

EVM6E46X

EVM6E46Z

KOMFE46X

KVMDE46X

CS	Návod k použití Mikrovlnná trouba	2
NL	Gebruiksaanwijzing Magnetron	22
EN	User Manual Microwave Oven	43
FR	Notice d'utilisation Four à micro-ondes	63
DE	Benutzerinformation Mikrowellenofen	85
IT	Istruzioni per l'uso Forno a microonde	108
PL	Instrukcja obsługi Kuchenka mikrofalowa	129
SK	Návod na používanie Mikrovlnná rúra	151
ES	Manual de instrucciones Horno de microondas	171



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



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

www.electrolux.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	8
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	9
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
7. FUNKCE HODIN.....	12
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	14
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	15
10. TIPY A RADY.....	15
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	18
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	19
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	20
14. STRUKTURA NABÍDKY.....	20
15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	21

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

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

postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu dle normy DIN 68930.

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

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

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

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

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

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

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

Hloubka spotřebiče	567 mm
--------------------	--------

Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
-----------------------------	--------

Hloubka s otevřenými dvířky	882 mm
-----------------------------	--------

Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	3.5x25 mm

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použití

VAROVÁNÍ!

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

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

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změněm barvy smaltu:
 - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.

- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, podlahu nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

2.5 Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

2.6 Servis

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

2.7 Likvidace

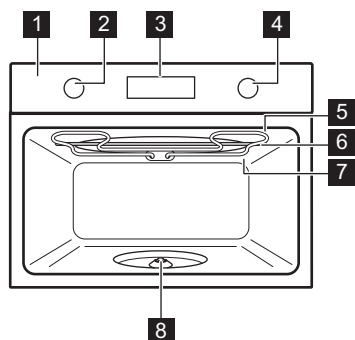
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

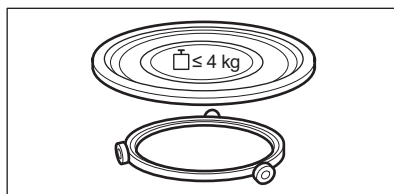
3.1 Celkový pohled



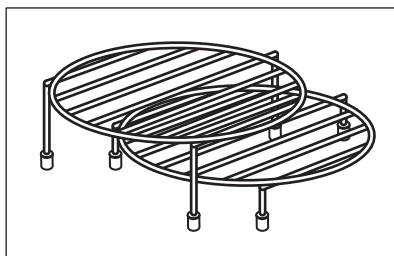
- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečicích funkcí
- 3 Displej
- 4 Ovládací volič
- 5 Topné těleso
- 6 Generátor mikrovln
- 7 Osvětlení
- 8 Hřídel otočného stolu

3.2 Příslušenství

Souprava otočného talíře
K přípravě potravin.



Sada grilovacího roštu
Ke grilování.



4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Zasunovací ovladače

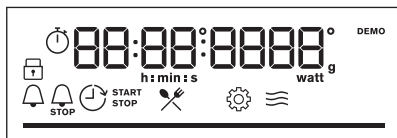
Chcete-li spotřebič použít, stiskněte ovladač. Ovladač se vysune.

4.2 Přehled ovládacího panelu

K zapnutí spotřebiče zvolte pečicí funkci. Troubu vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnutí spotřebiče.

			WATT	OK
Časovač	Zámek	Osvětlení	Mikrovlnný výkon	Potvrzení nastavení

4.3 Displej



Displej s hlavními funkcemi.

Ukazatele na displeji

Základní ukazatele



Zámek



Podporované Vaření



Nastavení



Ukazatel funkce mikrovln

Ukazatele časovače



Minutka



Čas ukončení



Časový odklad



Časovač

Stavová lišta – pro teplotu nebo čas. Když trouba dosáhne nastavené teploty, celý panel svítí červeně.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

Před prvním použitím vyčistěte prázdný spotřebič a nastavte čas:



00:00

Nastavte čas. Stiskněte tlačítko **OK**.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

Krok 1 Otočte ovladač pečících funkcí a zvolte funkci: Gril.

6.2 Jak nastavit: Funkce mikrovlnné trouby

Krok 1 Otočte ovladač pečících funkcí a zvolte funkci:      

Krok 2 Stiskněte: **OK** pro spuštění s výchozím nastavením.
Na displeji se zobrazí: délka trvání a mikrovlnný výkon.

Krok 3 Otočením ovládacího knoflíku nastavte délku trvání. Stiskněte: **OK**.

Krok 4 Stiskněte: **WATT**. Otočením ovladače upravte mikrovlnný výkon. Stiskněte: **OK**

Krok 5 Spotřebič vypnete otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnuto.

Během přípravy pokrmu můžete upravovat nastavení.





Maximální délka mikrovlnných funkcí závisí na nastaveném mikrovlnném výkonu:







MIKROVLNNÝ VÝKON W	MAXIMÁLNÍ ČAS min
100 - 500	59:55
>500	7



Otevřením dvířek se funkce mikrovln vypne. Chcete-li ji opět spustit, zavřete dvířka. Stiskněte tlačítko **OK**.

6.3 Pečicí funkce







Pečicí funkce	Použití
 Tekutina	Ohřev nápojů a polévek, rozsah výkonu: 800–1000 W
 Ohřívání	Ohřev hotových pokrmů a choulostivých potravin, rozsah výkonu: 300–700 W
 Rozmrazování	Rozmrazování masa, ryb, dortů, rozsah výkonu: 100–200 W
 Rozpouštění	Rozpouštění čokolády a másla, rozsah výkonu: 100–400 W

Pečící funkce	Použití
 Popcorn	Příprava popcornu, rozsahu výkonu: 700–1000 W
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 Vysoký gril	K přípravě jídla za krátkou dobu a jeho dopečení s vysokou intenzitou grilu. Rozsah výkonu: 100–500 W.
 Nízký gril	K přípravě jídla za krátkou dobu a jeho dopečení s nízkou intenzitou grilu. Pro dušená/zapékaná jídla, jako jsou zapečené brambory či lasagne. Rozsah výkonu: 100–500 W.
 Mikrovlnná trouba	Ohřev, vaření, rozsah výkonu: 100–1000 W
 Nabídka	Otevření nabídky: Podporované Vaření, Nastavení.

6.4 Jak nastavit: Podporované Vaření

Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci ohřevu. Použijte tuto funkci k rychlé přípravě pokrm s výchozím nastavením. Čas je rovněž možné upravovat během přípravy jídla.

Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Otevřete nabídku.	Zvolte Podporované Vaření. Stiskněte OK .	Zvolte pokrm. Stiskněte tlačítko OK .	Vložte jídlo do trouby. Potvrďte nastavení.







6.5 Nabídka: Podporované Vaření

Na displeji se zobrazí **P** a číslo pokrmu, které můžete zkontrolovat v tabulce.

Legenda







Funkce s mikrovlnným výkonem. Používejte příslušenství vhodné do mikrovlnné trouby.

Jídlo	Hmotnost	Příslušenství
P1 Kuře, celé	1.1 kg	 nízký tvarovaný rošt; keramický nebo skleněný hrnec
P2 Kuře, dvě poloviny	0.6 - 0.7 kg na polovinu	 nízký tvarovaný rošt; keramický nebo skleněný hrnec
P3 Ryba, celá	0.6 kg	
P4 Rybí filé	0.5 kg; 150 g na fileť	
P5 Brokolice	0.5 kg	
P6 Květák	0.5 kg	 keramický nebo skleněný hrnec na otočný talíř Přidejte 50 ml vody. Pokrm zakryjte víkem s několika otvory vhodným do mikrovlnné trouby.
P7 Květák, mražený	0.5 kg	
P8 Hrášek, zmražený	0.5 kg	
P9 Brambory ve slupce	0.5 kg	
P10 Rýže	0.2 kg	 keramický nebo skleněný hrnec na otočný talíř Přidejte 400 ml vody. Pokrm zakryjte víkem s několika otvory vhodným do mikrovlnné trouby.
P11 Zapečené brambory (surové brambory)	1.1 kg	 nízký tvarovaný rošt; keramický nebo skleněný hrnec
P12 Lasagně se suchými plátky těstovin	1 - 1.5 kg	 keramický nebo skleněný hrnec na otočný talíř

7. FUNKCE HODIN

7.1 Funkce hodin

Funkce hodiny	Použití
 Minutka	Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál.
 Čas pečení	Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál a pečicí funkce se vypne.
 Časový odklad	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
 Časovač	Maximum je 23 h 59 minut. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Pro zapnutí a vypnutí Časovač zvolte: Nabídka, Nastavení.

7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit: Denní čas

Krok 1



Krok 2



Krok 3



Pro změnu denního času otevřete nabídku a zvolte Nastavení, Denní čas.

Nastavte hodiny.

Stiskněte: OK.

Jak nastavit: Minutka

Krok 1



Stiskněte: .

Na displeji se zobrazí:

0:00



Krok 2




Nastavte Minutka

Krok 3



Stiskněte: OK.

 Časovač začne okamžitě odpočítávat.

Tato funkce je dostupná pouze pro: Gril, Nizký gril, Vysoký gril.

Jak nastavit: Čas pečení

Krok 1



Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.

Krok 2



Opakovaně tiskněte:



Na displeji se zobrazí:

0:00



STOP

Krok 3




Nastavte dobu přípravy.

Krok 4



Stiskněte: OK.

 Časovač začne okamžitě odpočítávat.

Tato funkce je dostupná pouze pro: Gril, Nizký gril, Vysoký gril.

Jak nastavit: Časový odklad

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5	Krok 6
					
Zvolte pečicí funkci.	Opakovaně tiskněte: 	Na displeji se zobrazí: denní čas  ZA- PNOUT	Nastavte čas spuštění.	Na displeji se zobrazí: --:--  VY- PNOUT	Nastavte čas ukončení.
			Stiskněte: OK		Stiskněte: OK

 Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.

Tato funkce je dostupná pouze pro: Gril.

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

materiály vhodné k použití v mikrovlnné troubě.

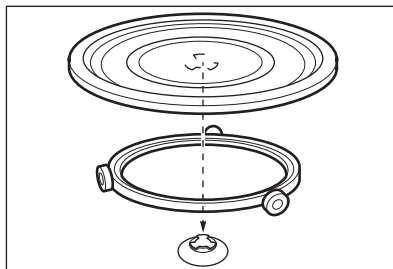
8.1 Vkládání příslušenství

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

Souprava otočného talíře:

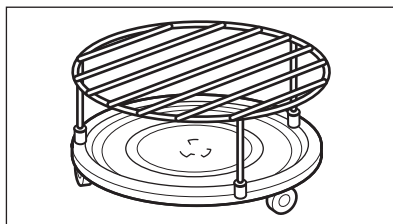
Vždy připravujte jídlo na soupravě otočného talíře. Vodicí lištu válečků nasadte kolem hřídele otočného talíře. Skleněný otočný talíř položte na vodicí lištu válečků.

Používejte pouze soupravu otočného talíře dodávanou se spotřebičem.



Sada grilovacího roštu:

Vložte grilovací rošt na soupravu otočného talíře silikonovými krytkami dolů.



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE


9.1 Zámek


Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.

Pokud ji zapnete, když spotřebič pracuje, nastavená příprava jídla bude pokračovat a ovládací panel bude zablokovaný.

Pokud ji zapnete, když je spotřebič vypnutý, spotřebič nepůjde zapnout a ovládací panel bude zablokovaný.





 – stisknutím a podržením funkci zapnete.
Zazní zvukový signál.

 – stisknutím a podržením funkci vypnete.

 3x  – bliká při zapnutí zámku.

9.2 Automatické vypnutí

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

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

 (°C)

 (h)

200 - 230

5.5

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Časový odklad.

9.3 Chladicí ventilátor

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

10. TIPY A RADY

10.1 Doporučení k pečení



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

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

10.2 Doporučení k mikrovlnné troubě

 **Pojďme vařit!**

Pokrm neumísťujte přímo na otočný talíř. Vždy používejte nádoby vhodné pro mikrovlnnou troubu.

Varnou nádobu postavte do středu otočného talíře.

Přijde-li otočný talíř do kontaktu s příliš horkými nebo příliš studenými předměty, může prasknout.

V polovině doby rozmrazování a pečení jídlo otočte nebo zamíchejte.

Tekuté pokrmy čas od času zamíchejte.

Před servírováním jídlo zamíchejte.

Jídlo při pečení i opakovaném ohřevu zakryvejte.

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

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

Příprava pokrmů v mikrovlnné troubě

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

Nepřevařte potraviny nastavením příliš vysokého výkonu a příliš dlouhého času.

Potraviny by mohly vyschnout, spálit se nebo způsobit požár.

Ve spotřebiči nepřipravujte vejce ve skořápkách a šneky, protože mohou prasknout. Před opětovným ohřevem smaženého vejce propíchněte žlutek.

Potraviny se slupkou před vařením několikrát propíchněte.

Zeleninu rozřízněte na podobně velké kusy.

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

Rozmrazování v mikrovlnné troubě

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





Rozmrazené kousky následně odeberte.







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

10.3 Nádobí a materiály vhodné do mikrovlnné trouby

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

Před použitím ověřte technické údaje nádobí/materiálu.

Nádobí/materiál				
Žárovzdorné sklo a porcelán bez kovových dílů	✓	✓	✓	✓
Nežárovzdorné sklo a porcelán bez stříbrných, zlatých, platinových nebo jiných kovových dekorací	✓	x	x	x
Sklo a sklokeramika z ohnivzdorného a mrazuvzdorného materiálu	✓	✓	✓	✓
Keramika a kamenina bez skleněných nebo kovových částí a bez glazury s obsahem kovu	✓	✓	x	x
Keramika, porcelán a kamenina s neglazovaným dnem nebo s malými dírkami, např. na rukojetích	x	x	x	x

Nádobi/materiál						
Plast, žáruvzdorný do 200 °C	✓	✓		X	X	
Karton, papír	✓	X		X	X	
Potravinová fólie pro mikrovlnnou přípravu	✓	X		X	X	
Fólie na pečení s uzávěrem vhodným pro mikrovlnnou troubu	✓	✓		X	X	
Pečicí nádoby vyrobené z kovu, např. smalt, litina	X	X		✓		X
Formy na pečení, černě lakované nebo se silikonovou vrstvou	X	X		✓		X
Nádoby do mikrovlnné trouby, například pražičí pánvička	X	✓		X		X
Sada grilovacího roštu	X	X		✓		✓

10.4 Doporučená nastavení výkonu pro různé druhy pokrmů

Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

800–1000 W



Osmažení na začátku přípravy jídla



Ohřev tekutin

500–700 W



Příprava zeleniny



Vaření pokrmů z vajec



Pomalu dušené pokrmy



Dušení rýže



Ohřívání jídel na jeden talíř



Rozmrazování a ohřívání mražených jídel

300–400 W



Rozpuštění sýrů, čokolády, másla



Vaření/ohřívání choulostivých potravin



Další vaření

100–200 W



Rozmrazování chle-
ba



Rozmrazování ovo-
ce a koláčů



Rozmrazování sýrů,
smetany, másla



Rozmrazování ma-
sa, ryb









Ohřívání dětské výživy

10.5 Tabulky vaření pro zkušebny

Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60705.





Funkce mikrovlnné trouby

	 POWER W	 kg		 min	
Piškotový koláč	600	0.475	Souprava ot- očného talíře	5 - 7	-
Sekaná	500	0.9	Souprava ot- očného talíře	18 - 20	-
Vaječný krém	500	1	Souprava ot- očného talíře	15 - 17	-
Rozmrazování masa	200	0.5	Souprava ot- očného talíře	8 - 9	-

Kombinovaná mikrovlnná funkce

Použijte funkci: Mikrovlnný gril.

Použijte spodní grilovací rošt.

	 POWER W		 min	
Zapečené brambory, 1,1 kg	300	nízký	30 - 35	-
Kuře, 1,1 kg	300	vysoký	30 - 35	Vložte maso do kulaté skleněné nádoby.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění



Čistící prostředky

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

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.



Každodenní použití

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

Strop vnitřku spotřebiče důkladně očistěte od zbytků jídla a mastnoty.

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



Příslušenství

Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Před čištěním vyčkejte, dokud otočný talíř nevychladne. Mohlo by dojít k prasknutí otočného talíře. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí.

Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

Ve všech případech, které nejsou v této tabulce zahrnuty, se obraťte na autorizované servisní středisko.



Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá

Problém

Zkontrolujte, zda...

Spotřebič nelze zapnout ani používat.

Spotřebič je správně zapojený do elektrické sítě.

Spotřebič se neohřívá.

Funkce automatického vypnutí je vypnutá.

Spotřebič se neohřívá.

Není spálená pojistka.

Spotřebič se neohřívá.

Zámek je vypnutý.



Součásti

Problém

Zkontrolujte, zda...



Součásti

Osvětlení nefunguje.

Spálená žárovka. Obrat'te se na autorizované servisní středisko.

Otočný talíř je hlučný.

Pod soupravou otočného talíře jsou zbytky jídla.



Chybové kódy

Na displeji se zobrazuje...

Zkontrolujte, zda...

00:00

Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.

Pokud se na displeji zspotřebiči obrazuje chybový kód, který není obsažen v této tabulce, restartujte troubu vypnutím a opětovným zapnutím domovní pojistky. Pokud se chybový kód zobrazí znovu, kontaktujte autorizované servisní středisko.

12.2 Servisní údaje

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

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

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

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

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Úspora energie

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

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

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

Pečení s vypnutým osvětlením

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

14. STRUKTURA NABÍDKY

14.1 Nabídka

Krok 1

Krok 2

Krok 3

Krok 4

Krok 5



 – zvolte pro zadání Nabídka.

Vyberte funkci ze struktury Nabídka a stiskněte **OK**.

Zvolte nastavení.

OK – stisknutím potvrdte nastavení.

Upravte hodnotu a stiskněte **OK**.

Otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnuto ukončete Nabídka.

Nabídka struktura


Podporované Vaření 


Nastavení 

Nastavení

01	Denní čas	Změnit	02	Displej jas	1 - 5
03	Tóny tlačítek	1 – Pípnutí 2 – Cvaknutí 3 – Zvuk vypnutí	04	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
05	Časovač	Zap/Vyp	06	Osvětlení	Zap/Vyp
07	Režim demo	Aktivační kód: 2468	08	Verze software	Kontrola
09	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne			

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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

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



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

www.electrolux.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	22
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	26
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	28
4. BEDIENINGSPANEEL.....	29
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	30
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	30
7. KLOKFUNCTIES.....	33
8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	35
9. EXTRA FUNCTIES.....	35
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	36
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	39
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	40
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	41
14. MENUSTRUCTUUR.....	42
15. MILIEUBESCHERMING.....	42

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

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

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

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

1.2 Algemene veiligheid

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

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

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

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd open is.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouweenheid moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	444 (460) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	455 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	440 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm

Diepte met open deur	882 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	3.5x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.

- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

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

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

- Gebruik de magnetronfunctie niet om het apparaat voor te verwarmen.

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Zorg ervoor dat de ovenruimte, de draaitafel en de deur na elk gebruik worden afgeveegd. Stoom geproduceerd tijdens de werking van het apparaat

condenseert op de wanden en kan roest veroorzaken.

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand en elektrische vonken veroorzaken wanneer de magnetronfunctie werkt.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

2.5 Binnenverlichting

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

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

te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

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

2.6 Service

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

2.7 Verwijdering

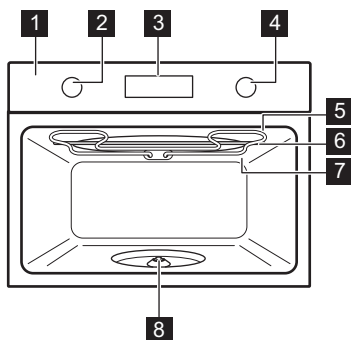
⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht

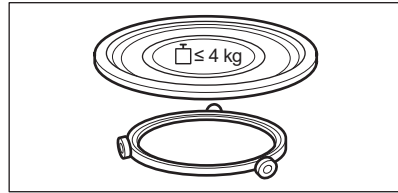


- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop
- 5 Verwarmingselement
- 6 Magnetrongenerator
- 7 Lamp
- 8 Draaiplateau-as

3.2 Accessoires

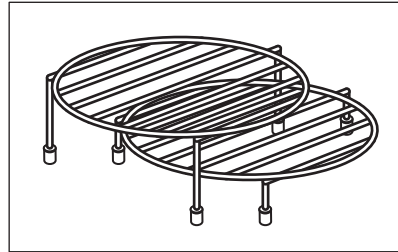
Draaiplateuset

Om eten te bereiden.



Grillrekset

Om te grillen.



4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Verzonken knoppen

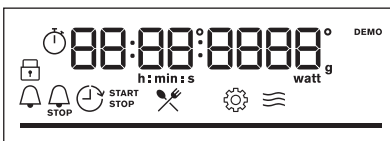
Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

4.2 Overzicht bedieningspaneel

Selecteer een verwarmingsfunctie om het apparaat in te schakelen. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.

			WATT	OK
Timer	Slot	Binnenverlichting	Magnetronvermogen	Instelling bevestigen





4.3 Display



Display met toetsfuncties.

Indicatielampjes op de display

Basisindicatoren

			
Blokkering	Kook- En Bakassistent	Instellingen	Indicatielampje magnetronfunctie

Indicatielampjes timer


Kookwekker


STOP
Eindtijd


Uitsteltijd


Uptimer

Voortgangsbalk – voor temperatuur of tijd. De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.



5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Reinig vóór het eerste gebruik het lege apparaat en stel de tijd in:



00:00

Stel de tijd in. Druk op **OK**.

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

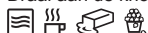
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

Stap 1 Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties en selecteer de functie: Grillen.

6.2 Instellen: Magnetronfuncties

Stap 1 Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties en selecteer de functie Magnetron:  



Stap 2 Druk op: **OK** om te beginnen met de standaardinstellingen.
Het display toont: duur en magnetronvermogen.

Stap 3 Draai aan de regelknop om de duur aan te passen. Druk op: **OK**.

Stap 4 Druk op: **WATT**. Draai aan de regelknop om het magnetronvermogen te wijzigen. Druk op: **OK**

Stap 5 Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen.

Je kunt de instellingen tijdens het koken aanpassen.







De maximale tijd van de magnetronfuncties is afhankelijk van het door jou ingestelde magnetronvermogen:

MAGNETRONVERMOGEN W	MAXIMUMTIJD min
100 - 500	59:55
>500	7



Als je de deur opent, stopt de functie. Om de functie opnieuw te starten, sluit de deur. Druk op **OK**.

6.3 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Vloeistof	Opwarmen van dranken en soepen, vermogensbereik: 800 - 1000 W
 Opwarmen	Opwarmen van vooraf bereide maaltijden en delicate gerechten, vermogensbereik: 300 - 700 W
 Ontdooien	Vlees, vis, gebak ontdooien, vermogensbereik: 100 - 200 W
 Smelten	Smelten van chocolade en boter, vermogensbereik: 100 - 400 W
 Popcorn	Vorbereiding popcorn, vermogensbereik: 700 - 1000 W
 Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.

Verwarmingsfunctie Toepassing



Grill hoog

Om voedsel in korte tijd te bereiden en bruinen met een hoge grillintensiteit. Vermogensbereik: 100 - 500 W.



Grill laag

Om voedsel in korte tijd te bereiden en te bruinen met een lage grillintensiteit. Voor ovenschotels zoals aardappelgratin, lasagne. Vermogensbereik: 100 - 500 W.



Magnetron

Opwarmen, koken, vermogensbereik: 100 - 1000 W



Menu

Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Instellingen.

6.4 Instellen:Kook- En Bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen verwarmingsfunctie. Gebruik de functie om snel een gerecht met standaardinstellingen te bereiden. Je kunt de tijd tijdens het koken aanpassen.

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is.

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
		P1 - P...	OK
Open het menu.	Selecteer Kook- En Bak-assistent. Druk op OK .	Selecteer de schaal. Druk op OK .	Plaats de schaal in de oven. Instelling bevestigen.

6.5 Menu: Kook- En Bakassistent





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

Legenda







Functie met magnetronvermogen. Gebruik een magnetronbestendig accessoire.

Gerecht	Gewicht	Accessoire
P1 Kip, Heel	1.1 kg	laagdraadrek; keramische of glazen braadpan
P2 Kip, twee helften	0.6 - 0.7 kg per helft	laagdraadrek; keramische of glazen braadpan

Gerecht	Gewicht	Accessoire
P3 Vis, heel	0.6 kg	
P4 Visfilet	0.5 kg; 150 g per filet	
P5 Broccoli	0.5 kg	
P6 Bloemkool	0.5 kg	 keramische of glazen braadpan op draaischijf Voeg 50 ml water toe. Bedek het voedsel met een magnetronbestendig deksel met enkele gaten.
P7 Bloemkool, bevroren	0.5 kg	
P8 Erwten, bevroren	0.5 kg	
P9 Gepofte aardappelen	0.5 kg	
P10 Rijst	0.2 kg	 keramische of glazen braadpan op draaischijf Voeg 400 ml water toe. Bedek het voedsel met een magnetronbestendig deksel met enkele gaten.
P11 Aardappelgratin (ruwe aardappelen)	1.1 kg	 laagdraadrek; keramische of glazen braadpan
P12 Lasagne met droge pastabladen	1 - 1.5 kg	 keramische of glazen braadpan op draaischijf

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
 Kookwekker	Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
 Kooktijd	Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie.
 Uitsteltijd	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
 Uptimer	Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. Om de Uptimer in en uit te schakelen, selecteer: Menu, Instellingen.

7.2 Instellen: Klokfuncties

Instellen: Dagtijd		
Stap 1	Stap 2	Stap 3

Instellen: Dagtijd



Om de tijd van de dag te wijzigen, opent u het menu en selecteert u Instellingen, Dagtijd.

Stel de klok in.

Druk op: OK.

Instellen: Kookwekker

Stap 1



Druk op: .

Op het display verschijnt:
0:00


Stap 2




Stel de Kookwekker in

Stap 3



Druk op: OK.

 De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Deze functie is alleen beschikbaar voor: Grillen, Grill laag, Grill hoog.

Instellen: Kooktijd

Stap 1



Kies een verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.

Stap 2



Druk herhaaldelijk:


Op het display verschijnt:
0:00

STOP

Stap 3




Stel de bereidingstijd in.

Stap 4



Druk op: OK.

 De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Deze functie is alleen beschikbaar voor: Grillen, Grill laag, Grill hoog.

Instellen: Uitsteltijd


Stap 1



Selecteer de verwarmingsfunctie.

Stap 2



Druk herhaaldelijk: .

Stap 3



Stel de starttijd in.

Stap 4



Druk op: OK.

Stap 5



Stel de eindtijd in.

Stap 6



Druk op: OK.

Het display toont: de dagtijd
 STAR-TEN

Op het display verschijnt:
--:--
 STOP

Instellen: Uitsteltijd

i De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

Deze functie is alleen beschikbaar voor: Grillen.

8. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

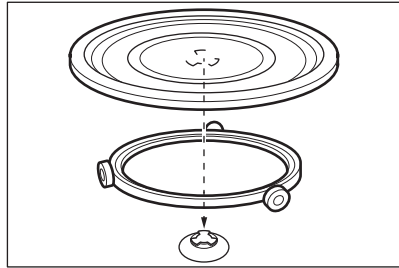
8.1 Accessoires plaatsen

Gebruik uitsluitend geschikt kookgerei en materiaal. Raadpleeg hoofdstuk 'Hints en

tips', kookgerei en materiaal geschikt voor de magnetron.

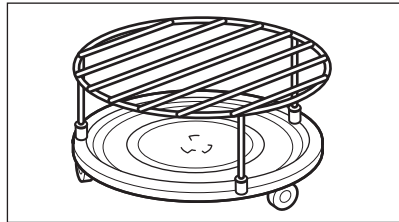
Draaiplateauset:

Bereid voedsel altijd op de draaiplateauset. Plaats de rolgeleider rond de draaischijf. Plaats het draaitafelglas op de rolgeleiding. Gebruik alleen de draaitafelset die bij het apparaat werd meegeleverd.



Grillrekset:

Plaats het grillrooster met de siliconen doppen op de draaiplateauset.



9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Blokkering

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

Schakel het in als het apparaat werkt – de ingestelde bereiding gaat door, het bedieningspaneel wordt vergrendeld.

Schakel het in als het apparaat is uitgeschakeld – het kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.


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



– houd ingedrukt om de functie in te schakelen.
een geluidssignaal.





– houd ingedrukt om het uit te schakelen.

 3 x  – knippert wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

9.2 Automatische uitschakeling

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

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



(°C)



(u)

200 - 230

5.5

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Uitsteltijd .

9.3 Koelventilator

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

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen



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

Uw apparaat kan anders koken dan het apparaat dat je eerder had. De onderstaande hints tonen aanbevolen verwarmingsfuncties en instellingen voor kooktijd voor specifieke soorten voedsel.

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

10.2 Magnetronaanbevelingen

Laten we koken!

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

Plaats het kookgerei in het midden van de draaiplateau.

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

Draai het voedsel halverwege de ontdooi- en bereidingstijd om of roer het door.

Roer vloeibare gerechten zo nu en dan door.

Roer het voedsel voor het opdienen door.

Dek het voedsel voor bereiding en opwarming af.

Zet tijdens het opwarmen van dranken de lepel in de fles of het glas om de warmte beter te verdelen.

Plaats het voedsel uit de verpakking in het apparaat. Verpakte kant-en-klaar-maaltijden kunnen alleen in het apparaat worden verwarmd als de verpakking magnetronveilig is (raadpleeg de informatie op de verpakking).

Koken in de magnetron

Bereid voedsel afgedekt. Bereid voedsel slechts zonder het te bedekken als je een korst wilt behouden.

Kook de gerechten niet te lang door het vermogen en de tijd te hoog instellen. Het voedsel kan uitdrogen, aanbranden of brand veroorzaken.

Gebruik het apparaat niet om eieren in de schaal en slakken in hun huis te bereiden, omdat deze kunnen barsten. Prik het eigeel van gebakken eieren door voordat ze worden opgewarmd.

Prik voedsel met huid of schil diverse malen door voordat je het bereidt.

Snij groenten in stukjes van gelijke grootte.

Schakel het apparaat uit, neem het voedsel uit het apparaat en laat een paar minuten rusten om de warmte gelijkmatig te verdelen.

Ontdooien in de magnetron

Plaats het bevroren, uitgepakte voedsel op een klein omgekeerd bord met een bakje eronder of op een ontdooierek of plastic zeef, zodat de dooivloeistof kan weglopen.





Verwijder telkens de stukken die zijn ontdooid.








Je kunt een hoger magnetronvermogen gebruiken om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.

10.3 Kookgerei en materialen geschikt voor de magnetron

Gebruik alleen kookgerei en materiaal in de magnetron dat hier geschikt voor is. Gebruik onderstaande tabel als referentie.

Controleer de specificaties van het kookgerei/materiaal voor gebruik.

Kookgerei/materiaal				
Ovenvast glas en porselein zonder metalen onderdelen, bijv. hittebestendig glas	✓	✓	✓	✓
Niet-ovenbestendig glas en porselein zonder zilveren, gouden, platina of andere metalen versieringen	✓	x	x	x
Glas en glaskeramik van ovenbestendig / diepvriesbestendig materiaal	✓	✓	✓	✓
Keramik en aardewerk zonder kwarts of metalen onderdelen en metaalhoudend glazuur	✓	✓	x	x
Keramik, porselein en aardewerk met ongeglazuurde onderkant of met kleine gaatjes, bijv. op handvaten	x	x	x	x
Tot 200 °C hittebestendige kunststof	✓	✓	x	x

Kookgerei/materiaal		  		 
Karton, papier	✓	X	X	X
Magnetronfolie	✓	X	X	X
Ovenfolie met magnetronveilige sluiting	✓	✓	X	X
Braadschalen gemaakt van metaal, bijv. email, gietijzer	X	X	✓	X
Bakblikken, zwarte lak of met siliconen coating	X	X	✓	X
Kookgerei voor gebruik in magnetron, bijv. pan voor knapperige gerechten	X	✓	X	X
Grillrekset	X	X	✓	✓

10.4 Aanbevolen vermogensinstellingen voor verschillende soorten voedsel

De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

800 - 1000 W



Aanbakken aan het begin van het kookproces



Vloeistoffen opwarmen

500 - 700 W



Groenten koken



Eiergerechten bereiden



Hutspot laten sudderen



Rijst sudderen



Eenpansgerechten opwarmen



Ontdooien en opwarmen van bevroren maaltijden

300 - 400 W



Smelten van kaas, chocolade, boter



Koken/opwarmen van delicaat voedsel



Doorgaan met koken

100 - 200 W



Ontdooien van brood



Ontdooien van fruit en gebak



Ontdooien van kaas, room, boter



Ontdooien van vlees, vis









Babyvoeding opwarmen

10.5 Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten

Tes ts volgens IEC. 60705.






Magnetronfunctie

	 POWER W	 kg		 min	
Cake, zacht	600	0.475	Draaiplateau-set	5 - 7	-
Vleesbrood	500	0.9	Draaiplateau-set	18 - 20	-
Bouillon met stukjes ei	500	1	Draaiplateau-set	15 - 17	-
Ontdooien van vlees	200	0.5	Draaiplateau-set	8 - 9	-

Combimagnetronfunctie

Gebruik de functie: Magnetrongrillen.

Gebruik het lage grillrooster.

	 POWER W		 min	
Aardappelgratin, 1,1 kg	300	laag	30 - 35	-
Kip, 1,1 kg	300	hoog	30 - 35	Doe het vlees in een ronde glazen kom.

11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging



Reinigingsmid- delen

Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigungsmiddel.



Dagelijks gebruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

Reinig voorzichtig de bovenkant van het apparaat om resten en vet te verwijderen.

Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.



Accessoires

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Wacht alvorens te reinigen totdat de draaischijf afgekoeld is. Er bestaat een risico dat de draaischijf kan breken. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigungsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

12. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...

Neem in alle gevallen die niet in deze tabel zijn opgenomen contact op met een erkend servicecentrum.



Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
U kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.	Het apparaat is op de juiste manier op een elektrische toevoer aangesloten.
Het apparaat warmt niet op.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
Het apparaat warmt niet op.	De zekering is niet doorgeslagen.
Het apparaat warmt niet op.	Het slot is uitgeschakeld.



Onderdelen

Probleem	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
De draaispitset maakt geluid.	Er bevinden zich voedselresten onder de draaiplateauset.



Foutcodes

Op het display verschijnt...	Controleer of de volgende zaken van toepassing zijn...
00:00	Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.

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

12.2 Service-informatie

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

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)
Productnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Energiebesparing

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

Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.

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

Koken met de verlichting uitgeschakeld
Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
				
 - selecteer om de Menu.	Selecteer de optie in de Menu structuur en druk op OK .	Selecteer de instelling.	OK - druk op om de instelling te bevestigen.	Pas de waarde aan en druk op OK .
Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.				

Menu-structuur te betreden


Kook- En Bakassistent 

Instellingen 

Instellingen

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

15. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	43
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	46
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	49
4. CONTROL PANEL.....	49
5. BEFORE FIRST USE.....	50
6. DAILY USE.....	50
7. CLOCK FUNCTIONS.....	53
8. USING THE ACCESSORIES.....	55
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	56
10. HINTS AND TIPS.....	56
11. CARE AND CLEANING.....	59
12. TROUBLESHOOTING.....	60
13. ENERGY EFFICIENCY.....	61
14. MENU STRUCTURE.....	61
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	62

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

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

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the turntable and the turntable support designed for this appliance.
- 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.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	444 (460) mm
---	--------------

Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	455 mm
Height of the back of the appliance	440 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	882 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	3.5x25 mm

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

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

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Always cook with the appliance door closed.

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

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Make sure the cavity, the turntable 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 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.

2.6 Service

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

2.7 Disposal

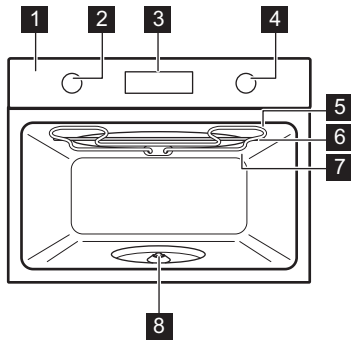
WARNING!

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.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview

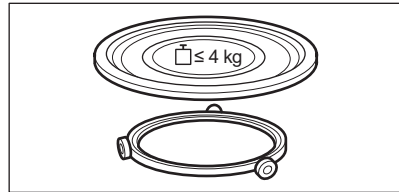


- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Microwave generator
- 7 Lamp
- 8 Turntable shaft

3.2 Accessories

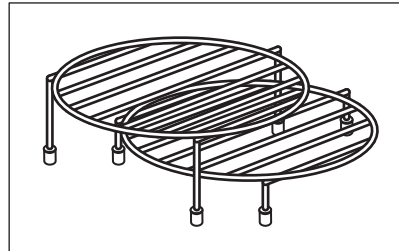
Turntable set

To prepare food.



Grill rack set

To grill.



4. CONTROL PANEL




4.1 Retractable knobs

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

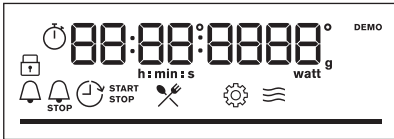
4.2 Control panel overview

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

functions to the off position to turn the appliance off.

			WATT	OK
Timer	Lock	Light	Microwave power	Confirm setting





4.3 Display



Display with key functions.

Display indicators

Basic indicators

			
Lock	Assisted Cooking	Settings	Microwave function indicator

Timer indicators

			
Minute minder	End time	Time Delay	Uptimer

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



5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Initial cleaning

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



00:00

Set the time. Press **OK**.

6. DAILY USE







WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating functions

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

6.2 How to set: Microwave functions

Step 1 Turn the knob for the heating functions and select the microwave function:    
 

Step 2 Press: **OK** to start with default settings.
The display shows: duration and microwave power.

Step 3 Turn the control knob to adjust the duration. Press: **OK**.

Step 4 Press: **WATT**. Turn the control knob to adjust the microwave power. Press: **OK**

Step 5 Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the appliance.

You can adjust settings while cooking.




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








MICROWAVE POWER W	MAXIMUM TIME min
100 - 500	59:55
>500	7



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

6.3 Heating functions







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

Heating function	Application
 Melting	Melting chocolate and butter, power range: 100 - 400 W
 Popcorn	Preparing popcorn, power range: 700 - 1000 W
 Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 Grill High	To cook food in short time and brown it with high grill intensity. Power range: 100 - 500 W.
 Grill Low	To cook food in short time and brown it with low grill intensity. For casseroles such as potato gratin, lasagne. Power range: 100 - 500 W.
 Microwave	Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W
 Menu	To enter the Menu: Assisted Cooking, Settings.

6.4 How to set: Assisted Cooking

Every dish in this submenu has a recommended heating function. Use the function to prepare a dish quickly with default settings. You can also adjust the time during cooking.

When the function ends check if the food is ready.

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







6.5 Menu: Assisted Cooking

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

Legend







Function with microwave power. Use microwave safe accessory.




Dish	Weight	Accessory
P1 Chicken, whole	1.1 kg	 low wire rack; ceramic or glass casserole dish
P2 Chicken, two halves	0.6 - 0.7 kg per half	 low wire rack; ceramic or glass casserole dish
P3 Fish, whole	0.6 kg	
P4 Fish fillet	0.5 kg; 150 g per fillet	
P5 Broccoli	0.5 kg	
P6 Cauliflower	0.5 kg	 ceramic or glass casserole dish on turntable Add 50 ml of water. Cover the food with a microwave safe lid with some holes.
P7 Cauliflower, frozen	0.5 kg	
P8 Peas, frozen	0.5 kg	
P9 Jacket potatoes	0.5 kg	
P10 Rice	0.2 kg	 ceramic or glass casserole dish on turntable Add 400 ml of water. Cover the food with a microwave safe lid with some holes.
P11 Potato gratin (raw potatoes)	1.1 kg	 low wire rack; ceramic or glass casserole dish
P12 Lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	 ceramic or glass casserole dish on turntable






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.







7.2 How to set: Clock functions


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

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

 Timer starts counting down immediately.










This function is available only for: Grill, Grill Low, Grill High.


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

 Timer starts counting down immediately.

This function is available only for: Grill, Grill Low, Grill High.

How to set: Time Delay

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

 Timer starts counting down at a set start time.

This function is available only for: Grill.

8. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

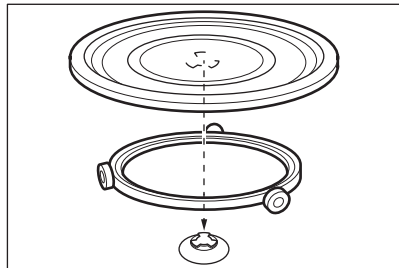
Refer to Safety chapters.

8.1 Inserting accessories

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

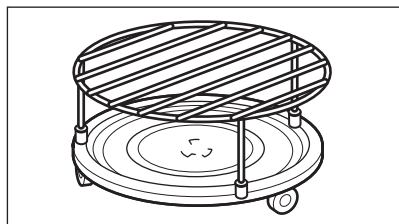
Turntable set:

Always cook food on the turntable set.
Place the roller guide around the turntable shaft.
Place the turntable glass on the roller guide.
Use only the turntable set supplied with the appliance.



Grill rack set:

Place the grill rack with the silicon caps down on the turntable set.



9. ADDITIONAL FUNCTIONS


9.1 Lock


This function prevents an accidental change of the appliance function.

Turn it on when the appliance works - the set cooking continues, the control panel is locked.

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





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

 - press and hold to turn it off.

 3 x  - flashes when the lock is turned on.

9.2 Automatic switch-off

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

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

 (°C)

 (h)

200 - 230

5.5

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

9.3 Cooling fan

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

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations



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

Your appliance may cook differently to the appliance you had before. The hints below show recommended heating functions and settings for cooking time for specific types of the food.

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

10.2 Microwave recommendations

 **Let's cook!**

Do not place the food directly on the turntable. Always use the microwave suitable cookware.

Place the cookware in the middle of the turntable.

Contact with too hot or too cold items can break the turntable.

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

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Cover the food for cooking and reheating.

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

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

Microwave cooking

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

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

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

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

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

Microwave defrosting

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








Remove defrosted pieces subsequently.








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

10.3 Microwave suitable cookware and materials

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

Check the cookware / material specification before use.

Cookware / Material		  		 
Ovenproof glass and porcelain with no metal components, e.g. heat-proof glass	✓	✓	✓	✓
Non-ovenproof glass and porcelain without any silver, gold, platinum or other metal decorations	✓	x	x	x
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material	✓	✓	✓	✓
Ceramic and earthenware without any quartz or metal components and glazes which contain metal	✓	✓	x	x
Ceramic, porcelain and earthenware with unglazed bottom or with small holes, e.g. on handles	x	x	x	x
Heat-resistant plastic up to 200 °C	✓	✓	x	x

Cookware / Material		  		 
Cardboard, paper	✓	X	X	X
Microwave clingfilm	✓	X	X	X
Roasting film with microwave safe closure	✓	✓	X	X
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	X	X	✓	X
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	X	X	✓	X
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	X	✓	X	X
Grill rack set	X	X	✓	✓

10.4 Recommended power settings for different kinds of food

The data in the table is for guidance only.

800 - 1000 W



Searing at the start of the cooking process



Heating liquids

500 - 700 W



Cooking vegetables



Cooking egg dishes



Simmering stews



Simmering rice



Heating one-plate meals



Defrosting and heating frozen meals

300 - 400 W



Melting cheese, chocolate, butter



Cooking / Heating delicate food



Continuing cooking

100 - 200 W



Defrosting bread



Defrosting fruit and cakes



Defrosting cheese, cream, butter



Defrosting meat, fish









Heating baby food

10.5 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to IEC 60705.






Microwave function

	 W	 kg		 min	
Sponge cake	600	0.475	Turntable set	5 - 7	-
Meatloaf	500	0.9	Turntable set	18 - 20	-
Egg custard	500	1	Turntable set	15 - 17	-
Meat defrosting	200	0.5	Turntable set	8 - 9	-

Microwave Combi function

Use the function: Microwave grilling.

Use the low grill rack.

	 W		 min	
Potato gratin, 1.1 kg	300	low	30 - 35	-
Chicken, 1.1 kg	300	high	30 - 35	Put the meat in round glass container.

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning



Cleaning Agents

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

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



Everyday Use

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

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



Accessories

Clean all accessories after each use and let them dry. Before cleaning, wait until the turntable is cold. There is a risk that the turntable can break. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

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

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

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



The appliance does not turn on or does not heat up

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



Components

Problem	Check if...
The lamp does not work.	The lamp is burnt out. Contact an Authorised Service Centre.
The turntable set makes noise.	There is food residue below the turntable set.



Error codes

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



Error codes

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

12.2 Service data

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

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

We recommend that you write the data here:

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

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Energy saving

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

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

Cooking with the lamp off

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

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu

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

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


Menu structure


Assisted Cooking

Settings

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

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

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



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	63
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	66
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	69
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	70
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	71
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	71
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	74
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	76
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	77
10. CONSEILS.....	77
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	81
12. DÉPANNAGE.....	81
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	83
14. STRUCTURE DES MENUS.....	83
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	84

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

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

1.2 Sécurité générale

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

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

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

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.

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

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

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

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

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.

- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

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

2.5 Éclairage interne

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

2.6 Service

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

2.7 Mise au rebut

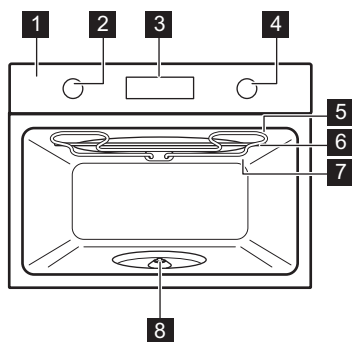
⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble

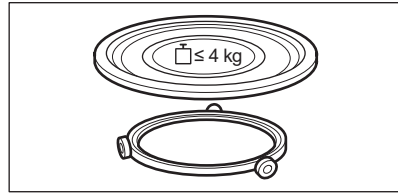


- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande
- 5 Résistance
- 6 Générateur de micro-ondes
- 7 Éclairage
- 8 Axe du plateau tournant

3.2 Accessoires

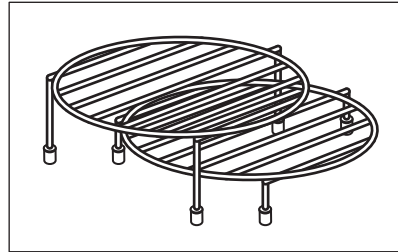
Ensemble Plateau tournant

Pour préparer les aliments.



Ensemble gril

Pour griller.



4. BANDEAU DE COMMANDE




4.1 Manettes rétractables

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

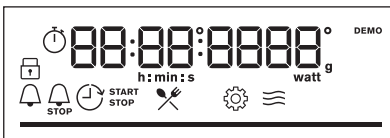
4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement l'appareil. Tournez

la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.

			WATT	OK
Minuteur	Verrouillage	Eclairage four	Puissance du micro-ondes	Confirmez la configuration

4.3 Affichage



Affichage avec les principales fonctions.

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base



Touches Verrouil



Cuisson assistée



Configurations



Indicateur de fonction du micro-ondes

Voyants du minuteur



Minuteur



Fin de cuisson



Départ différé



Compteur

Barre de progression - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée.



5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à vide et réglez la durée :



00:00

Réglez l'heure. Appuyez sur la touche **OK**.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler les Modes de cuisson

Étape 1 Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez la fonction : Gril.

6.2 Comment régler : les Fonction micro-ondes

Étape 1 Tournez la manette des modes de cuisson et sélectionnez la fonction Micro-ondes : 


- Étape 2** Appuyez sur : **OK** pour commencer avec les paramètres par défaut. L'affichage indique : durée et puissance du micro-ondes.
- Étape 3** Tournez la manette de commande pour régler la durée. Appuyez sur **OK**.
- Étape 4** Appuyez sur **WATT**. Tournez le manette de commande pour régler la puissance du micro-ondes. Appuyez sur : **OK**
- Étape 5** Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.
- Vous pouvez ajuster les réglages pendant la cuisson.






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






PUISSANCE DU MICRO-ONDES W	DURÉE MAXIMALE min
100 - 500	59:55
>500	7



Si vous ouvrez la porte, la fonction du micro-ondes s'arrête. Pour le redémarrer, fermez la porte. Appuyez sur la touche **OK**.

6.3 Modes de cuisson







Mode de cuisson	Application
 Liquides	Chauffage des boissons et des soupes, plage de puissance : 800 à 1 000 W
 Réchauffer	Chauffage de plats préparés et d'aliments délicats, plage de puissance : 300 à 700 W
 Décongélation	Décongélation de viande, poisson, gâteaux, plage de puissance : 100 à 200 W
 Fondre	Faire fondre du chocolat et du beurre, plage de puissance : 100 à 400 W
 Popcorn	Préparation de popcorn, plage de puissance : 700 à 1 000 W

Mode de cuisson	Application
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Intensité du gril élevée	Pour cuire les aliments rapidement et les faire dorer avec une forte intensité de gril. Plage de puissance : 100 à 500 W.
 Intensité du gril faible	Pour cuire les aliments rapidement et les faire dorer avec une faible intensité de gril. Pour les ragoûts comme le gratin de pommes de terre, lasagnes. Plage de puissance : 100 à 500 W.
 Micro-ondes	Chauffage, cuisson, plage de puissance : 100 à 1 000 W
 Menu	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Configurations.


6.4 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a un mode de cuisson recommandé. Vous pouvez utiliser la fonction pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut. Vous pouvez également ajuster l'heure pendant la cuisson.


Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.






Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Accédez au menu.	Sélectionnez Cuisson assistée. Appuyez sur OK .	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK .	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.

6.5 Menu : Cuisson assistée

Légende	
	Fonctionne avec la puissance des micro-ondes. Utilisez des accessoires adaptés aux micro-ondes.





L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.

Plat	Poids	Accessoire
P1 Poulet entier	1.1 kg	 grille basse ; cocotte en céramique ou en verre

Plat	Poids	Accessoire
P2 Poulet, deux moitiés	0.6 - 0.7 kg par moitié	 grille basse ; cocotte en céramique ou en verre
P3 Poisson, entier	0.6 kg	
P4 Filet de poisson	0.5 kg ; 150 g par filet	
P5 Brocolis	0.5 kg	 cocotte en céramique ou en verre sur plateau tournant
P6 Chou-fleur	0.5 kg	Ajoutez 50 ml d'eau. Couvrez les aliments avec un couvercle adapté au micro-ondes et contenant quelques trous.
P7 Chou-fleur, surgelé	0.5 kg	
P8 Petits pois, surgelés	0.5 kg	
P9 Pommes de terre au four	0.5 kg	
P10 Riz	0.2 kg	 cocotte en céramique ou en verre sur plateau tournant Ajoutez 400 ml d'eau. Couvrez les aliments avec un couvercle adapté au micro-ondes et contenant quelques trous.
P11 Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1.1 kg	 grille basse ; cocotte en céramique ou en verre
P12 Lasagnes avec feuilles de pâtes sèches	1 - 1.5 kg	 cocotte en céramique ou en verre sur plateau tournant




7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Fonctions de l'horloge






Fonctions de l'horloge	Application
 Minuteur	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
 Heure de cuisson	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s'arrête.
 Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
 Compteur	Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations.


7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler Heure actuelle

Étape 1	Étape 2	Étape 3
		
Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle.	Réglez l'horloge.	Appuyez sur OK .







Comment régler Minuteur


Étape 1	Étape 2	Étape 3
		
Appuyez sur : 	Réglez la Minuteur	Appuyez sur OK .
L'affichage indique : 0:00 		

 Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Cette fonction est disponible uniquement avec : Gril, Intensité du gril faible, Intensité du gril élevée.









Comment régler Heure de cuisson


Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
			
Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.	Appuyez à plusieurs reprises : 	Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur OK .
L'affichage indique : 0:00  STOP			

 Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Cette fonction est disponible uniquement avec : Gril, Intensité du gril faible, Intensité du gril élevée.

Comment régler Départ différé

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5	Étape 6
					
Sélectionnez le mode de cuisson.	Appuyez à plusieurs reprises :  .	L'affichage indique : l'heure actuelle  DÉMARRER	Réglez l'heure de départ.	L'affichage indique : --:--  ARRÊTER	Réglez l'heure de fin.
		Appuyez sur OK.		Appuyez sur OK.	

 Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

Cette fonction est disponible uniquement avec : Gril.

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

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

8.1 Insertion des accessoires

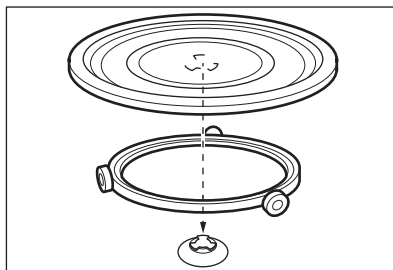
Utilisez uniquement des récipients et des matériaux adaptés. Reportez-vous au

Ensemble Plateau tournant:

Faites toujours cuire les aliments sur le plateau tournant.

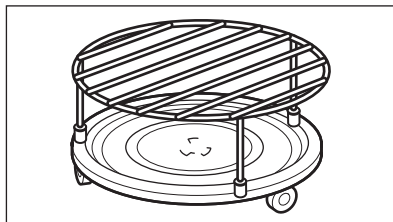
Placez le guide à roulettes autour de l'axe du plateau tournant. Placez la partie en verre du plateau tournant sur le support à roulettes.

N'utilisez que l'ensemble du plateau tournant fourni avec l'appareil.



Ensemble gril:

Placez la grille avec les capuchons en silicone sur le plateau tournant.



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Touches Verrouil

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.

Activez-la lorsque l'appareil est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé.

Allumez-le lorsque l'appareil est éteint - il ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.



- maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.
Un signal sonore retentit.





- maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.

 3 x  - clignote lorsque le verrouillage est activé.

9.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps.

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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions suivantes : Eclairage four, Départ différé.

9.3 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous présentent les modes de cuisson et les réglages des temps de cuisson pour des types d'aliments spécifiques.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

10.2 Recommandations pour le micro-ondes

 **Cuisinons !**

Ne placez pas les aliments directement sur le plateau tournant. Utilisez toujours un récipient adapté aux micro-ondes.

Placez le récipient au milieu du plateau tournant.

Tout contact avec des produits trop chauds ou trop froids peut casser le plateau tournant.

Retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de décongélation et de cuisson.

De temps en temps, mélangez les plats liquides en cours de cuisson.

Mélangez les aliments avant de les servir.

Couvrez les aliments pour la cuisson et le réchauffage.

Introduisez une cuillère dans la bouteille ou le verre lorsque vous réchauffez des liquides, pour garantir une meilleure distribution de la chaleur.

Placez les aliments dans l'appareil sans emballage. Les plats préparés emballés peuvent être placés dans l'appareil uniquement si l'emballage est adapté à la cuisson au micro-ondes (vérifiez les informations sur l'emballage).

Cuisson au micro-ondes

Couvrez les aliments pour les faire cuire. Si vous souhaitez que les aliments restent croustillants, faites-les cuire sans les couvrir.

Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance ou une durée trop élevées. Les

aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.

N'utilisez pas l'appareil pour cuire des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Percez le jaune des œufs au plat avant de les réchauffer.

Percez plusieurs fois les aliments comportant une peau ou pelez-les avant de les faire cuire.

Coupez les légumes en morceaux de même taille.

Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, sortez le plat et laissez-le reposer pendant quelques minutes pour que la chaleur se répartisse uniformément.

Décongélation au micro-ondes

Placez les aliments surgelés déballés sur une petite assiette retournée avec un récipient en-dessous, ou sur une grille de décongélation ou une passoire en plastique afin que l'eau de décongélation puisse s'évacuer.





Retirez ensuite les morceaux décongelés.








Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.

10.3 Ustensiles de cuisine et matériaux adaptés aux micro-ondes

Pour la cuisson au micro-ondes, n'utilisez que des récipients et matériaux adaptés. Utilisez le tableau ci-dessous comme référence.

Vérifiez les caractéristiques des ustensiles de cuisine / des matériaux avant utilisation.

Ustensiles de cuisine / Matériaux				
Verre et porcelaine allant au four ne contenant aucun composant métallique, par ex. le verre résistant à la chaleur	✓	✓	✓	✓
Verre et porcelaine n'allant pas au four sans décor en argent, or, platine ou métal	✓	x	x	x
Verre et vitrocéramique en matériau résistant aux températures élevées/basses	✓	✓	✓	✓

Ustensiles de cuisine / Matériaux		  		 
Récipients en céramique et en faïence sans composant en quartz ou en métal, ni vernis contenant du métal	✓	✓	X	X
Céramique, porcelaine et faïence dont le fond n'est pas verni ou avec de petits trous, par exemple sur les poignées	X	X	X	X
Plastique résistant à la chaleur jusqu'à 200 °C	✓	✓	X	X
Carton, papier	✓	X	X	X
Film étirable pour micro-ondes	✓	X	X	X
Sachet de cuisson avec fermeture de sûreté pour micro-ondes	✓	✓	X	X
Plats à rôtir en métal, par ex. en émail, en fonte	X	X	✓	X
Moules à gâteaux, laqués noirs ou avec revêtement en silicone	X	X	✓	X
Ustensiles pour une utilisation au micro-ondes, par ex. plat pour cuisson croustillante	X	✓	X	X
Ensemble gril	X	X	✓	✓

10.4 Réglages recommandés pour différents types d'aliments

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

800 à 1 000 W



Saisir au début du processus de cuisson



Chauffer des liquides

500 à 700 W



Cuisson des légumes



Faire cuire des plats à base d'œufs



Faire mijoter des ragoûts



Faire mijoter du riz



Réchauffer des plats pour une assiette



Décongeler et chauffer des plats surgelés

300 à 400 W



Faire fondre du fromage, du chocolat, du beurre



Cuire / Réchauffer des aliments délicats



Poursuivre la cuisson

100 à 200 W



Décongeler du pain



Décongeler des fruits et des gâteaux



Décongélation du fromage, de la crème, du beurre



Décongeler de la viande, du poisson









Réchauffer des aliments pour bébés

10.5 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme CEI 60705.






Fonction micro-ondes

	 POWER W	 kg		 min	
Génoise	600	0.475	Ensemble du plateau tournant	5 - 7	-
Rôti haché	500	0.9	Ensemble du plateau tournant	18 - 20	-
Crème anglaise aux œufs	500	1	Ensemble du plateau tournant	15 - 17	-
Décongélation de viande	200	0.5	Ensemble du plateau tournant	8 - 9	-

Fonction combi micro-ondes

Utilisez la fonction : Gril au micro-ondes.

Utilisez la grille basse.

	 W		 min	
Gratin de pommes de terre, 1.1 kg	300	faible	30 - 35	-
Poulet, 1,1 kg	300	élevé	30 - 35	Mettez la viande dans un récipient rond en verre.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage



Agent nettoyant

Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

Nettoyez soigneusement la voûte de l'appareil pour éliminer les résidus et la graisse.

Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.



Accessoires

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Avant le nettoyage, attendez que le plateau tournant soit froid. Le plateau tournant risque de se briser. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.



L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas

Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez ni activer ni faire fonctionner l'appareil.	L'appareil est correctement branché à l'électricité.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Le verrouillage est désactivé.



Composants

Problème	Vérifiez si...
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée. Contactez un service après-vente agréé.
L'ensemble du plateau tournant fait du bruit.	Des résidus d'aliments sont présents sous l'ensemble du plateau tournant.



Codes d'erreur

L'affichage indique...	Vérifiez si...
00:00	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

12.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (Mod.)
Référence produit (PNC)
Numéro de série (SN)

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Économie d'énergie

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.







Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.


14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
				
 - sélectionnez pour accéder au Menu .	Sélectionnez l'option dans la structure Menu et appuyez sur OK .	Sélectionnez la configuration.	OK - appuyez pour confirmer le réglage.	Ajustez la valeur et appuyez sur OK .

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

Structure du Menu


Cuisson assistée 


Configurations 

Configurations

01	Heure actuelle	Modifier	02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son désactivé	04	Volume alarme	1 - 4
05	Compteur	Marche / Arrêt	06	Eclairage four	Marche / Arrêt
07	Mode démo	Code d'activation : 2468	08	Version du logiciel	Contrôle
09	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non			

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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



FR



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



Holen Sie sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen unter electrolux.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	85
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	89
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	92
4. BEDIENTELD.....	92
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	93
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	94
7. UHRFUNKTIONEN.....	97
8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	98
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	99
10. TIPPS UND HINWEISE.....	100
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	103
12. FEHLERSUCHE.....	104
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	105
14. MENÜSTRUKTUR.....	105
15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	106

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

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

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

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schanks unter der Arbeitsplatte)	444 (460) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	455 mm
Höhe der Geräterückseite	440 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm

Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	3.5x25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose.

- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
 - Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
 - Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
 - Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
 - Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.

- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Heizen Sie das Gerät nicht mit der Mikrowellenfunktion vor.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Wischen Sie den Garraum, den Drehteller und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittelrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.6 Wartung

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

2.7 Entsorgung

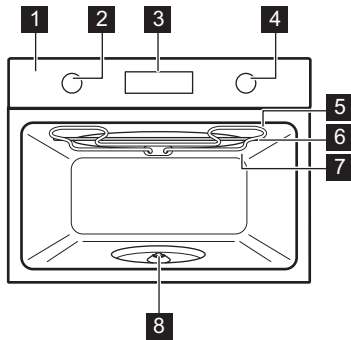
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht

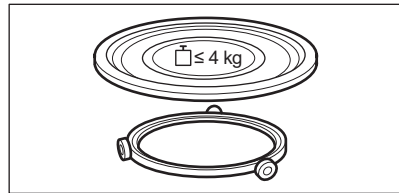


- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Display
- 4 Einstellknopf
- 5 Heizelement
- 6 Mikrowellengenerator
- 7 Lampe
- 8 Drehscheiben-Achse

3.2 Zubehör

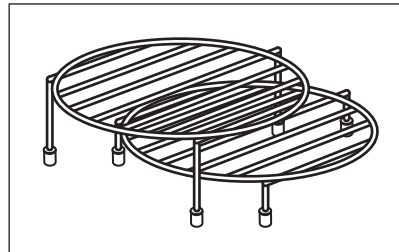
Drehteller-Set

Zur Zubereitung von Lebensmitteln.



Brat- und Fettpfanne mit Einlegerost

Zum Grillen.



4. BEDIENFELD




4.1 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

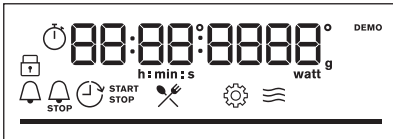
4.2 Überblick – Bedienfeld

Wählen Sie eine Ofenfunktion, um das Gerät einzuschalten. Drehen Sie den Knopf für die

Ofenfunktionen in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten.

			WATT	OK
Timer	Sperren	Backofenbeleuchtung	Mikrowellenleistung	Bestätigen Sie die Einstellung

4.3 Display






Display mit Tastenfunktionen.

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen

			
Sperren	Koch-Assistent	Einstellungen	Mikrowellenfunktionsanzeige

Timer-Anzeigen

			
Kurzzeit-Wecker	STOP Ende	Zeitvorwahl	Optimer

Fortschrittsbalken - für Temperatur oder Zeit.
Der Balken ist vollständig rot, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.



5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das leere Gerät und stellen Sie die Uhrzeit ein:



00:00

Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie **OK**.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1 Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl der Funktion: Grill.

6.2 Einstellen: Mikrowellenfunktionen

Schritt 1 Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie die Mikrowellenfunktion: 


Schritt 2 Drücken Sie: **OK**, um mit den Standardeinstellungen zu beginnen.
Das Display zeigt die Dauer und Mikrowellenleistung an.

Schritt 3 Drehen Sie den Einstellknopf, um die Dauer anzupassen. Drücken Sie: **OK**.

Schritt 4 Drücken Sie: **WATT**. Drehen Sie den Wahlknopf, um die Mikrowellenleistung zu ändern. Drücken Sie: **OK**

Schritt 5 Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

Sie können die Einstellungen während des Kochens anpassen.


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










MIKROWELLENLEISTUNG W	MAXIMALE DAUER Min
100 - 500	59:55
>500	7



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

6.3 Ofenfunktionen







Ofenfunktion	Anwendung
 Flüssigkeiten	Aufwärmen von Getränken und Suppen, Leistungsbereich: 800 - 1000 W

Ofenfunktion	Anwendung
 Aufwärmen	Aufwärmen von vorbereiteten Mahlzeiten und empfindlichen Lebensmitteln, Leistungsbereich: 300 - 700 W
 Auftauen	Auftauen von Fleisch, Fisch, Kuchen, Leistungsbereich: 100 - 200 W
 Schmelzen	Schmelzen von Schokolade und Butter, Leistungsbereich: 100 - 400 W
 Popcorn Funktion	Zubereiten von Popcorn, Leistungsbereich: 700 - 1000 W
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Grill, hoch	Zum Garen von Speisen in kurzer Zeit und zum Bräunen mit hoher Grillintensität. Leistungsbereich: 100 - 500 W.
 Grill, niedrig	Zum Garen von Speisen in kurzer Zeit und zum Bräunen mit geringer Grillintensität. Für Aufläufe wie Kartoffelgratin, Lasagne. Leistungsbereich: 100 - 500 W.
 Mikrowelle	Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 - 1000 W
 Menü	Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Einstellungen.

6.4 Einstellen: Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Ofenfunktion. Verwenden Sie die Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten. Sie können auch die Zeit während des Garvorgangs anpassen.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist.

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
 	 	 P1 - P...	 OK

Öffnen Sie das Menü.

Wählen Sie Koch-Assistent. Drücken Sie **OK**.

Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie **OK**.

Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.

6.5 Menü: Koch-Assistent

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

Legende







Funktion mit Mikrowellenleistung. Verwenden Sie mikrowellenfestes Zubehör.




Speise	Gewicht	Zubehör
P1 Hähnchen, ganz	1.1 kg	unterer Rosthalter; Keramik- oder Glasaufaufform
P2 Hähnchen, halbiert	0.6 - 0.7 kg pro Hälfte	unterer Rosthalter; Keramik- oder Glasaufaufform
P3 Fisch, ganz	0.6 kg	
P4 Fischfilet	0.5 kg; 150 g pro Filet	
P5 Broccoli	0.5 kg	Auflaufform aus Keramik oder Glas auf dem Drehteller
P6 Blumenkohl	0.5 kg	50 ml Wasser hinzufügen. Bedecken Sie die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel mit einigen Löchern.
P7 Blumenkohl, gefroren	0.5 kg	
P8 Erbsen, gefroren	0.5 kg	
P9 Pellkartoffeln	0.5 kg	
P10 Reis	0.2 kg	Auflaufform aus Keramik oder Glas auf dem Drehteller 400 ml Wasser hinzufügen. Bedecken Sie die Lebensmittel mit einem mikrowellenfesten Deckel mit einigen Löchern.
P11 Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1.1 kg	unterer Rosthalter; Keramik- oder Glasaufaufform
P12 Lasagne mit trockenen Nudelblättern	1 - 1.5 kg	Auflaufform aus Keramik oder Glas auf dem Drehteller






7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzzeit-Wecker	Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
 Garzeit	Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt.
 Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
 Uptimer	Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Um den Uptimer ein- oder auszuschalten, wähle: Menü, Einstellungen.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellung: Uhrzeit		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
		
Um die Uhrzeit zu ändern, rufen Sie das Menü auf und wählen Sie Einstellungen, Uhrzeit.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.	Drücken Sie: OK .

Einstellung: Kurzzeit-Wecker		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
		
Drücken Sie:  .	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 	Stellen Sie Kurzzeit-Wecker ein.
		Drücken Sie: OK .

 Der Countdown des Timers startet umgehend.

Diese Funktion ist nur verfügbar für: Grill, Grill, niedrig, Grill, hoch.

Einstellung: Garzeit

Schritt 1



Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

Schritt 2



Drücken Sie wiederholt: .

Im Display wird Folgendes angezeigt:
0:00



Schritt 3



Stellen Sie die Gardauer ein.



Drücken Sie: **OK**.

Der Countdown des Timers startet umgehend.

Diese Funktion ist nur verfügbar für: Grill, Grill, niedrig, Grill, hoch.

Einstellung: Zeitvorwahl

Schritt 1



Wählen Sie die Ofenfunktion.

Schritt 2



Drücken Sie wiederholt: .

Das Display zeigt die Uhrzeit an.



START

Schritt 3



Stellen Sie die Startzeit ein.



Drücken Sie: **OK**.

Im Display wird Folgendes angezeigt:
--:--



STOPP

Schritt 5



Stellen Sie die Endzeit ein.



Drücken Sie: **OK**.

Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

Diese Funktion ist nur verfügbar für: Grill.

8. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

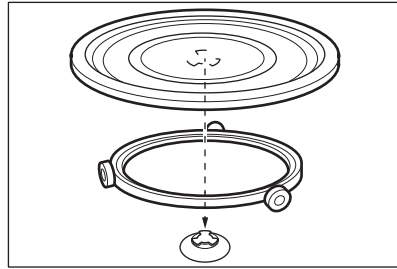
8.1 Einsetzen des Zubehörs

Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Ratschläge und

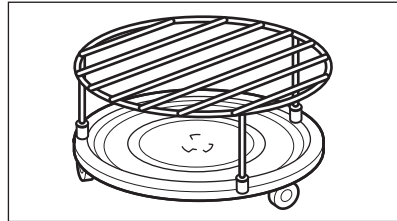
Tipps“, geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle.

Drehteller-Set:

Garen Sie die Speisen stets auf dem Drehteller-Set.
 Setzen Sie die Rollenführung um die Spindel des Drehteller. Legen Sie das Drehteller-Glas auf die Rollenführung.
 Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Drehteller-Set.

**Brat- und Fettpfanne mit Einlegerost:**

Legen Sie den Grillrost mit den Silikonkappen nach unten auf das Drehteller-Set.



9. ZUSATZFUNKTIONEN


9.1 Sperren


Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

Einschalten, wenn das Gerät in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt.

Schalten Sie sie ein, wenn das Gerät ausgeschaltet ist – sie kann nicht eingeschaltet werden, denn das Bedienfeld ist verriegelt.





 – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.
 Ein Signal ertönt.



 – gedrückt halten, um sie auszuschalten.

 3 x  – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

9.2 Automatische Abschaltung

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

 (°C)	 (Std)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (Std)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Die automatische Abschaltung funktioniert nicht mit den Funktionen:
 Backofenbeleuchtung, Zeitvorwahl.

9.3 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach

dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

10. TIPPS UND HINWEISE

10.1 Garempfehlungen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab. Ihr Gerät gart unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Ofenfunktionen und Einstellungen der Gardauer für die einzelnen Speisen. Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

10.2 Mikrowellenempfehlungen

Kochen wir!

Legen Sie die Lebensmittel nicht direkt auf den Drehteller. Verwenden Sie stets mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf den Drehteller.

Der Kontakt mit zu heißen oder zu kalten Gegenständen kann den Drehteller beschädigen.

Lebensmittel nach der Hälfte der Auftau- und Garzeit wenden oder umrühren.

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

Decken Sie das Gericht zum Garen und Aufwärmen ab.

Stellen Sie einen Löffel in die Flasche oder das Glas, wenn Sie Getränke erwärmen, um eine bessere Hitzeverteilung zu erreichen.

Legen Sie die Lebensmittel ohne Verpackung in das Gerät. Fertiggerichte in Verpackungen können nur ins Gerät gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellengeeignet ist (prüfen Sie die Informationen auf der Verpackung).

Speisezubereitung in der Mikrowelle

Garen Sie Speisen abgedeckt. Speisen nur dann ohne Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist.

Verkochen Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Speise kann austrocknen, verbrennen oder einen Brand verursachen.

Das Gerät eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese platzen können. Stechen Sie das Eigelb oder Spiegelei an, bevor Sie es erwärmen.

Stechen Sie Speisen mit Haut oder Schale mehrfach an, bevor Sie sie garen.

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, nehmen Sie die Speisen heraus und lassen Sie sie einige Minuten stehen, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.



Auftauen in der Mikrowelle

Tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und auf einen umgedrehten Teller geben, der auf einem Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Plastiksieb verwendet werden.





Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.

Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

10.3 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

















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

Prüfen Sie vor der Verwendung die Kochgeschirr- und Materialspezifikationen.

Kochgeschirr / Material				
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	x	x	x
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓	✓
Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	x	x
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	x	x	x	x
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	x	x
Pappe, Papier	✓	x	x	x
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	x	x	x
Bratfolie mit mikrowellengeeignetem Verschluss	✓	✓	x	x
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	x	x	✓	x
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	x	x	✓	x
Kochgeschirr für die Mikrowelle, z. B. Knusperpfanne	x	✓	x	x
Brat- und Fettpfanne mit Einlegerost	x	x	✓	✓

10.4 Empfohlene Leistungseinstellungen für verschiedene Arten von Lebensmitteln

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.







800 – 1000 W					
 Anbraten zu Beginn des Garvorgangs			 Erhitzen von Flüssigkeiten		
500 – 700 W					
 Garen von Gemüse	 Garen von Eingerichten	 Köcheln von Eintöpfen	 Köcheln von Reis	 Erwärmen von Eintellergerichten	 Auftauen und Aufwärmen gefrorener Speisen
300 - 400 W					
 Schmelzen von Käse, Schokolade, Butter		 Garen/Erwärmen von empfindlichen Speisen		 Weiter garen	
100 - 200 W					
 Auftauen von Brot	 Auftauen von Obst und Kuchen	 Auftauen von Käse, Sahne, Butter	 Auftauen von Fleisch, Fisch	 Erwärmen von Babynahrung	







10.5 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC. 60705.

Mikrowellenfunktion






	 W	 kg		 Min	
Biskuit	600	0.475	Drehteller-Set	5 - 7	-
Hackbraten	500	0.9	Drehteller-Set	18 - 20	-

	 W	 kg		 Min	
Eierstich	500	1	Drehteller-Set	15 - 17	-
Fleisch auftauen	200	0.5	Drehteller-Set	8 - 9	-

Mikrowellenkombifunktion

Verwende die Funktion Mikrowelle + Grill.

Verwenden Sie den niedrigen Grillrost.

	 W		 Min	
Kartoffelgratin, 1,1 kg	300	niedrig	30 - 35	-
Hähnchen, 1,1 kg	300	Hoch	30 - 35	Lege das Fleisch in einen runden Glasbehälter.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungsmittel

Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen. Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.

Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.



Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Warten Sie vor dem Reinigen, bis der Drehteller kalt ist. Es besteht die Gefahr, dass der Drehteller bricht. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

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

12. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.



Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die ist Abschaltautomatik ausgeschaltet.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Verriegelung ist nicht verschlossen.



Komponenten

Störung	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Das Drehteller-Set macht Geräusche.	Es befinden sich Lebensmittelrückstände unter dem Drehteller-Set.



Fehlercodes

Im Display erscheint ...	Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...
00:00	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

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

12.2 Service-Daten

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

Die vom Kundendienst benötigten Daten findest du auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen dir, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC)

Seriennummer (S.N.)

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Energiesparen

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

Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.







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

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
				
 - Wählen Sie, um die Menü einzugeben.	Wählen Sie die Option aus der Menü Struktur aus und drücken Sie OK .	Wählen Sie die Einstellung.	OK – drücken, um die Einstellung zu bestätigen.	Stellen Sie den Wert ein und drücken Sie OK .

Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Menü Struktur

Koch-Assistent 

Einstellungen 

Einstellungen					
01	Uhrzeit	Ändern	02	Helligkeit	1 - 5
03	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ton aus	04	Lautstärke	1 - 4
05	Uptimer	Ein / Aus	06	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus
07	Demo-Modus	Aktivierungsc- ode: 2468	08	Softwareversion	Prüfen
09	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein			

15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

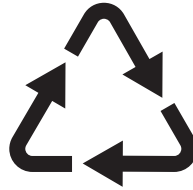
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ti diamo il benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:
www.electrolux.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	108
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	111
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	114
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	115
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	116
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	116
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	119
8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	121
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	122
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	122
11. PULIZIA E CURA.....	126
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	126
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	127
14. STRUTTURA DEL MENU.....	128
15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	128

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.

I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica

autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Usare esclusivamente il piatto girevole e il relativo supporto in dotazione con l'apparecchiatura.
- Non attivare la funzione Microonde quando l'apparecchiatura è vuota. Le parti metalliche all'interno della cavità possono generare scintille elettriche.
- I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde. Questo requisito non è applicabile se il produttore specifica dimensioni e forma dei contenitori metallici adatti per la cottura a microonde.
- **AVVERTENZA:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, l'apparecchiatura non deve essere messa in funzione finché non è stata riparata da una persona qualificata.
- **AVVERTENZA:** Qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione che riguardi la rimozione di un coperchio che garantisca protezione contro l'esposizione all'energia del microonde deve essere eseguito solo da una persona qualificata.
- **AVVERTENZA:** Non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori sigillati. Possono esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso nei forni a microonde.
- Quando si riscaldano alimenti in recipienti di plastica o carta, controllare l'apparecchiatura per evitare il rischio d'incendio.

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesioni o incendio.
- Se viene emesso del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere la porta chiusa per spegnere le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita del liquido. Prestare attenzione quando si manipola il contenitore.
- I contenuti dei biberon e degli omogeneizzati devono essere mescolati o agitati e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Le uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nell'apparecchiatura in quanto potrebbero esplodere, anche dopo il termine del riscaldamento a microonde.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente e devono essere rimossi eventuali residui di cibo.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- La mancata pulizia dell'apparecchiatura può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchiatura e comportare situazioni di pericolo.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.

- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.

- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.
- L'unità a incasso deve soddisfare i requisiti di stabilità DIN 68930.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	444 (460) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del mobiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	455 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	440 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	567 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	546 mm
Profondità con porta aperta	882 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
Viti di montaggio	3.5x25 mm

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

2.3 Utilizzo:

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerlo l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non usare la funzione microonde per preriscaldare l'apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:

- Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
- Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
- Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
- Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

2.4 Pulizia e cura

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Assicurarsi che la cavità, il piatto girevole e la porta siano asciutte dopo ogni utilizzo. Il vapore prodotto durante il funzionamento dell'apparecchiatura crea una condensa sulle pareti della cavità e potrebbe causarne la corrosione.

- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso e di alimenti all'interno dell'elettrodomestico possono causare incendi e archi elettrici quando è attivata la funzione microonde.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Illuminazione interna

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo

stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

2.6 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

2.7 Smaltimento

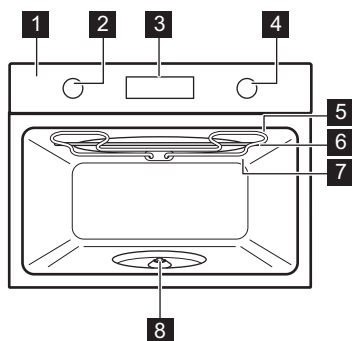
⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Panoramica generale

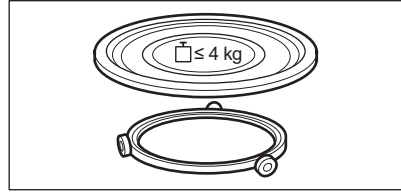


- 1** Pannello dei comandi
- 2** Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 3** Display
- 4** Manopola di regolazione
- 5** Resistenza
- 6** Generatore microonde
- 7** Lampadina
- 8** Albero turntable

3.2 Accessori

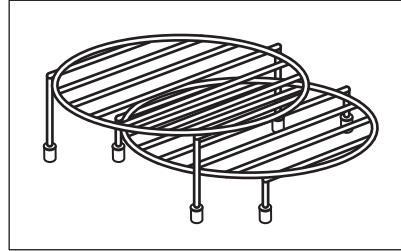
Kit turntable

Per preparare cibi.



Set griglia per il grill

Per grigliare.



4. PANNELLO DEI COMANDI




4.1 Manopola incassabile

Per utilizzare l'apparecchiatura, premere la manopola. La manopola fuoriesce.

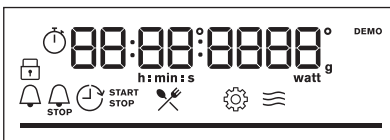
4.2 Panoramica del pannello di controllo

Selezionare una funzione cottura per accendere l'elettrodomestico. Per spegnere

l'elettrodomestico, ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off.

			WATT	OK
Timer	Blocco	Luce forno	Potenza microonde	Confermare l'impostazione

4.3 Display



Display con le funzioni chiave.

Spie display

Indicatori di base


Blocco


Cottura guidata


Impostazioni


spia funzione microonde

Spie timer


Contaminuti


Orario fine


Ritardo


Timer

Barra di avanzamento - per temperatura o tempo. Quando l'elettrodomestico raggiunge la temperatura impostata, la barra è completamente rossa.



5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Pulizia iniziale

Prima del primo utilizzo, pulire l'elettrodomestico vuoto e impostare l'ora:



00:00

Impostare l'ora. Premere **OK**.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO


AVVERTENZA!


Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Come impostare le Funzioni cottura

Passaggio 1 Ruotare la manopola delle funzioni cottura e selezionare la funzione: Grill.

6.2 Come impostare:Funzioni microonde

Passaggio 1 Ruotare la manopola delle funzioni cottura e selezionare la funzione microonde: 



- Passaggio 2** Premere: **OK** per iniziare con le impostazioni predefinite. Il display mostra: durata e potenza del microonde.
- Passaggio 3** Ruotare la manopola di controllo per regolare la durata. Premere: **OK**.
- Passaggio 4** Premere: **WATT**. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni di potenza del microonde. Premere: **OK**
- Passaggio 5** Per spegnere l'apparecchiatura, ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off.

È possibile regolare le impostazioni durante la cottura.






Il tempo massimo delle funzioni microonde dipende dalla potenza impostata del microonde:






POTENZA MICROONDE W	TEMPO MASSIMO min
100 - 500	59:55
>500	7



Se si apre la porta, si interrompe il funzionamento del microonde. Per riavviarlo, chiudere lo sportello. Premere **OK**.

6.3 Funzioni cottura







Funzione cottura	Applicazione
 Liquido	Riscaldamento di bevande e zuppe, gamma di potenza: 800 - 1000 W
 Riscaldare	Riscaldamento di pasti pronti e alimenti delicati, gamma di potenza: 300 - 700 W
 Scongellamento	Scongellamento di carne, pesce, torte, gamma di potenza: 100 - 200 W
 Scioglimento	Fusione di cioccolato e burro, gamma di potenza: 100 - 400 W
 Funzione popcorn	Preparazione di popcorn, gamma di potenza: 700 - 1000 W

Funzione cottura	Applicazione
 Grill	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
 Grill alto	Per cuocere gli alimenti in breve tempo e rosolarli ad alto livello di intensità del grill. Gamma di potenza: 100 - 500 W.
 Grill basso	Per cuocere gli alimenti in breve tempo e rosolarli ad basso livello di intensità del grill. Per sformati come patate gratinate e lasagne. Gamma di potenza: 100 - 500 W.
 Microonde	Riscaldamento, cottura, gamma di potenza: 100 - 1000 W
 Menu	Per accedere al Menu: Cottura guidata, Impostazioni.

6.4 Come impostare: Cottura guidata

Ogni piatto di questo sottomenu prevede una funzione cottura consigliata. Utilizzare la funzione per preparare un piatto rapidamente con le impostazioni predefinite. È anche possibile regolare l'ora durante la cottura.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto.

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Accedere al menu.	Selezionare Cottura guidata. Premere OK .	Selezionare la pietanza. Premere OK .	Inserire la pietanza nel forno. Confermare l'impostazione.

6.5 Menu: Cottura guidata






Legenda



Funzione con potenza microonde. Utilizzare un accessorio sicuro per l'uso in microonde.





Sul display viene visualizzato **P** e il **numero** del piatto, che è possibile controllare nella tabella.

Piatto	Peso	Accessorio
P1 Pollo intero	1.1 kg	 griglia bassa; casseruola in ceramica o vetro

Piatto	Peso	Accessorio
P2 Pollo, due metà	0.6 - 0.7 kg per metà	 griglia bassa; casseruola in ceramica o vetro
P3 Pesce, intero	0.6 kg	
P4 Filetto di pesce	0.5 kg; 150 g per filetto	
P5 Broccoli	0.5 kg	 stampo per sfornati in ceramica o vetro su piatto girevole
P6 Cavolfiore	0.5 kg	Aggiungere 50 ml di acqua. Coprire il cibo con un coperchio sicuro per l'uso in microonde con alcuni fori.
P7 Cavolfiore, congelato	0.5 kg	
P8 Piselli, surgelati	0.5 kg	
P9 Patate al cartoccio	0.5 kg	
P10 Riso	0.2 kg	 stampo per sfornati in ceramica o vetro su piatto girevole Aggiungere 400 ml di acqua. Coprire il cibo con un coperchio sicuro per l'uso in microonde con alcuni fori.
P11 Patate gratinate (patate crude)	1.1 kg	 griglia bassa; casseruola in ceramica o vetro
P12 Lasagna con fogli di pasta secca	1 - 1.5 kg	 stampo per sfornati in ceramica o vetro su piatto girevole






7. FUNZIONI DEL TIMER

7.1 Funzioni orologio

Funzione Orologio	Applicazione
 Contaminuti	Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico.
 Tempo di cottura	Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si ferma.
 Ritardo	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
 Timer	Il massimo è 23 ore 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento del forno. Per accendere e spegnere Timer selezionare: Menu, Impostazioni.






7.2 Come impostare: Funzioni Orologio


Come impostare: Imposta ora		
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
		
Per modificare l'ora, accedere al menu e selezionare Impostazioni, Ora.	Impostare l'orologio.	Premere: OK .

Come impostare: Contaminuti			
Passaggio 1		Passaggio 2	Passaggio 3
	Il display visualizza: 0:00 		
Premere:  .		Imposta Contaminuti	Premere: OK .

 Il timer inizia subito il conto alla rovescia.










Questa funzione è disponibile solo per: Grill, Grill basso, Grill alto.

Come impostare: Tempo di cottura			
Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
		Il display visualizza: 0:00  STOP	
Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.	Premere ripetutamente:  .	Impostare la durata della cottura.	Premere: OK .

 Il timer inizia subito il conto alla rovescia.

Questa funzione è disponibile solo per: Grill, Grill basso, Grill alto.

Come impostare: Ritardo

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5	Passaggio 6
					
Selezionare la funzione riscaldamento.	Premere ripetutamente: 	Il display mostra: l'ora del giorno  START	Impostare l'orario di inizio. Premere: OK.	Il display visualizza: --:--  STOP	Impostare l'orario di fine. Premere: OK.

 Il timer inizia il conto alla rovescia a un orario di inizio impostato.

Questa funzione è disponibile solo per: Grill.

8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Inserimento di accessori

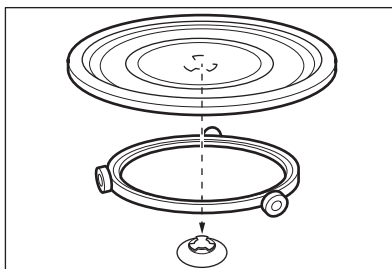
Usare unicamente pentole e padelle e materiale adeguato. Si rimanda al capitolo "Consigli e Suggerimenti", stoviglie e materiali adatti per essere usati nel microonde.

Kit turntable:

Cucinare sempre il cibo sul kit per il piatto girevole.

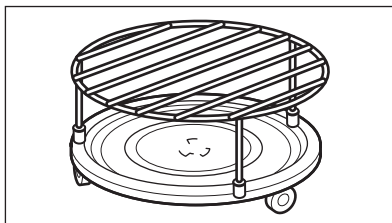
Posizionare la guida a rulli attorno all'albero del piatto girevole. Posizionare il piatto girevole in vetro sulla guida con rulli.

Utilizzare esclusivamente il piatto girevole fornito in dotazione con l'apparecchiatura.



Set griglia per il grill:

Collocare la griglia per il grill con i tappi in silicone rivolti verso il basso sul kit piatto girevole.



9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

9.1 Blocco

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.

Attivarla quando l'apparecchiatura è in funzione: la cottura impostata continua, il pannello dei comandi è bloccato.

Attivarla quando l'apparecchiatura è spenta - l'apparecchiatura non può essere accesa, il pannello dei comandi è bloccato.



- tenere premuto per attivare la funzione.
Viene emesso un segnale acustico.



- premere e tenere premuto per disattivarla.

3 x - lampeggia quando il blocco è attivato.

9.2 Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

(°C)	(h)
200 - 230	5.5

Lo spegnimento automatico non si attiva con le funzioni: Luce forno, Ritardo.

9.3 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

10.1 Consigli di cottura



La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti riportano le funzioni cottura e le impostazioni consigliate per il tempo di cottura per tipi di alimenti specifici.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.

10.2 Consigli per l'uso del microonde

Cuciniamo!

Non collocare gli alimenti direttamente sul piatto girevole. Utilizzare sempre pentole per microonde.

Posizionare la pentola al centro del piatto girevole.

Il contatto con oggetti troppo caldi o troppo freddi può rompere il piatto girevole.

Mescolare il cibo a metà cottura o a metà scongelamento/tempo di cottura.

Mescolare di tanto in tanto i piatti liquidi.

Mescolare gli alimenti prima di servirli.

Coprire gli alimenti da cucinare e riscaldare.

Mettere il cucchiaino nella bottiglia o nel bicchiere quando si riscaldano le bevande al fine di garantire una migliore distribuzione del calore.

Mettere gli alimenti nell'apparecchiatura senza imballaggio. I pasti pronti confezionati possono essere messi nell'apparecchiatura solo se la loro confezione è idonea a questo scopo (controllare le informazioni sulla confezione).

Cottura al microonde

Cucinare il cibo coperto. Cuocere senza coperchio solo se si vuole che si formi una crosta.

Non cuocere eccessivamente i piatti impostando la potenza e il tempo troppo elevati. Gli alimenti si possono seccare, bruciare o prendere fuoco.

Non usare l'apparecchiatura per cuocere le uova o le lumache con il guscio, poiché potrebbero esplodere. Forare il tuorlo di un uovo fritto prima di riscaldarlo.

Forare diverse volte gli alimenti con la pelle o la buccia prima della cottura.

Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili.

Dopo aver spento l'apparecchiatura, estrarre gli alimenti e lasciarli riposare per alcuni minuti per consentire una distribuzione uniforme del calore.

Scongelamento nel microonde

Sistemare gli alimenti congelati e senza involucri su un piccolo piatto capovolto posto sopra un contenitore o una griglia di scongelamento o un colino in plastica, cosicché possa fuoriuscire il liquido di scongelamento.





Successivamente estrarre le parti scongelate.





Si può usare una potenza del microonde maggiore per cuocere frutta e verdura senza doverle scongelare prima.

10.3 Pentole e materiali adatti per un uso in microonde

Per il microonde usare solo tegami e materiali adeguati. Usare la seguente tabella come riferimento.

Controllare le specifiche delle pentole/del materiale prima dell'uso.

Pentole / Materiale				
Vetro e porcellana termoresistente (senza componenti metallici, ad es. vetro a prova di calore)	✓	✓	✓	✓

Pentole / Materiale				
Vetro e porcellana non resistente al fuoco senza applicazioni o decorazioni in argento, oro, platino o metallo	✓	X	X	X
Vetro e vetroceramica in materiale resistente al fuoco / al gelo	✓	✓	✓	✓
Articoli in ceramica e terracotta, senza componenti al quarzo o componenti metalliche e smalti che contengono metallo	✓	✓	X	X
Ceramica, porcellana e oggetti di terracotta con parte inferiore non in vetro o con fori piccoli, ad esempio sulle maniglie	X	X	X	X
Plastica termoresistente fino a 200 °C	✓	✓	X	X
Cartoncino, carta	✓	X	X	X
Pellicola trasparente da microonde	✓	X	X	X
Sacchetti di cottura con chiusura adatta alle microonde	✓	✓	X	X
Piatti per arrosto in metallo, ad es. smalto, ghisa	X	X	✓	X
Teglie laccate in nero o rivestite in silicone	X	X	✓	X
Pentole che possono essere usate in microonde, ad esempio piatto crisp	X	✓	X	X
Set griglia per il grill	X	X	✓	✓

10.4 Impostazioni di potenza consigliate per diverse tipologie di cibo

I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

800 - 1.000 W



Rosolatura all'inizio del processo di cottura



Riscaldamento di liquidi

500 - 700 W



Cottura delle verdure



Cottura di piatti con uova



Sobbollimento stufato



Sobbollimento di riso



Riscaldamento di piatti unici



Scongelamento e riscaldamento di alimenti congelati

300 - 400 W



Sciogliere formaggio, cioccolato, burro



Cottura /Riscaldamento di alimenti delicati



Cottura continua

100 - 200 W



Scongelamento di pane



Scongelamento di frutta e torte



Scongelamento di formaggio, panna, burro



Scongelamento di carne, pesce









Riscaldamento di alimenti per neonati

10.5 Tabelle di cottura per gli istituti di test

Informazioni per gli istituti di test

Test in conformità alla norma IEC 60705.






Funzione microonde

	 POWER W	 kg		 min	
Pan di Spagna	600	0.475	Kit turntable	5 - 7	-
Polpettone	500	0.9	Kit turntable	18 - 20	-
Crema pasticcera cotta	500	1	Kit turntable	15 - 17	-
Scongelamento carne	200	0.5	Kit turntable	8 - 9	-

Funzione combi microonde

Utilizzare la funzione: Grill microonde.

Usare la griglia per il grill inferiore.

	 W		 min	
Patate gratinate, 1,1 kg	300	basso	30 - 35	-
Pollo, 1,1 kg	300	alto	30 - 35	Mettere la carne nel contenitore rotondo in vetro.

11. PULIZIA E CURA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia



Agenti di pulizia

Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.

Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

Pulire le macchie con un detergente delicato.



Uso quotidiano

Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.

Pulire attentamente la parte superiore dell'apparecchiatura rimuovendo i residui di cibo e grasso.

Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Asciugare la cavità dopo ogni utilizzo solo con un panno in microfibra.



Accessori

Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Prima della pulizia, attendere che il piatto girevole sia freddo. Vi è il rischio che il piatto girevole si rompa. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...

Per tutti i casi non inclusi in questa tabella si prega di contattare un Centro di assistenza autorizzato.



L'apparecchiatura non si accende o non si riscalda

Problema	Controllare se...
Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.	L'apparecchiatura è stata collegata in modo corretto all'alimentazione di rete.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Lo spegnimento automatico è disattivo.
L'elettrodomestico non si riscalda.	È saltato il fusibile.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Il blocco è disattivato.



Componenti

Problema	Controllare se...
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.
Il kit piatto girevole fa rumore.	Sotto il kit piatto girevole ci sono residui di cibo.



Codici di errore

Il display visualizza...	Controllare se...
00:00	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella. Disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'elettrodomestico. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.	

12.2 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la

targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (Mod.)
Codice prodotto (PNC)
Numero di serie (S.N.)

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Risparmio energetico

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la

guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.







Ove possibile, non pre-riscaldare l'apparecchiatura prima della cottura.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.



Cottura con lampada spenta
Spegnerne la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

14. STRUTTURA DEL MENU

14.1 Menu


Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5
				
 - selezionare per accedere alla Menu.	Selezionare l'opzione dalla struttura Menu e premere OK .	Selezionare l'impostazione.	OK - premere per confermare l'impostazione.	Regolare il valore e premere OK .


Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu.

Menu struttura	
Cottura guidata 	Impostazioni 

Impostazioni				
01	Imposta ora	Modifica	02	Luminosità 1 - 5
03	Volume toni	1 - Bip 2 - Fare clic 3 - Segnale acustico spento	04	Volume acustico 1 - 4
05	Timer	On/Off	06	Luce forno On/Off
07	Modalità demo	Codice di attivazione: 2468	08	Versione software Controllare
09	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Si / No		

15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	129
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	133
3. OPIS URZĄDZENIA.....	136
4. PANEL STEROWANIA.....	136
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	137
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	138
7. FUNKCJE ZEGARA.....	141
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	142
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	143
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	144
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	147
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	148
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	149
14. STRUKTURA MENU.....	149
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	150

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach

fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie talerz obrotowy i podstawę talerza obrotowego zaprojektowane do tego urządzenia.
- 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.
- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie pozostałości żywności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Nieutrzymywanie urządzenia w czystym stanie może spowodować pogorszenie stanu jego powierzchni, co może negatywnie wpływać na żywotność urządzenia i spowodować niebezpieczną sytuację.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.

- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu 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 rozmiar styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.

- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej do wstępnego nagrzewania piekarnika.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- 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 odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.

- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Po każdym użyciu wytrzeć do sucha komorę, talerz obrotowy i drzwi. Para powstała w wyniku działania urządzenia skrapla się na ściankach komory i może powodować korozję.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Resztki tłuszczu i potraw w urządzeniu mogą być przyczyną powstania pożaru lub łuku elektrycznego podczas działania funkcji kuchenki mikrofalowej.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerosol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 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.

2.6 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.7 Utylizacja

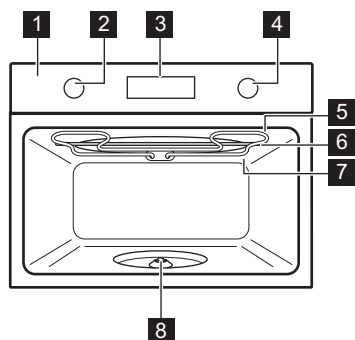
OSTRZEŻENIE!

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.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje

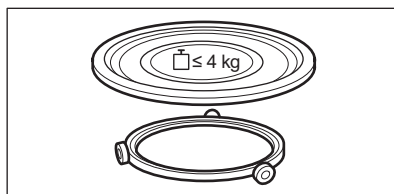


- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętko sterowania
- 5 Grzałka
- 6 Generator mikrofal
- 7 Lampa
- 8 Wałek talerza obrotowego

3.2 Akcesoria

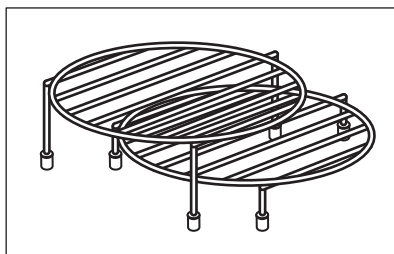
Zestaw talerza obrotowego

Do przyrządzania potraw.



Zestaw podstawki do grillowania

Do grillowania.



4. PANEL STEROWANIA




4.1 Chowane pokrętki sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętko. Pokrętko wysunie się.

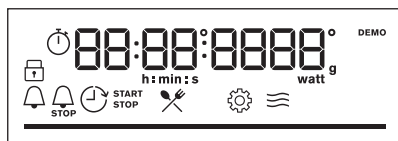
4.2 Widok panelu sterowania

Wybrać funkcję pieczenia, aby włączyć urządzenie. Obrócić pokrętko wyboru funkcji

pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

			WATT	OK
Timer	Blokada	Oświetlenie piekarnika	Moc mikrofal	Potwierdź ustawienie

4.3 Wyświetlacz



Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.

Wskaźniki na wyświetlaczu

Wskaźniki podstawowe

			
Blokada	Gotowanie wspomagane	Ustawienia	Wskaźnik funkcji kuchenki mikrofalowej

Wskaźniki timera

			
Minutnik	Koniec	Opóźnienie	Stoper

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



5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić puste urządzenie i ustawić czas:



00:00

Ustawić czas. Naciśnąć przycisk **OK**.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Ustawianie: Funkcje pieczenia

Krok 1 Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia, by wybrać funkcję: Grill.

6.2 Jak ustawić: Funkcje kuchenki mikrofalowej

Krok 1 Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia, by wybrać funkcję mikrofal: 


Krok 2 Nacisnąć: **OK**, aby rozpocząć od ustawień domyślnych.
Na wyświetlaczu pojawi się: czas trwania i moc mikrofal.

Krok 3 Obrócić pokrętko, aby ustawić czas trwania. Nacisnąć: **OK**.

Krok 4 Nacisnąć: **WATT**. Obrócić pokrętko, aby dostosować ustawienie mocy mikrofal. Nacisnąć: **OK**

Krok 5 Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

Ustawienia można regulować podczas pieczenia.

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

MOC MIKROFAL W	MAKSYMALNY CZAS min
100 - 500	59-55
>500	7



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










6.3 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
-------------------	--------------



Produkty płynne







Podgrzewanie napojów i zup, zakres mocy: 800-1000 W

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Odgrzewanie	Podgrzewanie dań gotowych i delikatnych, zakres mocy: 300–700 W
 Rozmrażanie	Rozmrażanie mięsa, ryb, ciast, zakres mocy: 100–200 W
 Roztapianie	Roztapianie czekolady i masła, zakres mocy: 100–400 W
 Popcorn	Przygotowanie popcornu, zakres mocy: 700–1000 W
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Grill wysoki	Gotowanie potraw w krótkim czasie i przyrumienianie ich przy wysokiej intensywności grillowania. Zakres mocy: 100–500 W.
 Grill, niski	Do gotowania potraw w krótkim czasie i rumienienia ich przy wysokiej intensywności grillowania. Do dań typu casserole, np. do zapiekanki ziemniaczanej, lasagne. Zakres mocy: 100–500 W.
 Mikrofale	Podgrzewanie, gotowanie, zakres mocy: 100–1000 W
 Menu	Aby przejść do menu: Gotowanie wspomagane, Ustawienia.

6.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję pieczenia. Za pomocą tej funkcji można szybko przygotować potrawę, korzystając z domyślnych ustawień. Czas pieczenia można regulować podczas przygotowania potrawy.

Po zakończeniu funkcji sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
 	 	 P1 - P...	 OK

Otworzyć menu.

Wybrać Gotowanie wspomagane. Naciśnąć **OK**.

Wybrać danie. Naciśnąć przycisk **OK**.

Włożyć naczynie do piekarnika. Potwierdzić ustawienie.

6.5 Menu: Gotowanie wspomagane

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **P** oraz numer dania, które można sprawdzić w tabeli.

Legenda







Funkcja z mocą mikrofal. Użyć akcesoriów przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.









Potrawa	Waga	Akcesoria
P1 Cały kurczak	1.1 kg	dolna półka drucziana; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia
P2 Kurczak, dwie połówki	0.6 - 0.7 kg na połowę	dolna półka drucziana; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia
P3 Ryba, cała	0.6 kg	
P4 Filet rybny	0.5 kg; 150 g na filet	
P5 Brokuły	0.5 kg	
P6 Kalafior	0.5 kg	ceramiczne lub szklane naczynie żaroodporne na talerzu obrotowym
P7 Kalafior, mrożony	0.5 kg	Dodać 50 ml wody. Przykryć żywność pokrywką z otworami nadającą się do kuchenek mikrofalowych.
P8 Groszek, mrożony	0.5 kg	
P9 Ziemniaki w mundurkach	0.5 kg	
P10 Ryż	0.2 kg	ceramiczne lub szklane naczynie żaroodporne na talerzu obrotowym Dodać 400 ml wody. Przykryć żywność pokrywką z otworami nadającą się do kuchenek mikrofalowych.
P11 Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)	1.1 kg	dolna półka drucziana; ceramiczne lub szklane naczynie do pieczenia
P12 Lazania z płacami suchego makaronu	1 - 1.5 kg	ceramiczne lub szklane naczynie żaroodporne na talerzu obrotowym

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Minutnik	Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy.
 Czas pieczenia	Gdy timer zakończy odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.
 Opóźnienie	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
 Stoper	Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. Aby włączyć i wyłączyć Stoper, należy wybrać: Menu, Ustawienia.

7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Jak ustawić: Aktualna godzina		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
		
Aby zmienić aktualną godzinę, należy przejść do menu i wybrać Ustawienia, Aktualna godzina.	Ustawianie zegara	Nacisnąć: OK .
Jak ustawić: Minutnik		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
		
Nacisnąć:  .	Ustawianie funkcji Minutnik	Nacisnąć: OK .
 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.		
Funkcja ta jest dostępna tylko dla: Grill, Grill, niski, Grill wysoki.		

Jak ustawić: Czas pieczenia


Krok 1



Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.

Krok 2



Nacisnąć kilkakrotnie: 

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie:

0:00



Krok 3



Ustawić czas pieczenia.

Krok 4



Nacisnąć: **OK**.

 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

Funkcja ta jest dostępna tylko dla: Grill, Grill, niski, Grill wysoki.

Jak ustawić: Opóźnienie


Krok 1



Wybrać funkcję pieczenia.

Krok 2



Nacisnąć kilkakrotnie: 

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej godziny

 **START**

Krok 3



Ustawić czas rozpoczęcia.

Krok 4



Nacisnąć: **OK**.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: --:--

 **STOP**

Krok 5



Ustawić czas zakończenia.

Krok 6



Nacisnąć: **OK**.

 Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.

Funkcja ta jest dostępna tylko dla: Grill.

8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

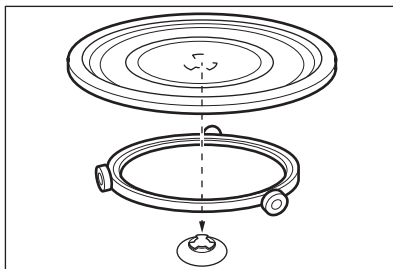
8.1 Wkładanie akcesoriów

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

Zestaw talerza obrotowego:

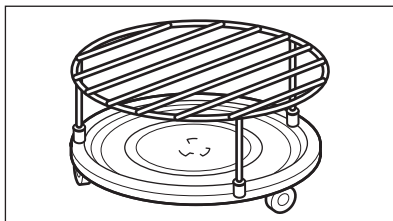
Zawsze gotować potrawy na talerzu obrotowym. Założyć prowadnicę rolkową na wałek stołu obrotowego. Umieścić talerz obrotowy na prowadnicy z rolkami.

Należy wyłącznie używać zestawu talerza obrotowego dostarczonego z urządzeniem.



Zestaw podstawki do grillowania:

Ustawić podstawkę do grillowania, tak aby silikonowe nakładki były skierowane w dół, na talerzu obrotowym.



9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Blokada

Funkcja zapobiegająca przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

Włącz funkcję, gdy urządzenie działa – kontynuowany jest ustawiony czas pieczenia, a panel sterowania jest zablokowany.

Włącz, gdy urządzenie jest wyłączone – nie można go włączyć, panel sterowania jest zablokowany.



- nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



- nacisnąć i przytrzymać, aby ją wyłączyć.

3 x - miga, gdy włączona jest blokada.

9.2 Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.



(°C)

30 - 115



(godz)

12.5



(°C)

120 - 195



(godz)

8.5

200 - 230

5.5

Samoczynne wyłączenie nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Opóźnienie.

9.3 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni

urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia



Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec inaczej niż dotychczas używane. Poniższe wskazówki pokazują zalecane funkcje podgrzewania i ustawienia czasu gotowania dla określonych rodzajów żywności.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

10.2 Zalecenia dotyczące korzystania z mikrofal

Czas na gotowanie!

Nie umieszczaj potraw bezpośrednio na talerzu obrotowym. Należy zawsze używać naczyń przystosowanych do gotowania w kuchenke mikrofalowej.

Postaw naczynie na środku talerza obrotowego.

Zetknięcie ze zbyt zimnym lub zbyt ciepłym naczyniem może spowodować pęknięcie talerza obrotowego.

Obróć lub zamieszaj potrawę po upływie połowy czasu rozmrażania lub gotowania.

Potrawy płynne należy od czasu do czasu zamieszać.

Zamieszaj potrawę przed podaniem.

Przykryj potrawę na czas gotowania lub odgrzewania.

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

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



Gotowanie za pomocą mikrofal

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

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

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

Przed gotowaniem potraw ze skórką należy je kilkakrotnie nakłuć.

Warzywa pokroić na kawałki podobnej wielkości.

Po wyłączeniu urządzenia wyjmij potrawę i odstaw na kilka minut w celu równomiernego rozprowadzenia ciepła.



Rozmrażanie za pomocą mikrofal

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





Wyjmować po kolei rozmrożone kawałki.

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

10.3 Odpowiednie naczynia i materiały do kuchenki mikrofalowej

















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

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

Naczynia/materiał				
Szkło i porcelana odporne na wysoką temperaturę, bez metalowych elementów, np. szkło żaroodporne	✓	✓	✓	✓
Szkło i porcelana nieodporne na wysoką temperaturę bez srebrnych, złotych, platynowych lub innych metalowych elementów	✓	X	X	X
Szkło i szkło ceramiczne z materiałów odpornych na wysoką i niską temperaturę	✓	✓	✓	✓
Materiały ceramiczne bez kwarcowych i metalowych elementów oraz szkliska z zawartością metalu	✓	✓	X	X
Materiały ceramiczne, porcelana i fajans z niepowlekanym dnem lub z małymi otworami np. w uchwytach	X	X	X	X
Tworzywo sztuczne odporne wysoką temperaturę do 200°C	✓	✓	X	X
Karton, papier	✓	X	X	X
Folia spożywcza przystosowana do użycia w kuchenke mikrofalowej	✓	X	X	X
Folia do pieczenia z zamknięciem nadającym się do kuchenek mikrofalowych	✓	✓	X	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
Naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych, np. talerz Crisp	X	✓	X	X
Zestaw podstawki do grillowania	X	X	✓	✓

10.4 Zalecane ustawienia mocy dla różnych rodzajów potraw

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.







800 - 1000 W					
 Smażenie na początku procesu gotowania			 Podgrzewanie płynów		
500-700 W					
 Gotowanie warzyw	 Gotowanie jajek	 Powolne gotowanie	 Gotowanie ryżu	 Podgrzewanie potraw na jednym talerzu	 Rozmrażanie i podgrzewanie zamrożonych potraw
300-400 W					
 Roztapianie sera, czekolady, masła		 Gotowanie/podgrzewanie delikatnych potraw		 Dalsze gotowanie	
100 - 200 W					
 Rozmrażanie chleba	 Rozmrażanie owoców i ciast	 Rozmrażanie sera, śmietany, masła	 Rozmrażanie mięsa, ryb	 Podgrzewanie potraw dla niemowląt	







10.5 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC . 60705.

Funkcja kuchenki mikrofalowej






					
	POWER W	kg		min	
Biszkopt	600	0.475	Zestaw talerza obrotowego	5 - 7	-

	 W	 kg		 min	
Klops	500	0.9	Zestaw talarza obrotowego	18 - 20	-
Krem jajeczny	500	1	Zestaw talarza obrotowego	15 - 17	-
Rozmrażanie mięsa	200	0.5	Zestaw talarza obrotowego	8 - 9	-

Funkcja Kombi kuchenki mikrofalowej

Użyć funkcji Grillowanie mikrofalami.

Użyć podstawki do grillowania.

	 W		 min	
Zapiekanka ziemniaczana, 1,1 kg	300	niska	30 - 35	-
Kurczak 1,1 kg	300	wysoka	30 - 35	Włożyć mięso do okrągłego szklanego naczynia.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codziennie użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Ostrożnie oczyścić górną ściankę urządzenia z zabrudzeń i tłuszczu.

Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



Aksesoria

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy poczekać, aż talerz obrotowy ostygnie. W przeciwnym razie może dojść do pęknięcia talerza obrotowego. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

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

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

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



Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się

Problem	Sprawdzić, czy...
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenie podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Blokada jest wyłączona.



Podzespoły

Problem	Sprawdzić, czy...
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Talerz obrotowy hałasuje.	Pod talerzem obrotowym znajdują się resztki jedzenia.

Kody błędów



Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...

Sprawdzić, czy...

00:00

Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny

Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

12.2 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Oszczędzanie energii

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbaj, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

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

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

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

14. STRUKTURA MENU

14.1 Menu

Krok 1



Krok 2



Krok 3



Krok 4



Krok 5





– wybrać, aby przejść do Menu.

Wybrać opcję ze struktury Menu i nacisnąć **OK**.

Wybrać ustawienie.

OK – nacisnąć, aby potwierdzić ustawienie.

Ustawić wartość i nacisnąć przycisk **OK**.

Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyjść z Menu.

Struktura Menu

Gotowanie wspomagane

Ustawienia

Ustawienia

01	Aktualna godzina	Zmień	02	Jasność wyświetlacza	1 - 5
03	Dźwięki przycisków	1 – Sygnał dźwiękowy 2 – Kliknięcie 3 – Dźwięk wyłączonej	04	Głośność sygnału	1 - 4
05	Stoper	Wł. / Wył.	06	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.
07	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468	08	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
09	Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie			

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

Vitajte vo svete Electrolux! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.electrolux.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	151
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	154
3. POPIS VÝROBKU.....	157
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	158
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	158
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	159
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	162
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	163
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	164
10. TIPY A RADY.....	165
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	168
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	168
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	169
14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	170
15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	170

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní

spotřebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotřebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotřebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotřebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotřebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotřebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotřebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotřebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotřebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotřebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotřebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotřebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotřebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotřebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotřebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.

- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba otočný tanier a držiak otočného taniera navrhnutý pre tento spotrebič.
- Neaktivujte funkciu mikrovln, keď je spotrebič prázdny. Kovové časti vo vnútri dutiny môžu vytvárať elektrický oblúk.
- Kovové nádoby na potraviny a nápoje nie sú povolené na prípravu jedla v mikrovlnnej rúre. Táto požiadavka sa nevzťahuje na prípady, keď výrobca špecifikuje veľkosť a tvar kovových zásobníkov vhodných na prípravu jedla v mikrovlnnej rúre.
- **UPOZORNENIE:** Ak sú dvierka alebo ich tesnenie poškodené, spotrebič sa nesmie používať, kým ho neopraví kvalifikovaná osoba.
- **UPOZORNENIE:** Iba kvalifikovaná osoba môže vykonávať akékoľvek činnosti spojené so servisom alebo opravou, ktoré zahŕňajú odstránenie krytu poskytujúceho ochranu pred vystavením mikrovlnnej energii.
- **UPOZORNENIE:** Nezohrievajte tekutiny a iné potraviny v uzavretých nádobách. Môžu explodovať.
- Používajte výhradne kuchynské pomôcky vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Ak zohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, majte spotrebič pod dohľadom, pretože môže dôjsť k vznieteniu.
- Spotrebič je určený na ohrev potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo odevov a ohrev otepľovacích podložiek, papúč, špongií, vlhkej handry a podobných predmetov môže viesť k riziku zranenia, vznietenia alebo požiaru.

- Ak zo spotrebiča vychádza dym, vypnite ho alebo odpojte od elektrickej siete a nechajte dvierka zatvorené, aby došlo k uhaseniu prípadných plameňov.
- Ohrievanie nápojov v mikrovlnnej rúre môže mať za následok oneskorené prudké vrenie. Pri manipulácii s nádobou je potrebné postupovať opatrne.
- Obsah fliaš na kŕmenie a nádob s detskou výživou sa pred konzumáciou musí premiešať alebo pretrepať a musí sa skontrolovať teplota, aby sa zabránilo popáleniu.
- Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali v spotrebiči ohrievať, pretože môžu explodovať, a to aj po ukončení mikrovlnného ohrevu.
- Spotrebič by mal byť pravidelne čistený a všetky zvyšky jedla odstránené.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak nebudete spotrebič udržiavať v čistom stave, mohlo by to viesť k znehodnoteniu jeho povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť jeho životnosť a prípadne vyústiť do nebezpečnej situácie.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž

VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.

- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	444 (460) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	455 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	440 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	882 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	3.5x25 mm

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predĺžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba

pracovník autorizovaného servisného strediska.

- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.

- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Funkciu mikrovln nepoužívajte na predhriatie spotrebiča.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.

- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Po každom použití utrite dutinu rúry, otočný tanier a dvierka dosucha. Para vytvorená počas prevádzky spotrebiča kondenzuje na stenách dutiny a môže spôsobiť koróziu.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu pri mikrovlnnej prevádzke spôsobiť požiar a elektrické iskrenie.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne výrobky, čistiace špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Vnútoré osvetlenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.7 Likvidácia

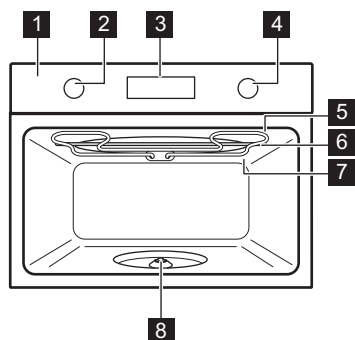
⚠ VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad

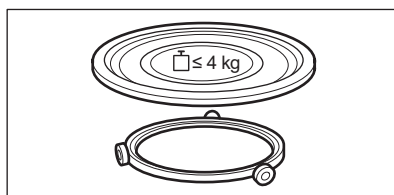


- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Generátor mikrovlnnej rúry
- 7 Osvetlenie
- 8 Hriadeľ otočného taniera

3.2 Príslušenstvo

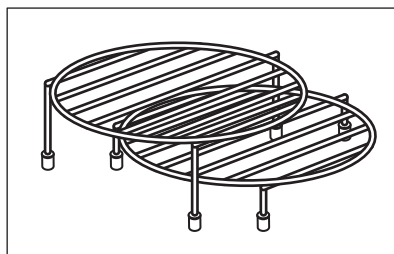
Súprava otočného taniera

Na prípravu jedla.



Komplet roštov na grill

Na grilovanie.



4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Zasúvacie ovládače

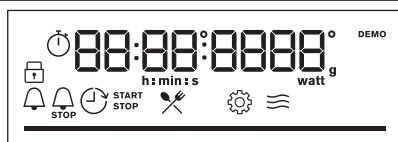
Ak chcete spotrebič použiť, stlačte ovládač. Ovládač sa vysunie.

4.2 Prehľad ovládacieho panela

Výberom funkcie ohrevu zapnete spotrebič. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp.

			WATT	OK
Časovač	Blokovanie	Osvetlenie rúry	Výkon mikrovlnnej rúry	Potvrďte nastavenia





4.3 Displej







Displej s kľúčovými funkciami.

Ukazovatele na displeji

Základné ukazovatele

			
Blokovanie	Sprievodca pečením	Nastavenia	Ukazovateľ funkcie mikrovln

Ukazovatele časovača

			
Časomer	Koniec	Odklad nastavenia času	Časovač

Lišta priebehu – pre teplotu alebo čas. Keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, čiarový ukazovateľ bude úplne červený.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie

Pred prvým použitím vyčistíte prázdny spotrebič a nastavte čas:



00:00

Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: **OK**.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu

Krok č. 1 Otočte ovládač funkcií ohrevu a vyberte funkciu: Gril.

6.2 Nastavenie: Funkcie mikrovlnnej rúry

Krok č. 1 Otočte ovládač funkcií ohrevu a vyberte funkciu mikrovlnnej rúry: 

Krok č. 2 Stlačte tlačidlo: **OK** na spustenie s predvolenými nastaveniami. Na displeji sa zobrazí: trvanie a mikrovlnný výkon.

Krok č. 3 Otočením ovládača upravte trvanie. Stlačte tlačidlo: **OK**.

Krok č. 4 Stlačte tlačidlo: **WATT**. Otočením ovládača upravte výkon mikrovlnnej rúry. Stlačte tlačidlo: **OK**

Krok č. 5 Spotrebič vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.

Nastavenia môžete upraviť počas pečenia.











Maximálny nastavený čas funkcie mikrovlnn závisí od výkonu, ktorý nastavíte:

MIKROVLNNÝ VÝKON W	MAXIMÁLNY ČAS min
100 - 500	59:55
>500	7



Ak otvoríte dvierka, funkcia mikrovlnn sa vypne. Ak ju chcete znova spustiť, zatvorte dvierka. Stlačte tlačidlo: **OK**.

6.3 Funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Tekutina	Zohrievanie nápojov a polievok, rozsah výkonu: 800 – 1 000 W
 Zohrievanie	Zohrievanie vopred pripravených a drobných pokrmov, rozsah výkonu: 300 – 700 W
 Rozmrazovanie	Rozmrazovanie mäsa, rýb, koláčov, rozsah výkonu: 100 – 200 W
 Roztopenie	Rozpustenie čokolády a masla, rozsah výkonu: 100 – 400 W
 Popcorn	Príprava popcornu, rozsah výkonu: 700 – 1 000 W
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Vysoká intenzita grilu	Na prípravu jedla v krátkom čase a jeho zapečenie s vysokou intenzitou grilu. Rozsah výkonu: 100 – 500 W.
 Nízka intenzita grilu	Na prípravu jedla v krátkom čase a jeho zapečenie s nízkou intenzitou grilu. Na dusené jedlá, ako sú zapečené zemiaky alebo lasagne. Rozsah výkonu: 100 – 500 W.
 Mikrovlnná rúra	Zohrievanie, varenie, rozsah výkonu: 100 – 1 000 W
 Popuka	Vstup do ponuky: Sprievodca pečením, Nastavenia.

6.4 Nastavenie: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu ohrevu. Použite funkciu na rýchlu prípravu jedla s predvolenými nastaveniami. Počas prípravy môžete takisto nastaviť čas. Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový.

Krok č. 1

Krok č. 2

Krok č. 3

Krok č. 4



Vstúpte do ponuky.



Vyberte položku Sprievodca pečením. Stlačte tlačidlo OK.



P1 - P...

Vyberte pokrm. Stlačte tlačidlo OK.



OK

Vložte pokrm do rúry. Potvrdte nastavenia.







6.5 Ponuka: Sprievodca pečením

Na displeji sa zobrazí **P** a číslo jedla, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.

Legenda







Funkcia s mikrovlnným výkonom. Používajte príslušenstvo vhodné pre mikrovlnnú rúru.









Pokrm	Hmotnosť	Príslušenstvo
P1 Kurča, celé	1.1 kg	 stojan s nízkym drôteným roštom; keramický alebo sklenený pekáč
P2 Kurča, dve polovice	0.6 - 0.7 kg na polovicu	 stojan s nízkym drôteným roštom; keramický alebo sklenený pekáč
P3 Ryba, celá	0.6 kg	
P4 Rybie filé	0.5 kg; 150 g na filetu	
P5 Brokolica	0.5 kg	 keramická alebo sklenená zapekacia nádoba na otočnom tanieri
P6 Karfiol	0.5 kg	Pridajte 50 ml vody. Pokrm zakryte pokrievkou s niekoľkými otvormi, ktorá sa môže používať v mikrovlnnej rúre.
P7 Karfiol, mrazený	0.5 kg	
P8 Hrášok, mrazený	0.5 kg	
P9 Zemiaky v šupke	0.5 kg	
P10 Ryža	0.2 kg	 keramická alebo sklenená zapekacia nádoba na otočnom tanieri Pridajte 400 ml vody. Pokrm zakryte pokrievkou s niekoľkými otvormi, ktorá sa môže používať v mikrovlnnej rúre.
P11 Zapečené zemiaky (surové zemiaky)	1.1 kg	 stojan s nízkym drôteným roštom; keramický alebo sklenený pekáč
P12 Lasagne so suchými plátkami cestovín	1 - 1.5 kg	 keramická alebo sklenená zapekacia nádoba na otočnom tanieri

7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Časové funkcie

Funkcia časovača	Aplikácia
 Časomer	Po uplynutí času zaznie zvukový signál.
 Čas prípravy	Po uplynutí času časovača zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa zastaví.
 Odklad nastavenia času	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
 Časovač	Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Časovač zapnete a vypnete tak, že zvolíte: Ponuka, Nastavenia.

7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie

Nastavenie: Presný čas		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
		
Presný čas zmeníte v ponuke voľbou Nastavenia, Presný čas.	Nastavte hodiny.	Stlačte tlačidlo: OK.
Nastavenie: Časomer		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
		
Stlačte tlačidlo: 	Nastavte funkciu Časomer	Stlačte tlačidlo: OK.
 Časovač začne ihneď odpočítavať.		
Táto funkcia je k dispozícii len pre: Gril, Nízka intenzita grilu, Vysoká intenzita grilu.		

Nastavenie: Čas prípravy

Krok č. 1



Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.

Krok č. 2



Opakovane stlačte:



Na displeji sa zobrazí:
0:00



Krok č. 3



Nastavte čas varenia.

Krok č. 4



Stlačte tlačidlo: OK.

Časovač začne ihneď odpočítavať.

Táto funkcia je k dispozícii len pre: Gril, Nízka intenzita grilu, Vysoká intenzita grilu.

Nastavenie: Odklad nastavenia času

Krok č. 1



Vyberte funkciu ohrevu.

Krok č. 2



Opakovane stlačte:

Krok č. 3



Nastavte čas spustenia.

Krok č. 4



Stlačte tlačidlo: OK.

Na displeji sa zobrazí:
presný čas



ŠTART

Krok č. 5



Nastavte čas skončenia.

Krok č. 6



Stlačte tlačidlo: OK.

Na displeji sa zobrazí:
--:--



STOP

Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.

Táto funkcia je k dispozícii len pre: Gril.

8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Vloženie príslušenstva

Používajte iba vhodný kuchynský riad a materiál. Pozrite si Kuchynský riad a

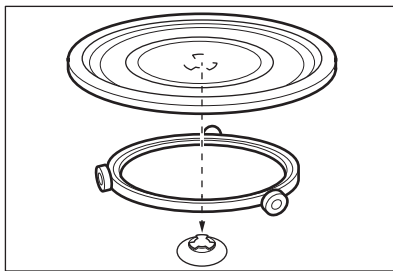
materiály vhodné pre mikrovlnnú rúru v kapitole „Tipy a rady“.

Súprava otočného taniera:

Jedlo vždy pripravujte na súprave otočného taniera.

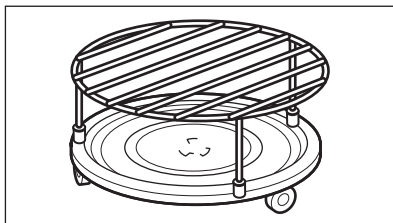
Umiestnite vodiaci kruh okolo hriadeľa otočného taniera. Otočný sklenený tanier umiestnite na vodiaci kruh.

Používajte iba súpravu otočného taniera dodanú so spotrebičom.



Komplet roštov na gril:

Grilovací rošt postavte so silikónovými päťkami dole na súpravu otočného taniera.




9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE


9.1 Blokovanie

Táto funkcia zabráňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

Zapnite ju, keď je spotrebič zapnutý – nastavená príprava pokrmu pokračuje, ovládací panel je zablokovaný.
Zapnite ju, keď je spotrebič vypnutý – nedá sa zapnúť, ovládací panel je zablokovaný.





 – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu.
Zaznie zvukový signál.

 – stlačte a podržte, ak to chcete vypnúť.

 3x  – zabliká, keď sa blokovanie zapne.

9.2 Automatické vypínanie

Ak je funkcia ohrevu zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

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

 (°C)

200 - 230

 (h)

5.5

Automatické vypínanie nefunguje s funkciami: Osvetlenie rúry, Odklad nastavenia času.

9.3 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete,

chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

10. TIPY A RADY

10.1 Odporúčania pre varenie



Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.

Váš spotrebič môže variť inak ako spotrebič, ktorý ste používali predtým. Rady nižšie zobrazujú odporúčané funkcie ohrevu a nastavenia času pečenia pre konkrétne typy jedál.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

10.2 Odporúčania pre mikrovlnnú rúru

Podme variť!

Jedlo nekladte priamo na otočný tanier. Vždy použite riad vhodný do mikrovlnnej rúry.

Kuchynský riad položte do stredu otočného taniera.

Kontakt s príliš horúcimi alebo chladnými predmetmi môže spôsobiť prasknutie otočného taniera.

V polovici rozmrazovania otočte jedlo na druhú stranu alebo premiešajte.

Tekuté pokrmy občas premiešajte.

Jedlo pred podávaním premiešajte.

Jedlo pred prípravou a zohrievaním prikryte.

Pri ohreve nápojov vložte do fľaše alebo pohára lyžicu, aby ste zabezpečili lepšiu distribúciu tepla.

Potravinu vkladajte do spotrebiča bez obalu. Hotové balené jedlá môžete vložiť do rúry, iba keď je obal vhodný pre mikrovlnnú rúru (pozrite si informácie na obale).

Varenie v mikrovlnnej rúre

Jedlo varte prikryté. Ak chcete vytvoriť chrumkavú kôrku, jedlo varte odkryté.

10.3 Kuchynský riad a materiály vhodné do mikrovlnnej rúry

Používajte iba kuchynský riad a materiály vhodné do mikrovlnnej rúry. Použite tabuľku nižšie ako referenciu.

Pred použitím skontrolujte technické údaje kuchynského riadu/materiálu.

Riad neprevarte príliš vysoko nastavením výkonu a času. Jedlo môže vyschnúť, prihorieť alebo spôsobiť požiar.

Spotrebič nepoužívajte na varenie vajíčok v škrupine ani slimákov v ulite, pretože by mohli vybuchnúť. Žltok alebo volské oká pred ohrevom prepichnete.

Jedlo so šupkou alebo kožou pred varením poprepichujte vidličkou.

Zeleninu pokrájajte na rovnako veľké kusy.







Po vypnutí spotrebiča vyberte jedlo a nechajte ho niekoľko minút odstáť, aby sa teplo rovnomerne rozptýlilo.

Rozmrazovanie v mikrovlnnej rúre

Zmrazený pokrm rozbaľte a položte na malý tanier obrátený hore dnom vložený do nádoby na zachytávanie odmrzenej vody, prípadne použite rozmrazovací rošt alebo plastové cedidlo, aby mohla voda odtekať.

Následne rozmrazené kúsky odoberte.

Ak chcete uvariť mrazené ovocie a zeleninu, zvolte vyšší mikrovlnný výkon a nemusíte ich vopred rozmrazovať.

Kuchynský riad/materiál					 
Sklo a porcelán vhodné na použitie v rúre bez kovových prvkov, napr. teplodzorné sklo	✓	✓		✓	✓
Sklo a porcelán nevhodné na použitie v rúre bez striebra, zlata, platiny alebo iných kovových ozdôb	✓	X		X	X
Sklo a sklokeramika vyrobené z materiálu vhodného na použitie v rúre/mrazuzdorného materiálu	✓	✓		✓	✓
Keramický a hlinený riad bez kremeňových alebo kovových prvkov a glazúry, ktoré obsahujú kov	✓	✓		X	X
Kuchynský riad vyrobený z porcelánu, keramiky alebo hliny, ktorý má neglazovaný spodok alebo drobné otvory, napr. na rukovätiach	X	X		X	X
Teplodzorný plast až do 200 °C	✓	✓		X	X
Kartón, papier	✓	X		X	X
Potravinová fólia vhodná do mikrovlnnej rúry	✓	X		X	X
Fólia na pečenie s uzáverom vhodným pre mikrovlnné rúry	✓	✓		X	X
Nádoby na pečenie vyrobené z kovu, napr. smaltu, zliatiny	X	X		✓	X
Formy na pečenie, s čiernym lakom alebo silikónovou vrstvou	X	X		✓	X
Kuchynský riad vhodný do mikrovlnnej rúry, napr. zapekací pekáč	X	✓		X	X
Komplet roštov na grill	X	X		✓	✓

10.4 Odporúčané nastavenia výkonu pre rôzne druhy jedla

Údaje v tabuľke sú len referenčné.

800 – 1 000 W



Prudké opekanie na začiatku procesu prípravy pokrmu



Ohrevanie tekutín

500 – 700 W



Príprava zeleniny



Príprava jedál s vajíčkami



Pomaly varené dusené jedlá



Pomalé varenie ryže



Ohrievanie jedál na jednom tanieri



Rozmrazovanie a ohrievanie mrazených jedál

300 – 400 W



Roztápanie syru, čokolády, masla



Varenie/ohrev chúlостivých jedál



Pokračovanie v príprave jedál

100 – 200 W



Rozmrazovanie chleba



Rozmrazovanie ovocia a koláčov



Rozmrazovanie syra, smotany, masla



Rozmrazovanie mäsa, rýb



Ohrievanie jedál pre kojencov

10.5 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60705.





Funkcia mikrovlnnej rúry

	POWER W	kg		min	
Piškótový koláč	600	0.475	Súprava otočného taniera	5 - 7	-
Fašírka	500	0.9	Komplet turntable	18 - 20	-
Vaječný nákyp	500	1	Komplet turntable	15 - 17	-
Rozmrazovanie mäsa	200	0.5	Komplet turntable	8 - 9	-

Kombinovaná funkcia mikrovlnnej rúry

Použite funkciu: Mikrovlnný gril.

Použite dolný grilovací rošt.

	 W		 min	
Zapečené zemiaky, 1,1 kg	300	nízka	30 - 35	-
Kurča, 1,1 kg	300	vyšoká	30 - 35	Mäso vložte do okrúhlej sklenenej nádoby.

11. OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace prostriedky

Prednú stranu spotrebiča očistíte iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné používanie

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru. Strop spotrebiča opatrne vyčistíte od zvyškov jedla a tuku.

Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákien.



Príslušenstvo

Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Pred čistením počkajte, kým otočný tanier vychladne. Hrozí riziko, že by otočný tanier mohol prasknúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

12. RIEŠENIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.



Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva

Problém	Skontrolujte, či...
Spotrebič nie je možné zapnúť alebo ovládať.	Spotrebič je správne pripojený ku zdroju elektrického napájania.
Spotrebič sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Spotrebič sa nezohrieva.	Nie je vypálená poisťka.
Spotrebič sa nezohrieva.	Blokovanie je vypnuté.



Komponenty

Problém	Skontrolujte, či...
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Otočný tanier vydáva zvuky.	Pod otočným tanierom sú zvyšky jedla.



Chybové kódy

Displej zobrazuje...	Skontrolujte, či...
00:00	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.

Ak sa na displeji zobrazí chybový kód, ktorý nie je uvedený v tejto tabuľke, vypnutím a zapnutím domovej poisťky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

12.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.)
Číslo produktu (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Úspora energie

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.







Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

14.1 Ponuka

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
				
 – vyberte pre vstup do Ponuka.	Vyberte voliteľnú funkciu zo štruktúry Ponuka a stlačte OK .	Vyberte nastavenie.	OK – stlačením potvrdíte nastavenie.	Upravte hodnoty a stlačte OK .

Ovládač funkcií ohrevu otočte do polohy vypnutia na ukončenie Ponuka.

Ponuka štruktúra


Sprivodca pečením 


Nastavenia 

Nastavenia

01	Presný čas	Zmeniť	02	Jas displeja	1 - 5
03	Tóny tlačidiel	1 – Pípnutie 2 – Cvaknutie 3 – Vypnutý zvuk	04	Hlasitosť zvuku	1 - 4
05	Časovač	Zap./Vyp.	06	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
07	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468	08	Verzia softvéru	Kontrola
09	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie			

15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Le damos la bienvenida a Electrolux. Gracias por elegir nuestro aparato.



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:
www.electrolux.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	171
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	174
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	177
4. PANEL DE CONTROL.....	178
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	179
6. USO DIARIO.....	179
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	182
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	183
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	184
10. CONSEJOS.....	185
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	188
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	188
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	190
14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	190
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	191

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión

sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente el plato giratorio y el soporte del el plato giratorio diseñado para este aparato.
- No active la función de microondas cuando el aparato esté vacío. Las piezas metálicas en el interior de la cavidad pueden generar arco eléctrico.
- No se pueden utilizar contenedores metálicos de alimentos y bebidas durante la cocción con microondas. Este requisito no se aplica si el fabricante especifica el tamaño y la forma de los contenedores metálicos apropiados para cocción con microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o los cierres de la puerta sufren daños, no debe operar el aparato hasta que una persona cualificada lo haya reparado.
- **ADVERTENCIA:** Solo una persona cualificada puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de una tapa que protege contra la exposición a la energía del microondas.
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos. Podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, trapos húmedos

y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.

- Si se genera humo, apague o desenchufe el aparato y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar un hervido brusco y lento. Extremar la precaución cuando manipule los recipientes.
- Se agitará o removerá el contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés y se controlará la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en el aparato, ya que pueden explotar, incluso después de que haya terminado el calentamiento en el microondas.
- Limpie el aparato con regularidad y elimine los restos de comida.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciera añicos.
- Si no se mantiene el aparato en condiciones limpias, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar situaciones de riesgo.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.

- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	444 (460) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	455 mm
Altura de la parte trasera del aparato	440 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	882 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	3.5x25 mm

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.

- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.

- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No utilice la función de microondas para precalentar el aparato.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario

hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Asegúrese de que el interior, el plato giratorio y la puerta se secan después de cada uso. El vapor producido durante el funcionamiento del aparato se condensa en las paredes de la cavidad y puede provocar corrosión.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio y arcos eléctricos cuando se utiliza la función de microondas.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Iluminación interna

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la

humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.6 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.

- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.7 Eliminación

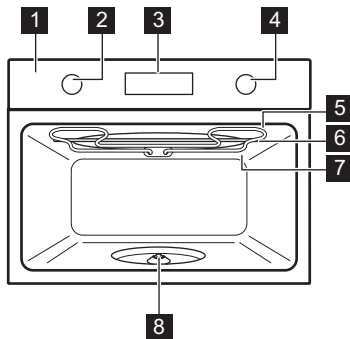
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general

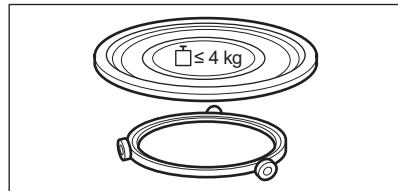


- 1 Panel de mandos
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Programador electrónico
- 4 Mando de control
- 5 Resistencia
- 6 Generador de microondas
- 7 Bombilla
- 8 Eje del plato giratorio

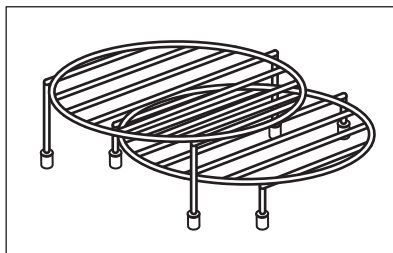
3.2 Accesorios

Set de Turntable

Para preparar comida.



Rejilla para grill
Para utilizar el grill.



4. PANEL DE CONTROL

4.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

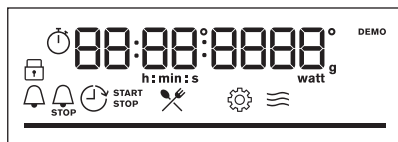
4.2 Vista general del panel de control

Seleccione una función de cocción para encender el aparato. Gire el mando de las

funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

			WATT	OK
Temporizador	Bloqueo	Luz	Potencia del Microondas	Confirmar ajuste

4.3 Pantalla



Pantalla con funciones principales.

Indicadores de pantalla

Indicadores básicos

Bloqueo	Cocción asistida	Ajustes	Indicador de función de microondas

Indicadores de temporizador

Avisador	Hora de fin	Tiempo de retardo	Tiempo de funcionamiento

Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.



5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el aparato vacío y ajuste el tiempo:



00:00

Ajuste la hora. Pulse **OK**.

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

Paso 1 Gire el mando del horno para seleccionar la función de cocción y elija una función: Grill.

6.2 Cómo ajustar: Funciones del microondas

Paso 1 Gire el mando del horno para seleccionar la función de cocción y elija la función de microondas:



Paso 2 Pulse: **OK** para empezar con los ajustes por defecto.
La pantalla indica: duración y potencia del microondas.

Paso 3 Gire el mando de control para ajustar la duración. Pulse: **OK**.

Paso 4 Pulse: **WATT**. Gire el mando de control para ajustar la potencia del microondas. Pulse: **OK**

Paso 5 Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

Puede modificar los ajustes durante la cocción.










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

POTENCIA DEL MICROONDAS W	TIEMPO MÁXIMO min
100 - 500	59:55
>500	7



Si abre la puerta, se detiene el funcionamiento del microondas. Cierre la puerta para volver a encenderlo. Pulse **OK**.

6.3 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 Líquido	Calentar bebidas y sopas, rango de potencia: 800 - 1000 W
 Recalentar	Calentar comidas preparadas y delicadas, rango de potencia: 300 - 700 W
 Descongelar	Descongelar carne, pescado, pasteles, potencia: 100 - 200 W
 Derritiendo	Fundir chocolate y mantequilla, rango de potencia: 100 - 400 W
 Palomitas de maíz	Preparación de palomitas de maíz, rango de potencia: 700 - 1000 W
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill alto	Para cocinar alimentos en poco tiempo y dorarlos con una alta intensidad de grill. Rango de potencia: 100 - 500 W.
 Grill bajo	Para cocinar alimentos en poco tiempo y dorarlos a baja intensidad de grill. Para platos como patatas gratinadas y lasaña. Rango de potencia: 100 - 500 W.
 Microondas	Calentamiento, cocción, potencia: 100 - 1000 W

Función de cocción	Aplicación
--------------------	------------



Para acceder al menú: Cocción asistida, Ajustes.

6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función de cocción. Utilice la función para preparar un plato rápidamente con los ajustes predeterminados. También puede ajustar el tiempo durante la cocción.

Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Acceda al menú.	Seleccione Cocción asistida. Pulse OK .	Seleccione el plato. Pulse OK .	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.

6.5 Menú: Cocción asistida




La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.

Legenda







Funciona con potencia de microondas.
Use un accesorio apto para microondas.

Plato	Peso	Accesorio
P1 Pollo, entero	1.1 kg	rejilla inferior; cacerola de cerámica o vidrio
P2 Pollo, dos mitades	0.6 - 0.7 kg por mitad	rejilla inferior; cacerola de cerámica o vidrio
P3 Pescado, entero	0.6 kg	
P4 Filete de pescado	0.5 kg; 150 por filete g	
P5 Brócoli	0.5 kg	
P6 Coliflor	0.5 kg	cacerola de cerámica o de vidrio en plataforma giratoria
P7 Coliflor, congelada	0.5 kg	Añada 50 ml de agua. Cubra la comida con una tapa apta para microondas con algunos orificios.
P8 Guisantes congelados	0.5 kg	
P9 Patatas con piel	0.5 kg	




Plato	Peso	Accesorio
P10 Arroz	0.2 kg	 cacerola de cerámica o de vidrio en plataforma giratoria Añada 400 ml de agua. Cubra la comida con una tapa apta para microondas con algunos orificios.
P11 Patatas gratinadas (patatas crudas)	1.1 kg	 rejilla inferior; cacerola de cerámica o vidrio
P12 Lasaña con láminas de pasta seca	1 - 1.5 kg	 cacerola de cerámica o de vidrio en plataforma giratoria

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
 Avisador	Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
 Tiempo de cocción	Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
 Tiempo de retardo	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
 Tiempo de funcionamiento	El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar el Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj


Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK .

Cómo ajustar: Avisador

Paso 1



Pulse: 

La pantalla muestra:
0:00


Paso 2



Ajustar la Avisador

Paso 3



Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Esta función está disponible solamente para: Grill, Grill bajo, Grill alto.

Cómo ajustar: Tiempo de cocción

Paso 1



Elija una función de cocción y la temperatura.

Paso 2



Pulse repetidamente:


La pantalla muestra:
0:00

STOP

Paso 3



Ajuste el tiempo de cocción.

Paso 4



Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Esta función está disponible solamente para: Grill, Grill bajo, Grill alto.

Cómo ajustar: Tiempo de retardo


Paso 1




Seleccione la función de cocción.

Paso 2



Pulse repetidamente:


La pantalla muestra: la hora
 INICIO

Paso 3



Ajuste la hora de inicio.

Paso 4



Pulse: OK.

La pantalla muestra: --:--
 PARAR

Paso 5




Ajuste la hora de fin.

Paso 6



Pulse: OK.

 El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

Esta función está disponible solamente para: Grill.

8. USO DE LOS ACCESORIOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

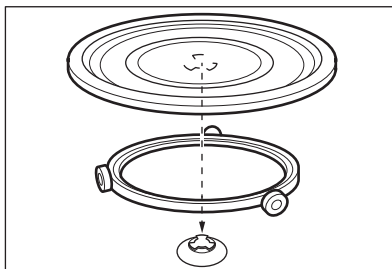
8.1 Inserción de accesorios

Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte los recipientes y

materiales adecuados para microondas en el capítulo "Consejos".

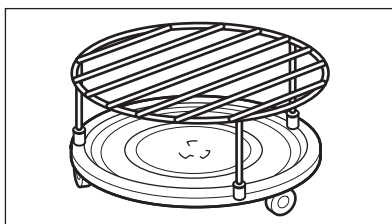
Set de Turntable:

Siempre cocine los alimentos en el plato giratorio. Coloque la guía de rodillo alrededor del eje giratorio. Coloque la bandeja de cristal giratoria sobre la guía de rodillos. Utilice únicamente el plato giratorio suministrado con el aparato.



Rejilla para grill:

Coloque la parrilla con las tapas de silicona apoyadas en el plato giratorio.



9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.

Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado.

Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.





 - mantenga pulsado para activar la función. Suena una señal.  - mantenga pulsado para apagarla.

 3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.

9.2 Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

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

El apagado automático no funciona con las funciones: Luz, Tiempo de retardo.

9.3 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende

automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede cocinar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran las funciones de cocción y los ajustes recomendados de tiempo de cocción para tipos de alimentos concretos.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

10.2 Recomendaciones para microondas

¡A cocinar!

No ponga recipientes directamente sobre la base del horno. Utilice siempre los utensilios de cocina adecuados para microondas.

Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada.

El contacto con elementos demasiado calientes o demasiado fríos puede romper el plato giratorio.

Remueva o de la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción o descongelación.

Remueva de vez en cuando los platos líquidos.

Remueva la comida antes de servirla.

Tape la comida para cocinar y recalentar.

Coloque la cuchara en la botella o el vaso al calentar bebidas para asegurar una mejor distribución del calor.

Coloque los alimentos en el aparato sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas solo pueden introducirse en el aparato si su embalaje es apto para microondas (consulte la información en el embalaje).



Cocción por microondas

Cocine la comida tapada. Cocine alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente.

No recocine los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. La comida puede secarse, quemarse o provocar fuego.

No utilice el aparato para cocinar huevos o caracoles con la cáscara porque pueden estallar. Perfore la yema de los huevos fritos antes de recalentarlos.

Perfore la piel de los alimentos varias veces con un tenedor antes de cocinarlos.

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

Después de apagar el aparato, saque los alimentos y déjelo reposar unos minutos para que el calor se distribuya uniformemente.



Descongelación en el microondas

Coloque el alimento congelado sin desenvolver en un plato pequeño vuelto del revés con un contenedor debajo o en una bandeja de descongelación o tamiz de plástico para que el líquido de descongelación pueda salir.





Retire las piezas después de descongeladas.

Para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas primero puede utilizar una potencia superior del microondas.

10.3 Recipientes y materiales adecuados para microondas

Para el microondas, utilice solo utensilios y materiales adecuados. Consulte la tabla siguiente como referencia.

Compruebe los utensilios de cocina / especificación de materiales antes de utilizarlo.

Material del utensilio de cocina				
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal, p. ej., vidrio térmico	✓	✓	✓	✓
Vidrio y porcelana no aptos para horno sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal	✓	X	X	X
Cristal y vitrocerámica de material apto para horno y congelación	✓	✓	✓	✓
Cerámica y barro sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales	✓	✓	X	X
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas	X	X	X	X
Plástico resistente al calor hasta 200 °C	✓	✓	X	X
Cartón, papel	✓	X	X	X
Película para microondas	✓	X	X	X
Film para asado con cierre apto para microondas	✓	✓	X	X
Fuentes de metal, como esmalte o hierro fundido	X	X	✓	X
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona	X	X	✓	X
Utensilios para microondas, p.ej., Crostino	X	✓	X	X
Rejilla para grill	X	X	✓	✓

10.4 Ajustes de potencia recomendados para distintos tipos de alimentos

Los datos de la tabla son valores orientativos.

800 - 1.000 W



Sofreír al inicio del proceso de cocción



calentar líquidos

500 - 700 W



Cocinar verduras



Cocinar platos de huevos



Estofados a fuego lento



Cocer arroz



Calentar platos únicos



Descongelar y calentar platos congelados

300 - 400 W



Fundir queso, chocolate, mantequilla



Cocinar / calentar alimentos delicados



Continuar cocinando

100 - 200 W



Descongelar pan



Descongelar fruta y pasteles



Descongelar queso, nata, mantequilla



Descongelar carne, pescado









Calentar alimentos infantiles

10.5 Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas

Pruebas de conformidad con IEC 60705.






Función microondas

	 POWER W	 kg		 min	
Bizcocho	600	0.475	Plato giratorio	5 - 7	-
Pastel de carne	500	0.9	Plato giratorio	18 - 20	-
Pudding de huevo	500	1	Plato giratorio	15 - 17	-
Descongelar carne	200	0.5	Plato giratorio	8 - 9	-

Función de combi microondas

Utilice la función: Grill microondas.

Use la rejilla para grill baja.

			 min	
Patatas gratinadas, 1,1 kg	300	bajo	30 - 35	-
Pollo, 1,1 kg	300	alto	30 - 35	Coloque la carne en un recipiente de cristal redondo.

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

Retire los residuos de alimentos y la grasa de la bóveda del aparato.

No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Antes de limpiar, espere hasta que la mesa giratoria esté fría. Existe riesgo de rotura de la mesa giratoria. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.



El aparato no se enciende o no se calienta

Problema	Compruebe que...
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El icono del candado está apagado.



Componentes

Problema	Compruebe que...
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial.
El conjunto de plato giratorio hace ruido.	Hay restos de comida debajo del plato giratorio.



Código de error

La pantalla muestra...	Compruebe que...
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

12.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD):
Número de producto (PNC)
Número de serie (S.N.)

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Ahorro energético

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.





Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.


14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
				
 - seleccione para acceder al Menú.	Seleccione la opción de la estructura Menú y pulse OK .	Seleccione el ajuste.	OK : pulse para confirmar el ajuste.	Ajuste el valor y pulse OK .

Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir de Menú.

Menú estructura


Cocción asistida 


Ajustes 

Ajustes

01	Hora	Cambiar	02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado	06	Luz	Encendido/Apagado
07	Modo demostración	Código de activación. 2468	08	Versión del software	Comprobar
09	Restaurar todos los ajustes	Sí / No			

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

electrolux.com

867370836-C-432023



CE