

EVL6E46X
EVL6E46Z
OOM805NZ



SQ Udhëzimet për përdorim	2	RO Manual de utilizare	368
HR Upute za uporabu	36	SR Упутство за употребу	401
DA Brugsanvisning	69	SL Navodila za uporabo	436
EN User Manual	101	SV Bruksanvisning	469
ET Kasutusjuhend	132		
FI Käyttöohje	165		
LV Lietošanas instrukcija	198		
LT Naudojimo instrukcija	232		
MK Упатство за ракување	266		
NO Bruksanvisning	302		
PL Instrukcja obsługi	333		



Electrolux

NE MENDOJMË PËR JU

Faleminderit për blerjen e një pajisjeje Elextrolux. 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 aksesorë, 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	3.2 Aksesorët.....	11
1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme.....	3	4.1 Dorezat e palosshme.....	11
1.2 Siguria e përgjithshme.....	4	4.2 Paneli i kontrollit.....	11
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	6	5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	12
2.1 Instalimi.....	6	5.1 Pastrimi fillestar.....	12
2.2 Lidhja elektrike.....	7	6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	12
2.3 Përdorimi.....	8	6.1 Si ta programoni: Funksonet e nxehtësisë.....	13
2.4 Kujdesi dhe pastrimi.....	9	6.2 Si ta programoni: Funksonet e ngrohjes me mikrovalë.....	13
2.5 Përdorimi i qelqurinave.....	9	6.3 Funksonet e nxehtësisë.....	14
2.6 Ndrichimi i brendshëm.....	10	6.4 Si ta programoni: Gatim i asistuar.....	15
2.7 Shërbimi.....	10	6.5 Gatim i asistuar.....	15
2.8 Hedhja.....	10		
3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....	10		
3.1 Pasqyra e përgjithshme.....	10		

7. FUNKSIONET E ORËS.....	22	10.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit.....	29
7.1 Funkcionet e orës.....	22	11. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	30
7.2 Si ta programoni: Funkcionet e orës.....	22	11.1 Shënime mbi pastrimin.....	30
8. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT.....	24	11.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve	31
8.1 Futja e aksesoreve.....	24	11.3 Mënyra e ndërrimit: Llamba.....	31
9. FUNKSIONET SHITESË.....	25	12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	32
9.1 Kyçje.....	25	12.1 Çfarë duhet bërë nëse.....	32
9.2 Fikja automatike.....	25	12.2 Të dhënat e shërbimit.....	33
9.3 Ventilatori i ftohjes.....	26	13. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	33
10. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	26	13.1 Kursimi i energjisë.....	33
10.1 Rekomandimet për mikrovalën ...	26	14. STRUKTURA E MENYSË.....	34
10.2 Enët dhe materialet e përshtatshme për mikrovalë	26	14.1 Menyja.....	34
10.3 Cilësimet e rekomanduara të fuqisë për lloje të ndryshme ushqimi.....	28	15. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	35

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 pajisje 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.
- Për të shmangur rreziqet elektrike, nëse kabloja e energjisë elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- **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 furrës.
- 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, shapakave, 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.

UDHËZIMET PËR SIGURINË

- 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.
- Ndiqni 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.
- Instaloheni 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 furrës 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 suprines)	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 kabllos kryesore të furnizimit. Kablloja 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 elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrejtit 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 kabloja 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 avull 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 furrën paraprakisht.



PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
 - 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 emailimit 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 gatvani 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 mobilies 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.
- Ndërrojeni 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 gërvishje 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 gërvishje 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 silikoni) pa kapëse të thata enësh.

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

PËRSHKRIM I PRODUKTIT

2.6 Ndrëçimi 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 specifike.

2.7 Shërbimi

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

2.8 Hedhja



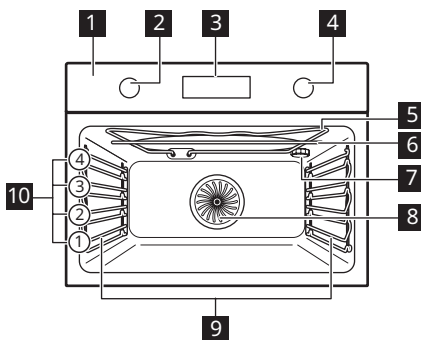
PARALAJMËRIM!

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

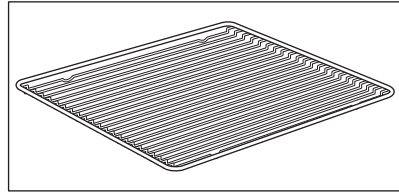


- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
- 3 Ekрани
- 4 Çelësi i kontrollit
- 5 Elementi i ngrohjes
- 6 Gjeneratori i mikrovalës
- 7 Llamba
- 8 Ventilimi
- 9 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 10 Poyicioni i raftit

3.2 Aksesorët

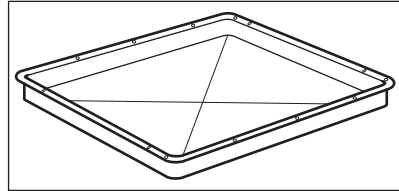
Rafti me rrjetë

Për enë gatimi, forma keku, rosto.



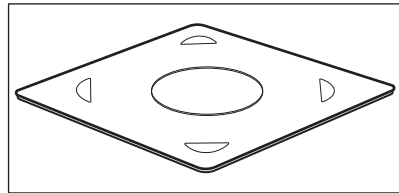
Tava e pjekjes

Për kekë dhe kuleçë.



Pjata e poshtme prej qelqi e mikrovalës

Për të përgatitur ushqimin në modalitetin e mikrovalëve.








4. SI TË NDEZIM DHE TË FIKIM FURRËN


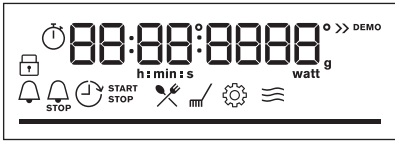
4.1 Dorezat e palosshme









Për të përdorur pajisjen shtypni çelësin. Çelësi del jashtë.


4.2 Paneli i kontrollit

Fushat e sensorit të panelit të kontrollit					Shtypni	Kthejeni çelësin
			WATT	OK		
Kohëm atësi	Nxehje e shpejtë	Të lehta	Fuqia e mikrovalës	Konfirmimi cilësimin		
Zgjidhni një funksion ngrohjeje për të ndezur furrën.						
Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.						

PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

	Kur çelësi i funksioneve të ngrohjes është në pozicion të fikur, ekrani shkon në gatishmëri.
	Ekrani me funksionet kryesore.





Treguesit e ekranit:	 Kycje	 Gatim i asistuar	 Cilësimet	 Treguesi i funksionit të mikrovalës
Treguesit e kohëmatës it:				

Shiriti i progresit - për temperaturën ose kohën. Kur furra arrin temperaturën e caktuar, shiriti është plotësisht i kuq.	
---	---

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

 PARALAJMËRIM! Referojuni kapitujve për sigurinë.
--



5.1 Pastrimi fillestar

Para përdorimit të parë pastroni furrën bosh dhe vendosni orën:			
			 00:00 Vendosni kohën. Shtypni OK .

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

 PARALAJMËRIM! Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Si ta programoni: Funksonet e nxehtjes

Nisja e gatimit	
Hapi 1	Hapi 2
	
Zgjidhni një funksion nxehtjeje.	Vendosni temperaturën. Rrotulloni WATT dhe shtypni çelësin për të rregulluar fuqinë e mikrovalës. Shtypni OK .

6.2 Si ta programoni: Funksonet e ngrohjes me mikrovalë

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	Zgjidhni funksionin e ngrohjes me mikrovalë dhe shtypni: OK për të filluar me cilësimet standarte. Ekрани tregon: kohëzgjatjen dhe fuqinë e mikrovalës.
Hapi 3	Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehtjes në pozicionin e fikjes për të fikur furrën.
Mund t'i rregulloni cilësimet gjatë gatimit. Rrotulloni dorezën e kontrollit për të rregulluar kohëzgjatjen. Shtypni: OK Rrotulloni WATT dhe shtypni çelësin për të rregulluar fuqinë e mikrovalës. Shtypni: OK	

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










FUQIA E MIKROVALËS	KOHA MAKSIMALE
100 - 600 W	59:55 minuta
Më shumë se 600 W	7 minuta




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

6.3 FunkSIONET E NXEHJES

Funksionet standarde të ngrohjes




Funksionet e nxehjes	Përdorimi
 Ventilator i plotë	Për të pjekur në dy pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendoseni temperaturën 20 - 40°C më të ulët se 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.
 Skarë turbo + MW	Për të pjekur copa të mëdha mishi në një nivel. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar. Funksioni me përforsim të mikrovalës.
 Ventilator i plotë + MW	Pjekja në një nivel të furrës. Funksioni me përforsim të mikrovalës.
 Shkrija	Shkrija e mishit, peshkut, kekëve, diapazoni i energjisë: 100 - 200 W
 Ringrohje	Nxehje e vakteve të parapërgatitura dhe ushqimi delikat, diapazoni i energjisë: 300 - 700 W
 Mikrovalë	Nxehje, gatim, diapazoni i energjisë: 100 - 1000 W

Funksionet e nxehtjes	Përdorimi
 Menjya	Për të hyrë në menu: Gatim i asistuar, Cilësimet.





6.4 Si ta programoni: Gatim i asistuar

Nën-menuja Gatim i asistuar përbëhet nga një grup funksionesh shtesë dhe gatimesh me funksione, temperatura dhe kohë gatimi të rekomanduara. Mund ta rregulloni kohën dhe temperaturën gjatë gatimit.

Për disa prej gatime ju mund të gatuani gjithashtu me:	<ul style="list-style-type: none"> Peshë automatike
--	--

Gatim i asistuar - përdoreni për të përgatitur një pjatë shpejt me cilësimet e paracaktuara:			
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Hyni në meny.	Zgjidhni Gatim i asistuar. Shtypni OK .	Zgjidhni gatimin. Shtypni OK .	Vendoseni enën në furrë. Konfirmoni cilësimin.

6.5 Gatim i asistuar








Legjenda	
	Peshë automatike ofrohet.
	Funksionon me energji mikrovale. Përdorni aksesori të sigurt për mikrovalë.
	Ngrohni furrën bosh përpara gatimit.
	Niveli i raftit.

PËRDORIMI I PËRDITSHËM

	Funksioni e ngrohjes	Përdorimi
F1	Skara	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
F2	Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.
F3	Ushqime të ngrira	Për të gatuar ushqime të shpejta (p.sh. patate të skuqura, patate me prerje trekëndore ose kuleç) krokante.
F4	Gatimi konvencional + MW	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre. Funksioni me përforcim të mikrovalës.
F5	Skarë + MW	Për të gatuar ushqim për një kohë të shkurtër dhe për të skuqur. Funksioni me përforcim të mikrovalës.















Kur funksioni mbaron kontrolloni nëse ushqimi është gati.

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori	Kohëzgjatja
Mish lope 🍖				
P1	Mish i pjekur lope, i pjekur pak	1 - 1,5 kg; pjesë të trasha 4 - 5 cm	☐ 1; tepsi pjekjeje Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Futeni në furrë.	40 min
P2	Mish i pjekur lope, mesatare			50 min
P3	Mish i pjekur lope, e pjekur mirë			60 min
P4	Bifteq, mesatare	180 - 220 g për copë; feta 3 cm trashësi	☐☐ 2; enë pjekjeje në raftin e telit Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Futeni në furrë.	15 min




















	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksessori	Kohëzgjatja
P5	Rosto viçi / fërguar (brinjë kryesore, rrethore lart, anësore e trashë)	1,5 - 2 kg	  1; enë pjekjeje në raftin e telit Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Futeni në furrë.	120 min
P6	Mish i pjekur lope, i pjekur pak (gatim i ngadaltë)	1 - 1,5 kg; pjesë të trasha 4 - 5 cm	 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. Futeni në furrë.	75 min
P7	Mish i pjekur lope, mesatare (gatim i ngadaltë)			85 min
P8	Mish i pjekur lope, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë)			130 min
P9	Filetë, e pjekur pak (gatim i ngadaltë)	0,5 - 1,5 kg; pjesë të trasha 5 - 6 cm	 1; tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara ose thjesht kripë dhe piper të freskët të bluar. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Futeni në furrë.	75 min
P10	Filetë, mesatare (gatim i ngadaltë)			90 min
P11	Fileto, e pjekur mirë (gatim i ngadaltë)			120 min
Mish viçi 				
P12	Rosto viçi (p.sh. shpatull)	0,8 - 1,5 kg; pjesë të trasha 4 cm	  1; enë pjekjeje në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Shtoni lëng. Pjekje e mbuluar.	80 min


















PËRDORIMI I PËRDITSHËM

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori	Kohëzgjatja
Mish derri 🐖🐓				
P13	Qafa ose shpatulla e pjekur nga derri	1.5 kg	🍳🍲 1; tavë qeramike ose qelqi në raftin me rrjetë , MW e përshtatshme Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.	90 min
P14	Mish derri në copa (gatim i ngadaltë)	1,5 - 2 kg	🍲 1; tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër për pjekje të barabartë.	215 min
P15	Ijë, e freskët	1 - 1,5 kg; pjesë të trasha 5 - 6 cm	🍲 1; gatim rosto në raftin me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	55 min
P16	Brinjë	2 - 3 kg; përdorni brinjë të pagatuara, 2 - 3 cm të hollë	🍲 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.	90 min
Mish qengji 🐑				
P17	Kofshë qengji me kocka	1,5 - 2 kg; pjesë të trasha 7 - 9 cm	🍲 1; gatim rosto në tavë për pjekje Shtoni lëng. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.	130 min
Shpezë 🐔				
P18	Pulë e plotë	1.1 kg; 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 gjysmës së kohës së gatimit.	40 min

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori	Kohëzgjatja
P19	Gjysmë pule	0,5 - 0,8 kg	 2; tepsi pjekjeje Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	40 min
P20	Gjoks pule	180 - 200 g për copë	  1; tavë në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë.	25 min
P21	Kofshë pule, të freskëta	-	 2; tepsi pjekjeje Nëse së pari keni marinuar këmbët e pulës, vendosni temperaturë më të ulët dhe gatuajini më gjatë.	30 min
P22	Rosë, e plotë	2 - 3 kg	  1; enë pjekjeje në raftin e telit 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.	100 min
P23	Patë, e plotë	4 - 5 kg	  ?; tigan i thellë Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Vendoseni mishin në tepsinë e thellë të pjekjes. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni patën nga ana tjetër.	110 min
Tjetër 				
P24	Copë mishi	1 kg	 1; rafti me rrjetë Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	60 min
Peshk 				
P25	Peshk i plotë, në skarë	0,5 - 1 kg për peshk	 1; tepsi pjekjeje Mbusheni peshkun me gjalpë dhe përdorni erëzat dhe barishtet tuaja të preferuara.	30 min
P26	Fileta peshku	-	  2; tavë në raftin e telit Përdorni erëzat tuaja të preferuara.	20 min





PËRDORIMI I PËRDITSHËM

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksessori	Kohëzgjatja
Pjekje të ëmbla/ëmbëlsira   				
P27	Kek me qumështor	-	 1;  tavë 28 cm me formë në raftin me rrjetë	90 min
P28	Kek me mollë	-	 2; tepsì pjekjeje	45 min
P29	Tartë me mollë	-	 1; formë byreku në raftin me rrjetë	40 min
P30	Ëmbëlsirë me mollë	-	 1;  22 cm formë byreku në skarën me tel	60 min
P31	Ëmbëlsirë "Brownie"	2 kg	 2; tigan i thellë	30 min
P32	Kekë në kupa me çokollatë	-	 2; tepsì kekësh me kupa në raftin e telit	25 min
P33	Kek klasik	-	 1; tepsì buke në raftin me rrjetë	50 min
Gatime me perime/shoqëruese   				
P34	Patate të pjekura	1 kg	 1; tavë për pjekje Vendosini patatet e plota me lëkurë në tepsinë e pjekjes.	50 min
P35	Feta	1 kg	 2; tepsì pjekjeje e veshur me letër furre Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pritini patatet në copa.	35 min
P36	Perime të përziera në skarë	1 - 1,5 kg	 2; tepsì pjekjeje e veshur me letër furre Përdorni erëzat tuaja të preferuara. Pritini perimet në copa.	30 min
P37	Kroketa, të ngrira	0,5 kg	 2; tepsì pjekjeje	25 min

	Gatimi	Pesha	Niveli i raftit / Aksesori	Kohëzgjatja
P38	Patate të holla, të ngrira	0,75 kg	 2; tepsi pjekjeje	25 min
Gratina, bukë dhe picë   				
P39	Lazanja me mish / zarzavate me pjata petësh të thata	1 - 1,5 kg	 ;  1; tavë qeramike ose qelqi në raftin me rrjetë	35 min
P40	Patate gratin (patate të pagatuara)	1.1 kg	 ;  2; tavë qeramike ose qelqi në raftin me rrjetë Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, rrotullojeni tavën.	35 min
P41	Picë e freskët, e hollë	-	  1; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre	15 min
P42	Picë e freskët, e trashë	-	  1; tavë për pjekje e veshur me letër pjekjeje	25 min
P43	Quiche	-	 1; Tavë me formë në raftin me rrjetë	45 min
P44	Bagetë / çabatë / bukë e bardhë	0,8 kg	  1; tepsi pjekjeje e veshur me letër furre Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.	30 min
P45	Të gjitha drithërat / thekra / buka e errët të gjitha drithërat në tepsinë e bukës	1 kg	  1; tavë për pjekje e veshur me letër pjekjeje / rafti me rrjetë	60 min




7. FUNKSIONET E ORËS

7.1 Funksionet e orës





Funksioni i orës	Përdorimi
	Kujtuesi i minutave. Kur përfundon koha, 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
		
Për të ndryshuar orën e ditës, hyni te menuja dhe zgjidhni Cilësimet, periudha e ditës.	Caktoni orën.	Shtypni: OK.

Mënyra e vendosjes: Kujtuesi i minutave

Hapi 1	Ekрани tregon: 0:00 	Hapi 2	Hapi 3
			
Shtypni: 		Caktoni Kujtuesi i minutave	Shtypni: OK.










i Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.

Si ta programoni: Koha e gatimit


Hapi 1	Hapi 2	Ekрани tregon: 0:00  STOP	Hapi 3	Hapi 4
				
Zgjidhni një funksion nxeheje dhe vendosni temperaturën.	Shtypeni disa herë: 		Vendosni kohën e gatimit.	Shtypni: OK.

i Kohëmatësi fillon menjëherë numërimin mbrapsht.

Si ta programoni: Shtyrja e orarit

Hapi 1	Hapi 2	Në ekran shfaqet: periudh a e ditës  NISJA	Hapi 3	Hapi 4	Ekрани tregon: --:--  NDALIM !	Hapi 5	Hapi 6
							
Zgjidhni funksionin e nxehjes	Shtypeni disa herë: 		Vendosni kohën e fillimit.	Shtypni: OK.		Vendosni kohën e mbarimit	Shtypni: OK.

Si ta programoni: Shtyrja e orarit

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

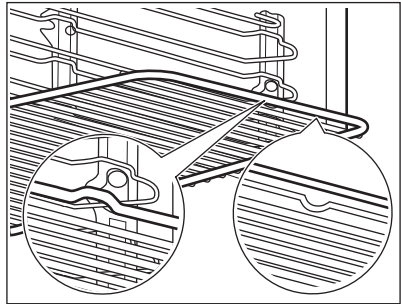
8. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

8.1 Futja e aksesorëve

Përdorni vetëm enë gatimi dhe materiale të përshtatshme. Drejtojuni 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.

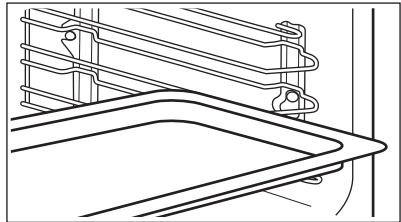
Rafti me rrjetë:

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



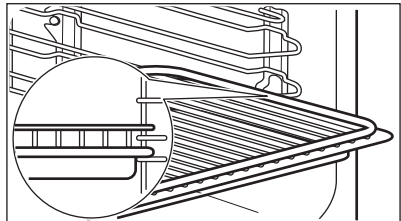
Tava e pjekjes:

Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



Rafti me rrjetë, Tava e pjekjes:

Shtyni tavën ndërmjet shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe raftin me rrjetë në shufrat udhëzuese më sipër.

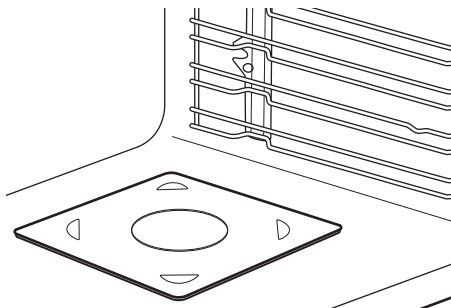


Pjata e poshtme prej qelqi e mikrovalës:

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 aksesoren 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 ndryshimin pa dashje të funksionit të furrës.

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



OK

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

OK - shtypeni e mbajeni për të ta çaktivizuar.

i 3 x - pulson kur aktivizohet kyçja.

9.2 Fikja automatike

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

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

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

9.3 Ventilatori i ftohjes

Kur furra është në punë, ventilatori ftohës ndizet aktivizohet për t'i mbajtur sipërfaqet e furrës të ftohta. Nëse fikni furrën, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet furra.

10. UDHËZIME DHE KËSHILLA

10.1 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.

Trazojini 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 furra pa ambalazh. Ushqimet e gatshme të ambalazuara mund të futen në furra vetëm kur ambalazhi është i sigurt për mikrovalë (kontrolloni informacionin në paketim).



Gatimi me mikrovalë

Gatujeni ushqimin të mbuluar. Nëse dëshironi ta ruani koren, gatujeni ushqimin pa e mbuluar.

Mos i gatvani 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 furrën për të gatuar vezë në lëvizje 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 furrën, 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 kulesë apo sitë plastike në mënyrë që lëngu i shkrirë të mund të rrjedhë.

Hiqini copat e shkrira më pas.

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




10.2 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 zbukurime 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
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 zeze 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






UDHËZIME DHE KËSHILLA






Materiali / Enët e gatimit			
Enë për përdorim në mikrovalë, p.sh. pllakë për të thekur bukën	X	✓	X





10.3 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 njëpjatëshe	 Shkrija dhe ngrohja e ushqimeve të ngrira






300 - 400 W				
 Shkrija e djathit, çokolletës, gjalpít	 Zierja e orizít	 Ngrohja e ushqimeve për bebe	 Gatimi / Ngrohja e ushqimeve delikate	 Vazhdimi i gatimit







100 - 200 W			
 Shkrija e bukës	 Shkrija e frutave dhe e ëmbëlsirave	 Shkrija e djathit, kremít, gjalpít	 Shkrija e mishit, peshkut

10.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit







Informacion për institutet e testimit

Testet sipas IEC 60705.

Përdorni raftin me rretë përveç rastit kur specifikohet ndryshe.					
FUNKSIONI I MIKROVALËS	 (W)	 (kg)		 (min)	
Pandispanjë	600	0.475	Pjesa e poshtme	7 - 9	Rrotullojeni kontejnerin me 1/4, në gjysmë të kohës së gatimit.
Copë mishi	400	0.9	2	25 - 32	Rrotullojeni kontejnerin me 1/4, në gjysmë të kohës së gatimit.
Krem karamel me vezë	500	1	Pjesa e poshtme	18	-
Shkripje mishi	200	0.5	Pjesa e poshtme	7 - 8	Kthejeni mishin nga ana tjetër në gjysmë të kohës së gatimit.

Përdorni raftin me rretë.						
FUNKSIONI I KOMBINUAR I MIKROVALËS		 (W)	 (°C)		 (min)	
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.

KUJDESI DHE PASTRIMI

Përdorni raftin me rrjetë.						
FUNKSIONI I KOMBINUAR I MIKROVALËS		 (W)	 (°C)		 (min)	
Pulë, 1,1 kg	Skarë turbo + MW	400	230	1	35 - 40	Vendoseni mishin në enën e rrumbullakët të qelqit dhe rrotullojeni pasi ka kaluar gjysma e kohës së gatimit.



11. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Shënime mbi pastrimin

 Agjentët e pastrimit	Pastroni pjesën e përparme të furrës me një copë të butë 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 furrës me kujdes nga mbetjet ushqimore dhe yndyra.
	Mos e ruani ushqimin në furrë për më shumë se 20 minuta. Thajeni brendësinë me një leckë të butë pas çdo përdorimi.



Aksesorët

Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lëriini të thahen. Përdorni një leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në lavastovilje.

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

11.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset 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. Prisni 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.
---------------	--

ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

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.



Furra nuk ndizet ose nuk nxehet

Problemi	Kontrolloni nëse...
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë furrën.	Furra është e lidhur saktë me rrjetin elektrik.
Furra nuk nxehet.	Fikja automatike është e çaktivizuar.
Furra nuk nxehet.	Është djegur siguresa.
Furra nuk nxehet.	Bllokimi është jo aktiv.



Komponentët

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



Kodet e defekteve

Ekрани shfaq...	Kontrolloni nëse...
-----------------	---------------------



Kodet e defekteve

00:00

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

Nëse ekrani shfaq një kod defekti i cili nuk është në këtë tabelë, fikni dhe ndizni siguresën e shtëpisë për të rinisur furrën. 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 ballore të brendësisë së furrës. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pjesa e brendshme e furrës.

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 furrës të jetë e mbyllur kur furra është në punë. Mos e hapni derën e furrës shumë shpesh gjatë gatimit. Mbajeni 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 furrën përpara se të gatuar.

Mbajini 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 furrën, ekrani 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 furrës në minimum, 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda furrës do të vazhdojë të gatuajë.

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

STRUKTURA E MENYSË

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

	 - zgjidhni për të hyrë në Menyja.
---	---



Struktura Menyja	
Gatim i asistuar 	Cilësimet 

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4	Hapi 5
 	 OK	 O1 - O9	 OK	
Zgjidhni Menyja, Cilësimet.	Konfirmoni cilësimin.	Zgjidhni cilësimin.	Konfirmoni cilësimin.	Rregulloni vlerën dhe shtypni OK.

Cilësimet					
O1	Ora Ditore	Ndrysho	O2	Drita e ekranit	1 - 5
O3	Tingujt e butonave	1 - Bip 2 - Klik 3 - Tingulli joaktiv	O4	Volumi i ziles	1 - 4
O5	Kohëmatësi me rritje	Ndez / Fik	O6	Të lehta	Ndez / Fik
O7	Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit: 2468	O8	Versioni i softuerit	Kontrolli

Cilësimet		
O9	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 ovlašteni servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC (part number code - broječna šifra dijela), 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.....	37	3. OPIS PROIZVODA.....	44
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba.....	37	3.1 Opći pregled.....	44
1.2 Opća sigurnost.....	38	3.2 Dodatna oprema.....	44
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	40	4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU.....	45
2.1 Instalacija.....	40	4.1 Uvlačive tipke.....	45
2.2 Električni priključak.....	41	4.2 Upravljačka ploča.....	45
2.3 Primjena.....	42	5. PRIJE PRVE UPORABE.....	46
2.4 Održavanje i čišćenje.....	42	5.1 Početno čišćenje.....	46
2.5 Uporaba staklenih predmeta.....	43	6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	46
2.6 Unutarnje osvjetljenje.....	43	6.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice....	46
2.7 Servis.....	43		
2.8 Zbrinjavanje.....	43		

6.2 Kako postaviti: Mikrovalne funkcije pećnice.....	47	10.3 Preporučene postavke snage za različite vrste hrane.....	61
6.3 Funkcije pećnice.....	47	10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove.....	62
6.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju.....	49	11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	63
6.5 Pomoć pri kuhanju.....	49	11.1 Napomene o čišćenju.....	64
7. FUNKCIJE SATA.....	55	11.2 Kako ukloniti: Nosači police	64
7.1 Funkcije sata.....	55	11.3 Kako zamijeniti: Žarulju.....	65
7.2 Kako postaviti: Funkcije sata.....	56	12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	65
8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....	57	12.1 Što učiniti ako	65
8.1 Umetanje dodatne opreme.....	57	12.2 Podaci o servisu.....	66
9. DODATNE FUNKCIJE.....	59	13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	67
9.1 Blokiranje.....	59	13.1 Ušteda energije.....	67
9.2 Automatsko isključivanje.....	59	14. STRUKTURA IZBORNIKA.....	67
9.3 Ventilator za hlađenje.....	59	14.1 Izbornik.....	67
10. SAVJETI.....	59	15. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	68
10.1 Preporuke za mikrovalnu pećnicu	59		
10.2 Posuđe i materijali prikladni za mikrovalnu pećnicu	60		

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 mrežni kabel za napajanje 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 pećnice.

- 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 zagrijavate 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.

SIGURNOSNE UPUTE

- Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati 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 pećnice 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 niši 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 pećnice.



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 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 prolijevajte 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.

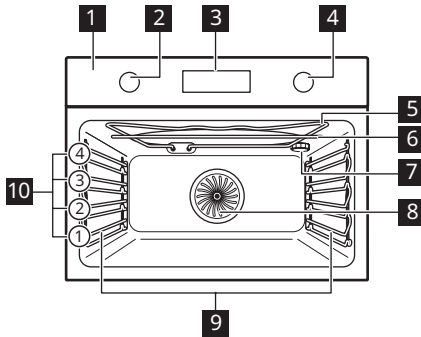
- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.

OPIS PROIZVODA

- 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

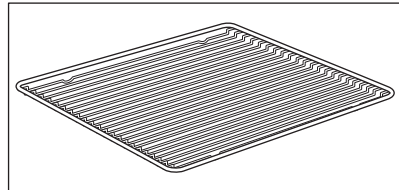


- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslon
- 4 Regulator
- 5 Toplinski element
- 6 Generator mikrovalne pećnice
- 7 Žarulja
- 8 Ventilator
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Položaji polica

3.2 Dodatna oprema

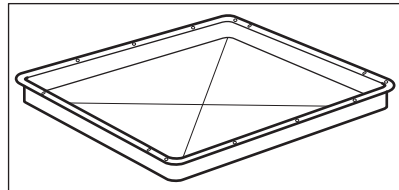
Mreža za pečenje

Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



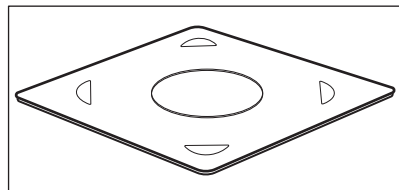
Pekač za pecivo

Za torte i biskvite.



Stakleni tanjur na dnu mikrovalne pećnice

Za pripremu hrane u načinu rada MIKROVALNA PEĆNICA.










4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

4.1 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

4.2 Upravljačka ploča

Polja senzora na upravljačkoj ploči					Pritisnite	Okrenite regulator
			WAT	OK		
Tajmer	Brzo zagrijavanje	Osvjetljenje unutrašnjosti	Snaga mikrovalne pećnice	Potvrdite postavku		
Odaberite funkciju pećnice i uključite pećnicu.						
Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj i isključite pećnicu.						

	Kad je regulator za funkcije pećnice u položaju isključeno, zaslon prelazi u stanje pripravnosti.
	Zaslon s ključnim funkcijama.

Indikatori zaslona:	 Blokiranje	 Pomoć pri kuhanju	 Postavke	 Indikator funkcije mikrovalne pećnice
Pokazatelji tajmera:				

PRIJE PRVE UPORABE

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



5. PRIJE PRVE UPORABE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno čišćenje

Prije prve uporabe obavite čišćenje prazne pećnice i podesite vrijeme:



00:00

Postavite vrijeme. Pritisnite OK.

6. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice

Početak kuhanja

1. korak



Odaberite funkciju pećnice.

2. korak



°C


Postavite temperaturu.
Pritisnite **WATT** i okrenite regulator za podešavanje snage mikrovalne pećnice.
Pritisnite OK.

6.2 Kako postaviti: Mikrovalne funkcije pećnice

Korak 1	Izvadite sav pribor iz pećnice. Umetnite stakleni tanjur dna mikrovalne pećnice. Hranu stavite na stakleni tanjur na dnu mikrovalne pećnice.
2. korak	Odaberite funkciju grijanja u mikrovalnoj pećnici i pritisnite: OK za početak sa zadanim postavkama. Na zaslonu se prikazuje: trajanje i snaga mikrovalne pećnice.
Korak 3	Okrenite okretni gumb za funkcije pećnice u položaj isključeno za isključivanje pećnice.
<p>Postavke možete podesiti tijekom kuhanja.</p> <p>Okrenite regulator za podešavanje trajanja. Pritisnite: OK</p> <p>Pritisnite WATT i okrenite regulator za podešavanje snage mikrovalne pećnice. Pritisnite: OK</p>	


Maksimalno vrijeme mikrovalnih funkcija ovisi o postavljenoj snazi mikrovalne pećnice:

SNAGA MIKROVALNE PEĆNICE	MAKSIMALNO VRIJEME
100 - 600 W	59:55 minuta
Više od 600 W	7 minuta










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

6.3 Funkcije pećnice

Standardne funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Vrući zrak	Za pečenje na do dvije razine police istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.







SVAKODNEVNA UPORABA

Funkcija pećnice	Aplikacija
 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.
 Turbo roštilj + ventilator + mikrovalna	Za pečenje velikih komada mesa na jednoj razini. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje. Funkcija s MW dodatnom snagom.
 Vrući zrak + mikrovalna	Pečenje na jednoj razini police. Funkcija s MW dodatnom snagom.
 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.





6.4 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju

Pomoć pri kuhanju podizbornik se sastoji od niza dodatnih funkcija i jela s preporučenim funkcijama kuhanja, temperaturama i vremenima. Možete podesiti vrijeme i temperaturu tijekom kuhanja.

Za neka jela možete također kuhati s:	<ul style="list-style-type: none"> Automatska težina
---------------------------------------	---

Pomoć pri kuhanju - upotrijebite za brzu pripremu jela sa zadanim postavkama:			
Korak 1	2. korak	3. korak	4. korak
 	 	 P1 - P45	 OK
Uđite u izbornik.	Odaberite Pomoć pri kuhanju. Pritisnite OK .	Odaberite jelo. Pritisnite OK .	Stavite jelo u pećnicu. Potvrdite postavku.

6.5 Pomoć pri kuhanju






Legenda	
	Automatska težina dostupno.
	Funkcija sa snagom mikrovalne pećnice. Koristite pribor koji je siguran za uporabu u mikrovalnoj pećnici.
	Prethodno zagrijte pećnicu prije početka kuhanja.
	Razina police.









	Funkcija pećnice	Aplikacija
F1	Roštilj	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
F2	Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.

svakodnevna uporaba












	Funkcija pečnice	Aplikacija
F3	Zamrznuta hrana	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketi od krumpira ili proljetnih rolada).
F4	Konvencionalno pečenje + mikrovalna	Pečenje hrane na jednoj razini police. Funkcija s MW dodatnom snagom.
F5	Roštilj + mikrovalna	Za kratko vrijeme kuhanja hrane i tamnjenje. Funkcija s MW dodatnom snagom.

Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.


















	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
Govedina 🍖				
P1	Goveđe pečenje, slabo pečeno	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, debeli komadi	 1; pekač za pecivo Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	40 min
P2	Goveđe pečenje, srednje pečeno			50 min
P3	Goveđe pečenje, dobro pečeno			60 min
P4	Odrezak, srednje pečen	180 - 220 g po komadu; kriške debele 3 cm	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	15 min
P5	Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1,5 - 2 kg	  1; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Stavite u pećnicu.	120 min

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P6	Goveđe pečanje, slabo pečeno (sporo pečenje)	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, debeli komadi	 1; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	75 min
P7	Goveđe pečanje, srednje pečeno (sporo pečenje)			85 min
P8	Goveđe pečanje, dobro pečeno (sporo pečenje)			130 min
P9	Filet, slabo pečen (sporo pečenje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli komadi	 1; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	75 min
P10	Filet, srednje pečen (sporo pečenje)			90 min
P11	Filet, pečen (sporo pečenje)			120 min
Teletina 				
P12	Teleće pečanje (npr. plećka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm debeli komadi	  1; jelo pečeno na mreži za pečanje Koristite svoje omiljene začine. Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.	80 min
Svinjetina 				
P13	Pečena svinjetina, vrat ili plećka	1,5 kg	  1; keramička ili staklena posuda za složenac na mreži za pečenje , prikladna za MW Koristite svoje omiljene začine. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	90 min


















SVAKODNEVNA UPORABA

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P14	Trgana svinjetina (sporo pečenje)	1,5 - 2 kg	 1; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.	215 min
P15	Pečenica, svježa	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli komadi	 1; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	55 min
P16	Svinjska rebrica	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanke svinjske rebrice	 2; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	90 min
Janjetina 				
P17	Janjeći but s kosti	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm debeli komadi	 1; jelo pečeno na pekaču za pecivo Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	130 min
Perad 				
P18	Cijelo pile	1,1 kg; svježe	  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.	40 min
P19	Polovica pileta	0,5 - 0,8 kg	 2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine.	40 min
P20	Pileća prsa	180 - 200 g po komadu	  1; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi.	25 min

SVAKODNEVNA UPORABA

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P21	Pileći batak, svježi	-	 2; pekač za pecivo Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.	30 min
P22	Patka, cijela	2 - 3 kg	  1; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	100 min
P23	Guska, cijela	4 - 5 kg	  ?; duboka plitica Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	110 min
Ostalo 				
P24	Mesna štruca	1 kg	 1; mreža za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	60 min
Riba 				
P25	Cijela riba, na roštilju	0,5 - 1 kg po ribi	 1; pekač za pecivo Ribu napunite maslacem i upotrijebite svoje omiljene začine i začinsko bilje.	30 min
P26	Riblji filet	-	  2; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.	20 min
slatko pecivo / deserti   				
P27	Torta od sira	-	 1;  28 cm kalup za kore na mreži za pečenje	90 min
P28	Torta od jabuka	-	 2; pekač za pecivo	45 min

svakodnevna uporaba

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P29	Tart od jabuka	-	 1; kalup za pitu na mreži za pečenje	40 min
P30	Pita od jabuka	-	 1;  22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje	60 min
P31	Čokoladni kolačići (tzv. brownies)	2 kg	 2; duboka tava	30 min
P32	Čokoladni muffini	-	 2; pekač za muffine na mreži za pečenje	25 min
P33	Kolač štruca	-	 1; kalup za štruca na mreži za pečenje	50 min
Povrće / prilazi   				
P34	Pečeni krumpiri	1 kg	 1; pekač za pecivo Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.	50 min
P35	Kroketi	1 kg	 2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Krumpir rezani na komadiće.	35 min
P36	Grilovano miješano povrće	1 - 1,5 kg	 2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Narežite povrće na komadiće.	30 min
P37	Kroketi, smrznuti	0,5 kg	 2; pekač za pecivo	25 min
P38	Pommes, smrznuti	0,75 kg	 2; pekač za pecivo	25 min
Gratini, kruh i pizza   				



	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P39	Lasagna od mesa/povrća sa suhim rezancima	1 - 1,5 kg	1; keramička ili staklena posuda za složenac na mreži za pečenje	35 min
P40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1,1 kg	2; keramička ili staklena posuda za složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.	35 min
P41	Pizza svježa, tanka	-	1; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	15 min
P42	Pizza svježa, debela	-	1; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje	25 min
P43	Quiche	-	1; kalup za pečenje na mreži za pečenje	45 min
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0,8 kg	1; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.	30 min
P45	Sve žitarice / raž / crni kruh sve žitarice u kalupu za kruh	1 kg	1; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / mrežom za pečenje	60 min

7. FUNKCIJE SATA

7.1 Funkcije sata

Funkcija sata	Aplikacija
	Zvučni alarm. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal.
STOP	Vrijeme kuhanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.







FUNKCIJE SATA

Funkcija sata	Aplikacija
	Vrijeme odgode. Za odgodu početka i / ili na kraju 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		
Korak 1	2. korak	Korak 3
		
Za promjenu sata, uđite u izbornik i odaberite postavke, sat.	Postavite sat.	Pritisnite: OK.

Kako podesiti: Zvučni alarm			
1. korak		2. korak	Korak 3
	Na zaslonu se prikazuje: 0:00 		
Pritisnite: 		Postavite Zvučni alarm	Pritisnite: OK.
 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.			

NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

Kako podesiti: Vrijeme kuhanja				
Korak 1	Korak 2		3. korak	4. korak
		Na zaslону se prikazuje: 0:00 		
Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.	Pritisnite nekoliko puta: 		Postavite vrijeme kuhanja.	Pritisnite: OK.
 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.				

Kako podesiti: Vrijeme odgode							
Korak 1	Korak 2		3. korak	4. korak		5. korak	6. korak
		Na zaslону se prikazuje: sat  PO-ČETAK			Na zaslону se prikazuje: --:--  ZAU-STAVI		
Odaberite funkciju pećnice.	Pritisnite nekoliko puta: 		Postavite vrijeme početka.	Pritisnite: OK.		Postavite vrijeme završetka.	Pritisnite: OK.
 Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.							

8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

8.1 Umetanje dodatne opreme

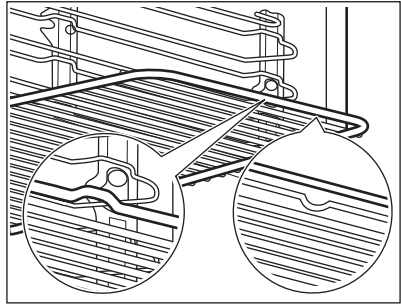
Koristite samo prikladno posuđe i materijal. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke", posuđe i materijali prikladni za mikrolvalnu pećnicu.

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

NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

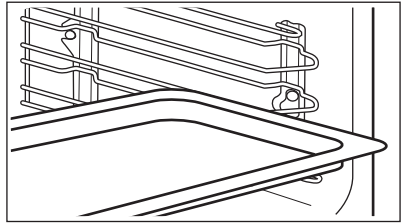
Mreža za pečenje:

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



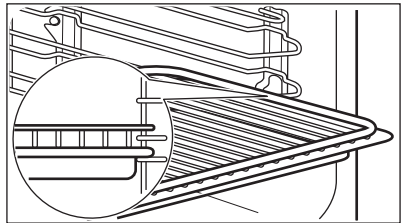
Pekač za pecivo:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



Mreža za pečenje, Pekač za pecivo:

Gurnite pekač za pecivo između vodilica na nosaču police i mreže za pečenje na vodilicama iznad.

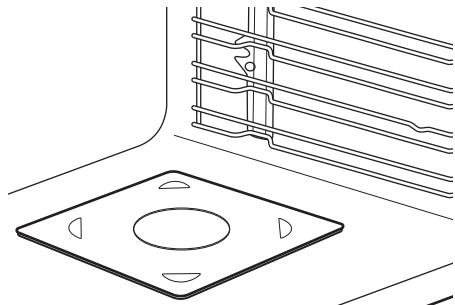


Stakleni tanjur na dnu mikrovalne pećnice:

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 pećnice.		
Uključite je kad pećnica radi - podešeno kuhanje se nastavlja, upravljačka ploča je blokirana. Uključite je kad je pećnica isključena - pećnica se ne može 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 pećnica 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: Osvjetljenje unutrašnjosti, Vrijeme odgode.

9.3 Ventilator za hlađenje

Kad pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje da ohladi površine pećnice. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje može nastaviti s radom dok se pećnica ne ohladi.

10. SAVJETI

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



Kuhanje u mikrovalnoj pećnici

Kuhajte hranu pokrivenu. Ako želite sačuvati hrskavu koricu, hranu kuhajte bez poklopca. Ne prekuhajte jela postavljanjem previsoke snage i vremena. Hrana se može isušiti, izgorjeti ili izazvati požar.

Ne upotrebljavajte pećnicu 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 pećnicu, 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.

10.2 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 srebrnih, zlatnih, platinastih ili drugih metalnih ukrasa	✓	x	x
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	✓	✓	✓

Posuđe / Materijal			
Keramička, porculanska i zemljana posuđa s neglaziranim dnom ili s malim otvorima, npr. na ručkama	X	X	X
Plastika otporna na toplinu do 200 °C	✓	✓	X
Karton, papir	✓	X	X
Celofan	✓	X	X
Prijanjajuća folija za mikrovalnu pećnicu	✓	✓	X
Posuđe za pečenje od metala, npr. emajl, lijevano željezo	X	X	X
Kalupi za pečenje obloženi crnim lakom ili silikonom	X	X	X
Pekač za pecivo	X	X	X
Mreža za pečenje	X	X	✓
Donja staklena ploča mikrovalne pećnice	✓	✓	X
Posuđe za upotrebu u mikrovalnoj pećnici, npr. tava za čips	X	✓	X

10.3 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
--	--	--	---

10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove






Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60705.







Koristite mrežu za pečenje ako nije drugačije navedeno.

FUNKCIJE MIKROVALNE PEČ-NICE	 (W)	 (kg)		 (min)	
Biskvit	600	0.475	Dno	7 - 9	Okrenite posudu za oko 1/4, na pola vremena kuhanja.
Mesna štruca	400	0.9	2	25 - 32	Okrenite posudu za oko 1/4, na pola vremena kuhanja.

Koristite mrežu za pečenje ako nije drugačije navedeno.

FUNKCIJE MIKROVALNE PEČNICE	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Jaja na kraljevski način	500	1	Dno	18	-
Odmrzavanje mesa	200	0.5	Dno	7 - 8	Preokrenite meso nakon pola vremena kuhanja.

Koristite mrežu za pečenje.

COMBI FUNKCIJA MIKROVALNE PEČNICE		 POWER (W)	 (°C)		 (min)	
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!

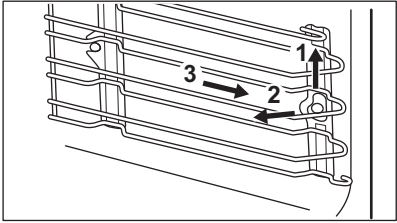
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene o čišćenju

 Sredstva za čišćenje	Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu 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 pećnice od ostataka i masnoće.
	Ne čuvajte hranu u pećnici dulje od 20 minuta. Nakon svake uporabe osušite unutrašnjost mekanom krpom.
 Dodatna oprema	Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu 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.

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: Žarulju



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 krpu.

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.

 Pećnica se ne uključuje ili se ne zagrijava	
Problem	Provjerite ako ...
Ne možete uključiti ili koristiti pećnicu.	Pećnica je ispravno spojena na električno napajanje.
Pećnica se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.

RJEŠAVANJE PROBLEMA



Pećnica se ne uključuje ili se ne zagrijava

Pećnica 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 pećnicu. 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 pećnice. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.)

.....

Broj proizvoda (PNC)

.....

Serijski broj (S.N.)

.....

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

13.1 Ušteda energije

Uvjerite se da su vrata pećnice zatvorena dok pećnica radi. Tijekom kuhanja ne otvarajte vrata pećnice prečesto. 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 pećnicu 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 pećnicu, 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 pećnice na minimum. Preostala toplina unutar pećnice 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

	≡ - odaberite za ulazak u Izbornik.
--	-------------------------------------

Izbornik struktura	
Pomoć pri kuhanju 	Postavke 



Korak 1	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
 ≡ 	 OK	 01 - 09	 OK	

STRUKTURA IZBORNIKA

Odaberite Izbornik, Postavke.	Potvrdite postavku.	Odaberite postavku.	Potvrdite postavku.	Podesite vrijednost i pritisnite. OK.
-------------------------------	---------------------	---------------------	---------------------	---------------------------------------

Postavke					
O1	Sat	Promijeni	O2	Svjetlina zaslona	1 - 5
O3	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal 2 - Klik 3 - Zvuk isključen	O4	Glasnoća zujalice	1 - 4
O5	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno	O6	Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno
O7	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468	O8	Verzija softvera	Provjera
O9	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.....	70	3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	77
1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer.....	70	3.1 Generelt overblik.....	77
1.2 Generel sikkerhed.....	71	3.2 Tilbehør.....	77
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	73	4. SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES	
2.1 Installation.....	73	OVNEN.....	78
2.2 El-forbindelse.....	74	4.1 Forsænkbare knapper.....	78
2.3 Brug.....	75	4.2 Betjeningspanel.....	78
2.4 Vedligeholdelse og rengøring.....	75	5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	79
2.5 Brug af glasartikler.....	76	5.1 Indledende rengøring.....	79
2.6 Indvendig belysning.....	76	6. DAGLIG BRUG.....	79
2.7 Service.....	76	6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner.....	79
2.8 Bortskaffelse.....	76	6.2 Sådan indstilles: Mikrobølge-ovnfunktioner.....	79

6.3 Ovnfunktioner.....	80	10.4 Madlavningstabeller for testinstitutter.....	94
6.4 Sådan indstilles: Hjælp til tilberedning.....	81	11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	95
6.5 Hjælp til tilberedning.....	82	11.1 Bemærkninger om rengøring.....	96
7. URFUNKTIONER.....	87	11.2 Fjernelse: Ovnribber	96
7.1 Urfunktioner.....	87	11.3 Udskiftning: Lampe.....	96
7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner.....	88	12. FEJLFINDING.....	97
8. ANVENDELSE: TILBEHØR.....	89	12.1 Hvad gør du, hvis	97
8.1 Isætning af tilbehør.....	89	12.2 Servicedata.....	98
9. EKSTRAFUNKTIONER.....	91	13. ENERGIEFFEKTIV.....	98
9.1 Lås.....	91	13.1 Energibesparelse.....	98
9.2 Automatisk slukning.....	91	14. MENUSTRUKTUR.....	99
9.3 Køleventilator.....	91	14.1 Menu.....	99
10. RÅD OG TIPS.....	91	15. MILJØHENSYN.....	100
10.1 Anbefalinger til mikrobølge	91		
10.2 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer	92		
10.3 Anbefalede effekttrin for forskellige slags fødevarer.....	93		

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. Undgå at røre ved varmelegemerne eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.

OM SIKKERHED

- 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 varmpuder, 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 damprensere 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 montering af apparatet kontrolleres, om ovnlugen 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
Monteringsskruer	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 skruegevind 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 frasætningsplads.
- 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 ovnen.



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 jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- 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!

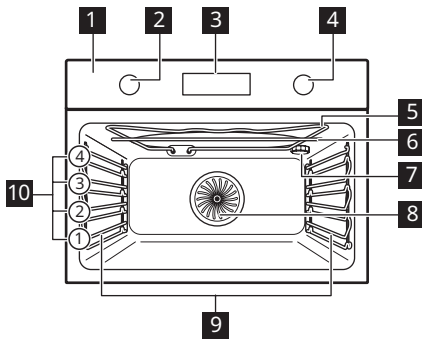
Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.

- Klip netledningen af tæet ved apparatet og bortskaft den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generelt overblik

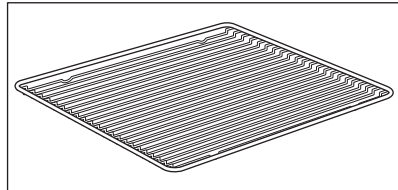


- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Display
- 4 Kontrolknap
- 5 Varmelegeme
- 6 Mikrobølgegenerator
- 7 Ovnpåre
- 8 Blæser
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovnriller

3.2 Tilbehør

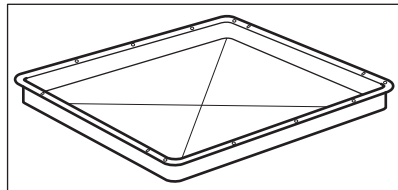
Grillrist

Til kogegrej, kageforme, stege.



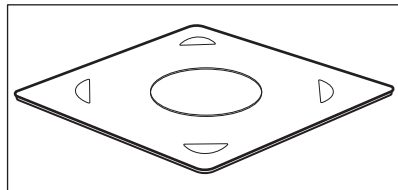
Bageplade

Til kager og småkager.



Bundplade af glas i mikroovn

Til tilberedning af mad i mikrobølgefunktion.








SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNER

4. SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES OVNER

4.1 Forsænkbare knapper

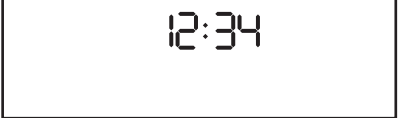
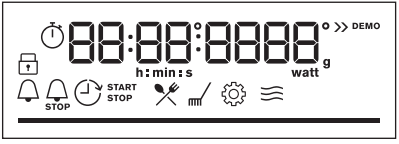
Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.









4.2 Betjeningspanel


Sensorfelter til betjeningspanelet					Tryk	Drej knappen
			WATT	OK		
Timer	Hurtig opvarmning	Lys	Mikrobølge	Bekræft indstilling		

Vælg en ovnfunktion for at tænde ovnen.

Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for ovnen.

	Når knappen for ovnfunktionerne er i sluk-positionen, skifter displayet til standby.
	Display med vigtige funktioner.

Displayindikatorer:	 Lås	 Hjælp til tilberedning	 Indstillinger	 Indikator for mikrobølgefunktion
Indikatorer for timer:				

Statuslinje - til temperatur eller tid. Bjælken er helt fuld, når ovnen når den indstillede temperatur.	
--	---

5. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indledende rengøring

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



00:00

Indstil tid. Tryk på: OK

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Sådan indstilles: Ovnfunktioner

Start tilberedning

Trin 1



Vælg en ovnfunktion.

Trin 2



Indstil temperaturen.
Tryk på **WATT**, og drej kontrolknappen for at justere mikrobølgeeffekten.

Tryk på: OK

6.2 Sådan indstilles: Mikrobølge-ovnfunktioner


Trin 1

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

Trin 2	Vælg en ovnfunktion for mikrobølgeovnen, og tryk: OK for at starte med standardindstillingerne. Displayet viser: varighed og mikrobølgeeffekt.
Trin 3	Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for ovnen.
Du kan justere indstillingerne under tilberedning. Drej kontrolknappen for at justere varigheden. Tryk på: OK Tryk på WATT , og drej kontrolknappen for at justere mikrobølgeeffekten. Tryk på: OK	




Den maksimale tid for mikrobølgefunktioner afhænger af den indstillede mikrobølgeeffekt:








MIKROBØLGEEFFEKT	MAKSIMUM TID
100-600 W	59:55 minutter
Over 600 W	7 minutter

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

6.3 Ovnfunktioner

Standardovnfunktioner

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.

Ovnfunktion	Applikation
 Pizza	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig brunning og en sprød bund.
 Turbogrill + Mikrobølger	Til stegning af større stege i ét lag. For at lave gratiner og til at brune.Funktionen med MW-boost.
 Varmluft + mikrobølge	Bagning på én ovrille.Funktionen med MW-boost.
 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.

6.4 Sådan indstilles: Hjælp til tilberedning

Undermenuen Hjælp til tilberedning består af et sæt ekstra funktioner og retter med anbefalede tilberedningsfunktioner, temperaturer og tidspunkter. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedningen.





Til nogle retter kan du også tilberede med:	<ul style="list-style-type: none"> • Vægtautomatik
---	---

Hjælp til tilberedning - brug den til at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:			
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4

Hjælp til tilberedning - brug den til at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:

 	 	 P1 - P45	 OK
Åbn menuen.	Vælg Hjælp til tilberedning. Tryk på OK .	Vælg retten. Tryk på: OK	Sæt retten i ovnen. Bekræft indstillingen.












6.5 Hjælp til tilberedning

Forklaring	
	Vægtautomatik tilgængelig.
	Funktion med mikrobølgeeffekt. Brug mikrobølgesikkert tilbehør.
	Forvarm ovnen, inden du begynder at lave mad.
	Ribbe.






















	Ovnfunktion	Applikation
F1	Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
F2	Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
F3	Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
F4	Over-/undervarme + Mikrobølger	Bagning og stegning på én ovnrille. Funktionen med MW-boost.
F5	Grill + Mikrobølge	For at tilberede mad på kort tid og brune den. Funktionen med MW-boost.



















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

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
Oksekød 🍖				
P1	Roastbeef, rød	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykke stykker	☐ 1; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	40 min
P2	Roastbeef, rosa i midten			50 min
P3	Roastbeef, gennemstegt			60 min
P4	Steak, medium	180 - 220 g pr. stk., 3 cm tykke skiver	☐☐ 2; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt det i ovnen.	15 min
P5	Oksesteg / braiseret (højreb, øverste rund, tyk flanksteak)	1,5 - 2 kg	☐☐ 1; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt det i ovnen.	120 min
P6	Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning)	1 - 1,5 kg; 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 det i ovnen.	75 min
P7	Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning)			85 min
P8	Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)			130 min

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P9	Filet, rød (lavtemperaturstegning)	0,5 - 1,5 kg; 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 det i ovnen.	75 min
P10	Filet, medium (lavtemperaturstegning)			90 min
P11	Filet, færdig (lavtemperaturstegning)			120 min
Kalvekød 				
P12	Kalvesteg (f.eks. bov)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm tykke stykker	  1; stegeske på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Tilsæt væske. Tildækket steg.	80 min
Svinekød 				
P13	Nakkesteg i nakkesteg	1,5 kg	  1; glaskeramisk eller glasfad på grillrist, MW-egnet Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	90 min
P14	Pulled pork (lavtemperaturstegning)	1,5 - 2 kg	 1; bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.	215 min
P15	Mørbrad, frisk	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	 1; stegeske på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.	55 min
P16	Spareribs	2 - 3 kg; brug rå, 2 - 3 cm tynde spareribs	 2; bradepande Tilsæt væske for at dække bunden af retten. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.	90 min
Lammekød 				


	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P17	Lammeben med ben	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm tykke stykker	1; stegefad på bageplade Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdel af tilberedningstiden.	130 min
Fjerkræ				
P18	Hel kylling	1,1 kg; frisk	1; glaskeramisk eller glasfad på grillrist , MW-egnet Brug dine yndlingskrydderier. Vend kyllingebrystet, og vend det om efter halvdel af tilberedningstiden.	40 min
P19	Halv kylling	0,5 - 0,8 kg	2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier.	40 min
P20	Kyllingebryst	180 - 200 g pr. stk.	1; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.	25 min
P21	Kyllingelår, friske	-	2; bageplade Hvis du marinerede kyllingelår først, skal du indstille den lavere temperatur og tilberede dem længere.	30 min
P22	And, hel	2 - 3 kg	1; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på stegefadet. Vend anden efter halvdel af tilberedningstiden.	100 min
P23	Gås, hel	4 - 5 kg	?; bradepande Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på bradepanden. Vend gås efter halvdel af tilberedningstiden.	110 min
Andet				
P24	Farsbrød	1 kg	1; grillrist Brug dine yndlingskrydderier.	60 min
Fisk				

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P25	Hel fisk, grillstegt	0,5 - 1 kg pr. fisk	 1; bageplade Fyld fisken med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.	30 min
P26	Fiskefilet	-	  2; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.	20 min
Bagning/desserter   				
P27	Cheesecake	-	 1;  28 cm springform på grillrist	90 min
P28	Æblekage	-	 2; bageplade	45 min
P29	Æbletærte	-	 1; tærteform på grillrist	40 min
P30	Æbletærte	-	 1;  22 cm tærteform på grillrist	60 min
P31	Brownies	2 kg	 2; bradepande	30 min
P32	Chokolade-muffins	-	 2; muffinbakke på grillrist	25 min
P33	Brødkage	-	 1; brødplade på grillrist	50 min
Grøntsager/tilbehør   				
P34	Bagte kartofler	1 kg	 1; bageplade Læg de hele kartofler med skindet på bagepladen.	50 min
P35	Kartoffelbåde	1 kg	 2; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær kartoflerne i stykker.	35 min
P36	Grillede blandede grøntsager	1 -1,5 kg	 2; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær grøntsagerne i stykker.	30 min




	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør	Varighed
P37	Kroketter, frosne	0,5 kg	 2; bageplade	25 min
P38	Pommes frites, frosne	0,75 kg	 2; bageplade	25 min
Gratiner, brød og pizza   				
P39	Kød / grøntsagslamel med tørre nudeltallerkener	1 -1,5 kg	  1; keramik- eller glasfad på grillrist	35 min
P40	Kartoffelgratin (rå kartofler)	1,1 kg	  2; keramik- eller glasfad på grillrist Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.	35 min
P41	Pizza frisk, tynd	-	  1; bageplade foret med bagepapir	15 min
P42	Pizza frisk, tyk	-	  1; bageplade foret med bagepapir	25 min
P43	Quiche	-	 1; bageform på grillrist	45 min
P44	Flute/ciabatta/ hvidt brød	0,8 kg	  1; bageplade foret med bagepapir Mere tid til hvidt brød.	30 min
P45	Fuldkornsbrød/rugbrød i brødform	1 kg	  1; bageplade foret med bagepapir / grillrist	60 min

7. URFUNKTIONER

7.1 Urfunktioner




Urfunktioner	Applikation
	Minutur. Når den indstillede tid er gået, høres signalet.







URFUNKTIONER








Urfunktioner	Applikation
	Tilberedningstid. Når den indstillede tid er gået, 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	Displayet viser: 0:00 	Trin 2	Trin 3
			
Tryk på: 		Indstil Minutur	Tryk: OK.
 Timeren begynder straks at tælle ned.			

Indstil: Tilberedningstid					
Trin 1	Trin 2	Displayet viser: 0:00  STOP	Trin 3	Trin 4	
					
Vælg en ovnfunktion og indstil temperaturen.	Tryk gentagne gange: 			Indstil tilberedningstiden.	Tryk: OK.
 Timeren begynder straks at tælle ned.					

Indstil: Udskudt tid									
Trin 1	Trin 2	Displayet viser: aktuel tid  START	Trin 3	Trin 4	Displayet viser: ---  STOP	Trin 5	Trin 6		
									
Vælg ovnfunktion.	Tryk gentagne gange: 			Indstil starttiden.		Tryk: OK.		Indstil sluttiden.	Tryk: OK.
 Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.									

8. ANVENDELSE: TILBEHØR

8.1 Isætning af tilbehør

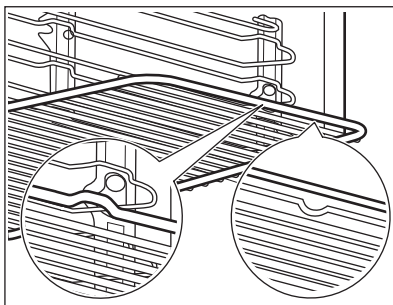
Brug kun egnet kogegrej og materiale. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd", Kogegrej og materialer velegnet til mikrobølgeovn.

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

ANVENDELSE: TILBEHØR

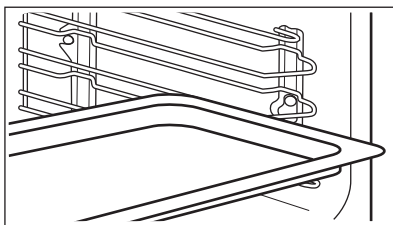
Grillrist:

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



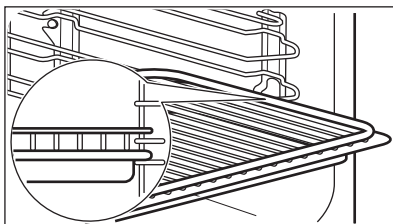
Bageplade:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



Grillrist, Bageplade:

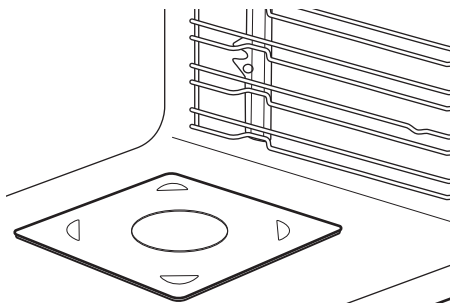
Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbernes skinner og grillristen på skinnerne ovenover.



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, kontrolpanelet låses. Tænd den, når ovnen er slukket - ovnen kan ikke tændes, kontrolpanelet er låst.		
	 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 opvarmningsfunktion er i gang, og du ikke ændrer indstillingerne.

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

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

9.3 Køleventilator

Når ovnen er i brug, tændes blæseren automatisk for at holde ovnen kølig på de udvendige sider. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsat være i brug, indtil ovnen afkøles.

10. RÅD OG TIPS

10.1 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 optønings- og tilberedningstiden er gået.

Rør ind imellem rundt i retter med væske.

Rør 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.

Læg maden i ovnen uden emballage. De emballerede færdigretter kan kun lægges i ovnen, når emballagen kan komme i mikrobølge (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 koge 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 fordeles 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.

10.2 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer

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



Kontrollér kogegrejet/materialspecifikationen inden brug.

Kogegrej/materiale			
Ovnfast glas og porcelæn uden metalkomponenter, 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	✓	✓	✓

Kogegrej/materiale			
Keramik, porcelæn og lertøj med uglaseret 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, støbejern	X	X	X
Bageforme, sort lak eller silikon-ebelagt	X	X	X
Bageplade	X	X	X
Grillrist	X	X	✓
Bundplade af glas i mikroovn	✓	✓	X
Kogegrej til mikrobølge, f.eks. fad	X	✓	X

10.3 Anbefalede effektrin 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 babymad	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

10.4 Madlavningstabeller for testinstitutter






Information til testinstitutter







Test i henhold til IEC 60705.

Brug grillrist, med mindre andet er specificeret.

MIKROBØLGE-FUNKTION	 POWER B	 (kg)		 (min.)	
Formkage	600	0.475	Bund	7 - 9	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Farsbrød	400	0.9	2	25 - 32	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING

Brug grillrist, med mindre andet er specificeret.					
MIKROBØLGE-FUNKTION	 POWER B	 (kg)		 (min.)	
Æg Royale	500	1	Bund	18	-
Optøning af kød	200	0.5	Bund	7 - 8	Vend kødet på hovedet, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Brug grillristen.						
MIKROBØLGE-KOMBI-FUNKTION		 POWER B	 (°C)		 (min.)	
Kage, 0,7 kg	Over-/undervarme + 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. VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

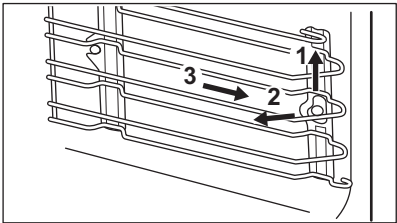
Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

 Rengøringsmidler	Rengør ovns front med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et rengøringsmiddel.
	Brug en rengøringsopløsning for at rengøre metaloverflader.
	Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.
 Hverdagsbrug	Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan medføre en brand. Rengør omhyggeligt ovnloftet for rester og fedt.
	Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør ovnrummet med en blød klud efter hver brug.
 Tilbehør	Rengør alt tilbehør efter hver brug og lad det tørre. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
	Rengør ikke slip-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller skarpe genstande.

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 op-hæng.	
Trin 3	Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.	
Trin 4	Træk holderne ud af baglåsen.	
Montér 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 glassdækslet.
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 °C varrefast pære.
Trin 4	Montér glassdækslet.

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.

 Ovnen tændes ikke eller bliver ikke opvarmet	
Problem	Kontrollér, om ...
Ovnen kan ikke tændes eller betjenes.	Ovnen er korrekt tilsluttet til en strømforsyning.
Ovnen opvarmes ikke.	Den automatiske slukning er deaktiveret.
Ovnen opvarmes ikke.	Sikringen er ikke sprunget.
Ovnen opvarmes ikke.	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 ovnen. 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 ovnlågen er lukket, når ovnen bruges. Åbn ikke lågen 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 afslutningen af tilberedningen. Restvarmen i ovnen bliver 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

	≡ - vælg for at åbne Menu.
---	----------------------------

Menu struktur

Hjælp til tilberedning 	Indstillinger 
--	---

Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
 ≡ 	 OK	 O1 - O9	 OK	
Vælg Menu, Indstillinger.	Bekræft indstillingen.	Vælg indstillingen.	Bekræft indstillingen.	Justér værdien, og tryk på OK.



Indstillinger

O1	Aktuel tid	Skift	O2	Lysstyrke display	1 - 5
O3	Panelsignal	1 - Bip 2 - Klik 3 - Lyd fra	O4	Signal volume	1 - 4

MENUSTRUKTUR

Indstillinger					
O5	Optimer	Tænd / sluk	O6	Lys	Tænd / sluk
O7	Demo funktion	Aktiverings- kode: 2.468	O8	Softwareversion	Kontroller
O9	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.....	102	3. PRODUCT DESCRIPTION.....	109
1.1 Children and vulnerable people safety.....	102	3.1 General overview.....	109
1.2 General Safety.....	103	3.2 Accessories.....	109
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	105	4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF.....	110
2.1 Installation.....	105	4.1 Retractable knobs.....	110
2.2 Electrical connection.....	106	4.2 Control panel.....	110
2.3 Use.....	107	5. BEFORE FIRST USE.....	111
2.4 Care and cleaning.....	107	5.1 Initial cleaning.....	111
2.5 Glassware use.....	108	6. DAILY USE.....	111
2.6 Internal lighting.....	108	6.1 How to set: Heating functions.....	111
2.7 Service.....	108	6.2 How to set: Microwave heating functions.....	111
2.8 Disposal.....	108		

SAFETY INFORMATION

6.3 Heating functions.....	112	10.3 Recommended power settings for different kinds of food.....	125
6.4 How to set: Assisted Cooking.....	113	10.4 Cooking tables for test institutes	126
6.5 Assisted Cooking.....	114		
7. CLOCK FUNCTIONS.....	119	11. CARE AND CLEANING.....	127
7.1 Clock functions.....	119	11.1 Notes on cleaning.....	127
7.2 How to set: Clock functions.....	120	11.2 How to remove: Shelf supports	128
8. HOW TO USE: ACCESSORIES.....	121	11.3 How to replace: Lamp.....	128
8.1 Inserting accessories.....	121	12. TROUBLESHOOTING.....	128
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	122	12.1 What to do if.....	129
9.1 Lock.....	122	12.2 Service data.....	129
9.2 Automatic switch-off.....	122	13. ENERGY EFFICIENCY.....	130
9.3 Cooling fan.....	123	13.1 Energy saving.....	130
10. HINTS AND TIPS.....	123	14. MENU STRUCTURE.....	130
10.1 Microwave recommendations ...	123	14.1 Menu.....	130
10.2 Microwave suitable cookware and materials	124	15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	131

1. SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

1.2 General Safety

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

SAFETY INFORMATION

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

- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

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

Cabinet minimum height (Cabinet under the work-top minimum height)	444 (460) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	455 mm

SAFETY INSTRUCTIONS

Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	882 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	3.5x25 mm

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

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

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

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!

SAFETY INSTRUCTIONS

- 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!

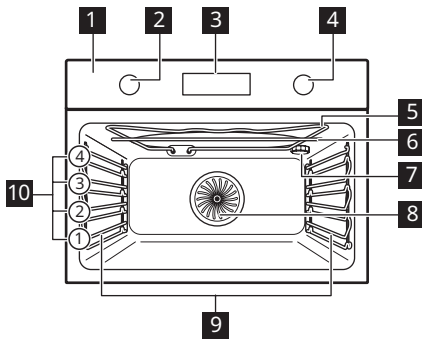
Risk of injury or suffocation.

- 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

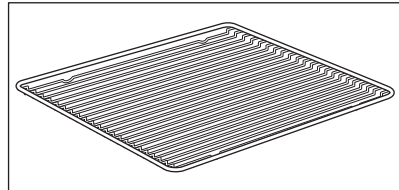


- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Microwave generator
- 7 Lamp
- 8 Fan
- 9 Shelf support, removable
- 10 Shelf positions

3.2 Accessories

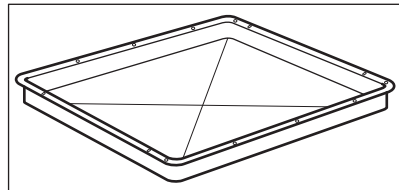
Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



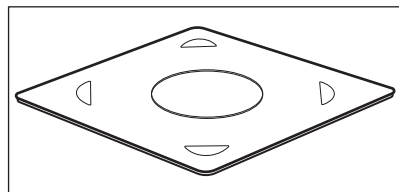
Baking tray

For cakes and biscuits.



Microwave bottom glass plate

To prepare food in microwave mode.








HOW TO TURN OVEN ON AND OFF



4. HOW TO TURN OVEN ON AND OFF









4.1 Retractable knobs


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

4.2 Control panel

Control panel sensor fields					Press	Turn the knob
			WATT	OK		
Timer	Fast Heat Up	Light	Microwave power	Confirm setting		
Select a heating function to turn on the oven.						
Turn the knob for the heating functions to the off position to turn the oven off.						

	When the knob for the heating functions is in the off position, the display goes to standby.
	Display with key functions.

Display indicators:	 Lock	 Assisted Cooking	 Settings	 Microwave function indicator
Timer indicators:		 STOP		

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

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 Initial cleaning

Before first use clean the empty oven 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

Start cooking

Step 1



Select a heating function.

Step 2



Set the temperature.
Press **WATT** and turn the control knob to adjust microwave power.
Press **OK**.

6.2 How to set: Microwave heating functions


Step 1

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

Step 2	Select a microwave heating function and press: OK to start with default settings. The display shows: duration and microwave power.
Step 3	Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.
<p>You can adjust settings while cooking.</p> <p>Turn the control knob to adjust duration. Press: OK</p> <p>Press WATT and turn the control knob to adjust microwave power. Press: OK</p>	




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








MICROWAVE POWER	MAXIMUM TIME
100 - 600 W	59:55 minutes
More than 600 W	7 minutes

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

6.3 Heating functions

Standard 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.





Heating function	Application
 <p>Pizza Function</p>	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 <p>Turbo Grilling + MW</p>	To roast large pieces of meat on one level. To make gratins and to brown. The function with MW boost.
 <p>True Fan Cooking + MW</p>	Baking on one shelf position. The function with MW boost.
 <p>Defrost</p>	Defrosting meat, fish, cakes, power range: 100 - 200 W
 <p>Reheat</p>	Heating up pre-prepared meals and delicate food, power range: 300 - 700 W
 <p>Microwave</p>	Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W
 <p>Menu</p>	To enter the Menu: Assisted Cooking, Settings.

6.4 How to set: Assisted Cooking





The Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and dishes with recommended cooking functions, temperatures and times. You can adjust the time and the temperature during cooking.

For some of the dishes you can also cook with:	<ul style="list-style-type: none"> • Weight Automatic
--	--

Assisted Cooking - use it to prepare a dish quickly with default settings:			
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4










Assisted Cooking - use it to prepare a dish quickly with default settings:			
		 P1 - P45	 OK
Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press OK.	Select the dish. Press OK.	Insert the dish to the oven. Confirm setting.

6.5 Assisted Cooking
















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




















	Heating function	Application
F1	Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
F2	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
F3	Frozen Foods	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
F4	Conventional Cooking + MW	Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost.
F5	Grill + MW	To cook food in a short time and to brown it. The function with MW boost.

When the function ends check if the food is ready.




















	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
Beef 				
P1	Roast Beef, rare	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 oven.	40 min
P2	Roast Beef, medium			50 min
P3	Roast Beef, well done			60 min
P4	Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the oven.	15 min
P5	Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1,5 - 2 kg	  1; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the oven.	120 min
P6	Roast Beef, rare (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 oven.	75 min
P7	Roast Beef, medium (slow cooking)			85 min
P8	Roast Beef, well done (slow cooking)			130 min
P9	Fillet, rare (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 oven.	75 min
P10	Fillet, medium (slow cooking)			90 min
P11	Fillet, done (slow cooking)			120 min
Veal 				












DAILY USE

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P12	Veal roast (e.g. shoulder)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm thick pieces	  1 ; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered.	80 min
Pork  				
P13	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.	90 min
P14	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.	215 min
P15	Loin, fresh	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 1 ; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices.	55 min
P16	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.	90 min
Lamb 				
P17	Lamb leg with bones	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	 1 ; roasting dish on baking tray Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.	130 min
Poultry 				
P18	Whole chicken	1,1 kg; 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.	40 min
P19	Half chicken	0,5 - 0,8 kg	 2 ; baking tray Use your favourite spices.	40 min

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P20	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.	25 min
P21	Chicken legs, fresh	-	 2; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.	30 min
P22	Duck, whole	2 - 3 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.	100 min
P23	Goose, whole	4 - 5 kg	  ?; deep pan Use your favourite spices. Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.	110 min
Other 				
P24	Meat loaf	1 kg	 1; wire shelf Use your favourite spices.	60 min
Fish 				
P25	Whole fish, grilled	0,5 - 1 kg per fish	 1; baking tray Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.	30 min
P26	Fish fillet	-	  2; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices.	20 min
Sweet baking / desserts   				
P27	Cheesecake	-	 1;  28 cm springform tin on wire shelf	90 min
P28	Apple cake	-	 2; baking tray	45 min





DAILY USE

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P29	Apple tart	-	 1; pie form on wire shelf	40 min
P30	Apple pie	-	 1;  22 cm pie form on wire shelf	60 min
P31	Brownies	2 kg	 2; deep pan	30 min
P32	Chocolate muffins	-	 2; muffin tray on wire shelf	25 min
P33	Loaf cake	-	 1; loaf pan on wire shelf	50 min
Vegetable / Side dishes   				
P34	Baked potatoes	1 kg	 1; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.	50 min
P35	Wedges	1 kg	 2; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.	35 min
P36	Grilled mixed vegetables	1 - 1,5 kg	 2; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.	30 min
P37	Croquets, frozen	0,5 kg	 2; baking tray	25 min
P38	Pommes, frozen	0,75 kg	 2; baking tray	25 min
Gratins, bread and pizza   				
P39	Meat / vegetable lasagna with dry noodle plates	1 - 1,5 kg	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf	35 min

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory	Duration time
P40	Potato gratin (raw potatoes)	1,1 kg	  2; ceramic or glass casserole dish on wire shelf Rotate the dish after half of the cooking time.	35 min
P41	Pizza fresh, thin	-	  1; baking tray lined with baking paper	15 min
P42	Pizza fresh, thick	-	  1; baking tray lined with baking paper	25 min
P43	Quiche	-	 1; baking tin on wire shelf	45 min
P44	Baguette / Ciabatta / White bread	0,8 kg	  1; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.	30 min
P45	All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan	1 kg	  1; baking tray lined with baking paper / wire shelf	60 min

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.
	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











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

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

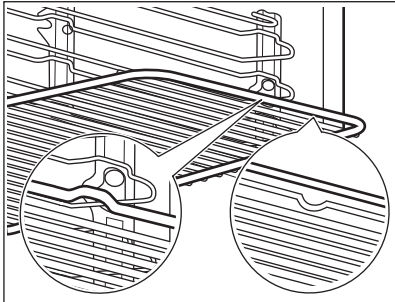
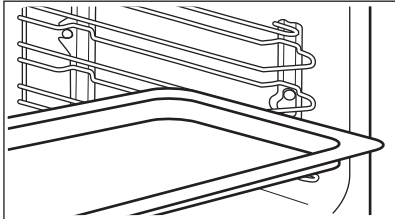
How to set: Time Delay							
Step 1	Step 2		Step 3	Step 4		Step 5	Step 6
		The display shows: the time of day  START			The display shows: ---  STOP		
Select the heating function.	Press repeatedly: 		Set the start time.	Press: OK.		Set the end time.	Press: OK.
 Timer starts counting down at a set start time.							

8. HOW TO USE: ACCESSORIES

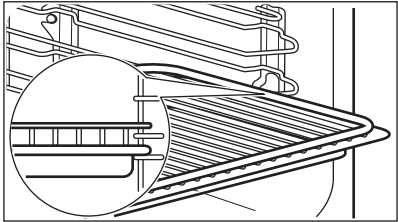
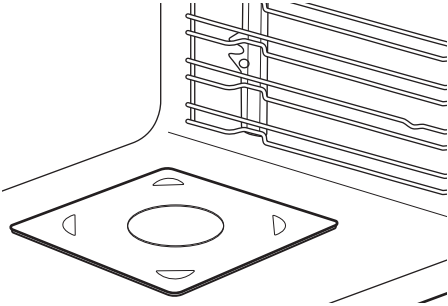
8.1 Inserting accessories

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

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


<p>Wire shelf: Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.</p>	
<p>Baking tray: Push the tray between the guide bars of the shelf support.</p>	

ADDITIONAL FUNCTIONS

<p>Wire shelf, Baking tray: Push the tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.</p>	
<p>Microwave bottom glass plate: Use the microwave bottom glass plate only with microwave function. It is not suitable for combined microwave function (e.g. microwave grilling). Put the accessory on the bottom of the cavity. You can put the food directly on the microwave bottom glass plate.</p>	



9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 Lock

This function prevents an accidental change of the oven function.		
Turn it on when the oven works - the set cooking continues, the control panel is locked. Turn it on when the oven is off - the oven 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 oven turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

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

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

9.3 Cooling fan

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

10. HINTS AND TIPS

10.1 Microwave recommendations

Let's cook!

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

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

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

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Cover the food for cooking and reheating.

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

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



Microwave cooking

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

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

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

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

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



Microwave defrosting

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

Remove defrosted pieces subsequently.




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

HINTS AND TIPS

10.2 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

Cookware / Material			
Wire shelf	X	X	✓
Microwave glass bottom plate	✓	✓	X
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	X	✓	X

10.3 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	







HINTS AND TIPS

10.4 Cooking tables for test institutes






Information for test institutes

Tests according to IEC 60705.

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

Use the wire shelf.						
MICROWAVE COMBI FUNCTION		 POWER (W)	 (°C)		 (min)	
Cake, 0.7 kg	Conventional Cooking + MW	100	200	2	23 - 27	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.
Potato gratin, 1.1 kg	True Fan Cooking + MW	300	180	2	38 - 42	Turn container around by 1/4, halfway through the cooking time.

CARE AND CLEANING

Use the wire shelf.						
MICRO-WAVE COMBI FUNCTION		POWER (W)	 (°C)		 (min)	
Chicken, 1.1 kg	Turbo Grilling + MW	400	230	1	35 - 40	Put the meat in round glass container and turn it upside down half-way through the cooking time.




11. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

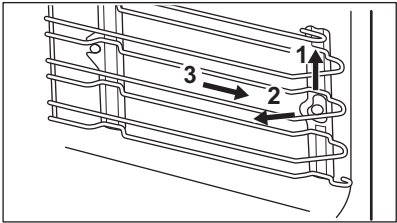
11.1 Notes on cleaning

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

TROUBLESHOOTING

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 oven does not turn on or does not heat up	
Problem	Check if...
You cannot activate or operate the oven.	The oven is correctly connected to an electrical supply.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The oven does not heat up.	The fuse is not blown.
The oven 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 oven. 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 oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

ENERGY EFFICIENCY

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)
Product number (PNC)
Serial number (S.N.)

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Energy saving

Make sure that the oven door is closed when the oven operates. Do not open the oven door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position. Use metal cookware to improve energy saving (only when you use a non-microwave function). When possible, do not preheat the oven before cooking.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm



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



Cooking with the lamp off

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






14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu

	 - select to enter the Menu.
---	---



Menu structure	
Assisted Cooking 	Settings 

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

				
Select the Menu, Settings.	Confirm setting.	Select the setting.	Confirm setting.	Adjust the value and press OK.

Settings					
O1	Time of day	Change	O2	Display brightness	1 - 5
O3	Key tones	1 - Beep 2 - Click 3 - Sound off	O4	Buzzer volume	1 - 4
O5	Uptimer	On / Off	O6	Light	On / Off
O7	Demo mode	Activation code: 2468	O8	Software version	Check
O9	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.

MÕTLEME TEILE

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiате



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

www.electrolux.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

www.registerelectrolux.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	133	3. TOOTE KIRJELDUS.....	140
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	133	3.1 Üldine ülevaade.....	140
1.2 Üldine ohutus.....	134	3.2 Lisatarvikud.....	140
2. OHUTUSJUHISED.....	136	4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE... 141	
2.1 Paigaldamine.....	136	4.1 Sisselükatavad nupud.....	141
2.2 Elektriühendus.....	137	4.2 Juhtpaneel.....	141
2.3 Kasutamine.....	138	5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	142
2.4 Puhastus ja hooldus.....	138	5.1 Esmane puhastamine.....	142
2.5 Klaasnõude kasutamine.....	139	6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	142
2.6 Sisevalgustus.....	139	6.1	
2.7 Hooldus.....	139	Kuidas seadistada: Kõpsetusrežiimid	142
2.8 Kõrvaldamine.....	139	6.2 Kuidas seadistada:	
		Mikrolainekõpsetusrežiimid.....	143

6.3	Küpsetusrežiimid.....	143	10.3	Soovitatud võimsustasemed eri tüüpi toitudele.....	157
6.4	Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine.....	145	10.4	Küpsetustabelid testimisasutustele.....	158
6.5	Juhendatud küpsetamine.....	145	11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....		159
7. KELLA FUNKTSIOONID.....		151	11.1	Juhised puhastamiseks.....	159
7.1	Kella funktsioonid.....	151	11.2	Kuidas eemaldada: restitoid	160
7.2	Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.....	151	11.3	Kuidas asendada: lamp.....	160
8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD.....		153	12. VEAOTSING.....		161
8.1	Tarvikute sisestamine.....	153	12.1	Mida teha, kui.....	161
9. LISAFUNKTSIOONID.....		154	12.2	Hooldusandmed.....	162
9.1	Lukk.....	154	13. ENERGIATÕHUSUS.....		162
9.2	Automaatne väljalülitus.....	154	13.1	Energia kokkuhoid.....	162
9.3	Jahutusventilaator.....	155	14. MENÜÜ STRUKTUUR.....		163
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....		155	14.1	Menüü.....	163
10.1	Soovitusused mikrolainefunktsiooni kasutamiseks	155	15. JÄÄTMEKÄITLUS.....		164
10.2	Mikrolaineahju sobivad nõud ja materjalid	156			

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, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.

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

1.2 Üldine ohutus

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

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

OHUTUSJUHISED

- Koorega mune ja terveid kõvaks keedetud mune ei tohi seadmes kuumutada, kuna need võivad plahvatada isegi pärast mikrolainefunktsiooni välja lülitumist.
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots 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 ahjuuks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.
- Integreeritud seade peab vastama standardi DIN 68930 stabiilsusnõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	444 (460) mm
Kapi laius	560 mm

Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	455 mm
Seadme tagaosa kõrgus	440 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosa laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	882 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	3.5x25 mm

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

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

- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

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



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse kööginõu paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!

- Kuivatage seadme sisemus ja uks kindlasti pärast iga kasutamist. Kasutamise ajal tekkinud aur kondenseerub seadme seintele ja võib põhjustada roostet.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Seadmes olevad rasva- ja toidujäägid võivad mikrolainefunktsiooni kasutamisel süttida või põhjustada kaarleeki.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Klaasnõude kasutamine

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

- Vältige külma vee või muude vedelike pritsmete sattumist kuumale klaaspinna, 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 metallpinna või kraanikaussi; ärge kasutage klaasnõu tõstmiseks märga lappi.
- Ärge kasutage möranenud, pragude või tugevate kriimustustega klaasnõusid ega üritage neid parandada.
- Hoiduge klaasnõu pillamisest või hooga vastu kõva pinda asetamisest, vältige söögiriistadega kloppimist.
- 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



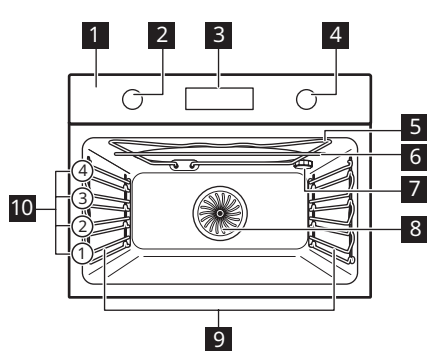
HOIATUS!
Lämbumis- või vigastusoh!

TOOTE KIRJELDUS

- 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

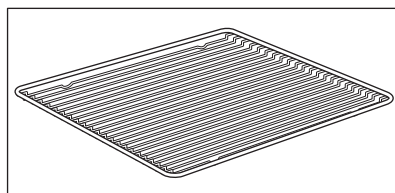


- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Kuumutuselement
- 6 Mikrolaine generaator
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Riiulitugi, eemaldatav
- 10 Riiuli asendid

3.2 Lisatarvikud

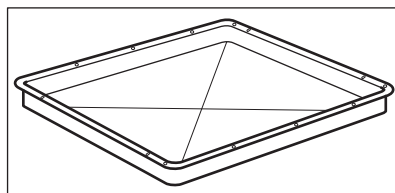
Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



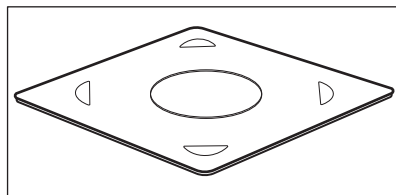
Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



Mikrolaineahju klaasist alus

Toidu valmistamiseks mikrolainerežiimis.



4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

4.1 Sisselükatavad nupud









Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

4.2 Juhtpaneel

Juhtpaneeli sensorväljad					Vajutage	Pöörake nuppu
			VATT	OK		
Taimer	Kiirkuumus	Sisevalgustus	Mikrolainevõimsus	Kinnitage seaded		
Valige küpsetusrežiim, et ahi sisse lülitada.						
Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.						

	Kui küpsetusrežiimide nupp on väljas-asendis, läheb ekraan ooterežiimi.
	Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Ekraani indikaatorid:	 Lukk	 Juhendatud küpsetamine	 Seaded	 Mikrolainefunktsiooni indikaator
Taimeri indikaatorid:		 STOP		

Edenemisriba – temperatuuri või aja jaoks. Kui ahi saavutab seatud temperatuuri, on riba täielikult pu-
nane.



5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmane puhastamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi ahi ja seadke aeg:



0:00

Seadke kella-aeg. Vajutage nuppu
OK.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

Alustage küpsetamist

1. samm



2. samm



Alustage küpsetamist	
Valige küpsetusrežiim.	Seadke temperatuur. Vajutage nuppu WATT ja keerake juhtnuppu, et seada mikrolainevõimsus. Vajutage nuppu OK .

6.2 Kuidas seadistada: Mikrolaineküpsetusrežiimid

1. samm	Eemaldage kõik tarvikud. Sisestage mikrolaineahju klaasplaat. Asetage toit klaasist aluse peale.
2. samm	Valige mikrolainekuuumutuse funktsioon ja vajutage: OK , et käivitada funktsioon vaikeseadetega. Näidikul kuvatakse: kestus ja mikrolainevõimsus.
3. samm	Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.
Saate reguleerida sätteid toiduvalmistamise ajal. Keerake juhtnuppu, et seada kestus. Vajutage: OK Vajutage nuppu WATT ja keerake juhtnuppu, et seada mikrolainevõimsus. Vajutage: OK	

Mikrolainefunktsiooni maksimaalne kestus oleneb valitud mikrolainevõimsusest:











MIKROLAINEVÕIMSUS	MAKSIMUMAEG
100 – 600 W	59:55 minutit
Üle 600 W	7 minutit



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

6.3 Küpsetusrežiimid





Tavalised küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>Pöördõhk</p>	Küpsetamiseks korraga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 <p>Ülemine + alumine kuumutus</p>	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 <p>Turbogrill</p>	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 <p>Pitsa funktsioon</p>	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 <p>Turbogrill + ML</p>	Suuremate lihatükkide küpsetamiseks ühel tasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks. Funktsioon kõrgeima mikrolainerežiimiga.
 <p>Pöördõhk + ML</p>	Küpsetamine ühel tasandil. Funktsioon kõrgeima mikrolainerežiimiga.
 <p>Sulatamine</p>	Liha, kala, kookide sulatamine, võimsusvahemik: 100 – 200 W
 <p>Soojendamine</p>	Valmistoitude ja õrnemate toitude soojendamiseks, võimsusvahemik: 300 – 700 W
 <p>Mikrolaine</p>	Soojendamine, küpsetamine, võimsusvahemik: 100 – 1000 W
 <p>Menüü</p>	Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Seaded.





6.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine

Alammenüü Juhendatud küpsetamine koosneb lisafunktsioonidest ja toitudest koos soovitatavate toiduvalmistamisfunktsioonide, temperatuuride ja aegadega. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.	<ul style="list-style-type: none"> • Kaaluautomaatika
--	--

Juhendatud küpsetamine – kasutage seda toidu kiireks valmistamiseks vaikesätetega:			
1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
			
Sisenege menüüsse.	Valige Juhendatud küpsetamine. Vajutage OK.	Valige toit. Vajutage nuppu OK.	Sisestage toit ahju. Kinnitage sätted.

6.5 Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Kaaluautomaatika saadaval.
	Funktsioon koos mikrolaine võimsusega. Kasutage mikrolainekindlaid lisatarvikuid.
	Enne küpsetamist eelkuumutage ahju.
	Riuli tasand.

	Küpsetusrežiim	Kasutamine
F1	Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
F2	Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE














	Küpsetusrežiim	Kasutamine
F3	Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
F4	Ülemine + alum. kuumutus + ML	Ühel tasandil toidu küpsetamiseks ja röstimiseks. Funktsioon kõrgeima mikrolainerežiimiga.
F5	Grill + ML	Toidu kiireks küpsetamiseks ja pruunistamiseks. Funktsioon kõrgeima mikrolainerežiimiga.






















Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
Veiseliha 🍖				
P1	Rostbiif, väheküps	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm pak-sused tükid	☐ 1; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	40 min
P2	Rostbiif, poolküps			50 min
P3	Rostbiif, täisküps			60 min
P4	Steik, poolküps	180 – 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	☐☐ 2; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	15 min
P5	Veiseliha rostiif / hautatud veiseliha (ribiliha, sisetükk, läbi-kasvanud)	1,5 – 2 kg	☐☐ 1; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage see ahju.	120 min


















	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik	Kestus
P6	Rostbiif, vähe- küp s (aeglane küpsetamine)	1 – 1,5 kg; 4 – 5 cm paksumused tükid	☐ 1; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	75 min
P7	Rostbiif, pool- küp s (aeglane küpsetamine)			85 min
P8	Rostbiif, täis- küp s (aeglane küpsetamine)			130 min
P9	Filee, vähe- küp s LTC* (aeglane küpsetamine)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm paksumused tükid	☐ 1; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage see ahju.	75 min
P10	Filee, pool- küp s (aeglane küpsetamine)			90 min
P11	Filee, täis- küp s (aeglane küpsetamine)			120 min
Vasikaliha 🍖				
P12	Röstitud vasikaliha (nt abatükk)	0,8 – 1,5 kg; 4 cm paksumused tükid	☐☐ 1; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.	80 min
Sealiha 🍖				
P13	Röstitud sea- kael või abatükk	1,5 kg	☐☐ 1; keraamiline või klaasist haudepott traatrestil , sobib kasutamiseks mikrolaineahjus Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	90 min
P14	Rebitud sealiha (aeglane toiduvalmistamine)	1,5 – 2 kg	☐ 1; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.	215 min





IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P15	Seljatükk, värske	1 – 1,5 kg; 5 – 6 cm pak-sused viilud	 1 ; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.	55 min
P16	Searibid	2 – 3 kg; ka-sutage too-reid, 2 – 3 cm paksu-seid searibi-sid	 2; ahjupann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	90 min
Lammas 				
P17	Tallekoot, luu-dega	1,5 – 2 kg; 7 – 9 cm pak-sused tükid	 1 ; toidu röstimine küpsetusplaadil Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.	130 min
Linnuliha 				
P18	Kana, terve	1,1 kg; värs-ke	  1 ; keraamiline või klaasist haude-pott traatrestil , sobib kasutamiseks mi-krolaineahjus Kasutage oma lemmikvürtse. Asetage kana rinnaga allapoole ja pöörake see pärast poolt küpsetusaega ümber.	40 min
P19	Pool kana	0,5 – 0,8 kg	 2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse.	40 min
P20	Kanarind	180 – 200 g tükid	  1 ; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige li-ha paar minutit kuuma pannil.	25 min
P21	Kanakoivad, värsked	-	 2; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küp-setage neid kauem.	30 min
P22	Part, terve	2 – 3 kg	  1 ; toidu röstimine traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küp-setusaja möödudes.	100 min

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P23	Hani, terve	4 – 5 kg	  ?; sügav pann Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.	110 min
Muu 				
P24	Pikkpoiss	1 kg	 1; traatrest Kasutage oma lemmikvürtse.	60 min
Fish 				
P25	Terve kala, grillitud	0,5 – 1 kg kala kohta	 1; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.	30 min
P26	Kalafilee	-	  2; vormiroog traatrestil Kasutage oma lemmikvürtse.	20 min
Magusad küpsetised/magustoidud   				
P27	Juustukook	-	 1; ∅ 28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil	90 min
P28	Õunakook	-	 2; küpsetusplaat	45 min
P29	Õunakook	-	 1; koogivorm traatrestil	40 min
P30	Õunapirukas	-	 1; ∅ 22 cm koogivorm traatrestil	60 min
P31	Šokolaadi-koogikesed	2kg	 2; ahjupann	30 min
P32	Šokolaadi-muffinid	-	 2; muffinialus traatrestil	25 min
P33	Pätsikook	-	 1; leivapann traatrestil	50 min
Köögiviljatoidud/lisandid   				





IGAPÄEVANE KASUTAMINE

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P34	Küpsetatud kartulid	1 kg	 1; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.	50 min
P35	Viilud	1 kg	 2; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks.	35 min
P36	Grillitud köögiviljasegu	1 – 1,5 kg	 2; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake köögiviljad tükkideks.	30 min
P37	Kroketid, külmutatud	0,5 kg	 2; küpsetusplaat	25 min
P38	Kartulipallikesed, külmutatud	0,75 kg	 2; küpsetusplaat	25 min
Gratäänid, leib ja pitsa   				
P39	Liha/köögivilja lasanje kuivade nuudliplaatidega	1 – 1,5 kg	  1; keraamiline või klaasist haudepott traatrestil	35 min
P40	Kartuligratään (toored kartulid)	1,1 kg	  2; keraamiline või klaasist haudepott traatrestil Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.	35 min
P41	Värske pitsa, õhuke	-	  1; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat	15 min
P42	Värske pitsa, paks	-	  1; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga	25 min
P43	Quiche	-	 1; küpsetusvorm traatrestil	45 min

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik	Kestus
P44	Baguette/ ciabatta/sai	0,8 kg	  1; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.	30 min
P45	Täisteraleib/ rukkileib/täisteraline must leib leivapannil	1 kg	  1; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga / traatrest	60 min




7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kella funktsioonid

Kella funktsioon	Kasutamine
	Minutilugeja. Kui taimer jõuab lõpule, kõlab signaal.
	Küpsetusaeg. Kui taimer jõuab lõpule, kõlab signaal ja küpsetusrežiim lõpetab töö.
	Viivitusae. Algasaja 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
		


KELLA FUNKTSIOONID

Kuidas seadistada: Kellaeg







Kellaaja muutmiseks sisenege menüüsse ja valige Sätted, Kellaeg.	Seadke kell.	Vajutage: OK.
--	--------------	---------------

Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. samm	Näidikul kuvatakse: 0:00 	2. samm	3. samm
			
Vajutage:  .		Seadke Minutilugeja	Vajutage: OK.











 Taimer alustab kohe pöördloendust.

Kuidas seadistada: Küpsetusaeg

1. samm	2. samm	Näidikul kuvatakse: 0:00  STOP	3. samm	4. samm
				
Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.	Vajutage korduvalt:  .		Seadke küpsetusaeg.	Vajutage: OK.

 Taimer alustab kohe pöördloendust.

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

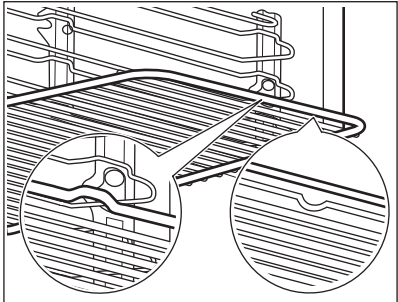
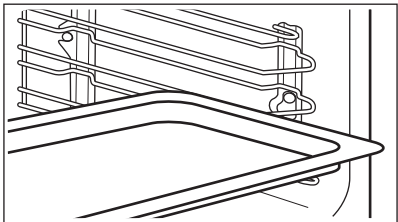
Kuidas seadistada: Viivitusaeg							
1. samm	2. samm		3. samm	4. samm		5. samm	6. samm
		Ekraanil kuvatakse: kella-aeg 			Näidikul kuvatakse: ---:-- 		
Seadke küpsetusrežiim.	Vajutage korduvalt: 		START	Seadke algusaeg.		Vajutage: OK	STOPP
 Taimer alustab kindlal algusajal pöördloendust.							

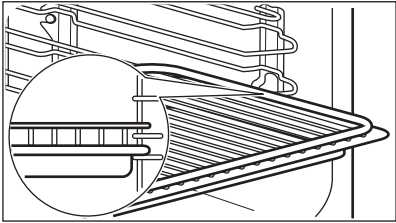
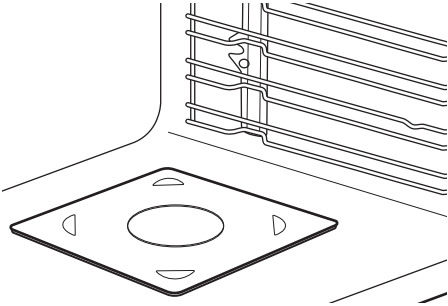
8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

8.1 Tarvikute sisestamine

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






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

<p>Traatrest: Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.</p>	
<p>Küpsetusplaat: Lükake ahjuresi riuliraami juhtsoonte vahele.</p>	

<p>Traatrest, Küpsetusplaat: Lükake plaat restitudede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.</p>	
<p>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.</p>	



9. LISAFUNKTSIOONID

9.1 Lukk

<p>See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.</p>		
<p>Lülitage see sisse, kui ahi töötab – seatud küpsetamine jätkub, juhtpaneel on lukustatud. Lülitage see sisse, kui ahi on väljas – ahju ei saa sisse lülitada, juhtpaneel on lukustatud.</p>		
	<p> OK – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke. Kostab signaal.</p>	<p> OK – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.</p>
<p> 3 x  – vilgub, kui lukustus on sisse lülitatud.</p>		

9.2 Automaatne väljalülitus

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

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

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Viivitusae.

9.3 Jahutusventilaator

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

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

10.1 Soovitused 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 lusikas.

Eemaldage ahju pandavatelt toitudelt pakend. Pakendatud valmistoitu võib mikrolaineahju panna ainult siis, kui tegu on mikrolainekindla pakendiga (vaadake pakendil olevat teavet).



Toidu valmistamine mikrolainetega

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

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

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

Koore või nahaga toiduained tuleks enne küpsetamist koorida või augustada.

Võimalusel lõigake juurviljad sarnase suurusega tükkideks.

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



Sulatamine mikrolaineahjus

Asetage külmutatud pakendist eemaldatud toit väiksele kummuli pööratud taldrikule, mille all on anum või sulatusalusele või plastiksõelale, et sulatusvedelik saaks ära valguda.

Eemaldage sulanud osad jupphaaval.




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

10.2 Mikrolaineahju sobivad nõud ja materjalid

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













Kontrollige nõusid/nõude materjali enne kasutamist.

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

Keedunõu/materjal			
Traatrest	X	X	✓
Mikrolaineahju klaasist alus	✓	✓	X
Mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud nõud, nt krõbestamisalus	X	✓	X





10.3 Soovitatud võimsustasemed eri tüüpi toitudele

Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

700 – 1000 W				
 Keetmine küpsetusprotsessi alguses		 Vedelike kuumutamine		
500 – 600 W				
 Köögiviljade küpsetamine	 Munarogade küpsetamine	 Hautiste aeglasel tulel hoidmine	 Ühe taldrikutäie kuumutamine	 Külmutatud toitude sulatamine ja kuumutamine
300 – 400 W				
 Juustu, šokoladi, või sulatamine	 Riisi aeglasel tulel hoidmine	 Imikutoidu soojendamine	 Küpsetamiseks/õrnade toitude valmistamiseks	 Katkestuseta küpsetamine

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

100 – 200 W






 Leiva sulatamine	 Puuviljade ja kookide sulatamine	 Juustu, kreemi, või sulatamine	 Liha, kala sulatamine
---	---	---	--







10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60705.

Kasutage traatrest, kui pole teisiti soovitatud.

MIKROLAINE-FUNKTSIOON	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Keeks	600	0.475	Alumine	7 - 9	Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake nõud 1/4 pöörde võrra.
Pikkpoiss	400	0.9	2	25 - 32	Umbes poole küpsetusaja möödudes keerake nõud 1/4 pöörde võrra.
Munahüüve	500	1	Alumine	18	-
Liha sulatamine	200	0.5	Alumine	7 - 8	Pöörake liha teistpidi poole küpsetusaja möödudes.

Kasutage traatresti.						
MIKRO-LAINE-KOMBI-FUNKT-SIOON		 POWER (W)	 (°C)		 (min)	
Kook, 0,7 kg	Ülemine + alum. kuumutus + ML	100	200	2	23 - 27	Umbes poole küpsetusaja möödu-des keerake nõud 1/4 pöörde võrra.
Kartuli-gratään, 1,1 kg	Pöördõhk + ML	300	180	2	38 - 42	Umbes poole küpsetusaja möödu-des keerake nõud 1/4 pöörde võrra.
Kana, 1,1 kg	Turbogrill + ML	400	230	1	35 - 40	Pange liha ümmar-gusse klaasnõu-se ja pöörake poole valmistusaja möödumisel ringi.



11. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Juhised puhastamiseks

 Puhastusvahendid	Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesu- vahendiga.
	Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
	Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.
 Igapäevane kasutamine	Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise. Puhastage ahju lagi hoolikalt jääkidest ja rasvast.
	Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasu- tamist ahju sisemust pehme lapiga.



Tarvikud

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

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

1. samm	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	
2. samm	Tõmmake restitoed ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.	
3. samm	Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külge sein küljest lahti.	
4. samm	Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.	
Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.		

11.3 Kuidas asendada: lamp



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

Lamp võib olla kuum.

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

Enne lambi vahetamist:		
1. samm	2. samm	3. samm
Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.	Eemaldage ahi vooluvõrgust.	Pange ahju põhjale riie.

Ülemine lamp

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

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

12. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.



Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene

Probleem	Kontrollige, kas:
Ahju ei saa käivitada või kasutada.	Ahi ei ole õigesti elektrivõrku ühendatud.
Ahi ei kuumene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Ahi ei kuumene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Ahi ei kuumene.	Lukk on väljas.



Komponendid

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



Veakoodid

Ekraanil kuvatakse...	Kontrollige, kas:
-----------------------	-------------------



Veakoodid

0:00

Toimus elektrikatkestus. Seadke kella-aeg.

Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et ahi 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 ahju sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.)

.....

Tootenumber (PNC)

.....

Seerianumber (S.N.)

.....

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Energia kokkuhoid

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid (kuid ainult siis, kui kasutate mittemikrolainefunktsiooni).

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

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 ahju temperatuuri. Ahju 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

	 – valige, et sisestada Menüü.
---	---

Menüü struktuur



Juhendatud küpsetamine 	Seaded 
--	--

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
 	 OK	 O1 - O9	 OK	
Valige Menüü, Seaded.	Kinnitage sätteid.	Valige säte.	Kinnitage sätteid.	Reguleerige väärtust ja vajutage nuppu OK.

Seaded

O1	Kellaaeg	Muuda	O2	Ekraani heledus	1 - 5
O3	Nuputoonid	1 - Piiks 2 - Klõps 3 - Heli väljas	O4	Helitugevus	1 - 4
O5	Uptimer	Sees/Väljas	O6	Sisevalgustus	Sees/Väljas
O7	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468	O8	Tarkvaraversioon	Kontrollida
O9	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 kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku 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, vianimääritysohjeita 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 / Varoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	166	3. TUOTEKUVAUS.....	173
1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus.....	166	3.1 Yleiskatsaus.....	173
1.2 Yleinen turvallisuus.....	167	3.2 Varusteet.....	173
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	169	4. UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE JA POIS PÄÄLTÄ.....	174
2.1 Asennus.....	169	4.1 Sisäänpainettava vääntimet.....	174
2.2 Sähkökytkentä.....	170	4.2 Käyttöpaneeli.....	174
2.3 Valitse.....	171	5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	175
2.4 Hoito ja puhdistus.....	171	5.1 Alkupuhdistus.....	175
2.5 Lasiastioiden käyttö.....	172	6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	175
2.6 Sisävalaistus.....	172	6.1 Asetukset: Uunitoiminnot.....	175
2.7 Huolto.....	172	6.2 Asetukset: Mikroaaltotoiminnot....	176
2.8 Hävittäminen.....	172	6.3 Uunitoiminnot.....	176

6.4 Asetukset: Avustava ruoanvalmistus.....	178	10.4 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot.....	191
6.5 Avustava ruoanvalmistus.....	178	11. HOITO JA PUHDISTUS.....	192
7. KELLOTOIMINNOT.....	184	11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia.....	193
7.1 Kellotoiminnot.....	184	11.2 Irrottaminen: Kannattimet	193
7.2 Asetukset: Kellotoiminnot.....	185	11.3 Vaihtaminen: Lamppu.....	194
8. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET....	186	12. VIANMÄÄRITYS.....	194
8.1 Lisävarusteiden asennus.....	186	12.1 Käyttöhäiriöt.....	194
9. LISÄTOIMINNOT.....	188	12.2 Huoltotiedot.....	195
9.1 Lukko.....	188	13. ENERGIATEHOKKUUS.....	196
9.2 Automaattinen virrankatkaisu.....	188	13.1 Energiansäästö.....	196
9.3 Jäähdytyspuhallin.....	188	14. VALIKKORAKENNE.....	196
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	188	14.1 Valikko.....	196
10.1 Mikroaaltouunin suositukset	188	15. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	197
10.2 Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit	189		
10.3 Tehoasetuksien suositukset erilaisiin ruokiin.....	190		

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 lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskemasta lämpövastuksia tai uunin sisätilan pintoja.

- Käytä suojäkäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Älä kytke mikroaaltotoimintoa toimintaan laitteen ollessa tyhjä. Sisätilan metalliset osat voivat aiheuttaa valokaari-ilmion.
- 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 lämmittää laitteessa, koska ne voivat räjähtää, vaikka mikroaaltolämmitys olisi jo päättynyt.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet 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 uuninluukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.
- 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
Virtajohdon 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 luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten 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 virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta 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 kontakti aukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- 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. Alkoholipitoisten ainesosien käyttämisen 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 uunia mikroaaltotoimintoa käyttämällä.



VAROITUS!

Laitte 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 lattia 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 luukku. Luukku on painava!
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhitään kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen aikana muodostunut höyry tiivistyy uunin sisäseiniin ja se voi aiheuttaa korroosiot.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- 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 märälle tai viileälle 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, patalappulla 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 kestävämmän kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä 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



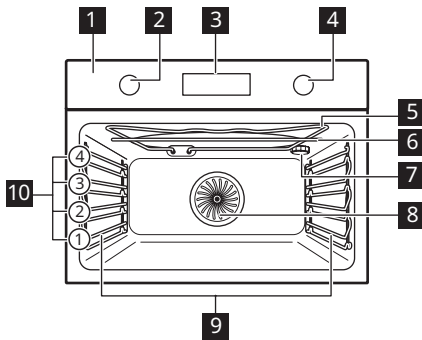
VAROITUS!

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

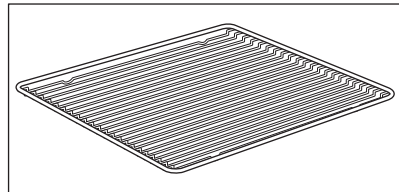


- 1** Käyttöpaneeli
- 2** Uunitoimintojen kiertonuppi
- 3** Näyttö
- 4** Ohjausnuppi
- 5** Lämpövastus
- 6** Mikroaaltogeneraattori
- 7** Lamppu
- 8** Puhallin
- 9** Hyllykannatin, irrotettava
- 10** Hyllytasot

3.2 Varusteet

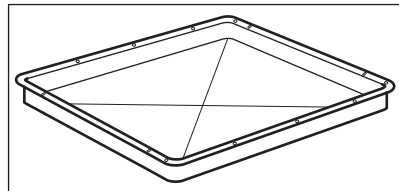
Paistoritilä

Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.



Leivinpelti

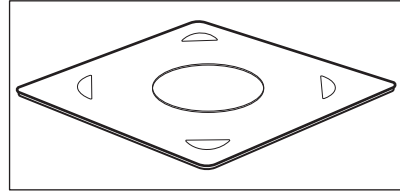
Kakuille ja kekseille.



UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE JA POIS PÄÄLTÄ.

Mikroaallon lasialusta

Ruoan valmistaminen mikroaaltouunitilassa.



4. UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE JA POIS PÄÄLTÄ.

4.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttääksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

4.2 Käyttöpaneeli

Käyttöpaneelin kosketuskentät					Paina	Kierrä nappivalitsinta
			WATTI	OK		
Ajastin	Pikakuu- mennus	Uuni- valo	Mikroaal- toteho	Vahvista asetus		
Kytke uuni päälle valitsemalla uunitoiminto.						
Kytke uuni pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nappivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.						

	Kun uunitoimintojen nappivalitsin on Off (pois päältä) -asennossa, näyttö siirtyy valmiustilaan.
	Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

Näytön merkkiva- lot:	 Lukko	 Avustava ruoanvalmistus	 Asetukset	 Mikroaaltotoiminnon merkkivalo
-----------------------------	-----------	--------------------------------	---------------	---------------------------------------

ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

Ajastimen merkki- vlot:				
----------------------------	---	---	---	---

Edistymistä osoittava palkki – lämpötilan tai ajan kulumisen seuraamiseen. Kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan, osoitinpalkki on kokonaan punainen.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Alkupuhdistus

Ennen ensikäyttöä tyhjä uuni 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 Asetukset: Uunitoiminnot

Ruoanlaiton aloitus	
1. vaihe	2. vaihe
 	 °C


Ruoanlaiton aloitus	
Valitse jokin uunitoiminto.	Aseta lämpötila. Aseta mikroaaltoteho painamalla WATT ja kääntämällä nuppia. Paina OK .

6.2 Asetukset: Mikroaaltotoiminnot

1. vaihe	Poista kaikki lisävarusteet Työnnä mikroaallon lasialusta sisään. Aseta ruoat mikroaaltouunin alustan lasilevyllä.
2. vaihe	Valitse mikroaaltouunitoiminto ja paina: OK käynnistääksesi uunin oletusasetuksilla. Näytössä näkyy: kesto ja mikroaaltoteho.
3. vaihe	Kytke uunin virta pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nappivalitsin Off (virta pois päältä) -asentoon.
Voit säätää asetuksia kypsennyksen aikana. Säädä kesto kääntämällä ohjausnuppia. Paina: OK Aseta mikroaaltoteho painamalla WATT ja kääntämällä nuppia. Paina: OK	










Mikroaaltotoimintojen enimmäisaika määräytyy asetetun mikroaaltotehon mukaan:


MIKROAALTOTEHO	ENIMMÄISAIKA
100–600 W	59:55 minuuttia
Yli 600 W	7 minuuttia

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

6.3 Uunitoiminnot

Vakiouunitoiminnot






Uunitoiminto	Sovellus
 Kiertoilma	Korkeintaan kahdella kannatintasolla kypsentaminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnolle Ylä + alalämpö.
 Ylä + alalämpö	Kypsentaminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
 Tehogrillaus	Isokkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Teho grillaus + mikroaalto	Suurikokoisten lihapalojen paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus. Toiminto mikroaallon teho toiminnolla.
 Kiertoilma + mikroaalto	Leivonnaisten paistaminen yhdellä hyllytasolla. Toiminto mikroaallon teho toiminnolla.
 Sulatus	Lihan, kalan ja kakkujen sulatus, tehoalue: 100–200 W
 Mikroaallot, uudelleenlämmitys	Esivalmistettujen ja arkalaatuisten ruokien lämmitys, tehoalue: 300–700 W
 Mikroaalto	Ruoan lämmittäminen, kypsentaminen, tehoalue: 100–1000 W

Uunitoiminto	Sovellus
 Valikko	Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Asetukset.





6.4 Asetukset: Avustava ruoanvalmistus

Avustava ruoanvalmistus -alavalikko sisältää valikoiman lisätoimintoja ja ruokalajeja, joille on omat kypsennystoiminto-, lämpötila- ja aikasuosituksensa. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsentämisen yhteydessä.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:	<ul style="list-style-type: none"> Painoautomaatiikka
--	--

Avustava ruoanvalmistus – käytä sitä ruokalajin nopeaan valmistukseen oletusasetuksilla:			
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
 	 	 P1 - P45	 OK
Siirry valikkoon.	Valitse Avustava ruoanvalmistus. Paina OK.	Valitse ruokalaji. Paina OK.	Laita ruokalaji uuniin. Vahvista asetus.

6.5 Avustava ruoanvalmistus









Symbolien selitys	
	Painoautomaatiikka saatavana.
	Toiminto mikroaaltoteholla. Käytä mikroaaltouunin kestäviä varusteita.
	Esikuumenna uuni ennen ruokien asettamista uuniin.
	Hyllytaso.












	Kuumennustoiminto	Käyttökohde
F1	Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
F2	Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
F3	Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkopерunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
F4	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	Leivonnaisten paistaminen ja paistaminen yhdellä tasolla. Toiminto mikroaallon tehotoiminnolla.
F5	Grilli + mikroaalto	Ruokien kypsennys lyhyessä ajassa ja ruskistaminen. Toiminto mikroaallon tehotoiminnolla.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.
















	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
Naudanliha 🍖				
P1	Paahtopaisti, raaka	1–1,5 kg; 4–5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	☐ 1; paistopelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta uuniin.	40 min
P2	Paahtopaisti, puolikypsä			50 min
P3	Paahtopaisti, kypsä			60 min
P4	Pihvi, puolikypsä	180–220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan	☐☐ 2; paistettava ruoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta uuniin.	15 min
P5	Naudanliha-paisti / haudutettu (ensiluokkainen kylki-paisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1,5–2 kg	☐☐ 1; paistettava ruoka on paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Lisää nestettä. Aseta uuniin.	120 min



















PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P6	Paahtopaisti, raaka (hidas kypsennys)	1–1,5 kg; 4–5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; leivinpelti Ota käyttöön suosikkireseptesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta uuniin.	75 min
P7	Paahtopaisti, puolikypsä (hidas kypsennys)			85 min
P8	Paahtopaisti, kypsä (hidas kypsennys)			130 min
P9	Filee, raaka (hidas kypsennys)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; paistopelti Ota käyttöön suosikkireseptesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta uuniin.	75 min
P10	Filee, puolikypsä (hidas kypsennys)			90 min
P11	Filee, kypsä (hidas kypsennys)			120 min
Vasikanliha 				
P12	Vasikanliha-paahtopaisti (esim. lapa)	0,8–1,5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  1; paistettava ruoka on paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Lisää nestettä. Paisti peitetty.	80 min
Porsaanliha 				
P13	Porsaanpaisti, niska tai lapa	1,5 kg	  1; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä , mikroaaltouunin kestävä Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.	90 min

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P14	Pulled pork (matalalämpö)	1,5–2 kg	 1; paistopelti Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.	215 min
P15	Kylki, tuore	1–1,5 kg; 5–6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; paistovuoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.	55 min
P16	Siankylki	2–3 kg; käytä raakana, 2–3 cm ohuita kylkipaloja	 2; syvä pannu Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.	90 min
Lampaanliha 				
P17	Lampaankoipi luineen	1,5–2 kg; 7–9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; paistovuoka leivinpellillä Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.	130 min
Linnunliha 				
P18	Kana, kokonainen	1,1 kg; tuore	  1; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä, mikroaaltouunin kestävä Käytä suosikkimausteitasi. Aseta kana rintapuoli alaspäin ja käännä se kypsennyksen puolivälissä.	40 min
P19	Kana, puolikas	0,5–0,8 kg	 2; paistopelti Käytä suosikkimausteitasi.	40 min
P20	Kanan rintafilee	180–200 g per kappale	  1; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla.	25 min

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P21	Kanan koivet, tuoreet	-	 2; paistopelti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.	30 min
P22	Kokonainen anka	2–3 kg	  1; paistettava ruoka on paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha paistoastiaan. Käännä anka kypsennyksen puolivälissä.	100 min
P23	Kokonainen hanhi	4–5 kg	  ?, syvä pannu Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.	110 min
Muu 				
P24	Lihamureke	1 kg	 1; paistoritilä Käytä suosikkimausteitasi.	60 min
Kala 				
P25	Kokonainen kala, grillattu	0,5–1 kg per kala	 1; paistopelti Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteesi.	30 min
P26	Kalafilee	-	  2; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.	20 min
Leivonnaiset ja jälkiruoat 				
P27	Juustokakku	-	 1; Ø 28 cm irtopohjavuoka paistoritilällä	90 min
P28	Omenakakku	-	 2; leivinpelti	45 min
P29	Omenatorttu	-	 1; piirakkavuoka paistoritilällä	40 min




	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P30	Omenapiirakka	-	 1;  22 cm piirakkamuotti paistoritilällä	60 min
P31	Brownie	2 kg	 2; syvä pannu	30 min
P32	Suklaamuffinit	-	 2; muffinipelti paistoritilällä	25 min
P33	Murekekakku	-	 1; leipävuoka paistoritilällä	50 min
Vihannesannokset/lisukkeet   				
P34	Paistetut perunat	1 kg	 1; leivinpelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopellille.	50 min
P35	Lohkoperunat	1 kg	 2; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa perunat lohkoiksi.	35 min
P36	Grillatut seka-vihannekset	1–1,5 kg	 2; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa vihannekset paloiksi.	30 min
P37	Kuorukat, pakaste	0,5 kg	 2; paistopelti	25 min
P38	Omenat, pakaste	0,75 kg	 2; leivinpelti	25 min
Gratiinit, leipä ja pizza   				
P39	Liha-/kasvis-lasagne keittämättömistä lasagnelevyistä	1–1,5 kg	  1; keraaminen tai lasinen uuni-vuoka paistoritilällä	35 min


KELLOTOIMINNOT

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste	Ajallinen kesto
P40	Perunapais-tos (raa'asta perunasta)	1,1 kg	  2; keraaminen tai lasinen uuni- vuoka paistoalustalla Käännä vuoka kypsennyksen puolivälis- sä.	35 min
P41	Pizza tuore, ohut	-	  1; paistopelti leivinpaperilla katet- tu	15 min
P42	Pizza tuore, paksu	-	  1; leivinpelti , jossa päällä leivin- paperi	25 min
P43	Piirakka	-	 1; paistovuoka paistoritilällä	45 min
P44	Patonki / Cia- batta / Vaalea leipä	0,8 kg	  1; paistopelti leivinpaperilla katet- tu Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.	30 min
P45	Kokojyvä / Ruis / Tumma leipä kokojy- väleipää limp- pupannulla	1 kg	  1; leivinpelti , jossa päällä leivin- paperi / paistoritilällä	60 min

7. KELLOTOIMINNOT



7.1 Kellotoiminnot



Kellotoiminto	Sovellus
	Hälytinajastin. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki.
	Kypsentämisaika. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy.
	Ajastin. Kypsennyksen käynnistymisen ja/tai päättymisen siirtäminen tuonemmaksi.

Kellotoiminto	Sovellus
	Ajastin. Enintään 23 tuntia 59 minuttia. Tällä toiminnolla ei ole mitään vaikutusta uunin toimintaan. 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	Näytössä näkyy: 0:00 	2. vaihe	3. vaihe
			
Paina: 	Aseta Hälytinajastin	Paina: OK.	
 Ajastin käynnistyy välittömästi.			

KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

Asetukset: Kypsentämisaika				
1. vaihe	2. vaihe	Näytössä näkyy: 0:00  STOP	3. vaihe	4. vaihe
				
Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.	Paina toistuvasti: 		Kypsennysaika on asetettu.	Paina: OK.
 Ajastin käynnistyy välittömästi.				

Asetukset: Ajastin							
1. vaihe	2. vaihe	Näytössä näkyy kellonaika  KÄYNNISTÄ	3. vaihe	4. vaihe	Näytössä näkyy: --:--  PY-SÄYTÄ	5. vaihe	6. vaihe
							
Valitse uunitoiminto.	Paina toistuvasti: 		Aseta käynnistysaika.	Paina: OK.		Aseta pysäytysaika.	Paina: OK.
 Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.							

8. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

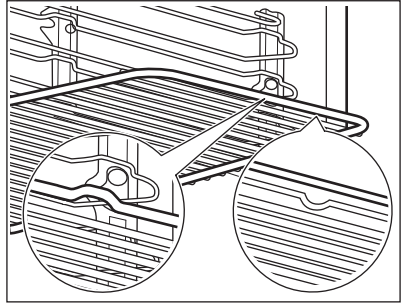
8.1 Lisävarusteiden asennus

Käytä ainoastaan soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Katso luku "Neuvoja ja vinkkejä", Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit.

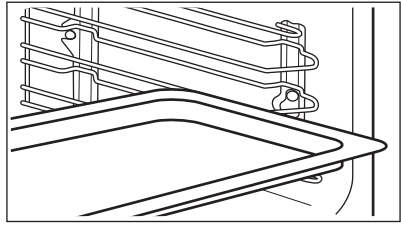
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

Paistoritilä:

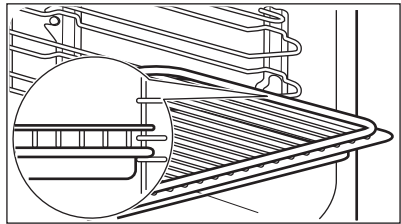
Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.

**Leivinpelti:**

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjaukiskojen väliin.

**Paistoritilä, Leivinpelti:**

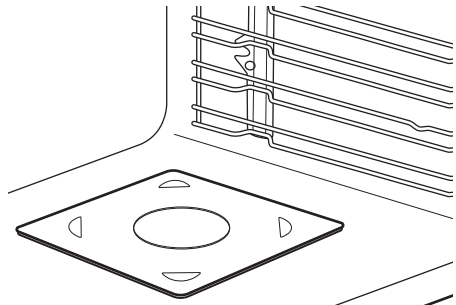
Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjaukiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjaukiskoihin.

**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 kuumennustoiminnon tahattoman muuttamisen.		
Kytke se päälle uunin ollessa toiminnassa – valittu ruoanlaitto jatkuu ja ohjauspaneeli on lukittu. Kytke se päälle uunin ollessa pois päältä – uunia ei voi nyt kytkeä päälle, ohjauspaneeli on lukittu.		
	Kytke toiminto päälle painamalla painiketta  . Äänimerkki kuuluu.	 OK – paina ja pidä painettuna kytkeäksesi sen pois päältä.
 3 x  – vilkkuu, kun lukko kytetään päälle.		

9.2 Automaattinen virrankatkaisu

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

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

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

9.3 Jäähdytyspuhallin

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes uuni on jäähtynyt.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

10.1 Mikroaaltouunin suositukset

Aloitetaan!

Aseta ruoka mikroaaltouunin alustan lasilevyille 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 uuniin ilman pakkauksia. Pakatut valmisruoat voidaan asettaa uuniin vain, kun pakkaus kestää mikroaaltouunin (tarkista pakkauksen merkinnät).



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 uunia 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 uuni on kytketty pois päältä, ota ruoka pois uunista ja anna sen jäähtyä joitakin minutteja, jotta niiden lämpö pääsisi tasaantumaan.



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.




10.2 Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit

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

Tarkista keittoastian/materiaalin määritykset 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/ sulatuksen kestävä materiaali	✓	✓	✓
Uuniin sopivat keraamiset ja sa- viastiat ilman kvartsi- tai met- lioisia tai metallia sisältäviä lasit- teita	✓	✓	✓






VIHJEITÄ JA NEUVOJA






Keittoastia/materiaali			
Keraamiset, posliini- ja saviasiat, 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
Mikroaaltounin muovikelmu	✓	✓	X
Paistoastiat jotka on valmistettu metallista, esim. emali, valurauta	X	X	X
Paistovuokat, mustalakatut tai silikonipinnoitetut	X	X	X
Paistolevy	X	X	X
Paistoritilä	X	X	✓
Mikroaaltounin alustan lasilevy	✓	✓	X
Mikroaaltouuniin tarkoitetut keittoastiat, esim. ruskistuspannu	X	✓	X





10.3 Tehoasetuksien suositukset erilaisiin ruokiin

Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

700–1000 W	
 Paistaminen ruoanlaiton alussa	 Nesteiden lämmitys

500–600 W				
 Vihannesten kypsyttäminen	 Munaruokien laittaminen	 Pataruoan haudutus	 Yhden lautasen aterioiden lämmitys	 Pakastettujen aterioiden sulatus






300–400 W				
 Juuston, suklaan tai voin sulatus	 Riisin haudutus	 Vauvanruokien lämmitys	 Arkalaatuisten ruokien kypsennys/lämmitys	 Ruoanlaiton jatkaminen

100–200 W			
 Leivän sulatus	 Hedelmien ja kakkujen sulatus	 Juuston, kerman, voin sulatus	 Lihan ja kalan sulatus






10.4 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot







Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60705 mukaisesti.

Käytä paistoritilää, ellei muuta mainita.					
MIKROAALTO-TOIMINTO	 W	 (kg)		 (min)	
Sokerikakku	600	0.475	Pohja	7 - 9	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Lihamureke	400	0.9	2	25 - 32	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Uunimunakas	500	1	Pohja	18	-

HOITO JA PUHDISTUS

Käytä paistoritilää, ellei muuta mainita.					
MIKROAALTO-TOIMINTO	 POWER W	 (kg)		 (min)	
Lihan sulatus	200	0.5	Pohja	7 - 8	Käännä liha kypsennysajan puolivälissä.

Käytä paistoritilää.						
MIKROAALTOUUNIN YHDISTELMÄTOIMINTO		 POWER W	 (°C)		 (min)	
Kakku, 0,7 kg	Ylä- ja alalämpö + mikroaalto	100	200	2	23 - 27	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Perunapaistos, 1,1 kg	Kiertoilma + mikroaalto	300	180	2	38 - 42	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Kana, 1,1 kg	Teho grillaus + mikroaalto	400	230	1	35 - 40	Aseta liha pyöreään lasiastiaan ja käännä liha ylösalaisin, kun puolet kypsennysajasta on kulunut.




11. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

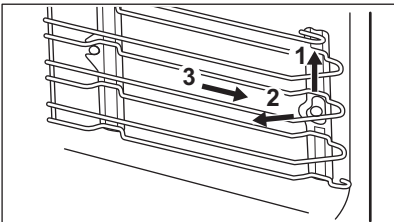
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

 <p>Puhdistusai- neet</p>	<p>Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.</p>
	<p>Käytä puhdistusainetta metallipintojen puhdistamiseen.</p>
	<p>Poista tahrat miedolla pesuaineella.</p>
 <p>Jokapäiväi- nen käyttö</p>	<p>Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden roiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Puhdista jäämät ja rasva uunin sisätilan katosta varoen.</p>
	<p>Älä jätä ruokia uuniin 20 minuuttia pitemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.</p>
 <p>Lisävarusteet</p>	<p>Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja mietoä puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.</p>
	<p>Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.</p>

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.	
<p>Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.</p>		

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	2. vaihe	3. vaihe
Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.	Irrota uunin pistoke pistorasiasta.	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.

 Uuni ei käynnisty tai ei kuumene	
Ongelma	Tarkista, jos...
Uuni ei kytkeydy päälle eikä sitä voi käyttää.	Uuni on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.
Uuni ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Uuni ei kuumene.	Sulake ei ole palanut.



Uuni ei käynnisty tai ei kuumene

Uuni 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 virtakatko. Aseta kellonaika.

Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä sitten uuni 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 uunin lokeron etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä uunista.

Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):

.....

Tuotenumero (PNC)

.....

Sarjanumero (S.N.)

.....

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Energiansäästö

Varmista, että uunin luukku on kiinni uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

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

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoinnin käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat uunin, näytössä näkyy jälkilämpö.

Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineita lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötilaa vähintään 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö uunissa jatkaa ruoka-aineksien 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

	 – valitse, jotta voit siirtyä kohteeseen Valikko.
--	---

Valikko rakenne	
Avustava ruoanvalmistus 	Asetukset 

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
 	 OK	 01 - 09	 OK	
Valitse Valikko, Asetukset.	Vahvasta asetus.	Valitse asetus.	Vahvasta asetus.	Säädä arvoa ja paina OK.

Asetukset					
O1	Kellonaika	Muuta	O2	Näytön kirkkaus	1 - 5
O3	Painikeäänet	1 – Ääni-merkki 2 – Painikeäänet 3 – Ääni pois päältä	O4	Äänenvoimakkuus	1 - 4
O5	Ajastin	Päälle/Pois päältä	O6	Uunivalo	Päälle/Pois päältä
O7	Demo-toiminto	Aktivointikoodi: 2 468	O8	Ohjelmistoversio	Tarkista
O9	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 gadus desmitus apvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjautīgs un stilīgs, radīts, ņemot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka sasniegsiet izcilus rezultātus.

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

www.electrolux.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

⚠ Uzmanību / drošības informācija

ℹ Vispārīga informācija un ieteikumi

📄 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	199	3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	206
1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....	199	3.1 Vispārējs pārskats.....	206
1.2 Vispārīgā drošība.....	200	3.2 Papildpiederumi.....	206
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	202	4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....	207
2.1 Uzstādīšana.....	202	4.1 Iegremdējamie regulatori.....	207
2.2 Elektrotīkla savienojums.....	203	4.2 Vadības panelis.....	207
2.3 Lietošana.....	203	5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES. 208	
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	204	5.1 Sākotnējā tīrīšana.....	208
2.5 Stikla trauku izmantošana.....	205	6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	208
2.6 Iekšējais apgaismojums.....	205	6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	208
2.7 Serviss.....	205	6.2 Mikroviļņu karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	209
2.8 Utilizācija.....	205		

6.3 Karsēšanas funkcijas.....	209	10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm.....	224
6.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana...	211	11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	226
6.5 Gatavošanas palīgs.....	211	11.1 Piezīmes par tīrīšanu.....	226
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	217	11.2 Izņemšana. Plauktu balsti	227
7.1 Pulksteņa funkcijas.....	217	11.3 Kā nomainīt: Lampa.....	227
7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana...	218	12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	228
8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI....	219	12.1 Kā rīkoties, ja.....	228
8.1 Papildpiederumu ievietošana.....	219	12.2 Servisa dati.....	229
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	221	13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	229
9.1 Bloķēšana.....	221	13.1 Elektroenerģijas taupīšana.....	229
9.2 Automātiskā izslēgšanās.....	221	14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	230
9.3 Dzesēšanas ventilators.....	221	14.1 Izvēlne.....	230
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	221	15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU	231
10.1 Mikroviļņu ieteikumi	221	231
10.2 Mikroviļņiem piemēroti ēdiena gatavošanas trauki un materiāli	222		
10.3 Ieteicamie jaudas iestatījumi dažādiem ēdienu veidiem.....	223		

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. Glabāiet 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 padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam 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. Ievērojiet piesardzību un nepieskarieties sildelementiem un cepeškrāsns iekšējai virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtū 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 pudelišu 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.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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 pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.
- Iebūvētajai ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	444 (460) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpusē augstums	455 mm
Ierīces aizmugures augstums	440 mm
Ierīces priekšpusē platums	595 mm

Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	882 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	3.5x25 mm

2.2 Elektrotīkla savienojums



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- 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.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārlicinieties, 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 neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Nelietojiet mikroviļņu funkciju cepeškrāsns uzsildīšanai.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārlicinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārlicinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Pārlicinieties, vai iekšpuse un durvis ir noslaucītas sausas pēc katras lietošanas. Ierīces darbības laikā saražotais tvaiks veido kondensātu uz iekšpuses sienām un var izraisīt koroziju.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietojanos.
- Ierīcē atlikušās taukvielas un pārtika var izraisīt ugunsgrēku un elektrisko izlādi, lietojot mikroviļņu funkciju.

- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Stikla trauku izmantošana

Apiešanās ar stikla traukiem bez atbilstošas rūpības var novest pie to saplīšanas, malu atdauzīšanas, saplaisāšanas vai saskrāpēšanas.

- Neuzlejiet aukstu ūdeni vai citus šķidrumus uz stikla traukiem, jo straujas temperatūras izmaiņas var radīt tūlītēju stikla saplīšanu. Saplīsusās stikla lauskas var būt ļoti asas un grūti atrodamas.
- Nenovietojiet karstu stikla trauku uz slapjas vai aukstas virsmas, tieši uz virtuves letes vai metāla virsmas vai izlietnes, kā arī nesatveriet stikla trauku ar mitru drānu.
- Neizmantojiet un nelabojiet stikla trauku, kas ir atdauzīts, saplaisājis vai ļoti saskrāpēts.
- Nenometiet un neatsitiet stikla trauku pret cietu priekšmetu, kā arī neatsitiet virtuves piederumus pret to.
- Nekarsējiet tukšu vai gandrīz tukšu stikla trauku mikroviļņu režīmā, kā arī nepārkarsējiet eļļu vai sviestu mikroviļņu režīmā (izmantojiet minimālo gatavošanas laiku).

Ļaujiet karstam stikla traukam atdzist uz restēm, karstumizturīga paliktņa vai sausas drānas. Pārļiecinieties, ka stikla trauks ir pietiekoši atdzisis pirms mazgāšanas, ievietošanas ledusskapī vai saldētavā.

Izvairieties no pieskaršanās karstam stikla traukam (ieskaitot traukus ar silikona satveršanas virsmām) bez sausiem virtuves cimdiem rokās.

Izvairieties no nepareizas mikroviļņu režīma izmantošanas (t.i., cepeškrāsns lietošana bez ēdiena tajā vai pārāk maz ēdiena).

2.6 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, 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 specifikāciju spuldzes.

2.7 Serviss

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

2.8 Utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

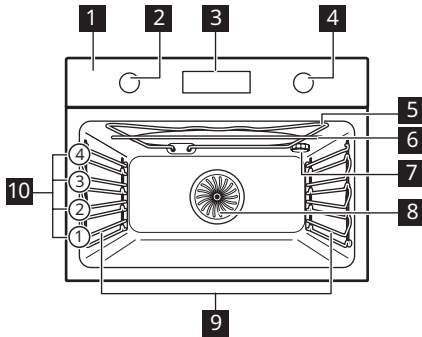
- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.

IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

- 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

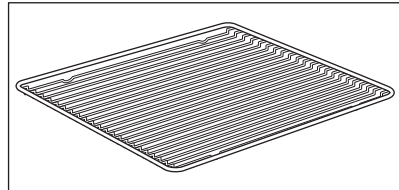


- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgš
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Sildelements
- 6 Mikroviļņu krāsns ģenerators
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

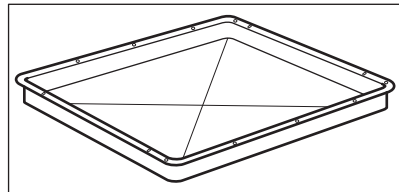
Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



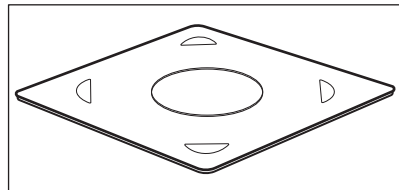
Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



Mikroviļņu krāsns apakšējais stikla šķīvis

Lai sagatavotu pārtiku mikroviļņu krāsns režīmā.








4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

4.1 Iegremdējamie regulatori



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









4.2 Vadības panelis

Vadības paneļa sensora taustiņi					Piespiediet	Pagrieziet regulatoru
			VATS	OK		
Taimers	Ātrā uzsilšana	Apgaismojums (lampa)	Mikroviļņu jauda	Apstiprināt iestatījumu		

Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu cepeškrāsni.

Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.

	Kad karsēšanas funkcijas pārslēgtas pozīcijā izslēgts, displejs darbojas gaidstāves režīmā.
	Displejs ar galvenajām funkcijām.

Displeja indikators:	 Bloķēšana	 Gatavošanas palīgs	 Iestatījumi	 Mikroviļņu funkciju indikators
Taimera indikatori:		 STOP		

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Progresā josla — temperatūrai vai laikam. Kad cepeškrāsns sasniedz iestatīto temperatūru, josla visa deg sarkanā krāsā.



5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Sākotnējā tīrīšana

Pirms pirmās lietošanas reizes iztīriet cepeškrāsns un iestatiet laiku:



00:00

Iestatiet laiku. Nospiediet **OK**.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

Sāciet gatavot ēdienu

1. solis



Atlasiet karsēšanas funkciju.

2. solis



Iestatiet temperatūru.
Nospiediet **WATT** un pagrieziet vadības pogu,
lai iestatītu mikroviļņu jaudu.
Nospiediet **OK**.

6.2 Mikroviļņu karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. solis	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Ievietojiet mikroviļņu krāsns apakšējā stikla šķīvi. Novietojiet ēdienu uz mikroviļņu krāsns apakšējā stikla šķīvja.
2. solis	Atlasiet mikroviļņu karsēšanas funkciju un nospiediet: OK , lai sāktu ar noklusējuma iestatījumiem. Displejā tiek rādīts ilgums un mikroviļņu jauda.
3. solis.	pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.
<p>Jūs varat pielāgot iestatījumus gatavošanas laikā.</p> <p>Pagrieziet vadības pogu, lai pielāgotu ilgumu. Nospiediet: OK</p> <p>Nospiediet WATT un pagrieziet vadības pogu, lai iestatītu mikroviļņu jaudu. Nospiediet: OK</p>	

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


MIKROVIĻŅU JAUDA	MAKSIMĀLAIS LAIKS
100–600 W	59:55 minūtes
Vairāk nekā 600 W	7 minūtes












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

6.3 Karsēšanas funkcijas

Standarta karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funk- cija	Lietošana
 Karsēšana ar ven- tilatoru	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat divu plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškar- sēšana.





IZMANTOŠANA IKDIENĀ

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 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 cepšana vienā krāsns līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana. Funkcija ar mikroviļņu izmantošanu.
 Karsēšana ar ventilatoru + MV	Gatavošana viena plaukta līmenī. Funkcija ar mikroviļņu izmantošanu.
 Atkausēšana	Gaļas, zivju, kūku atkausēšana, jaudas diapazons: 100–200 W
 Uzsildīšana	Pusfabrikātu un smalku ēdienu uzkaršēšana, jaudas diapazons: 300–700 W
 Mikroviļņu krāsns:	Uzkaršēšana, gatavošana, jaudas diapazons: 100–1000 W
 Izvēlne	Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, lestatījumi.





6.4 Gatavošanas palīgs iestatīšana

Gatavošanas palīgs apakšizvēlnē satur papildfunkciju un ēdienu klāstu ar ieteicamajām gatavošanas funkcijām, temperatūrām un laikiem. Gatavošanas laikā jūs varat regulēt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:	• Automātisks svars
-----------------------------------	---------------------

Gatavošanas palīgs — izmantojiet to, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:			
1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
 ☰	 ✂	 P1 - P45	 OK
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet OK.	Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet OK.	levietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.

6.5 Gatavošanas palīgs






Apzīmējumi	
	pieejams Automātisks svars.
	Funkcija ar mikroviļņu jaudu. Lietojiet mikroviļņiem drošus papildpiederumus.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzkaršējiet tukšu cepeškrāsnī.
	Plaukta līmenis.









	Karsēšanas funkcija	Lietošana
F1	Grīls	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
F2	Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.

IZMANTOŠANA IKDIENĀ












	Karsēšanas funkcija	Lietošana
F3	Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.
F4	Tradicionālā gatavošana + MV	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. Funkcija ar mikroviļņu izmantošanu.
F5	Grils + MV	Ēdienu ātrā pagatavošana un apbrūnināšana. Funkcija ar mikroviļņu izmantošanu.



















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

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
Liellopu gaļa 🍖				
P1	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls	1–1,5 kg; 4–5 cm biezi gabali	 1; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	40 min
P2	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts			50 min
P3	Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts			60 min
P4	Steiks, vidēji izcepts	180–220 g šķēles; 3 cm biezas	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	15 min
P5	Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1,5–2 kg	  1; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	120 min



















	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P6	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls (lēnā gatavošana)	1–1,5 kg; 4–5 cm bieži gabali	 1; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	75 min
P7	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)			85 min
P8	Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)			130 min
P9	Fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm bieži gabali	 1; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet to cepeškrāsnī.	75 min
P10	Fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)			90 min
P11	Fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)			120 min
Teļa gaļa 				
P12	Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)	0,8–1,5 kg; 4 cm bieži gabali	  1; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.	80 min
Cūkgaļa 				
P13	Cūkas kakla vai pleca cepetis	1,5 kg	  1; keramiska vai stikla terīne uz restotā plaukta , piemērota mikroviļņiem Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	90 min

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P14	Cūkgaļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana)	1,5–2 kg	 1; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.	215 min
P15	Mugura, sviaga	1–1,5 kg; 5–6 cm bieži gabali	 1; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	55 min
P16	Cūkgaļas ribiņas	2–3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 2; cepamā panna Pievienojiet šķidrumu, lai apklātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	90 min
Jēra gaļa 				
P17	Jēra kāja ar kaulu	1,5–2 kg; 7–9 cm bieži gabali	 1; cepamais trauks uz cepamās paplātes Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.	130 min
Putnu gaļa 				
P18	Vesela vista	1,1 kg; sviaga	  1; keramiska vai stikla terīne 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.	40 min
P19	Vista, puse	0,5–0,8 kg	 2; cepamā paplāte Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	40 min
P20	Vistas krūtiņa	katram gabalam 180–200 g	  1; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.	25 min

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	 2; cepamā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.	30 min
P22	Pile, vesela	2–3 kg	  1; cepamais trauks uz restota plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pili otrādi.	100 min
P23	Zoss, vesela	4–5 kg	  ?; cepamā panna Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.	110 min
Cits 				
P24	Gaļas rulete	1 kg	 1; restotais plaukts Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	60 min
Zivis 				
P25	Vesela zivs, grilēta	0,5–1 kg katra zivs	 1; cepamā paplāte Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.	30 min
P26	Zivs fileja	-	  2; sautējuma trauks uz restotā plaukta Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.	20 min
Saldumi / deserti   				
P27	Siera kūka	-	 1;  28 cm kūkas veidne uz restotā plaukta	90 min
P28	Ābolu kūka	-	 2; cepamā paplāte	45 min
P29	Ābolu tarte	-	 1; pīrāgu veidne uz restotā plaukta	40 min

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P30	Ābolu pīrāgs	-	 1;  22 cm pīrāgu veidne uz restotā plaukta	60 min
P31	Braunijs	2 kg	 2; cepamā panna	30 min
P32	Šokolādes mafini	-	 2; mafinu veidne uz restotā plaukta	25 min
P33	Kēkss	-	 1; kēksa veidne uz restotā plaukta	50 min
Dārzeni / piedevas   				
P34	Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	 1; cepamā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.	50 min
P35	Daiviņas	1 kg	 2; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.	35 min
P36	Grilēti jauktie dārzeni	1–1,5 kg	 2; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.	30 min
P37	Kroketes, saldētas	0,5 kg	 2; cepamā paplāte	25 min
P38	Kartupeļi, saldēti	0,75 kg	 2; cepamā paplāte	25 min
Sacepumi, maize un pica   				
P39	Gaļas/dārzeņu lazanja ar sausās pastas plāksnēm	1–1,5 kg	  1; keramiska vai stikla terīne uz restotā plaukta	35 min

PULKSTEŅA FUNKCIJAS


	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi	Ilgums
P40	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1,1 kg	2; keramiska vai stikla terīne uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.	35 min
P41	Svaiga pica, plānā	-	1; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru	15 min
P42	Svaiga pica, biežā	-	1; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru	25 min
P43	Kišs	-	1; cepamā veidne uz restotā plaukta	45 min
P44	Bagete / čabata / baltmaize	0,8 kg	1; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.	30 min
P45	Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē	1 kg	1; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru / restotais plaukts	60 min

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkcijas


Pulksteņa funkcija	Izmantošana
	Laika atgādinājums. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls.
STOP	Gatavošanas laiks. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija.
	Atliktais starts. Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.







PULKSTEŅA FUNKCIJAS

Pulksteņa funkcija	Izmantošana
	Laika skaitīšana. Maksimālais ilgums ir 23 h 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšana, 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	Displejā redzams 0:00 	2. solis.	3. solis.
			
Nospiediet: 		Iestatiet Laika atgādinājums	Nospiediet OK.
 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.			

IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

Iestatīšana. Gatavošanas laiks				
1. solis.	2. solis.	Displejā redzams 0:00  STOP	3. solis.	4. solis
				
atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.	Nospiediet atkārtoti  .		Iestatiet gatavošanas laiku.	Nospiediet OK.
 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.				

Iestatīšana. Atliktais starts							
1. solis.	2. solis.	Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība.  SĀKT	3. solis.	4. solis	Displejā redzams --:--  PĀRTRAUKT	5. solis.	6. solis
							
Atlasiet karsēšanas funkciju.	Nospiediet atkārtoti  .		Iestatiet sākuma laiku.	Nospiediet OK.		Iestatiet beigu laiku.	Nospiediet OK.
 Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.							

8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

8.1 Papildpiederumu ievietošana

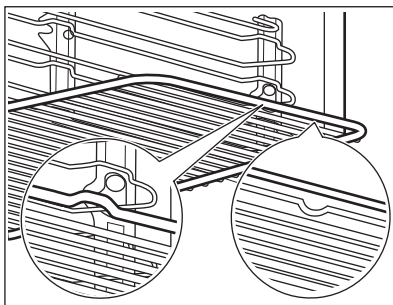
Izmantojiet tikai piemērotus ēdiena gatavošanas traukus un materiālus. Skatiet sadaļu "Mikroviļņu režīmam piemēroti ēdiena gatavošanas trauki un materiāli" nodaļā "Ieteikumi un padomi".

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

IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

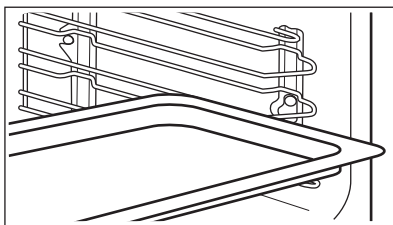
Restots plaukts:

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



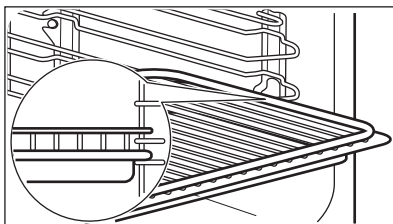
Cepamā Paplāte:

Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



Restots plaukts, Cepamā Paplāte:

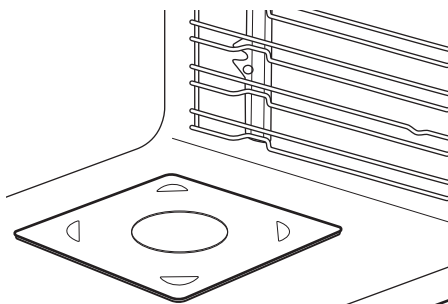
Iebīdīet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.



Mikroviļņu krāsns apakšējais stikla šķīvis:

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

Novietojiet šo papildpiederumu cepeškrāsns tilpnes apakšā. Varat novietot ēdienu tieši uz mikroviļņu krāsns apakšējā stikla šķīvja.



9. PAPILDFUNKCIJAS


9.1 Bloķēšana


Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas cepeškrāsns funkcijā.



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

Ieslēdziet to laikā, kad cepeškrāsns ir izslēgta — cepeškrāsns 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 cepeškrāsns izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

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

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

9.3 Dzesēšanas ventilators

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

10. PADOMI UN IETEIKUMI

10.1 Mikroviļņu ieteikumi

 **Gatavosim!**

Novietojiet pārtiku uz mikroviļņu apakšējā stikla šķīvja krāsns iekšienes apakšā.

Novietojiet pārtiku uz šķīvja krāsns iekšienes apakšā.

Samaisiet vai apgrieziet ēdienu uz otru pusi, kad pagājusi puse no atkausēšanai un gatavošanai atvēlētā laika.

Ik pa laikam apmaisiet šķidrus ēdienus.

Apmaisiet ēdienu pirms pasniegšanas.

Aplājiet cepšanai un uzsildīšanai paredzēto ēdienu.

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

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



Ēdiena gatavošana mikroviļņu krāsnī

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

Nepārcepjiet ēdienus, iestatot pārāk lielu jaudu un pārāk ilgu gatavošanas laiku. Ēdiens var izžūt, piedegt vai izraisīt aizdegšanos.

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

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

Sagrieziet dārzeņus vienāda izmēra gabaliņos.

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



Mikroviļņu atkausēšana

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

Pēc tam noņemiet atkausētos pārtikas produktus.

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

10.2 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	✓	✓	✓

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls			
Ugunsizturīgas keramikas un māla ēdiena gatavošanas trauki bez kvarca vai metāla komponentiem vai metālu saturošas glazūras	✓	✓	✓
Keramika, porcelāns un māls ar neglazētu apakšu vai ar maziem caurumiem, piemēram, uz rokuriem	X	X	X
Karstumizturīgs plastikāts līdz 200 °C	✓	✓	X
Kartons, papīrs	✓	X	X
Pārtikas plēve	✓	X	X
Mikroviļņu pārtikas plēve	✓	✓	X
Cepšana ar metāla traukiem, piem. emaljētiem, čuguna	X	X	X
Cepšanas formas ar spīdīgu vai silikona pārklājumu	X	X	X
Cepamā Paplāte	X	X	X
Restots plaukts	X	X	✓
Mikroviļņu krāsns apakšējais stikla šķivis	✓	✓	X
Ēdiena gatavošanas trauki mikroviļņu izmantošanai, piemēram, apcepšanas panna	X	✓	X

10.3 Ieteicamie jaudas iestatījumi dažādiem ēdienu veidiem

Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

PADOMI UN IETEIKUMI

700–1000 W



Apbrūnināšana gatavošanas procesa sākumā



Šķidrumu karsēšana

500–600 W



Dārzeņu gatavošanai



Olu ēdienu gatavošanai



Vārīt sautējumu uz lēnas uguns



Vienas maltītes uzsildīšana



Sasaldētu maltīšu atkausēšanai un uzsildīšanai

300–400 W



Siera, šokolādes, sviesta izkausēšanai



Rīsu vārīšana uz lēnas uguns



Bērnu pārtikas uzsildīšanai



Jutīgu pārtikas produktu gatavošanai



Turpināt gatavošanu

100–200 W



Maizes atkausēšanai



Augļu un kūku atkausēšanai



Siera, krējuma, sviesta atkausēšanai








Gaļas, putnu gaļas un zivju atkausēšanai

10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm







Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60705.

Izmantojiet restotu plauktu, ja nav norādīts savādāk.







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

Izmantojiet restotu plauktu.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS KOMBINĒTĀ FUNKCIJA		 (W)	 (°C)		 (min.)	
Kūka, 0,7 kg	Tradicionālā gatavošana + MV	100	200	2	23 - 27	Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrieziet konteineru par 1/4.
Kartupeļu sacepums, 1,1 kg	Karsēšana ar ventilatoru + MV	300	180	2	38 - 42	Kad pagājusi puse no ēdiena gatavošanas laika, pagrieziet konteineru par 1/4.

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

Izmantojiet restotu plauktu.

MIKRO-VIĻŅU KRĀSNS KOMBINĒTĀ FUNKCIJA		 POWER (W)	 (°C)		 (min.)	
Vista, 1,1 kg	Grils + ventilators + MV	400	230	1	35 - 40	Ievietojiet gaļu apaļā stikla traukā un 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 cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana ikdienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku. Rūpīgi attīriet cepeškrāsns iekšpusē augšdaļu no ēdiena atlikām un taukiem.

Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.



Papildpiederumi

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

Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	
2. solis	Uzmanīgi, velkot plauktu balstus uz augšu, izceliet tos no priekšējā fiksatora.	
3. solis	Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas.	
4. solis	Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.	
Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.		

11.3 Kā nomainīt: Lampa



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

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

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

Augšējā lampa

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

PROBLĒMRISINĀŠANA

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

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.



Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Nevar ieslēgt vai lietot cepeškrāsni.	Cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Cepeškrāsns neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.



Detalās

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



Kļūdu kodi

Displejā redzams...	Pārbaudiet, vai:
---------------------	------------------

**Kļūdu kodi**

00:00

Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestādiet diennakts laiku.

Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet cepeškrāsni. 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 cepeškrāsns iekšpusē priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD)

.....

Izstrādājuma Nr. (PNC)

.....

Sērijas numurs (S.N.)

.....

13. ENERGOEFEKTIVĀTE**13.1 Elektroenerģijas taupīšana**

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

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

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni pirms gatavošanas.

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

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

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

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Cepeškrāsni atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

IZVĒLNES STRUKTŪRA

Ēdiena siltuma uzturēšana



Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdiena 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

	 — atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.
---	---

Izvēlne struktūra

Gatavošanas palīgs 	Iestatījumi 
--	---



1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis.
 	 OK	 O1 – O9	 OK	
Atlasiet Izvēlne, iestatījumi.	Apstipriniet iestatījumu.	Atlasiet iestatījumu.	Apstipriniet iestatījumu.	Pielāgojiet vērtību un nospiediet OK.

Iestatījumi

O1	Diennakts laiks	Mainīt	O2	Displeja spilgtums	1 - 5
O3	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta	O4	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
O5	Laika skaitīšana	Ieslēgt/ Izslēgt	O6	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt

Iestatījumi					
O7	Demonstrācijas režīms	Aktivācijas kods: 2468	O8	Programmatūras versija	Pārbaude
O9	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 patirtį 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 įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	233	2.8 Išmetimas.....	239
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	233	3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	240
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	234	3.1 Bendroji apžvalga.....	240
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	236	3.2 Priedai.....	240
2.1 Įrengimas.....	236	4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ..	241
2.2 Elektros prijungimas	237	4.1 Įstumiamos rankenėlės.....	241
2.3 Naudojimas.....	238	4.2 Valdymo skydelis.....	241
2.4 Priežiūra ir valymas.....	238	5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	242
2.5 Stiklinių indų naudojimas.....	239	5.1 Pirminis valymas.....	242
2.6 Vidinis apšvietimas.....	239		
2.7 Paslauga.....	239		

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	242	10.2 Tinkami mikrobangų krosnei indai ir medžiagos	256
6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos	242	10.3 Rekomenduojamos galios nuostatos skirtingos rūšies maistui....	258
6.2 Kaip nustatyti Mikrobangų kaitinimo funkcijos.....	243	10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms.....	259
6.3 Kaitinimo funkcijos.....	244	11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	260
6.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas....	245	11.1 Pastabos dėl valymo.....	260
6.5 Kepimo vadovas.....	245	11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos	261
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	252	11.3 Kaip pakeisti: Lemputė.....	261
7.1 Laikrodžio funkcijos.....	252	12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	262
7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos.....	252	12.1 Ką daryti, jeigu.....	262
8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....	254	12.2 Naudojimo informacija.....	263
8.1 Priedų naudojimas.....	254	13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	264
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	255	13.1 Energijos taupymas.....	264
9.1 Užraktas.....	255	14. MENIU STRUKTŪRA.....	264
9.2 Automatinis išsijungimas.....	255	14.1 Meniu.....	264
9.3 Aušinimo ventilatorius.....	256	15. APLINKOS APSAUGA.....	265
10. PATARIMAI.....	256		
10.1 Rekomendacijos dėl mikrobangų	256		

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaitinimo elementų ar įkaitusių orkaitės ertmės paviršių.

- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Nejunkite mikrobangų funkcijos, jei prietaisas tuščias. Tarp metalinių į orkaitę įdėtų objektų gali susiformuoti elektros lankas.
- Gaminant mikrobangomis į vidų negalima dėti metalinių maisto ar gėrimų indų. Šis reikalavimas netaikomas, jeigu gamintojas nurodo, kokio dydžio ir formos metaliniuose induose esantį maistą galima ruošti mikrobangų krosnelėse.
- DĖMESIO! Jei pažeistumėte dureles arba durelių sandariklius, prietaiso nenaudokite, kol jo nesuremontuos kvalifikuotas specialistas.
- DĖMESIO! Tik kvalifikuoti specialistai gali vykdyti priežiūros ir remonto darbus, įskaitant dangčio, kuris apsaugo nuo mikrobangų energijos, nuėmimą.
- DĖMESIO! Nešildykite induose uždaryto maisto ar gėrimų. Gali įvykti sproginimas.
- Naudokite tik mikrobangų krosnelėms skirtus reikmenis.
- Kai maistą šildote plastmasiniuose arba popieriniuose induose, stebėkite prietaisą, nes tokie indai gali užsidegti.
- Prietaisas skirtas pašildyti maistą ir gėrimus. Maisto ar drabužių džiovinimas, šildančių pagalvėlių, šlepečių, kempinių, drėgnų šluosčių ir panašių objektų šildymas gali sukelti gaisrą ir sužaloti.
- Pastebėję iš prietaiso sklindančius dūmus, nedelsiant išjunkite prietaisą arba atjunkite jį nuo elektros maitinimo tinklo ir laikykite dureles uždarytas, kad liepsna negalėtų išplisti.
- Šildant gėrimus mikrobangomis galimas pavėluotas skysčio užvirimas ir išsiveržimas. Todėl imdami pašildytą gėrimą būkite atsargūs.
- Siekiant išvengti nudeginimų, prieš duodami vaikui ar kūdikiui pašildytą maisto buteliuką ar indelį, jo turinį sumaišykite arba suplakite ir patikrinkite temperatūrą.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Prietaise nešildykite žalių ir kietai virtų kiaušinių su lukštais. Kiaušiniai gali sprogti kaitinimo metu arba jam pasibaigus.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Reguliariai valykite prietaisą ir pašalinkite iš jo visus maisto likučius.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei tinkamai neprižiūrėsite prietaiso, jo paviršiai gali anksčiau nusidėvėti ir sukelti pavojų.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ISPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar orkaitės dureles galite laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	444 (460) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	455 mm

Prietaiso galinės dalies aukštis	440 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	882 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	3.5x25 mm

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų 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 (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogdimo 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 orkaitei įkaitinti.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždareį prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant duralės 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 įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Duralės yra sunkios!

- Po kiekvieno naudojimo įsitikinkite, kad vidus ir durelės sausai nuvalytos. Prietaisui veikiant susidarę garai kondensuojasi ant orkaitės sienelių ir gali sukelti koroziją.
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Kai veikia mikrobangų funkcija, prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą ir elektros kibirkščiavimą.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Stiklinių indų naudojimas

Nepakankamai rūpestingai tvarkant stiklinius indus, jie gali sudužti, nuskilti, suskilinėti arba stipriai susibraizyti:

- 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!

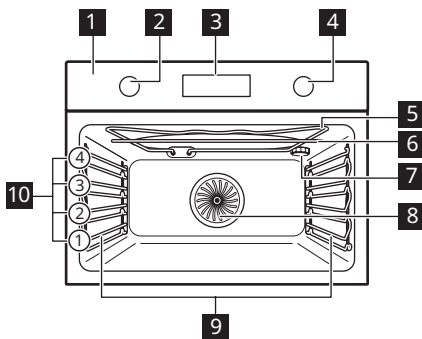
Pavojus susižeisti arba uždusti.

GAMINIO APRAŠYMAS

- 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

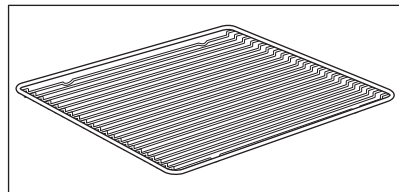


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Valdymo skydelis
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Šildymo elementas
- 6 Mikrobangų generatorius
- 7 Lemputė
- 8 Ventiliatorius
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Vietos lentynoje

3.2 Priedai

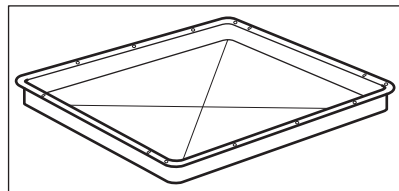
Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pikaistuviams.



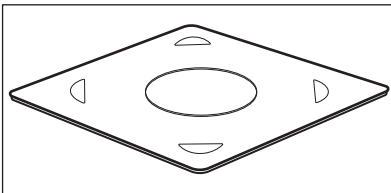
Kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams kepti.



KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

Stiklinė apatinė mikrobangų krosnelės plokštė
Mikrobangų režimo naudojimas.



4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

4.1 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

4.2 Valdymo skydelis









Valdymo skydelio jutikliai					Laikykite nuspaudę	Pasukite rankenėlę
			VATAS	OK		
Laikmatis	Greitas įkaitinimas	Orkaitės apšvietimas	Mikrobangų galia	Patvirtinti nuostatai		

Norėdami įjungti orkaitę, pasirinkite kaitinimo funkciją.

Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

	Kai pasuksite orkaitės kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, valdymo skydelis išsijungia.
	Valdymo skydelis su pagrindinėmis funkcijomis.

PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

Valdymo skydelio indikatoriai:	 Užraktas	 Kepimo vado-vas	 Nustatymai	 Mikrobangų funkcijos indikatorius
Laikmačio indikatoriai:		 STOP		

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



5. PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis valymas

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

			 00:00 Nustatykite laiką. Paspauskite OK .
---	---	---	---

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS





ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

Gaminimo pradžia	
1-as veiksmas	2-as veiksmas

Gaminimo pradžia	
	
Pasirinkite kaitinimo funkciją.	Nustatykite temperatūrą. Paspauskite WATT ir pasukite mikrobangų galios nustatymo rankenėlę. Paspauskite OK .

6.2 Kaip nustatyti Mikrobangų kaitinimo funkcijos

1-as veiksmas	Išimkite orkaitės priedus. Įdėkite apatinę stiklinę mikrobangų krosnelės lėkštę. Uždėkite maistą ant mikrobangų krosnelės apatinės stiklinės lėkštės.
2-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo mikrobangomis funkciją ir paspauskite: OK , kad pradėtumėte nuo numatytųjų parinkčių. Valdymo skydelyje matysite trukmę ir mikrobangų galią.
3-as veiksmas	pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.
Ruošdami maistą parinktis galite pakeisti. Jei norite pakeisti maisto ruošimo trukmę, pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite OK Paspauskite WATT ir pasukite mikrobangų galios nustatymo rankenėlę. Paspauskite OK	

Didžiausia mikrobangų funkcijos naudojimo trukmė priklauso nuo pasirinktos mikrobangų galios:









MIKROBANGŲ GALIA	DIDŽIAUSIA TRUKMĖ
100–600 W	59:55 minutės
Daugiau kaip 600 W	7 min





Jeigu atidarysite dureles, mikrobangų funkcija išsijungs. Norėdami ją vėl įjungti, uždarykite dureles. Paspauskite **OK**.

6.3 Kaitinimo funkcijos

Standartinės kaitinimo funkcijos







Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Karšto oro srautas	Skirta vienu metu kepti ir džiovinti dviejuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Terminis kepintuvas	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. Tinka apkepams ir skrudinti. Funkcija su MB galios didinimu.
 Karštas oras + mikrobangos	Kepimas vienoje lentynėlės padėtyje. Funkcija su MB galios didinimu.
 Atitirpinimas	Galios diapazonas atitirpinant mėsą, žuvį ar pyragus: 100–200 W
 Pašildymas	Galios diapazonas kaitinant pusfabrikačius ir greitai gendančius maisto produktus: 300–700 W

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Mikrobangos	Galios diapazonas kaitinant ir ruošiant maistą: 100–1000 W
 Menu	Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Nustatymai.





6.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas

Pagalbinį Kepimo vadovas meniu sudaro papildomų funkcijų ir patiekalų rinkinys, su rekomenduojamomis gaminimo funkcijomis, temperatūros ir laiko nuostatomis. Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:	<ul style="list-style-type: none"> Pagal svorį
---	---

Kepimo vadovas – naudokite greitai patiekalams ruošti taikant numatytuosius nustatymus:			
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
 	 	 P1 - P45	 OK
Atverkite meniu.	Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK .	Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK .	Į orkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą.

6.5 Kepimo vadovas





Paaiškinimas	
	Pagal svorį galima.
	Funkcija su mikrobangų galia. Naudokite mikrobangoms pritaikytą priedą.
	Prieš pradėdami gaminti maistą orkaitę įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis.

KASDIENIS NAUDOJIMAS










	Kaitinimo funkcija	Paskirtis
F1	Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
F2	Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
F3	Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
F4	Virš. ir apat. kaitinimas + mikrobangos	Maisto kepimas ir skrudinimas vienoje lentynos padėtyje. Funkcija su MB galios didinimu.
F5	Grilis + mikrobangos	Maistui kepti ir skrudinti per trumpą laiką. Funkcija su MB galios didinimu.














Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
Jautiena 🍖				
P1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas	1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai	☐ 1; kepimo padėklas Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	40 min
P2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas			50 min
P3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas			60 min
P4	Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	180–220 g vienas gabalas; 3 cm storio griežiniai	☐☐ 2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	15 min




















	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P5	Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis)	1,5–2 kg	 1; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į orkaitę.	120 min
P6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1–1,5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 1; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	75 min
P7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)			85 min
P8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)			130 min
P9	Filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 1; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į orkaitę.	75 min
P10	Filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)			90 min
P11	Filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)			120 min
Veršiena 				



















KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	0,8–1,5 kg; 4 cm storio gabalai	 1; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Pridėti skysčio. Uždengtas kepsnys.	80 min
Kiauliena 				
P13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1,5 kg	 1; keraminis arba stiklinis indas ant vielinės lentynėlės , MW tinkamas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	90 min
P14	Plėšytai kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje)	1,5–2 kg	 1; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.	215 min
P15	Nugarinė, šviežia	1–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 1; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	55 min
P16	Šonkauliukai	2–3 kg; naudokite šviežius ir 2–3 cm storio šonkaulius	 2; gili keptuvė [pilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	90 min
Ėriena 				
P17	Ėrienos koja su kaulu	1,5–2 kg; 7–9 cm storio gabalai	 1; patiekalo kepimas ant kepimo padėklo Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.	130 min
Paukštiena 				



	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P18	Visas viščiukas	1,1 kg; šviežias	  1; keraminis arba stiklinis indas ant vielinės lentynėlės , MW tinkamas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Vištieną padėkite krūtinėle žemyn ir apverskite praėjus pusei kepimo laiko.	40 min
P19	Viščiukas, pusė	0,5–0,8 kg	 2; kepimo padėklas Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	40 min
P20	Viščiuko krūtinėlė	180–200 g vienas gabalas	  1; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.	25 min
P21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	 2; kepimo padėklas Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.	30 min
P22	Visa antis	2–3 kg	  1; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.	100 min
P23	Visa žąsis	4–5 kg	  ?; gili keptuvė Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į gilų kepimo padėklą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, žąsį apverskite.	110 min
Kita 				
P24	Mėsos vyniotinis	1 kg	 1; vielinė lentynėlė Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	60 min
Žuvis 				

KASDIENIS NAUDOJIMAS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P25	Žuvis, kepta ant grot.	0,5–1 kg viena žuvis	 1; kepimo padėklas Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.	30 min
P26	Žuvies filė	-	  2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.	20 min
Saldūs kepiniai / desertai   				
P27	Sūrio pyragas	-	 1;  28 cm užveržiama kepimo forma ant vielinės lentynėlės	90 min
P28	Obuolių pyragas	-	 2; kepimo padėklas	45 min
P29	Obuolių tortas	-	 1; pyrago forma ant vielinės lentynėlės	40 min
P30	Obuolių pyragas	-	 1;  22 cm pyrago forma ant vielinės lentynėlės	60 min
P31	Šokoladinis pyragas	2 kg	 2; gili keptuvė	30 min
P32	Šokoladiniai keksiukai	-	 2; keksiukų padėklas ant vielinės lentynėlės	25 min
P33	Pyragas su priedais	-	 1; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės	50 min
Daržovės / Garnyrai   				
P34	Keptos bulvės	1 kg	 1; kepimo padėklas Sudėkite neluptytas ir nepjaustytas bulves ant kepimo padėklo.	50 min





	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P35	Bulvių skiltelės	1 kg	 2; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.	35 min
P36	Ant grilio keptintos daržovės	1–1,5 kg	 2; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves.	30 min
P37	Šaldyti krocketai	0,5 kg	 2; kepimo padėklas	25 min
P38	Šaldytos bulvytės	0,75 kg	 2; kepimo padėklas	25 min
Gratinas, duona ir pica   				
P39	Mėsos / daržovių lazanija iš nevirtų makaronų lakštų	1–1,5 kg	  1; keraminis arba stiklinis indas ant vielinės lentynėlės	35 min
P40	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1,1 kg	  2; keraminis arba stiklinis indas ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.	35 min
P41	Šviežia pica, plona	-	  1; kepimo padėkle su kepimo popieriumi	15 min
P42	Šviežia pica, stora	-	  1; kepimo padėkle su kepimo popieriumi	25 min
P43	Pyragas „Quiche“	-	 1; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės	45 min
P44	Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona	0,8 kg	  1; kepimo padėkle su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.	30 min

LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai	Trukmė
P45	Viso grūdo / juoda duona su priedais	1 kg	  1; kepimo padėkle su kepimo popieriumi / ant vielinės lentynėlės	60 min

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijos





Laikrodžio funkcija	Paskirtis
	Laikmatis. Laikui pasibaigus išgirsite signalą.
	Kepimo laikas. Laikmačio atskaitai pasibaigus išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
	Atidėtas paleidimas. Nustatyti įjungimo ir (arba) maisto gaminimo pabaigos laiką.
	Laikmatis. Daugiausiai 23 val. 59 min Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi. 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	Valdymo skydelyje matysite: 0:00 	2-as veiksmas	3-as veiksmas	
				
Paspauskite: 		Nustatykite Laikmatis	Paspauskite OK.	










 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

Kaip nustatyti: Kepimo laikas

1-as veiksmas	2-as veiksmas	Valdymo skydelyje matysite: 0:00  STOP	3-as veiksmas	4-as veiksmas.
				
Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.	Spauskite pakartotinai: 		Nustatykite maisto gaminimo laiką.	Paspauskite OK.

 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas

1-as veiksmas	2-as veiksmas	Valdymo skydelyje matysite naujai nustatytą paros laiką  PRA- DĖTI	3-as veiksmas	4-as veiksmas.	Valdymo skydelyje matysite: --:--  SU- STAB- DYTI	5-as veiksmas.	6-as veiksmas
							
Pasirinkite kaitinimo funkciją.	Spauskite pakartotinai: 		Nustatykite paleidimo laiką.	Paspauskite OK.		Nustatykite pabaigos laiką.	Paspauskite OK.

Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas

 Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.

8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

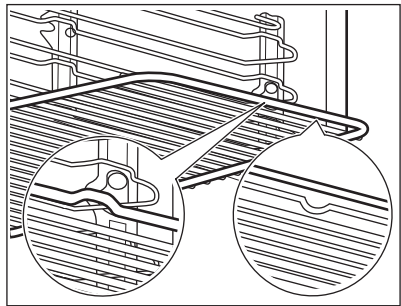
8.1 Priedų naudojimas

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

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

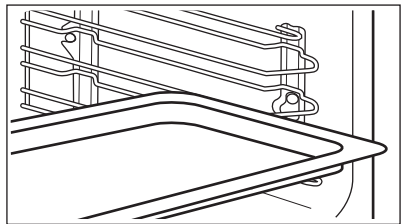
Vielinė lentynėlė:

Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių ir išitinkinkite, kad kojėlės yra nukreiptos žemyn.



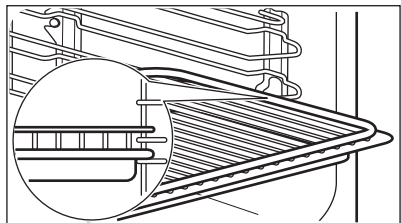
Kepimo padėklas:

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas:

Įstumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.

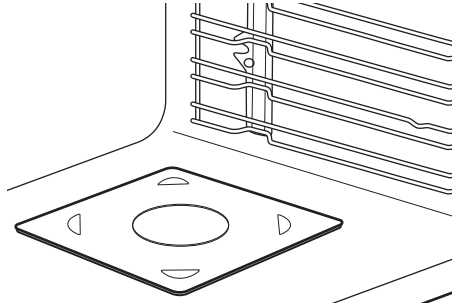


Stiklinė apatinė mikrobangų krosnelės plokštė:

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 orkaitės funkcijos pakeitimo.

Ijunkite orkaitei veikiant – nustatyta gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis užsirakins. Ijunkite, kai orkaitė išjungta – orkaitė neįsijungs, valdymo skydelis užsirakins.





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

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

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Atidėtas paleidimas.

9.3 Aušinimo ventiliatorius

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

10. PATARIMAI

10.1 Rekomendacijos dėl mikrobangų

Gaminkime!

Padėkite maistą ant stiklinės lėkštės mikrobangų krosnelės apačioje.

Padėkite maistą ant lėkštės ertmės apačioje.

Apverskite ar pamaišykite maistą praėjus pusei numatyto atšildymo ar ruošimo laiko.

Skystus patiekalus kartais pamaišykite.

Prieš patiekdami, maistą pamaišykite.

Ruošdami ar šildydami maistą uždenkite.

Kai šildote gėrimus, įdėkite į butelį ar stiklinę šaukštą, kad geriau pasiskirstytų karštis.

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



Maisto gaminimas mikrobangomis

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

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

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

Prieš gamindami, keliose vietose pradurkite maistą arba nulupkite odeles.

Daržoves supjaustykite maždaug vienodo dydžio gabalėliais.

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



Atšildymas mikrobangomis

Padėkite užšaldytą nesuvyniotą maistą ant mažos apverstos lėkštutės su indu po ja arba ant atšildymui skirtų grotelių ar plastmasinio sietelio, kad atšilęs skystis galėtų nutekėti.

Vėliau atšilusius gabalėlius nuimkite.




Norėdami ruošti vaisius ir daržoves jų pirmiau neatšildę, galite naudoti didesnę mikrobangų galią.

10.2 Tinkami mikrobangų krosnei indai ir medžiagos

Gaminimui mikrobangomis naudokite tik tinkamus pakeistusius ir medžiagas. Vadovaukitės toliau pateikta lentele.













Prieš naudodami patikrinkite pakeistusvių / 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, keptaus	X	X	X
Kepimo skardos, padengtos juodu laku arba silikonu	X	X	X
Kepimo padėklas	X	X	X

Indų tipai ir jų medžiagos			
Vielinė lentynėlė	X	X	✓
Stiklinė mikrobangų krosnelės apatinė lėkštė	✓	✓	X
Prikaistuvius mikrobangų krosnelėi, pvz., skrudinimo indas	X	✓	X

10.3 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







10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai pagal IEC 60705 standartą.

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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Naudokite vielinę lentynėlę.						
KOMBI-NUOTO-JI MIKROBANGŲ FUNKCIJA		 POWER (W)	 (°C)		 (min)	
Pyragas, 0,7 kg	Virš. ir apat. kaitinimas + mikrobangos	100	200	2	23 - 27	Įpusėjus maisto gaminimo laikui pasukite talpyklą 1/4 apsisukimo.
Bulvių plokštainis, 1,1 kg	Karštas oras + mikrobangos	300	180	2	38 - 42	Įpusėjus maisto gaminimo laikui pasukite talpyklą 1/4 apsisukimo.
Viščiukas, 1,1 kg	Grilis + ventiliatorius + mikrobangos	400	230	1	35 - 40	Įdėkite mėsą į apvalų stiklinį indą, o įpusėjus maisto gaminimo laikui apverskite.


11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA





ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

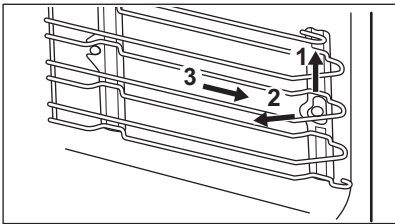
 Valymo priemonės	Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.

 <p>Kasdienis naudojimas</p>	<p>Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą. Kruopščiai išvalykite likučius ir riebalus nuo orkaitės viršaus.</p>
	<p>Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.</p>


 <p>Priedai</p>	<p>Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima.</p>
	<p>Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.</p>

11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

<p>1-as veiksmas</p>	<p>Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.</p>	
<p>2-as veiksmas</p>	<p>Lentynų atramas atsargiai ištraukite į viršų iš priekinių laikiklių.</p>	
<p>3-as veiksmas</p>	<p>Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.</p>	
<p>4-as veiksmas</p>	<p>Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.</p>	
<p>Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.</p>		

11.3 Kaip pakeisti: Lemputė

	<p>ĮSPĖJIMAS! Pavojus gauti elektros smūgį. Lemputė gali būti karšta.</p>
--	--

Halogeninę lemputę visada suimkite skudurėliu, kad ant lemputės neprisiviltų riebalų likučiai.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

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

Viršutinė lempuotė

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

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS




ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliojantį aptarnavimo centrą.

 Orkaitė neįsijungia arba nekaista	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Orkaitės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Orkaitė tinkamai prijungta prie elektros maitinimo.
Orkaitė neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Orkaitė neįkaista.	Perdegė saugiklis.



Orkaitė neįsijungia arba nekaista

Orkaitė neįsijungia.

Užraktas išjungtas.



Komponentai

Triktis

Patikrinkite, ar...

Lemputė neveikia.

Perdegė lempuotė.



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 orkaitę. 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 orkaitės angos rėmo. Nenuimkite orkaitėje pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

.....

Prekės numeris (PNC)

.....

Serijos numeris (S.N.)

.....

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Energijos taupymas

Patikrinkite, ar orkaitė veikiančią dūrėlės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės dūrėlių be reikalo neatidarinėkite. Dūrėlių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas. Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją (jei nenaudojate mikrobangų funkcijos).

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

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

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

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

Liekamasis karštis

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Je išjungsite orkaitę, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

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

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje



Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorių arba temperatūrą.



Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

14. MENIU STRUKTŪRA

14.1 Meniu

	 – pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.
--	---



Menu struktūra	
Kepimo vadovas 	Nustatymai 

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
 	 OK	 01–09	 OK	

Pasirinkite Meniu, Nustatymai.	Patvirtinkite nustatymą.	Pasirinkite nustatymą.	Patvirtinkite nustatymą.	Pasirinkite reikšmę ir paspauskite OK.
--------------------------------	--------------------------	------------------------	--------------------------	--

Nustatymai					
O1	Paros laikas	Pakeisti	O2	Ekrano ryškumas	1 - 5
O3	Mygtukų tonai	1 – Pypsėjimas 2 – spragtelėjimas 3 – garsas išjungtas	O4	Išspėjamo signalo garsas	1 - 4
O5	Laikmatis	Ijungta / išjungta	O6	Orkaitės apšvietimas	Ijungta / išjungta
O7	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468	O8	Programinės įrangos versija	Tikrinti
O9	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.....	267	3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	275
1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица.....	267	3.1 Општ преглед.....	275
1.2 Општа безбедност.....	268	3.2 Додатоци.....	275
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	270	4. КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА.....	276
2.1 Монтажа.....	270	4.1 Тркалца коишто се повлекуваат.....	276
2.2 Поврзување на струјата.....	272	4.2 Контролна табла.....	276
2.3 Употреба.....	272	5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	277
2.4 Нега и чистење.....	273	5.1 Првично чистење.....	277
2.5 Употреба на стакло.....	273		
2.6 Внатрешна светилка.....	274		
2.7 Сервис.....	274		
2.8 Отстранување.....	274		

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	277	10.2 Погодни садови за готвење и материјали со микробранови	292
6.1 Како да поставите: Функции на грееење.....	277	10.3 Прпеорачани псотавки за јачина за различни видови на храна.....	293
6.2 Како да поставите: Функции на грееење на микробранова рерна.....	278	10.4 Табели за готвење за институти за тестирање.....	294
6.3 Функции за грееење.....	278	11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	296
6.4 Како да поставите: Готвење со помош.....	280	11.1 Забелешки за чистењето.....	296
6.5 Готвење со помош.....	280	11.2 Како да отстранете: Држачи на решетки	297
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	287	11.3 Како да замените: Светло.....	297
7.1 Функции на часовник.....	287	12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	298
7.2 Како да поставите: Функции на часовник.....	287	12.1 Што да се направи ако.....	298
8. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ.....	289	12.2 Сервисни податоци.....	299
8.1 Вметнување на додатоци.....	289	13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	299
9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	290	13.1 Заштеда на енергија.....	299
9.1 Заклучување.....	290	14. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....	300
9.2 Автоматско исклучување.....	291	14.1 Мени.....	300
9.3 Вентилатор за ладење.....	291	15. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	301
10. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	291		
10.1 Препораки за микробранови ..	291		

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 треба да биде заменет од страна на производителот, негов овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.

- ПРДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- ПРДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на рерната.
- 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.
- ПРДУПРЕДУВАЊЕ: Ако вратата или заптивачите на вратата се оштетени, апаратот не смее да работи додека не биде поправен од квалификувано лице.
- ПРДУПРЕДУВАЊЕ: Само квалификувано лице може да изврши сервисирање или поправка која вклучува отстранување на капакот кој штити од изложеност на микробранова енергија.
- ПРДУПРЕДУВАЊЕ: 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 пијалаци. 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 пара 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 погодено место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Преда да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на перната 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) mm
Должина на плакар	560 mm
Длабочина на плакар	550 (550) mm
Висина на предниот дел од апаратот	455 mm
Висина на задниот дел од апаратот	440 mm
Широчина на предниот дел од апаратот	595 mm
Широчина на задниот дел од апаратот	559 mm
Длабочина на апаратот	567 mm
Вградена длабочина на апаратот	546 mm
Длабочина со отворена врата	882 mm
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 mm
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 mm
Завртки за монтирање	3.5x25 mm

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.

- Немојте да користите функција микробранови за предзагревање на рерната.



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 додатоките.
- 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 поправите 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



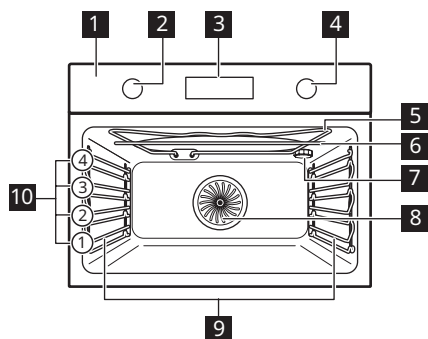
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

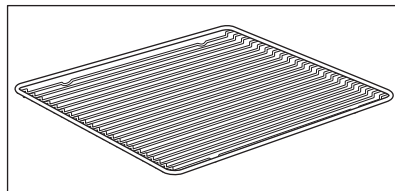


- 1** Контролна табла
- 2** Копче за функциите на греење
- 3** Екран
- 4** Контролно копче
- 5** Елемент за греење
- 6** Генератор за микробранова рерна
- 7** Светилка
- 8** Вентилатор
- 9** Потпора за полици, мобилна
- 10** Позиции на полици

3.2 Додатоци

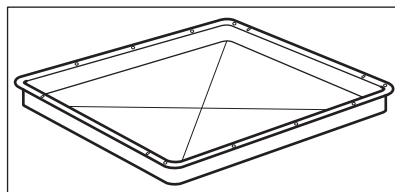
Решетка

За садови за готвење, плехови за колачи, печења.



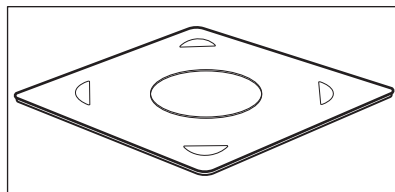
Плех за печење

За колачи и бисквити.



Долна стаклена чинија за микробранова рерна

За подготвување храна во режим на микробранова.








КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА

4. КАКО ДА СЕ ВКЛУЧИ И ИСКЛУЧИ ПЕЧКАТА

4.1 Тркалца коишто се повлекуваат

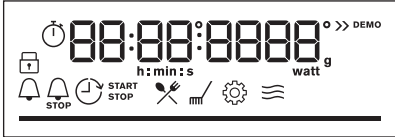
За да го користите апаратот, притиснете го тркалцето. Контролното копче излегува надвор.

4.2 Контролна табла

Сензорски полиња на контролната плоча					Притиснете на	Завртете го копчето
			WATT	OK		
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Јачина на микробранови	Потврдете ја поставката		

Изберете ја функцијата на греење за да ја вклучите рерната.

Свртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено за да ја исклучите печката.

	Кога копчето за функции на греење е на позицијата исклучено, екранот оди на стендбај.
	Екран со клучни функции.

Показател и за екранот:	 Заклучување	 Готвење со помош	 Нагодувања	 Показател за функција на микробранова
Показател и за тајмер:				

Лента за прогрес - за температура или време.
Лентата е целосно црвена кога рерната 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 ја празната рерна 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

Почеток на готвењето

Чекор 1



Одберете функција за греење.

Чекор 2



Поставете ја температурата.
Притиснете **WATT** и свртете го копчето за да поставите јачина на микробранови.
Притиснете **OK**.

6.2 Како да поставите: Функции на греење на микробранова рерна

Чекор 1	Извадете го дополнителниот прибор. Ставете ја долната стаклена чинија за микробранови. Ставете ја храната на долната стаклена чинија за микробранови.
Чекор 2	Одберете функција на греење со микробранови и притиснете: OK за да почнете со стандардните поставки. Екранот покажува: Времетраење и јачина на микробранова.
Чекор 3	Свртете го копчето за функции на греење на позиција исклучено за да ја исклучите рерната.
<p>Можете да ги прилагодите поставките при готвењето.</p> <p>Завртете го контролното копче за да го прилагодите времетраењето. Притиснете: OK</p> <p>Притиснете WATT и свртете го копчето за да поставите јачина на микробранови.</p> <p>Притиснете: OK</p>	

Максималното време на функциите на микробрановата зависи од јачината на микробрановите што сте ја поставиле:


ЈАЧИНА НА МИКРОБРАНОВИ	МАКСИМАЛНО ВРЕМЕ
100 - 600 вати	59:55 минути
Повеќе од 600 W	7 минути












Ако ја отворите вратата, функцијата микробранова запира. За да ја стартувате повторно, затворете ја вратата. Притиснете **OK**.

6.3 Функции за греење

Стандардни функции на греење





Функција за греење	Примена
 Готвење со вентилатор	За печење на две решетки и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.

Функција за греење	Примена
 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.
 Готвење со вентилатор + Микробр.	Печење на едно ниво на полица. Функција со поддршка за микробранова рерна.
 Одмрзнување	Одмрзнување на месо, риба, колачи, опсег на јачина: 100 - 200 W
 Повторно загревање	Загревање претходно подготвени јадење и деликатна храна. Опсег на јачина: 300 - 700 Вати
 Микробранова рерна	Загревање, готвење, опсег на јачина: 100 - 1000 Вати
 Мени	За да влезете во менито: Готвење со помош, Нагодувања.





6.4 Како да поставите: Готвење со помош

Подменито Готвење со помош се состои од збир на дополнителни функции и јадења со препорачани функции за готвење, температури и времиња. Можете да ги прилагодите времето и температурата за време на готвењето.

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со:	<ul style="list-style-type: none"> Автоматска тежина
--	---

Готвење со помош - користете го за да подготвите јадење брзо со стандардните поставки:			
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
			
Влезете во менито.	Изберете Готвење со помош. Притиснете ОК.	Изберете го јадењето. Притиснете ОК.	Ставете го јадењето во рерна. Потврдете ја поставката.

6.5 Готвење со помош

Легенда	
	Автоматска тежина достапно.
	Функција со јачина на микробранова рерна. Користете додаток кој е безбеден за микробранова рерна.
	Загрејте ја рерната пред готвење.
	Ниво на решетка.








	Функција на греење	Примена
F1	Скара	За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
F2	Долен грејач	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.

	Функција на греење	Примена
F3	Замрзната храна	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.
F4	Конвенционално готвење + Микробранова печка	Печење храна на едно ниво на полицата. Функција со поддршка за микробранова рерна.
F5	Скара + Микробранова печка	За готвење храна за кратко време и за запекнување. Функција со поддршка за микробранова рерна.











Кога завршува функцијата, проверете дали храната е готова.

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
Говедско месо 🍖				
P1	Печено говедско, полуживо	1 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 cm	☐ 1; плех за печење Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	40 мин
P2	Печено говедско, средно			50 мин
P3	Печено говедско, добро печено			60 мин
P4	Стек, средно печен	180 - 220 g по парче; парчиња со дебелина 3 cm	☐☐ 2; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	15 мин
P5	Печено говедско месо / динстано (ребро, тркалезно, дебело парче)	1,5 - 2 кг.	☐☐ 1; печени јадења на решетка Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во рерната.	120 мин















СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P6	Печено говедско, полуживо (бавно готвење)	1 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 4 - 5 см	 1; плех за печење Користете ги вашите омилени зачни или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	75 мин
P7	Печено говедско, средно (бавно готвење)			85 мин
P8	печено говедско, добро печено (бавно готвење)			130 мин
P9	Филети, полуживи (бавно готвење)	0,5 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 см	 1; плех за печење Користете ги вашите омилени зачни или само сол и свежо мелен црн бибер. Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во рерната.	75 мин
P10	Филети, средно печени (бавно готвење)			90 мин
P11	Филети, добро печени (бавно готвење)			120 мин
Телешко 				
P12	Печено телешко (на пр. грб)	0,8 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 4 см	  1; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини. Додадете течност Печете го покриено.	80 мин
Свинско  				




















СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P13	Печен свински врат или грб	1,5 кг.	  1; сад за потпечени јадења од керамика или стакло на решетка , соодветен за микробранова Користете ги вашите омилени зачини. По половина од времето за готвење превртете го месото.	90 мин
P14	Влечено свинско (бавно готвење)	1,5 - 2 кг.	 1; плех за печење Користете ги вашите омилени зачини. По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување.	215 мин
P15	Плешка, свежа	1 - 1,5 кг.; парчиња со дебелина 5 - 6 cm	 1; печење јадења на решетка Користете ги вашите омилени зачини.	55 мин
P16	Ребро	2 - 3 кг.; користете сирово, тенки ребра со дебелина 2 - 3 cm	 2; длабока тава Додадете течност да го покрие дното на јадењето. По половина од времето за готвење превртете го месото.	90 мин
Јагнешко 				
P17	Јагнешки бут со коски	1,5 - 2 кг.; парчиња со дебелина 7 - 9 cm	 1; печење јадења на плех за печење Додадете течност По половина од времето за готвење превртете го месото.	130 мин
Живина 				
P18	Цело пиле	1,1 кг.; свежо	  1; сад за потпечени јадења од керамика или стакло на решетка , соодветен за микробранова Користете ги вашите омилени зачини. Ставете ги пилешките гради надолу и превртете ги по половина од времето за готвење.	40 мин


















СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P19	Половина пиле	0,5 - 0,8 кг.	 2; плех за печење Користете ги вашите омилен зачини.	40 мин
P20	Пилешки гради	180 - 200 g по парче	  1; потпешено јадење на решетка Користете ги вашите омилен зачини. Пржете го месото неколку минути во жешка тава.	25 мин
P21	Пилешки копани, свежи	-	 2; плех за печење Ако прво ги мариниравте пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго.	30 мин
P22	Цела патка	2 - 3 кг.	  1; печени јадења на решетка Користете ги вашите омилен зачини. Ставете го месото во сад за печење. По половина од времето за готвење превртете го месото од патка.	100 мин
P23	Цела гуска	4 - 5 кг.	  ?; длабока тава Користете ги вашите омилен зачини. Ставете го месото во длабок плех за печење. По половина од времето за готвење превртете го гускиното месо.	110 мин
Друго 				
P24	Ќофте	1 кг.	 1; решетка Користете ги вашите омилен зачини.	60 мин
Риба 				
P25	Цела риба, на скара	0,5 - 1 кг. по риба	 1; плех за печење Наполнете ја рибата со путер и користете ги вашите омилен зачини и билки.	30 мин
P26	Филети од риба	-	  2; потпешено јадење на решетка Користете ги вашите омилен зачини.	20 мин

СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА





	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
Печење на слатки / десерти   				
P27	Торта од сирење	-	 1;  28 см плех со федер на решетка	90 мин
P28	Колач со јаболка	-	 2; плех за печење	45 мин
P29	Пита со овошје	-	 1; модла за пита на решетка	40 мин
P30	Пита со јаболка	-	 1;  модла за пита од 22 см на решетка	60 мин
P31	Чоколадни колачиња	2 кг.	 2; длабока тава	30 мин
P32	Чоколадни мафини	-	 2; плех за мафини на решетка	25 мин
P33	Куглоф	-	 1; сад за погача на решетка	50 мин
Зеленчук / гарнир   				
P34	Печени компири	1 кг.	 1; плех за печење Ставете цели компири со лушпа на плех за печење.	50 мин
P35	Парчиња	1 кг.	 2; плех за печење поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилени зачини. Исечете ги компирите на парчиња.	35 мин
P36	Печен мешан зеленчук	1 - 1,5 кг.	 2; плех за печење поставена со хартија за печење Користете ги вашите омилени зачини. Исечете ги зеленчуците на парчиња.	30 мин
P37	Крокети, замрзнати	0,5 кг.	 2; плех за печење	25 мин

СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јадење	Тежина	Ниво на решетка / додаток	Времетраење
P38	Pommes, замрзнати	0,75 кг.	 2; плех за печење	25 мин
Потпечени, леб и пица   				
P39	Лазања од месо/ зеленчук со суви чинии за тестенини	1 - 1,5 кг.	  1; сад за ѓувеч/потпечени јадења од керамика или стакло на решетка	35 мин
P40	Потпечени компири (сирови компири)	1,1 кг.	  2; сад за потпечени јадења од керамика или стакло на решетка По половина од времето за готвење завртете го јадењето.	35 мин
P41	Свежа пица, тенка	-	  1; плех за печење поставена со хартија за печење	15 мин
P42	Свежа пица, дебела	-	  1; плех за печење поставен со хартија за печење	25 мин
P43	Киш со јајца	-	 1; плех за печење на решетка	45 мин
P44	Багети / чијабата / бел леб	0,8 кг.	  1; плех за печење поставен со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.	30 мин
P45	Зрна / 'рж / црн леб од зрна во тава за леб	1 кг.	  1; плех за печење поставен со хартија за печење / решетка	60 мин

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 рерната. За да го вклучите и исклучите 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 менито и изберете Поставки, Време во денот	Поставете го часовникот.	Притиснете: ОК.

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

Како да поставите: Потсетник во минути			
Чекор 1	На екранот се прикажува: 0:00 	Чекор 2	Чекор 3
			
Притиснете: 		Поставете ја Потсетник во минути.	Притиснете: OK .
 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.			

Како да поставите: Време на готвење				
Чекор 1	Чекор 2	На екранот се прикажува: 0:00  STOP	Чекор 3	Чекор 4
				
Одберете функција за греење и поставете ја температурата.	Притиснете неколку пати: 		Поставете го времето на готвење.	Притиснете: OK .
 Тајмерот започнува да одбројува назад веднаш.				

НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

Како да поставите: Одложен почеток							
Чекор 1	Чекор 2		Чекор 3	Чекор 4		Чекор 5	Чекор 6
		На екранот се покажува новото време.  ПОЧЕТ OK			На екранот се прикажува: --:--  КРАЈ		
Одберете ја функцијата на греење.	Притиснете неколку пати:  .		Поставете го времето на почеток.	Притиснете: OK.		Поставете го времето на крај.	Притиснете: OK.
 Тајмерот започнува да одбројува на поставеното време на почеток.							

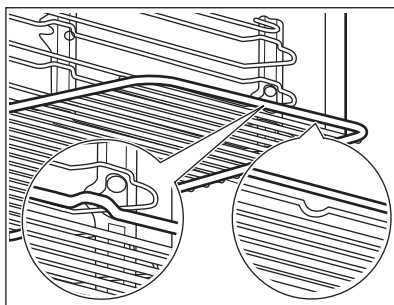
8. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

8.1 Вметнување на додатоци

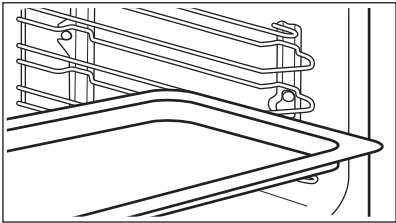
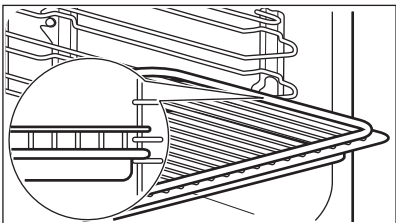
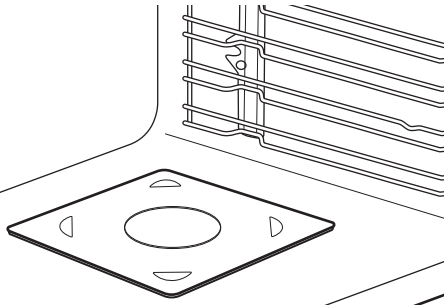
Употребете соодветни садови за готвење и материјал. Видете во поглавјето „Помош и совети“, Соодветни садови за готвење и материјали за микробранови. Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големiot раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

Решетка:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката и проверете дали ногалките се свртени надолу.



ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

<p>Плех за печење: Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.</p>	
<p>Решетка, Плех за печење: Турнете го плехот за печење помеѓу водилките на држачот и решетката на водилките горе.</p>	
<p>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.</p>	

9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Заклучување


Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на рерната.


Вклучете ја кога рерната работи - поставеното готвење продолжува, контролната плоча е заклучена.



Вклучете ја кога рерната е исклучена - рерната не може да се вклучи, контролната плоча е заклучена.

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на рерната.





 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, печката автоматски се исклучува после некое време, ако функцијата на греење на печката 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 за ладење

Кога работи печката, вентилаторот за ладење се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на печката. Ако ја исклучите печката, вентилаторот за ладење може да продолжи да работи сè додека печката не се олади.

10. ПОМОШ И СОВЕТИ

10.1 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 печката без пакувањето. Пакуваните готови јадења може да се стават во рерната 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 коожичка или лушпа неколку пати со вилушка пред готвење. Исечете го зеленчукот на помали парчиња.

Откако сте ја исклучиле рерната, извадете ја храната и оставете ја да отстои 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.

10.2 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	✓	✓	✓

Садови за готвење / материјал			
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	✗	✗	✗
Плехови за печење, со црн лак или обложени со силикон	✗	✗	✗
Плех за печење	✗	✗	✗
Решетка	✗	✗	✓
Долна стаклена чинија за микробранови	✓	✓	✗
Сад за готвење за употреба во микробранова, на пр. тава за крцкаво пржење	✗	✓	✗

10.3 Препорачани поставки за јачина за различни видови на храна

Податоците во табелата се само насоки.

ПОМОШ И СОВЕТИ

700 - 1000 W



Пржење на почетокот на процесот на готвење



Подгревање течности

500 - 600 W



Готвење зеленчук



Готвење јадења со јајца



Кркање чорби



Подгревање јадења во една чинија



Одмрзување и подгревање замрзнати јадења

300 - 400 W



Топење сирење, чоколадо, путер



Кркање ориз



Подгревање храна за бебиња



Готвење / подгревање чувствителни јадења



Продолжување со готвење

100 - 200 W



Одмрзување леб



Одмрзување овошје и колачи



Одмрзување сирење, крем, путер








Одмрзување месо, риба

10.4 Табели за готвење за институти за тестирање







Информации за тестирање

Тестови според IEC 60705.

Употребете решетка освен ако не е поинаку специфицирано.







МИКРОБРАНОВА ФУНКЦИЈА	 (W)	 (кг.)		 (мин)	
Пандишпан	600	0.475	Дно	7 - 9	Свртете го садот за 1/4, кога ќе помине половина од времето за готвење.
Мелено месо во капап	400	0.9	2	25 - 32	Свртете го садот за 1/4, кога ќе помине половина од времето за готвење.
Солени тортички со јајца	500	1	Дно	18	-
Одмрзнување на месо	200	0.5	Дно	7 - 8	Свртете го месото на средина од времето за готвење.

Употребете ја решетката.

МИКРОБРАНОВА КОМБИНИРАНА ФУНКЦИЈА		 (W)	 (°C)		 (мин.)	
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.

НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

Употребете ја решетката.

МИКРОБ РАНОВА КОМБИ НИРАНА ФУНКЦИ ЈА		 POWER (W)	 (°C)		 (мин.)	
Пиле, 1,1 кг.	Скара + Вентилато р + Микробра нова 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 Забелешки за чистењето



Средства за чистење

Предниот дел на печката чистете го со мека крпа натопена со топла вода и 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 печката од остатоците на храна и мрснотија.

Не чувајте ја храната во печката подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста со мека крпа после секоја употреба.



Додатоци

Чистете го целиот прибор после секоја употреба и оставете го да се исуши. Користете мека крпа натопена со топла вода и средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миење 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 ѕид.	
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.

РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

Горно светло

Чекор 1	Свртете го стакленото капаче за да го извадите.
Чекор 2	Исчистете го стакленото капаче.
Чекор 3	Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна 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.



Печката не се вклучува или не се загрева

Проблем	Проверете дали...
Не можете да ја вклучите или да ракувате со рерната.	Рерната е неправилно поврзана со доводот за струја.
Рерната не се загрева.	Исклучено е автоматското исклучување.
Рерната не се загрева.	Не е избиев осигурувач.
Рерната не се загрева.	Заклучувањето е исклучено.



Компоненти

Проблем	Проверете дали...
Светлото не работи.	Светилката е прегорена.



Кодови за грешки

На екранот се прикажува...	Проверете дали...
00:00	Прекинатата е струјата. Поставете го точното време.
<p>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 рерната. Ако повторно се појави проблемот, стапете во контакт со Овластениот сервисен центар.</p>	

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 рерната. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на рерната.

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 печката е правилно затворена кога работи печката. Не ја отворајте вратата 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 микробрани).

Кога е можно, не ја предзагревајте печката 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 ја исклучите печката, екранот ја покажува преостанатата топлина. Можете да ја употребите топлината за да ја одржите храната топла.

СТРУКТУРА НА МЕНИ

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на печката за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во рерната 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 преостанатата 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

	 - изберете за да внесете Мени.
---	--

Мени структура

Готвење со помош 	Нагодувања 
--	--



Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5
 	 ОК	 01 - 09	 ОК	
Изберете Мени, Нагодувања.	Потврдете ја поставката.	Изберете ја поставката.	Потврдете ја поставката.	Прилагодете ја вредноста и притиснете ОК.

Нагодувања

01	Време во денот	Промени	02	Осветленост на екранот	1 - 5
03	Тонове на копчиња	1 - Свирење 2 - Клик 3 - Звукот е исклучен	04	Јачина на звучниот сигнал	1 - 4

Нагодувања					
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 означени 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.....	303	3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	310
1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker.....	303	3.1 Generell oversikt.....	310
1.2 Generell sikkerhet.....	304	3.2 Tilbehør.....	310
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	306	4. SLIK SLÅR DU OVNEEN PÅ OG AV.....	311
2.1 Montering.....	306	4.1 Skjult lås.....	311
2.2 Elektrisk tilkobling.....	307	4.2 Betjeningspanel.....	311
2.3 Bruk.....	307	5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	312
2.4 Stell og rengjøring.....	308	5.1 Første gangs rengjøring.....	312
2.5 Bruk av glasstøy.....	309	6. DAGLIG BRUK.....	312
2.6 Innvendig lys.....	309	6.1	
2.7 Tjenester.....	309	Slik stiller du inn: Varmefunksjoner.....	312
2.8 Avfallshåndtering.....	309	6.2 Slik stiller du inn: Ovnsfunksjoner med mikrobølge.....	312

6.3 Varmefunksjoner.....	313	10.3 Anbefalte effektinnstillinger for ulike mattyper.....	326
6.4 Slik stiller du inn: Assistert matlaging.....	314	10.4 Tilberedningstabeller for testinstitutter.....	327
6.5 Assistert matlaging.....	315		
7. KLOKKEFUNKSJONER.....	320	11. STELL OG RENGJØRING.....	328
7.1 Klokkefunksjonene.....	320	11.1 Merknader om rengjøring.....	328
7.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene.....	321	11.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter	329
		11.3 Slik bytter du: Ovnslampe.....	329
8. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR.....	322	12. FEILSØKING.....	329
8.1 Innsetting av tilbehør.....	322	12.1 Hva må gjøres, hvis.....	330
		12.2 Servicedata.....	330
9. TILLEGGSFUNKSJONER.....	323	13. ENERGIEFFEKTIV.....	331
9.1 Sperre.....	323	13.1 Energisparing.....	331
9.2 Automatisk utkopling.....	323		
9.3 Kjølevifte.....	324	14. MENYSTRUKTUR.....	331
		14.1 Meny.....	331
10. RÅD OG TIPS.....	324	15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	332
10.1 Anbefalinger for mikrobølgeovnen	324		
10.2 Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn	325		

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 apparatet er beregnet for bruk innendørs i eneboliger.
- Dette apparatet 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 kabelen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om stikkontakten 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 apparatet 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 ovnsrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.

- Ikke aktiver mikrobølgeovnfunksjonen når produktet er tomt. Metalldele 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 produktet, siden de kan eksplodere, selv etter at oppvarmingen av mikrobølgeovnen er ferdig.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Produktet bør rengjøres regelmessig og eventuelle matrester fjernes.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- 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 fottøy.
- 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 ovnsdøren 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 apparatet	455 mm
Høyden av baksiden av apparatet	440 mm
Bredden av fronten av apparatet	595 mm
Bredden av baksiden av apparatet	559 mm

Dybden av apparatet	567 mm
Apparatets 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 stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen 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.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av apparatet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til apparatet når apparatet 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 apparatet 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 apparatet 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 ovnen.



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i apparatet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme apparatet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i apparatet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på apparatets 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 stikkontakten 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 ovnsspray.

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



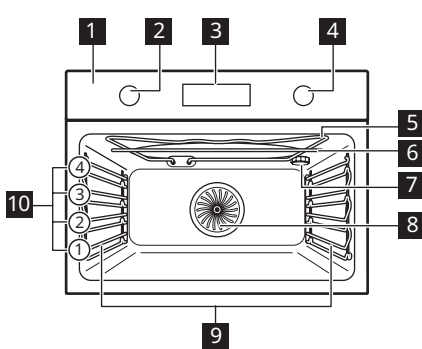
ADVARSEL!

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. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generell oversikt

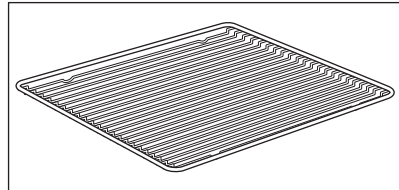


- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Display
- 4 Betjeningsbryter
- 5 Varmeelement
- 6 Mikrobølgegenerator
- 7 Lys
- 8 Vifte
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Hyllenivåer

3.2 Tilbehør

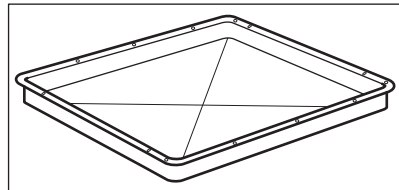
Rist

For kokekar, kakeformer, steker.



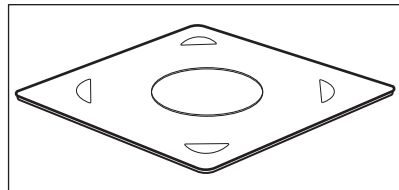
Stekebrett

For kaker og kjeks.



Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn

For å tilberede mat i mikrobølge-modus.








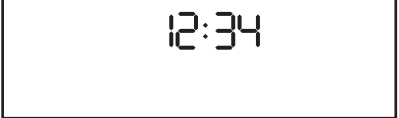
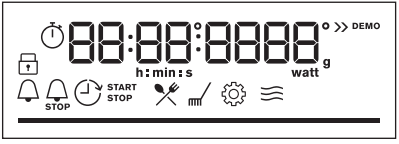
4. SLIK SLÅR DU OVNEEN PÅ OG AV









4.1 Skjult lås


For å bruke produktet, trykker du på bryteren. Bryteren kommer ut.

4.2 Betjeningspanel

Sensorfelt for betjeningspanel					Trykk på	Drei bryteren
			W	OK		
Timer	Hurtigoppvarming	Lys	Mikrobølgeeffekt	Bekreft innstilling		
Velg en ovnsfunksjon for å slå på ovnen.						
Vri bryteren for ovnsfunksjonen til av-posisjonen for å slå av ovnen.						

	Når bryteren for ovnsfunksjonene er av, går displayet til standby.
	Display med nøkkelfunksjoner.

Displayindikatorer:	 Sperre	 Assistert matlaging	 Oppsett	 Indikator for mikrobølgefunksjon
Timerindikatorer:		 STOP		

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 tom stekeovn og angi tiden før første gangs bruk:



00:00

Still inn tiden. Trykk på OK.

6. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Slik stiller du inn: Varmefunksjoner

Start tilberedningen

Steg 1



Velg en ovnsfunksjon.

Steg 2



Still inn temperaturen.
Trykk på **WATT** og drei betjeningsbryteren for
å justere mikrobølgeeffekten.

Trykk på OK.

6.2 Slik stiller du inn: Ovnsfunksjoner med mikrobølge

Steg 1


Fjern alt tilbehør.

Sett bunntallerkenen i mikrobølgeovnen. Legg maten på glasstallerkenen i mikrobølgeovnen.

Steg 2	Velg en mikrobølgeovnsfunksjon og trykk: OK for å starte med standardinnstillinger. Displayet viser: varighet og mikrobølgeeffekt.
Steg 3	Vri bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen for å slå av ovnen.
<p>Du kan justere innstillingene under tilberedning.</p> <p>Drei på kontrollbryteren for å justere varigheten. Trykk på: OK</p> <p>Trykk på WATT og drei betjeningsbryteren for å justere mikrobølgeeffekten. Trykk på: OK</p>	




Den maksimale tiden til mikrobølgefunksjonene er avhengig av mikrobølgeeffekten du angir:








MIKROBØLGEEFFEKT	MAKSIMAL TID
100–600 W	59:55 minutter
Mer enn 600 W	7 minutter

 Hvis du åpner døren, stopper mikrobølgefunksjonen. Lukk døren for å starte den igjen. Trykk på OK .

6.3 Varmefunksjoner

Standard ovnsfunksjoner

Varmefunksjon	Anvendelse
 <p>Ekte Varmluft</p>	Slik baker du på opptil to hyllnivåer samtidig og tørker mat. Angi temperaturen 20–40 °C lavere enn Over- og undervarme.
 <p>Over- og undervarme</p>	For å bake og steke på én brett plassering.
 <p>Gratineringsvifte</p>	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brune.





Varmefunksjon	Anvendelse
 Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn.
 Grill + varmluft + mikrobølge	For å steke store steker på ett nivå. For å gratinere og brune.Funksjonen med MW-boost.
 Ekte varmluft + mikrobølge	Steking på én brettplassing.Funksjonen med MW-boost.
 Tining	Tining av kjøtt, fisk, 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, Oppsett.

6.4 Slik stiller du inn: Assistert matlaging





Undermenyen Assistert matlaging består av et sett med tilleggsfunksjoner og retter med anbefalte tilberedningsfunksjoner, temperaturer og tider. Du kan justere tiden og temperaturen under matlagingen.

For enkelte av rettene kan du også lage mat med:	<ul style="list-style-type: none"> Vekt automatisk
--	---

Assistert matlaging – bruk den til å tilberede en rett raskt med standardinnstillinger:			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4

Assistert matlaging – bruk den til å tilberede en rett raskt med standardinnstillinger:			
		 P1 - P45	 OK
Gå inn i menyen.	Velg Assistert matlaging. Trykk OK.	Velg retten. Trykk på OK.	Sett retten inn i ovnen. Bekreft innstilling.








6.5 Assistert matlaging

Bildetekst	
	Vekt automatisk tilgjengelig.
	Funksjon med mikrobølgeeffekt. Bruk mikrobølgeovnsikkert tilbehør.
	Forvarm ovnen før du begynner matlagingen.
	Brethøyde.



















	Varmefunksjon	Anvendelse
F1	Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
F2	Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
F3	Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
F4	O-/undervarme + mikro	Baking og steking av mat på én brett plassering. Funksjonen med MW-boost.
F5	Grill + Mikrobølge	For å tilberede mat på kort tid og brune den. Funksjonen med MW-boost.





















Når funksjonen er ferdig, kontroller at maten er klar.

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
Storfe kjøtt 🍖				
P1	Roastbiff, rå	1–1,5 kg; 4–5 cm tykke stykker	☐ 1; stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.	40 min
P2	Roastbiff, medium			50 min
P3	Roastbiff, godt stekt			60 min
P4	Biff, medium	180–220 g per stykke; 3 cm tykke skiver	☐☐ 2; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.	15 min
P5	Oksestek / brasert (ribbe, rund, tykk flanke)	1,5–2 kg	☐☐ 1; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsatt væske. Sett inn i ovnen.	120 min
P6	Roastbiff, rå (langtidssteking)	1–1,5 kg; 4–5 cm tykke stykker	☐ 1; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykværnet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.	75 min
P7	Roastbiff, medium (langtidssteking)			85 min
P8	Roastbiff, godt stekt (langtidssteking)			130 min
P9	Filet, rå (langtidssteking)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm tykke stykker	☐ 1; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykværnet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i ovnen.	75 min
P10	Filet, middels (langtidssteking)			90 min
P11	Filet, fullført (langtidssteking)			120 min

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
Kalv 🐄				
P12	Kalvestek (f.eks. skulder)	0,8–1,5 kg; 4 cm tykke stykker	 1; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Tilsett væske. Stek det tildekket.	80 min
Svinekjøtt 🐷				
P13	Svinestek el- ler skulder	1,5 kg	 1; keramikk- eller glassgryter på rist , egnet for MW Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet et- ter halve steketiden.	90 min
P14	Pulled pork (langsom tilbe- redning)	1,5–2 kg	 1; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet et- ter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.	215 min
P15	Fersk filet	1–1,5 kg; 5– 6 cm tykke stykker	 1; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt.	55 min
P16	Spareribs	2–3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynn spare- ribs	 2; langpanne Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.	90 min
Lammekjøtt 🐑				
P17	Lammelår med ben	1,5–2 kg; 7– 9 cm tykke stykker	 1; stekeform på stekebrett Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve ste- ketiden.	130 min
Fjærkre 🐔				
P18	Hel kylling	1,1 kg; fersk	 1; keramikk- eller glassgryter på rist , egnet for MW Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kylling- brystsiden ned og snu den etter halve til- beredningstiden.	40 min

DAGLIG BRUK

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P19	Halv kylling	0,5–0,8 kg	 2; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt.	40 min
P20	Kyllingbryst	180–200 g per stykke	  1; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.	25 min
P21	Kyllinglår, ferske	-	 2; stekebrett Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.	30 min
P22	Hel and	2–3 kg	  1; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.	100 min
P23	Hel gås	4–5 kg	  ?; langpanne Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrettet. Snu gåsen etter halve steketiden.	110 min
Andre 				
P24	Kjøttpudding	1 kg	 1; rist Bruk favorittkrydderet ditt.	60 min
Fisk 				
P25	Hel fisk, grillet	0,5–1 kg per fisk	 1; stekebrett Fyll fisken med smør og bruk favorittkrydder og urter.	30 min
P26	Fiskefilét	-	  2; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt.	20 min
Søtbakst / desserter   				
P27	Ostekake	-	 1; ∅ 28 cm rund form på rist	90 min

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P28	Eplekake	-	 2; stekebrett	45 min
P29	Epleterte	-	 1; paiform på rist	40 min
P30	Eplekake	-	 1;  22 cm paiform på rist	60 min
P31	Brownies	2 kg	 2; langpanne	30 min
P32	Sjokolade-muffins	-	 2; muffinsbrett på rist	25 min
P33	Brødkake	-	 1; loff-form på rist	50 min
Grønnsaker / tilbehør   				
P34	Bakte poteter	1 kg	 1; stekebrett Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.	50 min
P35	Båter	1 kg	 2; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Skjær potetene i biter.	35 min
P36	Stekt blandede grønnsaker	1–1,5 kg	 2; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Del grønnsakene i stykker.	30 min
P37	Croquetter, frossen	0,5 kg	 2; stekebrett	25 min
P38	Pommes frites, frossen	0,75 kg	 2; stekebrett	25 min
Gratenger, brød og pizza   				
P39	Kjøtt / grønnsakslasagne med tørre nudeltallerkener	1–1,5 kg	  1; keramikk- eller glassgryter på rist	35 min

KLOKKEFUNKSJONER

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør	Tid for steketid
P40	Potetgrateng (råpoteter)	1,1 kg	2; keramikk- eller glassgryter på rist Roter retten etter halve tilberedningstiden.	35 min
P41	Fersk pizza, tynn	-	1; stekebrett med bakepapir	15 min
P42	Pizza fersk, tykk	-	1; stekebrett med bakepapir	25 min
P43	Quiche	-	1; stekeform på rist	45 min
P44	Baguette / Ciabatta / loff	0,8 kg	1; stekebrett med bakepapir Det trengs mer tid for loff.	30 min
P45	Kornet / rugbrød / mørkt brød i brødform	1 kg	1; stekebrett med bakepapir / rist	60 min

7. KLOKKEFUNKSJONER







7.1 Klokkefunksjonene








Klokkefunksjon	Anvendelse
	Varselur. Når tidtakeren er ferdig, høres et lydsignal.
	Tilberedningstid. Når tidtakeren er ferdig, hører du et lydsignal og ovnsfunksjonen stopper.
	Utsatt tid. For å utsette starten og/eller slutten på matlagingen.
	Tidsinnstilling. Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovnen. For å slå av og på Tidsinnstilling velg: Meny, Oppsett.











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	Displayet viser: 00:00 	Steg 2	Steg 3
			
Trykk på: 	Angi Varselur	Trykk på: OK.	
 Timeren starter nedtellingen med det samme.			

Slik angir du: Tilberedningstid				
Steg 1	Steg 2	Displayet viser: 00:00  STOP	Steg 3	Steg 4
				
Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.	Trykk gjentatte ganger: 	Still inn tilberedningstiden.	Trykk på: OK.	
 Timeren starter nedtellingen med det samme.				

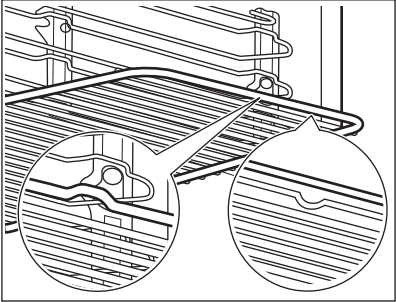
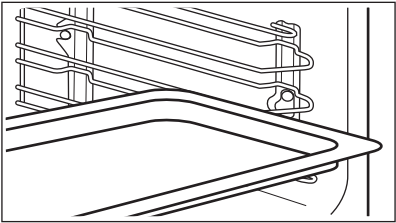
Slik angir du: Utsatt tid							
Steg 1	Steg 2		Steg 3	Steg 4		Steg 5	Steg 6
		Display- et viser: tid på dagen  START			Display- et viser: ---  STOPP		
Velg ovns- funk- sjon.	Trykk gjentatte ganger: 		Angi starttid.	Trykk på: OK.		Angi fer- digtid.	Trykk på: OK.
 Timer startet å telle ned ved innstilt starttid.							

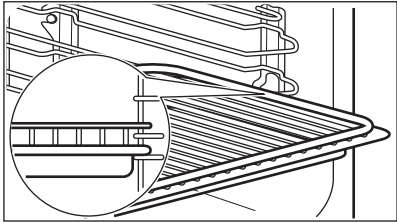
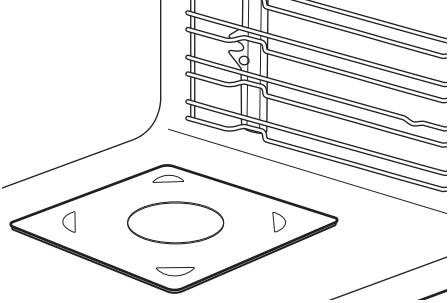
8. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR

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 ristene forhindrer at kokekar sklir av ristene.

<p>Rist: Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at foten peker nedover.</p>	
<p>Stekebrett: Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.</p>	

<p>Rist, Stekebrett: Skyv brettet inn mellom sporene på brettstigen og risten på sporene over.</p>	
<p>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.</p>	



9. TILLEGGSFUNKSJONER

9.1 Sperre

<p>Denne funksjonen forhindrer at ovnsfunksjonen endres ved et uhell.</p>		
<p>Slå den på når ovnen er på – den innstilte tilberedningen fortsetter og betjeningspanelet er låst. Slå den på når ovnen er av – ovnen kan ikke slås på og betjeningspanelet er låst.</p>		
	<p> OK – trykk og hold for å slå på funksjonen. Det høres et lydsignal.</p>	<p> OK – trykk og hold inne for å slå den av.</p>
<p> 3 x  – blinker når låsen er slått på.</p>		

9.2 Automatisk utkopling

Av sikkerhetsmessige hensyn slår ovnen seg av etter en viss tid dersom en varmefunksjon er i bruk og ingen innstillinger endres.

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

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Utsatt tid.

9.3 Kjølevifte

Mens ovnen er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde ovnens overflater kalde. Hvis du slår av ovnen, kan kjøleviften være aktiv til ovnen er kjølt ned.

10. RÅD OG TIPS

10.1 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 ovnen uten emballasje. Ferdigpakkede retter kan kun settes i ovnen hvis emballasjen er trygg 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 ovnen 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 ovnen, 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.

10.2 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 metalleder, f.eks. varmefast glass	✓	✓	✓
Ikke-ildfast glass og porselen uten sølv-, gull-, platina- eller metallbelegg/dekor	✓	X	X
Glass og glasskeramikk av ovns-/frosstikkert materiale	✓	✓	✓
Ildfast keramikk og steintøy uten kvarts- eller metallkomponenter og glasur 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 silikonbelagte	X	X	X
Stekebrett	X	X	X
Rist	X	X	✓

Kokekar/materiale			
Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn	✓	✓	X
Kokekar for bruk i mikrobølgeovn, f.eks. ristpanne	X	✓	X

10.3 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 enkelt-porsjoner	 Tining og oppvarming av frosne måltider






300–400 W				
 Smelte ost, sjokolade, smør	 Småkoke ris	 Oppvarming av babymat	 Tilberedning/ oppvarming av ømfintlige matvarer	 Fortsatt tilberedning







100–200 W			
 Tining av brød	 Tining av frukt og grønnsaker	 Tining av ost, fløte, smør	 Tining av kjøtt, fisk

10.4 Tilberedningstabeller for testinstitutter







Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60705.

Bruk rist med mindre det spesifikt bes om noe annet.					
MIKROBØL- GEOVN FUNK- SJON	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Formkake	600	0.475	Bunn	7 - 9	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Kjøttpudding	400	0.9	2	25 - 32	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Egg Royale for supper	500	1	Bunn	18	-
Tining av kjøtt	200	0.5	Bunn	7 - 8	Snu kjøttet opp ned halvveis inn i steke-tiden.

Bruk risten.						
MIKRO- BØLGE KOMBI- FUNK- SJON		 POWER (W)	 (°C)		 (min.)	
Myk Kake, 0,7 kg	O-/under-varme + mikro	100	200	2	23 - 27	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Potetgrateng, 1,1 kg	Ekte varmluft + mikro-bølge	300	180	2	38 - 42	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.

STELL OG RENGJØRING

Bruk risten.						
MIKRO-BØLGE KOMBI-FUNK-SJON		 POWER (W)	 (°C)		 (min.)	
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 ovnsens forside med en myk klut 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 ovnstaket forsiktig fra rester og fett.
	Ikke la maten bli stående i ovnen lenger enn 20 minutter. Tørk av ovnsrommet med en myk klut etter bruk.
 Tilbehør	Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk en myk klut med varmt vann og mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i oppvaskmaskinen.
	Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

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	Steg 2	Steg 3
Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.	Koble fra strømtilførselen til ovnen.	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...

tilfeller som ikke er inkludert i denne tabellen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

 Ovnen slår seg ikke på eller blir ikke oppvarmet	
Problem	Kontroller at...
Du kan ikke aktivere eller betjene ovnen.	Ovnen er koblet til strømforsyningen på riktig måte.
Ovnen blir ikke varm.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er deaktivert.
Ovnen blir ikke varm.	Sikringen har gått.
Ovnen blir ikke varm.	Låsen er av.

 Komponenter	
Problem	Kontroller at...
Lampen fungerer ikke.	Lyspæren har gått.

 Feilkoder	
Displayet viser ...	Kontroller at...
00:00	Det var strøbrudd. 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 ovnsrommet. Ikke fjern typeskiltet fra ovnsrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Energisparing

Påse at ovnsdøren er lukket mens ovnen er på. Ikke åpne ovnsdøren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen (kun når du ikke bruker en mikrobølgefunksjon).

Når det er mulig skal du ikke forvarme ovnen før matlaging.

Hold pausene mellom stekingens så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Matlaging med vifte

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med vifte for å spare strøm.

Restvarme

Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av ovnen viser skjermen restvarmen.

Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser ovnstemperaturen til minimum 3–10 min før tilberedningen avsluttes. Restvarmen inne i ovnen fortsetter å steke.

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

	 – velg for å gå inn i Meny.
---	---



Meny struktur	
Assistert matlaging 	Oppsett 

MENYSTRUKTUR

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
	 OK	 O1 - O9	 OK	
Velg Meny, Oppsett.	Bekreft innstilling.	Velg innstillingen.	Bekreft innstilling.	Juster verdien og trykk OK.

Oppsett					
O1	Tid på dagen	Endre	O2	Skjermlysstyrke	1 - 5
O3	Tastelyder	1 – Pip 2 – Klikk 3 – Lyd av	O4	Summerlyd	1 - 4
O5	Tidsinnstilling	På/av	O6	Lys	På/av
O7	Demomodus	Aktiveringskode: 2468	O8	Programvareversjon	Kontroller
O9	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 on owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



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

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.


Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane:

Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	334	2.6 Oświetlenie wewnętrzne.....	341
1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....	334	2.7 Serwis.....	341
1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa..	335	2.8 Utylizacja.....	341
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	338	3. OPIS URZĄDZENIA.....	342
2.1 Instalacja.....	338	3.1 Ogólne informacje.....	342
2.2 Podłączenie elektryczne.....	339	3.2 Akcesoria.....	342
2.3 Sposób używania.....	339	4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA.....	343
2.4 Konserwacja i czyszczenie.....	340	4.1 Chowane pokręta sterujące.....	343
2.5 Naczynia szklane.....	341	4.2 Panel sterowania.....	343
		5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	344
		5.1 Czyszczenie wstępne.....	344

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	344	10.2 Odpowiednie naczynia i materiały do kuchenki mikrofalowej	358
6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia...	344	10.3 Zalecane ustawienia mocy dla różnych rodzajów potraw.....	360
6.2 Jak ustawić: Funkcje pieczenia kuchenki mikrofalowej.....	345	10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.	360
6.3 Funkcje pieczenia.....	345	11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	362
6.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	346	11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... 362	
6.5 Gotowanie wspomagane.....	347	11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach	363
7. FUNKCJE ZEGARA.....	353	11.3 Sposób wymiany: Oświetlenie... 363	
7.1 Funkcje zegara.....	353	12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	364
7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	354	12.1 Co zrobić, gdy.....	364
8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....	355	12.2 Dane serwisowe.....	365
8.1 Wkładanie akcesoriów.....	355	13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	365
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	357	13.1 Oszczędzanie energii.....	365
9.1 Blokada.....	357	14. STRUKTURA MENU.....	366
9.2 Automatyczne wyłączenie.....	357	14.1 Menu.....	366
9.3 Wentylator chłodzący.....	357	15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	367
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	357		
10.1 Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofal	357		

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 piekarnika.
- 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 odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	444 (460) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	455 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	440 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	882 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm

Wkręty mocujące

3.5x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej do wstępnego ogrzania piekarnika.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem 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 chwytać 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 kuchence mikrofalowej, nie przegrzewać oleju ani masła w kuchence mikrofalowej (ograniczyć czas gotowania do minimum).

Pozostawić gorące naczynia szklane do ostygnięcia na półce, podstawie 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.

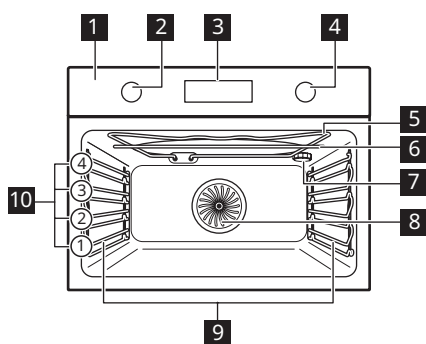
- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

OPIS URZĄDZENIA

- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje

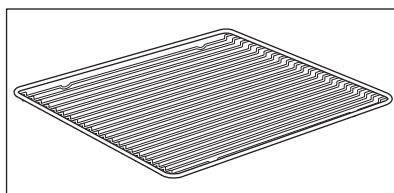


- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętko sterowania
- 5 Grzałka
- 6 Generator mikrofal
- 7 Lampa
- 8 Wentylator
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

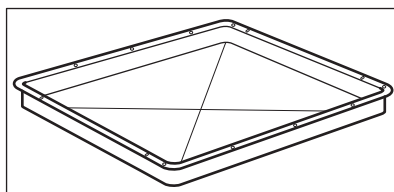
Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



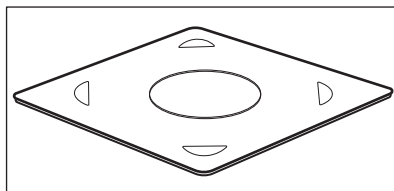
Blacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



Szklana dolna płyta kuchenki mikrofalowej

Do przyrządzania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej.








4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

4.1 Chowane pokrętła sterujące



Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.









4.2 Panel sterowania

Pola czujników panelu sterowania					Nacisnąć	Obrócić pokrętło
			WAT	OK		
Timer	Szybkie nagrzewanie	Oświetlenie piekarnika	Moc mikrofal	Potwierdź ustawienie		

Wybrać funkcję pieczenia, aby włączyć piekarnik.

Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

	Gdy pokrętło wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia, wyświetlacz przechodzi do trybu czuwania.
	Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.

Wskaźniki na wyświetlaczu:	 Blokada	 Gotowanie wspomagane	 Ustawienia	 Wskaźnik funkcji kuchni mikrofalowej
Wskaźniki timera:		 STOP		

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Pasek postępu – dla temperatury lub czasu. Pasek jest w pełni czerwony, gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę.



5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić pusty piekarnik i ustawić czas:



00:00

Ustawić czas. Nacisnąć przycisk

OK.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Rozpoczęcie pieczenia

Krok 1



Wybrać dowolną funkcję pieczenia.

Krok 2



Ustawić temperaturę
Nacisnąć **WATT** i obrócić pokrętkę, aby ustawić moc mikrofal.

Nacisnąć przycisk **OK**.

6.2 Jak ustawić: Funkcje pieczenia kuchenki mikrofalowej

Krok 1	Wyjąć wszystkie akcesoria. Włożyć dolną szklaną płytę kuchenki mikrofalowej. Umieścić na płycie potrawę.
Krok 2	Wybrać funkcję pieczenia mikrofal i nacisnąć: OK , aby rozpocząć od ustawień domyślnych. Na wyświetlaczu pojawi się: czas trwania i moc mikrofal.
Krok 3	Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.
<p>Ustawienia można regulować podczas pieczenia.</p> <p>Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas trwania. Nacisnąć: OK</p> <p>Nacisnąć WATT i obrócić pokrętkę, aby ustawić moc mikrofal. Nacisnąć: OK</p>	

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



MOC MIKROFAL	MAKSYMALNY CZAS
100–600 W	59:55 minut
Powyżej 600 W	7 minut











Otworzenie drzwi powoduje zatrzymanie funkcji mikrofal. Aby ponownie uruchomić, należy zamknąć drzwi. Nacisnąć przycisk **OK**.

6.3 Funkcje pieczenia

Standardowe funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.







Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p>Turbo grill</p>	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 <p>Funkcja Pizza</p>	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 <p>Grill + termoobieg + mikrofales</p>	Do pieczenia większych kawałków mięsa na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal.
 <p>Termoobieg + mikrofales</p>	Pieczenie na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal.
 <p>Rozmrażanie</p>	Rozmrażanie mięsa, ryb, ciast, zakres mocy: 100 - 200 W
 <p>Odgrzewanie</p>	Podgrzewanie dań gotowych i delikatnych, zakres mocy: 300 - 700 W
 <p>Mikrofales</p>	Podgrzewanie, gotowanie, zakres mocy: 100 - 1000 W
 <p>Menu</p>	Aby przejść do menu: Gotowanie wspomagane, Ustawienia.

6.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane





Podmenu Gotowanie wspomagane składa się z zestawu dodatkowych funkcji i potraw z zalecanymi funkcjami pieczenia, temperaturą i czasem. Czas i temperaturę można regulować podczas pieczenia.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:	<ul style="list-style-type: none"> • Automatyka wag.
--	---

Gotowanie wspomagane – umożliwia szybkie przygotowanie potrawy z domyślnymi ustawieniami:

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Otworzyć menu.	Wybrać Gotowanie wspomagane. Naciśnąć OK.	Wybrać danie. Naciśnąć przycisk OK.	Włożyć naczynie do piekarnika. Potwierdzić ustawienie.

6.5 Gotowanie wspomagane

Legenda	
	Automatyka wag. dostępne.
	Funkcja z mocą mikrofal. Użyć akcesoriów przeznaczonych do kucharek mikrofalowych.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać piekarnik.
	Poziom umieszczania potraw.

	Funkcja pieczenia	Zastosowanie
F1	Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
F2	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
F3	Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
F4	Górna/dolna grzałka + mikrofa- le	Pieczenie i przypiekanie potraw na jednym poziomie. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal.

CODZIENNA EKSPLOATACJA












	Funkcja pieczenia	Zastosowanie
F5	Grill + mikrofale	Do szybkiego pieczenia i przyrumieniania potraw. Funkcja ze zwiększoną mocą mikrofal.

















Po zakończeniu funkcji sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
Wołowina 🍖				
P1	Pieczeń wołowa, krwista	1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 4 - 5 cm	☐ 1 blacha do pieczenia ciasta Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	40 min
P2	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona			50 min
P3	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona			60 min
P4	Stek, średnio wypieczony	180-220 g na sztukę; plastry o grubości 3 cm	☐☐ 2; brytfanna na ruszcie Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	15 min
P5	Pieczeń wołowa/duszona (żeberka, okrągła, gruba powierzchnia)	1,5 - 2 kg	☐☐ 1; brytfanna na ruszcie Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Dodać płyn. Włożyć do piekarnika.	120 min


















	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P6	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona (wolne gotowanie)	1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 4 - 5 cm	☐ 1; blacha do pieczenia ciasta Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmżyć mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	75 min
P7	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona (wolne gotowanie)			85 min
P8	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona (wolne gotowanie)			130 min
P9	Filet, lekko wypieczony (wolne gotowanie)	0,5 - 1,5 kg; kawałki o grubości 5 - 6 cm	☐ 1 blacha do pieczenia ciasta Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmżyć mięso na patelni przez kilka minut. Włożyć do piekarnika.	75 min
P10	Filet, średnio wypieczony (wolne gotowanie)			90 min
P11	Filet, gotowy (wolne gotowanie)			120 min
Cielęcina 🐷				
P12	Pieczeń cielęcina (np. łopatką)	0,8-1,5 kg; kawałki o grubości 4 cm	☐☐ 1; brytfanna na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. Dodać płyn. Pieczeń przykryta.	80 min
Wieprzowina 🐷				

















CODZIENNA EKSPLOATACJA

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P13	Karczek wieprzowy lub łopatka	1,5 kg	  1; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia brytfanny na ruszcie , odpowiednie MW Wykorzystaj ulubione przyprawy. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	90 min
P14	Wieprzowina rwana (powolne gotowanie)	1,5 - 2 kg	 1 blacha do pieczenia ciasta Wykorzystaj ulubione przyprawy. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.	215 min
P15	Schab, świeży	1 - 1,5 kg; kawałki o grubości 5 - 6 cm	 1; brytfanna na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy.	55 min
P16	Żeberka	2-3 kg; użyć surowych żeberek o grubości 2-3 cm	 2 głęboka blacha Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	90 min
Jagnięcina 				
P17	Udziec jagnięcy z kością	1,5 - 2 kg; kawałki o grubości 7 - 9 cm	 1; brytfanna na blasze do pieczenia Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.	130 min
Drób 				
P18	Cały kurczak	1,1 kg; świeże	  1; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia brytfanny na ruszcie , odpowiednie MW Wykorzystaj ulubione przyprawy. Odłożyć kurczaka do dołu i obrócić po upływie połowy czasu pieczenia.	40 min
P19	Połówki kurczaka	0,5 - 0,8 kg	 2 blacha do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy.	40 min

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P20	Pierś kurczaka	180-200 g na sztukę	  1; naczynie żaroodporne na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. Podsmaż mięso na patelni przez kilka minut.	25 min
P21	Udka kurczaka, świeże	-	 2 blacha do pieczenia Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustaw niższą temperaturę i smaż je dłużej.	30 min
P22	Kaczka, cała	2 - 3 kg	  1; brytfanna na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy. Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.	100 min
P23	Gęś, cała	4 - 5 kg	  ?; głęboka blacha Wykorzystaj ulubione przyprawy. Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.	110 min
Inne 				
P24	Pieczeń mięsna	1 kg	 1; ruszt Wykorzystaj ulubione przyprawy.	60 min
Ryby 				
P25	Cała ryba, grillowana	0,5-1 kg na rybę	 1 blacha do pieczenia ciasta Napełnij rybę masłem i użyj swoich ulubionych przypraw i ziół.	30 min
P26	Filet z ryby	-	  2; naczynie żaroodporne na ruszcie Wykorzystaj ulubione przyprawy.	20 min
Słodkie wypieki / desery   				


CODZIENNA EKSPLOATACJA

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
P27	Sernik	-	 1;  Tortownica o średnicy 28 cm na ruszcie	90 min
P28	Szarlotka	-	 2; blacha do pieczenia	45 min
P29	Tarta jabłkowa	-	 1; forma do ciasta na ruszcie	40 min
P30	Szarlotka	-	 1;  forma do ciasta 22 cm na ruszcie	60 min
P31	Brownies	2 kg	 2 głęboka blacha	30 min
P32	Babeczki czekoladowe	-	 2; taca na muffinki na ruszcie	25 min
P33	Ciasto bochenkowe	-	 1; blacha do chleba na ruszcie	50 min
Warzywa/dodatki   				
P34	Pieczone ziemniaki	1 kg	 1; blacha do pieczenia Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.	50 min
P35	Ćwiartki	1 kg	 2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić ziemniaki na kawałki.	35 min
P36	Grillowane mieszane warzywa	1 - 1,5 kg	 2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Wykorzystaj ulubione przyprawy. Pokroić warzywa na kawałki.	30 min
P37	Krokiety, mrożone	0,5 kg	 2 blacha do pieczenia	25 min
P38	Pommes, mrożone	0,75 kg	 2; blacha do pieczenia	25 min




	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria	Czas trwania
Zapiekanki, chleb i pizza   				
P39	Mięso / warzywna lasagna z talerzami suchego makaronu	1 - 1,5 kg	  1; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia brytfanny na ruszcie	35 min
P40	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)	1,1 kg	  2; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia brytfanny na ruszcie Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.	35 min
P41	Pizza świeża, cienka	-	  1 blacha do pieczenia ciasta wyłożony papierem do pieczenia	15 min
P42	Pizza świeża, gruba	-	  1; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia	25 min
P43	Quiche	-	 1; forma do pieczenia na ruszcie	45 min
P44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0,8 kg	  1; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.	30 min
P45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny pełnoziarnisty w formie chleba	1 kg	  1; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia / ruszt	60 min

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
	Minutnik. Gdy upłyne czas pieczenia, emitowany jest sygnał dźwiękowy.

FUNKCJE ZEGARA

Funkcja zegara	Zastosowanie
	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 dla: Termoobieg, Górna/dolna grzałka, Turbo grill, Funkcja Pizza, Grill + termoobieg + mikrofałe, Termoobieg + mikrofałe.

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	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00 	Krok 2	Krok 3
			
Nacisnąć: 	Ustawianie funkcji Minutnik	Nacisnąć: OK.	
 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.			

Jak ustawić: Czas pieczenia

Krok 1	Krok 2	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00 	Krok 3	Krok 4
				
Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.	Nacisnąć kilkakrotnie: 		Ustawić czas pieczenia.	Nacisnąć: OK.

 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

Jak ustawić: Opóźnienie

Krok 1	Krok 2	Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej godziny  START	Krok 3	Krok 4	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: --:--  STOP	Krok 5	Krok 6
							
Wybrać funkcję pieczenia.	Nacisnąć kilkakrotnie: 		Ustawić czas rozpoczęcia.	Nacisnąć: OK.		Ustawić czas zakończenia.	Nacisnąć: OK.

 Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.

8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

8.1 Wkładanie akcesoriów

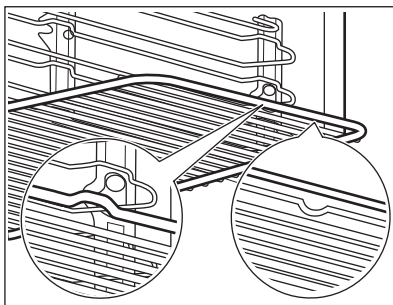
Używać wyłącznie naczyń z odpowiednich materiałów. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Naczynia i materiały odpowiednie do kuchenki mikrofalowej.

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

SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

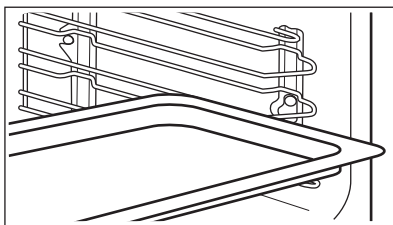
Ruszt:

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



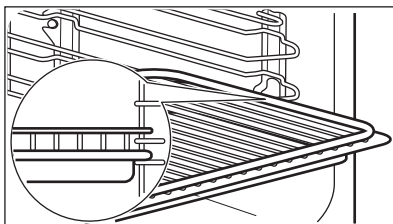
Blacha do pieczenia ciasta:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta:

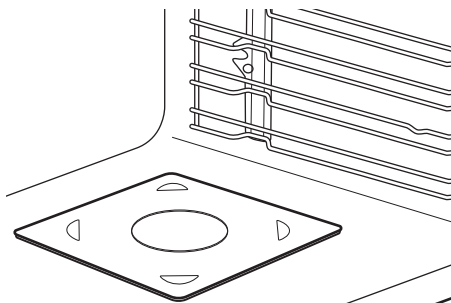
Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



Szklana dolna płyta kuchenki mikrofalowej:






Używać dolnej szklanej płyty kuchenki mikrofalowej wyłącznie podczas korzystania z funkcji mikrofal. Nie nadaje się do połączonych funkcji kuchenki mikrofalowej (np. do grillowania w kuchenke mikrofalowej). Umieścić dolną szklaną płytę na dnie komory.

Potrawę można umieścić bezpośrednio na szklanej dolnej płycie kuchenki mikrofalowej.





9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Blokada

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji piekarnika.		
<p>Włączyć funkcję, gdy działa piekarnik – kontynuowany jest ustawiony czas pieczenia, a panel sterowania jest zablokowany. Włączyć funkcję, gdy piekarnik jest wyłączony – nie można włączyć piekarnika, panel sterowania jest zablokowany.</p>		
	<p> OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</p>	<p> OK - nacisnąć i przytrzymać, aby ją wyłączyć.</p>
<p> 3 x  - miga, gdy włączona jest blokada.</p>		

9.2 Automatyczne wyłączenie

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

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

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Opóźnienie.

9.3 Wentylator chłodzący

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

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofal

Czas na gotowanie!

Umieścić potrawę na szklanej płycie kuchenki mikrofalowej na dnie komory.

Umieścić potrawę na talerzu na dnie komory.

Obrócić lub zamieszać potrawę po upływie połowy czasu rozmrażania lub gotowania.

Potrawy płynne należy od czasu do czasu zamieszać.

Zamieszać potrawę przed podaniem.

Przykryć potrawę na czas gotowania lub odgrzewania.

Podczas podgrzewania napojów włożyć łyżkę do butelki lub szklanki, aby zapewnić lepsze rozprowadzanie ciepła.

Włożyć do piekarnika potrawę bez opakowania. Pakowane gotowe potrawy można wkładać do piekarnika w opakowaniu, gdy jest ono przeznaczone do kuchenek mikrofalowych (patrz informacje na opakowaniu).



Gotowanie za pomocą mikrofal

Gotować pod przykryciem. Potrawy można gotować bez przykrycia, jeśli ich wierzch ma być przypieczony.

Nie należy przegrzewać potraw, ustawiając za wysoką moc i zbyt długi czas. Może to spowodować wysuszenie, przypalenie lub zapalenie się potrawy.

Nie gotować w piekarniku ślimaków w muszlach ani jajek w skorupkach, ponieważ mogą wybuchnąć. Przed odgrzewaniem sadzonych jajek należy przekłuć żółtko.

Przed gotowaniem potraw ze skórką należy je kilkakrotnie nakłuć.

Warzywa pokroić na kawałki podobnej wielkości.

Po wyłączeniu piekarnika wyjąć potrawę i odstawić na kilka minut w celu równomiernego rozprowadzenia ciepła.



Rozmrażanie za pomocą mikrofal

Mrożone, pozbawione opakowania mięso położyć na odwróconym małym talerzu, umieszczonym w większym pojemniku lub na ruszcie do rozmrażania bądź plastikowym sicie, aby umożliwić spływanie płynu powstającego podczas rozmrażania.




Wyjmować po kolei rozmrożone kawałki.

Aby ugotować warzywa i owoce bez ich uprzedniego rozmrażania, należy użyć wyższej mocy mikrofal.

10.2 Odpowiednie naczynia i materiały do kuchenki mikrofalowej

Do gotowania w kuchence mikrofalowej używać tylko materiałów i naczyń do tego przeznaczonych. Patrz poniższa tabela.

















Przed użyciem należy sprawdzić naczynie lub właściwości materiału, z którego wykonane jest naczynie.

Naczynia/materiał			
Szkló i porcelana odporne na wysoką temperaturę, bez metalowych elementów, np. szkló żaroodporne	✓	✓	✓
Szkló i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę bez srebrnych, złotych, platynowych lub innych metalowych elementów	✓	X	X

Naczynia/materiał			
Szkło i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę	✓	✓	✓
Żaroodporne materiały ceramiczne bez kwarcowych i metalowych elementów oraz szkliva 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 kuchence mikrofalowej	✓	✓	X
Naczynia do pieczenia z metalu, np. emaliowane, żeliwne	X	X	X
Formy do pieczenia lakierowane na czarno lub z powłoką silikonową	X	X	X
Blacha do pieczenia ciasta	X	X	X
Ruszt	X	X	✓
Szkłana dolna płyta kuchenki mikrofalowej	✓	✓	X
Naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych, np. talerz Crisp	X	✓	X

10.3 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	

10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy







Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60705

Użyć rusztu, jeśli nie podano inaczej.					
FUNKCJA KUCHENKI MIKROFALOWEJ	 (W)	 (kg)		 (min)	
Biszkopt	600	0.475	Dno	7 - 9	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Klops	400	0.9	2	25 - 32	Obrócić naczynie o 1/4 obrotu po upływie połowy czasu pieczenia.
Krem jajeczny	500	1	Dno	18	-
Rozmrażanie mięsa	200	0.5	Dno	7 - 8	Obrócić mięso w połowie czasu pieczenia.

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

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Użyć rusztu.						
FUNKCJA KOMBIKU-CHENKI MIKROFALOWEJ		 POWER (W)	 (°C)		 (min)	
Kurczak, 1,1 kg	Grill + termoobieg + mikrofałe	400	230	1	35 - 40	Włóżyć mięso do okrągłego szklanego naczynia i obrócić je w połowie czasu pieczenia.



11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE




OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

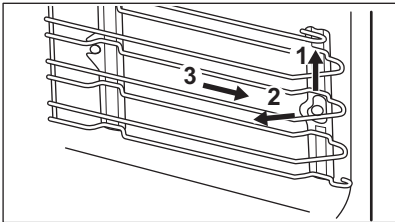
11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

 Środki czyszczące	Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.
 Codzienne użytkowanie	Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem. Ostrożnie oczyścić górną ściankę piekarnika z zabrudzeń i tłuszczu.
	Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.

 <p>Wyposażenie</p>	<p>Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.</p>
	<p>Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.</p>

11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1	Wyłączyć piekarnik i poczekać, 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

 <p>OSTRZEŻENIE! Zagrożenie porażeniem prądem. Żarówka może być gorąca.</p>

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Oświetlenie

Krok 1	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
---------------	--------------------------------------

Krok 2	Wyczyścić szklany klosz.
Krok 3	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
Krok 4	Założyć szklany klosz.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.



Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się

Problem	Sprawdzić, czy...
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnik podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Piekarnik 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...
---	--------------------------

Kody błędów 	
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 piekarnik. 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 przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:	
Model (MOD.)
Numer produktu (PNC)
Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Oszczędzanie energii

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię (tylko w razie użycia innych funkcji niż kuchenka mikrofalowa).

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

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

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

STRUKTURA MENU

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

	 – wybrać, aby przejść do Menu.
---	--

Struktura Menu

Gotowanie wspomagane 

Ustawienia 



Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 	 OK	 O1 - O9	 OK	
Wybrać Menu, Ustawienia.	Potwierdzić ustawienie.	Wybrać ustawienie.	Potwierdzić ustawienie.	Ustawić wartość i nacisnąć przycisk OK.

Ustawienia

O1	Aktualna godzina	Zmień	O2	Jasność wyświetlacza	1 - 5
O3	Dźwięki przycisków	1 – Sygnał dźwiękowy 2 – Kliknięcie 3 – Dźwięk wyłączony	O4	Głośność sygnału	1 - 4

Ustawienia					
O5	Stoper	Wł. / Wył.	O6	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.
O7	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468	O8	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
O9	Zresetuj 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 CLIEȚI 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.....	369	3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	376
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile.....	369	3.1 Prezentare generală.....	376
1.2 Informații generale despre siguranță.....	370	3.2 Accesorii.....	377
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	372	4. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL.....	377
2.1 Instalarea.....	372	4.1 Butoane de selectare retractabile	377
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică..	373	4.2 Panou de comandă.....	377
2.3 Utilizarea.....	374	5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	378
2.4 Îngrijirea și curățarea.....	375	5.1 Curățarea inițială.....	378
2.5 Utilizarea vaselor de sticlă.....	375	6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	378
2.6 Iluminare interioară.....	376	6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire.....	379
2.7 Serviciul de asistență tehnică.....	376		
2.8 Eliminare.....	376		

6.2 Modul de setare: Funcții de încălzire la microunde.....	379	10.3 Setări de putere recomandate pentru diferite tipuri de alimente.....	393
6.3 Funcții de gătire.....	380	10.4 Tabelele de gătit pentru instituttele de testare.....	394
6.4 Modul de setare: Gătire asistată.....	381	11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	396
6.5 Gătire asistată.....	381	11.1 Note cu privire la curățare.....	396
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	387	11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft	396
7.1 Funcțiile ceasului.....	387	11.3 Cum se înlocuiește: Bec.....	397
7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului.....	388	12. DEPANARE.....	397
8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII....	389	12.1 Ce trebuie făcut dacă.....	397
8.1 Introducerea accesoriilor.....	389	12.2 Date pentru service.....	398
9. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....	391	13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	399
9.1 Blocare.....	391	13.1 Economisirea energiei.....	399
9.2 Oprirea automată.....	391	14. STRUCTURA MENIULUI.....	399
9.3 Sufianta cu aer rece.....	391	14.1 Meniu.....	399
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	391	15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	400
10.1 Recomandări pentru microunde	391		
10.2 Vesela și materialele adecvate pentru microunde	392		

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.
- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Deconectați aparatul 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. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire sau suprafața cavității cuptorului.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Nu activați funcția microunde 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 mai trebuie folosit până când nu este 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 energia microundelor.
- **AVERTISMENT:** Nu încălziți lichide și alte alimente în recipiente închise. Acestea pot exploda.
- Folosiți numai ustensile care sunt adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde.
- Atunci când încălziți alimente în recipiente de plastic sau hârtie, supravegheați aparatul pentru a se evita riscul de aprindere.
- Aparatul este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau hainelor și încălzirea pernelor de încălzire, a papucilor, bureților, cârpelor umede și altor articole similare reprezintă un risc de accidentare, aprindere sau incendiu.
- Dacă iese fum, opriți sau scoateți din priză aparatul și țineți închisă ușa cuptorului pentru a înăbuși flăcările.
- Încălzirea băuturilor la microunde poate cauza fierberea cu întârziere. Manevrați recipientul cu grijă.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Conținutul biberoanelor și al borcănașelor pentru bebeluși trebuie amestecat sau agitat, iar temperatura trebuie verificată înainte de servire, pentru a evita arsurile.
- Ouăle în coajă sau ouăle fierte tare în coajă nu trebuie încălzite în aparat deoarece pot exploda, chiar și după ce încălzirea la microunde s-a terminat.
- 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 depunerile 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 afectează negativ durata de funcționare a aparatului și poate provoca o situație periculoasă.

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 mănuși 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 monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Acesta trebuie utilizat cu alimentarea electrică.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Unitatea încorporată trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului sub blatul de lucru)	444 (460) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	455 mm
Înălțimea spatelui aparatului	440 mm
Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spatelui aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	882 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm
Șuruburile 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.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- 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 întrebuintare.
- 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 scântelele 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 cuptorul.



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 operațiile 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 zgărirea 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 zgăriat 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).

DESCRIEREA PRODUSULUI

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



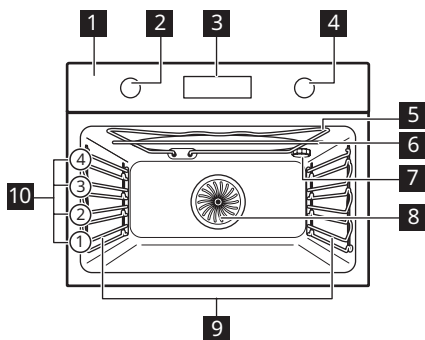
AVERTISMENT!

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 încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



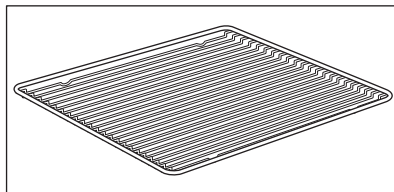
- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă
- 5 Element de încălzire
- 6 Generator de microunde
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții raft

CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

3.2 Accesorii

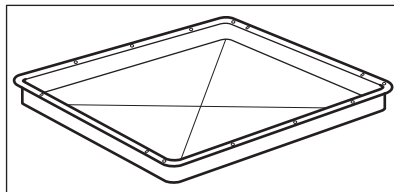
Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



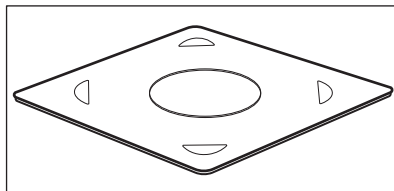
Tavă de gătit

Pentru prăjituri și biscuiți.



Farfuria de sticlă de la baza cuptorului cu microunde

Pentru prepararea alimentelor în modul microunde.



4. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL



4.1 Butoane de selectare retractabile









Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.


4.2 Panou de comandă

Câmpuri cu senzor panou de comandă					Apăsați butonul	Rotiți butonul
			W	OK		
Cronometru	Încălzire rapidă	Iluminare cuptor	Puterea microundelor	Confirmare setare		
Selectați o funcție de gătire pentru a porni cuptorul.						
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.						


ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

	<p>Atunci când butonul pentru funcțiile de gătire este în poziția oprit, afișajul intră în așteptare.</p>
	<p>Afișaj cu funcțiile cheie.</p>

<p>Indicatorii afișajului:</p>	 Blocare	 Gătire asistată	 Setări	 Indicator funcție mi-crounde
<p>Indicatoare cronometru</p>				

<p>Bară de progres - pentru temperatură sau timp. Bara este complet roșie atunci când cuptorul atinge temperatura setată.</p>	
---	---


5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

<p> AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.</p>
--



5.1 Curățarea inițială

Înainte de prima utilizare curățați cuptorul gol și setați timpul:			
			 00:00 Setarea timpului. Apăsăți OK.

6. UTILIZAREA ZILNICĂ

<p> AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.</p>

6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire

Începeți gătit	
Pasul 1	Pasul 2
	
<p>Selecționați o funcție de gătit.</p>	<p>Setați temperatura. Apăsăți WATT și rotiți butonul de comandă pentru a regla puterea microundelor. Apăsăți OK.</p>

6.2 Modul de setare: Funcții de încălzire 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	Selecționați funcția de gătit microunde și apăsați: OK pentru a începe cu setările implicite. Afișajul indică: durata și puterea microundelor.
Pasul 3	Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătit la poziția oprit pentru a opri cuptorul.
<p>Puteți regla setările în timpul gătitului.</p> <p>Rotiți butonul de comandă pentru a regla durata. Apăsăți OK</p> <p>Apăsăți WATT și rotiți butonul de comandă pentru a regla puterea microundelor. Apăsăți OK</p>	

Durata maximă a funcțiilor cu microunde depinde de puterea setată pentru microunde:








PUTEREA MICROUNDDELOR	DURATA MAXIMĂ
100 - 600 W	59:55 de minute
Mai mult de 600 W	7 minute






Dacă deschideți ușa, funcția microunde se oprește. Pentru a o porni din nou, închideți ușa. Apăsați OK.

6.3 Funcții de gătire

Funcții standard de gătire







Funcția de încălzire	Utilizare
 Aer cald cu ventilație	Pentru a coace simultan pe două rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încalzire sus și jos.
 Încalzire sus și jos	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
 Gătire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.
 Grill + Aer cald + MU	Pentru a frige bucăți mai mari de carne pe un nivel. Pentru gratinare și rumenire. Funcția cu activator MW.
 Aer cald cu ventilație + MU	Coacerea pe o poziție a raftului. Funcția cu activator MW.
 Decongelare	Decongelare carne, pește, prăjituri, interval de valori pentru putere: 100 - 200 W

Funcția de încălzire	Utilizare
 Reîncălzire	Încălzirea mâncărilor preparate anterior și a alimentelor delicate, interval de valori pentru putere: 300 - 700 W
 Microunde	Încălzire, gătire, interval de valori pentru putere: 100 - 1000 W
 Meniu	Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Setări.



6.4 Modul de setare: Gătire asistată

Submeniul Gătire asistată constă dintr-un set de funcții și preparate suplimentare cu funcțiile, temperaturile și duratele de gătire recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.



Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:	<ul style="list-style-type: none"> • Stab. auto a greutatii
--	--

Gătire asistată - folosiți-o pentru a pregăti rapid un preparat cu setările implicite:			
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Intrați în Meniu.	Selectați Gătire asistată. Apăsați OK .	Selectați preparatul. Apăsați OK .	Introduceți preparatul în cuptor. Confirmați setarea.

6.5 Gătire asistată





Legendă	
	Stab. auto a greutatii disponibil.
	Funcționează cu puterea microundelor. Folosiți un accesoriu sigur pentru microunde.









UTILIZAREA ZILNICĂ

Legendă	
	Preîncălziți cuptorul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft.












	Funcția de încălzire	Utilizare
F1	Grill	Pentru gătitul la grătar a felii subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
F2	Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri cu blat crocant și pentru a conserva alimentele.
F3	Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
F4	Încălzire sus/jos + MU	Coacerea și frigerea alimentelor pe o poziție a raftului. Funcția cu activator MW.
F5	Grill + MU	Pentru a găti alimentele într-un timp scurt și pentru rumenire. Funcția cu activator MW.

















Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
Vită 				
P1	Friptură de vită, în sânge	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm	 1 tavă de gătit Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	40 min
P2	Friptură de vită, mediu			50 min
P3	Friptură de vită, bine făcut			60 min
P4	Friptură, medie	180 - 220 g per bucată; felii de 3 cm grosime	  2 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	15 min

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P5	Friptură de vită / fierbere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, grosă)	1,5 - 2 kg	  1 tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți la cuptor.	120 min
P6	Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută)	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 - 5 cm	 1 tava de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	75 min
P7	Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută)			85 min
P8	Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută)			130 min
P9	File, în sânge (gătire la temp. scăzută)	0,5 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm	 1 tavă de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți la cuptor.	75 min
P10	File, mediu (gătire la temp. scăzută)			90 min
P11	File, făcut (gătire la temp. scăzută)			120 min
Vițel 				
P12	Friptură de vițel (de ex. spață)	0,8 - 1,5 kg; bucăți groase de 4 cm	  1 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Adăugați lichid. Friptură acoperită.	80 min
Porc 				


















UTILIZAREA ZILNICĂ

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P13	Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1,5 kg	  1 ; vas pentru cuptor din ceramică sau sticlă pe raft de sârmă , adecvat pentru MW Utilizați mirodeniile favorite. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	90 min
P14	Carne de porc (gătire la temperatură scăzută)	1,5 - 2 kg	 1 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.	215 min
P15	File, proaspăt	1 - 1,5 kg; bucăți groase de 5 - 6 cm	 1 ; tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	55 min
P16	Coaste de porc	2 - 3 kg; utilizați coaste de porc crude, subțiri de 2 - 3 cm	 2 cratiță adâncă Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	90 min
Miel 				
P17	Pulpă de miel cu os	1,5 - 2 kg; 7 - bucăți groase de 9 cm	 1 ; friptură la tavă de gătit Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.	130 min
Pasăre 				
P18	Pui întreg	1,1 kg; proaspătă	  1 ; vas pentru cuptor din ceramică sau sticlă pe raft de sârmă , adecvat pentru MW Utilizați mirodeniile favorite. Puneți pieptul de pui cu fața în jos și întoarceți-l la jumătatea duratei de gătire.	40 min
P19	Jumătate de pui	0,5 - 0,8 kg	 2 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite.	40 min

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P20	Piept de pui	180 - 200 g per bucată	  1; preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.	25 min
P21	Pulpe de pui, proaspete	-	 2 tavă de gătit Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.	30 min
P22	Rață întreagă	2 - 3 kg	  1 tavă pentru coacere raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.	100 min
P23	Gâscă întreagă	4 - 5 kg	  ?; cratiță adâncă Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.	110 min
Altele 				
P24	Bucată de carne	1 kg	 1; raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	60 min
Pește 				
P25	Pește întreg, la grătar	0,5 - 1 kg per pește	 1 tavă de gătit Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromate favorite.	30 min
P26	File de pește	-	  2; preparat caserole raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.	20 min
Biscuiți / deserturi dulci   				


UTILIZAREA ZILNICĂ

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P27	Prăjitură cu brânză	-	☐ 1; ∅ tavă demontabilă de 28 cm pe raft de sârmă	90 min
P28	Prăjitură cu mere	-	☐ 2; tavă de gătit	45 min
P29	Tartă cu mere	-	☐ 1; formă pentru plăcintă pe raft de sârmă	40 min
P30	Plăcintă cu mere	-	☐ 1 ∅ Formă de 22 cm pe raft de sârmă	60 min
P31	Negresa	2 kg	☐ 2 cratiță adâncă	30 min
P32	Brioșe cu ciocolată	-	☐ 2 tavă pentru brioșe pe raft de sârmă	25 min
P33	Bucată de prăjitură	-	☐ 1; tavă pentru pâine pe raft de sârmă	50 min
Legume / Garnituri 🥕 🥔 🌿				
P34	Cartofi copti	1 kg	☐ 1; tavă de gătit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.	50 min
P35	Wegdes	1 kg	☐ 2 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați cartofii în bucăți.	35 min
P36	Legume mixte la grătar	1 - 1,5 kg	☐ 2 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați legumele în bucăți.	30 min
P37	Crochete, congelate	0,5 kg	☐ 2; tavă de gătit	25 min




	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii	Durata timpului
P38	Cartofi, congelati	0,75 kg	 2; tavă de gătit	25 min
Gratinate, pâine și pizza   				
P39	Lasagna cu carne / legume cu tăiței uscați	1 - 1,5 kg	  1; vas pentru cuptor din ceramică sau sticlă pe raft de sârmă	35 min
P40	Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1,1 kg	  2; vas pentru cuptor din ceramică sau sticlă pe raft de sârmă Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.	35 min
P41	Pizza proaspătă, subțire	-	  1; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt	15 min
P42	Pizza proaspătă, groasă	-	  1; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt	25 min
P43	Quiche	-	 1; formă pentru copt raft de sârmă	45 min
P44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0,8 kg	  1; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.	30 min
P45	Pâine integrală / secară / neagră în tava de pâine	1 kg	  1; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/ raft de sârmă	60 min

7. FUNȚIILE CEASULUI

7.1 Funcțiile ceasului




Funcția ceas	Aplicație
	Cronometru. La încheierea duratei este emis semnalul sonor.







FUNȚIILE CEASULUI








Funcția ceas	Aplicație
	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, Gătire 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, Timp.	Setați ceasul.	Apăsați: OK.

Modul de setare Cronometru			
Pasul 1	Afișajul indică: 0:00 	Pasul 2	Pasul 3
			
Apăsați: 	Setați Cronometru	Apăsați: OK.	
 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.			

Modul de setare Durată gătire				
Pasul 1	Pasul 2	Afișajul indică: 0:00  STOP	Pasul 3	Pasul 4
				
Alegeți o funcție de gătire și setați temperatura.	Apăsați în mod repetat: 		Setați timpul de gătire.	Apăsați: OK.
 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.				

Modul de setare Temporizare							
Pasul 1	Pasul 2	Afișajul arată: timpul  START	Pasul 3	Pasul 4	Afișajul indică: -:-:-  STOP	Pasul 5	Pasul 6
							
Selec- tați funcția de găti- re.	Apăsați în mod repe- tat: 		Setați ora de start.	Apăsați: OK.		Setați ora de sfârșit.	Apăsați: OK.
 Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.							

8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

8.1 Introducerea accesoriilor

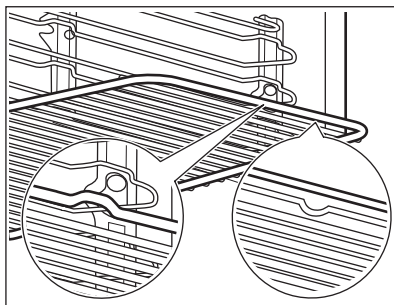
Folosiți doar veselă și materiale adecvate. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Vesela și materialele adecvate pentru microunde.

O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

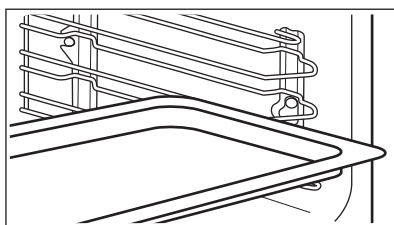
Raft sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului și asigurați-vă că picioarele sunt îndreptate în jos.



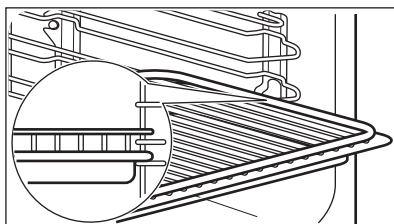
Tavă de gătit:

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.



Raft sârmă, Tavă de gătit:

Împingeți tava între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă pe barele de ghidaj de sus.

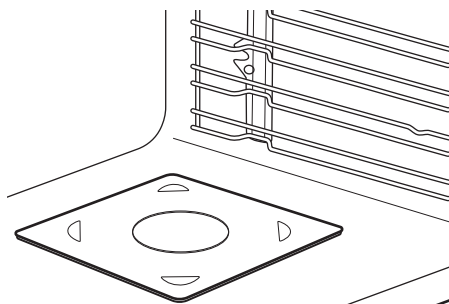


Farfuria de sticlă de la baza cuptorului cu microunde:

Folosiți farfuria de sticlă de la baza cuptorului cu microunde doar cu funcția microunde. Nu este adecvat pentru funcția cu microunde combinată (de ex. grătar la microunde).







Puneți accesoriul pe baza cavității.

Puteți pune alimentele direct pe farfuria de sticlă de la baza cuptorului cu microunde.





9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Blocare

Această funcție previne schimbarea accidentală a funcției cuptorului.		
<p>Porniți-l atunci când cuptorul funcționează - gătitura setată continuă, panoul de comandă este blocat.</p> <p>Porniți-l atunci când cuptorul este oprit - cuptorul nu poate fi pornit, panoul de comandă este blocat.</p>		
 	<p> OK - apăsați lung pentru a porni funcția. Este emis un semnal sonor.</p>	<p> OK - apăsați lung pentru a opri.</p>
<p> 3 x  - clipește când blocarea este pornită.</p>		

9.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, cuptorul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătit 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 cuptor, Temporizare.

9.3 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când cuptorul se răcește.

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

10.1 Recomandări pentru microunde

Haideți să gătim!

Puneți alimentele pe farfuria de sticlă de la baza cavității cuptorului cu microunde.

Puneți alimentele pe o farfurie la baza cavității.

Întoarceți sau amestecați alimentele la jumătatea duratei de decongelare sau de gătit.

Amestecați preparatele lichide din când în când.

Amestecați mâncarea înainte de servire.

Acoperiți mâncarea pe durata gătirii și a reîncălzirii.

Puneți o lingură în sticlă sau pahar atunci când încălziți băuturi pentru a asigura o mai bună distribuție a căldurii.

Introduceți mâncarea în cuptor fără ambalaj. Mâncărurile preparate pot fi introduse în cuptor doar dacă ambalajul este sigur la utilizarea microundelor (verificați informațiile de pe ambalaj).



Gătitul la microunde

Gătiți mâncarea cu capacul pus. Gătiți alimentele fără capac dacă doriți să le mențineți o crustă.

Nu gătiți prea intens preparatele prin setarea unei puteri sau durate prea mari. Mâncarea se poate usca, arde sau produce incendiu.

Nu utilizați cuptorul pentru a găti ouă sau melci în cochilie deoarece aceștia pot exploda.

Găuriți gălbenușul unui ou prăjit înainte de reîncălzire.

Înainte de gătire, găuriți de câteva ori mâncarea cu piele sau coajă.

Tăiați legumele în bucăți de dimensiuni cât mai egale.

După ce opriți cuptorul, scoateți alimentele și lăsați-l să stea câteva minute pentru a permite distribuirea uniformă a căldurii.



Decongelarea la microunde

Puneți alimentele congelate, despachetate pe o farfurie întoarsă cu un recipient sub ea sau pe un raft de dezghețare sau pe o sită de plastic, astfel încât lichidul de dezghețare să se scurgă în afară.

Îndepărtați bucățile decongelate după aceea.

Puteți să utilizați un nivel mai mare de putere al microundelor pentru a găti fructele și legumele fără a le decongela mai întâi.

10.2 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 decorațiune cu argint, aur, platină sau alt metal	✓	x	x
Ceramică din sticlă și vitroceramică din material rezistent la foc/congelare	✓	✓	✓

Vas de gătit/Material			
Vase ceramice și din lut rezistente în cuptor și fără nicio componentă din cuarț sau metal și smalțuri cu conținut de metal	✓	✓	✓
Ceramică, porțelan și ceramică din lut cu bază nesmalțuită sau cu mici orificii, de ex. pe mânere	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
Vase pentru utilizare la microunde, de ex. tigele	X	✓	X

10.3 Setări de putere recomandate pentru diferite tipuri de alimente

Datele din tabel au doar caracter orientativ.

INFORMAȚII ȘI SFATURI






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	

10.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare







Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60705.

Folosiți raftul de sârmă dacă nu este specificat altfel.

FUNCȚIA MICROUNDE	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Pandișpan	600	0.475	Jos	7 - 9	Întoarceți recipientul cu 1/4, la jumătatea timpului de gătire.
Ruladă de carne	400	0.9	2	25 - 32	Întoarceți recipientul cu 1/4, la jumătatea timpului de gătire.
Royale	500	1	Jos	18	-
Decongelare carne	200	0.5	Jos	7 - 8	Întoarceți invers carnea la jumătatea timpului de gătire.

Folosiți raftul de sârmă.

FUNCȚIE COMBINATĂ MICROUNDE		 POWER (W)	 (°C)		 (min)	
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 Note cu privire la curățare



Agenți de curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.

Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați petele cu un detergent neutru.



Utilizarea zilnică

Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu. Curățați cu atenție toate reziduurile și grăsimile de pe tavanul cuptorului.

Nu țineți alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.



Accesoriile

Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un detergent neutru. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

Pasul 1	Opriti 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 peretele 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 cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	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.



Cuptorul nu pornește sau nu se încălzește

Problemă	Verificați dacă...
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat.	Cuptorul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.



Cuptorul nu pornește sau nu se încălzește

Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Cuptorul 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. Setati timpul.

Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni cuptorul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

12.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)
Numărul produsului (PNC)
Numărul de serie (S.N.)

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Economisirea energiei

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa cuptorului prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie (doar atunci când folosiți o funcție fără microunde).

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înainte de a găti.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze. Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua să gătească.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor


Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă. Indicatorul căldurii reziduale sau al temperaturii apare pe afișaj.



Gătirea cu becul stins







Opriți becul pe durata gătirii. Porniți-l doar atunci când este necesar.

14. STRUCTURA MENIULUI

14.1 Meniu

	≡ - selectați pentru a intra în Meniu.
--	--

Meniu structură	
Gătire asistată 	Setări 



Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
 ≡ 	 OK	 01 - 09	 OK	

STRUCTURA MENIULUI

Selectați Meniu, Setări.	Confirmați setarea.	Selectați setarea.	Confirmați setarea.	Reglați valoarea și apăsați OK.
--------------------------	---------------------	--------------------	---------------------	---------------------------------

Setări					
O1	Timpul	Modificare	O2	Luminozitate display	1 - 5
O3	Tonul de la taste	1 - Bip 2 - Clic 3 - Sunet oprit	O4	Volum la apăsare taste	1 - 4
O5	Cronometru numărătoare directă	Pornit/Oprit	O6	Iluminare cuptor	Pornit/Oprit
O7	Modul demo	Codul de activare: 2468	O8	Versiunea software	Verificare
O9	Resetati toate optiunile	Da / Nu			

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați 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.....	402	2.8 Одлагање.....	409
1.1 Безбедност деце и осетљивих особа.....	402	3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	410
1.2 Опште мере безбедности.....	403	3.1 Општи приказ.....	410
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	405	3.2 Прибор.....	410
2.1 Монтажа.....	405	4. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА.....	411
2.2 Прикључење на електричну мрежу.....	406	4.1 Дугмад која се увлаче.....	411
2.3 Употреба.....	407	4.2 Командна табла.....	411
2.4 Нега и чишћење.....	408	5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	412
2.5 Коришћење посуђа од стакла...	408	5.1 Прво чишћење.....	412
2.6 Унутрашње осветљење.....	409		
2.7 Сервисирање.....	409		

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	412	10.2 Погодни материјали и посуђе за кување у микроталасној рерни	426
6.1 Како да подесите: Функције загревања.....	412	10.3 Препоручена подешавање снаге за различите врсте хране.....	428
6.2 Како да подесите: Функција загревања микроталасима.....	413	10.4 Табеле кувања за институте за тестирање.....	429
6.3 Функције загревања.....	413	11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	430
6.4 Како да подесите: Потпомогнута припрема.....	415	11.1 Напомене у вези са чишћењем.....	430
6.5 Потпомогнута припрема.....	415	11.2 Како да извадите: Носачи решетке	431
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	422	11.3 Како да замените: Лампица....	431
7.1 Функције сата.....	422	12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	432
7.2 Како да подесите: Функције сата.....	422	12.1 Шта учинити ако.....	432
8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....	424	12.2 Подаци о сервисирању.....	433
8.1 Убацивање прибора.....	424	13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	433
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	425	13.1 Уштеда енергије.....	433
9.1 Контролна брава.....	425	14. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	434
9.2 Аутоматско искључивање.....	425	14.1 Мени.....	434
9.3 Вентилатор за хлађење.....	426	15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	435
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	426		
10.1 Препоруке за коришћење микроталасне рерне	426		

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 унутрашњости пећнице.
- 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 монтажање које сте добили уз уређај.

БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

- 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 пећнице 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 главно 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 отворате 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.
- Варице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отворате 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 рерну.



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, крњења, 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 ударати 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



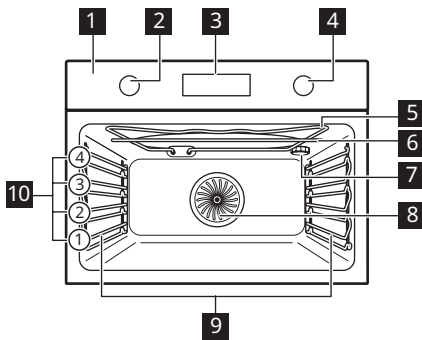
УПОЗОРЕЊЕ!

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

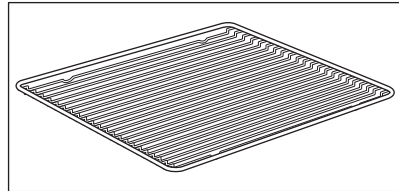


- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Грејни елемент
- 6 Генератор микроталаса
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Положаји решетке

3.2 Прибор

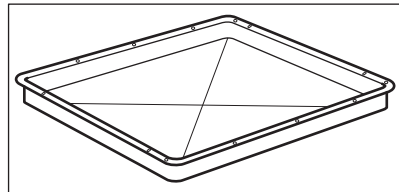
Решетка полица

За посуђе за кување, плехове за торте, печење.



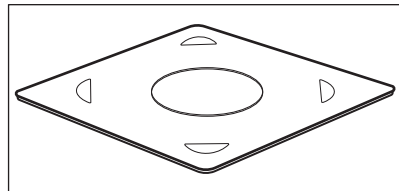
Плех за печење

За колаче и кексе.



Микроталасна стаклена доња плоча

За припремање хране у режиму микроталаса.










4. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

4.1 Дугмад која се увлаче

За коришћење овог уређаја притисните командно дугме. Командно дугме се извлачи.

4.2 Командна табла

Сензорска поља командне табле					Притискајте дугме	Окрените командно дугме
			ВАТ	ОК		
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Снага микроталаса	Потврдите подешавање		
Изаберите функцију загревања да бисте уључили пећницу.						
Окрените командно дугме за функције загревања у положају „искључено“ да бисте искључили пећницу.						

	Када је командно дугме за функције загревања буде у положају „искључено“, дисплеј прелази у режим приправности.
	Дисплеј са кључним функцијама.

Индикатори дисплеја:	 Контролна брава	 Потпомогнута припрема	 Подешавања	 Индикатор функције микроталасне пећнице
Индикатори времена:		 STOP		

ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

Трака напретка – за температуру или време.
Трака је потпуно црвена када пећница достигне постављену температуру.



5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво чишћење

Пре прве употребе, очистите празну пећницу и подесите време:



00:00

Подесите тајмер. Притисните **OK**.

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Како да подесите: Функције загревања

Почните да кувате

Корак 1



Изаберите функцију загревања.

Корак 2




Подесите температуру.
Притисните **WATT** и окрените командно дугме да бисте подесили снагу микроталаса.
Притисните **OK**.

6.2 Како да подесите: Функција загревања микроталасима

Корак 1	Уклоните сав прибор. Убаците стаклену доњу плочу у микроталасну рерну. Ставите храну на микроталасну стаклену доњу плочу.
Корак 2	Изаберите функцију загревања микроталасне пећнице и притисните: OK за почетак са подразумеваним подешавањима. Дисплеј приказује: трајање и снагу микроталаса.
Корак 3	Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено“ да бисте искључили пећницу.
<p>Током кувања можете да подесите подешавања.</p> <p>Окрените командно дугме да бисте подесили трајање. Притисните: OK Притисните WATT и окрените командно дугме да бисте подесили снагу микроталаса. Притисните: OK</p>	


Максимално време функције микроталаса зависи од снаге микроталаса коју сте подесили:

СНАГА МИКРОТАЛАСА	МАКСИМАЛНО ВРЕМЕ
100–600 W	59:55 минута
Више од 600 W	7 минута










 Ако отворите врата, функција микроталасне пећнице се зауставља. Да бисте је поново покренули, затворите врата. Притисните **OK**.

6.3 Функције загревања

Стандардне 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.





СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

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 микроталаса.
 Печење уз равни вентил. + микроталасна пећница	Печење на на једном положају решетке. Функција са појачавањем микроталаса.
 Одмрзавање	Одмрзавање меса, рибе, колача, опсег снаге: 100–200 W
 Подгревање	Загревање раније припремљених оброка 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.





6.4 Како да подесите: Потпомогнута припрема

Подмени Потпомогнута припрема састоји се од скупа додатних функција и јела са препорученим функцијама, температурама и временом кувања. Можете да подесите време и температуру током кувања.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:	<ul style="list-style-type: none"> Аутоматска тежина
--	---

Потпомогнута припрема – користите за брзу припрему јела са подразумеваним подешавањима:			
Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
			
Уђите у мени.	Изаберите Потпомогнута припрема. Притисните ОК.	Изаберите јело. Притисните ОК.	Ставите посуду у пећницу. Потврдите подешавање.

6.5 Потпомогнута припрема

Легенда	
	Аутоматска тежина је доступно.
	Функција са микроталасном снагом. Користите прибор безбедан за микроталасну пећницу.
	Загрејте пећницу пре кувања.
	Ниво решетке.

	Функција загревања	Примена
F1	Гриловање	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
F2	Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервираније хране.

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Функција загревања	Примена
F3	Смрзнута храна	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
F4	Загрев. одозго/одоздо + микроталасна пећница	Кухање и печење хране на једном положају решетке. Функција са појачавањем микроталаса.
F5	Гриловање + микроталасна пећница	За краће кухање хране коју такође желите да запечете. Функција са појачавањем микроталаса.












Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
Говедина 🍖				
P1	Говеђе печење, слабо печено	1–1,5 kg; комади дебљине 4–5 cm	☐ 1; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	40 мин
P2	Говеђе печење, средње печено			50 мин
P3	Говеђе печење, добро печено			60 мин
P4	Котлет, средње печен	180–220 g по комаду; комади дебљине 3 cm	☐☐ 2; посуда за печење на решетастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	15 мин
P5	Говеђе печење/ динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек)	1,5–2 kg	☐☐ 1; посуда за печење на решетастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у пећницу.	120 мин

















СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P6	Говеђе печење, слабо печено (споро печење)	1–1,5 kg; комади дебљине 4–5 cm	☐ 1; плех за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	75 мин
P7	Говеђе печење, средње печено (споро печење)			85 мин
P8	Говеђе печење, добро печено (споро печење)			130 мин
P9	Филе, слабо печено (споро печење)	0,5–1,5 kg; комади дебљине 5–6 cm	☐ 1; плех за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у пећницу.	75 мин
P10	Филе, средње печено (споро печење)			90 мин
P11	Филе, печено (споро печење)			120 мин
Телетина 🍖				
P12	Печена телетина (нпр. плећка)	0,8–1,5 kg; комади дебљине 4 cm	☐☐ 1; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Додајте течност. Печење покривено.	80 мин
Свињетина 🍖 🍷				


СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P13	Свињско печење, врат или плећка	1,5 kg	  1 керамичка или стаклена посуда за касероле на решеткастој полици , прикладна за MW Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања.	90 мин
P14	Вучена свињетина (споро кување)	1,5–2 kg	 1; плех за печење Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.	215 мин
P15	Каре, свеж	1–1,5 kg; комади дебљине 5–6 cm	 1; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине.	55 мин
P16	Ребра	2–3 kg; користите сирова, танка ребра дебљине 2–3 cm	 2; дубоки тигањ Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.	90 мин
Јагњетина 				
P17	Јагњећи бут са костима	1,5–2 kg; комади дебљине 7–9 cm	 1; посуда за печење на плеху за печење Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.	130 мин
Живина 				
P18	Цело пиле	1,1 kg; 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.	40 мин
P19	Пола пилета	0,5–0,8 kg	 2; плех за печење Користите омиљене зачине.	40 мин


















СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P20	Пилеће груди	180–200 g по комаду	  1; посуда за касеролу на решет-кастој полици Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.	25 мин
P21	Пилећи бата-ци, свежи	-	 2; плех за печење Ако сте прво маринирали пилеће батаке, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.	30 мин
P22	Патка, цела	2–3 kg	  1; посуда за печење на решет-кастој полици Користите омиљене зачине. Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.	100 мин
P23	Гуска, цела	4–5 kg	  ?; дубоки тигањ Користите омиљене зачине. Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.	110 мин
Остало 				
P24	Векна од меса	1 kg	 1; решеткаста полица Користите омиљене зачине.	60 мин
Риба 				
P25	Цела риба, грилована	0,5–1 kg по риби	 1; плех за печење Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.	30 мин
P26	Рибљи филети	-	  2; посуда за касеролу на решет-кастој полици Користите омиљене зачине.	20 мин
Печење слаткиша/дезерти   				

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА





	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P27	Колач од сира	-	☐ 1; ∅ калуп за печење од 28 цм на решеткастој полици	90 мин
P28	Колач од јабука	-	☐ 2; плех за печење	45 мин
P29	Тарт од јабука	-	☐ 1; калуп за питу на решеткастој полици	40 мин
P30	Пита с јабукама	-	☐ 1; ∅ калуп за питу од 22 см на решеткастој полици	60 мин
P31	Брауни колачи	2 kg	☐ 2; дубоки тигањ	30 мин
P32	Чоколадни мафини	-	☐ 2; плех за мафине на решеткастој полици	25 мин
P33	Суви колач	-	☐ 1; посуда за колач на решеткастој полици	50 мин
Поврће/Прилози 				
P34	Печени кромпир	1 kg	☐ 1; плех за печење Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.	50 мин
P35	Домаћински кромпир	1 kg	☐ 2; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.	35 мин
P36	Гриловано мешано поврће	1–1,5 kg	☐ 2; плех за печење обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.	30 мин
P37	Крокети, замрзнати	0,5 kg	☐ 2; плех за печење	25 мин

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор	Време трајања
P38	Помфрит, замрзнут	0,75 kg	 2; плех за печење	25 мин
Гратинирана јела, леб и пица   				
P39	Лазање са месом / поврћем са сувим кнедлама	1–1,5 kg	 ;  1; керамичка или стаклена посуда за касероле на решеткастој полици	35 мин
P40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1,1 kg	 ;  2; керамичка или стаклена посуда за касероле на решеткастој полици Окрените посуду после половине времена кувања.	35 мин
P41	Свежа пица, танка	-	  1; плех за печење обложен папиром за печење	15 мин
P42	Свежа пица, дебела	-	  1; плех за печење обложен папиром за печење	25 мин
P43	Киш	-	 1; плех за печење на решеткастој полици	45 мин
P44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0,8 kg	  1; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.	30 мин
P45	Хлеб са целим зрном/ражени хлеб/црни хлеб са целим зрном у посуди за хелб	1 kg	  1; плех за печење обложен папиром за печење / решеткаста полица	60 мин

7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Функције сата




Функција сата	Примена
	Тајмер. Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал.
	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 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад пећице. 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: ОК.

Како да подесите: Тајмер

Корак 1		Корак 2	Корак 3
	Дисплеј приказује: 0:00 		
Притисните: 		Подесите Тајмер	Притисните: ОК.
 Тајмер одмах почиње да одбројава.			

Како да подесите: Време кувања

Корак 1	Корак 2		Корак 3	Корак 4
		Дисплеј приказује: 0:00  STOP		
Изаберите функцију загревања и подесите температуру.	Узастопно притискајте: 		За подешавање времена кувања.	Притисните: ОК.
 Тајмер одмах почиње да одбројава.				

Како да подесите: Време одлагања

Корак 1	Корак 2		Корак 3	Корак 4		Корак 5	Корак 6
		Дисплеј приказује: доба дана  ПОКРЕТАЊЕ			Дисплеј приказује: --:--  ЗАУСТАВЉАЊЕ		
Изаберите функцију загревања.	Узастопно притискајте: 		Подесите време почетка.	Притисните: ОК.		Подесите време завршетка.	Притисните: ОК.

КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

Како да подесите: Време одлагања

ⓘ Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.

8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

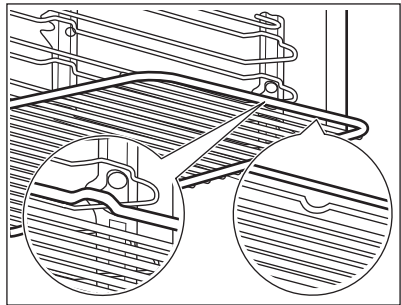
8.1 Убацавање прибора

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.

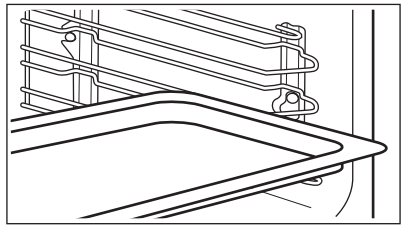
Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.



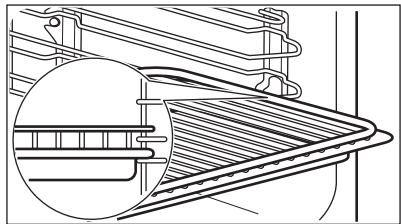
Плех за печење:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



Решеткаста полица, Плех за печење:

Гурните плех између вођица на носачу решетке, а решетку на вођице изнад.

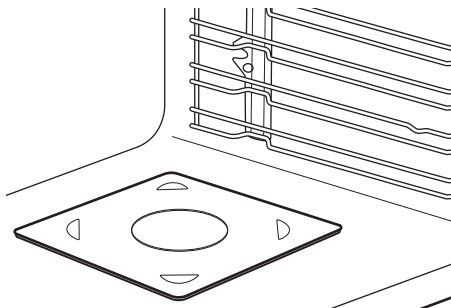


Микроталасна стаклена доња плоча:

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 пећнице.

Укључите је када пећница ради – подешено кување се наставља, командна табла је закључана.

Укључите је када је пећница искључена – пећница не може да се укључи, командна табла је закључана.





 ОК – притисните и држите да бисте укључили функцију. Звучни сигнал.

 ОК – притисните и држите да бисте је искључили.

 3 x  – трепери када је контролна брава укључена.

9.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога пећница се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Време одлагања.

9.3 Вентилатор за хлађење

Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите рерну, вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се рерна не охлади.

10. КОРИСНИ САВЕТИ

10.1 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 рерну без амбалаже. Пакована готова јела могу се ставити у рерну само када је амбалажа предвиђена за излагање микроталасима (проверите информације на паковању).



Кување микроталасима

Храну печите 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.

Рерну немојте користити за кување јаја или пужева у лјусци, јер могу да експлодирају.

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 укључите рерну, извадите храну и оставите је да одстоји неколико минута да би се топлота равномерно распоредила.



Одмрзавање 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.




10.2 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	✓	✗	✗
Приањајућа фолија	✓	✗	✗
Приањајућа фолија за гриловање	✓	✓	✗
Посуђе за печење које је израђено од метала, нпр. емајла, ливеног гвожђа	✗	✗	✗
Плехови за печење обложени црним лаком или силиконом	✗	✗	✗
Плех за печење	✗	✗	✗





КОРИСНИ САВЕТИ

Посуђе/материјал			
Решеткаста полица	X	X	✓
Микроталасна стаклена доња плоча	✓	✓	X
Посуде за кување у микроталасној, нпр. тигањ	X	✓	X

10.3 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 кувањих 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

10.4 Табеле кувања за институте за тестирање







Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60705.

Користите решеткасту полицу осим ако није другачије назначено.					
ФУНКЦИЈА МИ-КРОТАЛАСА	 POWER (W)	 (kg)		 (мин)	
Бисквит торта	600	0.475	Одоздо	7 - 9	Окрените посуду за 1/4 круга када прође пола времена предвиђеног за кување.
Ђуфте	400	0.9	2	25 - 32	Окрените посуду за 1/4 круга када прође пола времена предвиђеног за кување.
Крем од јаја	500	1	Одоздо	18	-
Одмрзавање меса	200	0.5	Одоздо	7 - 8	Окрените месо на другу страну на половини времена кувања.

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

Користите решеткасту полицу.

КОМБИ-НОВА-НА ФУНКЦИЈА МИКРО-ТАЛАСА		 POWER (W)	 (°C)		 (мин)	
Торта, 0,7 kg	Загрев. одозго/ одоздо + микрота- ласна пећ- ница	100	200	2	23 - 27	Окрените посуду за 1/4 круга када прође пола вре- мена предвиђе- ног за кување.
Гратини- рани кромпир, 1,1 kg	Печење уз равни вен- тил. + ми- кроталасна пећница	300	180	2	38 - 42	Окрените посуду за 1/4 круга када прође пола вре- мена предвиђе- ног за кување.
Пиле, 1,1 kg	Гриловање + вентила- тор + ми- кроталасна пећница	400	230	1	35 - 40	Ставите месо у округлу стаклену посуду и окрени- те га на другу страну на полови- ни времена кува- ња.


11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ





УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем

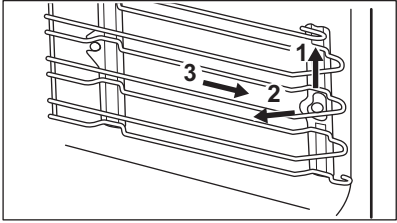
 Средства за чишћење	Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлом водом и благим средством за чишћење.
	За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.
	Очистите мрље благим детерџентом.

 <p>Свакодневна употреба</p>	<p>Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар. Пажљиво очистите горњу плочу унутрашњости рерне од остатака хране и масноће.</p>
	<p>Не одлажите храну у рерни дуже од 20 минута. Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.</p>

 <p>Прибор</p>	<p>Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.</p>
	<p>Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.</p>

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 извучите их из предњег држача.	
Корак 3	Извучите предњи део подршке решетке из бочног зида.	
Корак 4	Извадите носаче из задњег држача.	
<p>Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.</p>		

11.3 Како да замените: Лампица

	<p>УПОЗОРЕЊЕ! Ризик од струјног удара. Лампица може бити врућа.</p>
--	--

Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Пре замене лампице:		
Корак 1	Корак 2	Корак 3

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Пре замене лампице:

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°C.
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.



Рерна се не укључује или се не загрева

Проблем	Проверите...
Не можете да активирате пећницу нити да њоме управљате.	Пећница је правилно прикључена на електрично напајање.
Пећница се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Пећница се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Пећница 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 пећницу. 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 рерне. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:	
Модел (MOD.)
Број производа (PNC)
Серијски број (S.N.)

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Уштеда енергије

Проверите да ли су врата пећнице затворена када пећница ради. Не отварајте врата пећнице 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.

СТРУКТУРА МЕНИЈА

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кухање са вентилатором

Када је могуће, користите функције кухања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите пећницу, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлим.

Када је време печења дуже од 30 мин., смањите температуру пећнице на минимум, 3–10 минута пре истека краја кухања. Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлим



Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroka. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кухање са искљученом лампицом



Искључите лампицу током кухања. Укључите је само када вам је потребна.

14. СТРУКТУРА МЕНИЈА

14.1 Мени

	 – изаберите за улаз у Мени.
---	---

Мени структура

Потпомогнута припрема 	Подешавања 
---	--



Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
 	 ОК	 01 – 09	 ОК	
Изаберите Мени, Подешавања.	Потврдите подешавање.	Изаберите подешавање.	Потврдите подешавање.	Прилагодите вредност и притисните ОК.

Подешавања

01	Доба дана	Промени	02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
----	-----------	---------	----	----------------------	-------

Подешавања					
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.....	437	3.2 Dodatna oprema.....	444
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	437	4. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE.....	445
1.2 Splošna varnost.....	438	4.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete	
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	440	nazaj.....	445
2.1 Montaža.....	440	4.2 Upravljalna plošča.....	445
2.2 Električne povezave.....	441	5. PRED PRVO UPORABO.....	446
2.3 Uporaba.....	442	5.1 Začetno čiščenje.....	446
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	442	6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	446
2.5 Uporaba steklene posode.....	443	6.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	446
2.6 Notranja osvetlitev.....	443	6.2 Nastavitev: Funkcije	
2.7 Servis.....	443	mikrovalovne pečice.....	446
2.8 Odlaganje.....	443	6.3 Funkcije pečice.....	447
3. OPIS IZDELKA.....	444	6.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik....	448
3.1 Splošni pregled.....	444		

6.5 Kuharski pomočnik.....	449	10.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute.....	462
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	455	11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	463
7.1 Časovne funkcije.....	455	11.1 Opombe glede čiščenja.....	463
7.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....	455	11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk	464
8. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....	457	11.3 Zamenjava: Luči.....	464
8.1 Vstavljanje opreme.....	457	12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	465
9. DODATNE FUNKCIJE.....	458	12.1 Kaj storite v primeru	465
9.1 Ključavnica.....	458	12.2 Servisni podatki.....	466
9.2 Samodejni izklop.....	458	13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	466
9.3 Ventilator za hlajenje.....	459	13.1 Varčevanje z energijo.....	466
10. NAMIGI IN NASVETI.....	459	14. STRUKTURA MENIJA.....	467
10.1 Priporočila za mikrovalovno pripravo jedi	459	14.1 Meni.....	467
10.2 Posode za kuhanje in materiali, primerni za mikrovalovno funkcijo	459	15. SKRB ZA OKOLJE.....	468
10.3 Priporočene nastavitve moči za različne vrste hrane.....	461		

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 pečice.
- 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.

VARNOSTNA NAVODILA

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

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža

**OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

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

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	444 (460) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	455 mm
Višina hrbtnega dela naprave	440 mm

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

2.2 Električne povezave



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti 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 pečice ne uporabljajte mikrovalovne funkcije.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištvnega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvnega 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 rokuje primerno pazljivo, lahko ta razpoka, se okruši, počí ali se močno opraska:

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

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

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

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

2.6 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljava 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



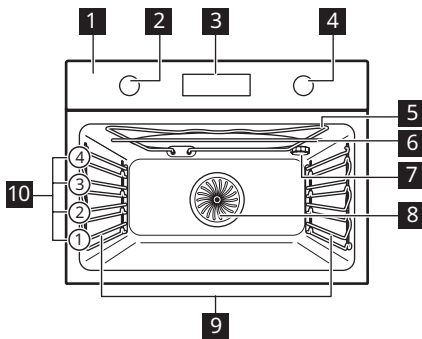
OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadužitve.

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

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled

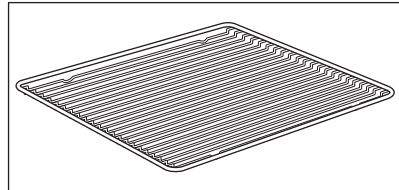


- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Grelnik
- 6 Generator mikrovalovov
- 7 Luč
- 8 Ventilator
- 9 Nosilec police, snemljiv
- 10 Položaji polic

3.2 Dodatna oprema

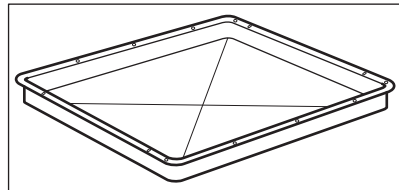
Mreža za pečenje

Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



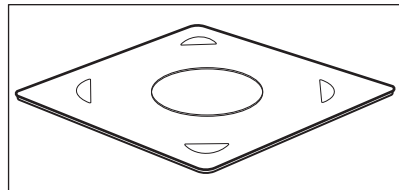
Pekač za pecivo

Za pecivo in biskvit.



Stekleni krožnik na dnu mikrovalovne pečice

Za pripravo hrane v načinu mikrovalov.










4. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE









4.1 Gumbi, ki jih lahko potisnete nazaj


Za uporabo naprave pritisnite gumb. Gumb izskoči.

4.2 Upravljalna plošča

Senzorska polja nadzorne plošče					Pritiskajte	Obrnite gumb
			WAT	OK		
Časovnik	Hitro segrevanje	Osve- tlitev	Moč mi- krovalovov	Potrditev nastavitve		
Izberite funkcijo pečice, da izklopite pečico.						
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite pečico.						

	Ko je gumb za funkcije pečice v položaju za izklop, prikazovalnik preklopi v stanje pripravljenosti.
	Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.

Indikatorji prikazovalnika:	 Ključavnica	 Kuharski pomočnik	 Nastavitve	 Indikator funkcije mikrovalov
Indikatorji programske ure:				

Vrstica napredovanja – za temperaturo ali uro. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.	
---	---

PRED PRVO UPORABO

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

Začetek pečenja

1. korak



Izberite funkcijo pečice.

2. korak



Nastavite temperaturo.
Pritisnite **WATT** in obrnite upravljalni gumb, da
nastavite moč mikrovalov.
Pritisnite **OK**.

6.2 Nastavitev: Funkcije mikrovalovne pečice

1. korak

Odstranite pripomočke.
Vstavite steklen krožnik na dno mikrovalovne pečice. Živila položite na steklen krožnik na dnu mikrovalovne pečice.

2. korak	Izberite funkcijo gretja z mikrovalovi in pritisnite: OK za začetek s privzetimi nastavitvami. Na prikazovalniku se prikažeta: trajanje in moč mikrovalov.
3. korak	Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop za izklop pečice.
<p>Med kuhanjem lahko prilagodite nastavitve.</p> <p>Obrnite upravljalni gumb, da nastavite trajanje. Pritisnite: OK</p> <p>Pritisnite WATT in obrnite upravljalni gumb, da nastavite moč mikrovalov. Pritisnite: OK</p>	

Najdaljši čas funkcij mikrovalov je odvisen od nastavljenosti moči mikrovalov:




MOČ MIKROVALOV	NAJDALJŠI ČAS
100–600 W	59:55 minut.
Več kot 600 W	7 minut










Če odprete vrata, se funkcija mikrovalov izklopi. Če jo želite ponovno zagnati, zaprite vrata. Pritisnite **OK**.

6.3 Funkcije pečice

Standardne funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do dveh višinah pečice in sušenje živil. Temperatura nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 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.





Funkcija pečice	Aplikacija
 Pizza funkcija	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Žar + ventilator + MV	Za pečenje večjih kosov mesa na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost. Funkcija s povečanjem MV.
 Vroči zrak + MV	Peka na enem položaju rešetke. Funkcija s povečanjem MV.
 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: 100–1000 W
 Meni	Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Nastavitve.

6.4 Nastavitev: Kuharski pomočnik





Kuharski pomočnik Podmeni sestavlja nabor dodatnih funkcij in jedi s priporočenimi funkcijami, temperaturo in časom kuhanja. Čas in temperaturo lahko nastavite med pečenjem.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:	<ul style="list-style-type: none"> • Teža - Avtomatika
---	---

Kuharski pomočnik – uporabite ga za hitro pripravo s privzetimi nastavitvami:			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak

Kuharski pomočnik – uporabite ga za hitro pripravo s privzetimi nastavitvami:			
 ≡	 ✂	 P1 - P45	 OK
Vstopite v meni.	Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite OK.	Izberite jed. Pritisnite OK.	Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavev.

6.5 Kuharski pomočnik












Legenda	
	Teža - Avtomatika na voljo.
	Funkcija z močjo mikrovalov. Uporabite dodatno opremo, varno za uporabo v mikrovalovni pečici.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte pečico.
	Višina rešetke.

	Funkcija pečice	Aplikacija
F1	Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
F2	Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljavim dnom in da se hrana ne pokvari.
F3	Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
F4	Tradicionalno pečenje + MV	Peka in pečenje hrane na enem položaju rešetke. Funkcija s povečanjem MV.
F5	Žar + MV	S to funkcijo skuhate hrano v krajšem času in jo zapečete. Funkcija s povečanjem MV.















Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.

VSAKODNEVNA UPORABA






















	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
Govedina 🍖				
P1	Goveja pečenka, manj pečena	1–1,5 kg; 4–5 cm debeli kosi	☐ 1; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	40 min
P2	Goveja pečenka, srednje pečena			50 min
P3	Goveja pečenka, dobro pečena			60 min
P4	Zrezek, srednje pečen	180–220 g na kos; 3 cm debele rezine	☐☐ 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	15 min
P5	Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1,5–2 kg	☐☐ 1; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v pečico.	120 min
P6	Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)	1–1,5 kg; 4–5 cm debeli kosi	☐ 1; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	75 min
P7	Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)			85 min
P8	Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)			130 min

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P9	File, manj pečen (pečenje z nizko temp.)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi	 1; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v pečico.	75 min
P10	File, srednje pečen (pečenje z nizko temp.)			90 min
P11	File, dobro pečen (pečenje z nizko temp.)			120 min
Teletina 				
P12	Telečja pečenka (npr. pleče)	0,8–1,5 kg; 4 cm debeli kosi	  1; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Dodajte tekočino. Pecite pokrito.	80 min
Svinjina  				
P13	Pečen svinjski vrat ali pleče	1,5 kg	  1; keramična posoda ali steklena posoda za pečenje na mreži za pečenje, primerno za MW Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	90 min
P14	Svinjina (pečenje z nizko temp.)	1,5–2 kg	 1; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.	215 min
P15	Ledvena pečenka, sveža	1–1,5 kg; 5–6 cm debeli kosi	 1; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	55 min
P16	Rebrca	2–3 kg; uporabite surova, 2–3 cm tanka rebrca	 2; globok pekač Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	90 min



















VSAKODNEVNA UPORABA


	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
Jagnjetina 				
P17	Jagnečje stegno s kostmi	1,5–2 kg; 7–9 cm debeli kosi	 1 ; posoda za pečenje na pekaču za pecivo Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.	130 min
Perutnina 				
P18	Cel piščanec	1,1 kg; 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.	40 min
P19	Piščanec, polovica	0,5–0,8 kg	 2 ; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe.	40 min
P20	Piščančje prsi	180–200 g na kos	  1 ; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.	25 min
P21	Piščančja bedra, sveža	-	 2 ; pekač za pecivo Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.	30 min
P22	Raca, cela	2–3 kg	  1 ; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.	100 min
P23	Gos, cela	4–5 kg	  ? ; globok pekač Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.	110 min
Ostalo 				

VSAKODNEVNA UPORABA

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P24	Mesna štruca	1 (kg)	 1; mreža za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	60 min
Ribe 				
P25	Cela riba, pečena na žaru	0,5–1 kg na ribo	 1; pekač za pecivo Napolnite ribo z maslom in uporabite vaše priljubljene začimbe in zelišča.	30 min
P26	Ribji file	-	  2; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.	20 min.
Kolači / sladice   				
P27	Skutna torta	-	 1;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje	90 min
P28	Jabolčni kolač	-	 2; pekač za pecivo	45 min.
P29	Jabolčna pita	-	 1; model za pito na mreži za pečenje	40 min
P30	Jabolčna pita	-	 1;  22 cm model za pito na mreži za pečenje	60 min
P31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg	 2; globok pekač	30 min
P32	Čokoladni muffini	-	 2; pekač za muffine na mreži za pečenje	25 min
P33	Biskvitno pecivo	-	 1; model za kruh na mreži za pečenje	50 min
Zelenjava/priloge   				
P34	Pečen krompir	1 (kg)	 1; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.	50 min





VSAKODNEVNA UPORABA

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P35	Pečeni krompir v oblicah	1 (kg)	 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.	35 min
P36	Mešana zelenjava na žaru	1–1,5 kg	 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose.	30 min
P37	Kroketi, zamrznjeni	0,5 kg	 2; pekač za pecivo	25 min
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0,75 kg	 2; pekač za pecivo	25 min
Gratiniranje, kruh in pizza   				
P39	Mesna/zelenjavna lazanja s suhimi rezanci	1–1,5 kg	  1; keramična ali steklena posoda na mreži za pečenje	35 min
P40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1,1 kg	  2jed iz keramike ali steklene zloženske na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.	35 min
P41	Sveža pizza, tanka	-	  1; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko	15 min.
P42	Sveža pizza, debela	-	  1; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko	25 min
P43	Kiš	-	 1; model za pečenje na mreži za pečenje	45 min.
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0,8 kg	  1; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.	30 min

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema	Čas trajanja
P45	Polnozrnati/ rženi/črni kruh v mode- lu za kruh	1 (kg)	 1; pekač za pecivo, obdan s papi- rjem za peko / mreža za pečenje	60 min



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.







ČASOVNE FUNKCIJE


Nastavitev: Odštevalna ura

1. korak	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 	2. korak	3. korak
			
Pritisnite: 		Nastavite Odštevalna ura	Pritisnite: OK.


 Programska ura začne takoj odštevati čas.

Nastavitev: Čas priprave

1. korak	2. korak	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00  STOP	3. korak	4. korak
				
Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.	Ponavljajoče pritisnite: 		Nastavite čas kuhanja.	Pritisnite: OK.

 Programska ura začne takoj odštevati čas.

Nastavitev: Zamik vklopa

1. korak	2. korak	Na prikazovalniku se prikaže: ura  ZASTAVITEV	3. korak	4. korak	Na prikazovalniku se prikaže: --:--  ZASTAVITEV	5. korak	6. korak
							
Izberite funkcijo pečice.	Ponavljajoče pritisnite: 		Nastavite začetni čas.	Pritisnite: OK.		Nastavite končni čas.	Pritisnite: OK.

 Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.

8. UPORABA: PRIPOMOČKOV

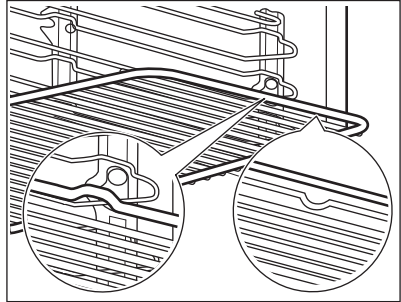
8.1 Vstavljanje opreme

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

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

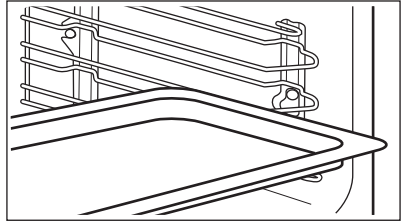
Mreža za pečenje:

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



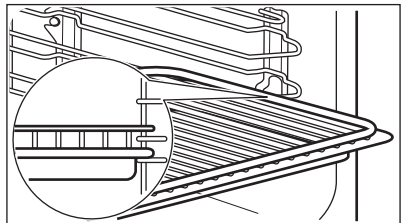
Pekač za pecivo:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



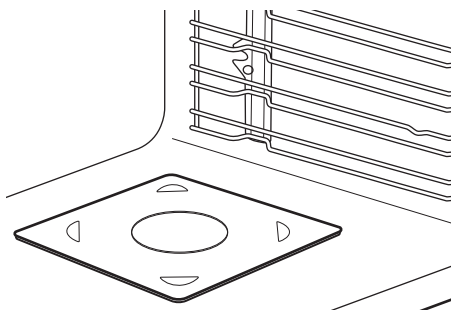
Mreža za pečenje, Pekač za pecivo:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na zgornjih vodilih.



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 pečice.

Vklopite jo, ko pečica deluje – nastavljeno pečenje se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena. Vklopite jo, ko je pečica izklopljena – pečice ni mogoče vklopiti, nadzorna plošča je zaklenjena.





 OK - pritisnite in držite za vklop funkcije. Ogłasi 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 nastavitvev.

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

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Zamik vklopa.

9.3 Ventilator za hlajenje

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

10. NAMIGI IN NASVETI

10.1 Priporočila za mikrovalovno pripravo jedi

Pripravljajmo jedi!

Živila položite na stekleni krožnik za mikrovalove na dnu pečice.

Živila položite na krožnik na dnu pečice.

Jed obrnite ali premešajte na polovici časa odtaljevanja ali kuhanja.

Tekoče jedi občasno premešajte.

Hrano je treba premešati, preden jo postrežete.

Hrano pokrijte za kuhanje in pogrevanje.

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

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



Priprava jedi z mikrovalovi

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

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

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

Živila s kožo ali lupino pred kuhanjem večkrat prebodite.

Zelenjavo narežite na kose podobne velikosti.

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



Odtaljevanje v mikrovalovni pečici

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

Odstranite odtaljene kose.



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

10.2 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.

NAMIGI IN NASVETI

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 kremenca ali kovin, in brez glazur, ki vsebujejo kovine	✓	✓	✓
Keramika, porcelan in lončena posoda z ne glaziranim dnom ali z majhnimi odprtini, npr. na ročajih	X	X	X
Plastika, odporna proti vročini do 200 °C	✓	✓	X
Karton, papir	✓	X	X
Prozorna folija	✓	X	X
Prozorna folija za mikrovalovne pečice	✓	✓	X
Posode za pečenje, izdelane iz kovine, npr. emajl, lito železo	X	X	X
Pekači, premazani s črnim lakom ali silikonom	X	X	X
Pekač za pecivo	X	X	X
Mreža za pečenje	X	X	✓

Posode za kuhanje/material			
Krožnik s steklenim dnom za mikrovalovne pečice	✓	✓	X
Posode za kuhanje, namenjene za uporabo v mikrovalovni pečici, npr. ponev za hrustljivo pečene jedi	X	✓	X

10.3 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 pe- civa	Odtajanje sira, smeta- ne, masla	Odtajanje mesa, rib

10.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute







Informacije za testne inštitute







Preizkusi v skladu z IEC 60705.

Uporabite mrežo za pečenje, razen če ni navedeno drugače.

FUNKCIJA MI- KROVALOV	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Biskvit	600	0.475	Dno	7 - 9	Po polovici časa ku- hanja posodo obrni- te za 1/4.
Mesna štruca	400	0.9	2	25 - 32	Po polovici časa ku- hanja posodo obrni- te za 1/4.
Jajčna krema	500	1	Dno	18	-
Odtaljevanje mesa	200	0.5	Dno	7 - 8	Meso obrnite po po- lovici časa kuhanja.

Uporabite mrežo za pečenje.

KOMBI- NIRANA FUNKCI- JA MI- KROVA- LOV		 POWER (W)	 (°C)		 (min.)	
Pecivo, 0,7 kg	Tradicional- no pečenje + MV	100	200	2	23 - 27	Po polovici časa kuhanja posodo obrnite za 1/4.

Uporabite mrežo za pečenje.						
KOMBI-NIRANA FUNKCIJA MIKROVALOV		 POWER (W)	 (°C)		 (min.)	
Gratiniran krompir, 1,1 kg	Vroči zrak + MV	300	180	2	38 - 42	Po polovici časa kuhanja posodo obrnite za 1/4.
Piščanec, 1,1 kg	Žar + ventilator + MV	400	230	1	35 - 40	Meso položite v okroglo stekleno posodo in ga po polovici časa kuhanja obrnite.



11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe glede čiščenja

 Čistilna sredstva	Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.
	Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino.
	Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.
 Vsakodnevna uporaba	Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar. S stropa pečice previdno očistite ostanke hrane in maščobo.
	Hrane ne shranjujte v pečici dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



Pripomočki

Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

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

Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

11.3 Zamenjava: Luči



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

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

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

Zgornja žarnica

1. korak	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
-----------------	--

2. korak	Očistite stekleni pokrov.
3. korak	Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. korak	Namestite stekleni pokrov.

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.



Pečica se ne vklopi ali segreje

Problem	Preverite naslednje:
Pečice ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Pečica je pravilno priključena na električno napajanje.
Pečica se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Pečica se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Pečica 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.



Kode napak

Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete pečico. 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 pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.)
Številka izdelka (PNC)
Serijska številka (S.N.)

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Varčevanje z energijo

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice med pečenjem ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno. Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo (samo pri uporabi funkcije, ki ne uporablja mikrovalov).

Ko je mogoče, pečice ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite pečico, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči



Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

14. STRUKTURA MENIJA

14.1 Meni

	 – izberite, da vnesete Meni.
---	--

Meni struktura



Kuharski pomočnik 	Nastavitve 
---	--

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
 	 OK	 O1 - O9	 OK	
Izberite Meni, Nastavitve.	Potrdite nastavi- tev.	Izberite nastavi- tev.	Potrdite nastavi- tev.	Prilagodite vred- nost in pritisnite OK.

Nastavitve

O1	Ura	Spremeni	O2	Osvetlitev	1 - 5
O3	Zvok tipk	1 - Pisk 2 - Klik 3 - Zvok iz- klopljen	O4	Glasnost	1 - 4
O5	Čas delovanja	Vklop/Izklop	O6	Osvetlitev	Vklop/Izklop
O7	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468	O8	Različica program- ske opreme	Preverjanje
O9	Ponastavi vse nastai- vitve	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 odstranjujte 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 den 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.....	470	3. PRODUKTBESKRIVNING.....	477
1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning.....	470	3.1 Allmän översikt.....	477
1.2 Allmän säkerhet.....	471	3.2 Tillbehör.....	477
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	473	4. SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN.....	478
2.1 Installation.....	473	4.1 Infällbara vred.....	478
2.2 Elanslutning.....	474	4.2 Kontrollpanel.....	478
2.3 Använd.....	475	5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	479
2.4 Underhåll och rengöring.....	475	5.1 Första rengöring.....	479
2.5 Användning av glas.....	476		
2.6 Invändig belysning.....	476		
2.7 Service.....	476		
2.8 Avyttring.....	476		

6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	479	10.2 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn	492
6.1		10.3 Rekommenderade effektlägen för olika typer av mat.....	493
Så här ställer du in: Tillagningsfunktion er.....	479	10.4 Tillagningstabeller för testinstitut.....	494
6.2 Så här ställer du in: Mikrovågsugnens tillagningsfunktioner.....	479	11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	495
6.3 Värmefunktioner.....	480	11.1 Anmärkningar om rengöring.....	495
6.4		11.2 Hur man tar bort: Ugnstegar ...	495
Så här ställer du in: Tillagningshjälp..	481	11.3 Byte av: Lampa.....	496
6.5 Tillagningshjälp.....	482	12. FELSÖKNING.....	496
7. KLOCKFUNKTIONER.....	487	12.1 Vad gör jag om	496
7.1 Klockfunktioner.....	487	12.2 Servicedata.....	497
7.2		13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	498
Så här ställer du in: Klockfunktioner..	488	13.1 Energibesparing.....	498
8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR.....	489	14. MENYSTRUKTUR.....	498
8.1 Sätta in tillbehör.....	489	14.1 Meny.....	498
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	490	15. MILJÖSKYDD.....	499
9.1 Knapplås.....	490		
9.2 Automatisk avstängning.....	490		
9.3 Kylfläkt.....	491		
10. RÅD OCH TIPS.....	491		
10.1 Rekommendationer för mikrovågsugnen	491		

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.
- VARNING! 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.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.

SÄKERHETSINFORMATION

- **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 ugnsgformar.
- 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 mikrovågsugnsens 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 produkten, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggnad enhet 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

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

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
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringskruvar	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 förlängningssladdar.
- 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 anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar 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



VARNING!

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 ugsnbotten.
 - 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.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- 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 ytmaterialiet försämras.
- 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 grytlapp eller en torr trasa. Se till att glaset är tillräckligt kallt innan man diskar det, ställer in det i kylan 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



WARNING!

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



WARNING!

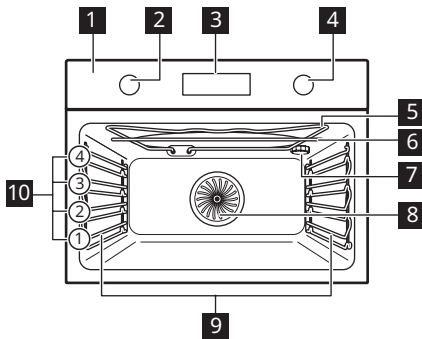
Risk för kvävning eller skador.

- 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

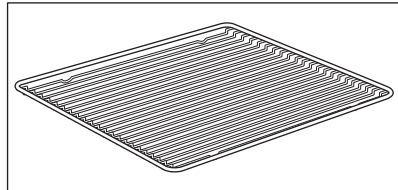


- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3 Display
- 4 Inställningsratt
- 5 Värmeelement
- 6 Mikrovågsgenerator
- 7 Lampa
- 8 Fläkt
- 9 Ugnstegar, borttagbara
- 10 Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

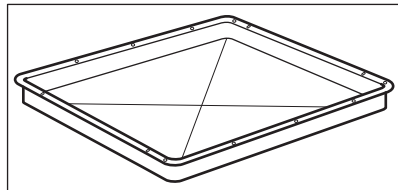
Galler

För kokkärl, kakformar, stekar.



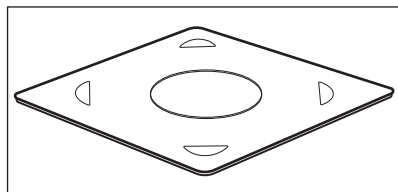
Bakplåt

För kakor och småkakor.



Glasplatta för mikrovågsugn

För att tillaga mat i mikrovågsugne.








SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN


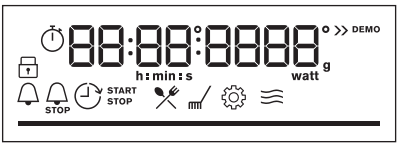
4. SÅ HÄR SLÅR DU PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN








4.1 Infällbara vred


För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

4.2 Kontrollpanel

Sensorområden på kontrollpanelen					Tryck på	Vrid ratten
			WATT	OK		
Timer	Snabbuppvärmning	Belysning	Mikrovågs-effekt	Bekräfta inställning.		
Välj en tillagningsfunktion för att sätta på ugnen.						
Ugnen stängs av genom att funktionsratten ställs i avstängt läge.						

	Om funktionsratten ställs i avstängt läge sätts displayen i standby-läge.
	Display med inställda knappfunktioner.

Indikeringar på displayen:	 Knapplås	 Tillagningshjälp	 Inställningar	 Indikator för mikrovågsfunktion
Timerindikatorer:				

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 på:



00:00

Ställ in tidtagningen. Tryck på OK.

6. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

Börja tillagningen

Steg 1



Välj en tillagningsfunktion.

Steg 2



Ställ in temperaturen.
Tryck på **WATT** och vrid kontrollvredet för att justera mikrovågseffekten.
Tryck på **OK**.

6.2 Så här ställer du in: Mikrovågsugnens tillagningsfunktioner

Steg 1

Ta bort alla tillbehör från ugnen.
Sätt i glasplattan i mikrovågsugnen. Sätt maten på mikrovågsugnens glasplatta.

DAGLIG ANVÄNDNING

Steg 2	Välj en tillagningsfunktion för mikrovågsugnen och tryck på: OK för att börja med standardinställningarna. Displayen visar: tillagningstid och mikrovågseffekt.
Steg 3	Stäng av ugnen genom att ställa funktionsratten i avstängt läge.
Du kan justera inställningarna under tillagningen. Vrid på kontrollvredet för att justera tillagningstiden. Tryck på: OK Tryck på WATT och vrid kontrollvredet för att justera mikrovågseffekten. Tryck på: OK	




Den maximala tiden för mikrovågsfunktionerna beror på mikrovågseffekten du ställt in:








MIKROVÅGSEFFEKT	MAXIMAL TID
100–600 W	59:55 minuter
Mer än 600 W	7 min

i Om du öppnar luckan avbryts funktionen för mikrovågsugnen. Stäng luckan för att starta den igen. Tryck på **OK**.

6.3 Värmefunktioner

Standardtillagningsfunktioner

Tillagningsfunktion	Användning
 Varmluft	För bakning eller torkning på en eller två ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Över-/undervärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.

Tillagningsfunktion	Användning
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Grill + Fläkt + Mikro	För stekning av större bitar av kött på en nivå. För att bryna och göra gratänger. Funktion med mikrovågsförstärkning.
 Varmluft + mikro	Baka på en ugnsnivå. Funktion med mikrovågsförstärkning.
 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: Tillagningshjälp, Inställningar.





6.4 Så här ställer du in: Tillagningshjälp

Undermenyn Tillagningshjälp består av en uppsättning ytterligare funktioner och maträtter med rekommenderade tillagningsfunktioner, temperaturer och tider. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.





För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:	<ul style="list-style-type: none"> • Automatisk vikt
--	---

Tillagningshjälp - använd det för att tillaga en maträtt snabbt med standardinställningar:			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4

DAGLIG ANVÄNDNING

Tillagningshjälp - använd det för att tillaga en maträtt snabbt med standardinställningar:			
			
Öppna menyn.	Välj Tillagningshjälp. Tryck på OK.	Välj maträtt. Tryck på OK.	Sätt in maträtten i ug- nen. Bekräfta inställ- ning.

6.5 Tillagningshjälp











Teckenförklaring	
	Automatisk vikt tillgängligt.
	Funktion med mikrovågseffekt. Använd ett tillbehör som kan användas i mikrovågsugn.
	Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.
	Ugnsnivå.

	Tillagningsfunktion	Användning
F1	Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
F2	Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
F3	Fryst mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
F4	Över-/undervärme + Mikro	Baka och grilla på en ugnsnivå. Funktion med mikrovågsförstärkning.
F5	Grill + Mikro	För att laga mat på kort tid och för bryning. Funktion med mikrovågsförstärkning.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.





















	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
Nötkött 🍖				
P1	Rostbiff, röd	1–1,5 kg; skivor med tjocklek 4–5 cm	☐ 1; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stek-panna. Sätt in i ugnen.	40 min
P2	Rostbiff, me- dium			50 min
P3	Rostbiff, väl- tekt			60 min
P4	Stek, medium	180–220 g per stycke; 3 cm tjocka skivor	☐☐ 2; stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stek-panna. Sätt in i ugnen.	15 min
P5	Rostbiff/ bräserad (rev- bensspjäll, rund, tjock flé)	1,5–2 kg	☐☐ 1; stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stek-panna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.	120 min
P6	Rostbiff, röd (långsam tillag- ning)	1–1,5 kg; skivor med tjocklek 4–5 cm	☐ 1; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i nå- gra minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	75 min
P7	Rostbiff, me- dium (långsam tillagning)			85 min
P8	Rostbiff, väl- tekt (långsam tillagning)			130 min
P9	Filé, röd (lång- sam tillagning)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm tjocka bitar	☐ 1; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i nå- gra minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.	75 min
P10	Filé, medium (långsam tillag- ning)			90 min
P11	Filé, klar (långsam tillag- ning)			120 min

DAGLIG ANVÄNDNING

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Programtid
Kalvkött 🐄				
P12	Kalvstek (t.ex. bog)	0,8–1,5 kg; 4 cm tjocka bitar	  1; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor. Tillsätt vätska. Täckt stek.	80 min
Fläskkött 🐷				
P13	Fläskstek, hals eller bog	1,5 kg	  1; keramik- eller glasgryta på galler , kan användas i mikrovågsugn Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	90 min
P14	Pulled pork (långsam tillagning)	1,5–2 kg	 1; bakplåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.	215 min
P15	Karré, färsk	1–1,5 kg; 5–6 cm tjocka skivor	 1; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor.	55 min
P16	Revbensspjäll	2–3 kg; använd råa, 2–3 cm tjocka revbensspjäll	 2 långpanna Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfattet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	90 min
Lamm 🐑				
P17	Lammfiol med ben	1,5–2 kg; 7–9 cm tjocka stycken	 1; stekfat på galler Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	130 min
Fågelkött 🐔				
P18	Hel kyckling	1,1 kg, 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.	40 min

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P19	Halv kyckling	0,5–0,8 kg	2; bakplåt Använd dina favoritkryddor.	40 min
P20	Kycklingbröst	180–200 g per bit	1; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.	25 min
P21	Kycklinglår, färska	-	2; bakplåt Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.	30 min
P22	Hel anka	2–3 kg	1; stekfat på galler Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.	100 min
P23	Hel gås	4–5 kg	långpanna Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.	110 min
Annat				
P24	Köttfärslimpa	1 kg	1; galler Använd dina favoritkryddor.	60 min
Fisk				
P25	Hel fisk gril-lad	0,5–1 kg per fisk	1; bakplåt Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.	30 min
P26	Fiskfilé	-	2; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor.	20 min
Söta bakverk/efterrätter				
P27	Cheesecake	-	1; ∅ 28 cm springform på galler	90 min

DAGLIG ANVÄNDNING

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P28	Äppelkaka	-	 2; bakplåt	45 min
P29	Äppelpaj	-	 1; pajform på galler	40 min
P30	Äppelpaj	-	 1;  22 cm pajform på galler	60 min
P31	Brownies	2 kg	 2; långpanna	30 min
P32	Chokladmuffins	-	 2; muffinsbricka på galler	25 min
P33	Limpkaka	-	 1; brödform på galler	50 min
Grönsaker/smårätter   				
P34	Bakad potatis	1 kg	 1; bakplåt Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.	50 min
P35	Klyftor	1 kg	 2 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär potatisen i bitar.	35 min
P36	Grillade grönsaker	1–1,5 kg	 2 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär grönsakerna i bitar.	30 min
P37	Croquettes, frysta	0,5 kg	 2; bakplåt	25 min
P38	Pommes frites, frysta	0,75 kg	 2; bakplåt	25 min
Gratänger, bröd och pizza   				
P39	Kött / grönsakslasagne med torra plattor	1–1,5 kg	  1; keramik- eller glasgryta på galler	35 min

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör	Program-tid
P40	Potatisgrätäng (rå potatis)	1,1 kg	2; keramik- eller glasgryta på galler Vänd rätten efter halva tillagningstiden.	35 min
P41	Färsk pizza, tunn	-	1; bakplåt täckt med bakplåtspapper	15 min
P42	Färsk pizza, tunn	-	1; bakplåt täckt med bakplåtspapper	25 min
P43	Quiche	-	1; bakform på galler	45 min
P44	Baguette/ciabatta/ljust bröd	0,8 kg	1; bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.	30 min
P45	Blandkorn/rågbröd/mörkt blandkornsbröd i form	1 kg	1; bakplåt täckt med bakplåtspapper / galler	60 min




7. KLOCKFUNKTIONER







7.1 Klockfunktioner








Klockfunktion	Program
	Signalur. När den inställda tiden har gått avges en ljudsignal.
	Tillagningstid. När inställd tid har gått avges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stoppas.
	Tidsfördröjning. För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
	Uptimer. Längsta möjliga tid är 23 tim och 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Slå på och stäng av Uptimer 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
		
Ändra tidpunkt genom att öppna menyn och välja Inställningar och Tidpunkt.	Ställ tiden	Tryck på: OK.

Så här ställer du in: Signalur			
Steg 1	Displayen visar: 0:00 	Steg 2	Steg 3
			
Tryck på: 		Ställ in Signalur	Tryck på: OK.
 Timern startar nedräkningen omedelbart.			

Så här ställer du in: Tillagningstid				
Steg 1	Steg 2	Displayen visar: 0:00  STOP	Steg 3	Steg 4
				
Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen.	Tryck upprepade gånger på: 		Ställ in tillagningstiden.	Tryck på: OK.
 Timern startar nedräkningen omedelbart.				

Så här ställer du in: Tidsfördröjning

Steg 1	Steg 2		Steg 3	Steg 4		Steg 5	Steg 6
		Dis- playen visar: tidpunkt			Dis- playen visar: --- ⌚		
Välj till- ag- nings- funk- tion.	Tryck upp- repade gångar på: ⌚.	⌚ START	Ställ in startti- den.	Tryck på: OK.	STOPP	Ställ in sluttiden.	Tryck på: OK.

 Timern börjar nedräkningen vid inställd starttid.

8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

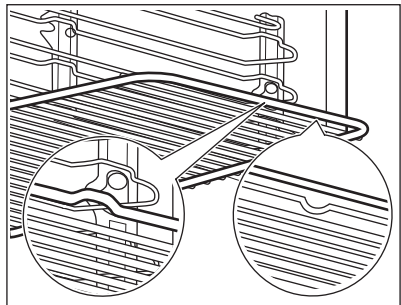
8.1 Sätta in tillbehör

Använd endast lämpliga kokkärll och material. Se kapitlet "Råd och tips" i kapitlet Lämpliga kokkärll och material för mikrovågsugn.

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är för också enheterna tipsäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärll glider av.

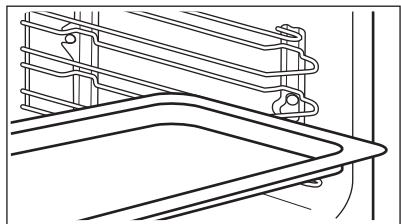
Galler:

Skjut in gallret mellan ugnstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.

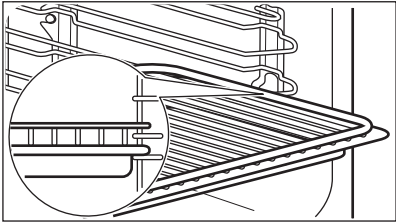
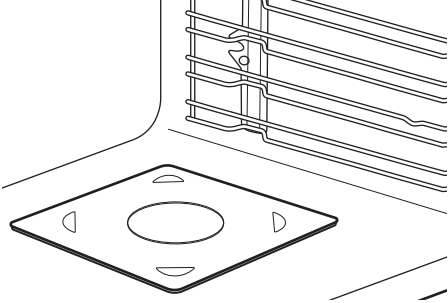


Bakplåt:

Skjut in långpannan mellan ugnstegarnas ledskenor.




TILLVALSFUNKTIONER

<p>Galler, Bakplåt: Skjut in bakplåten mellan ungsstegarnas ledskenor och ugnsgallret på ledskenorna ovanför.</p>	
<p>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.</p>	



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 – ugnen kan inte sättas 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.

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

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Tidsfördröjning.

9.3 Kylfläkt

När ugnen är på, slås kylfläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen kan kylfläkten fortsätta att vara igång tills ugnen är sval.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 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 platsil, 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.

10.2 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 metalldelar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin utan dekor av silver, guld, platina eller andra metaller	✓	x	x
Glas och vitrokeramik av ugnsfast/fryståligt material	✓	✓	✓
Ugnsfast keramik och lergods utan kvarts eller metallkomponenter och glasyrer som innehåller metall	✓	✓	✓
Keramik, porslin och lergods med oglaserad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	x	x	x
Värmebeständig plast upp till 200 °C	✓	✓	x
Kartong, papper	✓	x	x
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

Kokkärl/material			
Galler	x	x	✓
Glasplatta i mikrovågsugnsens botten	✓	✓	x
Kokkärl för mikrovågsugn, t.ex. krispplatta	x	✓	x

10.3 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 gryrätter	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	

10.4 Tillagningstabeller för testinstitut

Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60705.

Använd gallret om inget annat anges.					
Mikrovågsugnsfunktion	 (W)	 (kg)		 (min)	
Sockerkaka	600	0.475	Undersida	7 - 9	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Köttfärslimpa	400	0.9	2	25 - 32	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Ugnsomelett	500	1	Undersida	18	-
Uptining av kött	200	0.5	Undersida	7 - 8	Vänd köttet efter halva tillagningstiden.

Använd gallret.						
MIKRO-VÅG-SUGN KOMBI-FUNKTION		 (W)	 (°C)		 (min)	
Mjuk kaka, 0,7 kg	Över-/undervärme + Mikro	100	200	2	23 - 27	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Potatisgratäng, 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!

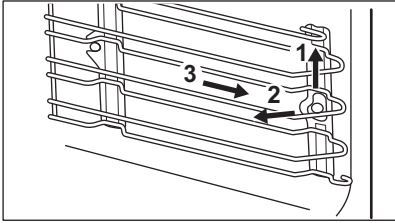
Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

 <p>Rengöringsmedel</p>	<p>Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel.</p>
	<p>Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.</p>
	<p>Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.</p>
 <p>Används varje dag</p>	<p>Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Rengör ugnsutrymmets tak från matrester och fett.</p>
	<p>Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnsutrymmet med en mjuk trasa efter användning.</p>
 <p>Tillbehör</p>	<p>Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.</p>
	<p>Rengör inte tillbehör med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.</p>

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.	

FELSÖKNING

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 är värmetålig 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 aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är korrekt ansluten till eluttaget.
Ugnen värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.



Ugnen slås inte på eller värms inte upp

Ugnen värms inte upp.	Säkringen har inte löst ut.
Ugnen 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.
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. Avlägsna 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 luckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningsslist 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



	≡ - välj för att öppna Meny.
---	------------------------------

Meny-struktur	
Tillagningshjälp 	Inställningar 

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
	 OK	 01 - 09	 OK	
Välj Meny, Inställningar.	Bekräfta inställning.	Välj inställning.	Bekräfta inställning.	Justera värdet och tryck på OK.

Inställningar					
O1	Klockslag	Ändra	O2	Ljusstyrka i display	1 - 5
O3	Knappljud	1 - Pip 2 - Klick 3 - Ljud av	O4	Ljudvolym	1 - 4
O5	Upptimer	På/Av	O6	Belysning	På/Av
O7	Demoläge	Aktiveringskod: 2 468	O8	Programversion	Kontrollera
O9	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.

www.electrolux.com/shop



867370846-C-142022

