.....	104
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	105

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other

similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Do not activate the microwave function when the appliance is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. This requirement is not applicable if the manufacturer specifies size and shape of metallic containers suitable for microwave cooking.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a qualified person.
- **WARNING:** Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Use only utensils that are suitable for use in microwave ovens.

- When heating food in plastic or paper containers, observe the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	444 (460) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	455 mm
Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the ap- pliance	595 mm
Width of the back of the ap- pliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appli- ance	546 mm
Depth with open door	882 mm

Ventilation opening mini- mum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
--	-----------

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

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

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

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

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.

- be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

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

2.5 Glassware use

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

- Do not spill cold water or other liquids on the glassware because a sudden temperature drop may cause immediate breakage of the glass. Broken glass pieces may be extremely sharp and difficult to locate.
- Do not place hot glassware on a wet or cool surface, directly on countertop or metal surface, or in sink; or handle hot glassware with wet cloth.
- Do not use or repair any glassware that is chipped, cracked or severely scratched.
- Do not drop or hit glassware against a hard object or strike utensils against it.
- Do not heat empty or nearly empty glassware in microwave, or overheat oil or butter in microwave (use minimum amount of cooking time).

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

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

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

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

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

2.7 Service

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

2.8 Disposal

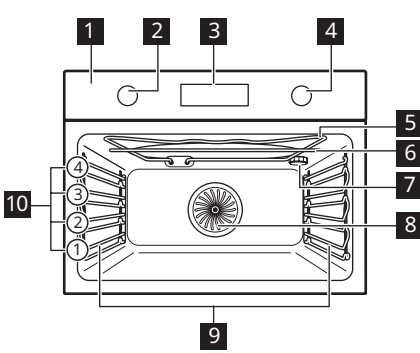
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview

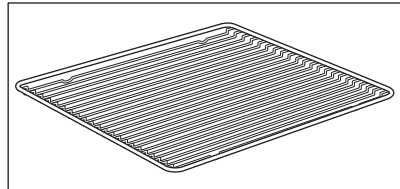


- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Microwave generator
- 7 Lamp
- 8 Fan
- 9 Shelf support, removable
- 10 Shelf positions

3.2 Accessories

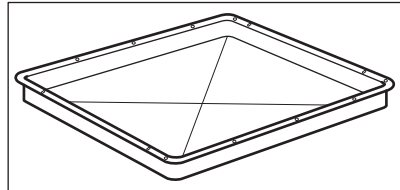
Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



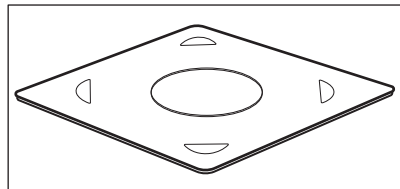
Baking tray

For cakes and biscuits.



Microwave bottom glass plate

To prepare food in microwave mode.



4. CONTROL PANEL




4.1 Retractable knobs

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

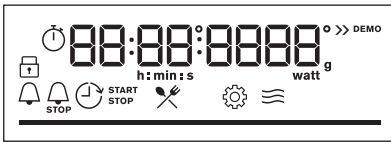
4.2 Control panel overview

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

functions to the off position to turn the appliance off.

			WATT	OK
Timer	Fast Heat Up	Light	Microwave power	Confirm setting





4.3 Display



Display with key functions.

Display indicators

Basic indicators

			
Lock	Assisted Cooking	Settings	Microwave function indicator

Timer indicators

			
Minute minder	End time	Time Delay	Uptimer

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



5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Initial cleaning

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



00:00

Set the time. Press **OK**.

6. DAILY USE


WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating functions

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

Step 2 Turn the control knob to set the temperature.
Press **OK**.

 - press and hold to turn on the function: Fast Heat Up. It is available for some oven functions.

6.2 How to set: Microwave functions

Step 1 Remove all accessories.
Insert microwave bottom glass plate. Put the food on the microwave bottom glass plate.

Step 2 Turn the knob for the heating functions and select the microwave function: .

Step 3 Press: **OK** to start with default settings.
The display shows: duration and microwave power.

Step 4 Turn the control knob to adjust the duration. Press: **OK**.

Step 5 Press: **WATT**. Turn the control knob to adjust the microwave power. Press: **OK**

Step 6 Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the appliance.

You can adjust settings while cooking.



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

MICROWAVE POWER W	MAXIMUM TIME min
100 - 600	59:55
>600	7









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





6.3 How to set: Microwave combi functions

- | | |
|---------------|---|
| Step 1 | Remove all accessories.
Insert microwave bottom glass plate. Put the food on the microwave bottom glass plate. |
| Step 2 | Turn the knob for the heating functions and select the function:   .
The display shows: temperature and microwave power. |
| Step 3 | Turn the control knob to adjust the temperature. |
| Step 4 | Press: WATT . |
| Step 5 | Turn the control knob to adjust the microwave power. Press: OK . |
| Step 6 | Press: OK to start the function. |
| Step 7 | Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the appliance. |

You can adjust settings while cooking.

6.4 Heating functions

Heating function	Application
 True Fan Cooking	To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Turbo Grilling + MW	To roast large pieces of meat on one level. To make gratins and to brown. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.
 True Fan Cooking + MW	Baking on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.







Heating function	Application
 Defrost	Defrosting meat, fish, cakes, power range: 100 - 200 W
 Reheat	Heating up pre-prepared meals and delicate food, power range: 300 - 700 W
 Microwave	Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W
 Menu	To enter the Menu: Assisted Cooking, Settings.

6.5 How to set: Assisted Cooking

The Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and dishes with recommended heating functions, temperatures and times. Use the function to prepare a dish quickly with default settings. You can also adjust the time and the temperature during cooking.





When the function ends check if the food is ready.

For some of the dishes you can also cook with: • Weight Automatic

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

6.6 Assisted Cooking

Legend

	Weight Automatic available.
	Function with microwave power. Use microwave safe accessory.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level.

The display shows **F** and a **number** of the function that you can check in the table.


















1	Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
2	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
3	Frozen Foods	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
4	Conventional Cooking + MW	Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.




























5


















Grill +
MW

To cook food in a short time and to brown it. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.




	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
1	Roast Beef, rare		
2	Roast Beef, medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  1; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
3	Roast Beef, well done		
4	Steak, medium		180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices
5	Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	  1; roasting dish on wire shelf
6	Roast Beef, rare (slow cooking)		
7	Roast Beef, medium (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  1; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
8	Roast Beef, well done (slow cooking)		
9	Fillet, rare (slow cooking)		
10	Fillet, medium (slow cooking)	0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  1; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
11	Fillet, done (slow cooking)		
12	Veal roast (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	  1; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
13	Pork roast neck or shoulder	1.5 kg	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf, MW suitable Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time.
14	Pulled pork (slow cooking)	1.5 - 2 kg	  1; baking tray Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
15	Loin, fresh	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  1; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices.
16	Spare Ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 2; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.


	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
17	Lamb leg with bones	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	 1; roasting dish on baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
18	Whole chicken	1 - 1.5kg; fresh	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf , MW suitable Use your favourite spices. Put the chicken breast-side down and turn it over after half of the cooking time.
19	Half chicken	0.5 - 0.8 kg	  2; baking tray Use your favourite spices.
20	Chicken breast	180 - 200 g per piece	  1; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.
21	Chicken legs, fresh	250 - 400 g	 2; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
22	Duck, whole	1.5 - 2.5 kg	  1; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
23	Goose, breast	1kg	  1; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Turn the goose after half of the cooking time.
24	Meat loaf	1 kg	  1; wire shelf Use your favourite spices.
25	Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	  1; baking tray Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.
26	Fish fillet	-	  2; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices.
27	Cheesecake	-	 1;  28 cm springform tin on wire shelf
28	Apple cake	-	 2; baking tray
29	Apple tart	-	 1; pie form on wire shelf
30	Apple pie	-	 1;  22 cm pie form on wire shelf
31	Brownies	2 kg of dough	 2; deep pan
32	Chocolate muffins	-	 2; muffin tray on wire shelf
33	Loaf cake	-	 1; loaf pan on wire shelf

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
34	Baked potatoes	1 kg	 1; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
35	Wedges	1 kg	 2; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.
36	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 2; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.
37	Croquets, frozen	0.5 kg	 2; baking tray
38	Pommes, frozen	0.75 kg	 2; baking tray
39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	 ;  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf , MW suitable
40	Potato gratin (raw potatoes)	1.1 kg	 ;  2; ceramic or glass casserole dish on wire shelf , MW suitable Rotate the dish after half of the cooking time.
41	Pizza fresh, thin	-	 1; baking tray lined with baking paper
42	Pizza fresh, thick	-	  1; baking tray lined with baking paper
43	Quiche	-	 1; baking tin on wire shelf
44	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	  1; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.
45	All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan	1 kg	  1; baking tray lined with baking paper / wire shelf

7. CLOCK FUNCTIONS




7.1 Clock functions






Clock Function	Application
 Minute minder	When the timer ends, the signal sounds.
 Cooking time	When the timer ends, the signal sounds and the heating function stops.
 Time Delay	To postpone the start and / or end of cooking.








Clock Function	Application
 Uptimer	Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven. To turn on and off the Uptimer select: Menu, Settings.

Clock functions are available only for: True Fan Cooking, Conventional Cooking, Turbo Grilling, Pizza Function, Turbo Grilling + MW, True Fan Cooking + MW.










7.2 How to set: Clock functions


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

How to set: Minute minder		
Step 1	Step 2	Step 3
	The display shows: 0:00 	
Press:  .	Set the Minute minder	Press: OK .
 Timer starts counting down immediately.		

How to set: Cooking time			
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
			
Choose a heating function and set the temperature.	Press repeatedly: 	The display shows: 0:00  STOP	Set the cooking time.
			Press: OK .
 Timer starts counting down immediately.			

How to set: Time Delay

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

 Timer starts counting down at a set start time.

8. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

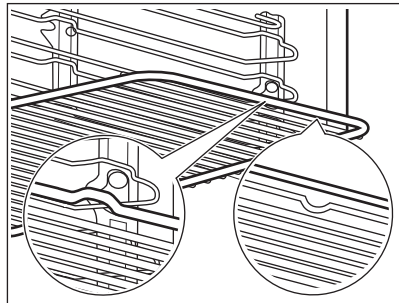
8.1 Inserting accessories

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

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

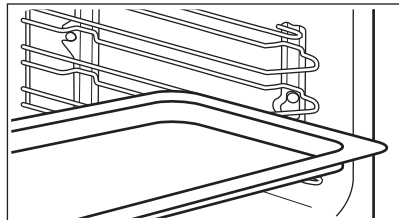
Wire shelf:

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



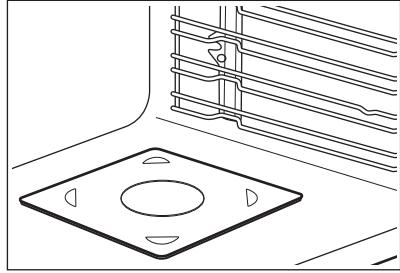
Baking tray:

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



Microwave bottom glass plate:

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




9. ADDITIONAL FUNCTIONS


9.1 Lock



This function prevents an accidental change of the appliance function.

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





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


 OK - press and hold to turn it off.

 3 x  - flashes when the lock is turned on.

9.2 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance 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

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

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

9.3 Cooling fan

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

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations



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

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

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

10.2 Microwave recommendations

Let's cook!

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

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

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

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Cover the food for cooking and reheating.

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

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

Microwave cooking

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

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

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

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

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

Microwave defrosting

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






Remove defrosted pieces subsequently.

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

10.3 Microwave suitable cookware and materials

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

Check the cookware / material specification before use.

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

10.4 Recommended power settings for different kinds of food

The data in the table is for guidance only.

700 - 1000 W



Searing at the start of the cooking process



Heating liquids

500 - 600 W



Cooking vegetables



Cooking egg dishes



Simmering stews



Heating one-plate meals



Defrosting and heating frozen meals

300 - 400 W



Melting cheese, chocolate, butter



Simmering rice



Heating baby food



Cooking / Heating delicate food



Continuing cooking

100 - 200 W



Defrosting bread



Defrosting fruit and cakes



Defrosting cheese, cream, butter



Defrosting meat, fish







10.5 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to IEC 60705.








Microwave function

Use wire shelf unless otherwise specified.

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

Microwave Combi function

Use the wire shelf.

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

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning



Cleaning Agents

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

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



Everyday Use

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

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



Accessories

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

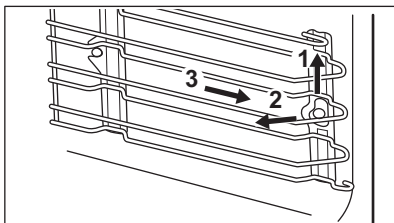
Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

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

- Step 2** Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
- Step 3** Pull the front end of the shelf support away from the side wall.
- Step 4** Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

11.3 How to replace: Lamp

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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

Before you replace the lamp:

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

Top lamp

- Step 1** Turn the glass cover to remove it.
- Step 2** Clean the glass cover.
- Step 3** Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
- Step 4** Install the glass cover.

12. TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

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



The appliance does not turn on or does not heat up

Problem

Check if...



The appliance does not turn on or does not heat up

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



Components

Problem	Check if...
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.



Error codes

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

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

12.2 Service data

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

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

We recommend that you write the data here:

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

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Energy saving

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

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

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of

cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm







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

Cooking with the lamp off

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

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu

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

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

Menu structure


Assisted Cooking 


Settings 

Settings

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

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

MÖTLEME TEILE

Täname, et ostsite Electroluxi seadme. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaaegset 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 leiate



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.....	107
2. OHUTUSJUHISED.....	110
3. TOOTE KIRJELDUS.....	113
4. JUHTPANEEL.....	114
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	114
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	115
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	121
8. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	122
9. LISAFUNKTSIOONID.....	123
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	124
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	127
12. VEAOTSING.....	129
13. ENERGIATÕHUSUS.....	130
14. MENÜÜ STRUKTUUR.....	130
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	131

1. ⚠️ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides,

kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.

- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Ärge aktiveerige mikrolainefunktsiooni, kui seade on tühi. Ahjuõõnsuses olevad metalliosad 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 käsitsemisel tuleb olla ettevaatlik.
- Põletuste vältimiseks tuleb enne tarvitamist lutipudelite ja imikutoidu purkide sisu segada või loksutada ning kontrollida nende temperatuuri.
- Koorega mune ja terveid kõvaks keedetud mune ei tohi seadmes kuumutada, kuna need võivad plahvatada isegi pärast mikrolainefunktsiooni välja lülitumist.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riilutoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina 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 seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.
- Integreeritud seade peab vastama standardi DIN 68930 stabiilsusnõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	444 (460) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	455 mm
Seadme tagaosas kõrgus	440 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosas laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	882 mm
Ventilatsioonianiava 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 elektrianodid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöorduge meie hoolduskeskuse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise

lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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

HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuumale seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamist 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 üks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka pörandat. 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 hoolduskeskusesse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Kuivatage seadme sisemus ja üks 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 müüdavate 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



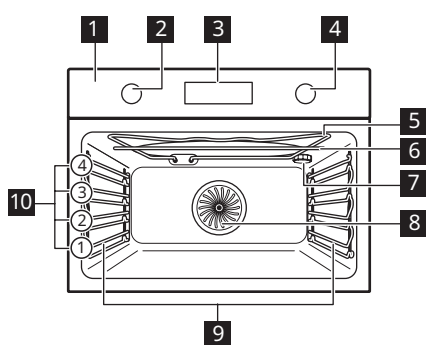
HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust 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

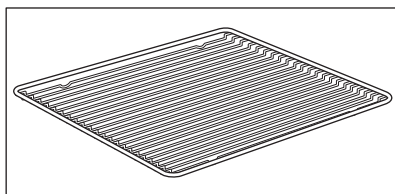


- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Kuumutuselement
- 6 Mikrolaine generaator
- 7 Lamp
- 8 Ventilaator
- 9 Riilutugi, eemaldatav
- 10 Riuli asendid

3.2 Lisatarvikud

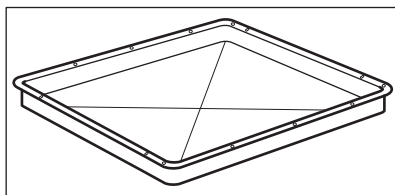
Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



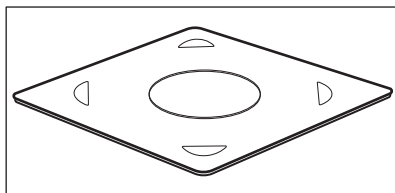
Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



Mikrolaineahju klaasist alus

Toidu valmistamiseks mikrolainerežiimis.



4. JUHTPANEEL

4.1 Sisselükatavad nupud

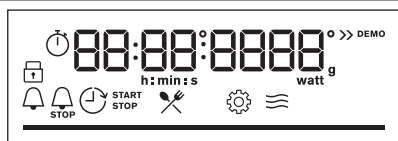
Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

4.2 Juhtpaneeli ülevaade

Valige küpsetusrežiim, et seade sisse lülitada. Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et seade välja lülitada.

			WATT	OK
Taimer	Kiirkuumus	Sisevalgustus	Mikrolaineõimsus	Kinnitage seaded

4.3 Ekraan



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

Ekraani indikaatorid

Põhiindikaatorid



Lukk



Juhendatud küpsetamine



Seaded



Mikrolainefunktsiooni indikaator

Taimeri indikaatorid



Minutilugeja



Lõpp



Viivitusae



Uptimer

Edenemisriba – temperatuuri või aja jaoks. Kui seade saavutab seatud temperatuuri, on riba täielikult punane.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmane puhastamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi seade ja seadke aeg:



0:00

Seadke kellaeg. Vajutage nuppu **OK**.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

1. samm Keerake küpsetusfunktsioonide nuppu ja valige küpsetusfunktsioon.




2. samm Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.

Vajutage nuppu **OK**.

 – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke: Kiirkuumus. See on saadaval ainult ahju mõne funktsiooniga.

6.2 Kuidas seadistada: Mikrolainefunktsioonid

1. samm Eemaldage kõik tarvikud.
Sisestage mikrolaineahju klaasplaat. Asetage toit klaasist aluse peale.

2. samm Keerake küpsetusfunktsioonide nuppu ja valige mikrolainefunktsioon.   .

3. samm Vajutage: **OK**, et käivitada funktsioon vaikeseadetega.
Näidikul kuvatakse: kestus ja mikrolainevõimsus.

4. samm Keerake juhtnuppu, et seada kestus. Vajutage: **OK**.

5. samm Vajutage: **WATT**. Keerake juhtnuppu, et reguleerida mikrolainevõimsust. Vajutage: **OK**

6. samm Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et seade välja lülitada.

Saate reguleerida sätteid toiduvalmistamise ajal.

Mikrolainefunktsiooni maksimaalne kestus on valitud mikrolainevõimsusest:

MIKROLAINEVÕIMSUS
W

100 - 600

MAKSIMUMAEG
min



59:55

MIKROLAINEVÖIMSUS W	MAKSIMUMAEG min
>600	7







Kui avate ukse, peatub mikrolainefunktsioon. Funktsiooni uuesti käivitamiseks sulgege uks. Vajutage nuppu **OK**.







6.3 Kuidas seadistada: Mikrolaine-kombifunktsioonid

1. samm	Eemaldage kõik tarvikud. Sisestage mikrolaineahju klaasplaat. Asetage toit klaasist aluse peale.
2. samm	Keerake küpsetusfunktsioonide nupp ahju funktsioonile:   . Näidikul kuvatakse: temperatuur ja mikrolainevõimsus.
3. samm	Temperatuuri reguleerimiseks keerake pöördnuppu.
4. samm	Vajutage: WATT .
5. samm	Keerake juhtnuppu, et reguleerida mikrolainevõimsust. Vajutage: OK .
6. samm	Vajutage: Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu OK .
7. samm	Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et seade välja lülitada.

Saate reguleerida sätteid toiduvalmistamise ajal.

6.4 Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Turbogrill + ML	Suurte lihatükkide röstimiseks ühel tasandil. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks. ML võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 600 W.
 Pöördöhk + ML	Küpsetamine ühel tasandil. ML võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 600 W.
 Sulatamine	Liha, kala, kookide sulatamine, võimsusvahemik: 100 - 200 W
 Soojendamine	Valmistoitude ja õrnemate toitude soojendamiseks, võimsusvahemik: 300 - 700 W
 Mikrolaine	Soojendamine, toiduvalmistamine, võimsusvahemik: 100 - 1000 W
 Menüü	Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Seaded.







6.5 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine

Alammenüü Juhendatud küpsetamine koosneb lisafunktsioonide ja roogade valikust koos soovitatud kuumutusfunktsioonidega, temperatuuridega ja kellaaegadega. Kasutage vaikesätetega funktsiooni toitude kiireks valmistamiseks. Samuti saate toiduvalmistamise ajal reguleerida aega ja temperatuuri.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

- Kaaluautomaatika

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
 	 	 P1 - P...	 OK
Sisenege menüüsse.	Valige Juhendatud küpsetamine. Vajutage OK .	Valige toit. Vajutage nuppu OK .	Sisestage toit ahju. Kinnitage sätted.

6.6 Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Kaalautomaatika on saadaval.
	Funktsioon koos mikrolaine võimsusega. Kasutage mikrolainekindlaid lisatarvikuid.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riuli tasand.















Ekraanil kuvatakse **F** ja funktsiooni **number**, mida saate tabelist kontrollida.



























1	Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
----------	-------	--

2	Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
3	Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
4	Ülemine + alum. kuumutus + ML	Ühel tasandil toidu küpsetamiseks ja röstimiseks. ML võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 600 W.
5	Grill + ML	Toidu kiireks küpsetamiseks ja pruunistamiseks. ML võimendusega funktsioon, võimsusvahemik: 100 - 600 W.

Ekraanil kuvatakse **P** ja toidu **number**, mida saate tabelist kontrollida.





Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik
1 Rostbiif, väheküps		1 ; küpsetusplaat
2 Rostbiif, poolküps	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm paksused tükid	Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
3 Rostbiif, täisküps		2 ; toidu röstimine traatrestil
4 Steik, poolküps	180 - 220g tükid; 3 cm paksused viilud	Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
5 Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha (ribiliha, sisetükk, läbi-kasvanud)	1.5 - 2kg	1 ; toidu röstimine traatrestil
6 Rostbiif, väheküps (aeglane küpsetamine)		1 ; küpsetusplaat
7 Rostbiif, poolküps (aeglane küpsetamine)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm paksused tükid	Kasutage oma lemmikvürtsi või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
8 Rostbiif, täisküps (aeglane küpsetamine)		1 ; küpsetusplaat
9 Filee, väheküps LTC* (aeglane küpsetamine)		1 ; küpsetusplaat
10 Filee, poolküps (aeglane küpsetamine)	0,5 - 1,5kg; 5 - 6cm paksused tükid	Kasutage oma lemmikvürtsi või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
11 Filee, täisküps (aeglane küpsetamine)		1 ; toidu röstimine traatrestil
12 Röstitud vasikalih (nt abatükk)	0.8 - 1.5kg; 4 cm paksused tükid	Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.

	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik
13	Röstitud seakael või abatükk	1.5kg	 1; keraamiline või klaasist haudepott traatrestil , sobib kasutamiseks mikrolaineahjus Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
14	Rebitud sealiha (aeglane toiduvalmistamine)	1.5 - 2kg	 1; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
15	Seljatükk, värske	1 - 1.5kg; 5 – 6 cm paksused tükid	 1; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.
16	Searibid	2 - 3kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibisid	 2; ahjupann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
17	Tallekoot, luudega	1.5 - 2kg; 7 –9 cm paksused tükid	 1; toidu röstimine küpsetusplaadil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
18	Kana, terve	1 - 1.5kg; värsked	 1; keraamiline või klaasist haudepott traatrestil , sobib kasutamiseks mikrolaineahjus Kasutage oma lemmikvürtse. Asetage kana rinnaga allapoole ja pöörake see pärast poolt küpsetusaega ümber.
19	Pool kana	0.5 - 0.8kg	 2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse.
20	Kanarind	180 - 200g tükid	 1; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuumal pannil.
21	Kanakoivad, värsked	250 - 400g	 2; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.
22	Part, terve	1.5 - 2.5kg	 1; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
23	Hani, rinnafilee	1kg	 1; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.
24	Pikkpoiss	1kg	 1; traatrest Kasutage oma lemmikvürtse.
25	Terve kala, grillitud	0.5 - 1kg kala kohta	 1; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürtse.
26	Kalafilee	-	 2; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.

	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
27	Juustukook	-	 1;  28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil
28	Õunakook	-	 2; küpsetusplaat
29	Õunakook	-	 1; koogivorm traatrestil
30	Õunapirukas	-	 1;  22 cm koogivorm traatrestil
31	Brownie-koogid	2kg tainast	 2; ahjupann
32	Šokolaadimuffinid	-	 2; muffinialus traatrestil
33	Pätsikook	-	 1; leivapann traatrestil
34	Küpsetatud kartulid	1kg	 1; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.
35	Viilud	1kg	 2; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks.
36	Grillitud köögiviljasegu	1 - 1.5kg	 2; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake köögiviljad tükkideks.
37	Kroketid, külmutatud	0.5kg	 2; küpsetusplaat
38	Kartulipallikesed, külmutatud	0.75kg	 2; küpsetusplaat
39	Liha/(köögivilja) lasanje kuivade pasta-lehtedega	1 - 1.5kg	  1; keraamiline või klaasist haudepott traatrestil , sobib kasutamiseks mikrolaineahjus
40	Kartuligratään (toored kartulid)	1.1kg	  2; keraamiline või klaasist haudepott traatrestil , sobib kasutamiseks mikrolaineahjus Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
41	Värske pitsa, õhuke	-	 1; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat
42	Värske pitsa, paks	-	  1; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat
43	Quiche	-	 1; küpsetusvorm traatrestil
44	Baguette/ciabatta/sai	0.8kg	  1; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
45	Täisteraleib/rukkileib/täisteraline must leib leivapannil	1kg	  1; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga / traatrestil




7. KELLA FUNKTSIOONID





7.1 Kella funktsioonid


Kella funktsioon	Kasutamine
 Minutilugeja	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.
 Küpsetusaeg	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal ja küpsetusrežiim lõpetab töö.
 Viivitusaeg	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
 Uptimer	Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Uptimer sisse ja välja lülitamiseks valige: Menüü, Seaded.

Kella funktsioonid on saadaval ainult järgmistele sätetele: Pöördõhk, Ülemine + alumine kuumutus, Turbogrill, Pitsa funktsioon, Turbogrill + ML, Pöördõhk + ML.

7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

Kuidas seadistada: Kellaeg		
1. samm	2. samm	3. samm
		
Kellaaja muutmiseks sisenege menüüsse ja valige Sätted, Kellaeg.	Seadke kell.	Vajutage: OK.

Kuidas seadistada: Minutilugeja		
1. samm	2. samm	3. samm
		
Vajutage: 	Seadke Minutilugeja	Vajutage: OK.

 Taimer alustab kohe pöördloendust.

Kuidas seadistada: Küpsetusaeg

1. samm



Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.

2. samm



Vajutage korduvalt:



Näidikul kuvatakse: 0:00

3. samm



Seadke küpsetusaeg.

4. samm



Vajutage: OK.

Taimer alustab kohe pöördloendust.

Kuidas seadistada: Viivitusaeg

1. samm



Seadke küpsetusrežiim.

2. samm



Vajutage korduvalt: .

3. samm



Seadke algusaeg.

4. samm



Vajutage: OK.

5. samm



Seadke lõppaeg.

6. samm



Vajutage: OK.

Taimer alustab kindlal algusajal pöördloendust.

8. TARVIKUTE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

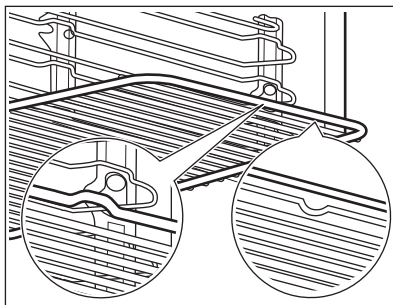
8.1 Tarvikute sisestamine

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

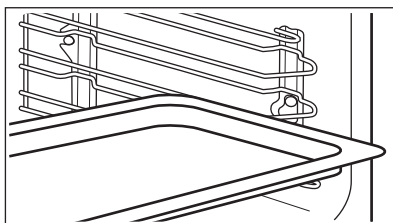
Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

Traatrest:

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

**Küpsetusplaat:**

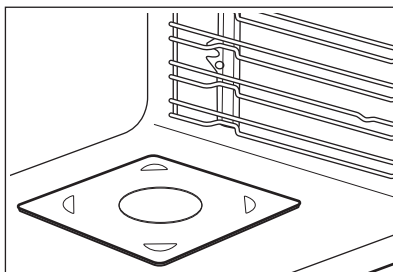
Lükake ahjuresist riuliraami juhtsoonte vahele.

**Mikrolaineahju klaasist alus:**

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

Pange tarvik ahjuõõnsuse põhja.

Saate asetada toidu otse mikrolaineahju klaasist alusele.



9. LISAFUNKTSIOONID


9.1 Lukk


See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni tahtmatu muutmise.

Lülitage see sisse, kui seade töötab – seatud küpsetamine jätkub, juhtpaneel on lukustatud.

Lülitage see sisse, kui seade on väljas – seda ei saa sisse lülitada, juhtpaneel on lukustatud.





 OK – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke. Kostab signaal.

 OK – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

 3 x  – vilgub, kui lukustus on sisse lülitatud.

9.2 Automaatne väljalülitus

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

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



(°C)

200 - 230



(h)

5.5

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Viivitusae.

9.3 Jahutusventilaator

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

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks



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

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

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

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 serveerimist tuleks toitu segada.

Küpsetamiseks või soojendamiseks katke toit kinni.

Jookide soojendamisel asetage kuumuse ühtlasemaks jaotumiseks pudelisse või klaasi lusikaks.

Asetage seadmesse toit ilma pakendita. Pakendatud valmis-toitu võib seadmesse

panna ainult siis, kui tegu on mikrolainekindla pakendiga (vaadake pakendil olevat teavet).

Toidu valmistamine mikrolainetega

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

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

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

Koore või nahaga toiduained tuleks enne küpsetamist koorida või augustada.

Võimalusel lõigake juurviljad sarnase suurusega tükkideks.

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

Sulatamine mikrolaineahjus

Asetage külmutatud pakendist eemaldatud toit väiksele kummuli pööratud taldrikule, mille all on anum või 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, platinast või metallist katete/kaunistusteta	✓	X	X
Ahjukindel/külmumiskindel klaas ja klaaskeraamika	✓	✓	✓
Ahjukindel keraamika ja savinõud ilma kvarts- või metallosadeta või metallisalduseta glasuurita	✓	✓	✓
Keraamika, portselan ja savinõud glasuurita põhjaga või väikeste aukudega, nt käepidemetel	X	X	X
Kuumakindel plastik kuni 200 °C	✓	✓	X
Papp, paber	✓	X	X
Säilituskile	✓	X	X
Mikrolaineahju kile	✓	✓	X
Metallist nõudega röstimine, nt email, malm	X	X	X
Küpsetusvormid, musta email- või silikonkattega	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			 Vedeliike kuumutamine		
500 – 600 W					
 Köögilviljade küpsetamine	 Munaroogade küpsetamine	 Hautiste aeglasel tulel hoidmine	 Ühe taldrikutäie kuumutamine	 Külmutatud toitude sulatamine ja kuumutamine	
300 – 400 W					
 Juustu, šokolaadi, või sulatamine	 Riisi aeglasel tulel hoidmine	 Imikutoidu soojendamine	 Küpsetamiseks/õrnade toitude valmistamiseks	 Katkestuseta küpsetamine	
100 – 200 W					
 Leiva sulatamine	 Puuviljade ja kookide sulatamine	 Juustu, kreemi, või sulatamine	 Liha, kala sulatamine		







10.5 Küpsetustabelid testimisasutustele







Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60705.








Mikrolainefunktsioon

Kasutage traatrestit, kui pole teisiti soovitatud.

	 POWER W				
Keeks	600	0.475	Alumine	8 - 9	Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake nõud 1/4 pöörde võrra.
Pikkpoiss	400	0.9	1	25 - 27	Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake nõud 1/4 pöörde võrra.

	 POWER W				
Munahüüve	500	1	2	30 - 33	-
Liha sulatamine	100	0.5	1	15	Pöörake liha teistpidi poole küpsetusaja möödudes.

Mikrolaine-kombifunktsioon
Kasutage traatrestit.

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

11. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Märkused puhastamise kohta



Puhastusvahendid

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

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



Igapäevane kasutamine

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

Puhastage seadme lagi hoolikalt jääkidest ja rasvast.

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



Lisatarvikud

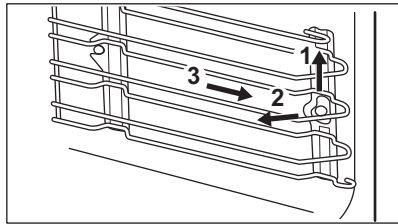
Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mitterakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

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



Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

11.3 Kuidas asendada: lamp



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

Enne lambi vahetamist:

1. samm

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

2. samm

Eemaldage ahi vooluvõrgust.

3. samm

Pange ahju põhjale riie.

Ülemine lamp

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

12. VEAOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.



Seade ei lülitu sisse või ei kuumene

Probleem	Kontrollige, kas:
Ei saa seadet käivitada või kasutada.	Seade on elektrivõrku õigesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Lukk on väljas.



Komponendid

Probleem	Kontrollige, kas:
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.



Veakoodid

Ekraanil kuvatakse...	Kontrollige, kas:
0:00	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaage.

Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et seade taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

12.2 Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:

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

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Energia kokkuhoid

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

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

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiimi.

Jääkkuumus

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 seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine









Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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


14. MENÜÜ STRUKTUUR

14.1 Menüü

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
				
 – valige, et sissestada Menüü.	Valige funktsioon Menüü struktuurist ja vajutage OK .	Valige säte.	OK – sätte kinnitamiseks vajutage.	Reguleerige väärtust ja vajutage nuppu OK .
Keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.				
Menüü struktuur				
Juhendatud küpsetamine 			Seaded 	
Seaded				
01	Kellaaeg	Muuda	02	Ekraani heledus
			1 - 5	

Seaded					
03	Nuputoonid	1 - Piiks 2 - Klõps 3 - Heli väljas	04	Helitugevus	1 - 4
05	Uptimer	Sisse/välja	06	Sisevalgustus	Sisse/välja
07	Demorežiim	Aktiveerimis- kood: 2468	08	Tarkvaraversioon	Kontrollida
09	Taasta tehaseseaded	Jah/ei			

15. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

SINUN PARHAAKSESI

Kiitos, kun valitsit Electrolux-laitteen. Olet valinnut tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana hankittuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu sinua varten. Laitetta käyttäessäsi voit olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.electrolux.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registerelectrolux.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	133
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	136
3. TUOTEKUVAUS.....	139
4. KÄYTTÖPANEELI.....	140
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	140
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	141
7. KELLOTOIMINNOT.....	147
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	148
9. LISÄTOIMINNOT.....	149
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	150
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	153
12. VIANMÄÄRITYS.....	155
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	156
14. VALIKKORAKENNE.....	156
15. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	157

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.

- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lampua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Älä kytke mikroaaltotoimintoa toimintaan laitteen ollessa tyhjä. Sisätilan metalliset osat voivat aiheuttaa valokaari-ilmiön.
- Mikroaaltotoiminnon aikana ei saa käyttää metallisia elintarvike- ja juoma-astioita. Tämä vaatimus ei koske niitä metalliastioita, joiden valmistaja on ilmoittanut niiden koon ja muodon sopivan mikroaaltouuniin.
- VAROITUS: Jos luukku tai luukun tiiviste on rikkoutunut, laitetta ei saa käyttää ennen kuin alan ammattihenkilö on korjannut sen.
- VAROITUS: Ainoastaan alan pätevä henkilö saa suorittaa sellaisen huollon tai korjauksen, johon kuuluu mikroaaltoenergialta suojaavan kannen poistaminen.
- VAROITUS: Älä kuumenna suljetuissa astioissa olevia nesteitä tai muita elintarvikkeita. Ne saattavat räjähtää.

- Käytä ainoastaan välineitä, jotka sopivat mikroaaltouunissa käytettäviksi.
- Syttymisvaaran vuoksi laitetta on valvottava, jos elintarvikkeita lämmitetään muovi- tai paperiastioissa.
- Tämä laite on tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien kuumentamiseen. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivaus ja lämmitystyynyjen, tohvelien, sienien, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumis-, syttymis- tai tulipalovaaran.
- Jos savua ilmenee, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.
- Juomien mikroaaltokuumennus voi johtaa purkauksenomaiseen kiehumiseen. Juoma-astian käsittelyssä on oltava varovainen.
- Ruokapullojen ja vauvanruokapurkkien sisältöä on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila on turvallisuussyistä todettava ennen nauttimista.
- Munia kuorineen ja kokonaisia kovaksi keitettyjä munia ei saa lämmitellä laitteessa, koska ne voivat räjähtää, vaikka mikroaaltolämmitys olisi jo päättynyt.
- Poista hyllytuot vetämällä ensin hyllytuen etuosaa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuot päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laite on puhdistettava säännöllisesti ja mahdolliset ruokajäämät on poistettava.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Laitteen puhtaana pitämisen laiminlyönti voi johtaa laitteen pintojen kunnon heikentymiseen, mikä voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään, ja lisäksi siitä voi seurata vaaratilanteita.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkötyöllä.
- Kalusteisiin asennettavan yksikön on täytettävä standardin DIN 68930 asettamat vaatimukset.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	444 (460) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	455 mm
Laitteen takaosan korkeus	440 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm
Leveys luukun ollessa auki	882 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm

Virtajohtojen pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana 1500 mm

Kiinnitysruuvit 3.5x25 mm

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkaa tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisen ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohtossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohtosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen

kontaktiukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpisteke.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja lämpöaineiden käytämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä esikuumenna laitetta mikroaaltotoimintoa käyttämällä.

VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.

- Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.

- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattiat voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhityn kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen aikana muodostunut höyry tiivistyy uunin sisäseinään ja se voi aiheuttaa korroosiota.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioituisi.
- Laitteessa olevat rasva- ja ruokajäämät voivat aiheuttaa tulipalon ja sähköiskuja mikroaaltotoiminnon ollessa toiminnassa.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Lasiastioiden käyttö

Mikäli lasiastioita käsitellään huolimattomasti, niihin voi tulla vaurioita, säröjä, halkeamia tai huomattavia naarmuja:

- Lasiastioihin ei saa roiskuttaa kylmää vettä tai muita nesteitä, sillä äkillinen lämpötilan lasku voi johtaa lasin välittömään rikkoutumiseen. Rikkoutuneet lasipalaset voivat olla erittäin teräviä ja niiden huomaaminen voi olla vaikeaa.
- Kuumaa lasiastiaa ei saa asettaa märeille tai viileille pinnalle, suoraan työtasolle tai metallipinnalle tai pesualtaaseen. Sitä ei saa myöskään käsitellä märällä liinalla.
- Älä käytä tai korjaa lasiastioita, joissa on säröjä, halkeamia tai huomattavia naarmuja.
- Lasiastioita ei saa pudottaa ja ne tulee suojata kovien esineiden tai välineiden iskuilta.
- Tyhjää tai lähes tyhjää lasiastiaa ei saa kuumentaa mikroaaltouunissa. Älä myöskään ylikuumenna öljyä tai voita mikroaaltouunissa (valitse mahdollisimman lyhyt keittoaika).

Anna kuumien lasiastioiden jäähtyä jäähdytysritilällä, patalapulla tai kuivalla liinalla. Varmista ennen pesua, jäähdytystä tai pakastamista, että lasiastia on riittävän viileä.

Vältä koskettamasta kuumaan lasiastiaan ilman patalappuja (koskee myös astioita, joissa on silikonikahvat).

Vältä mikroaallon väärinkäyttöä (ts. uunin käyttö tyhjänä tai pienillä ruokamäärillä).

2.6 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin ivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.7 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.8 Hävittäminen

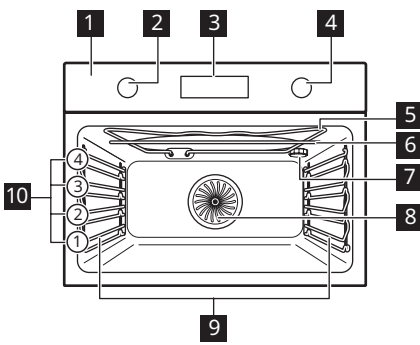
VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Yleiskatsaus

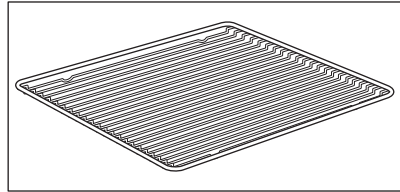


- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen kiertonuppi
- 3 Näyttö
- 4 Ohjainnuppi
- 5 Lämpövastus
- 6 Mikroaaltogeneraattori
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Hyllykannatin, irrotettava
- 10 Hyllytasot

3.2 Varusteet

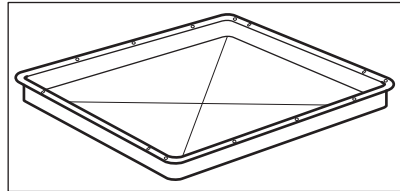
Paistoritilä

Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.



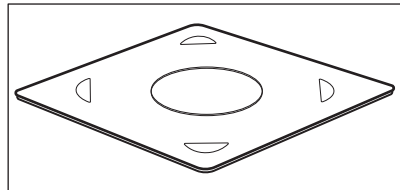
Leivinpelti

Kakuille ja kekseille.



Mikroaallon lasialusta

Ruoan valmistaminen mikroaaltouunitilassa.






4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Sisäänpainettava vääntimet

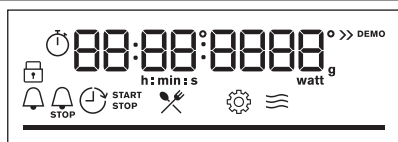
Paina väännintä käyttäksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

4.2 Ohjauspaneelin yleisnäkymä

Käynnistä laite valitsemalla unitoiminto. Sammuta uuni kääntämällä väännin off-asettoon.

			WATT	OK
Ajastin	Pikakuumennus	Univalo	Mikroaaltoteho	Vahvista asetus

4.3 Näyttö



Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

Näytön merkkivalot

Perusmerkkivalot



Lukko



Avustava ruoanvalmistus



Asetukset



Mikroaaltotoiminnon merkkivalo

Ajastimen merkkivalot



Hälytinajastin



Lopetus



Ajastin



Ajastin

Edistymistä osoittava palkki – lämpötilan tai ajan kulumisen seuraamiseen. Kun laite saavuttaa asetetun lämpötilan, osoitinpalkki on kokonaan pu-nainen.



5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Alkupuhdistus

Ennen ensikäyttöä tyhjä laite täytyy puhdistaa ja sen kelloon on asetettava seuraava arvo:



00:00

Aseta aika. Paina **OK**.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Asettaminen: Uunitoiminnot

1. vaihe Valitse uunitoiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.

2. vaihe Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.
Paina **OK**.

 - paina ja pidä painettuna kytkääksesi päälle toiminnon: Pikakuumennus. Se on käytettävissä vain joidenkin uunitoimintojen yhteydessä.

6.2 Asettaminen: Mikroaaltotoiminnot

1. vaihe Poista kaikki lisävarusteet
Työnnä mikroaallon lasialusta sisään. Aseta ruoat mikroaaltouunin alustan lasilevyille.

2. vaihe Valitse toiminto kääntämällä mikroaaltouunin toimintojen kiertonuppia:   .

3. vaihe Paina: **OK** käynnistääksesi uunin oletusasetuksilla.
Näytössä näkyy: kesto ja mikroaaltoteho.

4. vaihe Säädä kestoa kääntämällä säätönuppia. Paina: **OK**.

5. vaihe Paina: **WATT**. Säädä mikroaaltotehoa kääntämällä säätönuppia. Paina: **OK**

6. vaihe Kytke laite pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nappivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.

Voit säätää asetuksia kypsennyksen aikana.

Mikroaaltotoimintojen enimmäisaika määräytyy asetetun mikroaaltotehon mukaan:



MIKROAALTOTEHO W	ENIMMÄISAIKA min
100 - 600	59:55

MIKROAALTOTEHO W	ENIMMÄISAIKA min
>600	7







Jos avaat luukun, mikroaaltotoiminto pysähtyy. Voit käynnistää sen uudelleen sulkemalla luukun. Paina **OK**.







6.3 Miten asetetaan: Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot

Vaihe 1	Poista kaikki lisävarusteet Aseta lasialusta mikroaaltouuniin. Aseta ruoat mikroaaltouunin lasialustalle.
Vaihe 2	Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen väännintä:   Näytöllä näkyy: lämpötila ja mikroaaltoteho.
Vaihe 3	Säädä lämpötilaa kääntämällä väännintä.
Vaihe 4	Paina: WATT :
Vaihe 5	Säädä mikroaaltotehoa kääntämällä väännintä. Paina: OK .
Vaihe 6	Paina: OK toiminnon käynnistämiseksi.
Vaihe 7	Sammuta laite kääntämällä väännintä off- asentoon.

Voit säätää asetuksia kypsennyksen aikana.

6.4 Uunitoiminnot







Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Kiertoilma	Korkeintaan kahdella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetettava 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.
 Ylä + alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
 Tehogrillaus	Isokojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Teho grillaus + mikroaalto	Suurten lihapalojen paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus. MW-tehotointo, tehoalue: 100–600 W
 Kiertoilma + mikroaalto	Leivonnaisten paistaminen yhdellä hyllytasolla. MW-tehotointo, tehoalue: 100–600 W
 Sulatus	Lihan, kalan ja kakkujen sulatus, tehoalue: 100–200 W
 Mikroaallot, uudelleenlämmitys	Esivalmistettujen ja arkalaatuisten ruokien lämmitys, tehoalue: 300–700 W
 Mikroaalto	Ruoan lämmittäminen, kypsentyminen, tehoalue: 100–1 000 W
 Valikko	Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Asetukset.





6.5 Asettaminen: Avustava ruoanvalmistus

Avustava ruoanvalmistus -alavalikko sisältää valikoiman lisätoimintoja ja ruokalajeja, joille on omat uunitoiminto-, lämpötila- ja aikasuosituksensa. Käytä toimintoa ruoan nopeaan valmistamiseen oletusasetuksilla. Voit myös säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen aikana. Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa: • Painoautomaatiikka

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
 	 	 P1 - P...	 OK
Siirry valikkoon.	Valitse Avustava ruoanvalmistus. Paina OK .	Valitse ruokalaji. Paina OK .	Laita ruokalaji uuniin. Vahvista asetus.

6.6 Avustava ruoanvalmistus




Symbolien selitys	
	Painoautomaattiikka saatavilla.
	Toiminto mikroaaltoteholla. Käytä mikroaaltouunin kestäviä varusteita.
	Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.
	Hyllytaso.















Näytössä näkyy **F** ja toiminnon **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.





























1	Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahdaminen.
----------	--------	---

2	Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
3	Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkopuruiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
4	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	Leivonnaisten paistaminen ja paistaminen yhdellä tasolla.MW-tehotoiminto, tehoalue: 100–600 W
5	Grilli + mikroaalto	Ruokien kypsennys lyhyessä ajassa ja ruskistaminen.MW-tehotoiminto, tehoalue: 100–600 W

Näytössä näkyy **P** ja ruokalajin **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.





	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
1	Paahtopaisti, raaka		
2	Paahtopaisti, puolikypsä	1 - 1,5kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; leivinpelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
3	Paahtopaisti, kypsä		
4	Pihvi, puolikypsä	180 - 220g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan	 2; paistettava ruoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
5	Naudanlihapaaisti / haudutettu (ensiluokkainen kylkipaaisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1.5 - 2kg	 1; paistettava ruoka paistoritilällä
6	Paahtopaisti, raaka (hidas kypsennys)		
7	Paahtopaisti, puolikypsä (hidas kypsennys)	1 - 1,5kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; leivinpelti Ota käyttöön suosikkireseptejäsi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
8	Paahtopaisti, kypsä (hidas kypsennys)		
9	Filee, raaka (hidas kypsennys)		
10	Filee, puolikypsä (hidas kypsennys)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; leivinpelti Ota käyttöön suosikkireseptejäsi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
11	Filee, kypsä (hidas kypsennys)		

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
12	Vasikanlihapaahtopaisti (esim. lapa)	0.8 - 1.5kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; paistettava ruoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.
13	Porsaanpaisti, niska tai lapa	1.5kg	 1; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä , mikroaaltouunin kestävä Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
14	Pulled pork (matalalämpö)	1.5 - 2kg	 1; leivinpelti Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
15	Kylki, tuore	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; paistettava ruoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.
16	Siankyliki	2 - 3kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankylikiä	 2; syvä pannu Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
17	Lampaankoipi linnen	1.5 - 2kg; 7 - 9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; paistovuoka leivinpellillä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
18	Kana, kokonainen	1 - 1.5kg; tuoreena	 1; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä , mikroaaltouunin kestävä Käytä suosikkimausteitasi. Aseta kana rintapuoli alaspäin ja käännä se kypsennyksen puolivälissä.
19	Kana, puolikas	0.5 - 0.8kg	 2; leivinpelti Käytä suosikkimausteitasi.
20	Kanan rintafilee	180 - 200g kappaletta kohti	 1; paistosastia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla.
21	Kanan koivet, tuoreet	250 - 400g	 2; leivinpelti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.
22	Kokonainen ankka	1.5 - 2.5kg	 1; paistettava ruoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.
23	Hanhi, rintapala	1kg	 1; paistettava ruoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.
24	Lihamureke	1kg	 1; paistoritilä Käytä suosikkimausteitasi.
25	Kokonainen kala, grillattu	0.5 - 1kg kalaa kohti	 1; leivinpelti Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteitasi.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
26	Kalafilee	-	  2; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.
27	Juustokakku	-	 1;  28 cm irtopohjavuoka paistoritilällä
28	Omenakakku	-	 2; leivinpelti
29	Omenatorrttu	-	 1; piirakkavuoka paistoritilällä
30	Omenapiirakka	-	 1;  22 cm piirakkamuotti paistoritilällä
31	Brownie	2kg taikinaa	 2; syvä pannu
32	Suklaamuffinit	-	 2; muffinipelti paistoritilällä
33	Murekekakku	-	 1; leipävuoka paistoritilällä
34	Paistetut perunat	1kg	 1; leivinpelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopellille.
35	Lohkoperunat	1kg	 2; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa perunat lohkoiksi.
36	Grillatut sekavihannekset	1 - 1.5kg	 2; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa vihannekset paloiksi.
37	Kuorukat, pakaste	0.5kg	 2; paistopelti
38	Omenat, pakaste	0.75kg	 2; leivinpelti
39	Liha-/kasvislasagne kuivilla lasagnelevyllä	1 - 1.5kg	  1; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä , mikroaaltouunin kestävä
40	Perunapaistos (raa'asta perunasta)	1.1kg	  2; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä , mikroaaltouunin kestävä Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.
41	Pizza tuore, ohut	-	 1; paistopelti katettu leivinpaperilla
42	Pizza tuore, paksu	-	  1; paistopelti katettu leivinpaperilla
43	Piirakka	-	 1; paistovuoka paistoritilällä
44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0.8kg	  1; leivinpelti vuorattu leivinpaperilla Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.
45	Kokojyvä / Ruis / Tumma leipä kokojyväleipää limppupannulla	1kg	  1; leivinpelti , jossa päällä leivinpaperi / paistoritilällä









7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoiminnot

Kellotoiminto	Käyttökohde
 Hälytinajastin	Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki.
 Kypsentämisaika	Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy.
 Ajastin	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
 Ajastin	Enintään 23 tuntia 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin käyttöön. Voit kääntää toiminnon Ajastin päälle ja pois päältä valitsemalla: Valikko, Asetukset.

Kellotoimintoja voi käyttää vain seuraavien yhteydessä: Kiertoilma, Ylä + alalämpö, Tehogrillaus, Pizza-toiminto, Teho grillaus + mikroaalto, Kiertoilma + mikroaalto.

7.2 Asetukset: Kellotoiminnot

Asetukset: Kellonaika		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
		
Jos haluat vaihtaa kellonajan, siirry valikkoon ja valitse Asetukset, Kellonaika.	Aseta kellonaika.	Paina: OK.
Asetukset: Hälytinajastin		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
		
Paina: 	Aseta Hälytinajastin	Paina: OK.
 Ajastin käynnistyy välittömästi.		

Asetukset: Kypsentämisaika

1. vaihe



Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.

2. vaihe



Paina toistuvasti:



Näytössä näkyy:

0:00



STOP

3. vaihe



Kypsennisaika on asetettu.

4. vaihe



Paina: OK.

Ajastin käynnistyy välittömästi.

Asetukset: Ajastin

1. vaihe



Valitse uunitoiminto.

2. vaihe



Paina toistuvasti:



Näytössä näkyy kellonaika

KÄYNNISTÄ

3. vaihe



Aseta käynnistysaika.

4. vaihe



Paina: OK.

Näytössä näkyy:

--:--
 PY-SÄYTÄ

5. vaihe



Aseta pysäytysaika.

6. vaihe



Paina: OK.

Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Lisävarusteiden asennus

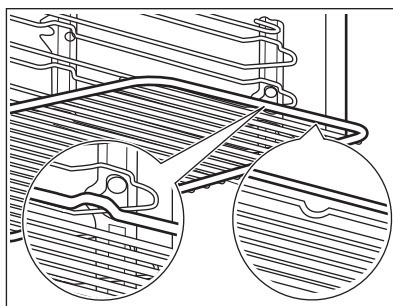
Käytä ainoastaan soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Katso luku "Neuvoja ja

vinkkejä", Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit.

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritiän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

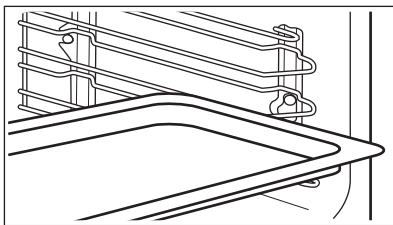
Paistoritilä:

Paina ritiä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.



Leivinpelti:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.

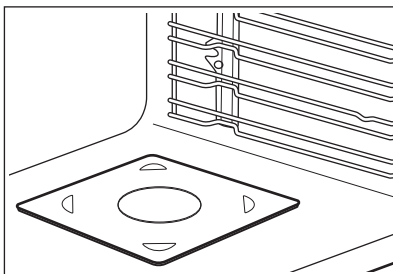


Mikroaallon lasialusta:

Käytä mikroaaltouunin alustan lasilevyä ainoastaan mikroaaltotoiminnolla. Se ei sovellu yhdistettyyn mikroaaltotoimintoon (esim. mikroaaltogrillaukseen).

Aseta lisävaruste uunin alustalle.

Aseta ruoat suoraan mikroaaltouunin alustan lasilevyille.



9. LISÄTOIMINNOT


9.1 Lukko


Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

Kytke se päälle, kun laite toimii – valittu ruoanlaitto jatkuu ja ohjauspaneeli on lukittu.

Kytke se päälle laitteen ollessa pois päältä – laitetta ei voi nyt kytkeä päälle. Ohjauspaneeli on lukittu.



Kytke toiminto päälle painamalla painiketta  OK.
Äänimerkki kuuluu.

 OK – paina ja pidä painettuna kytkeäksesi sen pois päältä.

 3 x  – vilkkuu, kun lukko kytetään päälle.

9.2 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite kytkeytyy pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä eikä asetuksiin tehdä muutoksia.



30 - 115

120 - 195



12.5

8.5



200 - 230



5.5

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Ajastin.

9.3 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen

laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riippuvat reseptistä ja käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

Laitteesi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

10.2 Mikroaaltouunin suositukset

Aloitetaan!

Aseta ruoka mikroaaltouunin alustan lasilevyllä uunin pohjalle.

Aseta ruoka lautaselle uunin pohjalle.

Käännä ruoka tai hämmennä sitä sulatus- ja keittoajan puolivälissä.

Hämmennä nestemäisiä ruokia aika ajoin.

Hämmennä ruokaa ennen tarjoilua.

Peitä ruoka kypsennystä ja uudelleen lämmitystä varten.

Juomia lämmittäessäsi, aseta pulloon tai lasiin lusikka tasaisempaa lämmön jakautumista varten.

Aseta ruoka laitteeseen ilman pakkauksia. Pakatut valmisruoat voidaan asettaa laitteeseen vain, jos pakkaus kestää mikroaaltokuumennuksen (tarkista tieto pakkauksen merkinnöistä).

Mikroaaltokypsennys

Peitä kypsennettävä ruoka kannella. Jos haluat säilyttää rapean pinnan, kypsennä ruoka ilman kantta.

Älä kypsennä ruokia liikaa asettamalla tehon liian korkeaksi ja ajan liian pitkäksi. Ruoka voi kuivua, palaa tai aiheuttaa tulipalon.

Älä käytä laitetta kuorellisten kananmunien tai etanoiden kypsentämiseen, sillä ne voivat purskahtaa hajalleen. Lävistä munakkaan keltuainen, ennen kuin lämmität sen uudelleen.

Lävistä kuorelliset ruoat tai pistä niihin useita reikiä ennen niiden kypsentämistä.

Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi.

Kun laite on kytketty pois päältä, ota ruoka pois uunista ja anna sen jäähtyä joitakin minutteja, jotta sen lämpö pääsee jakautumaan tasaisesti.

Sulattaminen mikroaaltouunissa

Aseta pakkauksesta otettu pakasteruoka pienelle ylösalaisin käännetylle lautaselle astiaan tai sulatustelineelle tai muovisiivilään, jotta sulanut neste valuisi astiaan.




Poista sitten sulaneet osat.

Hedelmät ja vihannekset voidaan kypsentää sulattamatta niitä ensin mikroaaltouunin suuremmalla teholla.

10.3 Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit

Käytä mikroaaltouunissa ainoastaan siihen soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Käytä alla olevaa taulukkoa viitteenä.

Tarkista keittoastian/materiaalin määrytykset ennen käyttöä.

Keittoastia/materiaali			
Uunin kestävä lasi ja posliini, ei metalliosia, esim. kuumuutta kestävä lasi	✓	✓	✓
Uuniin sopimaton lasi ja posliini ilman hopeisia, kultaisia, platina- tai muita metallikoristeita	✓	X	X
Lasi ja lasikeraaminen uunin/sulatukseen kestävä materiaali	✓	✓	✓
Uuniin sopivat keraamiset ja saviastiat ilman kvartsi- tai metalliosia tai metallia sisältäviä lasitteita	✓	✓	✓
Keraamiset, posliini- ja saviastiat, joissa on lasittamaton pohja tai pieniä reikiä (esim. kahvoissa)	X	X	X
Kuumuutta kestävä muovi enintään 200 °C	✓	✓	X
Kartonki, paperi	✓	X	X
Kelmu	✓	X	X
Mikroaaltouunin muovikelmu	✓	✓	X
Paistoastiat jotka on valmistettu metallista, esim. emali, valurauta	X	X	X
Paistovuodat, mustalakatut tai silikonipinnoitetut	X	X	X
Paistolevy	X	X	X
Paistoritilä	X	X	✓
Mikroaaltouunin alustan lasilevy	✓	✓	X
Mikroaaltouuniin tarkoitetut keittoastiat, esim. ruskistuspannu	X	✓	X

10.4 Tehoasetuksien suositukset erilaisiin ruokiin

Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

700–1000 W



Paistaminen ruoanlaiton alussa



Nesteiden lämmitys

500–600 W



Vihannesten kypsyt-
täminen



Munaruokien laitta-
minen



Pataruuan haudutus



Yhden lautasen ateri-
oiden lämmitys



Pakastettujen ateri-
oiden sulatus

300–400 W



Juuston, suklaan tai
voin sulatus



Riisin haudutus



Vauvanruokien läm-
mitys



Arkalaatuisten ruokien
kypsennys/lämmitys



Ruoanlaiton jatka-
minen

100–200 W



Leivän sulatus



Hedelmien ja kakkujen su-
latus



Juuston, kerman, voin su-
latus



Lihan ja kalan sulatus

10.5 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot







Tiedoksi testauslaitoksille

Standardin IEC 60705 mukaiset testit.








Mikroaalto toiminto

Käytä paistoritilää, ellei muuta mainita.

	 POWER W				
Sokerikakku	600	0.475	Pohja	8 - 9	Käännä astiaa 1/4 kier- rosta kypsennysajan puolivälissä.
Lihamureke	400	0.9	1	25 - 27	Käännä astiaa 1/4 kier- rosta kypsennysajan puolivälissä.
Uunimunakas	500	1	2	30 - 33	-

					
Lihan sulatus	100	0.5	1	15	Käännä liha kypsennysajan puolivälissä.

Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminto
Käytä paistoritilää.

						
Kakku, 0,7 kg	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	100	200	2	23 - 27	Käännä astiaa 1/4 kierosta kypsennysajan puolivälissä.
Perunapais-tos, 1,1 kg	Kiertoilma + mikroaalto	300	180	2	38 - 42	Käännä astiaa 1/4 kierosta kypsennysajan puolivälissä.
Kana, 1,1 kg	Teho grillaus + mikroaalto	400	230	1	35 - 40	Aseta liha pyöreään lasiasiaan ja käännä liha yösalaisin, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.

11. HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.

Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.

Puhdista jäämät ja rasva laitteen sisätilan katosta varoen.

Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Tarvikkeet

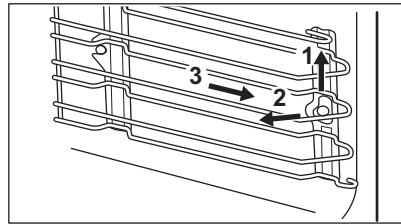
Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokiutuliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

- 1. vaihe** Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.
- 2. vaihe** Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etumaisesta kiinnikkeestä.
- 3. vaihe** Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
- 4. vaihe** Vedä kannattimet takasalvasta ulos.



Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.

11.3 Vaihtaminen: Lamppu



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Ennen lampun vaihtamista:

1. vaihe

Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.

2. vaihe

Irrota uunin pistoke pistorasiasta.

3. vaihe

Peitä uunin pohja kankaalla.

Ylälamppu

- 1. vaihe** Irrota suojalasi kiertämällä sitä.
- 2. vaihe** Puhdista lampun kansi.
- 3. vaihe** Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
- 4. vaihe** Asenna lasinen kansi.

12. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...

Mikäli laitteessa ilmenevää ongelmaa ei ole kuvattu tässä taulukossa, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.



Laite ei käynnisty tai ei kuumene

Ongelma	Tarkista, jos...
Et saa laitetta käynnistymään tai et voi käyttää sitä.	Laite on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.
Laite ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Laite ei kuumene.	Sulake ei ole palanut.
Laite ei kuumene.	Painikelukitus on poissa päältä.



Komponentit

Ongelma	Tarkista, jos...
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.



Virhekoodit

Näytössä näkyy...	Tarkista, jos...
00:00	On tapahtunut virtakatkko. Aseta kellonaika.

Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä sitten laite uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

12.2 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisätilasta.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):

Tuotenumero (PNC)

Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:

Sarjanumero (S.N.)

13. ENERGIAEHTOKUUS

13.1 Energiansäästö

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkuu liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukku tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi (ainoastaan muuta kuin mikroaaltotoimintoa käyttäessäsi).

Jos vain mahdollista, älä esikuumenna laitetta ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat laitteen, näytössä näkyy

jälkilämpö. Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineiksi lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineiksi kypsentämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon






Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää aterian lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna


Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

14. VALIKKORAKENNE

14.1 Valikko

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
				
 – valitse, jotta voit siirtyä kohteeseen Valikko.	Valitse lisätoiminto Valikko-rakenteesta ja paina OK .	Valitse asetus.	OK - vahvista asetusta painamalla.	Säädi arvoa ja paina OK .
Suoritetuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nappivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon poistuaksesi Valikko-valikosta.				

Valikko rakenne

Avustava ruoanvalmistus 


Asetukset 


Asetukset

01	Kellonaika	Muuta	02	Näytön kirkkaus	1 - 5
03	Painikeäänet	1 – Äänimerkki 2 – Painikeäänet 3 – Ääni pois päältä	04	Äänenoimakkuus	1 - 4
05	Ajastin	Päälle/Pois päältä	06	Uunivalo	Päälle/Pois päältä
07	Demo-toiminto	Aktivointikoodi: 2468	08	Ohjelmistoversio	Tarkista
09	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei			

15. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairākus gadu 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:



saņemt 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 oriģinālas 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.....	159
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	161
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	164
4. VADĪBAS PANELIS.....	165
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	166
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	166
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	172
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	174
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	175
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	175
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	179
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	180
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	181
14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	182
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	183

1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.

- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet 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 tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

- Iebūvētajai ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	444 (460) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpusē augstums	455 mm
Ierīces aizmugurē augstums	440 mm
Ierīces priekšpusē platums	595 mm
Ierīces aizmugurē 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.
- Pārliedzieties, 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.
- Pārliedzieties, 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 neglabājiēt tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Nelietojiet mikroviļņu funkciju ierīces uzsildīšanai.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļējiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiēt ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiēt 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 šis durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneļi 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 paneļi var iepīst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

- Noņemot durvis no ierīces, rīkojiēties 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 nolietošanos.
- Ierīcē atlikušās taukvielas un pārtika var izraisīt ugunsgrēku un elektrisko izlādi, lietojot mikroviļņu funkciju.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiēt tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiēt abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiēt 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 atdaudzīšanas, saplaisāšanas vai saskrāpēšanas.

- Neuzlejiēt aukstu ūdeni vai citus šķidrumus uz stikla traukiem, jo straujas temperatūras izmaiņas var radīt tūlītēju stikla saplīšanu. Saplīsušās stikla lauskas var būt ļoti asas un grūti atrodamas.
- Novietojiet 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.
- Neizmantojiēt un nelabojiet stikla trauku, kas ir atdaudzīts, saplaisājis vai ļoti saskrāpēts.
- Nenometiet un neatsitiet stikla trauku pret cietu priekšmetu, kā arī neatsitiet virtuves piederumus pret to.
- Nekarsējiēt tukšu vai gandrīz tukšu stikla trauku mikroviļņu režīmā, kā arī nepārkarsējiēt eļļu vai sviestu mikroviļņu režīmā (izmantojiēt minimālo gatavošanas laiku).

Ļaujiet karstam stikla traukam atdzist uz restēm, karstumizturīga paliktņa vai sausas drānas. Pārliecinieties, ka stikla trauks ir pietiekoši atdzisusi 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, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifiku pašu spuldzes.

2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.8 Utilizācija

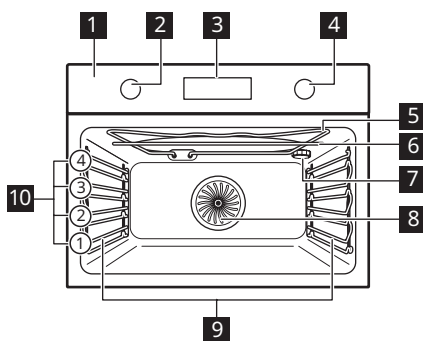
BRĪDINĀJUMS!

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

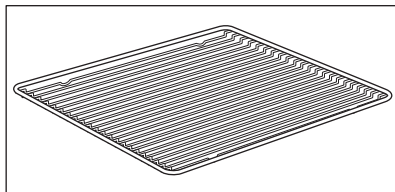


- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Sildelements
- 6 Mikroviļņu krāsns ģenerators
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

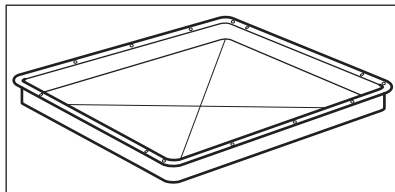
Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



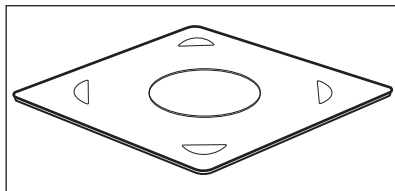
Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



Mikroviļņu krāsns apakšējais stikla šķīvis

Lai sagatavotu pārtiku mikroviļņu krāsns režīmā.






4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Iegremdējamie regulatori

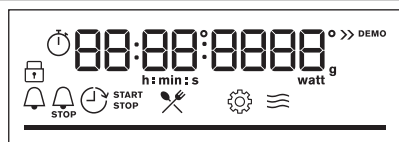
Lai lietotu ierīci, piespiediet regulatoru. Regulators izvirsz uz āru.

4.2 Vadības paneļa pārskats

Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu ierīci. Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci.

			WATT	OK
Taimers	Ātrā uzsilšana	Apgaismojums (lam- pa)	Mikroviļņu jauda	Apstiprināt iestatījumu

4.3 Displejs



Displejs ar galvenajām funkcijām.

Displeja indikatori

Galvenie indikatori



Bloķēšana



Getavošanas palīgs



Iestatījumi



Mikroviļņu funkciju indikators

Taimera indikatori



Laika atgādinājums



Beigu laiks



Atliktais starts



Laika skaitīšana

Progresu josla — temperatūrai vai laikam. Kad ierīce sasniedz iestatīto temperatūru, josla visa deg sarkanā krāsā.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmreizējās lietošanas iztīriet ierīci un iestatiet laiku:



00:00

Iestatiet laiku. Nospiediet **OK**.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ




BRĪDINĀJUMS!




Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcijas

- 1. solis** Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu un atlasiet karsēšanas funkciju.
- 2. solis** Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.
Nospiediet **OK**.

Nospiediet un turiet nospiešu , lai ieslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana. Tā ir pieejama dažām cepeškrāsns funkcijām.

6.2 Kā iestatīt: Mikroviļņu funkcija

- 1. solis** Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Ievietojiet mikroviļņu krāsns apakšējā stikla šķīvi. Novietojiet ēdienu uz mikroviļņu krāsns apakšējā stikla šķīvja.
 - 2. solis** Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu un atlasiet mikroviļņu funkciju:   .
 - 3. solis.** Nospiediet: **OK**, lai sāktu ar noklusējuma iestatījumiem. Displejā tiek rādīts ilgums un mikroviļņu jauda.
 - 4. solis** Pagrieziet vadības pogu, lai pielāgotu ilgumu. Nospiediet **OK**.
 - 5. solis** Nospiediet **WATT**. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu mikroviļņu jaudu. Nospiediet: **OK**
 - 6. solis** Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci.
- Jūs varat pielāgot iestatījumus gatavošanas laikā.



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

MIKROVIĻŅU JAUDA W	MAKSIMĀLAIS LAIKS min
100 - 600	59:55
>600	7













Atverot durvis, mikroviļņu darbība apstājas. Lai to atsāktu, aizveriet durvis. Nospiediet **OK**.

6.3 Kā iestatīt: Mikroviļņu kombinētās funkcijas

- 1. solis** Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Ievietojiet mikroviļņu krāsns apakšējā stikla šķīvi. Novietojiet ēdienu uz mikroviļņu krāsns apakšējā stikla šķīvja.
- 2. solis** Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu un atlasiet funkciju:  .
- 3. solis** Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu temperatūru.
- 4. solis** Nospiediet **WATT**.
- 5. solis** Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu mikroviļņu jaudu. Nospiediet **OK**.
- 6. solis** Nospiediet **OK**, lai aktivizētu funkciju.
- 7. solis** Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā Izslēgts, lai izslēgtu ierīci.

Jūs varat pielāgot iestatījumus gatavošanas laikā.

6.4 Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Karsēšana ar ventilatoru	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat divu plauktu līmenī. Iestatiet par 20–40 °C zemāku temperatūru nekā Augš./Apakškarsēšana.
 Augš./Apakškarsēšana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Grils + ventilators + MV	Lielu gaļas gabalu cepšanai vienā līmenī. Sacepumu gatavošanai un apbrūnināšanai. Funkcija ar palielinātu MW jaudu. Jaudas diapazons: no 100 līdz 600 W.
 Karsēšana ar ventilatoru + MV	Gatavošana viena plaukta līmenī. Funkcija ar palielinātu MW jaudu. Jaudas diapazons: no 100 līdz 600 W.
 Atkausēšana	Gaļas, zivju, kūku atkausēšana, jaudas diapazons: no 100 līdz 200 W.
 Uzsildīšana	Pusfabrikātu un smalku ēdienu uzkarsēšana. Jaudas diapazons: no 300 līdz 700 W
 Mikroviļņu krāsns:	Uzkarsēšana, gatavošana. Jaudas diapazons: no 100 līdz 1000 W
 Izvēlne	Lai atvērtu izvēlni: Gatavošanas palīgs, Iestatījumi.







6.5 Kā iestatīt: Gatavošanas palīgs

Apakšizvēlne Gatavošanas palīgs sastāv no papildu funkcijām un ēdieniem ar ieteiktām karsēšanas funkcijām, temperatūrām un laikiem. Izmantojiet šo funkciju, lai ēdienu pagatavotu ātri un ar noklusējuma iestatījumiem. Laiku un temperatūru var pielāgot arī ēdiena gatavošanas laikā.

Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars

1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
 	 	 P1 - P...	 OK
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas pa- līgus. Nospiediet OK .	Atlasiet ēdiena veidu. No- spiediet OK .	Ievietojiet ēdianu cepēš- krāsnī. Apstipriniet iestatī- jumu.

6.6 Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi



Automātisks svars pieejams.



Funkcija ar mikroviļņu jaudu. Lietojiet mi-
kroviļņiem drošus papildpiederumus.



Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.



Plaukta līmenis.

Displejā redzams **F** un **skaitlis**, kas apzīmē funkciju, kuru varat pārbaudīt tabulā.

1

Grils Plānu produktu grilēšanai un mai-
zes grauздēšanai.

2

Apakš-
karsēša-
na Kūku ar kraukšķīgu pamatni cep-
šanai un pārtikas konservēšanai.

3

Saldēta
pārtika Pusfabrikātu kraukšķīguma
(piem., kartupeļi frī, kartupeļu dai-
viņas vai pildītas pankūciņas) pa-
nākšanai.




4











Tradicio-
nālā ga-
tavošana
+ MV Ēdiena gatavošana un cepšana
viena plaukta līmenī. Funkcija ar
palielinātu MW jaudu. Jaudas
diapazons: no 100 līdz 600 W.




















5

Grils +
MV Ēdianu ātrā pagatavošana un ap-
brūnināšana. Funkcija ar palieli-
nātu MW jaudu. Jaudas diapa-
zons: no 100 līdz 600 W.

Displejā redzams **P** un **skaitlis**, kas apzīmē ēdianu, kuru varat pārbaudīt tabulā.

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
1 Liellopu gaļas cepe- tis, pusjēls		 1 ; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierī- cē.
2 Liellopu gaļas cepe- tis, vidēji izcepts	1 - 1.5kg; 4-5 cm biezi gabali	
3 Liellopu gaļas cepe- tis, pilnībā izcepts		
4 Steiks, vidēji izcepts	180 - 220g katram gabalam; 3 cm bie- zas šķēles	 2 ; cepamais trauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierī- cē.
5 Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribi- ņas, ciska, pavēdere)	1.5 - 2kg	 1 ; cepamais trauks uz restotā plaukta

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
6 Liellopu gaļas cepetis, pusjēls (lēnā gatavošana)		
7 Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)	1 - 1.5kg; 4–5 cm biezi gabali	 1; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
8 Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)		
9 Fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)		
10 Fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm biezi gabali	 1; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
11 Fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)		
12 Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)	0.8 - 1.5kg; 4 cm biezi gabali	 1; cepamais trauks uz restotā plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.
13 Cūkas kakla vai pleca cepetis	1.5kg	 1; keramiska vai stikla sautējamā teirne uz restotā plaukta, piemērota mikroviļņiem Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
14 Cūkgaļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana)	1.5 - 2kg	 1; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
15 Mugura, svaiga	1 - 1.5kg; 5–6 cm biezi gabali	 1; cepamais trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
16 Cūkgaļas ribiņas	2 - 3kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 2; cepamā panna Pievienojiet šķidrumu, lai apklātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
17 Jēra kāja ar kaulu	1.5 - 2kg; 7–9 cm biezi gabali	 1; cepamais trauks uz cepamās paplātes Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pieļieiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
18 Vesela vista	1 - 1.5kg; svaigi	 1; keramiska vai stikla teirne uz restotā plaukta, piemērota mikroviļņiem Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Uzlieciet vistu ar krūtiņas pusi uz leju un apgrieziet to pēc tam, kad pagājusi puse no gatavošanas laika.
19 Vista, puse	0.5 - 0.8kg	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
20	Vistas krūtiņa	180 - 200g katram gabalam	 1; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.
21	Vistas stilbiņi, svaigi	250 - 400g	 2; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
22	Pīle, vesela	1.5 - 2.5kg	 1; cepamais trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
23	Zoss krūtiņa	1kg	 1; cepamais trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
24	Gaļas rulete	1kg	 1; restotais plaukts Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
25	Vesela zivs, grilēta	0.5 - 1kg katrai zivij	 1; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.
26	Zivs fileja	-	 2; sautējums uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
27	Siera kūka	-	 1;  28 cm kūkas veidne uz restotā plaukta
28	Ābolu kūka	-	 2; cepamā paplāte
29	Ābolu tarte	-	 1; pīrāgu veidne uz restotā plaukta
30	Ābolu pīrāgs	-	 1;  22 cm pīrāgu veidne uz restotā plaukta
31	Braunijs	2kg mīklas	 2; cepamā panna
32	Šokolādes mafini	-	 2; mafinu veidne uz restotā plaukta
33	Kēkss	-	 1; kēksa veidne uz restotā plaukta
34	Krāsni cepti kartupeļi	1kg	 1; cepamā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.
35	Daiviņas	1kg	 2; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
36	Grilēti jauktie dārzeņi	1 - 1.5kg	 2; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
37	Kroketes, saldētas	0.5kg	2; cepamā paplāte
38	Kartupeļi, saldēti	0.75kg	2; cepamā paplāte
39	Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm	1 - 1.5kg	1; keramiska vai stikla trēne uz restotā plaukta , piemērota mikroviļņiem
40	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1.1kg	2; keramiska vai stikla trēne uz restotā plaukta , piemērota mikroviļņiem Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
41	Svaiga pica, plānā	-	1; ceпамā paplāte pārklāta ar cepamo papīru
42	Svaiga pica, biezā	-	1; ceпамā paplāte pārklāta ar cepamo papīru
43	Kišs	-	1; cepamā veidne uz restotā plaukta
44	Bagete / čabata / baltmaize	0.8kg	1; ceпамā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
45	Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē	1kg	1; ceпамā paplāte izklāta ar cepamo papīru / restotais plaukts

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Izmantošana
 Laika atgādinājums	Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls.
 Gatavošanas laiks	Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija.
 Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
 Laika skaitīšana	Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšanu, atlasiet: Izvēlne, Iestatījumi kombinācija.

Pulksteņa funkcijas ir pieejamas tikai: Karsēšana ar ventilatoru, Augš./Apakškarsēšana, Infratermiskā grilēšana, Picas funkcija, Grils + ventilators + MV, Karsēšana ar ventilatoru + MV.

7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Iestatīšana. Diennakts laiks

1. solis.



2. solis



3. solis.



Lai mainītu diennakts laiku, atveriet izvēlni un atlasiet opciju Iestatīt diennakts laiku.

Iestatiet pulksteni.


Nospiediet OK.

Iestatīšana. Laika atgādinājums

1. solis



Nospiediet .

Displejā redzams
0:00


2. solis.



Iestatiet Laika atgādinājums

3. solis.



Nospiediet OK.

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

Iestatīšana. Gatavošanas laiks


1. solis.




atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.

2. solis.



Nospiediet atkārtoti .

Displejā redzams
0:00

STOP

3. solis.



Iestatiet gatavošanas laiku.

4. solis



Nospiediet OK.

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

Iestatīšana. Atliktais starts


1. solis.




Atlasiet karsēšanas funkciju.

2. solis.



Nospiediet atkārtoti .

Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība.
 SĀKT

3. solis.



Iestatiet sākuma laiku.

4. solis



Nospiediet OK.

Displejā redzams
--:--
 PĀR-
TRAUKT

5. solis.



Iestatiet beigu laiku.

6. solis



Nospiediet OK.

 Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

8. PIEDERUMU LIETOŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Papildpiederumu ievietošana

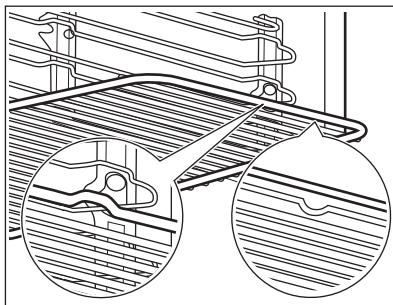
Izmantojiet tikai piemērotus ēdiena gatavošanas traukus un materiālus. Skatiet

sadaļu "Mikroviļņu režīmam piemēroti ēdiena gatavošanas trauki un materiāli" nodaļā "Ieteikumi un padomi".

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskrāpēšanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

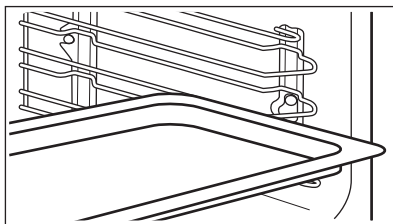
Restots plaukts:

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



Cepamā Paplāte:

Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

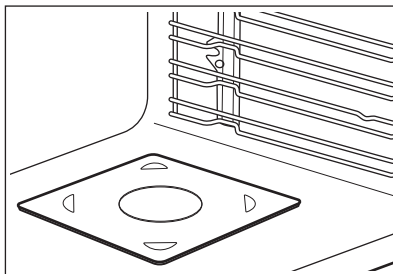


Mikroviļņu krāsns apakšējais stikla šķīvīis:

Izmantojiet mikroviļņu krāsns apakšējo stikla šķīvīti tikai ar mikroviļņu funkciju. Tas nav piemērots kombinētajai mikroviļņu funkcijai (piemēram, grilēšanai mikroviļņos).

Novietojiet šo papildpiederumu cepeškrāsns tilpnes apakšā.

Varat novietot ēdienu tieši uz mikroviļņu krāsns apakšējā stikla šķīvīja.



9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

Ieslēdziet to ierīces darbības laikā — iestatītā gatavošanas programma turpina darboties, vadības panelis ir bloķēts.

Ieslēdziet to laikā, kad ierīce ir izslēgta — to nevar ieslēgt, vadības panelis ir bloķēts.



Nospiediet un turiet nospiestu

OK, lai ieslēgtu funkciju.
Atskan signāls.

Nospiediet un turiet nospiestu OK,
lai izslēgtu funkciju.

Mirgo 3 x, kad ir ieslēgta bloķēšana.

9.2 Automātiskā izslēgšanās

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



(°C)

30 - 115

120 - 195



(st.)

12.5

8.5



(°C)

200 - 230



(st.)

5.5

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Atliktais starts.

9.3 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

10. PADOMI UN IETEIKUMI

10.1 Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdiena citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdieniem veidiem.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

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 šķidrums ēdienus.

Apmaisiet ēdienu pirms pasniegšanas.

Apklājiet cepšanai un uzsildīšanai paredzēto ēdienu.

Uzlieciet karoti virs pudeles vai glāzes, uzsildot dzērienus, lai nodrošinātu labāku siltuma izplatīšanos.

Ievietojiet ēdienu ierīcē bez iepakojuma. Iepakotus ēdienus var ievietot ierīcē tikai tad, ja iepakojums ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnī (pārbaudiet informāciju uz iepakojuma).

Ēdiena gatavošana mikroviļņu krāsnī

Gatavošanās laikā ēdienu pārsedziet. Ja vēlaties kraukšķīgu virskārtu, gatvojiet ēdienu bez pārsega.

Nepārcepriet ēdienus, iestatot pārāk lielu jaudu un pārāk ilgu gatavošanas laiku.

Ēdiens var izžūt, piedegt vai izraisīt aizdegšanos.

Nelietojiet ierīci, lai gatavotu olas čaumalās un gliemežus, jo tie var pārsprāgt. Pārduriet ceptu olu dzeltenumu pirms tā uzsildīšanas.

Pirms gatavošanas caurduriet pārtikas produktus, kam ir āda, vai vairākas reizes iegrieziet.

Sagrieziet dārzeņus vienāda izmēra gabaliņos.

Pēc ierīces izslēgšanas izņemiet ēdienu un ļaujiet tam atdzist pāris minūtes, lai ļautu siltumam vienmērīgi izkļiedēties.

Mikroviļņu atkausēšana

Uzlieciet sasaldēto, izpakoto pārtiku uz neliela otrādi apgriezta šķīvja, novietojot zem tā trauku, vai uz atkausēšanas restēm vai plastmasas sieta, lai izkusušais šķidrums varētu notecēt.






Pēc tam noņemiet atkausētos pārtikas produktus.






Lai pagatavotu augļus un dārzeņus, vispirms tos neatkausējot, jūs varat izmantot augstāku mikroviļņu jaudu.

10.3 Mikroviļņiem piemēroti ēdiena gatavošanas trauki un materiāli

Gatavošanai ar mikroviļņiem izmantojiet tikai piemērotus ēdiena gatavošanas traukus un materiālus. Atsaucei izmantojiet tālāk sniegtās tabulas.








Pirms lietošanas pārbaudiet ēdiena gatavošanas trauku/materiāla parametrus.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls		 	 
Ugunsizturīgs stikls un porcelāns bez metāla detaļām, piem., karstumizturīgs stikls	✓	✓	✓
Ugunsneizturīgs stikls un porcelāns bez sudraba, zelta, platīna vai metāla rotājumiem	✓	x	x
Stikls un stikla keramika, kas izgatavota no ugunsizturīga / sala izturīga materiāla	✓	✓	✓
Ugunsizturīgas keramikas un māla ēdiena gatavošanas trauki bez kvarca vai metāla komponentiem vai metālu saturošas glazūras	✓	✓	✓

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls		 	 
Keramika, porcelāns un māls ar neglazētu apakšu vai ar maziem caurumiem, piemēram, uz roktureim	X	X	X
Karstumizturīgs plastikāts līdz 200 °C	✓	✓	X
Kartons, papīrs	✓	X	X
Pārtikas plēve	✓	X	X
Mikroviļņu pārtikas plēve	✓	✓	X
Cepšana ar metāla traukiem, piem. emaljētiem, čuguna	X	X	X
Cepšanas formas ar spīdīgu vai silikona pārklājumu	X	X	X
Cepamā Paplāte	X	X	X
Restots plaukts	X	X	✓
Mikroviļņu krāsns apakšējais stikla šķīvis	✓	✓	X
Ēdiena gatavošanas trauki mikroviļņu izmantošanai, piemēram, apcepšanas panna	X	✓	X

10.4 Ieteicamie jaudas iestatījumi dažādiem ēdienu veidiem

Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

700–1000 W				
				
Apbrūnināšana gatavošanas procesa sākumā			Šķidrumu karsēšana	
500–600 W				
				
Dārzeņu gatavošanai	Olu ēdienu gatavošanai	Vāriet sautējumu uz lēnas uguns	Vienas maltītes uzsildīšana	Sasaldētu maltīšu atkausēšanai un uzsildīšanai

300–400 W



Siera, šokolādes, sviesta izkausēšanai



Rīsu vārīšana uz lēnas uguns



Bērnu pārtikas uzsil-dīšanai



Juļīgu pārtikas produk-tu gatavošanai



Turpināt gatavoša-nu

100–200 W



Maizes atkausēšanai



Augļu un kūku atkausēša-nai



Siera, krējuma, sviesta at-kausēšanai



Gaļas, putnu gaļas un ziv-ju atkausēšanai







10.5 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60705.








Mikroviļņu krāsns funkcija








Izmantojiet restotu plauktu, ja nav norādīts savādāk.

					
Biskvīta torte	600	0.475	Apakša	8 - 9	Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas lai-ka, pagrieziet konteineru par 1/4.
Gaļas rulete	400	0.9	1	25 - 27	Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas lai-ka, pagrieziet konteineru par 1/4.
Olu vaniļas mērce	500	1	2	30 - 33	-
Gaļas atkausēšana	100	0.5	1	15	Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas lai-ka, apgrieziet gaļu.

Mikroviļņu krāsns kombinētā funkcija

Izmantojiet restotu plauktu.

						
Kūka, 0,7 kg	Tradicionālā gatavošana + MV	100	200	2	23 - 27	Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrieziet kontei-neru par 1/4.

						
Kartupeļu sacepums, 1,1 kg	Karsēšana ar ventilatoru + MV	300	180	2	38 - 42	Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrieziet konteineru par 1/4.
Vista, 1,1 kg	Grils + ventilators + MV	400	230	1	35 - 40	Ievietojiet gaļu apajā stikla traukā un apgrieziet to otrādi, kad ir pagājušas 20 minūtes no ēdiena gatavošanas laika.

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana iekšējā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Rūpīgi attīriet ierīces iekšpusē augšdaļu no ēdiena atlikām un taukiem.

Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.



Papildpiederumi

Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Neīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 Izņemšana. Plauktu balsti

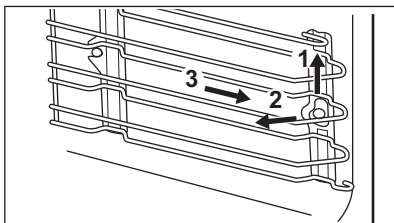
Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

1. solis Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

2. solis Uzmanīgi, velkot plauktu balstus uz augšu, izceliet tos no priekšējā fiksatora.

3. solis Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas.

4. solis Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.



Uzstādiat plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

11.3 Kā nomainīt: Lampa

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

Vienmēr turiet halogēna lampu ar drānu, lai tauku atliekas nesadegtu uz lampas.

Pirms nomaināt lampu:

1. solis

Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.

2. solis

Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.

3. solis

Iekļājiat uz tīltnes grīdas drānu.

Augšējā lampa

1. solis Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.

2. solis Noīriiet stikla pārsegu.

3. solis Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.

4. solis Ievietojiet stikla pārsegu.

12. PROBLĒMRISINĀŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.



Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Jūs nevarat aktivizēt vai darbināt ierīci.	Ierīce ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Ierīce neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.



Detāļas

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.



Kļūdu kodi

Displejā redzams...	Pārbaudiet, vai:
00:00	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.

Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājojka elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

12.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD)
Izstrādājuma Nr. (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Elektroenerģijas taupīšana

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un

gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

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

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

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

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms

gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana




Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.


14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

14.1 Izvēlne

1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis
				
 — atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.	Izvēlieties iespēju no Izvēlne klāsta un nospiediet OK .	Atlasiet iestatījumu.	Nospiediet OK , lai apstiprinātu iestatījumu.	Pielāgojiet vērtību un nospiediet OK .

Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.


Izvēlne struktūra


Gatavošanas palīgs 

Iestatījumi 

Iestatījumi				
01	Diennakts laiks	Mainīt	02	Displeja spilgtums 1 - 5
03	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta	04	Skaņas signāla skaļums 1 - 4
05	Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt	06	Apgaismojums (lampa) Ieslēgt/Izslēgt
07	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468	08	Programmatūras versija Pārbaude
09	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē		

15. 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.

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, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:


www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį 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.....	185
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	187
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	190
4. VALDYMO SKYDELIS.....	191
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	192
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	192
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	199
8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	200
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	201
10. PATARIMAI.....	202
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	205
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	207
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	208
14. MENIU STRUKTŪRA.....	208
15. APLINKOS APSAUGA.....	209

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.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- 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 sprogitimas.
- Naudokite tik mikrobangų krosnelėms skirtus reikmenis.
- Kai maistą šildote plastmasiniuose arba popieriniuose induose, stebėkite prietaisą, nes tokie indai gali užsidegti.

- Prietaisas skirtas pašildyti maistą ir gėrimus. Maisto ar drabužių džiovinimas, šildančių pagalvėlių, šlepečių, kempinių, drėgnų šluosčių ir panašių objektų šildymas gali sukelti gaisrą ir sužaloti.
- Pastebėję iš prietaiso sklindančius dūmus, nedelsiant išjunkite prietaisą arba atjunkite jį nuo elektros maitinimo tinklo ir laikykite dureles uždarytas, kad liepsna negalėtų išplisti.
- Šildant gėrimus mikrobangomis galimas pavėluotas skysčio užvirimas ir išsiveržimas. Todėl imdami pašildytą gėrimą būkite atsargūs.
- Siekiant išvengti nudeginimų, prieš duodami vaikui ar kūdikiui pašildytą maisto buteliuką ar indelį, jo turinį sumaišykite arba suplakite ir patikrinkite temperatūrą.
- Prietaise nešildykite žalių ir kietai virtų kiaušinių su lukštais. Kiaušiniai gali sprogti kaitinimo metu arba jam pasibaigus.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Reguliariai valykite prietaisą ir pašalinkite iš jo visus maisto likučius.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei tinkamai neprižiūrėsite prietaiso, jo paviršiai gali anksčiau nusidėvėti ir sukelti pavojų.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik 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 prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	444 (460) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	455 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	440 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	882 mm
Minimalus 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 vardinius duomenis.

- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliojotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (isukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.

- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Nenaudokite mikrobangų funkcijos prietaisui iššildyti.

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 nerūdijančio plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant drelės 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 atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Drelės yra sunkios!
- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad vidus ir drelės 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 susibražyti:

- 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.

2.7 Paslauga

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

2.8 Išmetimas

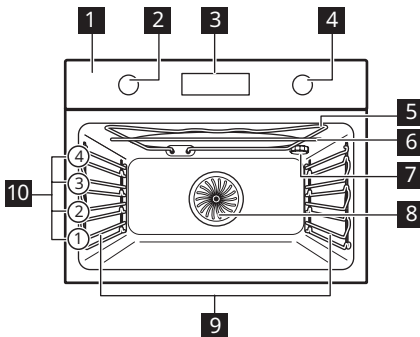
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga

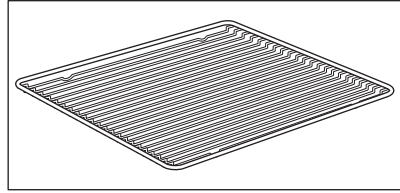


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Valdymo skydelis
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Šildymo elementas
- 6 Mikrobangų generatorius
- 7 Lemputė
- 8 Ventilatorius
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Vietos lentynoje

3.2 Priedai

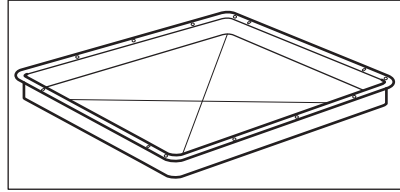
Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.



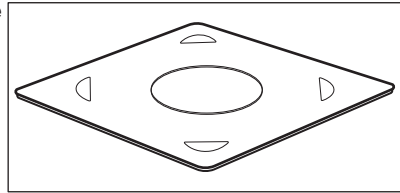
Kepimo skarda

Pyragams ir sausainiams kepti.



Stiklinė apatinė mikrobangų krosnelės plokštė

Mikrobangų režimo naudojimas.



4. VALDYMO SKYDELIS




4.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

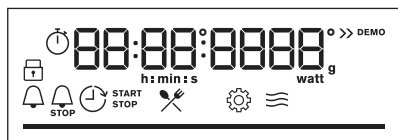
rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.

4.2 Valdymo skydelio apžvalga

Norėdami įjungti prietaisą pasirinkite kaitinimo funkciją. Pasukite kaitinimo funkcijų

			WATT	OK
Laikmatis	Greitisis įkaitinimas	Orkaitės apšvietimas	Mikrobangų krosnelės galia	Patvirtinti nuostata

4.3 Rodinys



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

Valdymo skydelio indikatoriai

Baziniai indikatoriai



Užraktas



Kepimo vadovas



Nustatymai



Mikrobangų funkcijos indikatoriums

Laikmačio indikatoriai



Laikmatis



Pabaiga



Atidėtas paleidimas



Laikmatis

Progreso juosta – temperatūrai arba laikui. Priešais pasiekus nustatytą temperatūrą, visa juosta tampa raudona.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis valymas

Prieš naudodami pirmą kartą, išvalykite tuščią prietaisą ir nustatykite laiką:



00:00

Nustatykite laiką. Paspauskite OK.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS




ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

1-as veiksmas Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.

2-as veiksmas Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
Paspauskite **OK**.

Paspauskite  , kad įjungtumėte funkciją: Greitas įkaitinimas. Veikia su kai kuriomis orkaitės funkcijomis.

6.2 Kaip nustatyti Mikrobangų funkcijos

1-as veiksmas Išimkite orkaitės priedus.
Įdėkite apatinę stiklinę mikrobangų krosnelės lėkštę. Uždėkite maistą ant mikrobangų krosnelės apatinės stiklinės lėkštės.

2-as veiksmas Kaitinimo funkcijų valdymo rankenėle pasirinkite šią mikrobangų funkciją:   .

3-as veiksmas Paspauskite **OK**, kad pradėtumėte nuo numatytųjų parinkčių.
Ekrane matysite trukmę ir mikrobangų galią.

4-as veiksmas. Jei norite pakeisti maisto ruošimo trukmę, pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite **OK**.

5-as veiksmas. Paspauskite **WATT**. Valdymo rankenėle koreguokite mikrobangų galią. Paspauskite **OK**

6-as veiksmas Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.

Ruošdami maistą parinktis galite pakeisti.

Didžiausia mikrobangų funkcijos naudojimo trukmė priklauso nuo pasirinktos mikrobangų galios:



MIKROBANGŲ GALIA W	DIDŽIAUSIA TRUKMĖ min
100 - 600	59:55
>600	7



Jeigu atidarysite dureles, mikrobangų funkcija išsijungs. Norėdami ją vėl įjungti, uždarykite dureles. Paspauskite **OK**.








6.3 Kaip nustatyti Mikrobangų kombinuotosios funkcijos




1-as veiksmas Išimkite orkaitės priedus.
Įdėkite apatinę stiklinę mikrobangų krosnelės lėkštę. Uždėkite maistą ant mikrobangų krosnelės apatinės stiklinės lėkštės.

2-as veiksmas	Kaitinimo funkcijų valdymo rankenėle pasirinkite šią funkciją:   . Ekrane matysite temperatūrą ir mikrobangų galingumą.
3-as veiksmas	Valdymo rankenėle koreguokite temperatūrą.
4-as veiksmas.	Paspauskite: WATT .
5-as veiksmas	Valdymo rankenėle koreguokite mikrobangų galią. Paspauskite OK .
6-as veiksmas	Paspauskite OK norėdami įjungti funkciją.
7-as veiksmas	Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.

Ruošdami maistą parinktis galite pakeisti.

6.4 Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Karšto oro srautas	Skirta vienu metu kepti ir džiovinti dviejuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas.
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Terminis kepinimas	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 Grilis + ventiliatorius + mikrobangos	Dideliems mėsos gabalams kepti viename lygyje, apkepams ir maisto paskrudinimui. Funkcija su padidinta mikrobangų galia: 100–600 W.
 Karštas oras + mikrobangos	Kepimas vienoje lentynėlės padėtyje. Funkcija su padidinta mikrobangų galia: 100–600 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
 Mikrobangos	Galios diapazonas kaitinant ir ruošiant maistą: 100–1000 W
 Meniu	Norėdami atidaryti meniu: Kepimo vadovas, Nustatymai.







6.5 Kaip nustatyti Kepimo vadovas

Kepimo vadovas meniu sudaro įvairios papildomos funkcijos skirtingiems patiekalams ruošti su programų, temperatūrų ir ruošimo trukmės rekomendacijomis. Naudodamiesi šia funkcija ir numatytaisiais nustatymais patiekalą paruošite greičiau. Ruošimo metu laiką ir temperatūrą galėsite reguliuoti.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.





Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- Pagal svorį

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
 	 	 P1 - P...	 OK
Atverkite meniu.	Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK .	Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK .	Įorkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą.

6.6 Kepimo vadovas

Paaiškinimas

	Galimas Pagal svorį.
	Funkcija su mikrobangų galia. Naudokite mikrobangoms pritaikytą priedą.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis.

Ekране rodomas **F** ir funkcijos numeris, kurį rasite lentelėje.








1	Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
2	Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
3	Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems sūtinukams).
4	Virš. ir apat. kaitinimas + mikrobangos	Maisto kepimas ir skrudinimas vienoje lentynos padėtyje. Funkcija su padidinta mikrobangų galia: 100–600 W.














5

Grilis + mikro- bangos

Maistui kepti ir skrudinti per trumpą laiką. Funkcija su padidinta mikrobangų galia: 100–600 W.

Ekrane rodomas **P** ir patiekalo numeris, kurį rasite lentelėje.





	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas		
2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1 - 1.5kg; 4–5 cm storio gabalai	 1; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas		
4	Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	180 - 220g vienam gabalui; 3 cm storio griežiniai	 2; skrudinimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
5	Jautienos kepsnys / troškinytis (antrekotai, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis)	1.5 - 2kg	 1; skrudinimas ant vielinės lentynėlės
6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1 - 1.5kg; 4–5 cm storio gabalai	 1; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
9	Filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
10	Filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 1; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
11	Filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	0.8 - 1.5kg; 4 cm storio gabalai	 1; skrudinimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą.
13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1.5kg	 1; keraminis arba stiklinis indas ant vielinės lentynėlės , galima naudoti su mikrobangomis (MW) Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
14	Plėšytai kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje)	1.5 - 2kg	 1; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pu- sei maisto gaminimo laiko, mėšą apverskite, kad vienodai paskrustų.
15	Nugarinė, šviežia	1 - 1.5kg; 5–6 cm storio gabalai	 1; skrudinimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
16	Šonkauliukai	2 - 3kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkauliukus	 2; gili keptuvė Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėšą apverskite.
17	Ėrienos koja su kau- lu	1.5 - 2kg; 7–9 cm storio gabalai	 1; patiekalo kepimas ant kepimo skardos Mėšą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įpilki- te skysčio. Praėjus pu- sei maisto gaminimo laiko, mėšą apverskite.
18	Visas viščiukas	1 - 1.5kg; švieži	 1; keraminis arba stiklinis indas ant vielinės lenty- nėlės , MW tinkamas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Vištieną pa- dėkite krūtinėle žemyn ir apverskite praėjus pu- sei kepimo laiko.
19	Viščiukas, pusė	0.5 - 0.8kg	 2; kepimo skarda Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
20	Viščiuko krūtinėlė	180 - 200g gabalui	 1; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėšą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	250 - 400g	 2; kepimo skarda Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
22	Visa antis	1.5 - 2.5kg	 1; skrudinimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mė- šą į kepimo indą. Praėjus pu- sei maisto gaminimo truk- mės, antį apverskite.
23	Žąsis, krūtinėlė	1kg	 1; skrudinimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pu- sei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
24	Mėšos vyniotinis	1kg	 1; vielinė lentynėlė Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
25	Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1kg vienai žu- viai	 1; kepimo skarda Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.
26	Žuvies filė	-	 2; troškinio indas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
27	Sūrio pyragas	-	1; 28 cm užveržiama kepimo forma ant vielinės lentynėlės
28	Obuolių pyragas	-	2; kepimo skarda
29	Obuolių tortas	-	1; pyrago forma ant vielinės lentynėlės
30	Obuolių pyragas	-	1; 22 cm pyrago forma ant vielinės lentynėlės
31	Šokoladiniai sausainėliai	2kg tešlos	2; gili keptuvė
32	Šokoladiniai keksiukai	-	2; keksiukų padėklas ant vielinės lentynėlės
33	Pyragas su priedais	-	1; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
34	Keptos bulvės	1kg	1; kepimo skarda Sudėkite neluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.
35	Keptos bulvytės	1kg	2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.
36	Ant grilio keptos daržovės	1 - 1.5kg	2; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves.
37	Šaldyti krocketai	0.5kg	2; kepimo skarda
38	Šaldytos bulvytės	0.75kg	2; kepimo skarda
39	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais	1 - 1.5kg	1; keraminis arba stiklinis indas ant vielinės lentynėlės , suderinamas su mikrobangomis (MW)
40	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1.1kg	2; keraminis arba stiklinis indas ant vielinės lentynėlės , suderinamas su mikrobangomis (MW) Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.
41	Šviežia pica, plona	-	1; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
42	Šviežia pica, stora	-	1; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
43	Pyragas „Quiche“	-	1; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
44	Prancūziškasis baltas / čiabata / balta duona	0.8kg	1; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
45	Viso grūdo / juoda duona su priedais	1kg	1; kepimo skardoje su kepimo popieriumi / ant vielinės lentynėlės

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS




7.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
 Laikmatis	Laikui pasibaigus išgirsite signalą.
 Kepimo laikas	Laikmačiu nustatytam laikui pasibaigus išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
 Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
 Laikmatis	Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Jei norite įjungti ir išjungti Laikmatis, pasirinkite: Meniu, Nustatymai.







Laikrodžio funkcijos prieinamos tik: Karšto oro srautas, Apatinis + viršutinis kaitinimas, Terminis kepintuvas, Picos programa, Grilis + ventiliatorius + mikrobangos, Karštas oras + mikrobangos.

7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos

Kaip nustatyti: Paros laikas

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
		
Jei norite pakeisti paros laiką, atsidarykite meniu ir pasirinkite: „Nustatymai“, „Paros laikas“.	Nustatykite laikrodį.	Paspauskite OK .

Kaip nustatyti: Laikmatis

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
		
Paspauskite:  .	Nustatykite Laikmatis	Paspauskite OK .
Valdymo skydelyje matysite: 0:00 		
 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.		

Kaip nustatyti: Kepimo laikas


1-as veiksmas



Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.

2-as veiksmas



Spauskite pakartotinai: 

Valdymo skydelyje matysite:

0:00



3-as veiksmas




Nustatykite maisto gaminimo laiką.

4-as veiksmas.



Paspauskite OK.

 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas


1-as veiksmas



Pasirinkite kaitinimo funkciją.

2-as veiksmas



Spauskite pakartotinai: 

Valdymo skydelyje matysite naujai nustatytą paros laiką

 PRADĖTI

3-as veiksmas



Nustatykite paleidimo laiką.

4-as veiksmas.



Paspauskite OK.

Valdymo skydelyje matysite: --:--

 SU-STABDYTI

5-as veiksmas.



Nustatykite pabaigos laiką.

6-as veiksmas



Paspauskite OK.

 Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.

8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Priedų naudojimas

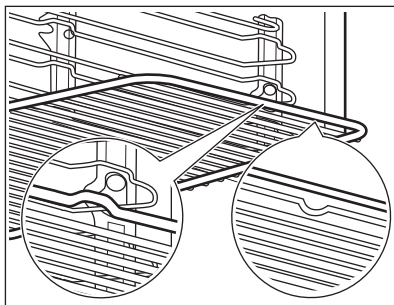
Naudokite tik tinkamus priedus ir kitas priemones. Žr. skyrių „Naudingi patarimai“.

„Tinkami priedai ir kitos priemonės ruošimui mikrobangomis“.

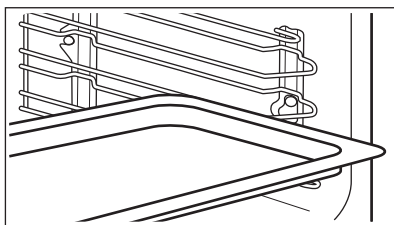
Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleidžia priedams išslėpti.

Vielinė lentynėlė:

Istumkite groteles tarp lentynos laikiklių ir įsitikinkite, kad kojelės yra nukreiptos žemyn.

**Kepimo skarda:**

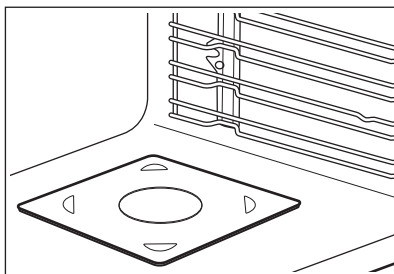
Istumkite skardą tarp lentynos laikiklių.

**Stiklinė apatinė mikrobangų krosnelės plokštė:**

Apatinę stiklinę mikrobangų krosnelės lėkštę naudokite tik su mikrobangų funkcija. Ji nėra tinkama naudoti su kombinuotąja mikrobangų funkcija (pvz., mikrobangos ir grilis).

Padėkite priedą ertmės apačioje.

Maistą galite padėti tiesiogiai ant apatinės stiklinės mikrobangų krosnelės lėkštės.



9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS


9.1 Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Ijunkite prietaisui veikiant – nustatyta maisto gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis bus užrakintas. Ijunkite, kai prietaisas išjungtas – įjungti negalėsite, valdymo skydelis bus užrakintas.





Paspauskite  OK, kad įjungtumėte funkciją.
Suveiks garsinis signalas.

 OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte.

 3 x  – mirksės, kai užraktas bus įjungtas.

9.2 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą, jei kaitinimo funkcija veikia, o nustatymų nekeičiate, po tam tikro laiko prietaisas išsijungia.

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

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Atidėtas paleidimas.

9.3 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsitė, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

10. PATARIMAI

10.1 Gaminimo rekomendacijos



Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams. Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

10.2 Rekomendacijos dėl mikrobangų

Gaminkime!

Padėkite maistą ant stiklinės lėkštės mikrobangų krosnelės apačioje.

Padėkite maistą ant lėkštės ertmės apačioje.

Apverskite ar pamaišykite maistą praėjus pusei numatyto atšildymo ar ruošimo laiko.

Skystus patiekalus kartais pamaišykite.

Prieš patiekdami, maistą pamaišykite.

Ruošdami ar šildydami maistą uždenkite.

Kai šildote gėrimus, įdėkite į butelį ar stiklinę šaukštą, kad geriau pasiskirstytų karštis.

Maisto produktus be pakuotės sudėkite į prietaisą. Supakuotus pusfabrikačius į prietaisą galima dėti tik jei jų pakuotė tinkama šildyti mikrobangų krosnelėje (žr. informaciją ant pakuotės).

Maisto gaminimas mikrobangomis

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

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

Nenaudokite prietaiso kiaušiniams su lukštais ir sraigėms kevaluose ruošti, nes šie produktai gali sprogti. Prieš pašildydami, pradrurkite kepto kiaušinio trynį.

Prieš gamindami, keliose vietose pradrurkite maistą arba nulupkite odeles.

Daržoves supjaustykite maždaug vienodo dydžio gabalėliais.

Išjungę prietaisą išimkite maistą ir kelias minutes palikite pastovėti, kad karštis tolygiai pasiskirstytų.

Atšildymas mikrobangomis

Padėkite užšaldytą nesuvyniotą maistą ant mažos apverstos lėkštutės su indu po ja arba

ant atšildymui skirtų grotelių ar plastmasinio sietelio, kad atšilęs skystis galėtų nutekėti.






Vėliau atšilusius gabalėlius nuimkite.

Norėdami ruošti vaisius ir daržoves jų pirmiau neatšildę, galite naudoti didesnę mikrobangų galią.

10.3 Tinkami mikrobangų krosnei indai ir medžiagos

Gaminimui mikrobangomis naudokite tik tinkamus pakeičiamuosius ir medžiagas. Vadovaukitės toliau pateikta lentele.

Prieš naudodami patikrinkite pakeičiamųjų / medžiagų specifikaciją.

Indų tipai ir jų medžiagos		 	 
Stiklas ir porcelianas, kurį galima naudoti orkaitėje be jokių metalinių dalių, pvz., karščiui atsparus stiklas	✓	✓	✓
Karščiui neatsparus stiklas ir porcelianas be sidabro, aukso, platinos ar kitų metalo papuošimų	✓	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, ketaus	X	X	X
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
Pakeičiamasis mikrobangų krosnei, 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.








Mikrobangų funkcija

Jeigu nenurodyta kitaip, naudokite vielinę lentynėlę.

	 POWER W				
Biskvitinis pyragas	600	0.475	Dugnas	8 - 9	[pusėjus maisto gamini- mo laikui pasukite talpyk- lą 1/4 apsisukimo.
Maltos mėsos kepsnys	400	0.9	1	25 - 27	[pusėjus maisto gamini- mo laikui pasukite talpyk- lą 1/4 apsisukimo.
Plakti kiaušiniai	500	1	2	30 - 33	-

					
Mėsos atšildymas	100	0.5	1	15	Įpusėjus nustatytam gaminimo laikui, mėsą reikia apversti.

Kombinuotoji mikrobangų funkcija
Naudokite vielinę lentynėlę.

						
Pyragas, 0,7 kg	Virš. ir apat. kaitinimas + mikrobangos	100	200	2	23 - 27	Įpusėjus maisto gaminimo laikui pasukite talpyklą 1/4 apsisukimo.
Bulvių plokštainis, 1,1 kg	Karštas oras + mikrobangos	300	180	2	38 - 42	Įpusėjus maisto gaminimo laikui pasukite talpyklą 1/4 apsisukimo.
Viščiukas, 1,1 kg	Grilis + ventiliatorius + mikrobangos	400	230	1	35 - 40	Įdėkite mėsą į apvalų stiklinį indą, o įpusėjus maisto gaminimo laikui apverskite.

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.

Metaličius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą. Prietaiso lubas kruopščiai nuvalykite nuo susikaupusių riebalų ir kitų nuosėdų.

Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.



Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

Priedai

11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

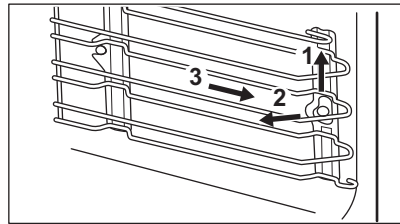
Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

2-as veiksmas Lentynų atramas atsargiai ištraukite į viršų iš priekinių laikiklių.

3-as veiksmas Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.

4-as veiksmas Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.



Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

11.3 Kaip pakeisti: Lemputė

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Halogeninę lemputę visada suimkite skudurėliu, kad ant lemputės neprisiviltų riebalų likučiai.

Prieš keisdami lemputę:

1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

2-as veiksmas

Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

3-ias veiksmas

Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Viršutinė lemputė

1-as veiksmas Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.

2-as veiksmas Išvalykite stiklinį gaubtelį.

3-as veiksmas Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.



Prietaisas neįsijungia arba nekaista

Sutrikimas

Patikrinkite, ar...

Prietaiso nepavyksta įjungti arba valdyti.

Prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.

Prietaisas neįkaista.

Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.

Prietaisas neįkaista.

Perdegę saugiklis.

Prietaisas neįkaista.

Užraktas išjungtas.



Komponentai

Triktis

Patikrinkite, ar...

Lemputė neveikia.

Perdegę lemputė.



Klaidų kodai

Ekrane rodomas...

Patikrinkite, ar...

00:00

Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.

Jeigu valdymo skydelyje rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite namų saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

12.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

Prekės numeris (PNC)

Serijos numeris (S.N.)

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Energijos taupymas

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso drelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso drelių. Drelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taipiau naudosite energiją (jei nenaudojate mikrobangų funkcijos).

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Liekamasis karštis

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jeį išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje

matysite 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 prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje







Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorį arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

14. MENIU STRUKTŪRA

14.1 Meniu

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
				
 – pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.	Pasirinkite parinktį iš Meniu ir paspauskite OK .	Pasirinkite nustatymą.	Norėdami patvirtinti nustatymą, paspauskite OK .	Pasirinkite reikšmę ir paspauskite OK .
Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį ir išeikite iš Meniu.				

Meniu struktūra


Kepimo vadovas 


Nustatymai 

Nustatymai

01	Paros laikas	Pakeisti	02	Ekranų ryškumas	1 - 5
03	Mygtukų tonai	1 – Pypsėjimas 2 – spragtelėjimas 3 – garsas išjungtas	04	Išėjimo signalo garsas	1 - 4
05	Laikmatis	Ijungta / išjungta	06	Orkaitės apšvietimas	Ijungta / išjungta
07	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468	08	Programinės įrangos versija	Tikrinti
09	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne			

15. 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.

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте апарат Electrolux. Избравте производ кој со себе носи децении професионално искуство и иновација. Уникатен и стилски, дизајниран е имајќи ги на ум вашите потреби. Кога и да го користите, можете да бидете сигурни дека секојпат ќе постигнете одлични резултати.

Добре дојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата страница за да:



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:

www.electrolux.com/support



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

www.registerelectrolux.com



Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:


www.electrolux.com/shop

ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ


Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	211
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	214
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	217
4. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	218
5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	219
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	219
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	226
8. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ.....	227
9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	228
10. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	229
11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	233
12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	234
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	235
14. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....	236
15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	237

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.

- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Не ја активирајте микробрановата функција кога апаратот е празен. Металните делови во отворот може да предизвикаат електричен лак.
- Метални садови за храна и пијалаци не се дозволени за време на готвење со микробранови. Ова барање не е применливо ако производителот ја специфицира големината и обликот на метални садови кои се погодни за готвење со микробранови.

- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако вратата или заптивачите на вратата се оштетени, апаратот не смее да работи додека не биде поправен од квалификувано лице.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Само квалификувано лице може да изврши сервисирање или поправка која вклучува отстранување на капакот кој штити од изложеност на микробранова енергија.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Не загревајте течности и друга храна во затворени садови. Тие можат да експлодираат.
- Користете само кујнски прибор што е погоден за употреба во микробранови рерни.
- Кога подгревате храна во пластични или хартиени садови, внимавајте на апаратот поради можноста од нивно палење.
- Апаратот е наменет за подгревање храна и пијалоци. Сушењето храна или облека и подгревањето на пернициња за греење, влечки, сунѓери, влажни крпи и слично може да доведе до ризик од повреда, палење или пожар.
- Ако се појави чад, деактивирајте го или исклучете го апаратот и држете ја вратата затворена за да го задушите пламенот.
- Подгревањето пијалоци во микробранова може да резултира во одложено еруптивно варење. Мора да се внимава при фаќањето на садот.
- Содржината на шишињата за хранење и тегличките со храна за бебиња мора да се промеша или протресе, и да се провери температурата пред конзумирање за да се избегнат изгореници.
- Јајца во лушпа и цели тврдо варени јајца не треба да се загреваат во апаратот бидејќи може да експлодираат, дури и откако завршило греењето во микробрановата рерна.

- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Уредот треба редовно да се чисти и да се отстранат сите наслаги од храна.
- Не користете чистач на параа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.
- Неодржувањето на апаратот чист може да доведе до оштетување на површината што би можело негативно да влијае на траењето на апаратот и може да резултира во опасна ситуација.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и pogodно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

- Вградената единица мора да ги исполнува условите за стабилност на DIN 68930.

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	444 (460) мм
Должина на плакар	560 мм
Длабочина на плакар	550 (550) мм
Висина на предниот дел од апаратот	455 мм
Висина на задниот дел од апаратот	440 мм
Широчина на предниот дел од апаратот	595 мм
Широчина на задниот дел од апаратот	559 мм
Длабочина на апаратот	567 мм
Вградена длабочина на апаратот	546 мм
Длабочина со отворена врата	882 мм

Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 мм
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 мм
Завртки за монтирање	3.5x25 мм

2.2 Поврзување на струјата

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на

линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.

- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.
- Не користете функција микробранови за предзагревање на апаратот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
 - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
 - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

2.4 Нега и чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластен сервисен центар.

- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Осигурете се дека и вратата се суви после секоја употреба. Пареата која се прави за време на работата на апаратот се кондензира на ѕидовите на внатрешноста и може да предизвика корозија.
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Мрснотиите и остатоците од храна во апаратот може да предизвикаат пожар или електрично искрење кога функцијата микробранови работи.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

2.5 Употреба на стакло

Ракувањето со стакло без соодветна грижа може да резултира со кршење, штрбење, распукување или тешко гребење:

- Немојте да истуате вода или други течности на стаклото затоа што нагло спуштање на температурата може да предизвика моментално кршење на стаклото. Парчињата скршено стакло може да бидат исклучително остри и тешки за наоѓање.
- Немојте да ставате жешко стакло на влажна или ладна површина, директно на работната површина или на метална површина; или да ракувате со жешко стакло со влажна крпа.
- Немојте да користите или да поправате стакло кое е штрбо, напукнато или многу изгребано.
- Немојте да го испуштате или удирате стаклото од некој тврд предмет или да го удирате со кујнски прибор.
- Немојте да загревате празен или скоро празен стаклен сад во микробранова печка, или да презагревате масло или путер во микробранова печка (користете минимално време на готвење).

Дозволете жешкото стакло да се олади на држачот за ладење на кујнска крпа или на сува крпа. Внимавајте стаклото да е доволно ладно пред миење, ставање во фрижидер или замрзнување.

Избегнувајте држење на жешко стакло (вклучувајќи и предмети со силиконски груби површини) без суви кујнски крпи.

Избегнувајте погрешна употреба на микробранова печка (односно пуштање на печка без полнење или со мало полнење).

2.6 Внатрешна светилка

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.

2.7 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

2.8 Отстранување

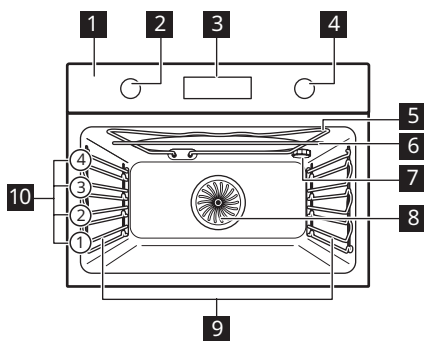
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

3.1 Општ преглед

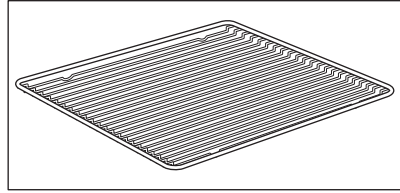


- 1 Контролна табла
- 2 Копче за функциите на греење
- 3 Екран
- 4 Контролно копче
- 5 Елемент за греење
- 6 Генератор за микробранова рерна
- 7 Светилка
- 8 Вентилатор
- 9 Потпора за полици, мобилна
- 10 Позиции на полици

3.2 Додатоци

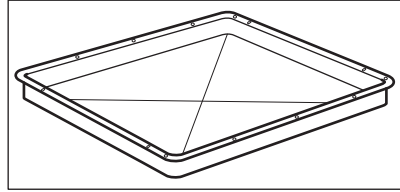
Решетка

За садови за готвење, плехови за колачи, печења.



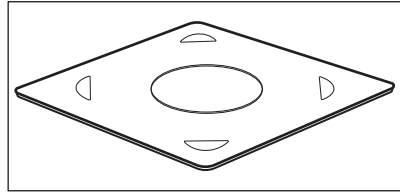
Плех за печење

За колачи и бисквити.



Долна стаклена чинија за микробранова рерна

За подготвување храна во режим на микробранова.



4. КОНТРОЛНА ТАБЛА

4.1 Тркалца коишто се повлекуваат

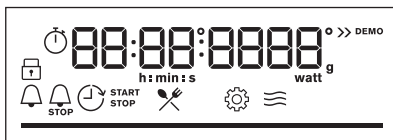
За да го користите апаратот, притиснете го тркалцето. Контролното копче излегува надвор.

4.2 Преглед на контролната табла

Изберете ја функцијата на греење за да го вклучите апаратот. Свртете го копчето за функции на греење во положба исклучено за да го исклучите апаратот.

			WATT	OK
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Јачина на микробранови	Потврдете ја поставката

4.3 Екран



Екран со клучни функции.

Показатели за екранот

Основни показатели



Заклучување



Готвење со помош



Нагодувања



Показател за функција на
микробранова

Показатели за тајмер



Потсетник во минути



Крај на готвење



Одложен почеток



Време на работење

Лента за прогрес - за температура или време.
Лентата е целосно црвена кога апаратот ќе ја
достигне поставената температура.



5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и
сигурност.

5.1 Првично чистење

Пред првата употреба, исчистете го апаратот и поставете го времето:



00:00

Поставете го времето. Притиснете **OK**.

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и
сигурност.

6.1 Како да поставите: Функции на греење

Чекор 1 Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција на греење.




Чекор 2 Завртете го контролното копче за да поставите температура.
Притиснете **OK**.



- притиснете и држете за да ја вклучите функцијата: Брзо загревање. Ова е достапно за некои
функции на рерната.

6.2 Како да поставите:Функции на микробранова

Чекор 1 Извадете го дополнителниот прибор. Ставете ја долната стаклена чинија за микробранови. Ставете ја храната на долната стаклена чинија за микробранови.

Чекор 2 Завртете го копчето за функции на греење и изберете ја функцијата микробранова:   .

Чекор 3 Притиснете: **OK** за да почнете со стандардните поставки. Екранот покажува: Времетраење и јачина на микробранова.

Чекор 4 Завртете го контролното копче за да го прилагодите времетраењето. Притиснете: **OK**.

Чекор 5 Притиснете: **WATT**. Свртете го контролното копче за да поставите јачина на микробранова. Притиснете: **OK**

Чекор 6 Свртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено за да го исклучите апаратот.

Можете да ги прилагодите поставките при готвењето.

Максималното време на функциите на микробрановата зависи од јачината на микробрановите што сте ја поставиле:



ЈАЧИНА НА МИКРОБРАНОВИ W	МАКСИМАЛНО ВРЕМЕ МИН
100 - 600	59:55
>600	7



Ако ја отворите вратата, функцијата микробранова запира. За да ја стартувате повторно, затворете ја вратата. Притиснете **OK**.

6.3 Како да поставите:Комбинирани функции на микробранова

Чекор 1 Извадете го дополнителниот прибор. Ставете ја долната стаклена чинија за микробранови. Ставете ја храната на долната стаклена чинија за микробранови.

Чекор 2 Завртете го копчето за функции на греење и изберете ја функцијата:  . На екранот се прикажува: температура и јачина на микробранова.

Чекор 3 Свртете го контролното копче за да ја прилагодите температурата.

Чекор 4 Притиснете: **WATT**.

Чекор 5 Свртете го контролното копче за да ги прилагодите поставките за јачина на микробранова. Притиснете: **OK**.

Чекор 6 Притиснете: **OK** за да ја стартувате функцијата.

Чекор 7 Свртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено за да го исклучите апаратот.

Можете да ги прилагодите поставките при готвењето.

6.4 Функции на греење

Функција на греење Примена



**Готвење со
вентилатор**

За да печете истовремено на 2 нивоа на решетката и за да сушите храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониско отколку кај Конвенционално готвење.



**Конвенционално
готвење**

За печење храна и месо на едно ниво на полицата.



Турбо-печење

За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.



Функција за пица

За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.



**Скара + Вентилатор +
Микробранова печка**

За печење поголеми парчиња месо на едно ниво. За запекување и потпекување. Функција со поддршка за микробранова рерна, опсег на јачина: 100 - 600 вати.



**Готвење со
вентилатор +
Микробр.**

Печење на едно ниво на полица. Функција со поддршка за микробранова рерна, опсег на јачина: 100 - 600 вати.



Одмрзнување

Одмрзнување на месо, риба, колачи, опсег на јачина: 100 - 200 вати



Повторно загревање

Подгревање претходно подготвени јадење и деликатна храна, опсег на јачина: 300 - 700 вати



Микробранова рерна

Подгревање, готвење, опсег на јачина: 100 - 1000 вати




Мени

За да влезете во менито: Готвење со помош, Нагодувања.





6.5 Како да поставите: Готвење со помош

Подменито Готвење со помош се состои од збир на дополнителни функции и јадења со препорачани функции на греење, температури и времиња. Користете ја функцијата за да подготвите јадење брзо со стандардните поставки. Можете исто така да ги прилагодите времето и температурата за време на готвењето.

Кога завршува функцијата, проверете дали храната е готова.

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со:			
• Автоматска тежина			
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
			
Влезете во менито.	Изберете Готвење со помош. Притиснете на OK .	Изберете го јадењето. Притиснете OK .	Ставете го јадењето во рерна. Потврдете ја поставката.

6.6 Готвење со помош










Легенда	
	Автоматска тежина е достапно.
	Функција со јачина на микробранова рерна. Користете додаток кој е безбеден за микробранова рерна.
	Загрејте го апаратот пред готвење.
	Ниво на решетка.


























На екранот се прикажуваат **F** и **бројот** на функцијата што можете да го проверите во табелата.





















1	Скара	За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
2	Долен грејач	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.

3	Замрзната храна	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.
4	Конвенционално готвење + Микробранова печка	Печење храна на едно ниво на полицата. Функција со поддршка за микробранова рерна, опсег на јачина: 100 - 600 вати.
5	Скара + Микробранова печка	За готвење храна за кратко време и за запекување. Функција со поддршка за микробранова рерна, опсег на јачина: 100 - 600 вати.

На екранот се прикажува **P** и **бројот** на јадењето што можете да го проверите во табелата.





Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
1 Печено говедско, полуживо		
2 Печено говедско, средно	1 - 1.5кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см	 1; плех за печење Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
3 Печено говедско, добро печено		
4 Стек, средно печен	180 - 220g по парче; парчиња со дебелина 3 см	 2; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
5 Печено говедско месо / динстано (ребро, тркалезно, дебело парче)	1.5 - 2кг.	 1; печени јадења на решетка
6 Печено говедско, полуживо (бавно готвење)		
7 Печено говедско, средно (бавно готвење)	1 - 1.5кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см	 1; плех за печење Користете ги вашите омилените зачини или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
8 печено говедско, добро печено (бавно готвење)		
9 Филети, полуживи (бавно готвење)		
10 Филети, средно печени (бавно готвење)	0,5 - 1,5кг.; парчиња со дебелина 5 - 6см	 1; плех за печење Користете ги вашите омилените зачини или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
11 Филети, добро печени (бавно готвење)		
12 Печено телешко (на пр. грб)	0.8 - 1.5кг.; парчиња со дебелина 4 см	 1; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во апаратот.
13 Печен свински врат или грб	1.5кг.	 1; сад за потпечени јадења од керамика или стакло на решетка, соодветен за MW Користете ги вашите омилените зачини. По половина од времето за готвење превртете го месото.
14 Влечено свинско (бавно готвење)	1.5 - 2кг.	 1; плех за печење Користете ги вашите омилените зачини. По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување.
15 Плешка, свежа	1 - 1.5кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	 1; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилените зачини.

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
16	Ребро	2 - 3кг.; користете сирово, тенки ребра со дебелина 2 - 3 см	 2; длабока тава Додадете течност да го покрие дното на јадењето. По половина од времето за готвење превртете го месото.
17	Јагнешки бут со коски	1.5 - 2кг.; парчиња со дебелина 7 - 9 см	 1; печење јадења на плех за печење Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност. По половина од времето за готвење превртете го месото.
18	Цело пиле	1 - 1.5кг.; свежо	  1; сад за потпечени јадења од керамика или стакло на решетка , соодветен за микробранова Користете ги вашите омилените зачини. Ставете ги пилешките гради надолу и превртете ги по половина од времето за готвење.
19	Половина пиле	0.5 - 0.8кг.	  2; плех за печење Користете ги вашите омилените зачини.
20	Пилешки гради	180 - 200g по парче	  1; ѓувеч/потпечено јадење на решетка Користете ги вашите омилените зачини. Пржете го месото неколку минути во жешка тава.
21	Пилешки копани, свежи	250 - 400g	 2; плех за печење Ако прво ги мариниравате пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго.
22	Цела патка	1.5 - 2.5кг.	  1; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилените зачини. Ставете го месото во сад за печење. По половина од времето за готвење превртете го месото од патка.
23	Гускино месо, гради	1кг.	  1; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилените зачини. По половина од времето за готвење превртете го гускиното месо.
24	Ќофте	1кг.	  1; решетка Користете ги вашите омилените зачини.
25	Цела риба, на скара	0.5 - 1кг. по риба	  1; плех за печење Наполнете ја рибата со путер и користете ги вашите омилените зачини и билки.
26	Филети од риба	-	  2; потпечено јадење на решетка Користете ги вашите омилените зачини.
27	Торта од сирење	-	 1;  28 см плех со федер на решетка
28	Колач со јаболка	-	 2; плех за печење
29	Пита со овошје	-	 1; модла за пита на решетка
30	Пита со јаболка	-	 1;  модла за пита од 22 см на решетка

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток
31	Чоколадни колачиња	2кг. тесто	 2; длабока тава
32	Чоколадни мафини	-	 2; плех за мафини на решетка
33	Куглоф	-	 1; сад за погача на решетка
34	Печени компири	1кг.	 1; плех за печење Ставете цели компири со лушпа на плех за печење.
35	Кришки	1кг.	 2; плех за печење поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилени зачини. Исечете ги компирите на парчиња.
36	Печен мешан зеленчук	1 - 1.5кг.	 2; плех за печење поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилени зачини. Исечете ги зеленчуците на парчиња.
37	Крокети, замрзнати	0.5кг.	 2; плех за печење
38	Pommes, замрзнати	0.75кг.	 2; плех за печење
39	Лазања од месо/ зеленчук со суви листови за тестенини	1 - 1.5кг.	 ;  1; сад за потпечени јадења од керамика или стакло на решетка , соодветен за MW
40	Потпечени компири (сирови компири)	1.1кг.	 ;  2; сад за потпечени јадења од керамика или стакло на решетка , соодветен за MW По половина од времето за готвење завртете го јадењето.
41	Свежа пица, тенка	-	 1; плех за печење поставена со хартија за печење
42	Свежа пица, дебела	-	  1; плех за печење поставена со хартија за печење
43	Киш со јајца	-	 1; плех за печење на решетка
44	Багети / чијабата / бел леб	0.8кг.	  1; плех за печење поставена со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.
45	Зрна / 'рж / црн леб од зрна во тава за леб	1кг.	  1; плех за печење поставен со хартија за печење / решетка


7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ





7.1 Функции на часовник


Функција на часовник	Примена
 Потсетник во минути	Кога ќе истече тајмерот, се огласува звучен сигнал.
 Време на готвење	Кога тајмерот завршува се огласува сигнал и запира функцијата на греење.
 Одложен почеток	За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.
 Време на работење	Максимумот е 23 ч 59 мин. Оваа функција нема влијание врз работата на печката. За вклучување и исклучување Време на работење изберете: Мени, Нагодувања.

Функциите на часовникот се достапни само за: Готвење со вентилатор, Конвенционално готвење, Турбо-печење, Функција за пица, Скара + Вентилатор + Микробранова печка, Готвење со вентилатор + Микробр..







7.2 Како да поставите: Функции на часовник


Како да поставите: Време во денот		
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
		
За да го промените времето во денот влезете во мениот и изберете Поставки, Време во денот.	Поставете го часовникот.	Притиснете: OK .

Како да поставите: Потсетник во минути		
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
		
Притиснете: 	На екранот се прикажува: 0:00 	Поставете ја Потсетник во минути.
		Притиснете: OK .


 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.


Како да поставите: Време на готвење

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
			
Одберете функција за греење и поставете ја температурата.	Притиснете неколку пати: 	На екранот се прикажува: 0:00 	Поставете го времето на готвење.
			Притиснете: ОК.

 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.

Како да поставите: Одложен почеток

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5	Чекор 6
					
Одберете ја функцијата на греење.	Притиснете неколку пати: 	На екранот се покажува новото време.  ПОЧЕТОК	Поставете го времето на почеток.	На екранот се прикажува: --:--  КРАЈ	Притиснете: ОК.
				Поставете го времето на крај.	Притиснете: ОК.

 Тајмерот започнува да одбројува на поставеното време на почеток.

8. КОРИСТЕЊЕ НА ПРИБОРОТ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 Вметнување на додатоци

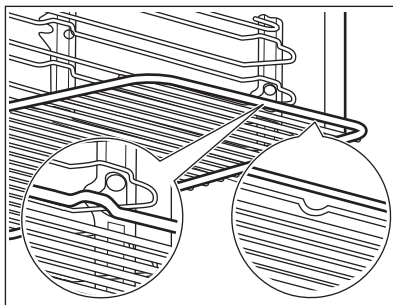
Употребете соодветни садови за готвење и материјал. Видете во поглавјето „Помош

и совети“, Соодветни садови за готвење и материјали за микробранови.

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

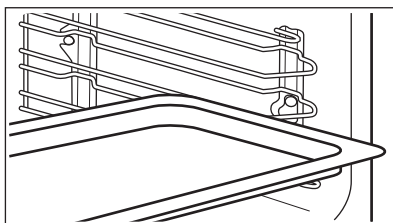
Решетка:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу.



Плех за печење:

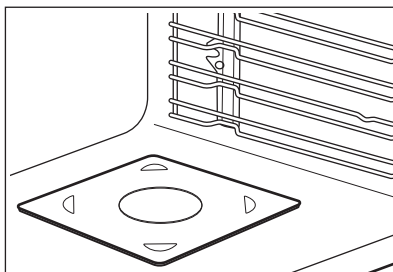
Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



Долна стаклена чинија за микробранова рерна:

Употребете ја долната стаклена чинија само за функција микробранови. Таа не е соодветна за комбинирана микробранова функција (на пр. печење во микробранова).

Ставете го додатокот на дното на садот. Можете да ја ставите храната директно на долната стаклена чинија за микробранови.




9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Заклучување

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на апаратот.

Вклучете ја кога апаратот работи - поставеното готвење продолжува, контролната плоча е заклучена. Вклучете ја кога апаратот е исклучена - тој не може да се вклучи, контролната плоча е заклучена.





 **OK** - притиснете и држете за да ја вклучите функцијата.
Се огласува звучен сигнал.

 **OK** - притиснете и држете за да исклучите.

 3 x  - трепка кога бравата е вклучена.

9.2 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, апаратот автоматски се исклучува после некое време, ако функцијата на греење работи и не се променети поставките.

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

Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Одложен почеток.

9.3 Вентилатор

Кога работи апаратот, вентилаторот се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот продолжува да работи додека апаратот не се излади.

10. ПОМОШ И СОВЕТИ

10.1 Препораки за готвење



Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки. Вашиот апарат може да го пече тестото или месото различно од апаратот што сте го имале порано. Насоките подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција на решетки за одредени видови на храната. Ако не можете да ги најдете нагудувањата за одреден рецепт, побарајте нешто слично.

10.2 Препораки за микробранови

Ајде да готвиме!

Ставете ја храната на долната стаклена чинија од микробранова печка во дното од внатрешноста.

Ставете ја храната на чинија на дното од внатрешноста.

Превртете или замешајте ја храната кога ќе измине половина од времето што е потребно за одмрзнување и готвење.

Мешајте ги течните јадења од време на време.

Измешајте ја храната пред сервирање.

Покријте ја храната која треба да се готви и подгрева.

Ставете ја лажицата во шишето или чашата кога загревате пијалок за да има подобра дистрибуција на топлина.

Ставете ја храната во апаратот без пакувањето. Пакуваните готови јадења може да се стават во апаратот само кога пакувањето е отпорно на микробранови (провете ги овие информации на самото пакување).

Готвење со микробранови

Гответе покриена храна. Храната гответе ја без капак само ако сакате да биде крцкава.

Немојте да ги препечете јадењата со одбирање на превисока поставка за јачина и предолго време. Храната може да се исуши, да изгори или да предизвика пожар.

Не користете го апаратот за варење јајца или полжави во нивните оклопи бидејќи можат да експлодираат. Дупнете ја жолчката или испрженото јајце пред да го стоплите повторно.

Избодете ја храната со кожичка или лушпа неколку пати со вилушка пред готвење.

Исечете го зеленчукот на помали парчиња.

Откако сте го исклучиле апаратот, извадете ја храната и оставете ја да остое неколку минути за да се дистрибуира топлината еднакво.

Одмрзнување со микробранови

Ставете ја замрзната, неотпакувана храна на мала превртена чинија со длабок сад

одоздола или на држач за одмрзнување или пластично сито, за течноста што се ослободува при одмрзнувањето да може да истекува.




Потоа извадете ги сите одмрзнати парчиња.






Можете да користите микробранови со поголема јачина за готвење на овошјето и зеленчукот без претходно да ги одмрзнувате.

10.3 Погодни садови за готвење и материјали со микробранови

Соодветна само за садови и материјали отпорни на микробранови. Користете ја табелата подолу за референца.

Проверете ја спецификацијата на садот за готвење / материјал за употреба пред употреба.

Садови за готвење / материјал			
Огноотпорно стакло и порцелан без метални компоненти, на пр. огноотпорно стакло	✓	✓	✓
Стакло што не е огноотпорно и порцелан без сребрени, златни, платинести или метални декорации	✓	✗	✗
Стакло и стакло-керамика направена од огноотпорен материјал / материјал отпорен на мраз	✓	✓	✓
Керамички и грнчарски производи без кварц или метални компоненти и глазури кои содржат метал	✓	✓	✓
Керамика, порцелан и грнчарија со неглазирано дно или со мали дупки, на пр, на рачките	✗	✗	✗
Пластика отпорна на топлина до 200 °C	✓	✓	✗
Картон, хартија	✓	✗	✗
Тенка пластична фолија	✓	✗	✗
Тенка пластична фолија за микробранови	✓	✓	✗
Садови за печење направени од метал, на пример, емајл, лиено железо	✗	✗	✗

Садови за готвење / материјал		 	 
Плехови за печење, со црн лак или обложени со силикон	X	X	X
Плех за печење	X	X	X
Решетка	X	X	✓
Долна стаклена чинија за микробранови	✓	✓	X
Сад за готвење за употреба во микробранова, на пр. тава за крчкаво пржење	X	✓	X

10.4 Препорачани поставки за јачина за различни видови на храна

Податоците во табелата се само насоки.

700 - 1000 W



Пржење на почетокот на процесот на готвење



Подгревање течности

500 - 600 W



Готвење зеленчук



Готвење јадења со јајца



Крчкање чорби



Подгревање јадења во една чинија



Одмрзнување и подгревање замрзнати јадења

300 - 400 W



Топење сирење, чоколадо, путер



Крчкање ориз



Подгревање храна за бебиња



Готвење / подгревање чувствителни јадења



Продолжување со готвење

100 - 200 W



Одмрзнување леб



Одмрзнување овошје и колачи



Одмрзнување сирење, крем, путер



Одмрзнување месо, риба







10.5 Табели за готвење за институти за тестирање

Информации за тестирање

Тестови според IEC 60705.








Микробранова функција

Употребете решетка освен ако не е поинаку специфицирано.

	 POWER W				
Пандишпан	600	0.475	Дно	8 - 9	Свртете го садот за 1/4, кога ќе помине половина од времето за готвење.
Мелено месо во калап	400	0.9	1	25 - 27	Свртете го садот за 1/4, кога ќе помине половина од времето за готвење.
Солени тортички со јајца	500	1	2	30 - 33	-
Одмрзнување на месо	100	0.5	1	15	Свртете го месото на средина од времето за готвење.

Микробранова комбинирана функција

Употребете ја решетката.

		 POWER				
Колач, 0,7 кг.	Конвенционално готвење + Микробранова печка	100	200	2	23 - 27	Свртете го садот за 1/4, кога ќе помине половина од времето за готвење.
Потпечени компири, 1,1 кг.	Готвење со вентилатор + Микробр.	300	180	2	38 - 42	Свртете го садот за 1/4, кога ќе помине половина од времето за готвење.
Пиле, 1,1 кг.	Скара + Вентилатор + Микробранова печка	400	230	1	35 - 40	Ставете го месото во тркалезен стаклен сад и свртете го на половина од времето за готвење.

11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 Белешки околу чистењето



Средства за чистење

Предниот дел на апаратот чистете го само со крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење.

Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.

Чистете ги дамките со благ детергент.



Секојдневна употреба

Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар. Исчистете го внимателно таванот на апаратот од остатоците на храна и мрснотија.

Не чувајте ја храната во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста само со крпа од микрофибер по секоја употреба.



Додатоци

Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миене садови.

Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

11.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

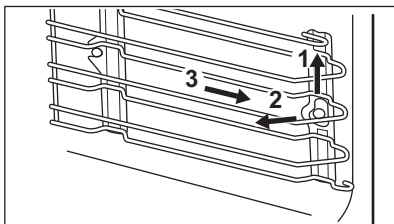
Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

Чекор 1 Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.

Чекор 2 Внимателно извлекете ги држачите на решетката нагоре и надвор од предното резе.

Чекор 3 Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.

Чекор 4 Извлекете ги потпорите од задната дршка.



Ставете ги полиците по обратен редослед.

11.3 Како да замените: Светло



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.
Ламбата може да биде жешка.

Секогаш држете ја халогената светилка со ткаенина за да спречите на светилката да изгорат остатоци од маснотија.

Пред да ја замените светилката:

1 чекор	2 чекор	3 чекор
Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.	Откачете ја печката од електричното напојување.	Ставете крпа на дното на внатрешноста.

Горно светло

Чекор 1 Свртете го стакленото капаче за да го извадите.

Чекор 2 Исклучете го стакленото капаче.

Чекор 3 Заменете го светлото со соодветно светло отпорно на топлина до 300 °C.

Чекор 4 Ставете го стакленото капаче.

12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Што да се направи ако...

Ако некој случај не е вклучен во оваа табела, контактирајте со Овластен сервисен центар.



Апаратот не се вклучува или не се загрева

Проблем	Проверете дали...
Не можете да го вклучите или да ракувате со апаратот.	Апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа.
Апаратот не се загрева.	Исклучено е автоматското исклучување.
Апаратот не се загрева.	Не е избиев осигурувач.
Апаратот не се загрева.	Заклучувањето е исклучено.



Компоненти

Проблем

Светлото не работи.

Проверете дали...

Светилката е прегорена.



Кодови за грешки

На екранот се прикажува...

00:00

Проверете дали...

Прекината е струјата. Поставете го точното време.

Ако на екранот се покажува код за грешка што не е во оваа табела, исклучете го осигурувачот во куќата и вклучете го повторно за рестартирање на апаратот. Ако повторно се појави проблемот, стапете во контакт со Овластениот сервисен центар.

12.2 Сервисни податоци

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар.

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на апаратот. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на апаратот.

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

Модел (MOD.)

.....

Број на производ (PNC)

.....

Сериски број (SN.)

.....

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Заштеда на енергија

Проверете дали вратата на апаратот е правилно затворена кога работи апаратот. Не отворајте ја вратата на апаратот многу често за време на готвењето. Оддржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија (но само кога користите функција без микробранови).

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

Готвење со вентилатор

Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

Преостаната топлина

Вентилаторот и светилката продолжуваат со работа. Кога ќе го исклучите апаратот, екранот ја покажува преостанатата топлина. Можете да ја употребите топлината за да ја одржите храната топла.

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на

апаратот за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во апаратот ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите

преостаната топлина и да го одржите јадењето топло. Показателот за преостаната топлина или температура се појавува на екранот.

Готвење со исклучена светилка

Исклучете ја светилката за време на готвењето. Вклучете ја кога ќе имате потреба.

14. СТРУКТУРА НА МЕНИ

14.1 Мени

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5
				
 - изберете за да внесете Мени.	Одберете ја опцијата од Мени структурата и притиснете OK .	Изберете ја поставката.	OK - притиснете за да ја потврдите поставката.	Прилагодете ја вредноста и притиснете OK .

Завртете го копчето за функциите на греење на положбата исклучено за да излезете од Мени.

Мени структура


Готвење со помош 


Нагодувања 

Нагодувања

01	Време во денот	Промени	02	Осветленост на екранот	1 - 5
03	Тонови на копчиња	1 - Свирење 2 - Клик 3 - Звукот е исклучен	04	Јачина на звучниот сигнал	1 - 4
05	Време на работење	Вклучено / Исклучено	06	Светло	Вклучено / Исклучено
07	Демо-режим	Шифра за активирање: 2468	08	Верзија на софтвер	Проверка
09	Ресетирај ги сите нагодувања	Да / Не			

15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt som bringer flere tiår med erfaring og innovasjon med seg. Genialt og stilig, og det er designet med tanke på deg. Så uansett når du bruker det, kan du være trygg på at du får gode resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettsiden vår for å:



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.electrolux.com/support



Registrer produktet for å få bedre service:

www.registerelectrolux.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:


www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	239
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	241
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	244
4. BETJENINGSPANEL.....	245
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	246
6. DAGLIG BRUK.....	246
7. KLOKKEFUNKSJONER.....	252
8. BRUKE TILBEHØRET.....	253
9. TILLEGGSFUNKSJONER.....	254
10. RÅD OG TIPS.....	255
11. STELL OG RENGJØRING.....	258
12. FEILSØKING.....	260
13. ENERGIEFFEKTIV.....	261
14. MENYSTRUKTUR.....	261
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	262

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.

- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelaen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Ikke aktiver mikrobølgeovn-funksjonen når produktet er tomt. Metalldeleer i ovnsrommet kan skape elektrisk lysbue.
- Metallbeholdere for mat og drikkevarer må ikke legges i mikrobølgeovnen. Dette kravet gjelder ikke dersom produsenten spesifiserer størrelsen og formen på metallbeholdere som er egnet for mikrobølgeovn.
- ADVARSEL: Hvis døren eller dørpakninger er defekte, må produktet ikke åpnes før den er blitt reparert av en kvalifisert person.
- ADVARSEL: Bare en kvalifisert person kan utføre service eller reparasjoner som innebærer fjerning av et deksel som beskytter mot mikrobølgestråling.
- ADVARSEL: Ikke varm opp væsker og andre matvarer i lukkede beholdere. De kan eksplodere.
- Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovn.
- Når du varmer opp mat i plast eller papir, må du holde et øye med produktet på grunn av muligheten for antenning.
- Produktet er beregnet for oppvarming av mat og drikke. Tørking av mat eller klær og oppvarming av varmeputer,

tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til risiko for skade, antenning eller brann.

- Hvis det oppstår røyk, må du slå produktet av, trekke ut støpselet og holde døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Drikker som varmes opp i mikrobølgeovnen kan medføre forsinket koking. Vær forsiktig når du håndterer beholderen.
- Rist innholdet i tåteflasker eller rør godt rundt i glass med barnemat og kontroller temperaturen før servering for å unngå brannskader.
- Egg i skall og hele hardkokte egg bør ikke varmes opp i mikrobølgeovn, siden de kan eksplodere, selv etter at oppvarmingen er ferdig.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Produktet bør rengjøres regelmessig og eventuelle matrester fjernes.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Unnlattelse av å holde produktet rent kan føre til forringelse av overflaten som kan påvirke levetiden til produktet og muligens føre til en farlig situasjon.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottegg.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at produkt døren åpner uten hindring.

- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.
- Innbyggingsenheten må møte kravene til stabilitet i DIN 68930.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	444 (460) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av produktet	455 mm
Høyden av baksiden av produktet	440 mm
Bredden av fronten av produktet	595 mm
Bredden av baksiden av produktet	559 mm
Dybden av produktet	567 mm
Produktets innebygde dybde	546 mm
Dybde med døren åpen	882 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringsskruer	3.5x25 mm

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må

erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.

- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kablen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.

- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.
- Bruk ikke mikrobølgeovn-funksjonen til å forvarme produktet.

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på apparatet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring

⚠ ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!

- Påse at innsiden og døren tørkes med en klut etter hver bruk. Damp ved bruk av produktet kondenserer på de indre veggene og kan føre til korrosjon.
- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Fett og matrester i apparatet kan forårsake brann og elektrisk overslag når mikrobølgefunksjonen er i bruk.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

2.5 Bruk av glasstøy

Hvis du håndterer glasstøyet uten å være forsiktig, kan det bli knust, få hakk, sprekker eller masse riper:

- Ikke hell kaldt vann eller andre væsker på glasstøyet, ettersom en plutselig redusert temperatur kan føre til at glasset knuser. Knuste glassbiter kan være utrolig skarpe og vanskelige å finne.
- Ikke sett varmt glasstøy på en våt eller kjølig overflate, direkte på kjøkkenbenken eller en metalloverflate, eller i vasken. Ikke håndter varmt glasstøy med en våt klut.
- Ikke bruk eller reparer glasstøy som har hakk, sprekker eller masse riper.
- Ikke mist eller slå glasstøy mot harde gjenstander, og ikke slå andre redskaper mot det.
- Ikke varm opp tomt eller nesten tomt glasstøy i mikrobølgeovn, eller overopphet olje eller smør i mikrobølgeovnen (bruk minste tilberedningstid).

La varmt glasstøy kjøles ned på en hylle, gryteholder eller en tørr klut. Påse at glasstøyet er kjøling nok før du vasker det, setter det inn i kjøleskapet eller i fryseren.

Prøv å unngå å håndtere varmt glasstøy (deriblant ting med gripeflater i silikon) uten tørre grytekluter.

Unngå misbruk av mikrobølgeovn (f.eks. bruke ovnen uten noen i, eller kun en liten mengde).

2.6 Innvendig lys

⚠ ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.7 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

2.8 Avfallshåndtering

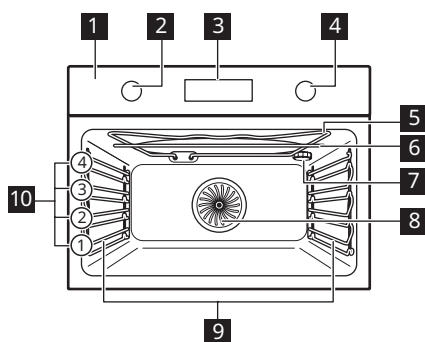
⚠ ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generell oversikt

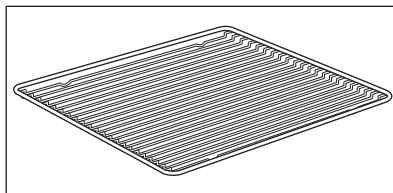


- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Display
- 4 Betjeningsbryter
- 5 Varmeelement
- 6 Mikrobølgegenerator
- 7 Lys
- 8 Vifte
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Hyllenivåer

3.2 Tilbehør

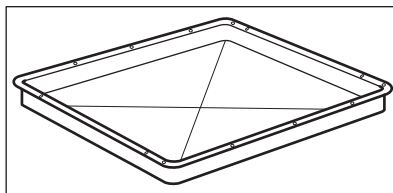
Rist

For kokekar, kakeformer, steker.



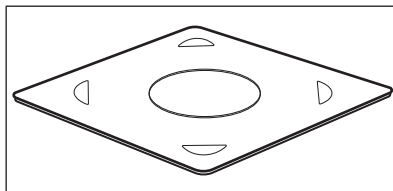
Stekebrett

For kaker og kjeks.



Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn

For å tilberede mat i mikrobølge-modus.






4. BETJENINGSPANEL

4.1 Skjult lås

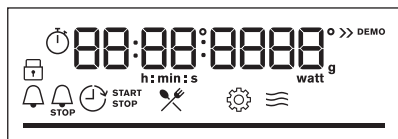
For å bruke produktet, trykker du på bryteren. Bryteren kommer ut.

4.2 Oversikt over betjeningspanel

Velg en ovnsfunksjon for å slå på produktet. Vri bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å slå av ovnen.

			WATT	OK
Timer	Hurtiggoppvarming	Lys	Mikroeffekt	Bekreft innstilling





4.3 Display







Display med nøkkelfunksjoner.

Displayindikatorer

Grunnleggende indikatorer

			
Sperre	Assistert matlagning	Innstillinger	Indikator for mikrobølgefunksjon

Timer-indikatorer

			
Varselur	STOP Sluttid	Utsatt tid	Tidsinnstilling

Fremdriftslinje – for temperatur eller tid. Linjen er helt rød når ovnen når den innstilte temperaturen.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første gangs rengjøring

Rengjør den tomme ovnen før første bruk og angi tiden:



00:00

Still inn tiden. Trykk på **OK**.

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Slik angir du: Varmefunksjoner

Steg 1 Vri bryteren for ovnsfunksjoner og velg en ovnsfunksjon.

Steg 2 Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.
Trykk på **OK**.



– trykk og hold for å slå på funksjonen: Hurtigoppvarming. Den er ikke tilgjengelig for enkelte ovnsfunksjoner.

6.2 Slik stiller du inn: Mikrobølgeovnsfunksjoner

Steg 1 Fjern alt tilbehør.
Sett bunntallerkenen i mikrobølgeovnen. Legg maten på glasstallerkenen i mikrobølgeovnen.

Steg 2 Vri bryteren for ovnsfunksjoner og velg mikrobølgefunksjonen:   .

Steg 3 Trykk på: **OK** for å starte med standardinnstillinger.
Displayet viser: varighet og mikrobølgeeffekt.

Steg 4 Drei på kontrollbryteren for å justere varigheten. Trykk på **OK**.

Steg 5 Trykk på: **WATT**. Vri på kontrollbryteren for å endre mikrobølgeeffekten. Trykk på: **OK**

Steg 6 Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å slå av ovnen.

Du kan justere innstillingene under tilberedning.

Den maksimale tiden til mikrobølgefunksjonene er avhengig av mikrobølgeeffekten du angir:



MIKROBØLGEEFFEKT W	MAKSIMAL TID min
100 - 600	59:55
>600	7



Hvis du åpner døren, stopper mikrobølgefunksjonen. Lukk døren for å starte den igjen. Trykk på **OK**.

6.3 Slik stiller du inn: Mikrobølgeovnens kombifunksjoner

Steg 1 Fjern alt tilbehør.
Sett bunntallerkenen i mikrobølgeovnen. Legg maten på glasstallerkenen i mikrobølgeovnen.

Steg 2 Vri bryteren for ovnsfunksjoner og velg funksjonen:  
Displayet viser temperatur/mikroeffekt.

Steg 3 Drei på kontrollbryteren for å justere temperaturen.

Steg 4 Trykk på: **WATT**.

Steg 5 Vri på kontrollbryteren for å endre mikroeffekten. Trykk på **OK**.

Steg 6 Trykk på: **OK** for å aktivere funksjonen.

Steg 7 Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å slå av ovnen.

Du kan justere innstillingene under tilberedning.

6.4 Varmefunksjoner

Varmefunksjon

Anvendelse











Ekte Varmluft

Slik baker du på opptil to hyllnivåer samtidig og tørker mat. Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Over- og undervarme.



Over- og undervarme

For å bake og steke på ett hyllnivå.







Varmefunksjon	Anvendelse
 Gratinerer med vifte	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brunne.
 Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn.
 Grill + varmluft + mikrobølge	For å steke store kjøttstykker på ett nivå. For å lage gratenger og brunne. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W.
 Ekte varmluft + mikrobølge	Steking på én brettplassing. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W.
 Tining	Tining. av kjøtt, fisk og kaker Effektområde: 100–200 W
 Gjenoppvarming	Oppvarming av forhåndslagde måltider og delikat mat. Effektområde: 300–700 W
 Mikrobølge	Oppvarming, matlaging. Effektområde: 100–1000 W
 Meny	For å gå inn i Meny: Assistert matlaging, Innstillinger.

6.5 Slik stiller du inn: Assistert matlaging

Undermenyen Assistert matlaging består av et sett med tilleggsfunksjoner og retter med anbefalte ovnsfunksjoner, temperaturer og tider. Bruk funksjonen til å tilberede en rett raskt med standardinnstillinger. Du kan også justere tiden og temperaturen under tilberedningen.

Når funksjonen er ferdig, kontrollerer at maten er klar.

For enkelte av rettene kan du også lage mat med: • Vekt automatisk

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

Gå inn i menyen.

Velg Assistert matlaging.
Trykk på **OK**.

Velg retten. Trykk på **OK**. Sett retten inn i ovnen. Bekreft innstilling.

6.6 Assistert matlaging

Bildetekst



Vekt automatisk tilgjengelig.



Funksjon med mikrobølgeeffekt. Bruk mikrobølgeovnsikkert tilbehør.



Forvarm produktet før du starter tilberedningen.



Hyllenivå.

Displayet viser **F** og et **nummer** på funksjonen som du kan kontrollere i tabellen.

1

Grill Slik griller du tynne matstykker og rister brød.

2

Under-varme For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.

3

Frossen mat For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.

4















O-/under-varme + mikrobølge Baking og steking av mat på én brett plassering. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W.




























5

Grill + mikrobølge For å tilberede mat på kort tid og brune den. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W.

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten som du kan kontrollere i tabellen.





Rett	Vekt	Hyllenivå / tilbehør
1 Roastbiff, rå		1; stekebrett
2 Roastbiff, medium	1 - 1.5kg; 4–5 cm tykke stykker	Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
3 Roastbiff, godt stekt		
4 Biff, medium	180 - 220g per stykk; 3 cm tykke skiver	2; steke rett på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
5 Oksestek / brasert (ribbe, rund, tykk flanke)	1.5 - 2kg	1; steke rett på rist
6 Roastbiff, rå (langtidssteking)		1; stekebrett
7 Roastbiff, medium (langtidssteking)	1 - 1.5kg; 4–5 cm tykke stykker	Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykvernet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
8 Roastbiff, godt stekt (langtidssteking)		
9 Filet, rå (langtidssteking)		1; stekebrett
10 Filet, middels (langtidssteking)	0,5–1,5kg; 5–6cm tykke stykker	Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykvernet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
11 Filet, fullført (langtidssteking)		

	Rett	Vekt	Hyllenivå / tilbehør
12	Kalvestek (f.eks. skulder)	0.8 - 1.5kg; 4 cm tykke stykker	 1; steke rett på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.
13	Svinestek eller skulder	1.5kg	 1; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for MW Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet etter halve steketiden.
14	Pulled pork (langsom tilberedning)	1.5 - 2kg	 1; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
15	Fersk filet	1 - 1.5kg; 5-6 cm tykke stykker	 1; steke rett på rist Bruk favorittkrydderet ditt.
16	Spareribs	2 - 3kg; bruk rå, 2-3 cm tynne ribber	 2; langpanne Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.
17	Lammelår med ben	1.5 - 2kg; 7-9 cm tykke stykker	 1; steke rett på stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.
18	Hel kylling	1 - 1.5kg; fersk	 1; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for MW Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kyllingbrystsiden ned og snu den etter halve tilberedningstiden.
19	Halv kylling	0.5 - 0.8kg	 2; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt.
20	Kyllingbryst	180 - 200g per stykk	 1; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.
21	Kyllinglår, ferske	250 - 400g	 2; stekebrett Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.
22	Hel and	1.5 - 2.5kg	 1; steke rett på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.
23	Gås, bryst	1kg	 1; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Snu gåsen etter halve steketiden.
24	Kjøttpudding	1kg	 1; rist Bruk favorittkrydderet ditt.
25	Hel fisk, grillet	0.5 - 1kg per fisk	 1; stekebrett Fyll fisken med smør og bruk favorittkrydder og urter.

	Rett	Vekt	Hyllenivå / tilbehør
26	Fiskefilét	-	 2; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt.
27	Ostekake	-	 1;  28 cm rund form på rist
28	Eplekake	-	 2; stekebrett
29	Epleterte	-	 1; paiform på rist
30	Eplekake	-	 1;  22 cm paiform på rist
31	Brownies	2kg av deig	 2; langpanne
32	Sjokolademuffins	-	 2; muffinsbrett på rist
33	Brødkake	-	 1; loff-form på rist
34	Bakte poteter	1kg	 1; stekebrett Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.
35	Kiler	1kg	 2; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Skjær potetene i biter.
36	Stekt blandede grønnsaker	1 - 1.5kg	 2; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Del grønnsakene i stykker.
37	Croquettes, frossen	0.5kg	 2; stekebrett
38	Pommes frites, frossen	0.75kg	 2; stekebrett
39	Kjøtt- / grønnsakslasagna med tørre pasta-plater	1 - 1.5kg	  1; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for MW
40	Potetgrateng (råpoteter)	1.1kg	  2; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for MW Roter retten etter halve tilberedningstiden.
41	Fersk pizza, tynn	-	 1; stekebrett med bakepapir
42	Pizza fersk, tykk	-	  1; stekebrett med bakepapir
43	Quiche	-	 1; stekeform på rist
44	Baguette / Ciabatta / loff	0.8kg	  1; stekebrett med bakepapir Det trengs mer tid for loff.
45	Kornet / rugbrød / mørkt brød i brødform	1kg	  1; stekebrett med bakepapir / rist




7. KLOKKEFUNKSJONER






7.1 Klokkefunksjonene

Klokkefunksjon	Anvendelse
 Varselur	Når tidtakeren er ferdig høres et lydsignal.
 Tilberedningstid	Når tidtakeren er ferdig høres lydsignal og ovnsfunksjonen stopper.
 Utsatt tid	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
 Tidsinnstilling	Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovenen. For å slå av og på Tidsinnstilling velg: Meny, Innstillinger.

Klokkefunksjoner er kun tilgjengelige for: Ekte Varmluft, Over- og undervarme, Gratinerer med vifte, Pizzafunksjon, Grill + varmluft + mikrobølge, Ekte varmluft + mikrobølge.

7.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene

Slik angir du: Tid på dagen		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
 		
For å endre klokkeslett, gå inn i menyen og velg Innstillinger, Klokkeslett.	Still klokken.	Trykk på: OK .

Slik angir du: Varselur		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		
Trykk på: 	Angi Varselur	Trykk på: OK .
 Timeren starter nedtellingen med det samme.		

Slik angir du: Tilberedningstid


Steg 1



Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.

Steg 2



Trykk gjentatte ganger: 

Displayet viser:

0:00



STOP

Steg 3



Still inn tilberedningstiden.

Steg 4



Trykk på: OK.

 Timeren starter nedtellingen med det samme.

Slik angir du: Utsatt tid


Steg 1



Velg ovnsfunksjon.

Steg 2



Trykk gjentatte ganger: 

Steg 3



Angi starttid.

Steg 4



Trykk på: OK.

Displayet viser: tid på dagen



START

Displayet viser: --:--



STOPP

Steg 5



Angi ferdig-tid.

Steg 6



Trykk på: OK.

 Timer startet å telle ned ved innstilt starttid.

8. BRUKE TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

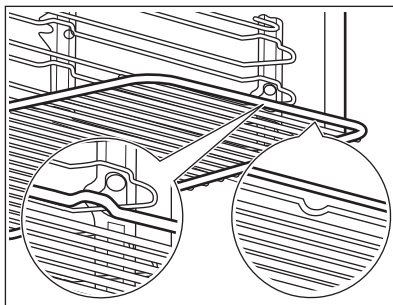
8.1 Innsetting av tilbehør

Bruk bare egnede kokekar og materialer. Se etter i kapittelet "Råd og tips», Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn.

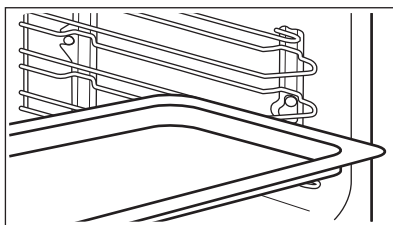
Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Rist:

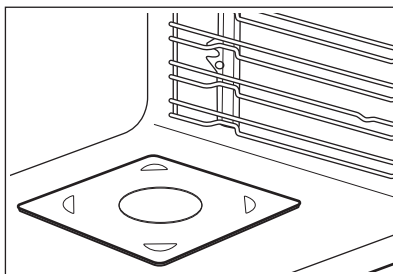
Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at foten peker nedover.

**Stekebrett:**

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.

**Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn:**

Bruk kun bunntallerkenen med mikrobølgefunksjon. Den er ikke egnet for kombinert mikrobølgeovn-funksjon (f.eks. grilling i mikrobølgeovn). Legg tilbehøret i bunnen av ovnsrommet. Du kan sette maten direkte på glassplaten i mikrobølgeovnen.



9. TILLEGGSFUNKSJONER

9.1 Sperre

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.

Slå den på når produktet er i gang – den angitte matlagingen fortsetter, betjeningspanelet er låst.
Slå den på når produktet er av – den kan ikke slås på, betjeningspanelet er låst.





– trykk og hold for å slå på funksjonen.
Det høres et lydsignal.

– trykk og hold inne for å slå den av.

3 x – blinker når låsen er slått på.

9.2 Automatisk utkopling

Av sikkerhetsmessige hensyn slår ovnen seg av etter en viss tid dersom en ovnsfunksjon er i bruk og ingen innstillinger endres.

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



(°C)

200 - 230



(t)

5.5

Automatisk utkopling virker ikke med funksjonene: Lys, Utsatt tid.

9.3 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning



Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet ditt kan muligens bake eller steke på en annen måte enn det gamle produktet ditt gjorde. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

10.2 Anbefalinger for mikrobølgeovnen

Sett i gang!

Legg maten på glasstallerkenen i mikrobølgeovnen i bunnen av rommet.

Legg maten på en tallerken i bunnen av rommet.

Snu eller rør maten halvveis inn i avisings- og steketiden.

Rør om i flytende retter av og til.

Rør om i maten før servering.

Dekk til maten for tilberedning og oppvarming.

Legg en skje mot flasken eller glasset ved oppvarming av drikke for å sikre en bedre fordeling av varmen.

Sett maten i produktet uten emballasje. Ferdigpakkede retter kan kun settes i produktet hvis emballasjen er trykk å bruke i

mikrobølgeovn (sjekk informasjonen på emballasjen).

Tilberedning av mat i mikrobølgeovn

Maten tilberedes tildekket. Tilbered maten uten tildekking hvis du ønsker skorpe.

Ikke overkok rettene ved å stille inn effekten for høyt. Maten kan tørke ut, brenne seg eller forårsake brann.

Ikke bruk produktet til å koke egg eller snegler med skall, da de kan eksplodere. Stikk hull på eggeplommen før du varmer opp ett speilegg.

Stikk hull i mat med hud eller skall gjentatte ganger før tilberedning.

Del grønnsakene i jevnstore biter.

Etter at du har slått av produktet, ta ut maten og la den stå i noen minutter slik at varmen fordeles jevnt.



Tining i mikrobølgeovn

Plasser frosne, uemballerte matvarer på en liten tallerken plassert opp-ned, eller på et tinstativ eller en plastsil, slik at væsken kan renne ut under tining.




Fjern tinte stykker etter hvert.

Du kan bruke høyere mikrobølgeeffekt for å tilberede frukt og grønnsaker uten å tine dem først.

10.3 Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn

Bruk bare egnede kokekar og materialer i mikrobølgeovnen. Bruk tabellen nedenfor som referanse.

Sjekk spesifikasjonene for kokekar/materiale før bruk.

Kokekar/materiale			
Ildfast glass og porselen uten metallde-ler, f.eks. varrefast glass	✓	✓	✓
Ikke-ildfast glass og porselen uten sølv-, gull-, platina- eller metallbelegg/dekor	✓	X	X
Glass og glasskeramikk av ovns-/frost-sikkert materiale	✓	✓	✓
Ildfast keramikk og steintøy uten kvarts- eller metallkomponenter og gla-sur som inneholder metall	✓	✓	✓
Keramikk, porselen eller steintøy som har uglassert bunn eller små hull, f.eks. på håndtaket	X	X	X
Varmebestandig plast opptil 200 °C	✓	✓	X
Papp, papir	✓	X	X
Plastfolie	✓	X	X
Plastfolie for mikrobølgeovn	✓	✓	X
Stekeformer av metall, f.eks. emalje, støpejern	X	X	X
Kakeformer, svartlakkerte eller silikon-belagte	X	X	X
Stekebrett	X	X	X
Rist	X	X	✓
Bunntallerken i glass for mikrobøl-geovn	✓	✓	X
Kokekar for bruk i mikrobølgeovn, f.eks. ristpanne	X	✓	X

10.4 Anbefalte effektinnstillinger for ulike mattyper

Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

700–1000 W

Bruning ved starten av stekeprosessen



Oppvarming av væsker

500–600 W

Tilberedning av grønnsaker



Tilberedning av eggretter



Småkoking av gryteretter



Oppvarming av måltider i enkeltportjoner



Tining og oppvarming av frosne måltider

300–400 W

Smelte ost, sjokolade, smør



Småkoke ris



Oppvarming av baby mat



Tilberedning/oppvarming av ømfintlige matvarer



Fortsatt tilberedning

100–200 W

Tining av brød



Tining av frukt og kaker



Tining av ost, fløte, smør









Tining av kjøtt, fisk







10.5 Tilberedningstabeller for testinstitutter**Informasjon for testinstitutter**

Tester i henhold til IEC 60705.








Mikrobølgeovnfunksjon

Bruk rist med mindre det spesifikt bes om noe annet.

					
Formkake	600	0.475	Bunn	8 - 9	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Kjøttpudding	400	0.9	1	25 - 27	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Egg Royale for supper	500	1	2	30 - 33	-

					
Tining av kjøtt	100	0.5	1	15	Snu kjøttet opp ned halvveis inn i steketiden.

Mikrobølge kombi-funksjon
Bruk risten.

						
Myk Kake, 0,7 kg	O-/undervarme + mikrobølge	100	200	2	23 - 27	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Potetgrateng, 1,1 kg	Ekte varmluft + mikrobølge	300	180	2	38 - 42	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Kylling, 1,1 kg	Grill + varmluft + mikrobølge	400	230	1	35 - 40	Legg kjøttet i en rund glassbeholder og snu det opp ned halvveis inn i steketiden.

11. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmidler

Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.



Hverdagsbruk

Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann. Rengjør produktets tak forsiktig for rester og fett.

Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.



Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

Tilbehør

11.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

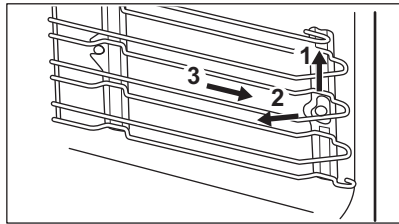
Fjern brettstignene for å rengjøre ovnen.

Steg 1 Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.

Steg 2 Trekk ovnsstignene forsiktig opp og ut av det fremre festet.

Steg 3 Trekk den fremre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen.

Steg 4 Trekk støttene ut av den bakre sperren.



Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.

11.3 Slik bytter du: Ovnslampe



ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

Før du skifter pæren:

Steg 1

Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.

Steg 2

Koble fra strømtilførselen til ovnen.

Steg 3

Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Øverste ovnslampe

Steg 1 Drei glassdekselet for å ta det av.

Steg 2 Rengjør glassdekselet.

Steg 3 Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.

Steg 4 Monter glassdekselet.

12. FEILSØKING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis...

Itilfeller som ikke er inkludert i denne tabellen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.



Produktet ikke slår seg på eller blir ikke oppvarmet

Problem	Kontroller at...
Du kan ikke aktivere eller betjene apparatet.	Apparatet er riktig koblet til strømforsyningen.
Produktet blir ikke varmt.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er deaktivert.
Produktet blir ikke varmt.	Sikringen har gått.
Produktet blir ikke varmt.	Låsen er av.



Komponenter

Problem	Kontroller at...
Lampen fungerer ikke.	Lyspæren har gått.



Feilkoder

Displayet viser ...	Kontroller at...
00:00	Det var strømbrudd. Angi tid på dagen.

Hvis displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen, må du slå sikringene i huset av og på for å starte ovnen på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

12.2 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Energisparing

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne produkt døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparing (kun når du ikke bruker en mikrobølge-funksjon).

Når det er mulig skal du ikke forvarme produktet før matlaging.

Hold pausene mellom steking så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av produktet viser skjermen

restvarmen. Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm







Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.

Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
				
 – velg for å gå inn i Meny.	Velg alternativet fra Meny strukturen og trykk på OK .	Velg innstillingen.	OK – trykk for å bekrefte innstillingen.	Juster verdien og trykk OK .

Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å gå ut av Meny.

Meny struktur

Assistert matlaging 

Innstillinger 

Innstillinger

01 Tid på dagen


Endre


02 Skjermlysstyrke

1 - 5

Innstillinger					
03	Tastelyder	1 – Pip 2 – Klikk 3 – Lyd av	04	Summerlyd	1 - 4
05	Tidsinnstilling	På/Av	06	Lys	På/Av
07	Demomodus	Aktiveringskode: 2468	08	Programvareversjon	Kontroller
09	Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei			

15. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając 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.....	264
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	267
3. OPIS URZĄDZENIA.....	270
4. PANEL STEROWANIA.....	271
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	272
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	272
7. FUNKCJE ZEGARA.....	279
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	280
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	281
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	282
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	285
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	287
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	288
14. STRUKTURA MENU.....	288
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	289

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie włączać funkcji kuchenki mikrofalowej, gdy urządzenie jest puste. Metalowe części wewnątrz komory mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego.
- Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nie można używać metalowych pojemników na żywność lub napoje. Ograniczenie to nie obowiązuje, jeśli producent określi

rozmiar i kształt metalowych pojemników przeznaczonych do gotowania w kuchence mikrofalowej.

- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli nastąpi uszkodzenie drzwi lub ich uszczelki, urządzenie nie może być używane do czasu naprawy przez wykwalifikowaną osobę.
- **OSTRZEŻENIE:** Tylko wykwalifikowana osoba może wykonywać czynności serwisowe lub naprawcze związane z demontażem osłony zapewniającej ochronę przed narażeniem na działanie energii mikrofalowej.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie podgrzewać cieczy ani żadnych potraw w szczelnych pojemnikach. Mogą one wybuchnąć.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych.
- Podgrzewając żywność w pojemnikach z papieru lub tworzywa, należy obserwować urządzenie, ponieważ występuje zagrożenie zapłonem.
- Urządzenie jest przeznaczone do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz podgrzewanie podkładek podgrzewających, pantofli, gąbek, wilgotnej szmatki i podobnych elementów może prowadzić do obrażeń ciała, zapalenia lub pożaru.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się dym, należy je wyłączyć lub odłączyć od zasilania i pozostawić zamknięte drzwi w celu wypalenia płomienia.
- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie z erupcją. Należy zachować ostrożność przy obchodzeniu się z pojemnikiem.
- Zawartość butelek do karmienia i słoików dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć, a następnie sprawdzić temperaturę przed spożyciem, aby uniknąć poparzenia.
- Jajka w skorupkach i całe jajka nie powinny być podgrzewane w urządzeniu, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu podgrzewania w kuchence mikrofalowej.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną

od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości żywności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Nieutrzymywanie urządzenia w czystym stanie może spowodować pogorszenie stanu jego powierzchni, co może negatywnie wpływać na żywotność urządzenia i spowodować niebezpieczną sytuację.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować 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 odstępstwa 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 wymagania dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	444 (460) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	455 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	440 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	882 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm

Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	3.5x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnij się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.

- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnij 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 nagrzewania piekarnika.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują 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 szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!

- Po każdym użyciu wytrzeć do sucha komorę, i drzwi. Para powstała w wyniku działania urządzenia skrapla się na ściankach komory i może powodować korozję.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Resztki tłuszczu i potraw w urządzeniu mogą być przyczyną powstania pożaru lub łuku elektrycznego podczas działania funkcji kuchenki mikrofalowej.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Naczynia szklane

Z naczyniami szklanymi należy obchodzić się z zachowaniem odpowiedniej ostrożności, w przeciwnym razie może dojść do ich pęknięcia, wyszczerbienia lub głębokiego zarysowania:

- Unikać kontaktu naczyń szklanych z zimną wodą lub innymi płynami, ponieważ nagłe obniżenie temperatury może spowodować natychmiastowe pęknięcie szkła. Fragmenty rozbitego szkła mogą być bardzo ostre i trudne do zlokalizowania.
- Nie stawiać gorących naczyń szklanych na mokrej lub chłodnej powierzchni, bezpośrednio na blacie lub na metalowej powierzchni; nie chwycić gorących naczyń szklanych za pomocą mokrej ściereczki.
- Nie używać ani nie naprawiać naczyń szklanych, które są wyszczerbione, pęknięte lub głęboko zarysowane.
- Nie upuszczać naczyń szklanych na twarde przedmioty, nie rzucać nimi ani nie uderzać w nie przyborami kuchennymi.
- Nie nagrzewać pustych lub prawie pustych naczyń szklanych w kuchenie mikrofalowej, nie przegrzewać oleju ani masła w kuchenie 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

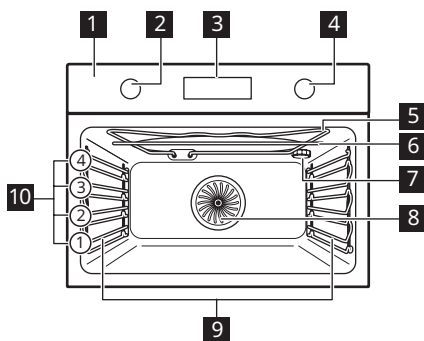
⚠ OSTRZEŻENIE!

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

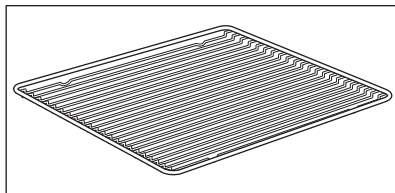


- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętko sterowania
- 5 Grzałka
- 6 Generator mikrofal
- 7 Lampa
- 8 Wentylator
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

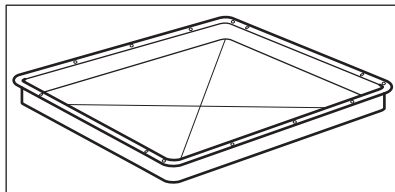
Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



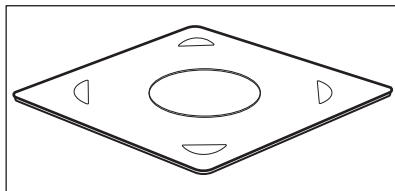
Blacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



Szklana dolna płyta kuchenki mikrofalowej

Do przyrządzania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej.



4. PANEL STEROWANIA

4.1 Chowane pokrętła sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.

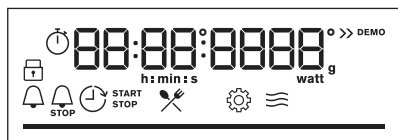
4.2 Widok panelu sterowania

Wybrać funkcję pieczenia, aby włączyć urządzenie. Obrócić pokrętło wyboru funkcji

pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

			WATT	OK
Timer	Szybkie nagrzewanie	Oświetlenie piekarnika	Moc mikrofal	Potwierdź ustawienie

4.3 Wyświetlacz



Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.

Wskaźniki na wyświetlaczu

Wskaźniki podstawowe



Blokada



Gotowanie wspomagane



Ustawienia



Wskaźnik funkcji kuchenki mikrofalowej

Wskaźniki timera



Minutnik



Koniec



Opóźnienie



Stoper

Pasek postępu – dla temperatury lub czasu. Pasek jest w pełni czerwony, gdy urządzenie osiągnie ustaloną temperaturę.



5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić puste urządzenie i ustawić czas:



00:00

Ustawić czas. Nacisnąć przycisk **OK**.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Ustawianie: Funkcje pieczenia

Krok 1 Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.

Krok 2 Obrócić pokrętko regulacyjne, aby ustawić temperaturę.
Nacisnąć przycisk **OK**.

 - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję: Szybkie nagrzewanie. Ustawienie dostępna dla niektórych funkcji piekarnika.

6.2 Jak ustawić: Funkcje kuchenki mikrofalowej

Krok 1 Wyjąć wszystkie akcesoria.

Włożyć dolną szklaną płytę kuchenki mikrofalowej. Umieścić na płycie potrawę.

Krok 2 Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia, by wybrać funkcję mikrofal:   .

Krok 3 Nacisnąć: **OK**, aby rozpocząć od ustawień domyślnych.
Na wyświetlaczu pojawi się: czas trwania i moc mikrofal.

Krok 4 Obrócić pokrętko, aby ustawić czas trwania. Nacisnąć: **OK**.

Krok 5 Nacisnąć: **WATT**. Obrócić pokrętko, aby dostosować ustawienie mocy mikrofal. Nacisnąć: **OK**

Krok 6 Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

Ustawienia można regulować podczas pieczenia.

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

MOC MIKROFAL W	MAKSYMALNY CZAS min
100 - 600	59-55
>600	7





Otworzenie drzwi powoduje zatrzymanie funkcji mikrofal. Aby ponownie uruchomić, należy zamknąć drzwi. Nacisnąć przycisk **OK**.

6.3 Jak ustawić: Funkcje kombi kuchenki mikrofalowej

Krok 1 Wyjąć wszystkie akcesoria.

Włożyć dolną szklaną płytę kuchenki mikrofalowej. Umieścić na płycie potrawę.











Krok 2 Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia, by wybrać funkcję:  
Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury/moc mikrofal.

Krok 3 Obrócić pokrętko, aby ustawić temperaturę.

Krok 4 Nacisnąć: **WATT**.

- Krok 5** Obrócić pokrętko, aby dostosować ustawienie mocy mikrofal. Nacisnąć: **OK**.
- Krok 6** Nacisnąć: **OK**, aby uruchomić funkcję.
- Krok 7** Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.
- Ustawienia można regulować podczas pieczenia.

6.4 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Grill + termoobieg + mikrofales	Do pieczenia większych kawałków mięsa na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. zakres mocy: 100-600 W.
 Termoobieg + mikrofales	Pieczenie na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. zakres mocy: 100-600 W.
 Rozmrażanie	Rozmrażanie mięsa, ryb, ciast, zakres mocy: 100-200 W
 Odgrywanie	Podgrzewanie dań gotowych i delikatnych, zakres mocy: 300-700 W
 Mikrofales	Podgrzewanie, gotowanie, zakres mocy: 100-1000 W
 Menu	Aby przejść do menu: Gotowanie wspomagane, Ustawienia.





6.5 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Podmenu Gotowanie wspomagane składa się z zestawu dodatkowych funkcji i potraw z zalecanymi funkcjami pieczenia, temperaturą i czasem. Za pomocą tej funkcji można szybko przygotować potrawę, korzystając z domyślnych ustawień. Czas i temperaturę można również regulować podczas pieczenia.

Po zakończeniu funkcji sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.





Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
			
Otworzyć menu.	Wybrać Gotowanie wspomagane. Nacisnąć OK .	Wybrać danie. Nacisnąć przycisk OK .	Włożyć naczynie do piekarnika. Potwierdzić ustawienie.

6.6 Gotowanie wspomagane

Legenda










	Dostępna Automatyka wag..
	Funkcja z mocą mikrofal. Użyć akcesoriów przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.
	Poziom umieszczania potraw.


















Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **F** oraz numer funkcji, którą można sprawdzić w tabeli.





















1	Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
----------	-------	---

2	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
3	Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
4	Górna/dolna grzałka + mikrofała	Pieczenie i przypiekanie potraw na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. zakres mocy: 100–600 W.
5	Grill + mikrofała	Do szybkiego pieczenia i przyrumieniania potraw. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal. zakres mocy: 100–600 W.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **P** oraz numer dania, które można sprawdzić w tabeli.





	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
1	Pieczeń wołowa, krwista		
2	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	1 - 1.5kg; 4-5 cm grube kawałki	 1; blacha do pieczenia ciasta Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
3	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona		
4	Stek, średnio wypieczony	180 - 220g na sztukę; 3 cm grube plastry	 2; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
5	Pieczeń wołowa/duszona (żeberka, okrągła, gruba powierzchnia)	1.5 - 2kg	 1; brytfanna na ruszcie
6	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona (wolne gotowanie)		
7	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona (wolne gotowanie)	1 - 1.5kg; 4-5 cm grube kawałki	 1; blacha do pieczenia ciasta Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
8	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona (wolne gotowanie)		
9	Filet, lekko wypieczony (wolne gotowanie)		
10	Filet, średnio wypieczony (wolne gotowanie)	0,5-1,5kg; 5-6cm grube kawałki	 1; blacha do pieczenia ciasta Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
11	Filet, gotowy (wolne gotowanie)		
12	Pieczeń cielęcą (np. łopatką)	0.8 - 1.5kg; 4 cm grube kawałki	 1; brytfanna na ruszcie Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut. Dodać płyn. Umieścić w urządzeniu.
13	Karczek wieprzowy lub łopatką	1.5kg	 1; ceramiczne lub szklane naczynie żaroodporne na ruszcie, odpowiednie MW Można wykorzystać ulubione przyprawy. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
14	Wieprzowina rwana (powolne gotowanie)	1.5 - 2kg	 1; blacha do pieczenia ciasta Można wykorzystać ulubione przyprawy. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
15	Schab, świeży	1 - 1.5kg; 5-6 cm grube kawałki	 1; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy.

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
16	Żeberka	2 - 3kg; użyć surowych żeberk o grubości 2-3 cm	 2 głęboka blacha Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
17	Udziec jagnięcy z kością	1.5 - 2kg; 7-9 cm grube kawałki	 1; brytfanna na blasze do pieczenia ciasta Mięso smażyć przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
18	Cały kurczak	1 - 1.5kg; świeże	 1; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia brytfanny na ruszcie , odpowiednie MW Można wykorzystać ulubione przyprawy. Odłożyć kurczaka do dołu i obrócić po upływie połowy czasu pieczenia.
19	Połówki kurczaka	0.5 - 0.8kg	 2 blacha do pieczenia ciasta Można wykorzystać ulubione przyprawy.
20	Pierś kurczaka	180 - 200g na sztukę	 1; naczynie żaroodporne na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut.
21	Udka kurczaka, świeże	250 - 400g	 2; blacha do pieczenia ciasta Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.
22	Kaczka, cała	1.5 - 2.5kg	 1; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.
23	Gęś, pierś	1kg	 1; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.
24	Pieczeń mięsna	1kg	 1; ruszt Można wykorzystać ulubione przyprawy.
25	Cała ryba, grillowana	0.5 - 1kg na rybę	 1; blacha do pieczenia ciasta Napełnić rybę masłem i użyć swoich ulubionych przypraw i ziół.
26	Filet z ryby	-	 2; naczynie żaroodporne na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy.
27	Sernik	-	 1;  Tortownica o średnicy 28 cm na ruszcie
28	Szarlotka	-	 2; blacha do pieczenia
29	Tarta jabłkowa	-	 1; forma do ciasta na ruszcie
30	Szarlotka	-	 1;  forma do ciasta 22 cm na ruszcie

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
31	Brownies	2kg ciasta	 2 głęboka blacha
32	Babeczki czekoladowe	-	 2; taca na muffinki na ruszcie
33	Ciasto bochenkowe	-	 1; blacha do chleba na ruszcie
34	Pieczone ziemniaki	1kg	 1; blacha do pieczenia Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.
35	Ćwiartki	1kg	 2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy. Pokroić ziemniaki na kawałki.
36	Grillowane mieszane warzywa	1 - 1.5kg	 2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy. Pokroić warzywa na kawałki.
37	Krokiety, mrożone	0.5kg	 2 blacha do pieczenia
38	Pommes, mrożone	0.75kg	 2; blacha do pieczenia
39	Lazania mięsna/ warzywna z płatkami suchego makaronu	1 - 1.5kg	  1; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia brytfanny na ruszcie, odpowiednie MW
40	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)	1.1kg	  2; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia brytfanny na ruszcie, odpowiednie MW Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.
41	Pizza świeża, cienka	-	 1; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia
42	Pizza świeża, gruba	-	  1; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia
43	Quiche	-	 1; forma do pieczenia na ruszcie
44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0.8kg	  1; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.
45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny pełnoziarnisty w formie chleba	1kg	  1; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia / ruszt









7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Funkcje zegara








Funkcja zegara	Zastosowanie
 Minutnik	Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy.
 Czas pieczenia	Gdy timer zakończy odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.
 Opóźnienie	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
 Stoper	Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. Aby włączyć i wyłączyć Stoper, wybrać: Menu, Ustawienia.

Funkcje zegara są dostępne tylko w przypadku: Termoobieg, Górna/dolna grzałka, Turbo grill, Funkcja Pizza, Grill + termoobieg + mikrofała, Termoobieg + mikrofała.


7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Jak ustawić: Aktualna godzina		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
		
Aby zmienić aktualną godzinę, należy przejść do menu i wybrać Ustawienia, Aktualna godzina.	Ustawianie zegara	Nacisnąć: OK.
Jak ustawić: Minutnik		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
		
Nacisnąć: 	Ustawianie funkcji Minutnik	Nacisnąć: OK.
 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.		

Jak ustawić: Czas pieczenia

Krok 1	Krok 2		Krok 3	Krok 4
		Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00 		
Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.	Naciśnąć kilkakrotnie: 		Ustawić czas pieczenia.	Naciśnąć: OK.
 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.				

Jak ustawić: Opóźnienie

Krok 1	Krok 2		Krok 3	Krok 4		Krok 5	Krok 6
		Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej godziny  START			Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: --:--  STOP		
Wybrać funkcję pieczenia.	Naciśnąć kilkakrotnie: 	Ustawić czas rozpoczęcia.	Naciśnąć: OK.	Ustawić czas zakończenia.	Naciśnąć: OK.		
 Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.							

8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Wkładanie akcesoriów

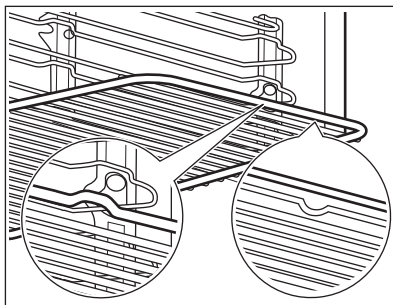
Używać wyłącznie naczyń z odpowiednich materiałów. Patrz rozdział „Wskazówki i

porady”, Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej.

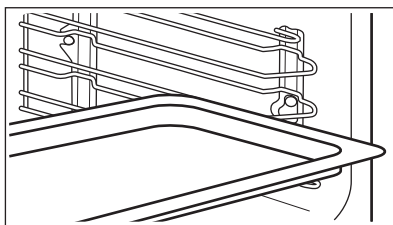
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

Ruszt:

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

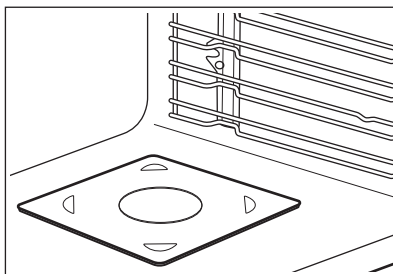
**Blacha do pieczenia ciasta:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.

**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 Blokada


Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.


Włącz funkcję, gdy urządzenie działa – kontynuowany jest ustawiony czas pieczenia, a panel sterowania jest zablokowany.

Włącz, gdy urządzenie jest wyłączone – nie można go włączyć, panel sterowania jest zablokowany.





 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby ją wyłączyć.

 3 x  - miga, gdy włączona jest blokada.

9.2 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie 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, Opóźnienie.

9.3 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia



Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw. W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

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 tyżkę do butelki lub szklanki, aby zapewnić lepsze rozprzodczanie ciepła.

Włóż żywność do urządzenia bez opakowania. Pakowane gotowe potrawy można wkładać do piekarnika w opakowaniu, tylko gdy jest ono przeznaczone do kuchenek

mikrofalowych (patrz informacje na opakowaniu).

Gotowanie za pomocą mikrofal

Gotować pod przykryciem. Potrawy można gotować bez przykrycia, jeśli ich wierzch ma być przypieczony.

Nie należy przegrzewać potraw, ustawiając za wysoką moc i zbyt długi czas. Może to spowodować wysuszenie, przypalenie lub zapalenie się potrawy.

Nie gotuj w piekarniku ślimaków w muszlach ani jajek w skorupkach, ponieważ mogą wybuchnąć. Przed odgrzewaniem sadzonych jajek należy przekłuć żółtko.

Przed gotowaniem potraw ze skórka należy je kilkakrotnie nakłuć.

Warzywa pokroić na kawałki podobnej wielkości.

Po wyłączeniu urządzenia wyjmij potrawę i odstaw na kilka minut w celu równomiernego rozprzodczania 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 szkliwa z zawartością metalu	✓	✓	✓
Materiały ceramiczne, porcelana i fajans z niepowlekanym dnem lub z małymi otworami np. w uchwytach	X	X	X
Tworzywo sztuczne odporne wysoką temperaturę do 200°C	✓	✓	X
Karton, papier	✓	X	X
Folia	✓	X	X
Folia spożywcza przystosowana do użycia w 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
Blacha do pieczenia ciasta	X	X	X
Ruszt	X	X	✓

Naczynia/materiał			
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
500 – 600 W				
				
Gotowanie warzyw	Gotowanie jajek	Powolne gotowanie	Podgrzewanie potraw na jednym talerzu	Rozmrażanie i podgrzewanie zamrożonych potraw
300-400 W				
				
Roztapianie sera, czekolady, masła	Gotowanie ryżu	Podgrzewanie potraw dla niemowląt	Gotowanie/podgrzewanie delikatnych potraw	Dalsze gotowanie
100 - 200 W				
				
Rozmrażanie chleba	Rozmrażanie owoców i ciast	Rozmrażanie sera, śmietany, masła	Rozmrażanie mięsa, ryb	







10.5 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

Informacja dla instytucji wykonujących testy








Testy zgodne z normą IEC 60705.

Funkcja kuchenki mikrofalowej

Użyć rusztu, jeśli nie podano inaczej.

	 POWER W				
Biskopt	600	0.475	Dno	8 - 9	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Klops	400	0.9	1	25 - 27	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Krem jajeczny	500	1	2	30 - 33	-
Rozmrażanie mięsa	100	0.5	1	15	Obrócić mięso w połowie czasu pieczenia.

Funkcja kuchenki mikrofalowej w trybie łączonym
Użyć rusztu.

		 POWER				
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

Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codzienne użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Ostrożnie oczyścić górną ściankę urządzenia z zabrudzeń i tłuszczu.

Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



Aksesoria

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

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

11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

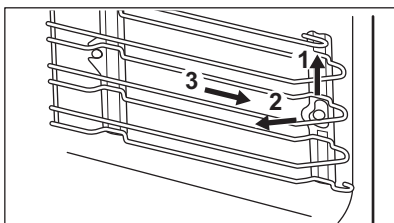
Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1 Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Krok 2 Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.

Krok 3 Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.

Krok 4 Wyciągnąć prowadnice z tylnego zaczepu.



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

11.3 Sposób wymiany: Oświetlenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1

Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.

Krok 2

Odłączyć piekarnik od zasilania.

Krok 3

Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Oświetlenie

Krok 1	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
Krok 2	Wyczyścić szklany klosz.
Krok 3	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300 °C.
Krok 4	Założyć szklany klosz.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.



Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się

Problem	Sprawdzić, czy...
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenie podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Blokada jest wyłączona.



Podzespoły

Problem	Sprawdzić, czy...
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.

Kody błędów

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...	Sprawdzić, czy...
00:00	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny

Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

12.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Oszczędzanie energii

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię (tylko w razie użycia innych funkcji niż kuchenka mikrofalowa).

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu

pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

14. STRUKTURA MENU

14.1 Menu

Krok 1


Krok 2

Krok 3

Krok 4

Krok 5



 – wybrać, aby przejść do Menu.

Wybrać opcję ze struktury Menu i nacisnąć OK.

Wybrać ustawienie.

OK – nacisnąć, aby potwierdzić ustawienie.

Ustawić wartość i nacisnąć przycisk OK.

Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyjść z Menu.

Struktura Menu


Gotowanie wspomagane 


Ustawienia 

Ustawienia

01	Aktualna godzina	Zmień	02	Jasność wyświetlacza	1 - 5
03	Dźwięki przycisków	1 – Sygnał dźwiękowy 2 – Kliknięcie 3 – Dźwięk wyłączony	04	Głośność sygnału	1 - 4
05	Stoper	Wł. / Wył.	06	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.
07	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468	08	Wersja oprogramowania	Sprawdzenie
09	Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie			

15. 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.

NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la Dvs. Pentru ca să fiți asigurat că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.electrolux.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registerelectrolux.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


www.electrolux.com/shop


ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	291
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	294
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	297
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	298
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	299
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	299
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	305
8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	306
9. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....	307
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	308
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	311
12. DEPANARE.....	313
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	314
14. STRUCTURA MENIULUI.....	314
15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	315

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic individual într-un mediu interior.

- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Funcția de microunde nu va fi activată atunci când aparatul este gol. Piesele metalice din interiorul cavității pot crea arc electric.
- Recipientele metalice pentru alimente și băuturi nu sunt permise în timpul gătitului la microunde. Această cerință nu este aplicabilă dacă producătorul specifică dimensiunea și forma recipientelor metalice adecvate pentru gătitul la microunde.
- AVERTISMENT: Dacă ușa sau garnitura ușii sunt deteriorate, aparatul nu va mai fi utilizat înainte de a fi reparat de o persoană calificată.

- **AVERTISMENT:** Doar o persoană calificată poate efectua operațiunile de service sau reparații care implică scoaterea capacului care oferă protecție la expunerea la microunde.
- **AVERTISMENT:** Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente etanșe. Acestea pot exploda.
- Se vor utiliza numai ustensile adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.
- La încălzirea alimentelor în recipiente de plastic sau hârtie, aparatul va fi supravegheat pentru a se evita riscul de aprindere/incendiu.
- Aparatul este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau hainelor și încălzirea termofoarelor, a papucilor, bureților, lavetelor umede și a altor articole similare prezintă un risc de vătămare, aprindere sau incendiu.
- În cazul în care aparatul degajă fum, va fi oprit sau scos din priză, cu ușa cuptorului închisă pentru a înăbuși flăcările.
- Încălzirea băuturilor la microunde poate cauza fierberea eruptivă întârziată. Recipientul va fi manipulat cu grijă.
- Conținutul biberoanelor și al recipientelor pentru hrana bebelușilor va fi amestecat sau agitat, iar temperatura verificată înainte de servire, pentru a evita arsurile.
- Ouăle în coajă sau fierte tare nu vor fi încălzite în aparat, deoarece pot exploda, chiar și după ce încălzirea cu microunde s-a încheiat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Aparatul trebuie curățat regulat și toate reziduurile de alimente trebuie eliminate.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot

zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

- Dacă aparatul nu este menținut curat, suprafața acestuia se poate deteriora, ceea ce va afecta negativ durata de funcționare a acestuia și poate provoca apariția unei situații periculoase.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mânuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.
- Unitatea încorporabilă trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	444 (460) mm
--	--------------

Lățimea dulapului	560 mm
-------------------	--------

Adâncimea dulapului	550 (550) mm
---------------------	--------------

Înălțimea părții frontale a aparatului	455 mm
--	--------

Înălțimea părții posterioare a aparatului	440 mm
---	--------

Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
--------------------------------------	--------

Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
---	--------

Adâncimea aparatului	567 mm
----------------------	--------

Adâncimea încorporabilă a aparatului	546 mm
--------------------------------------	--------

Adâncimea cu ușa deschisă	882 mm
---------------------------	--------

Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
---	-----------

Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
--	---------

Șuruburi de montaj	3.5x25 mm
--------------------	-----------

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.

- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare.
- Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.

- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu utilizați funcția microunde pentru a preîncălzi aparatul.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- După fiecare utilizare, asigurați-vă că interiorul și ușa sunt uscate prin ștergere. Aburul produs pe durata utilizării aparatului se condensează pe pereții din interior și îi pot coroda.
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Grăsimile și alimentele rămase în aparat pot lua foc și pot forma un arc electric atunci când este utilizată funcția microunde.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Utilizarea vaselor de sticlă

Manipularea vaselor de sticlă fără un grad adecvat de atenție poate avea ca rezultat spargerea, ciobirea, crăparea sau zgârierea profundă:

- Nu vărsați apă rece sau alte lichide pe vasele de sticlă deoarece o scădere bruscă de temperatură poate provoca spargerea instantanee a sticlei. Cioburile de sticlă pot fi extrem de ascuțite și dificil de găsit.
- Nu puneți vasele de sticlă fierbinți pe o suprafață udă sau rece, direct pe blat sau pe o suprafață metalică sau în chiuvetă; nu manipulați vasele de sticlă fierbinți cu o lavetă umedă.

- Nu utilizați sau reparați niciun vas de sticlă care este ciobit, crăpat sau zgâriat în profunzime.
- Nu scăpați sau loviți vasele de sticlă de obiecte dure și nu le loviți cu ustensilele.
- Nu încălziți un vas de sticlă gol sau aproape gol la microunde. Nu supraîncălziți ulei sau unt la microunde în acesta (folosiți durata minimă de gătire). Lăsați vasul de sticlă fierbinte să se răcească pe un raft de răcire, pe un suport de vase sau pe o lavetă uscată. Asigurați-vă că vasul de sticlă este suficient de rece înainte de a-l spăla, introduce la frigider sau congelator.

Evitați manipularea vaselor de sticlă fierbinți (inclusiv vase cu suprafețe de prindere din silicon) fără ajutorul suporturilor de vase uscate.

Evitați folosirea incorectă la microunde (de ex. funcționarea cuptorului fără încărcătură sau cu o încărcătură mică).

2.6 Iluminare interioară

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.8 Eliminare

⚠️ AVERTISMENT!

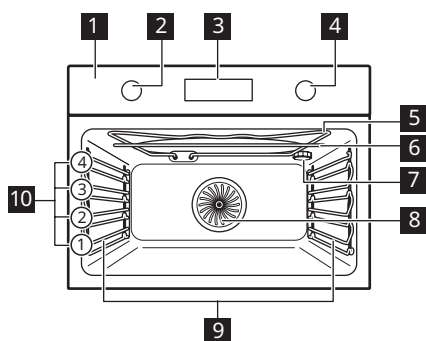
Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.

- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietorea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală

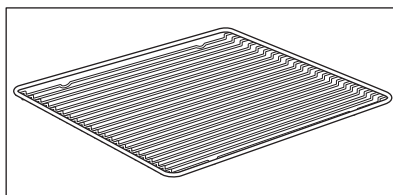


- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă
- 5 Element de încălzire
- 6 Generator de microunde
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții raft

3.2 Accesorii

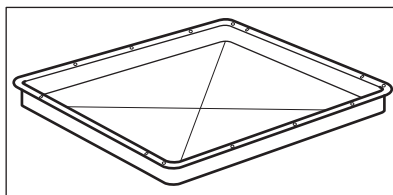
Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



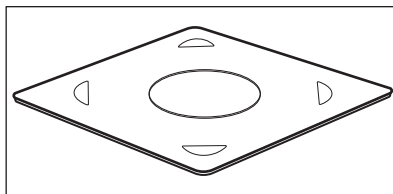
Tavă de gătit

Pentru prăjituri și biscuiți.



Farfuria de sticlă de la baza cuptorului cu microunde

Pentru prepararea alimentelor în modul microunde.



4. PANOUL DE COMANDĂ

4.1 Butoane de selectare retractabile

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.

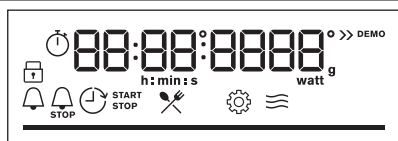
4.2 Prezentarea panoului de comandă

Selectați o funcție de gătire pentru a porni aparatul. Rotiți butonul de selectare pentru

funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.

			WATT	OK
Cronometru	Încălzire rapidă	Illuminare	Puterea microundelor	Confirmare setare

4.3 Afișaj



Afișaj cu funcțiile cheie.

Indicatorii afișajului

Indicatori de bază

Blocare	Gătire asistată	Setări	Indicator funcție microunde

Indicatoare cronometru

Cronometru	Timpe de terminare	Temporizare	Cronometru numărătoare directă

Bară de progres - pentru temperatură sau timp. Bara este complet roșie atunci când aparatul atinge temperatura setată.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Curățarea inițială

Înainte de prima utilizare curățați cuptorul gol și setați timpul:



00:00

Setarea timpului. Apăsați **OK**.

6. UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Modul de setare Funcții de încălzire

Pasul 1 Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.




Pasul 2 Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.
Apăsați **OK**.



- apasă lung pentru a activa funcția: Încălzire rapidă. Este disponibilă pentru anumite funcții ale cuptorului.

6.2 Cum se setează: Funcțiile Microunde

Pasul 1 Scoateți toate accesoriile din cuptor.
Introduceți farfuria de sticlă de la baza cuptorului cu microunde. Puneți alimentele pe farfuria de sticlă de la baza cuptorului cu microunde.

Pasul 2 Rotiți butonul de selectare a funcțiilor de gătire și selectați funcția de microunde:   .

Pasul 3 Apasă: **OK** pentru a începe cu setările implicite.
Afișajul indică: durata și puterea microundelor.

Pasul 4 Rotiți butonul de comandă pentru a regla durata. Apăsați: **OK**.

Pasul 5 Apăsați: **WATT**. Rotiți butonul de comandă pentru a ajusta puterea pentru microunde. Apasă **OK**

Pasul 6 Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.

Puteți regla setările în timpul gătirii.

Durata maximă a funcțiilor cu microunde depinde de puterea setată pentru microunde:



PUTEREA MICROUNDELOR W	DURATA MAXIMĂ min
100 - 600	59:55
>600	7



Dacă deschideți ușa, funcția microunde se oprește. Pentru a o porni din nou, închideți ușa. Apăsați **OK**.

6.3 Cum se setează: Funcții combinate la microunde

Pasul 1 Scoateți toate accesoriile din cuptor. Introduceți farfuria de sticlă de la baza cuptorului cu microunde. Puneți alimentele pe farfuria de sticlă de la baza cuptorului cu microunde.

Pasul 2 Rotiți butonul de selectare a funcțiilor de gătire și selectați funcția:  .
Afișajul indică: temperatura și puterea microundelor.

Pasul 3 Rotiți butonul de comandă pentru a regla temperatura.

Pasul 4 Apăsați: **WATT**.




Pasul 5 Rotiți butonul de comandă pentru a ajusta puterea pentru microunde. Apăsați: **OK**.








Pasul 6 Apăsați: **OK** Pentru a porni funcția.

Pasul 7 Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.

Puteți regla setările în timpul gătirii.

6.4 Funcții de încălzire

Funcția de încălzire	Utilizare
 Aer cald cu ventilatie	Pentru a coace simultan pe două rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setati temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încalzire sus si jos.
 Încalzire sus si jos	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
 Gatire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.
 Grill + Aer cald + MU	Pentru a frige bucăți mari de carne pe un nivel. Pentru a face gratinări și a rumeni. Funcția cu amplificare MW, gama de valori pentru putere: 100 - 600 W.
 Aer cald cu ventilație + MU	Coacerea pe o poziție a raftului. Funcția cu amplificare MW, gama de valori pentru putere: 100 - 600 W.
 Decongelare	Decongelare carne, pește, prăjituri, gama de valori pentru putere: 100 - 200 W
 Reîncălzire	Încălzirea mâncărilor preparate anterior și a alimentelor delicate, gama de valori pentru putere: 300 - 700 W
 Microunde	Încălzire, gătire, gama de valori pentru putere: 100 - 1000 W
 Meniu	Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Setări.







6.5 Cum se setează: Gătire asistată

Submeniul Gătire asistată constă dintr-un set de funcții suplimentare și preparate cu funcții de gătire, temperaturi și duratele de gătire recomandate. Utilizați funcția pentru a pregăti rapid un preparat cu setările implicite. De asemenea, puteți regla durata și temperatura în timpul gătirii.

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.





Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:

- Stab. auto a greutateii

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Intrați în Meniu.	Selectați Gătire asistată. Apăsați OK .	Selectați preparatul. Apăsați OK .	Introduceți preparatul în cuptor. Confirmați setarea.

6.6 Gătire asistată

Legendă





	Stab. auto a greutatei disponibilă.
	Funcționează cu puterea microundelor. Folosiți un accesoriu sigur pentru microunde.
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft.













Afișajul indică **F** și un **număr** de funcții pe care le puteți verifica în tabel.
























1	Grill	Pentru gătirea la grătar a felilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
----------	-------	---





2	Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.
3	Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
4	Încălzire sus/jos + MU	Coacerea și frigerea alimentelor pe o poziție a raftului. Funcția cu amplificare MW, gama de valori pentru putere: 100 - 600 W.
5	Grill + MU	Pentru a găti alimentele într-un timp scurt și pentru rumenire. Funcția cu amplificare MW, gama de valori pentru putere: 100 - 600 W.

Afișajul indică **P** și un **număr** al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
1	Friptură de vită, în sânge		 1 ; tavă de gătit
2	Friptură de vită, mediu	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm bucăți groase	Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
3	Friptură de vită, bine făcut		 2 ; vas pentru friptură peraft de sârmă
4	Friptură, medie	180 - 220g per bucată; 3 cm felii groase	Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
5	Friptură de vită / fierbere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1.5 - 2kg	 1 ; vas pentru friptură pe raft de sârmă
6	Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută)		 1 ; tavă de gătit
7	Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm bucăți groase	Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
8	Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută)		





	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
9	File, în sânge (gătire la temp. scăzută)		 1; tavă de gătit
10	File, mediu (gătire la temp. scăzută)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
11	File, făcut (gătire la temp. scăzută)		
12	Friptură de vițel (de ex. spată)	0,8 - 1,5kg; 4 cm bucăți groase	 1; vas pentru friptură pe raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
13	Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1,5kg	 1; vas pentru tocăniță din ceramică sau sticlă peraft de sârmă, adecvat pentru MW Utilizați mirodeniile favorite. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
14	Carne de porc (gătire la temperatură scăzută)	1,5 - 2kg	 1; tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.
15	File, proaspăt	1 - 1,5kg; 5 - 6 cm bucăți groase	 1; vas pentru friptură pe raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.
16	Coaste de porc	2 - 3kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri	 2 cratiță adâncă Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
17	Pulpă de miel cu os	1,5 - 2kg; 7 - 9 cm bucăți groase	 1; vas pentru friptură petavă de gătit Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
18	Pui întreg	1 - 1,5kg; Proaspăt	 1; vas pentru cuptor din ceramică sau sticlă pe raft de sârmă, adecvat pentru MW Utilizați mirodeniile favorite. Puneți pieptul de pui cu față în jos și întoarceți-l la jumătatea duratei de gătire.
19	Jumătate de pui	0,5 - 0,8kg	 2 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite.
20	Piept de pui	180 - 200g per bucată	 1; prepat caserolă pe raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.
21	Pulpe de pui, proaspete	250 - 400g	 2; tavă de gătit Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.
22	Rață întreagă	1,5 - 2,5kg	 1; vas pentru friptură pe raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
23	Gâscă, piept	1kg	 1; preparat pentru coacere pe raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.
24	Bucată de carne	1kg	 1; raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.
25	Pește întreg, la grătar	0.5 - 1kg per pește	 1; tavă de gătit Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromatate favorite.
26	File de pește	-	 2; preparat caserole pe raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.
27	Prăjitură cu brânză	-	 1;  tavă demontabilă de 28 cm pe raft de sârmă
28	Prăjitură cu mere	-	 2; tavă de gătit
29	Tartă cu mere	-	 1; formă pentru plăcintă pe raft de sârmă
30	Plăcintă cu mere	-	 1  Formă de 22 cm pe raft de sârmă
31	Negresa	2kg de aluat	 2 cratiță adâncă
32	Brioșe cu ciocolată	-	 2 tavă pentru brioșe pe raft de sârmă
33	Bucată de prăjitură	-	 1; tavă pentru pâine pe raft de sârmă
34	Cartofi copti	1kg	 1; tavă de gătit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.
35	Cartofi wedges	1kg	 2 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați cartofii în bucăți.
36	Legume mixte la grătar	1 - 1.5kg	 2 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați legumele în bucăți.
37	Crochete, congelate	0.5kg	 2; tavă de gătit
38	Cartofi, congelați	0.75kg	 2; tavă de gătit
39	Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste	1 - 1.5kg	  1; vas pentru cuptor din ceramică sau sticlă pe raft de sârmă , adecvat pentru MW
40	Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1.1kg	  2; vas pentru cuptor din ceramică sau sticlă pe raft de sârmă , adecvat pentru MW Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.
41	Pizza proaspătă, subțire	-	 1 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt

Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
42 Pizza proaspătă, groasă	-	 1 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
43 Quiche	-	 1; formă pentru copt raft de sârmă
44 Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0.8kg	 1; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
45 Pâine integrală / se-cară / neagră în tava de pâine	1kg	 1; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/ raft de sârmă




7. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Funcțiile ceasului

Funcția ceas	Aplicație
 Cronometru	La încheierea duratei este emis semnalul sonor.
 Durată gătire	Când cronometrul ajunge la final, este emis un sunet și funcția de gătire se oprește.
 Temporizare	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
 Cronometru numărătoare directă	Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului. Pornirea și oprirea Cronometru numărătoare directă selectați: Meniu, Setări.

Funcțiile ceasului sunt disponibile doar pentru: Aer cald cu ventilație, Încalzire sus și jos, Gatire intensiva, Funcție Pizza, Grill + Aer cald + MU, Aer cald cu ventilație + MU.

7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului

Modul de setare Timpul		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
		
Pentru a modifica ora curentă, intrați în meniu și selectați Setări, setare timp .	Setați ceasul.	Apăsați: OK.

Modul de setare Cronometru

Pasul 1



Apăsați: 

Afișajul indică:
0:00


Pasul 2



Setați Cronometru

Pasul 3



Apăsați: OK.

 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.

Modul de setare Durată gătire


Pasul 1



Alegeți o funcție de gătire și setați temperatura.

Pasul 2



Apăsați în mod repetat: 

Afișajul indică:
0:00

STOP

Pasul 3



Setați timpul de gătire.

Pasul 4



Apăsați: OK.

 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.

Modul de setare Temporizare


Pasul 1



Selectați funcția de gătire.

Pasul 2



Apăsați în mod repetat: 

Afișajul arată: timpul

START

Pasul 3



Setați ora de start.

Pasul 4



Apăsați: OK.

Afișajul indică:
--:--

STOP

Pasul 5



Setați ora de sfârșit.

Pasul 6



Apăsați: OK.

 Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.

8. UTILIZAREA ACCESORIILOR

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Introducerea accesoriilor

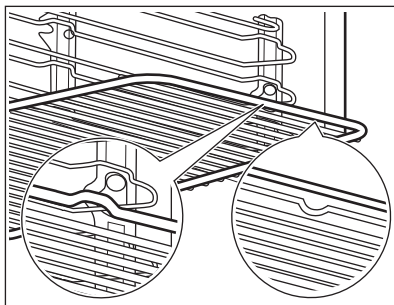
Folosește doar veselă și materiale adecvate. Consultă capitolul „Informații și recomandări”,

vesela și materialele adecvate pentru microunde.

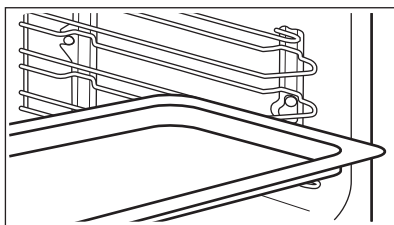
O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

Raft sârmă:

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigură-te că piciorușele sunt îndreptate în jos.

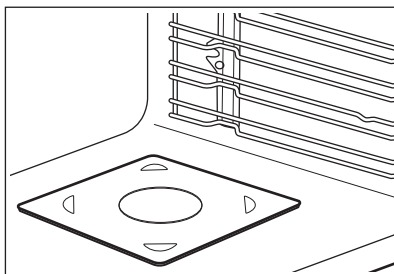
**Tavă de gătit:**

Împinge tava pe șinele de ghidare.

**Farfuria de sticlă de la baza cuptorului cu microunde:**

Folosește platoul de sticlă al cuptorului cu microunde doar cu funcția microunde. Nu este adecvat pentru funcția cu microunde combinată (de ex. grătar la microunde).

Pune accesoriul în partea de jos a cavității. Pune alimentele direct pe platoul de sticlă al cuptorului cu microunde.



9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Activare atunci când aparatul este în funcțiune - modul de gătire setat va continua, dar panoul de comandă va fi blocat.

Activare atunci când aparatul este oprit - nu poate fi activată, panoul de comandă este blocat.



OK



OK - apasă lung pentru a activa funcția.
Va fi emis un semnal sonor.

OK - apasă lung pentru a o deactiva.

3 x - va lumina intermitent atunci când funcția de blocare este activată.

9.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, aparatul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

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

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Temporizare.

9.3 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

10.1 Recomandări pentru gătit



Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, caută alta similară.

10.2 Recomandări pentru microunde

Haide să gătim!

Pune alimentele pe platoul de sticlă din cavitatea cuptorului cu microunde.

Pune alimentele pe un platoul din cavitate.

Întoarce sau amestecă alimentele la jumătatea duratei de decongelare sau de gătire.

Amestecă preparatele lichide la anumite intervale de timp.

Amestecă mâncarea înainte de servire.

Acoperă alimentele pe durata gătirii și a reîncălzirii.

Pune o lingură în sticlă sau pahar atunci când încălzești băuturi pentru a asigura o mai bună distribuție a căldurii.

Introducu alimentele în aparat fără ambalaj. Semipreparatele pot fi introduse în aparat doar dacă ambalajul este sigur pentru

utilizarea în cuptoarele cu microunde (verifică informațiile de pe ambalaj).

Gătitul la microunde

Gătește alimentele cu capacul pus. Gătește alimentele fără capac dacă dorești ca acestea să-și mențină crusta.

Nu găti prea intens preparatele setând un nivel de putere prea ridicat sau durate prea mari. Alimentele se pot usca, arde sau pot provoca un incendiu.

Nu utiliza aparatul pentru a găti ouă sau melci în cochilie deoarece aceste alimente pot exploda. Înțepă gălbenușul oului prăjit înainte de reîncălzire.

Înainte de gătire, înțepă de câteva ori alimentele cu piele sau coajă.

Porționează legumele în bucăți de dimensiuni cât mai egale.

După ce oprește aparatul, scoate preparatul și lasă-l să se odihnească câteva minute,

pentru a permite distribuirea uniformă a căldurii.

Decongelarea la microunde

Pune alimentele congelate, fără ambalaj, pe o farfurie întoarsă sau pe un grilaj pentru dezghețare sau într-o sită de plastic, pe care o pui apoi într-un recipient, astfel încât lichidul

provenit din dezghețarea alimentelor să se poată scurge și colectat în recipientul respectiv.




Apoi, îndepărtează părțile decongelate.

Pentru a găti fructe și legume fără a le decongela în prealabil, utilizează un nivel mai mare de putere al microundelor

10.3 Vesela și materialele adecvate pentru microunde

La microunde folosiți doar veselă și materiale adecvate. Folosiți tabelul de mai jos ca referință.

















Verificați specificațiile vasului/materialului înainte de utilizare.

Vas de gătit/Material			
Sticlă și porțelan rezistente la foc fără componente din metal, de ex. sticlă termorezistentă	✓	✓	✓
Vase din sticlă și porțelan care nu pot fi folosite în cuptor, fără nicio deco-rațiune cu argint, aur, platină sau alt metal	✓	X	X
Ceramică din sticlă și vitroceramică din material rezistent la foc/congelare	✓	✓	✓
Vase ceramice și din lut rezistente în cuptor și fără nicio componentă din cuarț sau metal și smălțuri cu conținut de metal	✓	✓	✓
Ceramică, porțelan și ceramică din lut cu bază nesmălțuită sau cu mici orificii, de ex. pe mănere	X	X	X
Plastic termorezistent până la 200 °C	✓	✓	X
Carton, hârtie	✓	X	X
Folie transparentă	✓	X	X
Folie pentru microunde	✓	✓	X
Vase pentru friptură din metal, de ex. email, fontă	X	X	X
Vase de coacere, smălțuite sau cu acoperire de silicon	X	X	X
Tavă de gătit	X	X	X
Raft sârmă	X	X	✓
Farfurie de sticlă de la baza cuptorului cu microunde	✓	✓	X

Vas de gătit/Material		 	 
Vase pentru utilizare la microunde, de ex. tigiie	X	✓	X

10.4 Setări de putere recomandate pentru diferite tipuri de alimente

Datele din tabel au doar caracter orientativ.

700 – 1000 W				
	Rumenire la începutul procesului de gătire		Încălzirea lichidelor	
500 - 600 W				
	Gătirea legumelor		Gătirea mâncărilor cu ou	
		Fierbere tocănițe la foc mic		Încălzirea mâncărilor preparate într-o porție
				Decongelarea și încălzirea mâncărilor congelate
300 - 400 W				
	Topire brânză, ciocolată, unt		Fierbere la foc mic a orezului	
		Încălzirea alimentelor pentru bebeluși		Gătirea/încălzirea mâncărilor fine
				Continuare gătire
100 - 200 W				
	Decongelare pâine		Decongelare fructe și prăjituri	
		Decongelare brânză, smântână, unt		Decongelare carne, pește







10.5 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

Informații pentru institutele de testare








Teste conform IEC 60705.

Funcția Microunde

Folosii raftul de sârmă dacă nu este specificat altfel.

	 POWER W				
Pandișpan	600	0.475	Jos	8 - 9	Întoarceți recipientul cu 1/4, la jumătatea timpului de gătire.
Ruladă de carne	400	0.9	1	25 - 27	Întoarceți recipientul cu 1/4, la jumătatea timpului de gătire.
Royale	500	1	2	30 - 33	-
Decongelare carne	100	0.5	1	15	Întoarceți invers carnea la jumătatea timpului de gătire.

Funcție combinată microunde
Folosiți raftul de sârmă.

		 POWER				
Prăjitură, 0,7 kg	Încălzire sus/jos + MU	100	200	2	23 - 27	Întoarceți recipientul cu 1/4, la jumătatea timpului de gătire.
Cartofi gratinați, 1,1 kg	Aer cald cu ventilație + MU	300	180	2	38 - 42	Întoarceți recipientul cu 1/4, la jumătatea timpului de gătire.
Pui, 1,1 kg	Grill + Aer cald + MU	400	230	1	35 - 40	Puneți carnea în recipientul rotund din sticlă și întoarceți invers la jumătatea duratei de gătire.

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Observații privind curățarea



Agenți de curățare

Curăța partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

Curăța petele cu un detergent neagresiv.



Utilizarea zilnică

Curăță cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

Curăță cu atenție toate reziduurile și depunerile de grăsime de pe tavanul cuptorului.

Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.



Accesorii

Curăță toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.

Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

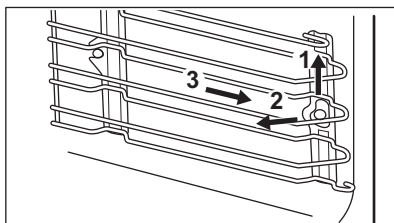
Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

Pasul 1 Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

Pasul 2 Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătoarea față.

Pasul 3 Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de perele lateral.

Pasul 4 Scoateți suporturile afară din agățătoarea din spate.



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

11.3 Cum se înlocuiește: Bec

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cărpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Înainte de a schimba becul:

Etapa 1

Opriți cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.

Etapa 2

Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.

Etapa 3

Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul de sus

Pasul 1	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
Pasul 2	Curățați capacul de sticlă.
Pasul 3	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
Pasul 4	Montați capacul de sticlă.

12. DEPANARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.



Aparatul nu pornește sau nu se încălzește

Problemă	Verificați dacă...
Aparatul nu poate fi activat sau utilizat.	Aparatul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.
Aparatul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Aparatul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Aparatul nu se încălzește.	Blocarea este dezactivată.



Componente

Problemă	Verificați dacă...
Becul nu funcționează.	Becul este ars.



Coduri de eroare

Afișajul indică...	Verificați dacă...
00:00	A fost o pană de curent. Setați timpul.

Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

12.2 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.)

Numărul produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Economisirea de energie

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie (doar atunci când folosești o funcție fără microunde).

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătire.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj

va fi apărea valoarea căldurii reziduale. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

Gătire cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

14. STRUCTURA MENIULUI

14.1 Meniu

Pasul 1

Pasul 2

Pasul 3

Pasul 4

Pasul 5



- selectați pentru a intra în Meniu.

Selectați opțiunea din Meniu structură și apăsați OK.

Selectați setarea.

OK - apăsați pentru a confirma setarea.

Reglați valoarea și apăsați OK.

Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.

Meniu structură

Gătire asistată

Setări

Setări

01	Timpul	Modificare	02	Luminozitate display	1 - 5
03	Tonul de la taste	1 - Bip 2 - Clic 3 - Sunet oprit	04	Volum la apăsare taste	1 - 4
05	Cronometru numărătoare directă	Pornit/Oprit	06	Iluminare	Pornit/Oprit
07	Modul demo	Codul de activare: 2468	08	Versiunea software	Verificare
09	Resetați toate opțiunile	Da / Nu			

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

МИСЛИМО НА ВАС

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.
Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

www.electrolux.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:


www.electrolux.com/shop

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	317
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	320
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	323
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	324
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	325
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	325
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	331
8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	333
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	334
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	335
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	338
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	340
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	341
14. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	342
15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	342

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.

- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Не активирајте функцију микроталаса кад је уређај празан. Унутрашњи метални делови могу створити електричне варнице.
- Није дозвољено коришћење металних посуда за храну и пића током кувања у микроталасној рерни. Ово не важи уколико је произвођач навео величину и облик металних посуда погодних за кување у микроталасној рерни.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уколико су врата или заптивке врата оштећени, уређај се не сме укључивати све док га не поправи компетентна особа.
- УПОЗОРЕЊЕ: Само компетентне особе могу да врше оправку или сервисирање које обухвата скидање поклопца који пружа заштиту од излагања микроталасној енергији.

- УПОЗОРЕЊЕ: Немојте загревати течности и друге намирнице у херметички затвореним посудама. Оне могу да експлодирају.
- Употребљавајте само посуде које су погодне за употребу у микроталасним рернама.
- Приликом загревања хране у пластичним или папирним посудама, пазите на уређај јер може доћи до паљења.
- Уређај је намењен за подгревање хране и напитака. Сушење хране или одеће и загревање грејних јастучића, папуча, сунђера, влажних крпа и слично, може проузроковати повреде, паљење или пожар.
- Уколико се уређај дими, ручно прекините програм или искључите уређај из струје и оставите врата затворена како би се пламен угасио.
- Загревање напитака у микроталасној рерни може проузроковати еруптивно кључање. Стога се мора пазити приликом руковања посудом.
- Садржај флашица и посуда са храном за бебе треба промешати и протрести, а температуру треба проверити пре конзумирања, како би се избегле опекотине.
- Јаја у љусци и цела тврдо кувана јаја не треба загревати у уређају, јер могу да експлодирају чак и након загревања у микроталасној рерни.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Уређај треба редовно чистити и из њега уклањати остатке хране.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Уколико се уређај не одржава чистим, то може довести до површинских оштећења која би могла неповољно

утицати на рок трајања уређаја и евентуално довести до опасности.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа

УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтаже које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.
- Уграђена јединица мора да задовољи захтеве стабилности према DIN 68930.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	444 (460) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	455 mm
Висина задње стране уређаја	440 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm

Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	567 mm
Дубина уграђеног уређаја	546 mm
Дубина са отвореним вратима	882 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	3.5x25 mm

2.2 Прикључење на електричну мрежу

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја,

нарочито када уређај ради или када су врата врела.

- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.

- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Не користите функцију микроталаса да бисте претходно загрејали уређај.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извучите утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Уверите се да су унутрашњост и врата обрисани и суви након сваке употребе. Пара настала током рада уређаја кондензује се на унутрашњим зидовима и може да проузрокује корозију.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Масноћа и храна која остаје у уређају може изазвати пожар и електрично варничење када ради функција микроталаса.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Коришћење посуђа од стакла

Уколико посуђе од стакла користите без одговарајућег степена заштите, може доћи до њиховог ломљења, кршења, пуцања или тешких огреботина:

- Не просипајте хладну воду или друге течности на стаклено посуђе јер нагли пад температуре може изазвати тренутно ломљење стакла. Комади поломљеног стакла могу бити изузетно оштри и тешки за проналажење.
- Не стављајте вруће стаклено посуђе на мокру или хладну површину, директно на пулт или металну површину, нити у

лавабо, а такође немојте користити мокру крпу када рукујете врелим стакленим посуђем.

- Немојте користити или поправљати стаклено посуђе које је окрњено, испуцало или озбиљно изгребано.
- Немојте испуштати или ударити стакленим посуђем по тврдим предметима, а такође не ударајте прибором за јело по стаклу.
- Немојте загревати празне или скоро празне стаклене посуде у микроталасној, не прегревајте уље или маслац у микроталасној (користе минималну количину времена за кување).

Оставите врело стаклено посуђе да се охлади на полици за хлађење, подметачу за шерпе или на сувој крпи. Уверите се да је стаклена посуда довољно охлађена пре прања, хлађења или замрзавања.

Избегавајте руковање врелим стакленим посуђем (укључујући и керамичко посуђе са силиконским површинама за налегање) ако немате суве подметаче за шерпе.

Избегавајте погрешно коришћење микроталасне рерне (нпр. коришћење празне рерне или рерне са малом количином намирница).

2.6 Унутрашње осветљење

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.8 Одлагање

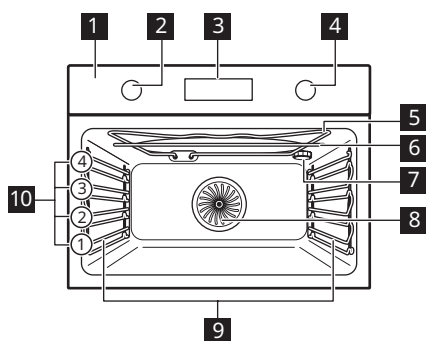
УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ

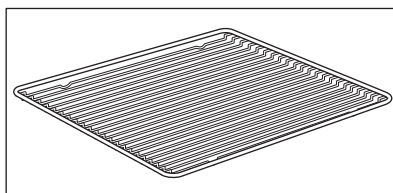


- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Грејни елемент
- 6 Генератор микроталаса
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Положаји решетке

3.2 Прибор

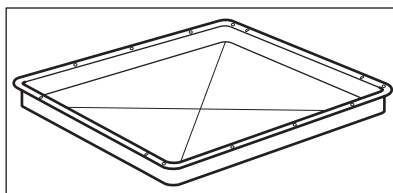
Решеткаста полица

За посуђе за кување, плехове за торте, печење.

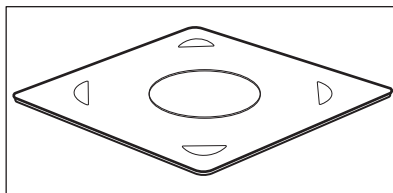


Плех за печење

За колаче и кексе.



Микроталасна стаклена доња плоча
 За припремање хране у режиму микроталаса.



4. КОМАНДНА ТАБЛА

4.1 Дугмад која се увлаче

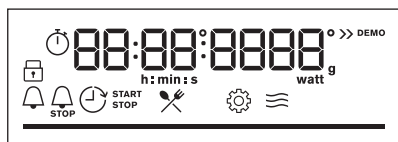
За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

4.2 Преглед командне табле

Изаберите функцију загревања да бисте укључили уређај. Окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.

			WATT	OK
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Снага микроталаса	Потврдите подешавање

4.3 Дисплеј



Дисплеј са кључним функцијама.

Индикатори дисплеја

Основни показатељи

Контролна брава	Потпомогнута припрема	Подешавања	Индикатор функције микроталасне пећнице

Индикатори времена

Тајмер	Крај	Време одлагања	Тајмер током рада

Трака напретка – за температуру или време.
 Трака је потпуно црвена када пећница достигне подешену температуру.



5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво чишћење

Пре прве употребе, очистите празан уређај и подесите време:



00:00

Подесите тајмер. Притисните **OK**.

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Како да подесите: Функције загревања

Корак 1 Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.

Корак 2 Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.
Притисните **OK**.

 – притисните и задржите да бисте укључили функцију: Брзо загревање. Није доступна за неке функције пећнице.

6.2 Како да подесите: Функције микроталаса

Корак 1 Уклоните сав прибор.
Убаците стаклену доњу плочу у микроталасну рерну. Ставите храну на микроталасну стаклену доњу плочу.

Корак 2 Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију: .

Корак 3 Притисните: **OK** за почетак са подразумеваним подешавањима.
Дисплеј приказује: трајање и снагу микроталаса.

Корак 4 Окрените командно дугме да бисте подесили трајање. Притисните: **OK**.

Корак 5 Притисните: **WATT**. Окрените командно дугме да бисте подесили снагу микроталаса.
Притисните: **OK**

Корак 6 Окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.

Током кувања можете да подесите подешавања.

Максимално време функције микроталаса зависи од снаге микроталаса коју сте подесили:



СНАГА МИКРОТАЛАСА W	МАКСИМАЛНО ВРЕМЕ МИН
100 - 600	59:55
>600	7



Ако отворите врата, функција микроталасне пећнице се зауставља. Да бисте је поново покренули, затворите врата. Притисните **OK**.

6.3 Како да подесите: Комбиноване функције микроталасне пећнице

Корак 1 Уклоните сав прибор.
Убаците стаклену доњу плочу у микроталасну рерну. Ставите храну на микроталасну стаклену доњу плочу.

Корак 2 Окрените дугме за функције загревања и изаберите функцију:  .
На дисплеју се приказује: температура и снага микроталаса.

Корак 3 Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.

Корак 4 Притисните: **WATT**.

Корак 5 Окрените командно дугме да бисте подесили снагу микроталаса. Притисните: **OK**.

Корак 6 Притисните: **OK** да бисте стартовали функцију.

Корак 7 Окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.

Током кувања можете да подесите подешавања.










6.4 Функције загревања

Функција загревања	Примена
--------------------	---------



Печење уз равни вентил.

За печење на највише два положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40 °C него за Загревање одозго/одоздо.

Функција загревања	Примена
 Загревање одозго/ одоздо	За печење на једном положају решетке.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 Гриловање + вентилатор + микроталасна пећница	За печење великих комада меса на једном нивоу. За спремање гратинираних јела и за запецање. Функција са појачавањем MW, опсег снаге: 100–600 W.
 Печење уз равни вентил. + микроталасна пећница	Печење на на једном положају решетке. Функција са појачавањем MW, опсег снаге: 100–600 W.
 Одмрзавање	Одмрзавање меса, рибе, колача, опсег снаге: 100–200 W
 Подгревање	Загревање раније припремљених obroka и fine хране, опсег снаге: 300–700 W
 Микроталасна пећница	Загревање, кување, опсег снаге: 100–1000 W
 Мени	Да бисте ушли у Мени: Потпомогнута припрема, Подешавања.



6.5 Како да подесите: Потпомогнута припрема

Подмени Потпомогнута припрема састоји се од скупа додатних функција и јела са препорученим функцијама загревања, температурама и временом кувања. Користите функцију за брзо припремање јела са подразумеваним подешавањима. Такође можете да подесите време и температуру током кувања.

Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.





Приликом кувања неких јела, можете да користите и:

- Аутоматска тежина

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
			
Уђите у мени.	Изаберите Потпомогнута припрема. Притисните тастер OK .	Изаберите јело. Притисните OK .	Ставите посуду у пећницу. Потврдите подешавање.

6.6 Потпомогнута припрема

Легенда


	Функција Аутоматска тежина је доступна.
	Функција са микроталасном снагом. Користите прибор безбедан за микроталасну пећницу.
	Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.
	Ниво решетке.










Дисплеј приказује **F** и број функције коју можете да проверите у табели.


















1	Гриловање	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
2	Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.



















3	Смрзнута храна	За припрему полупремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
4	Загрев. одозго/ одоздо + микроталасна пећница	Кухање и печење хране на једном положају решетке. Функција са појачавањем MW, опсег снаге: 100–600 W.
5	Гриловање + микроталасна пећница	За краће кухање хране коју такође желите да запечете. Функција са појачавањем MW, опсег снаге: 100–600 W.

Дисплеј приказује **P** и број јела коју можете да проверите у табели.

Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
1 Говеђе печење, слабо печено		 1 ; плех за печење
2 Говеђе печење, средње печено	1 - 1.5kg; комади дебљине 4–5 cm	Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
3 Говеђе печење, добро печено		
4 Котлет, средње печен	180 - 220g по комаду; кришке дебљине 3 cm	 2 ; посуда за печење на решеткастој полици
		Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.


	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
5	Говеђе печење/ динстано (ребра пр- ве класе, округли одрезак, дебели пау- флек)	1.5 - 2kg	 1; посуда за печење на решеткастој полици
6	Говеђе печење, сла- бо печено (споро печење)		
7	Говеђе печење, средње печено (спо- ро печење)	1 - 1.5kg; комади дебљине 4–5 cm	 1; плех за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико мину- та на врућем тигању. Ставите у апарат.
8	Говеђе печење, до- бро печено (споро печење)		
9	Филе, слабо печено (споро печење)		
10	Филе, средње печен (споро печење)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm дебелих комада	 1; плех за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико мину- та на врућем тигању. Ставите у апарат.
11	Филе, печен (споро печење)		
12	Печена телетина (нпр. плећка)	0.8 - 1.5kg; комади дебљине 4 cm	 1; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. До- дајте течност. Ставите у апарат.
13	Свињско печење, врат или плећка	1.5kg	 1; керамичка или стаклена посуда за ролов. поврће/грати. Јела на решеткастој полици , приклад- на за MW Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања.
14	Вучена свињетина (споро кување)	1.5 - 2kg	 1; плех за печење Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномер- но запецање.
15	Каре, свез	1 - 1.5kg; комади дебљине 5–6 cm	 1; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине.
16	Ребра	2 - 3kg; користите сирова танка ре- бра, дебљине 2–3 cm	 2; дубоки тигањ Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окре- ните месо након половине времена кувања.
17	Јагњећи бут са ко- стима	1.5 - 2kg; комади дебљине 7–9 cm	 1; посуда за печење на плеху за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. До- дајте течност. Окрените месо након половине време- на кувања.




	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
18	Цело пиле	1 - 1.5kg; свеже	 1 керамичка или стаклена посуда за касероле на решеткастој полици , прикладна за MW Користите омиљене зачине. Спустите пилеће груди попреко и окрените их после половине времена кувања.
19	Пола пилета	0.5 - 0.8kg	 2; плех за печење Користите омиљене зачине.
20	Пилеће груди	180 - 200g по комаду	 1; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.
21	Пилећи батаци, свежи	250 - 400g	 2; плех за печење Ако сте прво маринирали пилеће батаци, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.
22	Патка, цела	1.5 - 2.5kg	 1; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.
23	Гуска, груди	1kg	 1; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Окрените гуску након половине времена кувања.
24	Векна од меса	1kg	 1; решеткаста полица Користите омиљене зачине.
25	Цела риба, грилована	0.5 - 1kg по риби	 1; плех за печење Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.
26	Рибљи филети	-	 2; посуда за ролов. поврће/грати. јела на решеткастој полици Користите омиљене зачине.
27	Колач од сира	-	 1;  калуп за печење од 28 cm на решеткастој полици
28	Колач од јабука	-	 2; плех за печење
29	Тарт од јабука	-	 1; калуп за питу на решеткастој полици
30	Пита с јабукама	-	 1;  калуп за питу од 22 cm на решеткастој полици
31	Брауни колачи	2kg теста	 2; дубоки тигањ
32	Чоколадни мафини	-	 2; плех за мафине на решеткастој полици

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
33	Суви колач	-	 1; посуда за колач на решеткастој полици
34	Печени кромпир	1kg	 1; плех за печење Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.
35	Исечен кромпир	1kg	 2; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.
36	Гриловано мешано поврће	1 - 1.5kg	 2; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.
37	Крокети, замрзнати	0.5kg	 2; плех за печење
38	Помфрит, замрзнут	0.75kg	 2; плех за печење
39	Лазане са месом / поврћем са сувим листовима тестенине	1 - 1.5kg	  1; керамичка или стаклена посуда за касероле на решеткастој полици , прикладна за MW
40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1.1kg	  2; керамичка или стаклена посуда за касероле на решеткастој полици , прикладна за MW Окрените посуду после половине времена кувања.
41	Свежа пица, танка	-	 1; плех за печење обложен папиром за печење
42	Свежа пица, дебела	-	  1; плех за печење обложен папиром за печење
43	Киш	-	 1; плех за печење на решеткастој полици
44	Багет/Ѓабата/Бели хлеб	0.8kg	  1; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
45	Хлеб са целим зрном/ражени хлеб/црни хлеб са целим зрном у посуду за хелб	1kg	  1; плех за печење обложен папиром за печење/ решеткаста полица

7. ФУНКЦИЈЕ САТА










7.1 Функције сата

Функција сата	Примена
 Тајмер	Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал.

Функција сата	Примена
 Време кувања	Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се зауставља.
 Време одлагања	За одлагање старта и/или краја кувања.
 Тајмер током рада	Максимално је 23 h 59 min. Ова функција не утиче на рад рерне. За укључивање и искључивање Тајмер током рада изаберите: Мени, Подешавања.

Функције сата су доступне само за: Печење уз равни вентил., Загревање одозго/одоздо, Турбо гриловање, Функција за пицу, Гриловање + вентилатор + микроталасна пећница, Печење уз равни вентил. + микроталасна пећница.

7.2 Како да подесите: Функције сата

Како да подесите: Доба дана		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
		
Да бисте променили доба дана, уђите у мени и изаберите опције Подешавања, Доба дана.	Подесите сат.	Притисните: OK .
Како да подесите: Тајмер		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
		
Притисните:  .	Дисплеј приказује: 0:00 	Подесите Тајмер
		Притисните: OK .
 Тајмер одмах почиње да одбројава.		

Како да подесите: Време кувања


Корак 1




Изаберите функцију загревања и подесите температуру.

Корак 2



Узастопно притискајте: 

Дисплеј приказује:
0:00

STOP

Корак 3



За подешавање времена кувања.

Корак 4



Притисните: ОК.

 Тајмер одмах почиње да одбројава.

Како да подесите: Време одлагања


Корак 1



Изаберите функцију загревања.

Корак 2



Узастопно притискајте: 

Корак 3





Подесите време почетка.

Корак 4



Притисните: ОК.

Дисплеј приказује:
доба дана
 ПО-КРЕТАЊЕ

Дисплеј приказује:
--:--
 ЗАУСТАВЉАЊЕ

Корак 5



Подесите време за-вршетка.

Корак 6



Притисните: ОК.

 Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.

8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Убацивање прибора

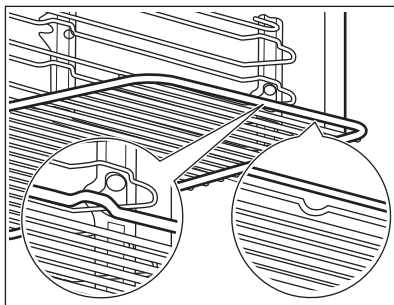
Користите само одговарајуће посуђе и материјале за кување. Погледајте

поглавље „Напомене и савети”, одељак „Погодни материјали и посуђе за кување у микроталасној рерни”.

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

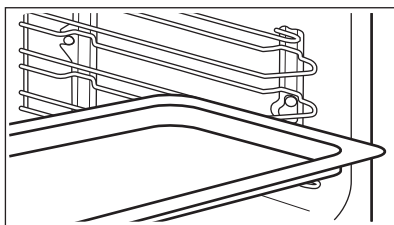
Решетка полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



Плех за печење:

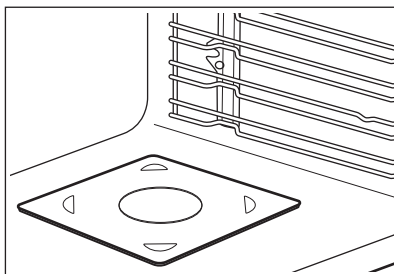
Гурните плех између вођица на носачу решетке.



Микроталасна стаклена доња плоча:

Користите микроталасну стаклену доњу плочу само са функцијом микроталаса. Није погодна за функцију која користи микроталасе (нпр. гриловање микроталасима).

Ставите прибор на дно унутрашњости рерне. Храну можете ставити директно на стаклену доњу плочу микроталасне рерне.




9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

9.1 Контролна брава



Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Укључите је када апарат ради – подешено кување се наставља, командна табла је закључана. Укључите га када је апарат искључен - не може да се укључи, контролна табла је закључана.





 **OK** – притисните и држите да бисте укључили функцију. Звучни сигнал.

 **OK** – притисните и држите да бисте је искључили.

 3 x  – трепери када је контролна брава укључена.

9.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога уређај се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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



(°C)

200 - 230



(ч)

5.5

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Време одлагања.

9.3 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

10. КОРИСНИ САВЕТИ

10.1 Препоруке у вези са печењем



Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш апарат можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

10.2 Препоруке за коришћење микроталасне рерне

Хајде да кувамо!

Ставите храну на микроталасну стаклену доњу плочу, на дно унутрашњости рерне.

Ставите храну на тањир, на дно унутрашњости рерне.

Окрените или промешајте храну када прође половина времена кувања или одмрзавања.

Течна јела повремено промешајте.

Промешајте храну пре сервирања.

Покријте храну која треба да се кува или подгрева.

Ставите кашику у флашу или чашу приликом загревања пића како би се осигурала боља расподелу топлоте.

Ставите храну у апарат без паковања. Пакована готова јела могу се ставити у апарат само када је амбалажа предвиђена за излагање микроталасима (проверите информације на паковању).

Кување микроталасима

Храну пеците прекривену. Храну пеците непокривену само ако желите да се направи корица.

Немојте да прекувате јела тако што ћете подесити сувише високу температуру и дуго време. Храна може да се пресуши, прегори или изазове пожар.

Немојте да користите уређај за кување јаја или пужева у љусци јер могу да пукну. Жуманце прженог јаја прободите пре подгревања.

Храну са покожицом или кором прободите виљушком неколико пута пре кувања.

Исеците поврће на комадиће сличне величине.

Након што искључите апарат, извадите храну и оставите је да одстоји неколико минута да би се топлиота равномерно распоредила.

Одрмрзавање микроталасима

Замрзнуту, неотпаковану храну ставите на изврнути тањир са посудом испод њега

или на постоље за одмрзавање или пластично сито тако да одмрзнута течност може да се оцеди.






Уклоните одмрзнуте комаде накнадно.




За кување воћа и поврћа без претходног одмрзавања, можете користити већу јачину микроталаса.

10.3 Погодни материјали и посуђе за кување у микроталасној рерни

У микроталасној рерни користите само одговарајуће посуђе и материјале. Користите табелу испод као референцу.

















Пре употребе погледајте спецификацију посуђа/материјала.

Посуђе/материјал		 	 
Стакло и порцелан за рерну, без металних компоненти, нпр. стакло отпорно на топлоту	✓	✓	✓
Стакло и порцелан који нису погодни за рерну без украса од сребра, злата, платине или других металних украса	✓	✗	✗
Стакло и стаклокерамика, од материјала отпорног на загревање/замрзавање	✓	✓	✓
Керамика отпорна на загревање и земљано посуђе без кварца или металних делова или глазура у којима има метала	✓	✓	✓
Керамика, порцелан и земљано посуђе са неглазираним дном или са малим рупама, нпр. на ручкама	✗	✗	✗
Пластика која је отпорна на максималну температуру од 200°C	✓	✓	✗
Картон, папир	✓	✗	✗
Причањајућа фолија	✓	✗	✗
Причањајућа фолија за гриловање	✓	✓	✗
Посуђе за печење које је израђено од метала, нпр. емајла, ливеног гвожђа	✗	✗	✗
Плехови за печење обложени црним лаком или силиконом	✗	✗	✗

Посуђе/материјал			
Плех за печење	X	X	X
Решеткаста полица	X	X	✓
Микроталасна стаклена доња плоча	✓	✓	X
Посуде за кување у микроталасној, нпр. тигањ	X	✓	X

10.4 Препоручена подешавање снаге за различите врсте хране

Подаци у табели су само смернице.

700–1000 W				
				
Загреје се на почетку процеса кувања		Загревање течности		
500–600 W				
				
Кување поврћа	Кување јела са јајима	Крчкање куваних јела	Загревање оброка на једном тањиру	Одмрзавање и загревање замрзнутих оброка
300–400 W				
				
Топљење сира, чоколаде, путера	Крчкање пиринча	Загревање хране за бебе	Кување/подгревање финих јела	Наставак кувања
100–200 W				
				
Одмрзавање хлеба	Одмрзавање воћа и колача	Одмрзавање сира, павлаке, путера	Одмрзавање меса, рибе	







10.5 Табеле кувања за институте за тестирање

Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду 60705.








Функција микроталасне рерне

Користите решеткасту полицу осим ако није другачије назначено.

	 POWER W				
Бисквит торта	600	0.475	Одоздо	8 - 9	Окрените посуду за 1/4 круга када прође пола времена предвиђеног за кување.
Ћуфте	400	0.9	1	25 - 27	Окрените посуду за 1/4 круга када прође пола времена предвиђеног за кување.
Крем од јаја	500	1	2	30 - 33	-
Одмрзавање меса	100	0.5	1	15	Окрените месо на другу страну на половини времена кувања.

Комбинована функција микроталасне пећнице

Користите решеткасту полицу.

		 POWER				
Торта, 0,7 kg	Загрев. одозго/одоздо + микроталасна пећница	100	200	2	23 - 27	Окрените посуду за 1/4 круга када прође пола времена предвиђеног за кување.
Гратинирани кромпир, 1,1 kg	Печење уз равни вентил. + микроталасна пећница	300	180	2	38 - 42	Окрените посуду за 1/4 круга када прође пола времена предвиђеног за кување.
Пиле, 1,1 kg	Гриловање + вентилатор + микроталасна пећница	400	230	1	35 - 40	Ставите месо у округлу стаклену посуду и окрените га на другу страну на половини времена кувања.

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.

Користите раствор за чишћење металних површина.

Флеке очистите благим детерџентом.



Свакодневна употреба

Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

Пажљиво очистите плафон апарата од остатака и масти.

Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.



Прибор

Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.

Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

11.2 Како да извадите: Носачи решетке

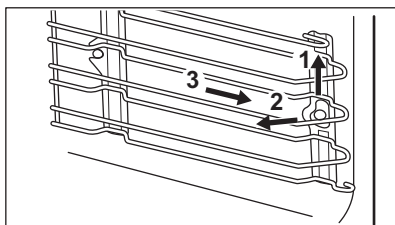
Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

Корак 1 Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Корак 2 Пажљиво повуците носаче према горе и извуците их из предњег држача.

Корак 3 Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.

Корак 4 Извадите носаче из задњег држача.



Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

11.3 Како да замените: Лампица

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Пре замене лампице:

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Горња сијалица

Корак 1	Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
Корак 2	Очистите стаклени поклопац.
Корак 3	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °С.
Корак 4	Поставите стаклени поклопац.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.



Апарат се не укључује или не загрева

Проблем	Проверите...
Не можете да укључите или користите уређај.	Уређај није правилно прикључен на електричну мрежу.
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Уређај се не загрева.	Брава је искључена.



Компоненте

Проблем	Проверите...
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.



Шифре грешке

Дисплеј приказује...

Проверите...

00:00

Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.

Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.

12.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)

Број производа (PNC)

Серијски број (S.N.)

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Уштеда енергије

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије (само кад користите функције пећнице без микроталасне пећнице).

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлим.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.





Одржавање хране топлим

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температуре.

Кухање са искљученом лампицом
 Искључите лампицу током кухања.
 Укључите је само када вам је потребна.

14. СТРУКТУРА МЕНИЈА

14.1 Мени

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
				
 – изаберите за улаз у Мени.	Изаберите опцију из структуру Мени и притисните OK .	Изаберите подешавање.	OK – притисните да бисте потврдили подешавања.	Прилагодите вредност и притисните OK .

Окрните дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

Мени структура


Потпомогнута припрема 


Подешавања 

Подешавања

01	Доба дана	Промени	02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал 2 – Клик 3 – Звук је искључен	04	Јачина звучног сигнала	1 - 4
05	Тајмер током рада	Укључи/ Искључи	06	Светло	Укључи/Искључи
07	Демо режим	Активациони код: 2468	08	Верзија софтвера	Провера
09	Поништи сва подешавања	Да/Не			

15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

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.....	344
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	347
3. OPIS IZDELKA.....	350
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	351
5. PRED PRVO UPORABO.....	351
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	352
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	358
8. UPORABA DODATNE OPREME.....	359
9. DODATNE FUNKCIJE.....	360
10. NAMIGI IN NASVETI.....	361
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	364
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	366
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	367
14. STRUKTURA MENIJA.....	367
15. SKRB ZA OKOLJE.....	368

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 ali površine naprave.
- 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 naprave 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
Višina sprednjega dela naprave	455 mm
Višina hrbtne dela naprave	440 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtne 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 hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtne 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 oseba 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 naprave 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 pohištenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištenega 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 iztaknite 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 odstranjevanju 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 iskrenje.
- 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).

Vročá 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 razsvetljavo 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

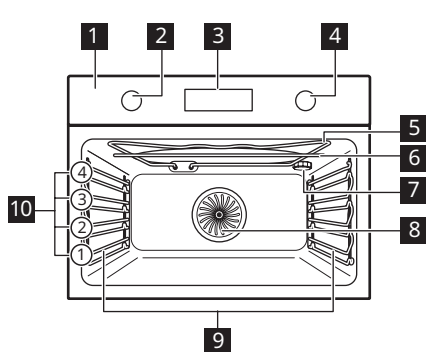
OPOZORILO!

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

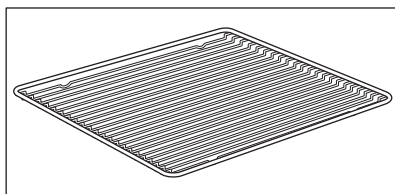


- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Grelnik
- 6 Generator mikrovalov
- 7 Luč
- 8 Ventilator
- 9 Nosilec police, snemljiv
- 10 Položaji polic

3.2 Pripomočki

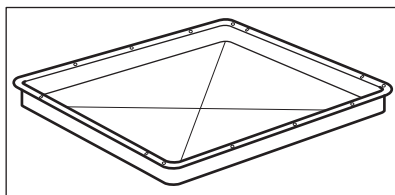
Mreža za pečenje

Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



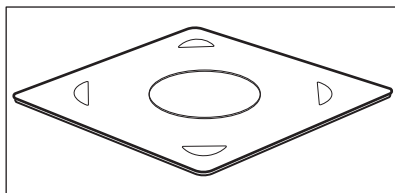
Pekač za pecivo

Za pecivo in biskvit.



Stekleni krožnik na dnu mikrovalovne pečice

Za pripravo hrane v načinu mikrovalov.






4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

4.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj

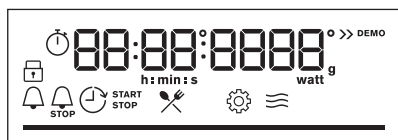
Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

4.2 Pregled upravljalne plošče

Za vklop naprave izberite funkcijo pečice. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite pečico.

			WATT	OK
Časovnik	Hitro segrevanje	Osvetlitev	Moč mikrovalovov	Potrditev nastavitve

4.3 Prikazovalnik



Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.

Indikatorji prikazovalnika

Osnovni indikatorji


Ključavnica


Kuharski pomočnik


Nastavitve


Indikator funkcije mikrovalov

Prikazovalniki programske ure


Odštevalna ura


STOP
Konec


Zamik vklopa


Čas delovanja

Vrstica napredovanja – za temperaturo ali uro.
Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.

5. PRED PRVO UPORABO

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Začetno čiščenje

Pred prvo uporabo očistite prazno pečico in nastavite čas:



00:00

Nastavite programsko uro. Pritisnite **OK**.

6. VSAKODNEVNA UPORABA

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Nastavitev: Funkcije pečice

1. korak Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.

2. korak Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.
Pritisnite **OK**.

 - pritisnite in držite za vklop funkcije: Hitro segrevanje pečice. Na voljo je samo za nekatere funkcije pečice.

6.2 Kako nastaviti: Funkcija mikrovalov

1. korak Odstranite pripomočke.
Vstavite steklen krožnik na dno mikrovalovne pečice. Živila položite na steklen krožnik na dnu mikrovalovne pečice.

2. korak Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo mikrovalov:   .

3. korak Pritisnite: **OK** za začetek s privzetimi nastavitvami.
Na prikazovalniku se prikažeta: trajanje in moč mikrovalov.

4. korak Obrnite upravljalni gumb, da nastavite trajanje. Pritisnite: **OK**.

5. korak Pritisnite: **WATT**. Obrnite upravljalni gumb, da spremenite moč mikrovalov. Pritisnite: **OK**

6. korak Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite napravo.

Med kuhanjem lahko prilagodite nastavitve.

Najdaljši čas funkcij mikrovalov je odvisen od nastavljenosti moči mikrovalov:

MOČ MIKROVALOV
W

100 - 600

NAJDALJŠI ČAS
min



59:55

MOČ MIKROVALOV W	NAJDALJŠI ČAS min
>600	7







Če odprete vrata, se funkcija mikrovalov izklopi. Če jo želite ponovno zagnati, zaprite vrata. Pritisnite **OK**.







6.3 Kako nastaviti: Kombinirane funkcije mikrovalov

1. korak	Odstranite pripomočke. Vstavite steklen krožnik na dno mikrovalovne pečice. Živila položite na steklen krožnik na dnu mikrovalovne pečice.
2. korak	Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo:   Na prikazovalniku se prikaže: temperatura in moč mikrovalov.
3. korak	Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.
4. korak	Pritisnite: WATT .
5. korak	Obrnite upravljalni gumb, da nastavite moč mikrovalov. Pritisnite: OK .
6. korak	Pritisnite: Za vklop funkcije: OK .
7. korak	Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite napravo.

Med kuhanjem lahko prilagodite nastavitve.

6.4 Funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do dveh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri Gretje zgoraj/spodaj.
 Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Pizza funkcija	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Žar + ventilator + MV	Za pečenje večjih kosov mesa na eni višini. Za gratiniranje in pečenje. Funkcija s povečanjem MV, razpon moči: 100–600 W.
 Vroči zrak + MV	Peka na enem položaju rešetke. Funkcija s povečanjem MV, razpon moči: 100–600 W.
 Odtaljevanje	Odtaljevanje mesa, rib, peciva, razpon moči: 100–200 W
 Pogrej	Segrevanje pripravljenih jedi in občutljivih živil, razpon moči: 300–700 W
 Mikrovalovi	Segrevanje, kuhanje, razpon moči: 100–1.000 W
 Meni	Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Nastavitve.







6.5 Kako nastaviti: Kuharski pomočnik

Podmeni Kuharski pomočnik je sestavljen iz kompleta dodatnih funkcij in jedi s priporočenimi funkcijami pečice, temperaturami in časi. S funkcijo hitro pripravite jed s privzetimi nastavitvami. Prav tako lahko med pečenjem nastavite čas in temperaturo.

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:

- Teža - Avtomatika

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
 	 	 P1 - P...	 OK
Vstopite v meni.	Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite OK .	Izberite jed. Pritisnite OK .	Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavev.

6.6 Kuharski pomočnik

Legenda





Teža - Avtomatika je na voljo.

Legenda



Funkcija z močjo mikrovalov. Uporabite dodatno opremo, varno za uporabo v mikrovalovni pečici.






Legenda	
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.
	Višina rešetke.














Na prikazovalniku se prikažeta **F** in **številka** funkcije, ki jo lahko preverite v razpredelnici.
























1	Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
2	Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljavim dnom in da se hrana ne pokvari.



3	Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. cvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
4	Tradicionalno pečenje + MV	Peka in pečenje hrane na enem položaju rešetke. Funkcija s povečanjem MV, razpon moči: 100–600 W.
5	Žar + MV	S to funkcijo skuhate hrano v krajšem času in jo zapečete. Funkcija s povečanjem MV, razpon moči: 100–600 W.

Na prikazovalniku se prikaže **P** in **številka** jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
1 Goveja pečenka, manj pečena		
2 Goveja pečenka, srednje pečena	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm debelih kosov	 1; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
3 Goveja pečenka, dobro pečena		
4 Zrezek, srednje pečen	180 - 220g na kos; 3 cm debele rezine	 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
5 Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1.5 - 2kg	 1; posoda za pečenje na mreži za pečenje
6 Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)		
7 Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm debelih kosov	 1; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
8 Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)		
9 File, manj pečen (pečenje z nizko temp.)		
10 File, srednje pečen (pečenje z nizko temp.)	0,5 - 1,5kg; 5 - 6cm debelih kosov	 1; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
11 File, dobro pečen (pečenje z nizko temp.)		





	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
12	Telečja pečenka (npr. pleče)	0.8 - 1.5kg; 4 cm debeli kosi	 1; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.
13	Pečen svinjski vrat ali pleče	1.5kg	 1; keramična posoda ali steklena posoda za mesne zvitke na mreži za pečenje, primerno za MW Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
14	Svinjina (pečenje z nizko temp.)	1.5 - 2kg	 1; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.
15	Ledvena pečenka, sveža	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm debelih kosov	 1; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
16	Rebrca	2 - 3kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca	 2; globok pekač Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
17	Jagnječje stegno s kostmi	1.5 - 2kg; 7 - 9 cm debelih kosov	 1; posoda za pečenje na pekaču za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
18	Cel piščanec	1 - 1.5kg; sveže	 1; keramična posoda ali steklena posoda za pečenje na mreži za pečenje, primerno za MW Uporabite vaše priljubljene začimbe. Piščančje prsi položite navzdol in jih obrnite po polovici časa priprave.
19	Piščanec, polovica	0.5 - 0.8kg	 2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe.
20	Piščančje prsi	180 - 200g na kos	 1; mesni zvitki na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
21	Piščančja bedra, sveža	250 - 400g	 2; pekač za pecivo Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.
22	Raca, cela	1.5 - 2.5kg	 1; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.
23	Gos, prsi	1kg	 1; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja gos obrnite.
24	Mesna štruca	1kg	 1; mreža za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
25	Cela riba, pečena na žaru	0.5 - 1kg na ribo	 1; pekač za pecivo Napolnite ribo z maslom in uporabite vaše priljubljene začimbe in zelišča.
26	Ribji file	-	 2; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
27	Skutna torta	-	 1;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje
28	Jabolčni kolač	-	 2; pekač za pecivo
29	Jabolčna pita	-	 1; model za pito na mreži za pečenje
30	Jabolčna pita	-	 1;  22 cm model za pito na mreži za pečenje
31	Čokoladni kolač z lešniki	2kg testa	 2; globok pekač
32	Čokoladni muffini	-	 2; pekač za muffine na mreži za pečenje
33	Biskvitno pecivo	-	 1; model za kruh na mreži za pečenje
34	Pečen krompir	1kg	 1; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.
35	Pečeni krompir v oblicah	1kg	 2; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.
36	Mešana zelenjava na žaru	1 - 1.5kg	 2; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose.
37	Kroketi, zamrznjeni	0.5kg	 2; pekač za pecivo
38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0.75kg	 2; pekač za pecivo
39	Mesnata/zelenjavna lazanja s suhimi lazanja lističi	1 - 1.5kg	 1;  1; keramična posoda ali steklena posoda za pečenje na mreži za pečenje , primerno za MW
40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1.1kg	 1;  2; keramična posoda ali steklena posoda za pečenje na mreži za pečenje , primerno za MW Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
41	Sveža pizza, tanka	-	 1; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko
42	Sveža pizza, debela	-	 1; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko
43	Kiš	-	 1; model za pečenje na mreži za pečenje

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0.8kg	 1; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
45	Polnozrnat/rženi/črni kruh v modelu za kruh	1kg	 1; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / mrežo za pečenje





7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Časovne funkcije

Časovna funkcija	Aplikacija
 Odštevalna ura	Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal.
 Čas priprave	Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi.
 Zamik vklopa	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
 Čas delovanja	Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. Za vklop in izklop Čas delovanja izberite: Meni, Nastavitve.

Časovne funkcije so na voljo samo za: Vroči zrak, Gretje zgoraj/spodaj, Infra pečenje, Pizza funkcija, Žar + ventilator + MV, Vroči zrak + MV.

7.2 Nastavitev: Časovne funkcije

Nastavitev: Ura		
1. korak	2. korak	3. korak
 		
Za spremembo ure vstopite v meni in izberite Nastavitve, Ura.	Nastavite uro.	Pritisnite: OK .

Nastavitev: Odštevalna ura

1. korak



Pritisnite: 

Na prikazovalniku se prikaže:

0:00



2. korak



Nastavite Odštevalna ura

3. korak



Pritisnite: **OK**.

 Programska ura začne takoj odštevati čas.

Nastavitev: Čas priprave

1. korak



Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.

2. korak



Ponavljajoče pritisnite. 

Na prikazovalniku se prikaže:

0:00



STOP

3. korak



Nastavite čas kuhanja.

4. korak



Pritisnite: **OK**.

 Programska ura začne takoj odštevati čas.

Nastavitev: Zamik vklopa


1. korak



Izberite funkcijo pečice.

2. korak



Ponavljajoče pritisnite. 

Na prikazovalniku se prikaže: ura



ZAČE-TEK

3. korak



Nastavite začetni čas.

4. korak



Pritisnite: **OK**.

Na prikazovalniku se prikaže: --:--



ZAUSTAVI-TEV

5. korak



Nastavite končni čas.

6. korak



Pritisnite: **OK**.

 Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.

8. UPORABA DODATNE OPREME

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Vstavljanje opreme

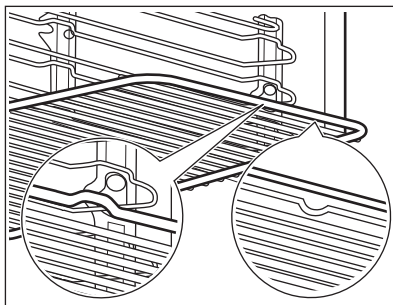
Uporabite samo primerne posode in material. Oglejte si razdelek „Primerne posode in

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.

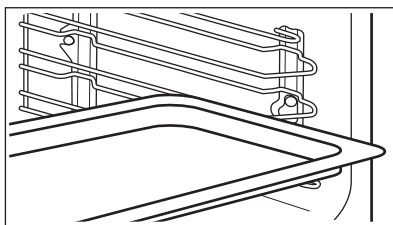
Mreža za pečenje:

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



Pekač za pecivo:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.

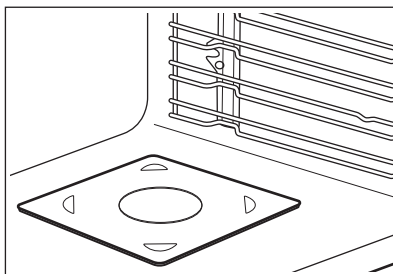


Stekleni krožnik na dnu mikrovalovne pečice:

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.



9. DODATNE FUNKCIJE


9.1 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.



Vklopite jo, ko naprava deluje – nastavljeno pečenje se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena.

Vklopite jo, ko je naprava izklopljena - ni mogoče vklopiti, upravljalna plošča je zaklenjena.





 OK - pritisnite in držite za vklop funkcije.
Oglasi se zvočni signal.

 OK - pritisnite in držite, da jo izklopite.

 3 x  - utripne, ko je zapora vklopljena.

9.2 Samodejni izklop

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

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



(°C)

200 - 230



(h)

5.5

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Zamik vklopa.

9.3 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

10. NAMIGI IN NASVETI

10.1 Priporočila za pečenje



Temperature in časi pečenja v razpredelnica so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Lastnosti vaše naprave 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.

Če za določen recept ne najdete nastavitev, poiščite podobne.

10.2 Priporočila za uporabo mikrovalovne pečice

Pripravljamo jedi!

Živila položite na stekleni krožnik na dnu mikrovalovne 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 boljše porazdelitev toplote.

Živila položite v napravo brez embalaže. Pakirane pripravljene obroke lahko postavite v napravo 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.

Naprave ne uporabljajte za pripravljanje jajc ali polzev v lupini, ker jih lahko raznese. Rumenjak ocvrtega jajca prebodite, preden ga pogrežete.

Živila s kožo ali lupino pred kuhanjem večkrat prebodite.

Zelenjavo narežite na kose podobne velikosti.

Ko napravo 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	✓	✓	✓
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 kremenja 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



X



✓



X

Posode za kuhanje, namenjene za uporabo v mikrovalovni pečici, npr. ponev za hrustljivo popečene jedi

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.

Funkcija mikrovalov

Uporabite mrežo za pečenje, razen če ni navedeno drugače.

	 POWER W				
Biskvit	600	0.475	Dno	8 - 9	Po polovici časa kuhanja posodo obrnite za 1/4.
Mesna štruca	400	0.9	1	25 - 27	Po polovici časa kuhanja posodo obrnite za 1/4.
Jajčna krema	500	1	2	30 - 33	-
Odtaljevanje mesa	100	0.5	1	15	Meso obrnite po polovici časa kuhanja.

Kombinirana funkcija mikrovalov
Uporabite mrežo za pečenje.

		 POWER				
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 o čiščenju



Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Čistilna sredstva



Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

S stroga naprave previdno očistite ostanke hrane in maščobo.

Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaken.



Pripomočki

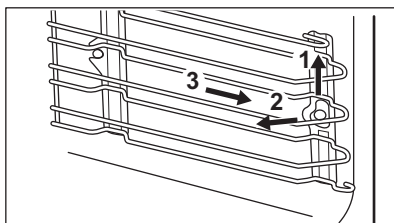
Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Pripomočkov s premazom proti prijemanju in 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 nazaj iz sprednjega nosilca.
- 3. korak** Sprednji konec nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
- 4. korak** Nosilce izvlécite iz zadnjega obešala.



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 ostanke maščobe ne bi zapekli nanjo.

Pred zamenjavo žarnice:

1. korak:

Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

2. korak:

Pečico izključite iz napajanja.

3. korak:

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 ustrezno 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 ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.



Naprava se ne vklopi ali se ne segreje

Problem	Preverite naslednje:
Naprave ni mogoče vklopiti ali uporabljati.	Naprava je pravilno priključena na napajanje.
Naprava se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Naprava se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Naprava se ne segreje.	Zaklepanje je izklopljeno.



Komponente

Problem	Preverite naslednje:
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.



Kode napak

Na prikazovalniku se prikaže ...	Preverite naslednje:
00:00	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.

Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.

12.2 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 naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjajte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.)

Produktna številka (PNC)

Serijska številka (S.N.)

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Varčevanje z energijo

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka 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, naprave 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

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, 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 naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi 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

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
				
 – izberite, da vnesete Meni.	Izberite funkcijo iz strukture Meni in pritisnite OK .	Izberite nastavev.	OK – pritisnite za potrditev nastavitve.	Prilagodite vrednost in pritisnite OK .

Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, če želite izhod iz Meni.

Meni struktura


Kuharski pomočnik 


Nastavitve 

Nastavitve

01	Ura	Spremeni	02	Osvetlitev	1 - 5
03	Zvok tipk	1 - Pisk 2 - Klik 3 - Zvok izklop- ljen	04	Glasnost	1 - 4
05	Čas delovanja	Vklop/lzklop	06	Osvetlitev	Vklop/lzklop
07	Predstavitveni način	Aktivacijska ko- da: 2468	08	Različica programske opreme	Preverjanje
09	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne			

15. 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 gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du har köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som kommer med årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Den är genialisk och elegant, och den har utformats med dig i åtanke. När du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.
Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.electrolux.com/support



registrera din produkt för bättre service:
www.registerelectrolux.com



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad:

Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	370
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	372
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	375
4. KONTROLLPANELEN.....	376
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	377
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	377
7. KLOCKFUNKTIONER.....	383
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	385
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	386
10. RÅD OCH TIPS.....	386
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	389
12. FELSÖKNING.....	391
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	392
14. MENYSTRUKTUR.....	393
15. MILJÖSKYDD.....	393

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.

- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgreor.
- Starta inte mikrovågsfunktionen när ugnen är tom. Metalldelar i ugnsutrymmet kan skapa ljusbågar.
- Metallbehållare för mat och dryck får aldrig placeras i mikrovågsugnen. Detta krav gäller inte om tillverkaren anger storlek och form på metallbehållare som är lämpliga för tillagning i mikrovågsugn.
- **WARNING!** Om luckan eller tätningarna är skadade får ugnen inte användas utan att repareras av en behörig person.
- **WARNING!** Endast en behörig person får utföra service eller reparation som involverar borttagning av delar som skyddar mot mikrovågsenergi.
- **WARNING!** Värm inte vätskor och andra livsmedel i tillslutna behållare. De kan explodera.
- Använd endast kärl som är avsedda för mikrovågsugn.
- Håll ugnen under uppsikt vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare för att undvika risk för antändning.

- Produkten är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmekuddar, tofflor, svampar, fuktiga trasor och liknande kan leda till skador, antändning eller brand.
- Om det kommer ut rök, stäng av eller dra ur kontakten till produkten och låt luckan vara stängd för att undvika lågor.
- Uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan leda till fördröjd stötkokning. Var försiktig vid hantering av behållaren.
- Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar ska röras om eller blandas, och temperaturen kontrolleras ska före förtäring för att undvika brännskador.
- Ägg i skal och hela kokta ägg får inte värmas i produkten eftersom de kan explodera, även efter att mikrovågsugnens uppvärmning är klar.
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Rengör produkten regelbundet och ta bort eventuella matrester.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om inte produkten hålls ren kan det leda till att den invändiga ytan försämras, vilket kan påverka produktens livslängd och leda till farliga situationer.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.

- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.

- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggnadsenhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	444 (460) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	455 mm
Höjd på produktens bakre del	440 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	882 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätssladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	3.5x25 mm

2.2 Elanslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.

- Använd inte grenuttag eller förlängningsladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningsladdan för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkring av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.

- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Använd inte mikrovågsugnsfunktionen för att förvärma ugnen.

⚠ VARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

⚠ VARNING!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och elektriska ljusbågar när mikrovågsugnen är igång.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Användning av glas

Hantering av glas utan försiktighet kan resultera i att glaset går sönder, att det blir sprickor eller allvarliga repor:

- Spill inte kallt vatten eller andra vätskor på glaset eftersom en plötslig temperatursänkning kan göra att glaset spricker. Trasigt glas kan vara vasst och svårt att hitta.
- Placera inte varmt glas på en våt eller kall yta, direkt på en bänk eller metallyta eller i diskhon. Hantera inte heller varmt glas med våta trasor.
- Använd inte eller försök reparera trasigt glas.
- Tappa inte eller slå emot glaset mot något hårt, slå inte heller emot med något verktyg mot glaset.
- Värm inte tomt eller nästan tomt glas i mikrovågsugnen, värm inte olja eller smör i mikrovågsugn för varmt (använd minsta tillagningstid).

Låt varmt glas svalna på ett galler, en grytflapp eller en torr trasa. Se till att glaset är

tillräckligt kallt innan man diskar det, ställer in det i kylen eller i frysen.

Hantera allt varmt glas (inklusive glas med silikonhanteringsyta) med torra grytlappar.

Undvik att använda mikrovågsugnen på ett felaktigt sätt (t.ex. att sätta på mikrovågsugnen utan något eller med mycket lite i).

2.6 Invändig belysning

VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.8 Avyttring

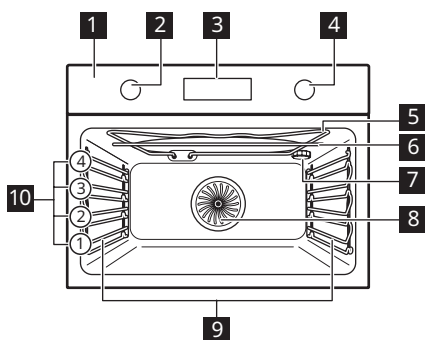
VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt

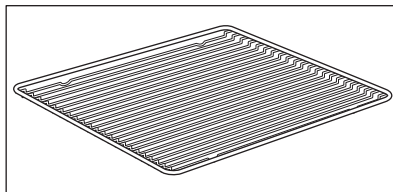


- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3 Display
- 4 Inställningsratt
- 5 Värmeelement
- 6 Mikrovågsgenerator
- 7 Lampa
- 8 Fläkt
- 9 Ugnstegar, borttagbara
- 10 Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

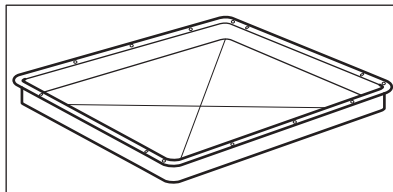
Galler

För kokkärl, kakformar, stekar.



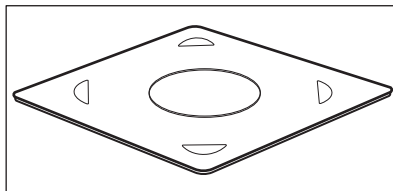
Bakplåt

För kakor och småkakor.



Glasplatta för mikrovågsugn

För att tillaga mat i mikrovågsläge.






4. KONTROLLPANELEN

4.1 Infällbara vred

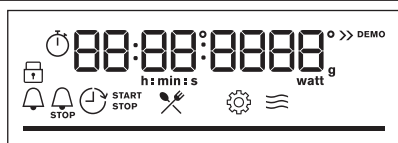
För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

4.2 Översikt av kontrollpanelen

Välj en tillagningsfunktion för att slå på produkten. Ugnen stängs av genom att vredet ställs i avstängt läge.

			WATT	OK
Timer	Snabbuppvärmning	Belysning	Mikrovågseffekt	Bekräfta inställning.

4.3 Display



Display med inställda knappfunktioner.

Indikeringar på displayen

Grundläggande indikatorer



Knapp-lås



Assisterad matlagning



Inställningar



Indikator för mikrovågsfunktion

Timer-indikatorer



Signalur



STOP
Sluttid



Tidsfördröjning



Upptimer

Förloppsindikator - visar uppnådd temperatur eller tid. Stapeln är helt röd när ugnen når den inställda temperaturen.



5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Före den första användningen ska den tomma ugnen rengöras och tiden ställas in:



00:00

Ställ in tidtagningen. Tryck på **OK**.

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

Steg 1 Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktion:


Steg 2 Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.

Tryck på **OK**.

- tryck och håll inne för att aktivera funktionen: Snabbuppvärmning. Tillgänglig för vissa ugnsfunktioner.

6.2 Så här ställer du in: Mikrovågsugns funktioner

Steg 1 Ta bort alla tillbehör från ugnen.
Sätt i glasplattan i mikrovågsugnen. Ställ maten på mikrovågsugns glasplatta.

- Steg 2** Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktion: .
- Steg 3** Tryck på: **OK** för att börja med standardinställningarna.
Displayen visar: tillagningstid och mikrovågseffekt.
- Steg 4** Vrid på kontrollvredet för att justera tillagningstiden. Tryck på: **OK**.
- Steg 5** Tryck på: **WATT**. Vrid på kontrollvredet för att ändra mikrovågseffekt. Tryck på: **OK**
- Steg 6** Produkten stängs av genom att vredet sätts i avstängt läge.

Du kan justera inställningarna under tillagningen.


Den maximala tiden för mikrovågsfunktionerna beror på mikrovågseffekten du ställt in:

MIKROVÅGSEFFEKT W	MAXIMAL TID min
100 - 600	59:55
>600	7













Om du öppnar luckan avbryts funktionen för mikrovågsugnen. Stäng luckan för att starta den igen. Tryck på **OK**.

6.3 Så här ställer du in: Mikrovågsugnens kombifunktioner

- Steg 1** Ta bort alla tillbehör från ugnen.
Sätt i glasplattan i mikrovågsugnen. Ställ maten på mikrovågsugnens glasplatta.
- Steg 2** Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktion: .
- Steg 3** Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.
- Steg 4** Tryck på: **WATT**.
- Steg 5** Vrid på kontrollvredet för att ändra mikrovågseffekt. Tryck på: **OK**.
- Steg 6** Tryck på: **OK** för att starta funktionen:
- Steg 7** Ugnen stängs av genom att vredet ställs i avstängt läge.

Du kan justera inställningarna under tillagningen.

6.4 Tillagningsfunktioner







Tillagningsfunktion	Program
 Varmluft	För tillagning eller torkning på en eller två ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Över-/undervärme	Tillagning och stekning på en ugnsnivå.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Grill + Fläkt + Mikro	För att steka stora köttbitar på en nivå. För att göra gratänger och bryna. Funktionen med mikrovågs-boost, effektområde: 100–600 W.
 Varmluft + mikro	Baka på en ugnsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektområde: 100–600 W.
 Upptining	Effektområde för upptining av kött, fisk eller kakor: 100–200 W
 Återuppvärmning	Effektområde för uppvärmning av färdiglagade rätter och känslig mat: 300–700 W
 Mikrovågsugn	Effektområde för uppvärmning och tillagning: 100–1 000 W
 Meny	Så här öppnar du menyn: Assisterad matlagning, Inställningar.

6.5 Hur man ställer in: Assisterad matlagning

Undermenyn Assisterad matlagning består av en uppsättning extrafunktioner och rätter med rekommenderade uppvärmningsfunktioner, temperaturer och tider. Använd funktionen för att snabbt tillaga en maträtt med standardinställningar. Du kan också justera tiden och temperaturen under tillagningen.





När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med: • Automatisk vikt

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
			
		P1 - P...	OK
Öppna menyn.	Välj Assisterad matlagning. Tryck på OK.	Välj maträtt. Tryck på OK.	Sätt in maträtten i ugnen. Bekräfta inställning.

6.6 Assisterad matlagning

Teckenförklaring




	Automatisk vikt tillgänglig.
	Funktion med mikrovågseffekt. Använd ett tillbehör som kan användas i mikrovåg-sugn.
	Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.
	Ugnsnivå.












Displayen visar **F** och ett **antal** funktioner som du kan kontrollera i tabellen.























1	Grill	För grillning av tunnskurna styck- en och brödrostning.
----------	-------	--

2	Under- värme	För bakning av kakor med knap- rig botten och för konservering av livsmedel.
3	Fryst mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och värrullar) med en krispig effekt.
4	Över-/ under- värme + Mikro	Baka och grilla på en ugnsni- vå. Funktionen med mikrovågs- boost, effektområde: 100–600 W.
5	Grill + Mikro	För att laga mat på kort tid och för bryning. Funktionen med mik- rovågs-boost, effektområde: 100– 600 W.

Displayen visar **P** och ett **antal** maträtter som du kan kontrollera i tabellen.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
1	Rostbiff, rare		
2	Rostbiff, medium	1 - 1.5kg; 4–5 cm tjocka bitar	 1; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
3	Rostbiff, välstekt		
4	Stek, medium	180 - 220g per bit; 3 cm tjocka skivor	 2; tillaga i ugnsform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
5	Rostbiff/bräserad (Hel entrecote, innan- lår, fransyska)	1.5 - 2kg	 1; tillaga i ugnsform på galler

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
6	Rostbiff, rare (långsam tillagning)		 1; bakplåt
7	Rostbiff, medium (långsam tillagning)	1 - 1.5kg; 4–5 cm tjocka bitar	Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
8	Rostbiff, välstekt (långsam tillagning)		
9	Filé, rare (långsam tillagning)		 1; bakplåt
10	Filé, medium (långsam tillagning)	0,5–1,5kg; 5–6 cm tjocka bitar	Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
11	Filé, genomstekt (långsam tillagning)		
12	Kalvstek (t.ex. bog)	0.8 - 1.5kg; 4 cm tjocka bitar	 1; tillaga i ugnform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.
13	Fläskstek, hals eller bog	1.5kg	 1; keramik- eller glasgryta på galler , kan användas i mikrovågsugn Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
14	Pulled pork (långsam tillagning)	1.5 - 2kg	 1; bakplåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
15	Karré, färsk	1 - 1.5kg; 5–6 cm tjocka bitar	 1; tillaga i ugnform på galler Använd dina favoritkryddor.
16	Revbensspjäll	2 - 3kg; använd råa, 2–3 cm tunna revbensspjäll	 2 långpanna Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
17	Lammfiol med ben	1.5 - 2kg; 7–9 cm tjocka bitar	 1; tillaga i ugnform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillför vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
18	Hel kyckling	1 - 1.5kg; färsk	 1; keramik- eller glasgryta på galler , kan användas i mikrovågsugn Använd dina favoritkryddor. Lägg kycklingen med bröstsidan nedåt och vänd den efter halva tillagningstiden.
19	Halv kyckling	0.5 - 0.8kg	 2; bakplåt Använd dina favoritkryddor.
20	Kycklingbröst	180 - 200g per styck	 1; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
21	Kycklinglår, färska	250 - 400g	 2; bakplåt Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.
22	Hel anka	1.5 - 2.5kg	 1; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet i ugnsformen. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
23	Gås, bröst	1kg	 1; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.
24	Köttfärslimpa	1kg	 1; galler Använd dina favoritkryddor.
25	Hel fisk grillad	0.5 - 1kg per fisk	 1; bakplåt Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.
26	Fiskfilé	-	 2; ugnsrätter på galler Använd dina favoritkryddor.
27	Cheesecake	-	 1;  28 cm springform på galler
28	Äppelkaka	-	 2; bakplåt
29	Äppeltarte	-	 1; pajform på galler
30	Äppelpaj	-	 1;  22 cm pajform på galler
31	Brownies	2kg av deg	 2; långpanna
32	Chokladmuffins	-	 2; muffinsbricka på galler
33	Limpkaka	-	 1; brödform på galler
34	Bakad potatis	1kg	 1; bakplåt Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.
35	Klyftor	1kg	 2 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär potatisen i bitar.
36	Grillade grönsaker	1 - 1.5kg	 2 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär grönsakerna i bitar.
37	Croquettes, frysta	0.5kg	 2; bakplåt
38	Pommes frites, frysta	0.75kg	 2; bakplåt
39	Kött/vegetarisk lasagne med torra lasagneplattor	1 - 1.5kg	 1;  1; keramik- eller glasgryta på galler , kan användas i mikrovågsugn

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
40	Potatisgratäng (rå potatis)	1.1kg	2; keramik- eller glasgryta på galler , kan användas i mikrovågsugn Vänd rätten efter halva tillagningstiden.
41	Färsk pizza, tunn	-	1 bakplåt täckt med bakplåtspapper
42	Färsk pizza, tjock	-	1 bakplåt täckt med bakplåtspapper
43	Quiche	-	1; bakform på galler
44	Baguette/ciabatta/ ljus bröd	0.8kg	1 bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljus bröd.
45	Blandkorn/rågbröd/ mörkt blandkorns- bröd i form	1kg	1; bakplåt täckt med bakplåtspapper / galler

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 Signalur	När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal.
 Tillagningstid	När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stoppas.
 Tidsfördröjning	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
 Upptimer	Maximalt är 23 tim 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Slå på och stäng av Upptimer genom att välja: Meny, Inställningar.

Klockfunktioner är endast tillgängliga för: Varmluft, Över-/undervärme, Varmluftsgrillning, Pizza/Paj, Grill + Fläkt + Mikro, Varmluft + mikro.

7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

Så här ställer du in: Klockslag		
Steg 1	Steg 2	Steg 3

Så här ställer du in: Klockslag



Ändra tidpunkt genom att öppna menyn och välja Inställningar och Tid.

Ställ tiden


Tryck på: OK.

Så här ställer du in: Signalur

Steg 1



Tryck på: .

Displayen visar:
0:00


Steg 2



Ställ in Signalur

Steg 3



Tryck på: OK.

 Timern startar nedräkningen omedelbart.

Så här ställer du in: Tillagningstid


Steg 1




Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen.

Steg 2



Tryck upprepade gånger på: .

Displayen visar:
0:00

STOP

Steg 3



Ställ in tillagningstiden.

Steg 4



Tryck på: OK.

 Timern startar nedräkningen omedelbart.

Så här ställer du in: Tidsfördröjning


Steg 1



Välj tillagningsfunktion.

Steg 2



Tryck upprepade gånger på: .

Displayen visar: tidpunkt

START

Steg 3



Ställ in starttiden.

Steg 4



Tryck på: OK.

Displayen visar:
--:--
 STOPP

Steg 5



Ställ in sluttiden.

Steg 6



Tryck på: OK.

 Timern börjar nedräkningen vid inställd starttid.

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

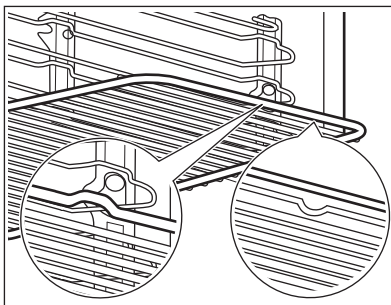
8.1 Sätta in tillbehör

Använd endast lämpliga kokkärl och material. Se kapitlet "Råd och tips" i kapitlet Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn.

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tipsäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

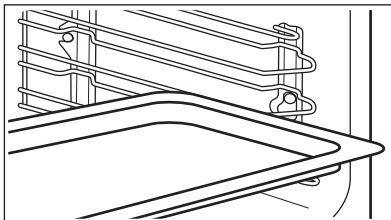
Galler:

Skjut in galleret mellan ugnstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



Bakplåt:

Skjut in långpannan mellan ugnstegarnas ledskenor.

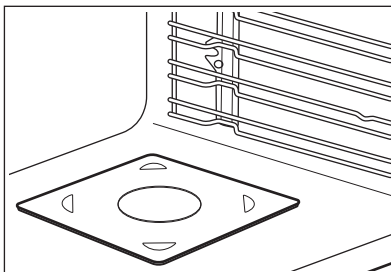


Glasplatta för mikrovågsugn:

Mikrovågsugnens glasfat skall endast användas med mikrovågsfunktionen. Det är inte avsett för kombinerade mikrovågsfunktioner (t.ex. mikrovågsgrill).

Placera tillbehöret på botten i ugnen.

Maten kan läggas direkt på mikrovågsugnens glasfat.



9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Knapplås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst.
Slå på den när ugnen är avstängd – den kan inte slås på, kontrollpanelen är låst.



OK – tryck och håll inne för att slå på funktionen.
En ljudsignal hörs.

OK – tryck och håll inne för att stänga av den.

3 x – blinkar när låset slås på.

9.2 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är aktiv och inga inställningar ändras.



30 - 115

120 - 195



12.5

8.5



200 - 230



5.5

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Tidsfördröjning.

9.3 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer



Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

10.2 Rekommendationer för mikrovågsugnen

Nu ska vi laga mat!

Placera maten på glasfatet i botten av mikrovågsugnen.

Placera maten på ett fat på botten av ugnsutrymmet.

Vänd eller rör om efter halva upptinings- eller tillagningstiden.

Rör om i rätter med vätska då och då.

Rör om före servering.

Täck maten som ska tillagas och värmas upp.

Med en sked i flaskan eller i glaset vid uppvärmning av drycker erhålls bättre värmefördelning.

Lägg in maten i ugnen utan förpackning. Färdigrätter med förpackning kan endast tillagas i ugnen om förpackningen är avsedd för mikrovågsugn (kontrollera uppgifterna på förpackningen).

Tillagning i mikrovågsugnen

Låt maten i ugnen vara övertäckt. Mat kan tillagas utan lock om en knaprig skorpa önskas.

Använd inte för hög energi (för lång tid eller för hög effekt) för tillagningen. Maten kan bli torr, bränd eller börja brinna.

Använd inte ugnen för att koka ägg eller sniglar med skal – de kan explodera. Stick hål i äggulan innan du värmer upp ägg.

Stick ett antal hål i mat med skinn eller skal före tillagning.

Skär grönsaker i jämnstora bitar.

Efter att ha stängt av ugnen, ta ut maten och låt den stå i några minuter för att få en jämn temperatur.

Upptining i mikrovågsugnen

Placera det frysta livsmedlet utan omslag på en liten, upp och nervänd tallrik med en behållare under, eller på ett upptiningsställ eller en plastsil, så att vätska som bildas kan rinna av.






Ta ut upptinade delar efter hand.






Istället för att tina frukt och grönsaker först kan du använda högre effekt i mikrovågsugnen för att tillaga dem.

10.3 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

För mikrovågsugnen får man endast använda lämpliga kärl och material. Se tabellen nedan som referens.

















Kontrollera kokkärlet/materialspecifikationerna före användning.

Kokkärl/material		 	 
Ugnsfast glas och porslin utan metall- delar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin utan dekor av silver, guld, platina eller andra me- taller	✓	x	x
Glas och vitrokeramik av ugnsfast/ fryståligt material	✓	✓	✓
Ugnsfast keramik och lergods utan kvarter eller metallkomponenter och glasyrer som innehåller metall	✓	✓	✓
Keramik, porslin och lergods med ogla- serad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	x	x	x
Värmebeständig plast upp till 200 °C	✓	✓	x
Kartong, papper	✓	x	x

Kokkärl/material		 	 
Plastfolie	✓	x	x
Plastfolie till mikrovågsugn	✓	✓	x
Stekkärl av metall, t.ex. emalj, gjutjärn	x	x	x
Bakformar, svartlack eller silikonbelagd	x	x	x
Bakplåt	x	x	x
Galler	x	x	✓
Glasplatta i mikrovågsugns botten	✓	✓	x
Kokkärl för mikrovågsugn, t.ex. krispplatta	x	✓	x

10.4 Rekommenderade effektlägen för olika typer av mat

Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

700–1 000 W				
				
Bryna början av tillagningen			Värma upp vätskor	
500–600 W				
				
Tillaga grönsaker	Tillaga ägg	Sjuda gryträtter	Värma maträtter på en tallrik	Tina och värma frysta maträtter
300–400 W				
				
Smälta ost, choklad, smör	Sjuda ris	Värma barnmat	Tillaga/värma känsliga livsmedel	Fortsätta tillagningen
100–200 W				
				
Tina bröd	Tina frukt och kakor	Tina ost, grädde, smör	Tina kött, fisk	







10.5 Tillagningstabeller för testinstitut

Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60705.








Mikrovågsugnfunktion

Använd gallret om inget annat anges.

	 POWER W				
Sockerkaka	600	0.475	Botten	8 - 9	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Köttfärslimpa	400	0.9	1	25 - 27	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Ugnsomelett	500	1	2	30 - 33	-
Upptining av kött	100	0.5	1	15	Vänd köttet efter halva tillagningstiden.

Kombinerad mikrovågsfunktion

Använd gallret.

		 POWER				
Mjuk kaka, 0,7 kg	Över-/under-värme + Mikro	100	200	2	23 - 27	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Potatisgrätäng, 1,1 kg	Varmluft + mikro	300	180	2	38 - 42	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Kyckling, 1,1 kg	Grill + Fläkt + Mikro	400	230	1	35 - 40	Lägg köttet i en rund glasform och vänd efter halva tillagningstiden.

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring



Rengöringsmedel

Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalledar.

Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.



För användning varje dag

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.

Rengör ugnsutrymmets tak från matrester och fett.

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart en mikrofiberduk efter varje användning.



Tillbehör

Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

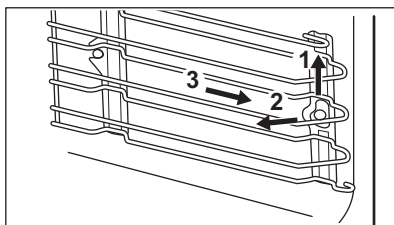
Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

Steg 1 Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Steg 2 Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.

Steg 3 Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.

Steg 4 Dra ur stöden från de bakre hakarna.



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

11.3 Byte av: Lampa

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

Innan du byter lampan:

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Övre lampa

Steg 1	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
Steg 2	Rengör glasskyddet.
Steg 3	Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.
Steg 4	Sätt tillbaka glasskyddet.

12. FELSÖKNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

Om något saknas i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.



Ugnen slås inte på eller värms inte upp

Problem	Kontrollera att...
Det går inte att starta eller använda produkten.	Produkten är korrekt ansluten till eluttaget.
Produkten värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Produkten värms inte upp.	Säkringarna har inte löst ut.
Produkten värms inte upp.	Låset är avstängt.



Komponenter

Problem	Kontrollera att...
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.



Felkoder

Displayen visar ...	Kontrollera att...
00:00	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.



Felkoder

Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

12.2 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avläsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Energibesparing

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätninglist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet (men inte med mikrovågsfunktion).

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas

restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
				
 - välj för att öppna Meny.	Välj alternativet i Meny strukturen och tryck på OK .	Välj inställningen.	OK – tryck för att bekräfta inställningen.	Justera värdet och tryck på OK .

Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

Meny-struktur


Assisterad matlagning 


Inställningar 

Inställningar

01	Klockslag	Ändra	02	Ljusstyrka i display	1 - 5
03	Knappljud	1 - Pip 2 - Klick 3 - Ljud av	04	Ljudvolym knappar	1 - 4
05	Upptimer	På/Av	06	Belysning	På/Av
07	Demoläge	Aktiveringskod: 2468	08	Programversion	Kontrollera
09	Återställ alla inställningar	Ja/Nej			

15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.





electrolux.com

867370846-D-122023



CE