

CKM806CV
CKM806CX

CA	Manual d'usuari Forn combinat microones	2
DA	Brugsanvisning Mikro-kombiovn	29
EN	User Manual Microwave combi-oven	55
FI	Käyttöohje Mikroaaltoyhdistelmäuuni	81
NO	Bruksanvisning Kombimikro-ovn	107
PT	Manual de instruções Microondas com grelhador	133
ES	Manual de instrucciones Horno microondas combinado	161
SV	Bruksanvisning Mikrovågskombiugn	188



Benvinguts a Electrolux! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



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

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	8
4. TAULER DE CONTROL.....	9
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	10
6. ÚS DIARI.....	10
7. FUNCIONS DE RELLOTGE.....	16
8. ÚS DELS ACCESSORIS.....	18
9. FUNCIONS ADDICIONALS.....	19
10. CONSELLS.....	21
11. CURA I NETEJA.....	24
12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	26
13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	27
14. ESTRUCTURA DE MENÚ.....	27
15. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	28

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

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

1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

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

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

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

1.2 Seguretat general

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

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

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

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell l'ha de dur a terme només un tècnic qualificat.

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

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

Alçada mínima de la cavitat (alçada mínima a sota la taula de treball)	444 (460) mm
Amplada de la cavitat	560 mm
Fondària de la cavitat	550 (550) mm
Alçada de la part frontal de l'aparell	455 mm
Alçada de la part posterior de l'aparell	440 mm
Amplada de la part frontal de l'aparell	595 mm
Amplada de la part del darrere de l'aparell	559 mm
Fondària de l'aparell	567 mm

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

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

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

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

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

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

AVÍS!

Risc de danys a l'aparell.

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

2.4 Cura i neteja

AVÍS!

Risc de lesió, incendi o danys a l'aparell.

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

funcionament de l'aparell es condensa a les parets de la cavitat i pot provocar corrosió.

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

2.5 Utilització de cristalleria

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

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

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

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

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

2.6 Il·luminació interior

⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

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

2.7 Manteniment i reparació

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

2.8 Eliminació

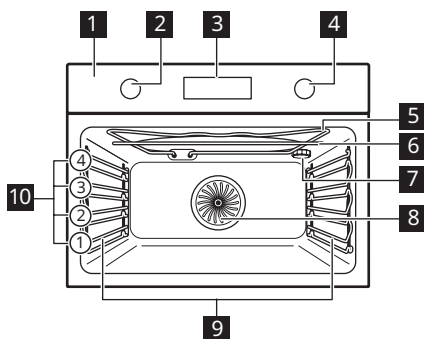
⚠ AVÍS!

Risc de lesió o asfíxia.

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

3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

3.1 Visió general

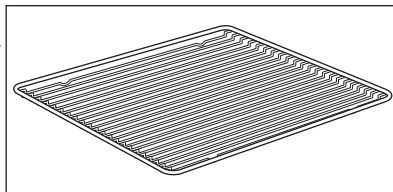


- 1 Tauler de control
- 2 Botó per a les funcions d'escalfament
- 3 Pantalla
- 4 Regulador
- 5 Element d'escalfament
- 6 Generador de microones
- 7 Llum
- 8 Ventilador
- 9 Suport de prestatge, desmuntable
- 10 Posicions del prestatge

3.2 Accessoris

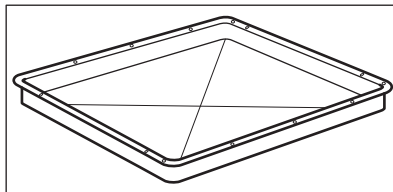
Graella metàl·lica

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



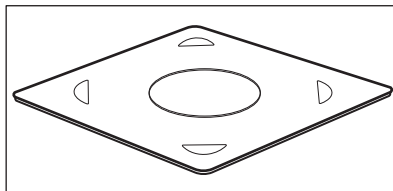
Safata de pastisseria

Per a pastissos i galetes.



Plat de vidre de la part inferior del microones

Per preparar aliments en mode microones.



4. TAULER DE CONTROL




4.1 Botons retràctils

Per fer servir l'aparell, premeu el selector. El selector surt.

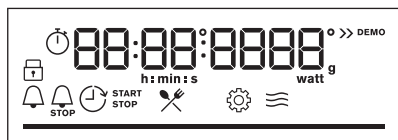
4.2 Visió general del tauler de control

Seleccioneu una funció d'escalfament per engegar l'aparell. Gireu el selector de les

funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per apagar l'aparell.

			WATT	OK
Temporitzador	Escalfament ràpid	Llum	Potència de microones	Confirmeu els ajustos

4.3 Pantalla



Mostrar amb les funcions de tecla.

Indicadors de pantalla

Indicadors bàsics



Bloqueig



Coccia assistida



Configuració



Indicador de la funció microones

Indicadors del temporitzador



Comptador de minuts



Hora de finalització



Retard de temps



Temporitzador

Barra de progrés: per a la temperatura o el temps. La barra és totalment vermella si l'aparell arriba a la temperatura programada.



5. ABANS DEL PRIMER ÚS

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Neteja inicial

Abans del primer ús, netegeu l'aparell en buit i ajusteu l'hora:



00:00

Establiu el temps. Premeu **OK**.

6. ÚS DIARI


⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Com ajustar: Funcions d'escalfament

Pas 1 Gireu el selector de les funcions d'escalfament i seleccioneu una funció.

Pas 2 Gireu el dial de control per ajustar la temperatura.
Premeu **OK**.

 : mantingueu-lo premut per activar la funció: Escalfament ràpid. Disponible en algunes de les funcions de forn.

6.2 Com ajustar: Funcions de microones

Pas 1 Extraieu-ne tots els aliments.
Introduïu el plat de vidre del forn de microones. Col·loqueu els aliments damunt el plat de vidre del forn microones.

Pas 2 Gireu el selector de les funcions d'escalfament i seleccioneu la funció microones:   .

Pas 3 Premeu: **OK** per començar amb els ajustos per defecte.
La pantalla indica: durada i potència del microones.

Pas 4 Gireu el selector de control per ajustar la durada. Premeu: **OK**.

Pas 5 Premeu: **WATT**. Gireu el selector de control per ajustar la potència del microones. Premeu: **OK**

Pas 6 Gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per apagar l'aparell.

Podeu fer ajustaments mentre cuineu.

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



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



Si obriu la porta, la funció microones s'atura. Per tornar-la a activar, tanqueu la porta.
Premeu **OK**.









6.3 Com ajustar: Funcions Combi del microones



Pas 1 Extraieu-ne tots els aliments.
Introduïu el plat de vidre del forn de microones. Col·loqueu els aliments damunt el plat de vidre del forn microones.

Pas 2	Gireu el selector de les funcions d'escalfament i seleccioneu la funció:   . La pantalla indica: temperatura i potència del microones.
Pas 3	Gireu el dial de control per ajustar la temperatura.
Pas 4	Premeu: WATT .
Pas 5	Gireu el dial de control per ajustar la potència del microones. Premeu: OK .
Pas 6	Premeu: OK per iniciar la funció.
Pas 7	Gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per apagar l'aparell.

Podeu fer ajustaments mentre cuineu.

6.4 Funcions d'escalfament

Funció d'escalfament	Aplicació
 Aire calent	per coure al forn en un màxim de dos nivells al mateix temps i deshidratar aliments, reduïu la temperatura entre 20 i 40 °C menys que per a Cocció convencional,
 Cocció convencional	Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.
 Graella turbo	Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell Per gratinar o daurar.
 Funció pizza	Per coure pizza. Per daurar bastant i per a bases cruixents.
 Turbogrill + microones	Per rostir peces de carn grans a un nivell. Per gratinar i daurar plats.La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 600 W.
 Cocció Turbo PLUS + MW	Enfornar a un nivell.La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 600 W.
 Descongular	Descongular carn, peix i pastissos; marge de potència: 100 - 200 W
 Escalfar	Escalfar plats precuinats i menjar delicat; marge de potència: 300 - 700 W





Funció d'escalfament	Aplicació
 Microones	Escalfar i coure; marge de potència: 100 - 1000 W
 Menú	Per entrar al menú: Cocció assistida, Configuració.

6.5 Com ajustar: Cocció assistida





El submenú Cocció assistida consisteix en un conjunt de funcions addicionals i diferents plats amb característiques d'escalfor, temperatura i temps recomanats. Feu servir la funció per preparar un plat més ràpidament amb els ajustos per defecte. També podeu ajustar el temps i la temperatura durant la cocció.

Quan la funció acaba el seu temps, comproveu si el menjar està a punt.

Per a alguns plats també podeu cuinar amb: • Pes automàtic

Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4
		 P1 - P...	 OK
Entreu al menú.	Seleccioneu Cocció assistida. Premeu OK.	Trieu el plat. Premeu OK.	Poseu el plat dins el forn. Confirmeu els ajustos.

6.6 Cocció assistida





















Llegenda	
	Pes automàtic disponible.
	Funció amb potència de microones. Feu servir estris adients per a microones.
	Preescalfeu l'aparell abans de començar la cocció.
	Nivell dels prestatges.




























A la pantalla apareix la icona **F** i un **número** de la funció que podeu comprovar a la taula.

















1	Grill	Per fer a la graella trossos prims de menjar i per torrar pa
----------	-------	--

2	Calor inferior	Per fer pastissos amb base cruixent i per conservar aliments.
3	Aliments congelats	Per coure aliments preparats cruixents (p. ex., patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera)
4	Cocció tradicional + MW	Coure al forn i rostir aliments en un sol nivell. La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 600 W.
5	Grill + MW	Per cuinar aliments en poca estona i daurar-los. La funció microones amb Boost; marge de potència: 100 - 600 W.

A la pantalla apareix la icona **P** i un **número** del plat que podeu comprovar a la taula.




	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
1	Rosbif, poc fet		  1; safata de forn
2	Rosbif, al punt	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes	Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
3	Rosbif, molt fet		
4	Bistec, al punt	180 - 220 g per peça; 3 cm talls gruixuts	  2; estri de rostir al forn sobre la graella Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
5	Bou/vedella rostits/estofats (costelles, tall rodó de dalt i falda gruixuda)	1.5 - 2 kg	  1; estri de rostir al forn sobre la graella
6	Rosbif, poc fet (cocció lenta)		  1; safata de forn
7	Rosbif, al punt (cocció lenta)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm peces gruixudes	poseu-hi les vostres espècies preferides o senzillament salpebreu amb pebre fresc. Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
8	Rosbif, molt fet (cocció lenta)		
9	Filet de bou, poc fet (cocció lenta)		  1; safata de forn
10	Filet, al punt (cocció lenta)	0,5 -1,5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	poseu-hi les vostres espècies preferides o senzillament salpebreu amb pebre fresc. Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
11	Filet, molt fet (cocció lenta)		
12	Rostit de vedella (p. ex., espatlla)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm peces gruixudes	  1; estri de rostir al forn sobre la graella Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Afegiu líquid. Poseu-ho a l'aparell.
13	Rostit de porc (coll o espatlla)	1.5 kg	  1; cassola de ceràmica o de vidre sobre la graella , adient per a microones Feu servir les vostres espècies preferides. Gireu la carn a mig fer.
14	Porc esqueixat (cocció lenta)	1.5 - 2 kg	  1; safata de forn Feu servir les vostres espècies preferides. Gireu la carn a mig fer per aconseguir un daurat uniforme.
15	Llom, fresc	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	  1; estri de rostir al forn sobre la graella Feu servir les vostres espècies preferides.
16	Costelles esternals	2 - 3 kg; feu servir 2 - 3 cm costelles de porc cruies i primes	 2; estri profund Afegiu líquid fins a cobrir el fons del plat. Gireu la carn a mig fer.
17	Cuixa de xai amb os	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm peces gruixudes	 1; estri de rostir sobre la safata de forn Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Afegiu líquid. Gireu la carn a mig fer.


	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
18	Pollastre sencer	1 - 1.5kg; fresc	  1; cassola de ceràmica o de vidre sobre la graella , adient per a microones Feu servir les vostres espècies preferides. Poseu el pollastre amb el pit cap avall i gireu-lo a mig fer.
19	Mig pollastre	0.5 - 0.8 kg	  2; safata de forn Feu servir les vostres espècies preferides.
20	Pit de pollastre	180 - 200 g per peça	  1; cassola sobre la graella Feu servir les vostres espècies preferides. Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta.
21	Cuixes de pollastre, fresques	250 - 400 g	 2; safata de forn Si abans heu marinat les cuixes de pollastre, baixeu la temperatura i coeu-les més estona.
22	Ànec enter	1.5 - 2.5 kg	  1; estri de rostir al forn sobre la graella Feu servir les vostres espècies preferides. Poseu la carn dins un estri de rostir. Gireu l'ànec a mig fer.
23	Oca, pit	1kg	  1; estri de rostir al forn sobre la graella Feu servir les vostres espècies preferides. Gireu l'oca a mig fer.
24	Pastís de carn	1 kg	  1; graella Feu servir les vostres espècies preferides.
25	Peix sencer, a la graella	0.5 - 1 kg per peix	  1; safata de forn Farcieu el peix amb mantega i poseu-hi les vostres espècies i herbes preferides.
26	Filet de peix	-	  2; cassola sobre la graella Feu servir les vostres espècies preferides.
27	Pastís de formatge	-	 1;  motlle desmuntable de 28 cm sobre la graella
28	Pastís de poma	-	 2; safata de forn
29	Pastís de poma	-	 1; motlle de pastís sobre la graella
30	Apple pie	-	 1;  motlle pastisser de 22 cm sobre la graella
31	Brownies	2 kg de massa	 2; estri profund
32	Muffin de xocolata	-	 2; safata de muffins sobre la graella
33	Pa de pessic	-	 1; motlle de pa sobre la graella
34	Patates al forn	1 kg	 1; safata de forn Poseu les patates senceres sobre la safata de forn.

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
35	Patates americanes	1 kg	 2; safata de forn amb paper d'enfornar Feu servir les vostres espècies preferides. Talleu les patates a trossos.
36	Verdures a la planxa	1 - 1.5 kg	 2; safata de forn amb paper d'enfornar Feu servir les vostres espècies preferides. Talleu les verdures a trossos.
37	Croquetes, congelades	0.5 kg	 2; safata de forn
38	Pomes, congelades	0.75 kg	 2; safata de forn
39	Lasanya vegetal/de carn amb fulls de pasta seca	1 - 1.5 kg	 ;  1; cassola de ceràmica o de vidre sobre la grael·la , adient per a microones
40	Patates gratinades (patates crues)	1.1 kg	 ;  2; cassola de ceràmica o de vidre sobre la grael·la , adient per a microones Gireu el plat a mig fer.
41	Pizza fresca, prima	-	 1; safata de forn amb paper d'enfornar
42	Pizza fresca, gruixuda	-	  1; safata de forn amb paper d'enfornar
43	Quiche	-	 1; motlle de forn sobre la grael·la
44	Baguet / Xapata / Pa blanc	0.8 kg	  1; safata de forn amb paper d'enfornar El pa blanc necessita més temps.
45	Pa integral / Pa de sègol / Pa negre de motlle de gra sencer	1 kg	  1; safata de forn amb paper d'enfornar / grael·la

7. FUNCIONS DE RELLOTGE

7.1 Funcions del rellotge

Funció del rellotge	Aplicació
 Comptador de minuts	Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal.
 Temps de cocció	Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal i la funció d'escalfament s'atura.
 Retard de temps	Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció.

Funció del rellotge	Aplicació
 Temporitzador	El màxim és de 23 h 59 min. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament del forn. Per engegar o parar el Temporitzador, seleccioneu: Menú, Configuració.

Les funcions estan disponibles només per a: Aire calent, Cocció convencional, Graella turbo, Funció pizza, Turbogrill + microones, Cocció Turbo PLUS + MW.

7.2 Com ajustar: Funcions del rellotge

Com configurar: Hora del dia

Pas 1



Pas 2



Pas 3



Per canviar l'hora del dia, accediu al menú i seleccioneu Ajustos, Hora del dia.

Ajusteu el rellotge.


Premeu: **OK**.

Com configurar: Comptador de minuts

Pas 1



Premeu: .

A la pantalla apareix:
0:00


Pas 2



Ajusteu el Comptador de minuts

Pas 3



Premeu: **OK**.

 El temporitzador comença el compte enrere immediatament.

Com configurar: Temps de cocció


Pas 1



Seleccioneu una funció d'escalfament i ajusteu la temperatura.

Pas 2



Premeu repetidament: .

A la pantalla apareix:
0:00

STOP

Pas 3



Seleccioneu el temps de cocció.


Pas 4




Premeu: **OK**.

 El temporitzador comença el compte enrere immediatament.

Com configurar: Retard de temps

Pas 1	Pas 2	Pas 3	Pas 4	Pas 5	Pas 6
					
Seleccioneu la funció d'escalfament.	Premeu repetidament: 	La pantalla mostra: l'hora del dia  START	Ajusteu l'hora d'inici.	A la pantalla apareix: --:--  STOP	Ajusteu l'hora d'acabament.
			Premeu: OK		Premeu: OK

 El temporitzador comença el compte enrere a partir de l'hora d'inici establerta.

8. ÚS DELS ACCESSORIS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

8.1 Inserció d'accessoris

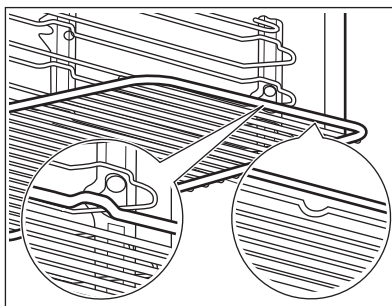
Utilitzeu només utensilis i materials adequats. Vegeu el capítol «Consells i recomanacions»

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

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

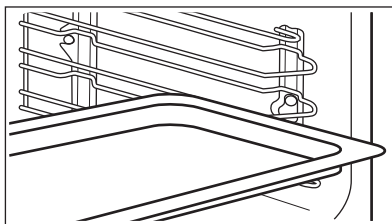
Graella metàl·lica:

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



Safata de pastisseria:

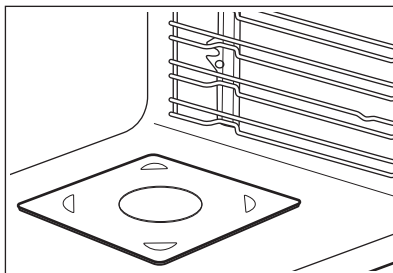
Empenyeu la safata entre les barres de guia del suport lateral.



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

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

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



9. FUNCIONS ADDICIONALS

9.1 Bloqueig

Aquesta funció evita canvis accidentals del mode de funcionament de l'aparell.

Activeu-lo quan l'aparell està funcionant: la cocció establerta continua i el tauler de control està bloquejat. Activeu-lo quan l'aparell està apagat: no es pot activar perquè el tauler de control està bloquejat.



OK: mantingueu-lo premut per activar la funció. Sona un senyal acústic.

OK: mantingueu-lo premut per apagar-lo.

3 x : parpelleja quan el bloqueig està activat.

9.2 Desconnexió automàtica

Per motius de seguretat, l'aparell s'apaga al cap d'una estona si hi ha una funció activa i no canvieu els paràmetres.

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

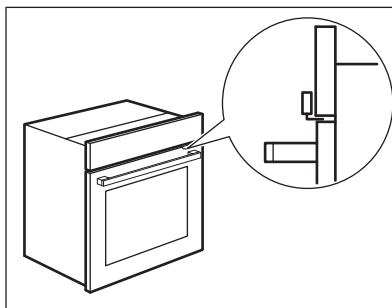
L'apagada automàtica no s'activa amb les funcions següents: Llum, Retard de temps.

9.3 Ventilador de refrigeració

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

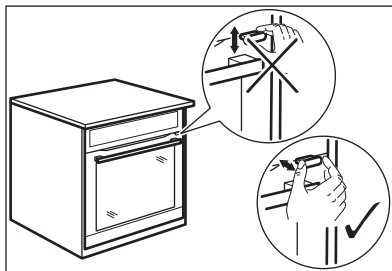
9.4 Bloqueig mecànic de porta

El tancament de la porta està desbloquejat quan compreu el forn.



⚠ PRECAUCIÓ!

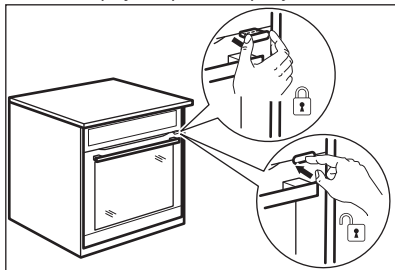
No desplaceu la porta verticalment.
No empenyeu el mecanisme quan tanqueu la porta del forn.



9.5 Com utilitzar: Bloqueig mecànic de porta

Pas 1 Per bloquejar la porta, tibeu-la pel pany cap endavant fins que es bloquegi.

Pas 2 Per desbloquejar la porta, empenyeu-la enrere pel pany cap dins del panell.

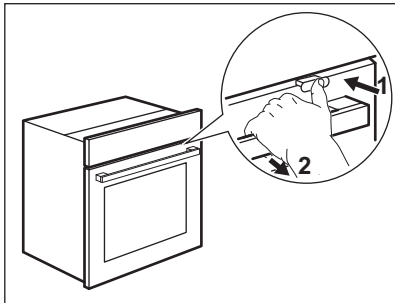


Obertura d'una porta bloquejada

És possible obrir la porta quan el pany està bloquejat.

Pas 1

Empenyeu lleugerament la porta pel pany i obriu-la tibant amb la nansa.



Quan tanqueu la porta, assegureu-vos que quedi bloquejada.

10. CONSELLS

10.1 Recomanacions de cocció



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

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

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

10.2 Recomanacions per al microones

Comencem a cuinar!

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

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

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

Remeneu els plats sucosos de tant en tant.

Remeneu els aliments abans de servir-los.

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

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

Col·loqueu els aliments a l'aparell sense embolcalls. Els envasos dels aliments

preuinats només es poden introduir a l'aparell si són aptes per a microones (comproveu la informació de l'embolcall).



Cocció amb microones

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

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

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

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

Talleu les verdures a trossos de la mateixa grandària.

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

Descongelació amb microones

Col·loqueu els aliments congelats, amb el seu embolcall, en un plat petit cap per avall i

un recipient a sota; o bé en una reixa de descongelar o un colador de plàstic perquè el líquid es vessi.




Aneu retirant les peces descongelades.






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

10.3 Bateria i materials aptes per a microones

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

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

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

Bateria de cuina / material		 	 
Estris de cuina aptes per a microones, per exemple, safata de fregir	X	✓	X

10.4 Ajustos de potència recomanats per a diferents aliments

Les dades de la taula són orientatives.

700 - 1000 W



Creumar a l'inici del procés de cocció



Líquids d'escalfament

500-600 W



Cocció de verdures



Coure plats amb ous



Coure brous a foc lent



Escalfar menjars d'un sol plat



Descongelació i escalfament de menjar congelat

300-400 W



Fondre formatge, desfer xocolata, mantega



Coure arròs a foc lent



Escalfar menjar per a bebès



Coure/ Escalfar menjar delicat



Continuar cuinant

100 - 200 W



Descongelar pa



Descongelar fruita i pastissos



Descongelar formatge, nata i mantega



Descongelar carn i peix







10.5 Taules de cocció pels instituts d'assaigs

Informació pels organismes de proves i assaigs








Proves de conformitat amb la norma IEC 60705.

Funció de microones

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

					
Sponge cake	600	0.475	Inferior	8 - 9	Gireu el contenidor un quart a meitat del temps de cocció.
Pastís de carn	400	0.9	1	25 - 27	Gireu el contenidor un quart a meitat del temps de cocció.
Crema	500	1	2	30 - 33	-
Descongelació de carn	100	0.5	1	15	Gireu la carn a la meitat del temps de cocció.

Funció combi del microones
Feu servir la graella metàl·lica.

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

11. CURA I NETEJA

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

11.1 Notes sobre la neteja



Productes de neteja

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

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

Netegeu les taques amb un detergent suau.



Ús diari

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

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

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



Accessoris

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

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

11.2 Com treure'l: Suports laterals

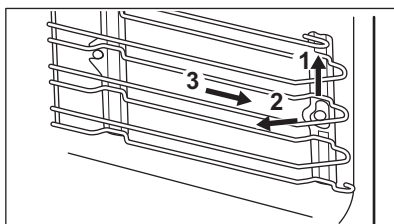
Per netejar el forn, retireu els suports laterals.

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

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

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

Pas 4 Traieu els suports de la captura posterior.



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

11.3 Com substituir-lo: Llum

AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.
La bombeta pot estar calenta.

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

Abans de substituir el llum:

Pas 1

Pas 2

Pas 3

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

Desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica.

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

Llum superior

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

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

12. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

12.1 Què fer si...

Si el vostre cas no s'inclou en aquesta taula, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.



L'aparell no s'encén o no s'escalfa

Problema	Comproveu que...
L'aparell no es pot engegar o no funciona.	L'aparell està connectat correctament al subministrament elèctric.
L'aparell no s'escalfa.	La desconexió automàtica està desactivada.
L'aparell no s'escalfa.	El fusible no està fos.
L'aparell no s'escalfa.	La funció de bloqueig està desactivada.



Components

Problema	Comproveu que...
El llum no funciona.	El llum s'ha fos.



Codis d'error

La pantalla mostra...	Comproveu que...
00:00	Hi ha hagut una interrupció del subministrament elèctric. Estableix l'hora del dia.

Si la pantalla mostra un codi d'error que no es troba a la taula, apagueu i enceneu els fusibles de la llar per reiniciar l'aparell. Si es torna a mostrar el codi d'error, poseu-vos en contacte amb un centre de servei tècnic autoritzat.

12.2 Dades per a la reparació

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

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

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.)

Número de producte (PNC)

Número de sèrie (S.N.)

13. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

13.1 Estalvi d'energia

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

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

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

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

Cocció amb ventilador

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

Calor residual

El ventilador i el llum continuen funcionant. Quan apagueu l'aparell, la pantalla mostra

l'escalfor residual. Podeu fer servir l'escalfor per mantenir els aliments calents.

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

Feu servir l'escalfor residual per escalfar altres plats.

Per mantenir els aliments calents

Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir els aliments calents. L'indicador d'escalfor residual o de temperatura es mostren a la pantalla.

Cocció sense llum

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

14. ESTRUCTURA DE MENÚ

14.1 Menú

Pas 1



Pas 2



Pas 3



Pas 4



Pas 5





: seleccioneu per accedir al Menú.

Seleccioneu l'opció de l'estructura Menú i premeu **OK**.

Trieu l'ajust.

OK: premeu per confirmar l'ajust.

Ajusteu el valor i premeu **OK**.

Gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF) per sortir del Menú.

Estructura del Menú

Cocció assistida

Configuració

Configuració

01	Hora del dia	Canviar	02	Brillantor de la pantalla	1 - 5
03	Tons de les teclès	1: xiulet 2: clic 3: sense so	04	Volum del bronzidor	1 - 4
05	Temporitzador	Encendre/ apagar	06	Llum	Encendre/apagar
07	Mode Demo	Codi d'activació: 2468	08	Versió del programari	Comprovar
09	Restaura tots els paràmetres	Sí / No			

15. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

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

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

Velkommen til Electrolux! Tak, fordi du valgte vores apparat.



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

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	29
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	32
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	35
4. BETJENINGSPANEL.....	36
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	36
6. DAGLIG BRUG.....	37
7. URFUNKTIONER.....	42
8. BRUG AF TILBEHØRET.....	44
9. EKSTRAFUNKTIONER.....	45
10. RÅD OG TIPS.....	47
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	50
12. FEJLFINDING.....	52
13. ENERGIEFFEKTIV.....	53
14. MENUSTRUKTUR.....	53
15. MILJØHENSYN.....	54

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.

- Aktivér ikke mikrobølgefunktionen, når apparatet er tomt. Metaldele i ovnrummet kan skabe elektriske buer.
- Metalliske beholdere til mad og drikkevarer er ikke tilladt under tilberedning med mikrobølger. Dette krav gælder ikke, hvis producenten specificerer velegnede størrelser og forme af metalliske beholdere til tilberedning med mikrobølger.
- ADVARSEL: Hvis lågen eller pakningerne er defekte, må apparatet ikke startes, før det er repareret af en kvalificeret person.
- ADVARSEL: Kun en kvalificeret person må udføre service eller reparation, der omfatter fjernelsen af et dæksel, der giver beskyttelse mod eksponering for mikrobølgeenergi.
- ADVARSEL: Opvarm ikke væsker og andre madvarer i forseglede beholdere. De kan eksplodere.
- Brug kun køkkenredskaber, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.
- Når du opvarmer fødevarer i plastik- eller papirbeholdere, skal du holde øje med apparatet pga. muligheden for antændelse.
- Apparatet er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller tøj og opvarmning af varmeguler, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan føre til risiko for personskade, antændelse eller brand.
- Hvis der udsendes røg, skal apparatet slukkes eller stikket tages ud, og lågen holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer.
- Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan resultere i forsinket eruptiv kogning. Vær omhyggelig ved håndtering af beholderen.
- Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal røres eller rystes, og temperaturen kontrolleres inden brug for at undgå forbrænding.
- Æg i skal og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i apparatet, da de kan eksplodere, selv efter at opvarmningen er færdig.

- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Apparatet skal rengøres regelmæssigt, og evt. madrester fjernes.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Hvis apparatet ikke vedligeholdes i en ren tilstand, kan det føre til forringelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid og eventuelt resultere i en farlig situation.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

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

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	444 (460) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	455 mm
Højde bagest på apparatet	440 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	567 mm
Apparatets indbygningsdybde	546 mm
Dybde med åben dør	882 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monteringskruer	3.5x25 mm

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med netttilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringes ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på

apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

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

2.5 Brug af glasartikler

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

- Undlad at spilde koldt vand eller andre væsker på glasartiklerne, da et pludseligt temperaturfald kan resultere i øjeblikkeligt brud af glasset. Glasskår kan være enormt skarpe og svære at se.
- Undlad at stille varme glasartikler på en våd eller kold overflade, direkte på køkkenbordet eller en metaloverflade eller i vasken. Undlad desuden at håndtere varme glasartikler med en våd klud.
- Undlad at bruge og reparere glasartikler med revner, brud eller alvorlig ridsning.

- Undlad at tabe eller slå glasartikler mod en hård genstand samt at ramme dem med redskaber.
- Undlad at opvarme tomme eller næsten tomme glasartikler i mikrobølgeovnen og at overopvarme olie eller smør i mikrobølgeovnen (brug en minimal tilberedningstid).

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

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

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

2.6 Indvendig belysning

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse

ADVARSEL!

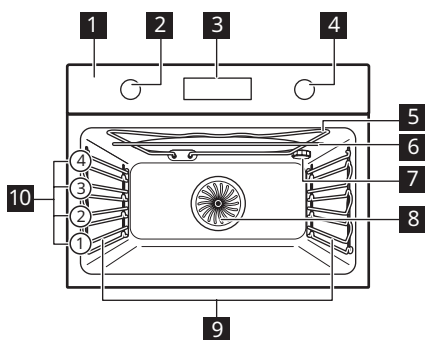
Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generelt overblik

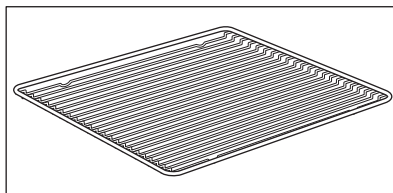


- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Display
- 4 Kontrolknap
- 5 Varmelegeme
- 6 Mikrobølgegenerator
- 7 Ovnpåre
- 8 Blæser
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovnriller

3.2 Tilbehør

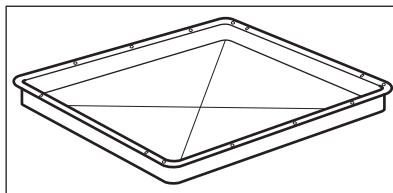
Grillrist

Til kogegrej, kageforme, stege.

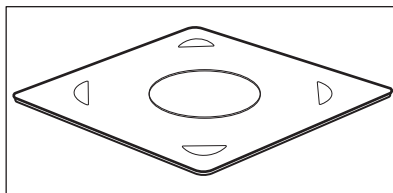


Bageplade

Til kager og småkager.



Bundplade af glas i mikroovn
Til tilberedning af mad i mikrobølgefunktion.



4. BETJENINGSPANEL

4.1 Forsænkbare knapper

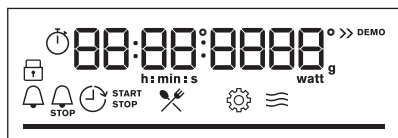
Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

4.2 Oversigt over betjeningspanel

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

			WATT	OK
Timer	Hurtig opvarmning	Lys	Mikrobølgeeffekt	Bekræft indstilling

4.3 Display



Display med vigtige funktioner.

Displaylamper

Grundlæggende indikatorer

Lås	Hjælp til tilberedning	Indstillinger	Indikator for mikrobølgefunktion

Timerlamper

Minutur	STOP Sluttid	Udskudt tid	Optimer

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

5. FØR BRUG FØRSTE GANG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indledende rengøring

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



00:00

Indstil tid. Tryk på: OK

6. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Indstilling: Ovnfunktioner

Trin 1 Drej knappen for ovnfunktionerne og vælg en ovnfunktion.

Trin 2 Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.

Tryk på: OK



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

6.2 Sådan indstiller du: Mikrobølge-funktioner

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

Trin 2 Drej knappen for ovnfunktionerne og vælg mikrobølgefunktionen:   .

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

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

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

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

Du kan justere indstillingerne under tilberedning.


Den maksimale tid for mikrobølgefunktioner afhænger af den indstillede mikrobølgeeffekt:

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









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





6.3 Sådan indstiller du: Mikrobølge-kombifunktioner

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

Du kan justere indstillingerne under tilberedning.

6.4 Ovnfunktioner

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







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

6.5 Sådan indstiller du: Hjælp til tilberedning

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





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

Til nogle retter kan du også tilberede med: • Vægtautomatik

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

6.6 Hjælp til tilberedning

Forklaring

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

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

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

4 Over-/under-varme + Mikrobølge









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



















5

Grill + Mikrobølge

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

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

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




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

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

7. URFUNKTIONER




7.1 Urfunktioner






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

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







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

7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner

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

Indstil: Minutur		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
		
Tryk på: 	Displayet viser: 0:00 	Indstil Minutur
		Tryk: OK.

 Timeren begynder straks at tælle ned.

Indstil: Tilberedningstid			
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
			
Vælg en ovnfunktion og indstil temperaturen.	Displayet viser: 0:00 	Indstil tilberedningstiden.	Tryk: OK.
	Tryk gentagne gange: 		

Indstil: Tilberedningstid

 Timeren begynder straks at tælle ned.

Indstil: Udskudt tid

Trin 1

Trin 2

Trin 3

Trin 4

Trin 5

Trin 6




Displayet viser: aktuel tid
 START



Displayet viser: --:--
 STOP



Vælg ovn-funktion.

Tryk gentagne gange:


Indstil starttiden.

Tryk: OK.

Indstil sluttiden.

Tryk: OK.

 Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.

8. BRUG AF TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Isætning af tilbehør

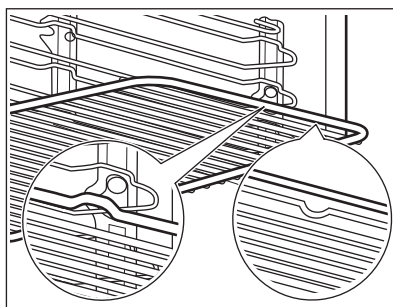
Brug kun egnet kogegrej og materiale. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd",

Kogegrej og materialer velegnet til mikrobølgeovn.

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

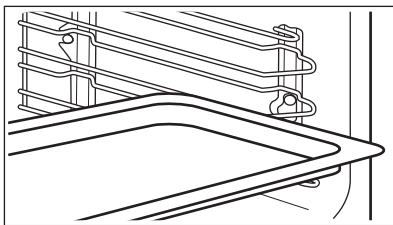
Grillrist:

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

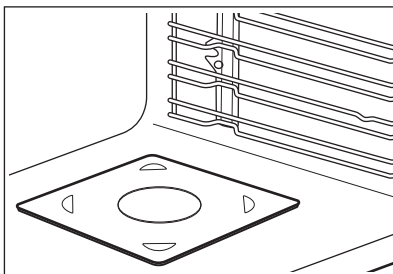


Bageplade:

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnríb-
bens skinner.

**Bundplade af glas i mikroovn:**

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



9. EKSTRAFUNKTIONER

9.1 Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

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



OK

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

OK - tryk og hold inde for at slukke.

3 x - blinker, når låsen er slået til.

9.2 Automatisk slukning

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



(°C)

30 - 115

120 - 195



(t)

12.5

8.5



(°C)

200 - 230



(t)

5.5

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

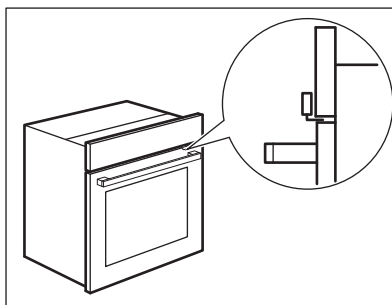
9.3 Køleblæser

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

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

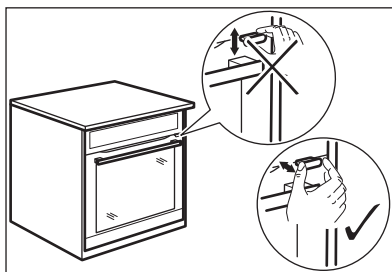
9.4 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er ulåst, når du køber ovnen.



⚠ FORSIGTIG!

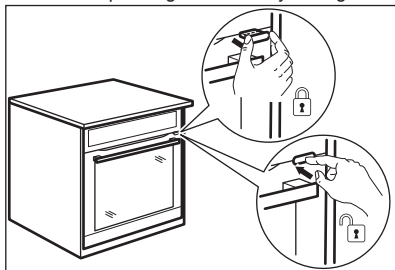
Bevæg ikke lågelåsen vertikalt.
Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovnlågen.



9.5 Anvendelse: Mekanisk lågelås

Trin 1 Træk lågelåsen frem, indtil den låses, for at låse lågen.

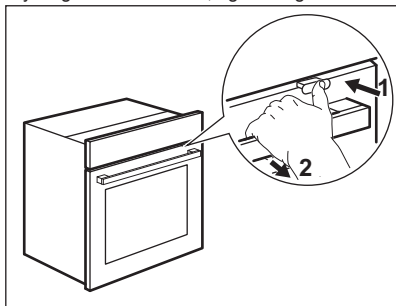
Trin 2 For at låse op for lågen skal du trykke lågelåsen tilbage i panelet.



Åbning af den låste låge

Du kan åbne lågen, når den mekaniske lågelås er låst.

Trin 1 Tryk lågelåsen en smule, og åbn lågen ved at trække den med håndtaget.



Når du lukker lågen, skal du sørge for, at lågelåsen forbliver låst.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til tilberedning



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

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

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

10.2 Anbefalinger til mikrobølge

Lad os lave mad!

Anbring maden på mikrobølgeovens glasplade i bunden af ovnrummet.

Anbring maden på en plade i bunden af ovnrummet.

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

Rør ind imellem rundt i retter med væske.

Rur rundt i maden inden servering.

Tildæk maden til tilberedning og genopvarmning.

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

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

Tilberedning med mikrobølger

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

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

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

Gennembør mad med skind eller skræl adskillige gange inden tilberedning.

Skær grøntsager i lige store stykker.

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

Optøning i mikrobølgeovn

Anbring de frosne, uindpakkede madvarer på et lille omvendt fad med en beholder under

eller på et optøningsstativ eller plastiksigte, så optøningsvæsken kan lække.




Fjern dernæst optøede stykker.

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

10.3 Mikrobølgeegnet kogegrej og materialer

















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

Kontrollér kogegrejet/materialoespecifikationen inden brug.

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

10.4 Anbefalede effekttrin for forskellige slags fødevarer

Data i tabellen er kun vejledende.

700 - 1000 W				
 Bruning i starten af tilberedningen		 Opvarmning af væsker		
500-600 W				
 Tilberedning af grøntsager	 Tilberedning af æggeretter	 Småkogning	 Opvarmning af retter med én tallerken	 Optøning og opvarmning af frosne måltider
300-400 W				
 Smeltning af ost, chokolade, smør	 Småkogning af ris	 Opvarmning af baby-mad	 Tilberedning/opvarmning af sarte madvarer	 Fortsættelse af tilberedning
100 - 200 W				
 Optøning af brød	 Optøning af frugt og kager	 Optøning af ost, fløde, smør	 Optøning af kød, fisk	





10.5 Madlavningstabeller for testinstitutter







Information til testinstitutter

Tests i henhold til IEC 60705.








Mikrobølge-funktion

Brug grillrist, med mindre andet er specificeret.

	POWER W				
Formkage	600	0.475	Bund	8 - 9	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Farsbrød	400	0.9	1	25 - 27	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.

					
Æg Royale	500	1	2	30 - 33	-
Optøning af kød	100	0.5	1	15	Vend kødet på hovedet, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Mikrobølge-kombifunktion
Brug grillristen.

						
Kage, 0,7 kg	Over-/under-varme + Mikrobølger	100	200	2	23 - 27	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Kartoffelgratin, 1,1 kg	Varmluft + mikrobølge	300	180	2	38 - 42	Vend beholder 1/4 omgang rundt, midt under tilberedningstiden.
Kylling, 1,1 kg	Turbogrill + Mikrobølger	400	230	1	35 - 40	Læg kødet i en rund glasbeholder, og vend det på hovedet midt under tilberedningstiden.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmidler

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

Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



Hverdagsbrug

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

Rengør omhyggeligt ovnens loft for rester og fedt.

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



Tilbehør

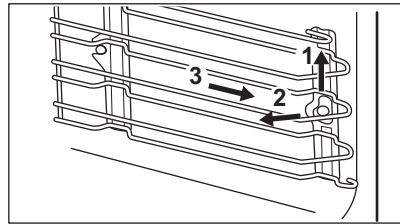
Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

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

11.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

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



Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

11.3 Udskiftning: Lampe



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

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

Før du udskifter pæren:

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

Toplampe

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

12. FEJLFINDING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

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



Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt

Problemer	Kontrollér, om ...
du ikke kan tænde eller betjene apparatet.	apparatet er sluttet korrekt til en strømforsyning.
Apparatet bliver ikke varmt.	Den automatiske slukning er deaktiveret.
Apparatet bliver ikke varmt.	Sikringen er ikke sprunget.
Apparatet bliver ikke varmt.	Låsen er slået fra.



Komponenter

Problem	Kontrollér, om ...
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.



Fejlkode

Displayet viser...	Kontrollér, om ...
00:00	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.

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

12.2 Servicedata

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

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

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

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

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Energibesparelse

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

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

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når du tænder for ovnen, viser

displayet eftervarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

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

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm









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

Tilberedning med slukket lampe

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

14. MENUSTRUKTUR


14.1 Menu


Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
				
 - vælg for at åbne Menu.	Vælg indstillingen fra Menu struktur, og tryk på OK .	Vælg indstillingen.	OK - tryk for at bekræfte indstilling.	Justér værdien, og tryk på OK .
Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at forlade Menu.				
Menu struktur				
Hjælp til tilberedning 			Indstillinger 	
Indstillinger				
01	Aktuel tid	Skift	02	Lysstyrke display
				1 - 5

Indstillinger

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

15. MILJØHENSYN

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

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

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.....	55
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	58
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	61
4. CONTROL PANEL.....	62
5. BEFORE FIRST USE.....	63
6. DAILY USE.....	63
7. CLOCK FUNCTIONS.....	69
8. USING THE ACCESSORIES.....	70
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	71
10. HINTS AND TIPS.....	73
11. CARE AND CLEANING.....	76
12. TROUBLESHOOTING.....	78
13. ENERGY EFFICIENCY.....	79
14. MENU STRUCTURE.....	80
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	80

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

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

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

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

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

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

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

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

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

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

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

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

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

2.5 Glassware use

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

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

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

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

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

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

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

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

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

2.7 Service

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

2.8 Disposal

WARNING!

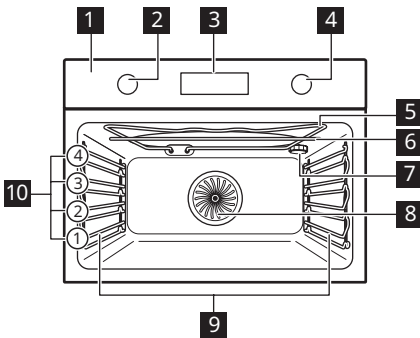
Risk of injury or suffocation.

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

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview

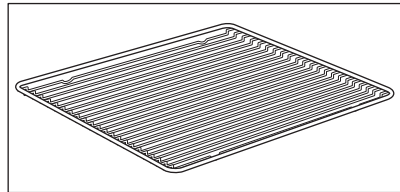


- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Heating element
- 6 Microwave generator
- 7 Lamp
- 8 Fan
- 9 Shelf support, removable
- 10 Shelf positions

3.2 Accessories

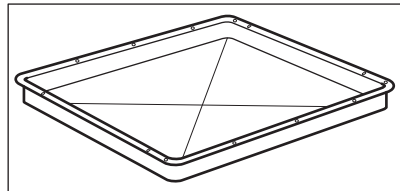
Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.

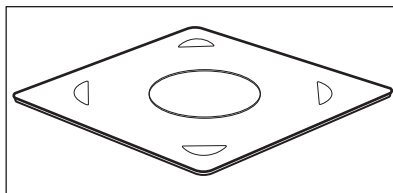


Baking tray

For cakes and biscuits.



Microwave bottom glass plate
To prepare food in microwave mode.



4. CONTROL PANEL

4.1 Retractable knobs

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

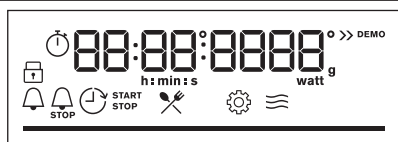
4.2 Control panel overview

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

functions to the off position to turn the appliance off.

			WATT	OK
Timer	Fast Heat Up	Light	Microwave power	Confirm setting

4.3 Display



Display with key functions.

Display indicators

Basic indicators

Lock	Assisted Cooking	Settings	Microwave function indicator

Timer indicators

Minute minder	End time	Time Delay	Uptimer

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



5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Initial cleaning

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



00:00

Set the time. Press **OK**.

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating functions

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

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



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

6.2 How to set: Microwave functions

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

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

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

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

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

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

You can adjust settings while cooking.



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

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







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







6.3 How to set: Microwave combi functions

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

You can adjust settings while cooking.

6.4 Heating functions

Heating function	Application
 True Fan Cooking	To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.

Heating function	Application
 Turbo Grilling + MW	To roast large pieces of meat on one level. To make gratins and to brown. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.
 True Fan Cooking + MW	Baking on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.
 Defrost	Defrosting meat, fish, cakes, power range: 100 - 200 W
 Reheat	Heating up pre-prepared meals and delicate food, power range: 300 - 700 W
 Microwave	Heating up, cooking, power range: 100 - 1000 W
 Menu	To enter the Menu: Assisted Cooking, Settings.







6.5 How to set: Assisted Cooking

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

When the function ends check if the food is ready.

For some of the dishes you can also cook with:

- Weight Automatic

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

6.6 Assisted Cooking

Legend




Weight Automatic available.


Legend



Function with microwave power. Use microwave safe accessory.

Legend

 Preheat the appliance before you start cooking.

 Shelf level.

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

1 Grill To grill thin pieces of food and to toast bread.









2 Bottom Heat To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.


























3 Frozen Foods To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.



























4 Conventional Cooking + MW Baking and roasting food on one shelf position. The function with MW boost, power range: 100 - 600 W.

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

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





	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
1	Roast Beef, rare		
2	Roast Beef, medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  1; baking tray
3	Roast Beef, well done		Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
4	Steak, medium		180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices
5	Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	  1; roasting dish on wire shelf
6	Roast Beef, rare (slow cooking)		
7	Roast Beef, medium (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  1; baking tray
8	Roast Beef, well done (slow cooking)		Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
9	Fillet, rare (slow cooking)		
10	Fillet, medium (slow cooking)	0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  1; baking tray
11	Fillet, done (slow cooking)		Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
12	Veal roast (e.g. shoulder)		0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
13	Pork roast neck or shoulder	1.5 kg	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf , MW suitable Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time.
14	Pulled pork (slow cooking)	1.5 - 2 kg	  1; baking tray Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
15	Loin, fresh	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  1; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices.
16	Spare Ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 2; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
17	Lamb leg with bones	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	 1; roasting dish on baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
18	Whole chicken	1 - 1.5kg; fresh	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf , MW suitable Use your favourite spices. Put the chicken breast-side down and turn it over after half of the cooking time.
19	Half chicken	0.5 - 0.8 kg	  2; baking tray Use your favourite spices.
20	Chicken breast	180 - 200 g per piece	  1; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.
21	Chicken legs, fresh	250 - 400 g	 2; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
22	Duck, whole	1.5 - 2.5 kg	  1; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
23	Goose, breast	1kg	  1; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Turn the goose after half of the cooking time.
24	Meat loaf	1 kg	  1; wire shelf Use your favourite spices.
25	Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	  1; baking tray Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.
26	Fish fillet	-	  2; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
27	Cheesecake	-	 1;  28 cm springform tin on wire shelf
28	Apple cake	-	 2; baking tray
29	Apple tart	-	 1; pie form on wire shelf
30	Apple pie	-	 1;  22 cm pie form on wire shelf
31	Brownies	2 kg of dough	 2; deep pan
32	Chocolate muffins	-	 2; muffin tray on wire shelf
33	Loaf cake	-	 1; loaf pan on wire shelf
34	Baked potatoes	1 kg	 1; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
35	Wedges	1 kg	 2; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.
36	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 2; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.
37	Croquets, frozen	0.5 kg	 2; baking tray
38	Pommes, frozen	0.75 kg	 2; baking tray
39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	  1; ceramic or glass casserole dish on wire shelf , MW suitable
40	Potato gratin (raw potatoes)	1.1 kg	  2; ceramic or glass casserole dish on wire shelf , MW suitable Rotate the dish after half of the cooking time.
41	Pizza fresh, thin	-	 1; baking tray lined with baking paper
42	Pizza fresh, thick	-	  1; baking tray lined with baking paper
43	Quiche	-	 1; baking tin on wire shelf
44	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	  1; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.
45	All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan	1 kg	  1; baking tray lined with baking paper / wire shelf




7. CLOCK FUNCTIONS







7.1 Clock functions

Clock Function	Application
 Minute minder	When the timer ends, the signal sounds.
 Cooking time	When the timer ends, the signal sounds and the heating function stops.
 Time Delay	To postpone the start and / or end of cooking.
 Uptimer	Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven. To turn on and off the Uptimer select: Menu, Settings.








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

7.2 How to set: Clock functions











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

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

How to set: Cooking time

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

How to set: Time Delay

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

8. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

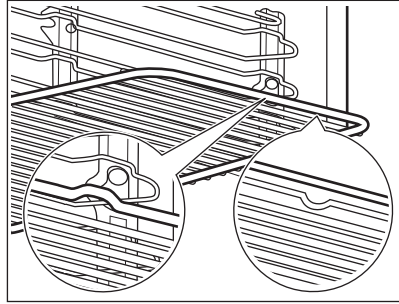
8.1 Inserting accessories

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

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

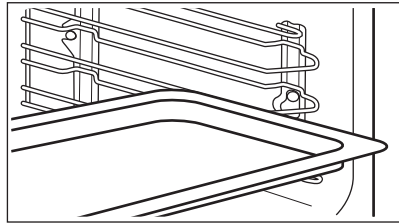
Wire shelf:

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



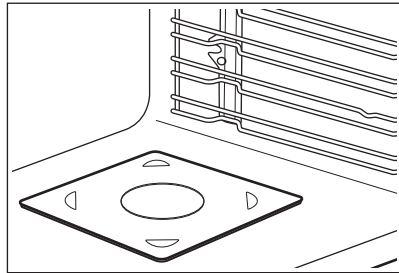
Baking tray:

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



Microwave bottom glass plate:

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




9. ADDITIONAL FUNCTIONS


9.1 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

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





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



 OK - press and hold to turn it off.

 3 x  - flashes when the lock is turned on.

9.2 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

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

 (°C)	 (h)
200 - 230	5.5

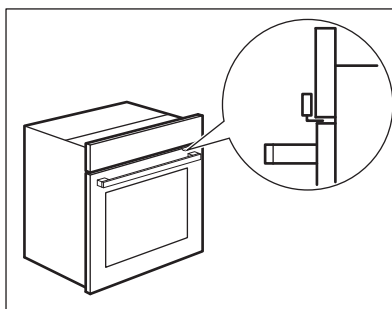
The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Time Delay.

9.3 Cooling fan

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

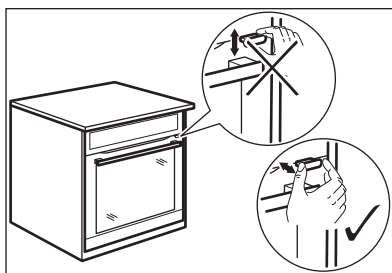
9.4 Mechanical door lock

The door lock is unlocked when you buy the oven.



CAUTION!

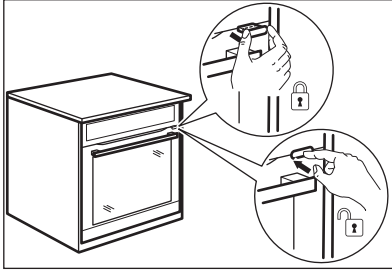
Do not move the door lock vertically.
Do not push the door lock when you close the oven door.



9.5 How to use: Mechanical door lock

Step 1 To lock the door pull the door lock forward until it locks.

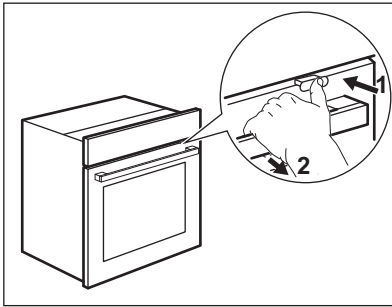
Step 2 To unlock the door push the door lock back into the panel.



Opening the locked door

You can open the door when the door lock is locked.

Step 1 Push the door lock slightly and open the door by pulling it with the handle.



When you close the door make sure that the door lock remains locked.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations



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

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

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

10.2 Microwave recommendations

Let's cook!

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

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

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

Stir liquid dishes from time to time.

Stir the food before serving.

Cover the food for cooking and reheating.

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

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

Microwave cooking

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

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

Do not use the appliance to cook eggs or snails in their shells, because they can burst.

Pierce the yolk of fried egg before reheating it.

Pierce food with skin or peel several times before cooking.

Cut vegetables into similar-sized pieces.

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

Microwave defrosting




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






Remove defrosted pieces subsequently.

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

10.3 Microwave suitable cookware and materials

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

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

Cookware / Material		 	 
Microwave clingfilm	✓	✓	X
Roasting dishes made of metal, e.g. enamel, cast iron	X	X	X
Baking tins, black lacquer or silicon-coated	X	X	X
Baking tray	X	X	X
Wire shelf	X	X	✓
Microwave glass bottom plate	✓	✓	X
Cookware for microwave use, e.g. crisp pan	X	✓	X

10.4 Recommended power settings for different kinds of food

The data in the table is for guidance only.

700 - 1000 W



Searing at the start of the cooking process



Heating liquids

500 - 600 W



Cooking vegetables



Cooking egg dishes



Simmering stews



Heating one-plate meals



Defrosting and heating frozen meals

300 - 400 W



Melting cheese, chocolate, butter



Simmering rice



Heating baby food



Cooking / Heating delicate food



Continuing cooking

100 - 200 W



Defrosting bread



Defrosting fruit and cakes



Defrosting cheese, cream, butter



Defrosting meat, fish







10.5 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to IEC 60705.








Microwave function

Use wire shelf unless otherwise specified.

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

Microwave Combi function

Use the wire shelf.

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

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning



Cleaning Agents

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

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



Everyday Use

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

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



Accessories

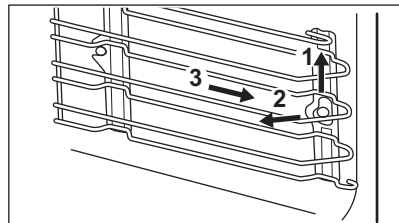
Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

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

11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

- | | |
|---------------|--|
| Step 1 | Turn off the oven and wait until it is cold. |
| Step 2 | Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch. |
| Step 3 | Pull the front end of the shelf support away from the side wall. |
| Step 4 | Pull the supports out of the rear catch. |



Install the shelf supports in the opposite sequence.

11.3 How to replace: Lamp

WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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

Before you replace the lamp:

Step 1

Step 2

Step 3

Before you replace the lamp:

Turn off the oven. Wait until the oven is cold.

Disconnect the oven from the mains.

Put a cloth on the bottom of the cavity.

Top lamp

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

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

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



The appliance does not turn on or does not heat up

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



Components

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



Error codes

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



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.

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

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows

the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm







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

Cooking with the lamp off

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

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
				
 - select to enter the Menu.	Select the option from Menu structure and press OK .	Select the setting.	OK - press to confirm setting.	Adjust the value and press OK .
Turn the knob for the heating functions to the off position to exit the Menu.				

Menu structure


Assisted Cooking 


Settings 

Settings

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

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



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

www.electrolux.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	81
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	84
3. TUOTEKUVAUS.....	87
4. KÄYTTÖPANEELI.....	88
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	89
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	89
7. KELLOTOIMINNOT.....	95
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	96
9. LISÄTOIMINNOT.....	97
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	99
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	102
12. VIANMÄÄRITYS.....	104
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	105
14. VALIKKORAKENNE.....	106
15. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	106

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja

erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.

- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Älä kytke mikroaaltotoimintoa toimintaan laitteen ollessa tyhjä. Sisätilan metalliset osat voivat aiheuttaa valokaari-ilmiön.
- Mikroaaltotoiminnon aikana ei saa käyttää metallisia elintarvike- ja juoma-astioita. Tämä vaatimus ei koske niitä metalliastioita, joiden valmistaja on ilmoittanut niiden koon ja muodon sopivan mikroaaltouuniin.
- VAROITUS: Jos luukku tai luukun tiiviste on rikkoutunut, laitetta ei saa käyttää ennen kuin alan ammattihenkilö on korjannut sen.
- VAROITUS: Ainoastaan alan pätevä henkilö saa suorittaa sellaisen huollon tai korjauksen, johon kuuluu mikroaaltoenergialta suojaavan kannen poistaminen.
- VAROITUS: Älä kuumenna suljetuissa astioissa olevia nesteitä tai muita elintarvikkeita. Ne saattavat räjähtää.
- Käytä ainoastaan välineitä, jotka sopivat mikroaaltouunissa käytettäviksi.
- Syttymisvaaran vuoksi laitetta on valvottava, jos elintarvikkeita lämmitetään muovi- tai paperiastioissa.
- Tämä laite on tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien kuumentamiseen. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivaus ja lämmitystyynyjen, tohvelien, sienien, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumis-, syttymis- tai tulipalovaaran.
- Jos savua ilmenee, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.
- Juomien mikroaaltokuumennus voi johtaa purkauksenomaiseen kiehumiseen. Juoma-astian käsittelyssä on oltava varovainen.

- Ruokapullojen ja vauvanruokapurkkien sisältöä on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila on turvallisuussyistä todettava ennen nauttimista.
- Munia kuorineen ja kokonaisia kovaksi keitettyjä munia ei saa lämmittää laitteessa, koska ne voivat räjähtää, vaikka mikroaaltolämmitys olisi jo päättynyt.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laite on puhdistettava säännöllisesti ja mahdolliset ruokajäämät on poistettava.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Laitteen puhtaana pitämisen laiminlyönti voi johtaa laitteen pintojen kunnan heikentymiseen, mikä voi vaikuttaa haitallisesti laitteen käyttöikään, ja lisäksi siitä voi seurata vaaratilanteita.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.

- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.
- Kalusteisiin asennettavan yksikön on täytettävä standardin DIN 68930 asettamat vaatimukset.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	444 (460) mm
---	--------------

Kaapin leveys	560 mm
---------------	--------

Kaapin syvyys	550 (550) mm
---------------	--------------

Laitteen etuosan korkeus	455 mm
--------------------------	--------

Laitteen takaosan korkeus	440 mm
---------------------------	--------

Laitteen etuosan leveys	595 mm
-------------------------	--------

Laitteen takaosan leveys	559 mm
--------------------------	--------

Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm
Leveys luukun ollessa auki	882 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	3.5x25 mm

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laitte on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojajytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtajytkimet ja kontaktorit.

- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysten vaara.

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

VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.

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

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

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

- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Lasiastioiden käyttö

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

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

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

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

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

2.6 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole

tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.7 Huolto

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

2.8 Hävittäminen

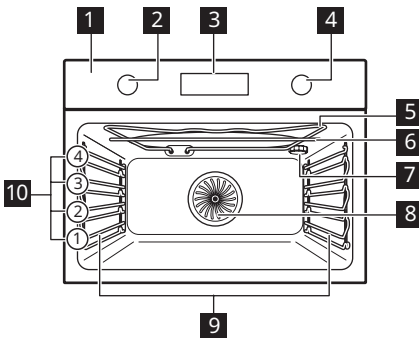
⚠ VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Yleiskatsaus

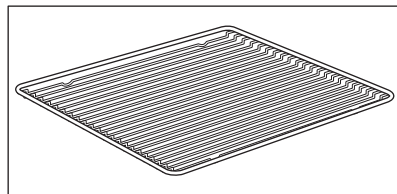


- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen kiertonuppi
- 3 Näyttö
- 4 Ohjausnuppi
- 5 Lämpövastus
- 6 Mikroallogeneraattori
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Hyllykannatin, irrotettava
- 10 Hyllytasot

3.2 Varusteet

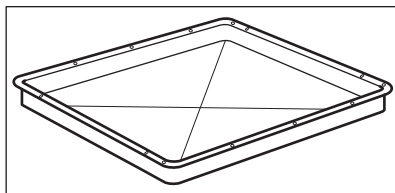
Paistoritilä

Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.



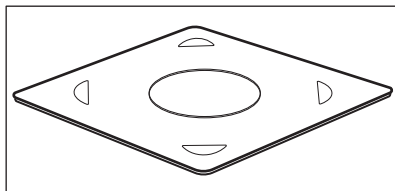
Leivinpelti

Kakuille ja kekseille.



Mikroaallon lasialusta

Ruoan valmistaminen mikroaaltouunitilassa.



4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Sisäänpainettava vääntimet

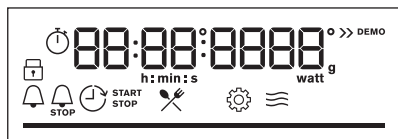
Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

4.2 Ohjauspaneelin yleisnäkymä

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

			WATT	OK
Ajastin	Pikakuumennus	Uunivalo	Mikroaaltoteho	Vahvista asetus

4.3 Näyttö



Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

Näytön merkkivalot

Perusmerkkivalot



Lukko



Avustava ruoanvalmistus



Asetukset



Mikroaaltotoiminnon merkkivalo

Ajastimen merkkivalot



Hälytinajastin



Lopetus



Aikaviive



Ajastin

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

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Alkupuhdistus

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



00:00

Aseta aika. Paina **OK**.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Asettaminen: Uunitoiminnot

1. vaihe Valitse uunitoiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.

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

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

6.2 Asettaminen: Mikroaaltotoiminnot

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

2. vaihe Valitse toiminto kääntämällä mikroaaltouunin toimintojen kiertonuppia:   .

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

- 4. vaihe** Säädä kestoä kääntämällä säätönuppia. Paina: **OK**.
- 5. vaihe** Paina: **WATT**. Säädä mikroaaltotehoa kääntämällä säätönuppia. Paina: **OK**.
- 6. vaihe** Kytke laite pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.

Voit säätää asetuksia kypsennyksen aikana.

Mikroaaltotoimintojen enimmäisaika määräytyy asetetun mikroaaltotehon mukaan:



MIKROAALTOTEHO W	ENIMMÄISAIKA min
100 - 600	59:55
>600	7



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

6.3 Miten asetetaan: Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminnot

Vaihe 1 Poista kaikki lisävarusteet
Aseta lasialusta mikroaaltouuniin. Aseta ruoat mikroaaltouunin lasialustalle.

Vaihe 2 Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen väännintä:  
Näytöllä näkyy: lämpötila ja mikroaaltoteho.

Vaihe 3 Säädä lämpötilaa kääntämällä väännintä.

Vaihe 4 Paina: **WATT** :

Vaihe 5 Säädä mikroaaltotehoa kääntämällä väännintä. Paina: **OK**.

Vaihe 6 Paina: **OK** toiminnon käynnistämiseksi.

Vaihe 7 Sammuta laite kääntämällä väännintä off- asentoon.

Voit säätää asetuksia kypsennyksen aikana.

6.4 Uunitoiminnot

Kuumennustoiminto Käyttökohde











Kiertoilma

Korkeintaan kahdella kannatintasolla kypsäntäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetettava 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.



Ylä + alalämpö







Kypsäntäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Tehogrillaus	Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Teho grillaus + mikroaalto	Suurten lihapalojen paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus. MW-tehotointo, tehoalue: 100–600 W
 Kiertoilma + mikroaalto	Leivonnaisten paistaminen yhdellä hyllytasolla. MW-tehotointo, tehoalue: 100–600 W
 Sulatus	Lihan, kalan ja kakkujen sulatus, tehoalue: 100–200 W
 Mikroaallot, uudelleenlämmitys	Esivalmistettujen ja arkalaatuisten ruokien lämmitys, tehoalue: 300–700 W
 Mikroaalto	Ruoan lämmittäminen, kypsentyminen, tehoalue: 100–1 000 W
 Valikko	Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Asetukset.

6.5 Asettaminen: Avustava ruoanvalmistus

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

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa: • Painoautomaattikka

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

Siirry valikkoon.

Valitse Avustava ruoanvalmistus. Paina **OK**.

Valitse ruokalaji. Paina **OK**.

Laita ruokalaji uuniin. Vahvista asetus.

6.6 Avustava ruoanvalmistus

Symbolien selitys



Painoautomaatiikka saatavilla.



Toiminto mikroaaltoteholla. Käytä mikroaaltouuniin kestäviä varusteita.



Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.



Hyllytaso.

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

1

Grilli Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahdaminen.

2

Alalämpö

Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.

3

Pakasteet

Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkopurunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.

4

Ylä- ja alalämpö + mikroaalto

Leivonnaisten paistaminen ja paistaminen yhdellä tasolla.MW-tehotoiminto, tehoalue: 100–600 W













5

























Grilli + mikroaalto

Ruokien kypsennys lyhyessä ajassa ja ruskistaminen.MW-tehotoiminto, tehoalue: 100–600 W

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

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

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
9	Filee, raaka (hidas kypsennys)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; leivinpeltti Ota käyttöön suosikkiresepteesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
10	Filee, puolikypsä (hidas kypsennys)		
11	Filee, kypsä (hidas kypsennys)		
12	Vasikanlihapaahtopaisti (esim. lapa)	0.8 - 1.5kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; paistettava ruoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.
13	Porsaanpaisti, niska tai lapa	1.5kg	 1; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä , mikroaaltouunin kestävä Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
14	Pulled pork (matalalämpö)	1.5 - 2kg	 1; leivinpeltti Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
15	Kylki, tuore	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; paistettava ruoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.
16	Siankyliki	2 - 3kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankylikiä	 2; syvä pannu Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
17	Lampaankoipi luisineen	1.5 - 2kg; 7 - 9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 1; paistovuoka leivinpellillä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
18	Kana, kokonainen	1 - 1.5kg; tuoreena	 1; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä , mikroaaltouunin kestävä Käytä suosikkimausteitasi. Aseta kana rintapuoli alaspäin ja käännä se kypsennyksen puolivälissä.
19	Kana, puolikas	0.5 - 0.8kg	 2; leivinpeltti Käytä suosikkimausteitasi.
20	Kanan rintafilee	180 - 200g kappaletta kohti	 1; paistosastia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla.
21	Kanan koivet, tuoreet	250 - 400g	 2; leivinpeltti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.
22	Kokonainen ankka	1.5 - 2.5kg	 1; paistettava ruoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
23	Hanhi, rintapala	1kg	 1; paistettava ruoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.
24	Lihamureke	1kg	 1; paistoritilä Käytä suosikkimausteitasi.
25	Kokonainen kala, grillattu	0.5 - 1kg kalaa kohti	 1; leivinpelti Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteeksi.
26	Kalafilee	-	 2; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.
27	Juustokakku	-	 1;  28 cm irtopohjavuoka paistoritilällä
28	Omenakakku	-	 2; leivinpelti
29	Omenatorttu	-	 1; piirakkavuoka paistoritilällä
30	Omenapiirakka	-	 1;  22 cm piirakkamuotti paistoritilällä
31	Brownie	2kg taikinaa	 2; syvä pannu
32	Suklaamuffinit	-	 2; muffinipelti paistoritilällä
33	Murekekakku	-	 1; leipävuoka paistoritilällä
34	Paistetut perunat	1kg	 1; leivinpelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopellille.
35	Lohkoperunat	1kg	 2; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa perunat lohkoiksi.
36	Grillatut sekavihannekset	1 - 1.5kg	 2; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa vihannekset paloiksi.
37	Kuorukat, pakaste	0.5kg	 2; paistopelti
38	Omenat, pakaste	0.75kg	 2; leivinpelti
39	Liha-/kasvislasagne kuivilla lasagnelevyillä	1 - 1.5kg	  1; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä , mikroaaltouunin kestävä
40	Perunapaistos (raa'asta perunasta)	1.1kg	  2; keraaminen tai lasinen uunivuoka paistoritilällä , mikroaaltouunin kestävä Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.
41	Pizza tuore, ohut	-	 1; paistopelti katettu leivinpaperilla
42	Pizza tuore, paksu	-	 1; paistopelti katettu leivinpaperilla

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
43	Piirakka	-	1; paistovuoka paistoritilällä
44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0.8kg	1; leivinpelti vuorattu leivinpaperilla Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.
45	Kokojyvä / Ruis / Tumma leipä kokojyväleipää liippupannulla	1kg	1; leivinpelti , jossa päällä leivinpaperi / paistoritilä

7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoiminnot

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

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

7.2 Asetukset: Kellotoiminnot

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

Asetukset: Hälytinajastin

1. vaihe



Paina:

Näytössä näkyy:
0:00

2. vaihe



Aseta Hälytinajastin

3. vaihe



Paina: OK.

Ajastin käynnistyy välittömästi.

Asetukset: Kypsentämisaika

1. vaihe



Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.

2. vaihe



Paina toistuvasti:

Näytössä näkyy:
0:00

STOP

3. vaihe



Kypsennysaika on asetettu.

4. vaihe



Paina: OK.

Ajastin käynnistyy välittömästi.

Asetukset: Aikaviive

1. vaihe



Valitse uunitoiminto.

2. vaihe



Paina toistuvasti:

3. vaihe



Aseta käynnistysaika.

4. vaihe



Paina: OK.

Näytössä näkyy:
--:--
 PY-SÄYTÄ

5. vaihe



Aseta pysäytysaika.

6. vaihe



Paina: OK.

Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Lisävarusteiden asennus

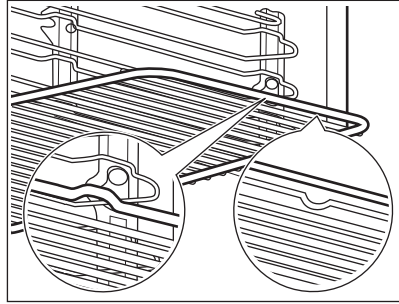
Käytä ainoastaan soveltuvia keittoastioita ja materiaaleja. Katso luku "Neuvoja ja

vinkkejä", Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit.

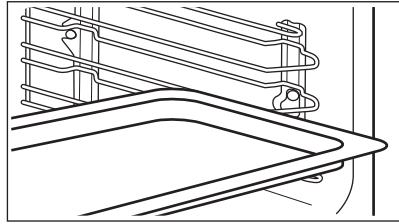
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

Paistoritilä:

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

**Leivinpelti:**

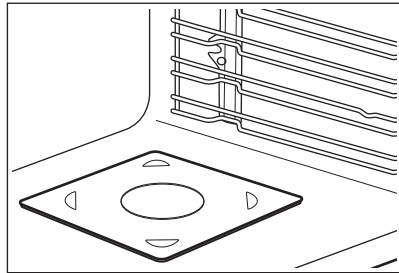
Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.

**Mikroaallon lasialusta:**

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

Aseta lisävaruste uunin alustalle.

Aseta ruoat suoraan mikroaaltouunin alustan lasilevyille.



9. LISÄTOIMINNOT

9.1 Lukko

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

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

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





Kytke toiminto päälle painamalla painiketta OK.
Äänimerkki kuuluu.

OK – paina ja pidä painettuna kytkäksesi sen pois päältä.

3 x – vilkkuu, kun lukko kytketään päälle.

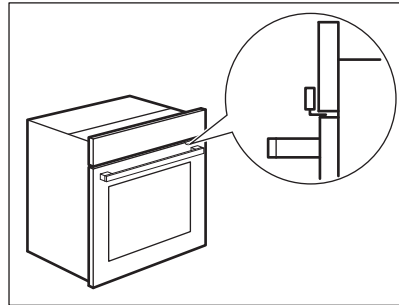
9.2 Automaattinen virrankatkaisu

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

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

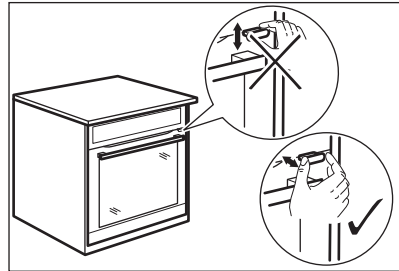
9.4 Mekaanin luukun lukko

Luukun lukitus on auki uunin ostaessasi.



HUOMIO!

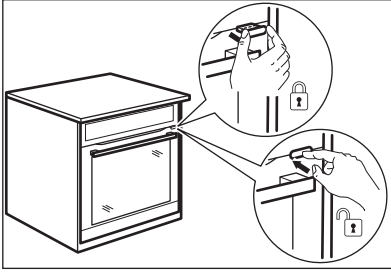
Älä siirrä luukun lukkoa pystysuunnassa.
Älä työnnä luukun lukkoa uunin luukkua sulkieksasi.



9.5 Käyttöohje: Mekaanin luukun lukko

1. vaihe Lukitse luukku vetämällä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu.

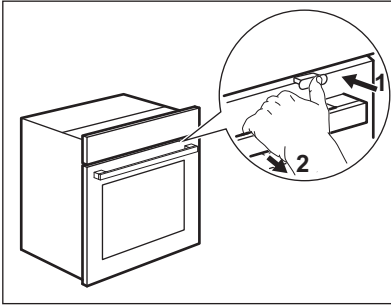
2. vaihe Avaa luukku painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.



Lukitun luukun avaaminen

Luukku voidaan avata, kun luukun lukitus on päällä.

1. vaihe Paina luukun lukitusta kevyesti ja avaa luukku vetämällä sitä kahvasta.



Varmista luukkaa sulkiessasi, että luukun lukitus pysyy kiinni.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia



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

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

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

10.2 Mikroaaltouunin suositukset

Aloitetaan!

Aseta ruoka mikroaaltouunin alustan lasilevylle uunin pohjalle.

Aseta ruoka lautaselle uunin pohjalle.

Käännä ruoka tai hämmennä sitä sulatus- ja keittoajan puolivälissä.

Hämmennä nestemäisiä ruokia aika ajoin.

Hämmennä ruokaa ennen tarjoilua.

Peitä ruoka kypsennystä ja uudelleen lämmitystä varten.

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

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

Mikroaaltokypsennys

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

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

Älä käytä laitetta kuorellisten kananmunien tai etanoiden kypsentämiseen, sillä ne voivat purskahtaa hajalleen. Lävistä munakkaan

keltuainen, ennen kuin lämmität sen uudelleen.

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

Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi.

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

Sulattaminen mikroaaltouunissa

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




Poista sitten sulaneet osat.






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

10.3 Mikroaaltouuniin soveltuvat keittoastiat ja materiaalit

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

Tarkista keittoastian/materiaalin määrytykset ennen käyttöä.

Keittoastia/materiaali			
Uunin kestävä lasi ja posliini, ei metalliosia, esim. kuumuutta kestävä lasi	✓	✓	✓
Uuniin sopimaton lasi ja posliini ilman hopeisia, kultaisia, platina- tai muita metallikoristeita	✓	x	x
Lasi ja lasikeraaminen uunin/sulatukseen kestävä materiaali	✓	✓	✓
Uuniin sopivat keraamiset ja saviastiat ilman kvartsi- tai metalliosia tai metallia sisältäviä lasitteita	✓	✓	✓
Keraamiset, posliini- ja saviastiat, joissa on lasittamaton pohja tai pieniä reikiä (esim. kahvoissa)	x	x	x
Kuumuutta kestävä muovi enintään 200 °C	✓	✓	x
Kartonki, paperi	✓	x	x

Keittoastia/materiaali		 	 
Kelmu	✓	X	X
Mikroaaltouunin muovikelmu	✓	✓	X
Paistoastiat jotka on valmistettu metallista, esim. emali, valurauta	X	X	X
Paistovuokat, mustalakatut tai silikonipinnoitetut	X	X	X
Paistolevy	X	X	X
Paistoritilä	X	X	✓
Mikroaaltouunin alustan lasilevy	✓	✓	X
Mikroaaltouuniin tarkoitetut keittoastiat, esim. ruskistuspannu	X	✓	X

10.4 Tehoasetuksien suositukset erilaisiin ruokiin

Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

700–1000 W



Paistaminen ruoanlaiton alussa



Nesteiden lämmitys

500–600 W



Vihannesten kypsyt-
täminen



Munaruokien laitta-
minen



Pataruokien haudutus



Yhden lautasen ateri-
oiden lämmitys



Pakastettujen ateri-
oiden sulatus

300–400 W



Juuston, suklaan tai
voin sulatus



Riisin haudutus



Vauvanruokien läm-
mitys



Arkalaatuisten ruokien
kypsennys/lämmitys



Ruoanlaiton jatka-
minen

100–200 W



Leivän sulatus



Hedelmien ja kakkujen su-
latus



Juuston, kerman, voin su-
latus



Lihan ja kalan sulatus







10.5 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

Tiedoksi testauslaitoksille

Standardin IEC 60705 mukaiset testit.








Mikroaaltotoiminto

Käytä paistoritilää, ellei muuta mainita.

					
Sokerikakku	600	0.475	Pohja	8 - 9	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Lihamureke	400	0.9	1	25 - 27	Käännä astiaa 1/4 kierrosta kypsennysajan puolivälissä.
Uunimunakas	500	1	2	30 - 33	-
Lihan sulatus	100	0.5	1	15	Käännä liha kypsennysajan puolivälissä.

Mikroaaltouunin yhdistelmätoiminto

Käytä paistoritilää.

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

11. HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

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

Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväinen käyttö

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

Puhdista jäämät ja rasva laitteen sisätilan katosta varoen.

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



Tarvikkeet

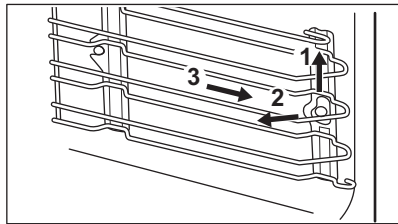
Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

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



Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.

11.3 Vaihtaminen: Lamppu

⚠ VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

Ennen lampun vaihtamista:

1. vaihe

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

2. vaihe

Irrota uunin pistoke pistorasiasta.

3. vaihe

Peitä uunin pohja kankaalla.

Ylälamppu

1. vaihe Irrota suojalasi kiertämällä sitä.

2. vaihe Puhdista lampun kansi.

3. vaihe Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

4. vaihe Asenna lasinen kansi.

12. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...

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



Laite ei käynnisty tai ei kuumene

Ongelma

Tarkista, jos...

Et saa laitetta käynnistymään tai et voi käyttää sitä.

Laite on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.

Laite ei kuumene.

Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.

Laite ei kuumene.

Sulake ei ole palanut.

Laite ei kuumene.

Painikelukitus on poissa päältä.



Komponentit

Ongelma

Tarkista, jos...

Lamppu ei toimi.

Lamppu on palanut.



Virhekoodit

Näytössä näkyy...

Tarkista, jos...



Virhekoodit

00:00

On tapahtunut virtakatko. Aseta kellonaika.

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

12.2 Huoltotiedot

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

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

Suosittelimme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):

Tuotenumero (PNC)

Sarjanumero (S.N.)

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Energiansäästö

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

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

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

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

jälkilämpö. Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineiksia lämpimänä.

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

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon







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

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

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

14. VALIKKORAKENNE


14.1 Valikko

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
				
 – valitse, jotta voit siirtyä kohteeseen Valikko.	Valitse lisätoiminto Valikko-rakenteesta ja paina OK .	Valitse asetus.	OK - vahvista asetus painamalla.	Sääda arvoa ja paina OK .

Suorittuasi puhdistuksen käänna uunitoimintojen nappivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon poistuaksesi Valikko-valikosta.

Valikko rakenne

Avustava ruoanvalmistus 


Asetukset 


Asetukset

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

15. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

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

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

Velkommen til Electrolux! Takk for at du valgte produktet vårt.



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:
www.electrolux.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	107
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	110
3. PRODUKT BESKRIVELSE.....	113
4. BETJENINGSPANEL.....	114
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	114
6. DAGLIG BRUK.....	115
7. KLOKKEFUNKSJONER.....	121
8. BRUKE TILBEHØRET.....	122
9. TILLEGGSFUNKSJONER.....	123
10. RÅD OG TIPS.....	125
11. STELL OG RENGJØRING.....	128
12. FEILSØKING.....	130
13. ENERGIEFFEKTIV.....	131
14. MENYSTRUKTUR.....	132
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	132

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse

funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.

- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Ikke aktiver mikrobølgeovn-funksjonen når produktet er tomt. Metalldele i ovnsrommet kan skape elektrisk lysbue.
- Metallbeholdere for mat og drikkevarer må ikke legges i mikrobølgeovnen. Dette kravet gjelder ikke dersom produsenten spesifiserer størrelsen og formen på metallbeholdere som er egnet for mikrobølgeovn.
- ADVARSEL: Hvis døren eller dørpakninger er defekte, må produktet ikke åpnes før den er blitt reparert av en kvalifisert person.
- ADVARSEL: Bare en kvalifisert person kan utføre service eller reparasjoner som innebærer fjerning av et deksel som beskytter mot mikrobølgestråling.
- ADVARSEL: Ikke varm opp væsker og andre matvarer i lukkede beholdere. De kan eksplodere.
- Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovn.
- Når du varmer opp mat i plast eller papir, må du holde et øye med produktet på grunn av muligheten for antenning.
- Produktet er beregnet for oppvarming av mat og drikke. Tørking av mat eller klær og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til risiko for skade, antenning eller brann.
- Hvis det oppstår røyk, må du slå produktet av, trekke ut støpselet og holde døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Drikker som varmes opp i mikrobølgeovnen kan medføre forsinket koking. Vær forsiktig når du håndterer beholderen.
- Rist innholdet i tåteflasker eller rør godt rundt i glass med barnemat og kontroller temperaturen før servering for å unngå brannskader.
- Egg i skall og hele hardkokte egg bør ikke varmes opp i mikrobølgeovn, siden de kan eksplodere, selv etter at oppvarmingen er ferdig.

- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Produktet bør rengjøres regelmessig og eventuelle matrester fjernes.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Unnlattelse av å holde produktet rent kan føre til forringelse av overflaten som kan påvirke levetiden til produktet og muligens føre til en farlig situasjon.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at produkt døren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.
- Innbyggingsenheten må møte kravene til stabilitet i DIN 68930.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	444 (460) mm
--	--------------

Skapbredde	560 mm
------------	--------

Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av produktet	455 mm
Høyden av baksiden av produktet	440 mm
Bredden av fronten av produktet	595 mm
Bredden av baksiden av produktet	559 mm
Dybden av produktet	567 mm
Produktets innebygde dybde	546 mm
Dybde med døren åpen	882 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringssskruer	3.5x25 mm

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt monteret, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringensheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.
- Bruk ikke mikrobølgeovn-funksjonen til å forvarme produktet.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er monteret bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på apparatet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Påse at innsiden og døren tørkes med en klut etter hver bruk. Damp ved bruk av produktet kondenserer på de indre veggene og kan føre til korrosjon.
- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Fett og matrester i apparatet kan forårsake brann og elektrisk overslag når mikrobølgefunksjonen er i bruk.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

2.5 Bruk av glasstøy

Hvis du håndterer glasstøyet uten å være forsiktig, kan det bli knust, få hakk, sprekker eller masse riper:

- Ikke hell kaldt vann eller andre væsker på glasstøyet, ettersom en plutselig redusert temperatur kan føre til at glasset knuser. Knuste glassbiter kan være utrolig skarpe og vanskelige å finne.
- Ikke sett varmt glasstøy på en våt eller kjølig overflate, direkte på kjøkkenbenken eller en metalloverflate, eller i vasken. Ikke håndter varmt glasstøy med en våt klut.
- Ikke bruk eller reparer glasstøy som har hakk, sprekker eller masse riper.
- Ikke mist eller slå glasstøy mot harde gjenstander, og ikke slå andre redskaper mot det.
- Ikke varm opp tomt eller nesten tomt glasstøy i mikrobølgeovn, eller overopphet olje eller smør i mikrobølgeovnen (bruk minste tilberedningstid).

La varmt glasstøy kjøles ned på en hylle, gryteholder eller en tørr klut. Påse at

glasstøyet er kjøling nok før du vasker det, setter det inn i kjøleskapet eller i fryseren.

Prøv å unngå å håndtere varmt glasstøy (deriblant ting med gripeflater i silikon) uten tørre grytekluter.

Unngå misbruk av mikrobølgeovn (f.eks. bruke ovnen uten noen i, eller kun en liten mengde).

2.6 Innvendig lys

ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

2.7 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

2.8 Avfallshåndtering

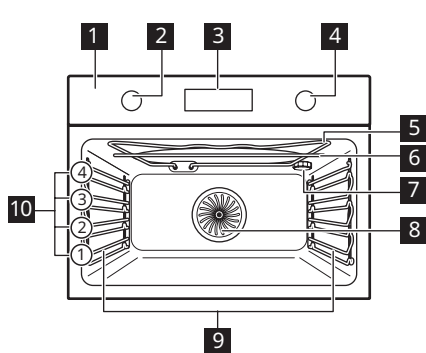
ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generell oversikt

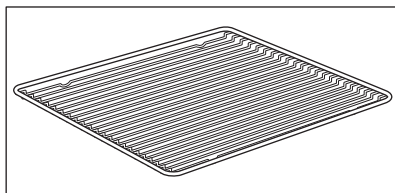


- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Display
- 4 Betjeningsbryter
- 5 Varmeelement
- 6 Mikrobølgegenerator
- 7 Lys
- 8 Vifte
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Hyllenivåer

3.2 Tilbehør

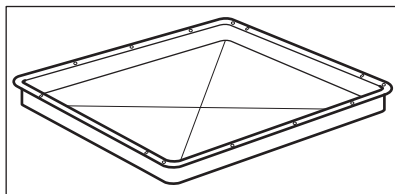
Rist

For kokekar, kakeformer, steker.



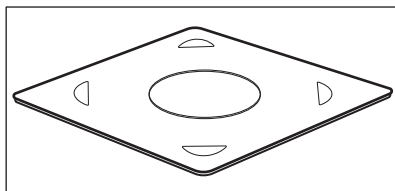
Stekebrett

For kaker og kjeks.



Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn

For å tilberede mat i mikrobølge-modus.






4. BETJENINGSPANEL

4.1 Skjult lås

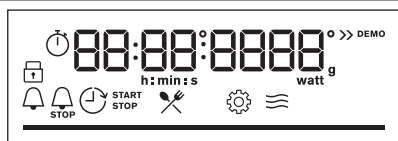
For å bruke produktet, trykker du på bryteren. Bryteren kommer ut.

4.2 Oversikt over betjeningspanel

Velg en ovnsfunksjon for å slå på produktet. Vri bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å slå av ovnen.

			WATT	OK
Timer	Hurtigoppvarming	Lys	Mikroeffekt	Bekreft innstilling

4.3 Display



Display med nøkkelfunksjoner.

Displayindikatorer

Grunnleggende indikatorer



Timer-indikatorer



Fremdriftslinje – for temperatur eller tid. Linjen er helt rød når ovnen når den innstilte temperaturen.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første gangs rengjøring

Rengjør den tomme ovnen før første bruk og angi tiden:



00:00

Still inn tiden. Trykk på **OK**.

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Slik angir du: Varmefunksjoner



Steg 1 Vri bryteren for ovnsfunksjoner og velg en ovnsfunksjon.

Steg 2 Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.
Trykk på **OK**.

 – trykk og hold for å slå på funksjonen: Hurtigoppvarming. Den er ikke tilgjengelig for enkelte ovnsfunksjoner.

6.2 Slik stiller du inn: Mikrobølgeovnsfunksjoner

Steg 1 Fjern alt tilbehør.
Sett bunntallerkenen i mikrobølgeovnen. Legg maten på glasstallerkenen i mikrobølgeovnen.

Steg 2 Vri bryteren for ovnsfunksjoner og velg mikrobølgefunksjonen:   .

Steg 3 Trykk på: **OK** for å starte med standardinnstillinger.
Displayet viser: varighet og mikrobølgeeffekt.

Steg 4 Drei på kontrollbryteren for å justere varigheten. Trykk på **OK**.

Steg 5 Trykk på: **WATT**. Vri på kontrollbryteren for å endre mikrobølgeeffekten. Trykk på: **OK**

Steg 6 Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å slå av ovnen.

Du kan justere innstillingene under tilberedning.



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

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








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






6.3 Slik stiller du inn: Mikrobølgeovnens kombifunksjoner

- Steg 1** Fjern alt tilbehør.
Sett bunntallerkenen i mikrobølgeovnen. Legg maten på glasstallerkenen i mikrobølgeovnen.
- Steg 2** Vri bryteren for ovnsfunksjoner og velg funksjonen:  .
Displayet viser temperatur/mikroeffekt.
- Steg 3** Drei på kontrollbryteren for å justere temperaturen.
- Steg 4** Trykk på: **WATT**.
- Steg 5** Vri på kontrollbryteren for å endre mikroeffekten. Trykk på **OK**.
- Steg 6** Trykk på: **OK** for å aktivere funksjonen.
- Steg 7** Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å slå av ovnen.

Du kan justere innstillingene under tilberedning.

6.4 Varmefunksjoner

Varmefunksjon	Anvendelse
 Ekte Varmluft	Slik baker du på opptil to hyllnivåer samtidig og tørker mat. Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Over- og undervarme.
 Over- og undervarme	For å bake og steke på ett hyllnivå.
 Gratinerer med vifte	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brune.
 Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning og sprø bunn.
 Grill + varmluft + mikrobølge	For å steke store kjøttstykker på ett nivå. For å lage gratenger og brune. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W.







Varmefunksjon	Anvendelse
 Ekte varmluft + mikro- bølge	Steking på én brettplassing. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W.
 Tining	Tining. av kjøtt, fisk og kaker Effektområde: 100–200 W
 Gjenoppvarming	Oppvarming av forhåndslagde måltider og delikat mat. Effektområde: 300–700 W
 Mikrobølge	Oppvarming, matlaging. Effektområde: 100–1000 W
 Meny	For å gå inn i Meny: Assistert matlaging, Innstillinger.

6.5 Slik stiller du inn: Assistert matlaging

Undermenyen Assistert matlaging består av et sett med tilleggsfunksjoner og retter med anbefalte ovnsfunksjoner, temperaturer og tider. Bruk funksjonen til å tilberede en rett raskt med standardinnstillinger. Du kan også justere tiden og temperaturen under tilberedningen.

Når funksjonen er ferdig, kontrollerer at maten er klar.

For enkelte av rettene kan du også lage mat med: • Vekt automatisk

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Gå inn i menyen.	Velg Assistert matlaging. Trykk på OK .	Velg retten. Trykk på OK .	Sett retten inn i ovnen. Bekreft innstilling.

6.6 Assistert matlaging

Bildetekst



Vekt automatisk tilgjengelig.



Funksjon med mikrobølgeeffekt. Bruk mikrobølgeovnsikkert tilbehør.

Bildetekst



Forvarm produktet før du starter tilberedningen.










Hyllenivå.
















Displayet viser **F** og et **nummer** på funksjonen som du kan kontrollere i tabellen.























1	Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
2	Under-varme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
3	Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
4	O-/under-varme + mikro-bølge	Baking og steking av mat på én brettplassering. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W.

5	Grill + mikro-bølge	For å tilberede mat på kort tid og brune den. Funksjonen med MW boost, effektområde 100–600 W.
----------	---------------------	--

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





	Rett	Vekt	Hyllenivå / tilbehør
1	Roastbiff, rå		 1; stekebrett
2	Roastbiff, medium	1 - 1.5kg; 4–5 cm tykke stykker	Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
3	Roastbiff, godt stekt		
4	Biff, medium	180 - 220g per stykk; 3 cm tykke skiver	 2; steke rett på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
5	Oksstek / brasert (ribbe, rund, tykk flanke)	1.5 - 2kg	 1; steke rett på rist
6	Roastbiff, rå (langtidssteking)		 1; stekebrett
7	Roastbiff, medium (langtidssteking)	1 - 1.5kg; 4–5 cm tykke stykker	Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykvernet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
8	Roastbiff, godt stekt (langtidssteking)		
9	Filet, rå (langtidssteking)		 1; stekebrett
10	Filet, middels (langtidssteking)	0,5–1,5kg; 5–6cm tykke stykker	Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykvernet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
11	Filet, fullført (langtidssteking)		
12	Kalvestek (f.eks. skulder)	0.8 - 1.5kg; 4 cm tykke stykker	 1; steke rett på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.
13	Svinestek eller skulder	1.5kg	 1; keramikk- eller glassgryter på rist , egnet for MW Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet etter halve steketiden.

	Rett	Vekt	Hyllenivå / tilbehør
14	Pulled pork (langsom tilberedning)	1.5 - 2kg	 1; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
15	Fersk filet	1 - 1.5kg; 5-6 cm tykke stykker	 1; steke rett på rist Bruk favorittkrydderet ditt.
16	Spareribs	2 - 3kg; bruk rå, 2-3 cm tynne ribber	 2; langpanne Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.
17	Lammelår med ben	1.5 - 2kg; 7-9 cm tykke stykker	 1; steke rett på stekebrett Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.
18	Hel kylling	1 - 1.5kg; fersk	 1; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for MW Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kyllingbrystsiden ned og snu den etter halve tilberedningstiden.
19	Halv kylling	0.5 - 0.8kg	 2; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt.
20	Kyllingbryst	180 - 200g per stykk	 1; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.
21	Kyllinglår, ferske	250 - 400g	 2; stekebrett Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.
22	Hel and	1.5 - 2.5kg	 1; steke rett på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.
23	Gås, bryst	1kg	 1; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Snu gåsen etter halve steketiden.
24	Kjøttpudding	1kg	 1; rist Bruk favorittkrydderet ditt.
25	Hel fisk, grillet	0.5 - 1kg per fisk	 1; stekebrett Fyll fisken med smør og bruk favorittkrydder og urter.
26	Fiskefilét	-	 2; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt.
27	Ostekake	-	 1; Ø 28 cm rund form på rist
28	Eplekake	-	 2; stekebrett

	Rett	Vekt	Hyllenivå / tilbehør
29	Epleterte	-	 1; paiform på rist
30	Eplekake	-	 1; \emptyset 22 cm paiform på rist
31	Brownies	2kg av deig	 2; langpanne
32	Sjokolademuffins	-	 2; muffinsbrett på rist
33	Brødkake	-	 1; loff-form på rist
34	Bakte poteter	1kg	 1; stekebrett Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.
35	Kiler	1kg	 2; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Skjær potetene i biter.
36	Stekt blandede grønnsaker	1 - 1.5kg	 2; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Del grønnsakene i stykker.
37	Croquettes, frossen	0.5kg	 2; stekebrett
38	Pommes frites, frossen	0.75kg	 2; stekebrett
39	Kjøtt- / grønnsakslagsagna med tørre pasta-plater	1 - 1.5kg	  1; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for MW
40	Potetgrateng (råpoteter)	1.1kg	  2; keramikk- eller glassgryter på rist, egnet for MW Roter retten etter halve tilberedningstiden.
41	Fersk pizza, tynn	-	 1; stekebrett med bakepapir
42	Pizza fersk, tykk	-	  1; stekebrett med bakepapir
43	Quiche	-	 1; stekeform på rist
44	Baguette / Ciabatta / loff	0.8kg	  1; stekebrett med bakepapir Det trengs mer tid for loff.
45	Kornet / rugbrød / mørkt brød i brødforn	1kg	  1; stekebrett med bakepapir / rist


7. KLOKKEFUNKSJONER






7.1 Klokkefunksjonene

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

Klokkefunksjoner er kun tilgjengelige for: Ekte Varmluft, Over- og undervarme, Gratinerung med vifte, Pizzafunksjon, Grill + varmluft + mikrobølge, Ekte varmluft + mikrobølge.

7.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene

Slik angir du: Tid på dagen		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
 		
For å endre klokkeslett, gå inn i menyen og velg Innstillinger, Klokkeslett.	Still klokken.	Trykk på: OK .

Slik angir du: Varselur		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		
Trykk på: 	Angi Varselur	Trykk på: OK .
 Timeren starter nedtellingen med det samme.		

Slik angir du: Tilberedningstid


Steg 1



Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.

Steg 2



Trykk gjentatte ganger: 

Displayet viser:

0:00



STOP

Steg 3



Still inn tilberedningstiden.

Steg 4



Trykk på: **OK**.

 Timeren starter nedtellingen med det samme.

Slik angir du: Utsatt tid


Steg 1



Velg ovnsfunksjon.

Steg 2



Trykk gjentatte ganger: 

Steg 3



Angi starttid.

Steg 4



Trykk på: **OK**.

Displayet viser: --:--
 STOPP

Steg 5



Angi ferdig-tid.

Steg 6



Trykk på: **OK**.

 Timer startet å telle ned ved innstilt starttid.

8. BRUKE TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

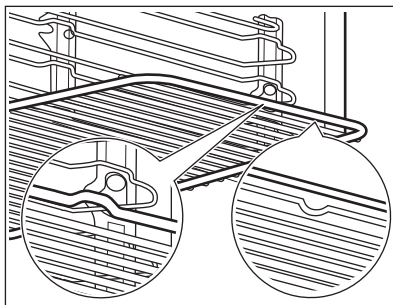
8.1 Innsetting av tilbehør

Bruk bare egnede kokekar og materialer. Se etter i kapittelet "Råd og tips», Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn.

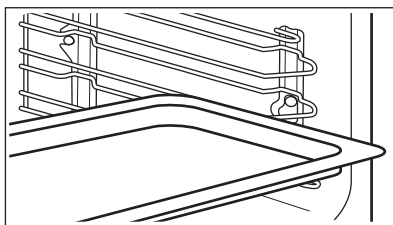
Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Rist:

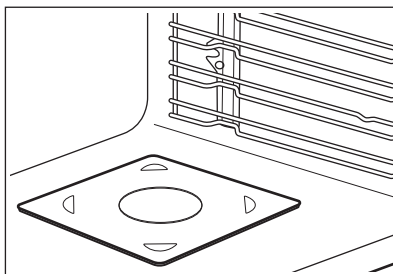
Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at foten peker nedover.

**Stekebrett:**

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.

**Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn:**

Bruk kun bunntallerkenen med mikrobølgefunksjon. Den er ikke egnet for kombinert mikrobølgeovn-funksjon (f.eks. grilling i mikrobølgeovn). Legg tilbehøret i bunnen av ovnsrommet. Du kan sette maten direkte på glassplaten i mikrobølgeovnen.




9. TILLEGGSFUNKSJONER

9.1 Sperre

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.

Slå den på når produktet er i gang – den angitte matlagingen fortsetter, betjeningspanelet er låst.
Slå den på når produktet er av – den kan ikke slås på, betjeningspanelet er låst.





 **OK** – trykk og hold for å slå på funksjonen.
Det høres et lydsignal.

 **OK** – trykk og hold inne for å slå den av.

 3 x  – blinker når låsen er slått på.

9.2 Automatisk utkobling

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

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

 (°C)	 (t)
200 - 230	5.5

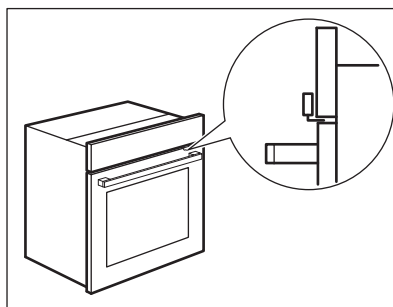
Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Utsatt tid.

9.3 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

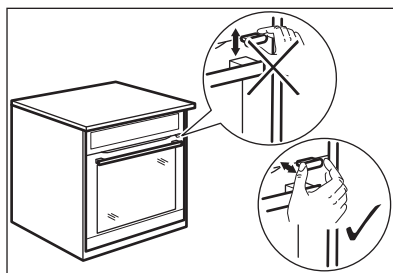
9.4 Mekanisk dørlås

Dørlåsen er ulåst når du kjøper ovnen.



FORSIKTIG!

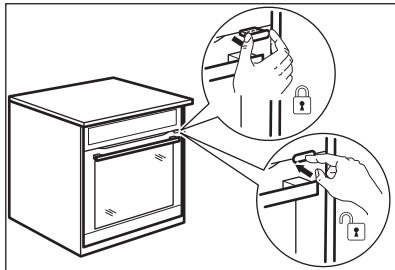
Ikke flytt dørlåsen vertikalt.
Ikke skyv på dørlåsen når du lukker ovnsdøren.



9.5 Slik bruker du: Mekanisk dørlås

Steg 1 For å låse døren trekker du dørlåsen fremover til den låser seg.

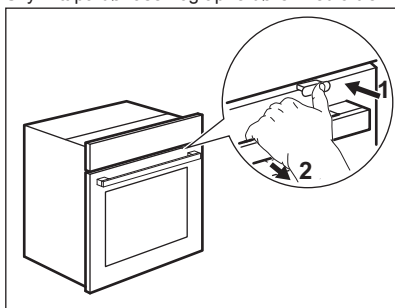
Steg 2 For å låse opp døren skyver du dørlåsen tilbake inn i panelet.



Slik åpner du den låste døren

Du kan åpne døren når dørlåsen er låst.

Steg 1 Skyv litt på dørlåsen og åpne døren ved å trekke i håndtaket.



Når du lukker døren, må du påse at dørlåsen forblir låst.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning



Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet ditt kan muligens bake eller steke på en annen måte enn det gamle produktet ditt gjorde. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper. Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

10.2 Anbefalinger for mikrobølgeovnen

Sett i gang!

Legg maten på glasstallerkenen i mikrobølgeovnen i bunnen av rommet.

Legg maten på en tallerken i bunnen av rommet.

Snu eller rør maten halvveis inn i avisings- og steketiden.

Rør om i flytende retter av og til.

Rør om i maten før servering.

Dekk til maten for tilberedning og oppvarming.

Legg en skje mot flasken eller glasset ved oppvarming av drikke for å sikre en bedre fordeling av varmen.

Sett maten i produktet uten emballasje. Ferdigpakkede retter kan kun settes i produktet hvis emballasjen er trygg å bruke i mikrobølgeovn (sjekk informasjonen på emballasjen).

Tilberedning av mat i mikrobølgeovn

Maten tilberedes tildekket. Tilbered maten uten tildekking hvis du ønsker skorpe.

Ikke overkok rettene ved å stille inn effekten for høyt. Maten kan tørke ut, brenne seg eller forårsake brann.

Ikke bruk produktet til å koke egg eller snegler med skall, da de kan eksplodere.

Stikk hull på eggeplommen før du varmer opp ett speilegg.

Stikk hull i mat med hud eller skall gjentatte ganger før tilberedning.

Del grønnsakene i jevnstore biter.

Etter at du har slått av produktet, ta ut maten og la den stå i noen minutter slik at varmen fordeles jevnt.

Tining i mikrobølgeovn

Plasser frosne, uemballerte matvarer på en liten tallerken plassert opp-ned, eller på et tinstativ eller en plastsil, slik at væsken kan renne ut under tining.






Fjern tinte stykker etter hvert.






Du kan bruke høyere mikrobølgeeffekt for å tilberede frukt og grønnsaker uten å tine dem først.

10.3 Egnede kokekar og materialer for mikrobølgeovn

Bruk bare egnede kokekar og materialer i mikrobølgeovnen. Bruk tabellen nedenfor som referanse.

Sjekk spesifikasjonene for kokekar/materiale før bruk.

Kokekar/materiale		 	 
Ildfast glass og porselen uten metallde- ler, f.eks. varmefast glass	✓	✓	✓
Ikke-ildfast glass og porselen uten sølv-, gull-, platina- eller metallbelegg/ dekor	✓	x	x
Glass og glasskeramikk av ovns-/frost- sikkert materiale	✓	✓	✓
Ildfast keramikk og steintøy uten kvarts- eller metallkomponenter og gla- sur som inneholder metall	✓	✓	✓
Keramikk, porselen eller steintøy som har uglassert bunn eller små hull, f.eks. på håndtaket	x	x	x
Varmebestandig plast opptil 200 °C	✓	✓	x
Papp, papir	✓	x	x
Plastfolie	✓	x	x

Kokekar/materiale		 	 
Plastfolie for mikrobølgeovn	✓	✓	X
Stekeformer av metall, f.eks. emalje, støpejern	X	X	X
Kakeformer, svartlakkerte eller silikonbelagte	X	X	X
Stekebrett	X	X	X
Rist	X	X	✓
Bunntallerken i glass for mikrobølgeovn	✓	✓	X
Kokekar for bruk i mikrobølgeovn, f.eks. ristpanne	X	✓	X

10.4 Anbefalte effektinnstillinger for ulike mattyper

Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

700–1000 W



Bruning ved starten av stekeprosessen



Oppvarming av væsker

500–600 W



Tilberedning av grønnsaker



Tilberedning av eggretter



Småkoking av gryteretter



Oppvarming av måltider i enkeltporsjoner



Tining og oppvarming av frosne måltider

300–400 W



Smelte ost, sjokolade, smør



Småkoke ris



Oppvarming av baby mat



Tilberedning/oppvarming av ømfintlige matvarer



Fortsatt tilberedning

100–200 W



Tining av brød



Tining av frukt og kaker



Tining av ost, fløte, smør



Tining av kjøtt, fisk







10.5 Tilberedningstabeller for testinstitutter

Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60705.








Mikrobølgeovnfunksjon

Bruk rist med mindre det spesifikt bes om noe annet.

	 POWER W				
Formkake	600	0.475	Bunn	8 - 9	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Kjøttpudding	400	0.9	1	25 - 27	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Egg Royale for supper	500	1	2	30 - 33	-
Tining av kjøtt	100	0.5	1	15	Snu kjøttet opp ned halvveis inn i steketiden.

Mikrobølge kombi-funksjon

Bruk risten.

		 POWER				
Myk Kake, 0,7 kg	O-/undervarme + mikrobølge	100	200	2	23 - 27	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Potetgrateng, 1,1 kg	Ekte varmluft + mikrobølge	300	180	2	38 - 42	Snu beholder en kvart runde, halvveis gjennom tilberedningen.
Kylling, 1,1 kg	Grill + varmluft + mikrobølge	400	230	1	35 - 40	Legg kjøttet i en rund glassbeholder og snu det opp ned halvveis inn i steketiden.

11. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmid-
ler

Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.



Hverdagsbruk

Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann. Rengjør produktets tak forsiktig for rester og fett.

Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.



Tilbehør

Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

11.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

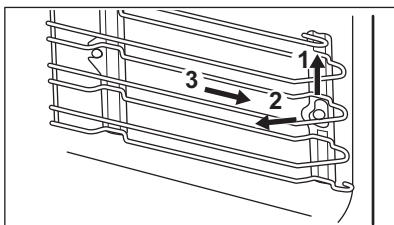
Fjern brettstignene for å rengjøre ovnen.

Steg 1 Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.

Steg 2 Trekk ovnsstignene forsiktig opp og ut av det fremre festet.

Steg 3 Trekk den fremre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen.

Steg 4 Trekk støttene ut av den bakre sperren.



Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.

11.3 Slik bytter du: Ovnslampe

⚠ ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

Før du skifter pæren:

Steg 1

Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.

Steg 2

Koble fra strømtilførselen til ovnen.

Steg 3

Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Øverste ovnslampe

Steg 1

Drei glassdekselet for å ta det av.

Steg 2

Rengjør glassdekselet.

Steg 3

Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.

Steg 4

Monter glassdekselet.

12. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis...

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



Produktet ikke slår seg på eller blir ikke oppvarmet

Problem

Kontroller at...

Du kan ikke aktivere eller betjene apparatet.

Apparatet er riktig koblet til strømforsyningen.

Produktet blir ikke varmt.

Den automatiske utkoplingsfunksjonen er deaktivert.

Produktet blir ikke varmt.

Sikringen har gått.

Produktet blir ikke varmt.

Sperren er av.



Komponenter

Problem

Kontroller at...

Lampen fungerer ikke.

Lyspæren har gått.



Feilkoder

Displayet viser ...

Kontroller at...

00:00

Det var strømbrytning. Angi tid på dagen.



Feilkoder

Hvis displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen, må du slå sikringene i huset av og på for å starte ovnen på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

12.2 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

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

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Energisparing

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne produkt døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

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

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

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

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

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

restvarmen. Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes. Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm







Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.

Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
				
 – velg for å gå inn i Meny.	Velg alternativet fra Meny strukturen og trykk på OK .	Velg innstillingen.	OK – trykk for å bekrefte innstillingen.	Juster verdien og trykk OK .

Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å gå ut av Meny.

Meny struktur


Assistert matlaging 


Innstillinger 

Innstillinger

01	Tid på dagen	Endre	02	Skjermlysstyrke	1 - 5
03	Tastelyder	1 – Pip 2 – Klikk 3 – Lyd av	04	Summerlyd	1 - 4
05	Tidsinnstilling	På/Av	06	Lys	På/Av
07	Demomodus	Aktiveringskode: 2468	08	Programvareversjon	Kontroller
09	Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei			

15. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

Bem-vindo(a) à Electrolux. Obrigado por escolher o nosso aparelho.



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.electrolux.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	133
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	136
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	140
4. PAINEL DE COMANDOS.....	141
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	141
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	142
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	148
8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	150
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	151
10. SUGESTÕES E DICAS.....	153
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	156
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	158
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	159
14. ESTRUTURA DO MENU.....	159
15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	160

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de

idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincom com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.

- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Não ative a função de microondas quando o aparelho estiver vazio. As peças metálicas no interior da cavidade podem criar arco eléctrico.
- Não é permitido utilizar recipientes metálicos de alimentos ou bebidas para cozinhar com micro-ondas. Esta restrição não se aplica se o fabricante especificar o tamanho e a forma dos recipientes metálicos que podem ser utilizados para cozinhar com micro-ondas.
- AVISO: Em caso de danos na porta ou nos vedantes da porta, não utilize o aparelho até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada.
- AVISO: Apenas uma pessoa qualificada pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de microondas.
- AVISO: Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes selados. Podem explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos microondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho, porque existe o risco de ignição.
- O aparelho destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos tecidos húmidos e outros semelhantes podem resultar em risco de ferimentos, ignição e incêndio.

- Se observar fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no microondas pode provocar ebulição eruptiva retardada. Tenha cuidado ao manusear o recipiente.
- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.
- Os ovos inteiros e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos no aparelho, porque podem explodir, mesmo depois de ter terminado o aquecimento no microondas.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- O aparelho deve ser limpo regularmente e os depósitos de alimentos devem ser removidos.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície pode deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.

- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.

- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.
- A unidade de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	444 (460) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	455 mm
Altura da parte de trás do aparelho	440 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastramento do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	882 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	3.5x25 mm

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.

- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.

- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não utilize a função de micro-ondas para pré-aquecer o aparelho.

⚠ AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Não se esqueça de limpar e secar bem a cavidade e a porta após cada utilização. O vapor produzido durante o funcionamento do aparelho condensa nas paredes da cavidade e pode causar corrosão.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio e arco elétrico quando o micro-ondas estiver a funcionar.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Utilização de peças de vidro

Manusear peças de vidro sem o cuidado adequado pode resultar em quebras, libertação de lascas, rachaduras e riscos profundos:

- Não derrame água fria ou outros líquidos frios sobre peças de vidro quentes porque uma descida súbita da temperatura pode fazer com que o vidro quebre imediatamente. Os pedaços de vidro partido podem ser extremamente aguçados e difíceis de detetar.
- Não coloque uma peça de vidro sobre uma superfície molhada ou fria, por exemplo, diretamente no balcão da

cozinha, na banca ou noutra superfície metálica, nem manuseie os vidros quentes com um pano molhado.

- Não utilize nem tente reparar qualquer peça de vidro que tenha perdido uma lasca, que se tenha partido ou que tenha ficado riscada.
- Não deixe as peças de vidro cair, não bata com elas em objetos rígidos, nem bata com utensílios nelas.
- Não aqueça uma peça de vidro vazia ou quase vazia no micro-ondas, nem sobreaqueça óleo ou manteiga no micro-ondas (utilize o tempo de cozedura mínimo).

Permita que as peças de vidro arrefeçam num suporte próprio para arrefecimento, numa base isolante para tacho ou sobre um pano seco. Certifique-se de as peças de vidro estão suficientemente frias antes de as lavar ou de as meter no frigorífico ou no congelador.

Evite manusear as peças de vidro quentes (incluindo as peças que tenham pegadas de silicone) sem utilizar bases de tacho secas.

Evite utilizar o micro-ondas incorretamente (por exemplo, colocar o micro-ondas em funcionamento sem alimentos ou com poucos alimentos).

2.6 Iluminação interna

AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas

sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.8 Eliminação

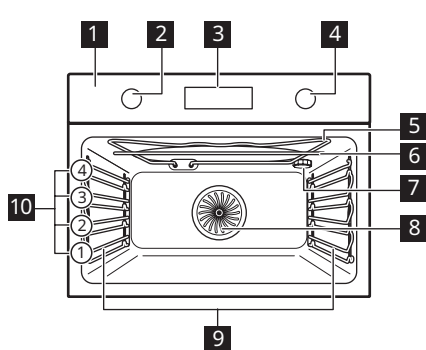
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Resumo geral

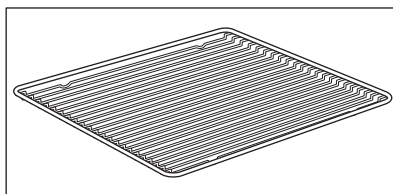


- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Gerador de micro-ondas
- 7 Lâmpada
- 8 Ventilador
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Nível das prateleiras

3.2 Acessórios

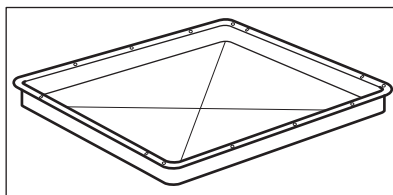
Prateleira em grelha

Para tachos, formas de bolos, assados.



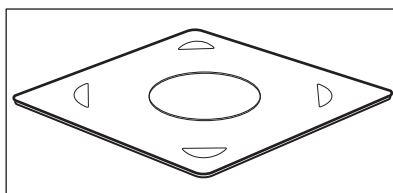
Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.



Prato de vidro do fundo do microondas

Para preparar alimentos no modo de microondas.



4. PAINEL DE COMANDOS




4.1 Botões retráteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

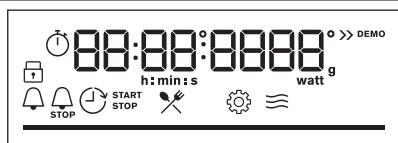
4.2 Descrição geral do painel de comandos

Selecione um tipo de aquecimento para ligar o aparelho. Rode o botão para os tipos de

aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.

			WATT	OK
Temporizador	Aquecimento rápido	Luz	Potência do micro-ondas	Confirmar a definição

4.3 Visor



Visor com funções chave.

Indicadores do visor

Indicadores básicos



Bloquear



Cozedura assistida



Definições



Indicador de função de micro-ondas

Indicadores do temporizador



Conta-minutos



Hora de fim



Atraso do temporizador



Temporizador crescente

Barra de progresso - para temperatura ou tempo. A barra fica totalmente vermelha quando o aparelho atinge a temperatura definida.



5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial

Antes da primeira utilização, limpe o aparelho vazio e regule a hora:



00:00

Acertar as horas. Premir **OK**.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA


AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Como definir: Tipos de aquecimento


Passo 1 Rode o botão para os tipos de aquecimento para selecionar um tipo de aquecimento.

Passo 2 Rode o botão de controlo para definir a temperatura.
Premir **OK**.

 - mantenha premido para ligar a função: Aquecimento rápido. Não está disponível para algumas funções do forno.

6.2 Como definir: Funções do micro-ondas

Passo 1 Remover todos os acessórios.
Colocar o prato de vidro do microondas. Coloque os alimentos no prato de vidro do fundo do micro-ondas.

Passo 2 Rodar o botão de tipos de aquecimento para selecionar a função de microondas:   .

Passo 3 Premir: **OK** para começar com as predefinições.
O visor apresenta: duração e potência do micro-ondas.

Passo 4 Rode o botão de controlo para ajustar a duração. Premir: **OK**.

Passo 5 Premir: **WATT**. Rode o botão de controlo para alterar a potência do microondas. Prima: **OK**

Passo 6 Rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.

Pode ajustar as definições enquanto cozinha.



O tempo máximo das funções do micro-ondas depende da potência que definiu para o micro-ondas:

POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS W	TEMPO MÁXIMO min
100 - 600	59:55
>600	7






Se abrir a porta, a função de micro-ondas para. Para recomeçar, feche a porta. Premir OK.








6.3 Como definir: Funções combinadas de micro-ondas

- Passo 1** Remover todos os acessórios.
Colocar o prato de vidro do microondas. Coloque os alimentos no prato de vidro do fundo do micro-ondas.
- Passo 2** Rodar o botão de tipos de aquecimento para selecionar a função:  .
O visor apresenta: temperatura e a potência do micro-ondas.
- Passo 3** Rode o botão de controlo para ajustar a temperatura.
- Passo 4** Premir: **WATT**.
- Passo 5** Rode o botão de controlo para ajustar a potência do microondas. Premir: **OK**.
- Passo 6** Premir: **OK** para iniciar a função.
- Passo 7** Rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o aparelho.

Pode ajustar as definições enquanto cozinha.

6.4 Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até duas posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura do forno entre 20 °C - 40 °C a menos do que para Calor superior/inferior.
 Calor superior/inferior	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 Grelhador ventilado	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.





Tipo de aquecimento	Aplicação
 Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 Grelhador + Ventilado + MO	Para assar peças de carne de grande dimensão num nível. Para fazer gratinados e dourar. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 600 W.
 Ventilado + Resistência Circ + MO	Cozer numa posição de prateleira. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 600 W.
 Descongelação	Descongelação de carne, peixe, bolos, intervalo de potência: 100 - 200 W
 Reaquecer	Aquecer refeições pré-cozinhadas e alimentos delicados, intervalo de potência: 300 - 700 W
 Micro-ondas	Aquecer, cozinhar, intervalo de potência: 100 - 1000 W
 Menu	Para entrar no menu: Cozedura assistida, Definições.

6.5 Como definir: Cozedura assistida

O submenu da Cozedura assistida consiste num conjunto de funções adicionais e pratos com tipos de aquecimento, temperaturas e tempos recomendados. Utilize a função para preparar rapidamente um prato com as predefinições. Também pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com: • Peso automático

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
			
Entre no menu.	Selecione a Cozedura assistida. Prima OK .	Selecione o prato. Premir P1 - P... OK .	Coloque o prato no forno. Confirme a definição.

6.6 Cozedura assistida

Legenda



Peso automático disponível.



Função com potência de micro-ondas. Utilize um acessório adequado para micro-ondas.



Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.



Nível da prateleira.

O visor apresenta **F** e um **número** da função que pode verificar na tabela.

1

Grelhador Para grelhar alimentos finos e tostar pão.

2

Aquecimento inferior Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.

3

Congelados Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.

4












Aquecimento superior/inferior + MO Cozer e assar alimentos numa posição de prateleira. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 600 W.




















5













Grelhador + MO Para cozinhar alimentos em pouco tempo e tostá-los. A função com boost MW, intervalo de potência: 100 - 600 W.

O visor apresenta **P** e um **número** do prato tque pode verificar na tabela.

Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
1 Carne assada, mal passada		
2 Carne assada, média	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	1 ; tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
3 Carne assada, bem passada		
4 Bife, médio	180 - 220g por peça; 3 cm fatias grossas	2 ; assadeira numa prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
5 Carne assada/estufada (costeleta de primeira, redondo superior, flanco espesso)	1.5 - 2kg	1 ; assadeira numa prateleira em grelha
6 Carne assada, mal passada (aquecimento a baixa temperatura)		
7 Carne assada, média (aquecimento a baixa temperatura)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	1 ; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
8 Carne assada, bem passada (aquecimento a baixa temperatura)		





	Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório
9	Filete, mal passado (aquecimento a baixa temperatura)		
10	Filete, médio (aquecimento a baixa temperatura)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	 1; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
11	Filete, concluído (aquecimento a baixa temperatura)		
12	Vitela assada (p. ex., pá)	0.8 - 1.5kg; 4 cm pedaços espessos	 1; assadeira numa prateleira em grelha Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.
13	Cachaço ou pá de porco assada	1.5kg	 1; caçarola em cerâmica ou vidro na prateleira em grelha , adequado para MW Utilize as suas especiarias favoritas. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
14	Porco assado (aquecimento a baixa temperatura)	1.5 - 2kg	 1; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas. Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
15	Lombo, fresco	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	 1; assadeira numa prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas.
16	Entrecosto	2 - 3kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura	 2; tabuleiro para grelhar Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
17	Perna de borrego com ossos	1.5 - 2kg; 7 - 9 pedaços com cm de grossura	 1; assadeira no tabuleiro para assar Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
18	Frango inteiro	1 - 1.5kg; fresco	 1; caçarola em cerâmica ou vidro na prateleira em grelha , adequado para MW Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque o peito de frango virado para baixo e vire-o ao fim de metade do tempo de cozedura.
19	Meio frango	0.5 - 0.8kg	 2; tabuleiro para assar Utilize as suas especiarias favoritas.
20	Peito de frango	180 - 200g por peça	 1; caçarola na prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.
21	Pernas de frango, frescas	250 - 400g	 2; tabuleiro para assar Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
22	Pato inteiro	1.5 - 2.5kg	 1; assadeira numa prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.
23	Ganso, peito	1kg	 1; assadeira numa prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.
24	Rolo de Carne	1kg	 1; prateleira em grelha Utilize as suas especiarias favoritas.
25	Peixe inteiro, grelhado	0.5 - 1kg por peixe	 1; tabuleiro para assar Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas favoritas.
26	Filete de peixe	-	 2; caçarola na prateleira em Grelha Utilize as suas especiarias favoritas.
27	Cheesecake	-	 1; forma de mola  de 28 cm na prateleira em grelha
28	Bolo de maçã	-	 2; tabuleiro para assar
29	Tarte de maçã coberta	-	 1; forma circular na prateleira em grelha
30	Tarte de maçã	-	 1; forma de tarte  de 22 cm na prateleira em grelha
31	Brownies	2kg de massa	 2; tabuleiro para grelhar
32	Queques de chocolate	-	 2; tabuleiro de queques na prateleira em grelha
33	Bolo em forma de pão	-	 1; tabuleiro de pão na prateleira em grelha
34	Batatas assadas	1kg	 1; tabuleiro para assar Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.
35	Fatias	1kg	 2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte as batatas em pedaços.
36	Legumes misturados	1 - 1.5kg	 2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Utilize as suas especiarias favoritas. Corte os legumes em pedaços.
37	Crequetes congelados	0.5kg	 2; tabuleiro para assar
38	Batatas congeladas	0.75kg	 2; tabuleiro para assar

	Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório
39	Lasanha de carne/ legumes com folhas de massa seca	1 - 1.5kg	 ;  1; caçarola em cerâmica ou vidro na prateleira em grelha , adequado para MW
40	Batatas gratinadas (batatas cruas)	1.1kg	 ;  2; caçarola em cerâmica ou vidro na prateleira em grelha , adequado para MW Rode o prato após metade do tempo de cozedura.
41	Pizza fresca, fina	-	 1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
42	Pizza fresca, grossa	-	  1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal
43	Quiche	-	 1; forma de assar na prateleira em grelha
44	Baguete/ Ciabatta/Pão branco	0.8kg	  1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.
45	Pão integral/centeio/ escuro integral em forma de pão	1kg	  1; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal / prateleira em grelha




7. FUNÇÕES DE RELÓGIO






7.1 Funções do relógio

Função de relógio	Aplicação
 Conta-minutos	É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar.
 Tempo para cozinhar	Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára.
 Atraso do temporizador	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
 Temporizador crescente	O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Para ligar e desligar a Temporizador crescente seleccione: Menu, Definições.






As funções de relógio estão disponíveis apenas para: Ventilado + Resistência Circ, Calor superior/inferior, Grelhador ventilado, Função Pizza, Grelhador + Ventilado + MO, Ventilado + Resistência Circ + MO.

7.2 Como definir: Funções do relógio

Como definir: Hora		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
		
para alterar a hora do dia, entre no menu e selecione Definições, Hora do dia.	Acertar o relógio.	Premir: OK.

Como definir: Conta-minutos		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
		
Premir: 	O visor mostra: 0:00 	Definir a Conta-minutos
		Premir: OK.

 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

Como definir: Tempo para cozinhar			
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
			
Escolha uma função de aquecimento e defina a temperatura.	O visor mostra: 0:00  STOP	Defina o tempo da cozedura.	Premir: OK.

 O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

Como definir: Atraso do temporizador					
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5	Passo 6
					
Selecione a função de aquecimento.	O visor apresenta: hora do dia.  INICIAR	Defina a hora de início.	O visor mostra: --:--  PARAR	Defina a hora de fim.	Premir: OK.
	Prima repetidamente: 	Premir: OK.			Premir: OK.

Como definir: Atraso do temporizador

i O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.

8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Inserir acessórios

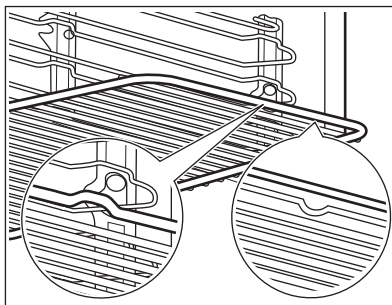
Utilize apenas materiais e recipientes adequados. Consulte "Recipientes e

materiais adequados para micro-ondas" no capítulo "Sugestões e dicas".

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

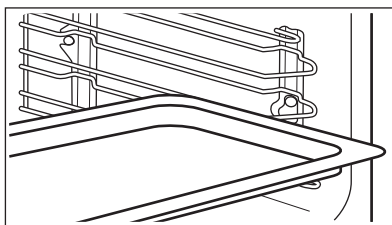
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



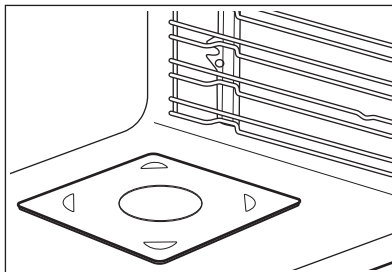
Tabuleiro para assar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



Prato de vidro do fundo do microondas:

Utilize o prato de vidro do fundo do micro-ondas apenas com a função de micro-ondas. Não é adequado para uma função de micro-ondas combinada (por exemplo, grelhador com micro-ondas). Coloque o acessório no fundo da cavidade. Pode colocar os alimentos diretamente na placa de vidro do fundo do micro-ondas.



9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Bloquear

Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

Ligá-la com o aparelho a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de comandos fica bloqueado.
Ligá-la quando o aparelho estiver desligado – não pode ser ligada, o painel de comandos está bloqueado.



OK - mantenha premido para ligar a função.
É emitido um sinal sonoro.

OK - mantenha premido para desligar.

3 x - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.

9.2 Desativação automática

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer definições.



(°C)



(h)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 230

5.5

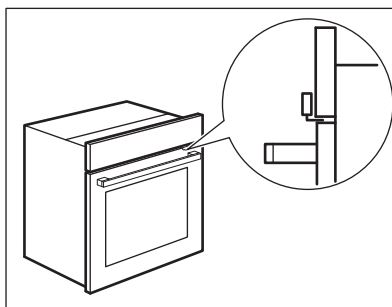
A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Atraso do temporizador.

9.3 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

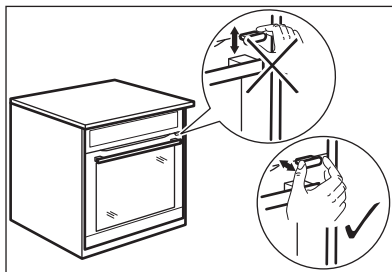
9.4 Bloqueio mecânico da porta

O bloqueio da porta está desbloqueado quando compra o forno.



⚠ CUIDADO!

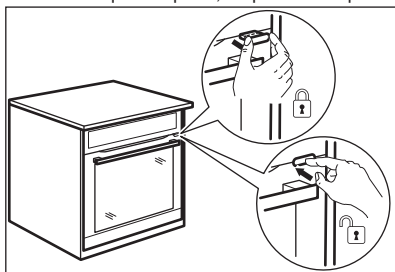
Não mova o bloqueio da porta na vertical.
Não empurre o bloqueio da porta quando fechar a porta do forno.



9.5 Como utilizar: Bloqueio mecânico da porta

Passo 1 Para bloquear a porta, puxe o bloqueio da porta para a frente até bloquear.

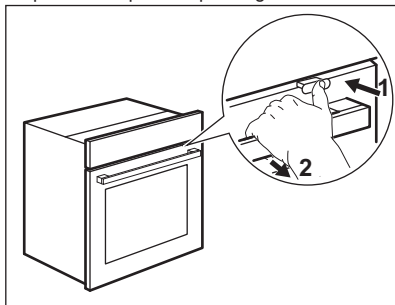
Passo 2 Para desbloquear a porta, empurre o bloqueio da porta para dentro do painel.



Abrir a porta bloqueada

Pode abrir a porta quando o bloqueio da porta estiver bloqueado.

Passo 1 Empurre o bloqueio da porta ligeiramente e abra a porta puxando-a com a pega.



Quando fechar a porta, certifique-se de que o bloqueio da porta permanece bloqueado.

10. SUGESTÕES E DICAS

10.1 Recomendações para cozinhar



A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.

O seu aparelho pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

10.2 Recomendações para o microondas

Vamos cozinhar!

Coloque os alimentos no prato de vidro da base do microondas na parte inferior da cavidade.

Coloque os alimentos num prato na parte inferior da cavidade.

Vire ou mexa os alimentos a meio do tempo de descongelação ou cozedura.

Mexa os preparados líquidos regularmente.

Mexa os alimentos antes de os servir.

Cubra os alimentos quando cozinhar e reaquecer.

Quando aquecer líquidos em frasco ou copo, mexa o conteúdo com uma colher para distribuir melhor o calor.

Coloque os alimentos no aparelho sem embalagem. As refeições prontas embaladas podem ser colocadas no aparelho se as embalagens forem próprias para micro-ondas (consulte as indicações na embalagem).

Cozinhar no microondas

Cozinhe os alimentos com tampa. Se desejar obter uma crosta, cozinhe os alimentos sem tampa.

Não cozinhar demasiado os pratos, regulando a potência e o tempo para um

valor demasiado elevado. Os alimentos podem secar, queimar ou incendiar-se.

Não utilize o aparelho para cozer ovos com casca e caracóis porque podem explodir. Perfure as gemas dos ovos estrelados antes de os reaquecer.

Perfure várias vezes os alimentos que tenham casca ou pele antes de os cozinhar.

Corte os legumes em pedaços com tamanhos semelhantes.

Depois de desligar o aparelho, retirar os alimentos e deixá-los repousar durante alguns minutos para permitir que o calor seja uniformemente distribuído.



Descongelação no microondas

Coloque os alimentos congelados e sem embalagem sobre um prato pequeno virado ao contrário, ou sobre uma peneira de plástico ou um tabuleiro de descongelação, para que o líquido da descongelação possa derramar.






Remova os pedaços à medida que foram ficando descongelados.

Para cozinhar fruta e legumes sem os descongelar antes, pode utilizar uma potência do microondas maior.

10.3 Recipientes e materiais adequados para micro-ondas

Utilize apenas materiais e recipientes adequados para micro-ondas quando utilizar a função de micro-ondas. Utilize a tabela em baixo como referência.

Verifique as especificações do recipiente/material antes da utilização.

Recipiente/Material		 	 
Porcelana e vidro próprios para forno, sem componentes metálicos, por exemplo, vidro à prova de calor	✓	✓	✓
Vidro e porcelana não adequados para forno, sem decorações em prata, ouro, platina ou outro metal	✓	X	X
Vidro e vitrocerâmica fabricados em material adequado para forno/congelador	✓	✓	✓
Cerâmica e barro próprios para forno sem componentes de quartzo ou metal, nem revestimentos que contenham metal	✓	✓	✓
Cerâmica, porcelana ou barro com fundo não vidrado ou pequenos orifícios, por exemplo, nas pegas	X	X	X
Plástico resistente ao calor até 200 °C	✓	✓	X
Cartão, papel	✓	X	X
Película aderente	✓	X	X
Película aderente para micro-ondas	✓	✓	X
Assadeiras em metal, por exemplo, esmalte, ferro fundido	X	X	X
Formas para assar, com revestimento de silicone ou laca preta	X	X	X
Tabuleiro para assar	X	X	X
Prateleira em grelha	X	X	✓
Prato de vidro do micro-ondas	✓	✓	X
Recipientes para utilizar em micro-ondas, por exemplo, uma frigideira de pega amovível	X	✓	X

10.4 Definições de potência recomendadas para diversos tipos de alimentos

Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

700 - 1000 W

Ferver no início do processo de confeção



Aquecer líquidos

500 – 600 W

Cozinhar legumes



Confeccionar pratos com ovos



Lume brando para estufados



Aquecer pratos individuais



Descongelar e aquecer refeições congeladas

300 – 400 W

Derreter queijo, chocolate ou manteiga



Cozer arroz em lume brando



Aquecer comida de bebé



Cozinhar / Aquecer alimentos delicados



Continuar a cozinhar

100 - 200 W

Descongelar pão



Descongelar fruta e bolos



Descongelar queijo, natas, manteiga









Descongelar carne ou peixe







10.5 Tabelas de cozedura para testes**Informação para institutos de teste**

Testes de acordo com a norma IEC 60705.

Função microondas








Utilize a prateleira em grelha se não houver indicação contrária.

	 POWER W				
Pão-de-ló	600	0.475	Inferior	8 - 9	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Rolo de carne	400	0.9	1	25 - 27	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Prato de ovos no forno	500	1	2	30 - 33	-

					
Descongelar carne	100	0.5	1	15	Vire a carne de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.

Função combinada com microondas

Utilize a prateleira em grelha.

						
Bolo, 0,7 kg	Aquecimento superior/inferior + MO	100	200	2	23 - 27	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Batatas gratinadas, 1,1 kg	Ventilado + Resistência Circ + MO	300	180	2	38 - 42	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Frango, 1,1 kg	Grelhador + Ventilado + MO	400	230	1	35 - 40	Coloque a carne no recipiente de vidro redondo e vire-a de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza



Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios. Limpe cuidadosamente resíduos e gordura da parte superior do aparelho.

Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização.



Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de micro-fibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

Acessórios

11.2 Como remover: Apoios para prateleiras

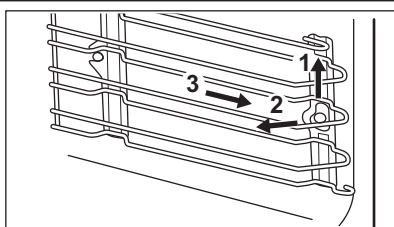
Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

Passo 1 Desligar o forno e aguardar até estar frio.

Passo 2 Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.

Passo 3 Afaste a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.

Passo 4 Retire os apoios da patilha traseira.



Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

11.3 Como substituir: Lâmpada

AVISO!

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1

Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.

Passo 2

Desligue o forno da corrente elétrica.

Passo 3

Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada superior

Passo 1 Rode a proteção de vidro para a retirar.

Passo 2 Limpe a cobertura de vidro.

Passo 3 Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.

Passo 4 Instale a cobertura de vidro.

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.



O aparelho não liga ou não aquece

Problema	Verificar se...
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho está ligado corretamente a uma fonte elétrica.
O aparelho não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O aparelho não aquece.	O fusível não está fundido.
O aparelho não aquece.	O Bloqueio está desativado.



Componentes

Problema	Verificar se...
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.



Códigos de erro

O visor mostra...	Verificar se...
00:00	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.

Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

12.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.)

.....

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Número do produto (PNC)

Número de série (S.N.)

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Poupança de energia

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia (apenas quando utilizar uma função sem microondas).

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o aparelho, o visor indica o

calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes







Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada


Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

14. ESTRUTURA DO MENU

14.1 Menu

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
				
 - seleccione para entrar no Menu.	Selecione a opção a partir da Menu estrutura e prima OK .	Selecione a definição.	OK - prima para confirmar a definição.	Ajuste o valor e prima OK .
Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para de Menu.				

Menu estrutura.


Cozedura assistida 


Definições 

Definições

01	Hora	Alterar	02	Brilho do visor	1 - 5
03	Sons "teclado"	1 - Sinal sonoro 2 - Clique 3 - Som desligado	04	Volume do alarme	1 - 4
05	Temporizador crescente	Ligado/Desligado	06	Luz	Ligado/Desligado
07	Modo Demo	Código de ativação: 2468	08	Versão do software	Verificar
09	Restaurar configurações	Sim / Não			

15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

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.....	161
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	164
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	168
4. PANEL DE CONTROL.....	169
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	169
6. USO DIARIO.....	170
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	176
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	177
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	178
10. CONSEJOS.....	180
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	184
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	185
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	186
14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	187
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	187

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión

sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- No active la función de microondas cuando el aparato esté vacío. Las piezas metálicas en el interior de la cavidad pueden generar arco eléctrico.
- No se pueden utilizar contenedores metálicos de alimentos y bebidas durante la cocción con microondas. Este requisito no se aplica si el fabricante especifica el tamaño y la forma de los contenedores metálicos apropiados para cocción con microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o los cierres de la puerta sufren daños, no debe operar el aparato hasta que una persona cualificada lo haya reparado.
- **ADVERTENCIA:** Solo una persona cualificada puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de una tapa que protege contra la exposición a la energía del microondas.
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos. Podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, trapos húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.

- Si se genera humo, apague o desenchufe el aparato y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar un hervido brusco y lento. Extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Se agitará o removerá el contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés y se controlará la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en el aparato, ya que pueden explotar, incluso después de que haya terminado el calentamiento en el microondas.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- Limpie el aparato con regularidad y elimine los restos de comida.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si no se mantiene el aparato en condiciones limpias, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar situaciones de riesgo.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Sólo 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!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.

- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Asegúrese de que el interior y la puerta se secan después de cada uso. El vapor producido durante el funcionamiento del aparato se condensa en las paredes de la cavidad y puede provocar corrosión.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio y arcos eléctricos cuando se utiliza la función de microondas.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Uso de la cristalería

Si no manipula la cristalería con el cuidado necesario, puede romperse, desportillarse, agrietarse o rayarse:

- No vierta agua ni otros líquidos fríos sobre la cristalería, porque la caída repentina de temperatura puede provocar la rotura instantánea del cristal. Los trozos de cristal pueden estar muy afilados y son difíciles de ver.
- No coloque cristalería caliente sobre una superficie húmeda o fría, ni directamente sobre una encimera o una superficie de metal, ni tampoco en el fregadero. Tampoco debe manipular la cristalería caliente con un paño húmedo.
- No utilice ni repare ningún objeto de cristalería desportillado, agrietado o con rayas importantes.
- No deje caer ni golpee la cristalería con objetos duros ni la someta a impactos con utensilios.
- No caliente recipientes de cristal vacíos o casi vacíos en el microondas, ni sobrecaliente el aceite o la mantequilla en el microondas (utilice el tiempo de cocción mínimo).

Deje que la cristalería se enfríe sobre una rejilla, un agarrador o un paño seco. Asegúrese de que la cristalería se haya enfriado lo suficiente antes de lavarla, refrigerarla o congelarla.

Evite sujetar artículos de cristal caliente (incluidos los que tienen superficies de sujeción de silicona) sin un agarrador seco.

Evite el uso incorrecto del microondas (por ejemplo sin nada en el interior o con muy poco alimento).

2.6 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.8 Eliminación



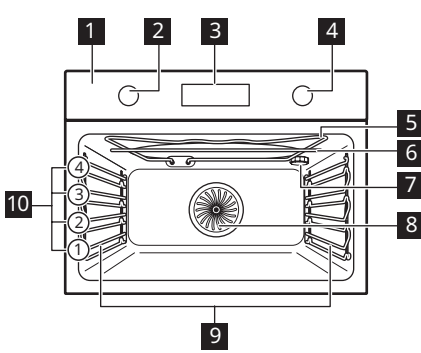
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general

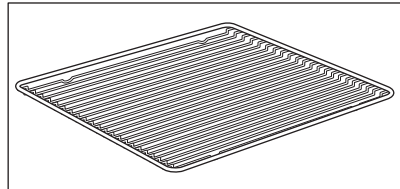


- 1 Panel de mandos
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Programador electrónico
- 4 Mando de control
- 5 Resistencia
- 6 Generador de microondas
- 7 Bombilla
- 8 Ventilador
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

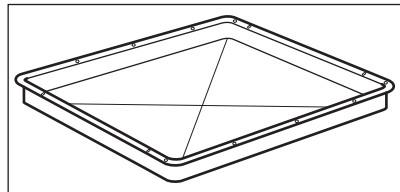
Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



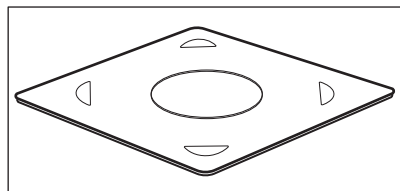
Bandeja

Para bizcochos y galletas.



Plato inferior de cristal para microondas

Para preparar alimentos en modo microondas.



4. PANEL DE CONTROL




4.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

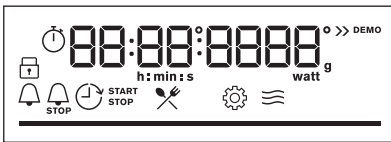
4.2 Vista general del panel de control

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	Calentamiento rápido	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 y seleccione la función de cocción.

Paso 2 Gire el mando de control para ajustar la temperatura.
Pulse **OK**.

 - mantenga pulsado para activar la función. Calentamiento rápido. Disponible para algunas funciones del horno.

6.2 Cómo ajustar: Funciones del microondas

Paso 1 Retire todos los accesorios del horno.
Introduzca el plato inferior de cristal del microondas. Coloque el alimento en el plato inferior de cristal para microondas.

Paso 2 Gire el mando del horno para seleccionar la función de cocción y elija la función de microondas:
  

Paso 3 Pulse: **OK** para empezar con los ajustes por defecto.
La pantalla indica: duración y potencia del microondas.

Paso 4 Gire el mando de control para ajustar la duración. Pulse: **OK**.

Paso 5 Pulse: **WATT**. Gire el mando de control para ajustar la potencia del microondas. Pulse: **OK**

Paso 6 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 - 600	59:55
>600	7







Si abre la puerta, se detiene el funcionamiento del microondas. Cierre la puerta para volver a encenderlo. Pulse **OK**.







6.3 Cómo ajustar: Funciones de combi microondas

Paso 1	Retire todos los accesorios del horno. Introduzca el plato inferior de cristal del microondas. Coloque el alimento en el plato inferior de cristal para microondas.
Paso 2	Gire el mando del horno para seleccionar la función de cocción y elija una función:   . La pantalla muestra: temperatura y potencia del microondas.
Paso 3	Gire el mando de control para ajustar la temperatura.
Paso 4	Pulse: WATT .
Paso 5	Gire el mando de control para ajustar la potencia del microondas. Pulse: OK .
Paso 6	Pulse: OK para iniciar la función.
Paso 7	Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

Puede modificar los ajustes durante la cocción.

6.4 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 Aire caliente	Para hornear en hasta dos posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 Grill turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 Función Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.







Función de cocción	Aplicación
 Grill turbo + microondas	Para asar grandes porciones de carne en un nivel. Para hacer gratinados y dorar. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
 Aire caliente + microondas	Horneado en una posición de parrilla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
 Descongelar	Descongelar carne, pescado, pasteles, potencia: 100 - 200 W
 Recalentar	Calentar comidas preparadas y delicadas, rango de potencia: 300 - 700 W
 Microondas	Calentamiento, cocción, potencia: 100 - 1000 W
 Menú	Para acceder al menú: Cocción asistida, Ajustes.

6.5 Cómo ajustar: Cocción asistida

El submenú Cocción asistida consta de un conjunto de funciones y platos adicionales que permite establecer parámetros de cocción, temperatura y tiempo recomendados. Utilice la función para preparar un plato rápidamente recurriendo al ajuste por defecto. También permite ajustar el tiempo y la temperatura durante la cocción.

Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con: • Peso automático

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.

6.6 Cocción asistida

Legenda

	Peso automático disponible.
	Funciona con potencia de microondas. Use un accesorio apto para microondas.
	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante.

La pantalla muestra **F** y un **número** de la función que puede consultar en la tabla.

1	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
----------	-------	--

2	Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
----------	----------------	---














3	Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
----------	------------	--


























4	Cocción convencional + micro	Horneado y asado en una posición de parrilla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
----------	------------------------------	---


5	Grill + microondas	Para cocinar la comida en poco tiempo y dorarla. Función Boost MW, rango de potencia: 100 - 600 W.
----------	--------------------	--

La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
1	Rosbif, poco hecho		1 ; bandeja
2	Rosbif, al punto	1 - 1.5kg; 4-5 pedazos gruesos cm	Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
3	Rosbif, muy hecho		
4	Bistec, en su punto	180 - 220g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm	2 ; fuente de asado en la parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
5	Asado de ternera/ estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1.5 - 2kg	1 ; fuente de asado en la parrilla
6	Rosbif, poco hecho (cocción lenta)		1 ; bandeja
7	Rosbif, al punto (cocción lenta)	1 - 1.5kg; 4-5 pedazos gruesos cm	Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
8	Rosbif, muy hecho (cocción lenta)		
9	Filete poco hecho (cocción lenta)		1 ; bandeja
10	Filete, en su punto (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm pedazos gruesos	Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
11	Filete hecho (cocción lenta)		
12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5kg; 4- pedazos gruesos cm	1 ; fuente de asado en la parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.





	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
13	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1.5kg	 1; cacerola de cerámica o cristal en la parrilla , apta para microondas Use sus especias favoritas. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
14	Cerdo desmigado (cocción lenta)	1.5 - 2kg	 1; bandeja Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
15	Lomo, fresco	1 - 1.5kg; 5-6 pedazos gruesos cm	 1; fuente de asado en la parrilla Use sus especias favoritas.
16	Costillas	2 - 3kg; utilice 2-3 costillas finas cm	 2 bandeja honda Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
17	Pierna de cordero con hueso	1.5 - 2kg; 7-9 pedazos gruesos cm	 1; fuente de asado en la bandeja Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
18	Pollo entero	1 - 1.5kg; fresco	 1; cacerola de cerámica o cristal en la parrilla , apta para microondas Use sus especias favoritas. Coloque la pechuga de pollo boca abajo y gírela transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
19	Medio pollo	0.5 - 0.8kg	 2 bandeja de hornear Use sus especias favoritas.
20	Pechuga de pollo	180 - 200g por trozo	 1; cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.
21	Muslos de pollo, frescos	250 - 400g	 2; bandeja Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.
22	Pato entero	1.5 - 2.5kg	 1; fuente de asado en la parrilla Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
23	Ganso, pechuga	1kg	 1; fuente de asado en la parrilla Use sus especias favoritas. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
24	Pastel de carne	1kg	 1; parrilla Use sus especias favoritas.
25	Pescado entero, al grill	0.5 - 1kg por pescado	 1; bandeja Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
26	Filete de pescado	-	 2; cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas.
27	Tarta de queso	-	 1;  molde desmontable de 28 cm en la parrilla
28	Tarta de manzana	-	 2; bandeja
29	Tarta de manzana	-	 1; forma de pastel en la parrilla
30	Pastel de manzana	-	 1  pastel de 22 cm en parrilla
31	Brownies	2kg de masa	 2 bandeja honda
32	Magdalenas de chocolate	-	 2 bandeja para magdalenas encendida parrilla
33	Pastel de hogaza	-	 1; molde de pan en la parrilla
34	Patatas al horno	1kg	 1; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
35	Porciones	1kg	 2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.
36	Verduras al grill	1 - 1.5kg	 2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.
37	Croquetas congeladas	0.5kg	 2; bandeja
38	Pomos congelados	0.75kg	 2; bandeja
39	Lasaña de carne/ verdura con láminas de pasta seca	1 - 1.5kg	  1; cazuela de cerámica o cristal en la parrilla , apta para microondas
40	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1.1kg	  2; cazuela de cerámica o cristal en la parrilla , apta para microondas Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
41	Pizza fresca y fina	-	 1 bandeja de hornear forrado con papel de hornear
42	Pizza fresca, gruesa	-	  1 bandeja de hornear forrado con papel de hornear
43	Quiche	-	 1; molde de hornear en la parrilla
44	Baguette / chapata / pan blanco	0.8kg	  1; bandeja de hornear forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
45	Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan	1kg	 1; bandeja forrada con papel de hornear / parrilla





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 Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

Las funciones de reloj solo están disponibles para: Aire caliente, Cocción convencional, Grill turbo, Función Pizza, Grill turbo + microondas, Aire caliente + microondas.

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.

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.

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.

8. USO DE LOS ACCESORIOS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Inserción de accesorios

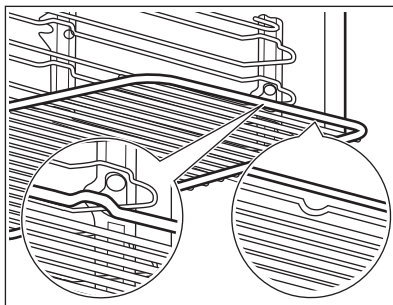
Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte los recipientes y

materiales adecuados para microondas en el capítulo "Consejos".

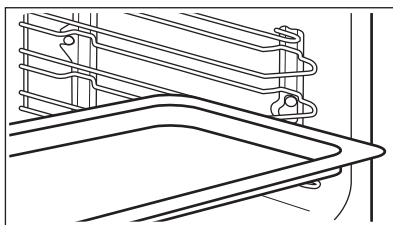
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla:

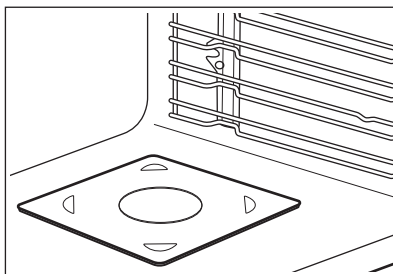
Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.

**Bandeja:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

**Plato inferior de cristal para microondas:**

Utilice el plato inferior de cristal para microondas exclusivamente con la función de microondas. No es adecuada para la función combinada de microondas (p. ej., grill microondas). Coloque el accesorio en el fondo de la cavidad. Puede colocar los alimentos directamente en el plato inferior de cristal para microondas.



9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 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.





OK - mantenga pulsado para activar la función.
Suena una señal.

OK - mantenga pulsado para apagarla.

3 x - parpadea cuando se enciende el bloqueo.

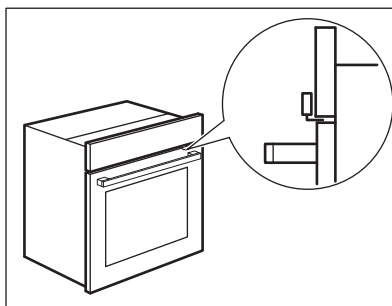
9.2 Desconexión automática

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

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

9.4 Bloqueo mecánico de la puerta

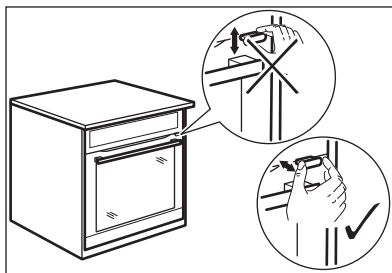
El cierre de la puerta está desbloqueado cuando se compra el horno.



PRECAUCIÓN!

No mueva el cierre de la puerta en vertical.

No empuje el cierre de la puerta cuando cierre la puerta del aparato.



9.5 Instrucciones de uso: Bloqueo mecánico de la puerta

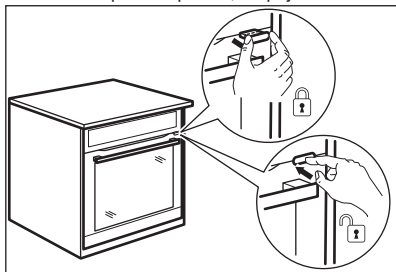
Paso 1 Para bloquear la puerta, tire del cierre hacia delante hasta que encaje.

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes 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.

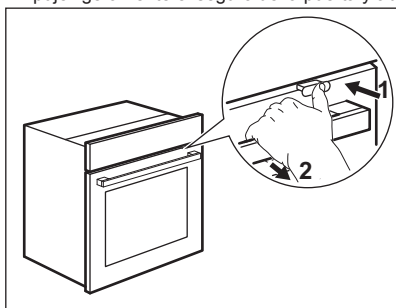
Paso 2 Para desbloquear la puerta, empuje el cierre de la puerta hacia atrás al panel.



Apertura de la puerta bloqueada

Puede abrir la puerta cuando el bloqueo está activado.

Paso 1 Empuje ligeramente el seguro de la puerta y abra la puerta tirando de ella con la manilla.



Cuando cierre la puerta, asegúrese de que el cierre de la puerta permanezca bloqueado.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

10.2 Recomendaciones para microondas

¡A cocinar!

Coloque la comida en el plato de cristal del microondas, en la base de la cavidad.

Coloque la comida en un plato en la base de la cavidad.

Remueva o de la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción o descongelación.

Remueva de vez en cuando los platos líquidos.

Remueva la comida antes de servirla.

Tape la comida para cocinar y recalentar.

Coloque la cuchara en la botella o el vaso al calentar bebidas para asegurar una mejor distribución del calor.

Coloque los alimentos en el aparato sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas solo pueden introducirse en el aparato si su embalaje es apto para microondas (consulte la información en el embalaje).

Cocción por microondas

Cocine la comida tapada. Cocine alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente.

No recocine los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. La comida puede secarse, quemarse o provocar fuego.

No utilice el aparato para cocinar huevos o caracoles con la cáscara porque pueden estallar. Perfore la yema de los huevos fritos antes de recalentarlos.

Perfore la piel de los alimentos varias veces con un tenedor antes de cocinarlos.

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

Después de apagar el aparato, saque los alimentos y déjelo reposar unos minutos para que el calor se distribuya uniformemente.

Descongelación en el microondas

Coloque el alimento congelado sin desenvolver en un plato pequeño vuelto del revés con un contenedor debajo o en una bandeja de descongelación o tamiz de plástico para que el líquido de descongelación pueda salir.






Retire las piezas después de descongeladas.






Para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas primero puede utilizar una potencia superior del microondas.

10.3 Recipientes y materiales adecuados para microondas

Para el microondas, utilice solo utensilios y materiales adecuados. Consulte la tabla siguiente como referencia.

Compruebe los utensilios de cocina / especificación de materiales antes de utilizarlo.

Material del utensilio de cocina		 	 
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal, p. ej., vidrio térmico	✓	✓	✓
Vidrio y porcelana no aptos para horno sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal	✓	X	X
Cristal y vitrocerámica de material apto para horno y congelación	✓	✓	✓
Cerámica y barro aptos para horno sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales	✓	✓	✓
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas	X	X	X

Material del utensilio de cocina		 	 
Plástico resistente al calor hasta 200 °C	✓	✓	X
Cartón, papel	✓	X	X
Película de cocción	✓	X	X
Película para microondas	✓	✓	X
Fuentes de metal, como esmalte o hierro fundido	X	X	X
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona	X	X	X
Bandeja	X	X	X
Parrilla	X	X	✓
Plato inferior de cristal para microondas	✓	✓	X
Utensilios para microondas, p.ej., Crostino	X	✓	X

10.4 Ajustes de potencia recomendados para distintos tipos de alimentos

Los datos de la tabla son valores orientativos.

700 - 1.000 W



Sofreír al inicio del proceso de cocción



calentar líquidos

500 - 600 W



Cocinar verduras



Cocinar platos de huevos



Estofados a fuego lento



Calentar platos únicos



Descongelar y calentar platos congelados

300 - 400 W



Fundir queso, chocolate, mantequilla



Cocer arroz



Calentar alimentos infantiles



Cocinar / calentar alimentos delicados



Continuar cocinando

100 - 200 W



Descongelar pan



Descongelar fruta y pasteles



Descongelar queso, nata, mantequilla



Descongelar carne, pescado







10.5 Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60705.








Función microondas

Use la parrilla salvo que se indique lo contrario.

					
Bizcocho	600	0.475	Inferior	8 - 9	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pastel de carne	400	0.9	1	25 - 27	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pudding de huevo	500	1	2	30 - 33	-
Descongelar carne	100	0.5	1	15	Dé la vuelta a la carne a media cocción.

Función de combi microondas

Use la parrilla.

						
Pastel, 0,7 kg	Cocción convencional + micro	100	200	2	23 - 27	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Patatas gratinadas, 1,1 kg	Aire caliente + microondas	300	180	2	38 - 42	Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
Pollo, 1,1 kg	Grill turbo + microondas	400	230	1	35 - 40	Coloque la carne en un recipiente de cristal redondo y dele la vuelta a media cocción.

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

Retire los residuos de alimentos y la grasa de la bóveda del aparato.

No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



Accesorios

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

Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

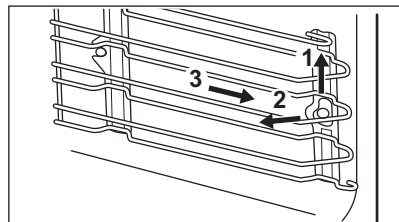
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1 Apague el horno y espere a que esté frío.

Paso 2 Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.

Paso 3 Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.

Paso 4 Extrae los carriles de la sujeción posterior.



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

11.3 Cómo cambiar: Bombilla



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla superior

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.
Paso 2	Limpie la tapa de cristal.
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 4	Instale la tapa de cristal.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

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.



Código de error

La pantalla muestra...

00:00

Compruebe que...

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.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético, (solo cuando utilice una función de horno no microondas).

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla

mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos







Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

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.

Välkommen till Electrolux! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	188
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	191
3. PRODUKTBEKRIVNING.....	194
4. KONTROLLPANEL.....	195
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	195
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	196
7. KLOCKFUNKTIONER.....	201
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	203
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	204
10. RÅD OCH TIPS.....	206
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	209
12. FELSÖKNING.....	210
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	211
14. MENYSTRUKTUR.....	212
15. MILJÖSKYDD.....	213

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker

som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.

- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugniformar.
- Starta inte mikrovågsfunktionen när ugnen är tom. Metalldelar i ugnsutrymmet kan skapa ljusbågar.
- Metallbehållare för mat och dryck får aldrig placeras i mikrovågsugnen. Detta krav gäller inte om tillverkaren anger storlek och form på metallbehållare som är lämpliga för tillagning i mikrovågsugn.
- VARNING! Om luckan eller tätningarna är skadade får ugnen inte användas utan att repareras av en behörig person.
- VARNING! Endast en behörig person får utföra service eller reparation som involverar borttagning av delar som skyddar mot mikrovågsenergi.
- VARNING! Värm inte vätskor och andra livsmedel i tillslutna behållare. De kan explodera.
- Använd endast kärl som är avsedda för mikrovågsugn.
- Håll ugnen under uppsikt vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare för att undvika risk för antändning.
- Produkten är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmekuddar, tofflor, svampar, fuktiga trasor och liknande kan leda till skador, antändning eller brand.
- Om det kommer ut rök, stäng av eller dra ur kontakten till produkten och låt luckan vara stängd för att undvika lågor.
- Uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan leda till fördröjd stötkokning. Var försiktig vid hantering av behållaren.
- Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar ska röras om eller blandas, och temperaturen kontrolleras ska före förtäring för att undvika brännskador.
- Ägg i skal och hela kokta ägg får inte värmas i produkten eftersom de kan explodera, även efter att mikrovågsugnens uppvärmning är klar.

- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Rengör produkten regelbundet och ta bort eventuella matrester.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om inte produkten hålls ren kan det leda till att den invändiga ytan försämras, vilket kan påverka produktens livslängd och leda till farliga situationer.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggnad enhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	444 (460) mm
--	--------------

Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	455 mm
Höjd på produktens bakre del	440 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	882 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätssladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringskruvar	3.5x25 mm

2.2 Elanslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Använd inte mikrovågsugnsfunktionen för att förvärma ugnen.

WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Frukttjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten,

skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Ugnsutrymmet och luckan måste torkas av efter varje användningstillfälle. Ånga som bildas vid användningen av ugnen kondenseras på innerväggarna och kan orsaka korrosion.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Fett och matrester som lämnas kvar i produkten kan orsaka brand och elektriska ljusbågar när mikrovågsugnen är igång.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Användning av glas

Hantering av glas utan försiktighet kan resultera i att glaset går sönder, att det blir sprickor eller allvarliga repor:

- Spill inte kallt vatten eller andra vätskor på glaset eftersom en plötslig temperatursänkning kan göra att glaset spricker. Trasigt glas kan vara vasst och svårt att hitta.
- Placera inte varmt glas på en våt eller kall yta, direkt på en bänk eller metallyta eller i diskhon. Hantera inte heller varmt glas med våta trasor.

- Använd inte eller försök reparera trasigt glas.
- Tappa inte eller slå emot glaset mot något hårt, slå inte heller emot med något verktyg mot glaset.
- Värm inte tomt eller nästan tomt glas i mikrovågsugnen, värm inte olja eller smör i mikrovågsugn för varmt (använd minsta tillagningstid).

Låt varmt glas svalna på ett galler, en grytflapp eller en torr trasa. Se till att glaset är tillräckligt kallt innan man diskar det, ställer in det i kylan eller i frysen.

Hantera allt varmt glas (inklusive glas med silikonhanteringsyta) med torra grytflappar.

Undvik att använda mikrovågsugnen på ett felaktigt sätt (t.ex. att sätta på mikrovågsugnen utan något eller med mycket lite i).

2.6 Invändig belysning

WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.8 Avyttring

WARNING!

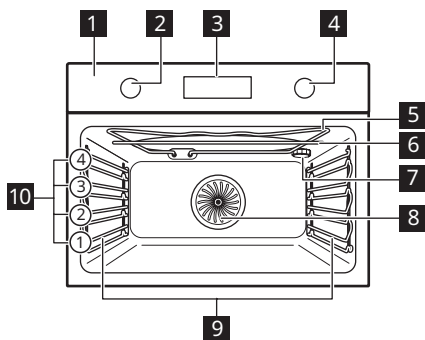
Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt

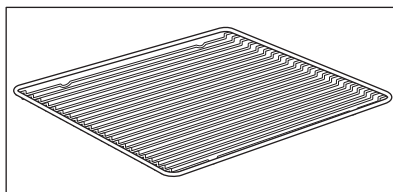


- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3 Display
- 4 Inställningsratt
- 5 Värmeelement
- 6 Mikrovågsgenerator
- 7 Lampa
- 8 Fläkt
- 9 Ugnsstegar, borttagbara
- 10 Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

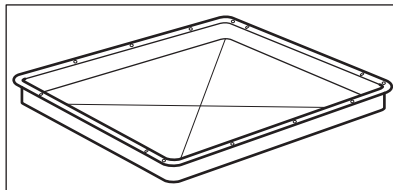
Galler

För kokkär, kakformar, stekar.



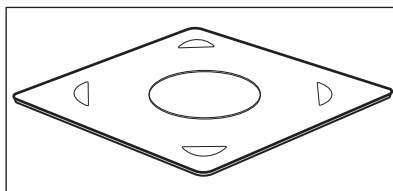
Bakplåt

För kakor och småkakor.



Glasplatta för mikrovågsugn

För att tillaga mat i mikrovågsläge.






4. KONTROLLPANEL

4.1 Infällbara vred

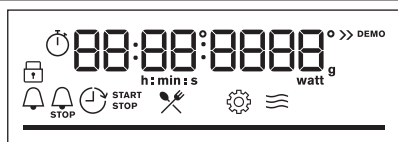
För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

4.2 Översikt av kontrollpanelen

Välj en tillagningsfunktion för att slå på produkten. Ugnen stängs av genom att vredet ställs i avstängt läge.

			WATT	OK
Timer	Snabbuppvärmning	Belysning	Mikrovågseffekt	Bekräfta inställning.

4.3 Display



Display med inställda knappfunktioner.

Indikeringar på displayen

Grundläggande indikatorer


Knapplås


Assisterad matlagning


Inställningar


Indikator för mikrovågsfunktion

Timer-indikatorer


Signalur


STOP
Sluttid


Tidsfördröjning


Upptimer

Förloppsindikator - visar uppnådd temperatur eller tid. Stapeln är helt röd när ugnen når den inställda temperaturen.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Före den första användningen ska den tomma ugnen rengöras och tiden ställas in:



00:00

Ställ in tidtagningen. Tryck på **OK**.

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

Steg 1 Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktion:


Steg 2 Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.
Tryck på **OK**.



– tryck och håll inne för att aktivera funktionen: Snabbuppvärmning. Tillgänglig för vissa ugnsfunktioner.

6.2 Så här ställer du in: Mikrovågsugnens funktioner

Steg 1 Ta bort alla tillbehör från ugnen.
Sätt i glasplattan i mikrovågsugnen. Ställ maten på mikrovågsugnens glasplatta.

Steg 2 Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktion:   .

Steg 3 Tryck på: **OK** för att börja med standardinställningarna.
Displayen visar: tillagningstid och mikrovågseffekt.

Steg 4 Vrid på kontrollvredet för att justera tillagningstiden. Tryck på: **OK**.

Steg 5 Tryck på: **WATT**. Vrid på kontrollvredet för att ändra mikrovågseffekt. Tryck på: **OK**

Steg 6 Produkten stängs av genom att vredet sätts i avstängt läge.

Du kan justera inställningarna under tillagningen.



Den maximala tiden för mikrovågsfunktionerna beror på mikrovågseffekten du ställt in:

MIKROVÅGSEFFEKT W	MAXIMAL TID min
100 - 600	59:55
>600	7









Om du öppnar luckan avbryts funktionen för mikrovågsugnen. Stäng luckan för att starta den igen. Tryck på **OK**.





6.3 Så här ställer du in: Mikrovågsugnens kombifunktioner

Steg 1	Ta bort alla tillbehör från ugnen. Sätt i glasplattan i mikrovågsugnen. Ställ maten på mikrovågsugnens glasplatta.
Steg 2	Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktion:   . Displayen visar: temperatur och mikrovågseffekt.
Steg 3	Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.
Steg 4	Tryck på: WATT .
Steg 5	Vrid på kontrollvredet för att ändra mikrovågseffekt. Tryck på: OK .
Steg 6	Tryck på: OK för att starta funktionen:
Steg 7	Ugnen stängs av genom att vredet ställs i avstängt läge.

Du kan justera inställningarna under tillagningen.

6.4 Tillagningsfunktioner

Tillagningsfunktion	Program
 Varmluft	För tillagning eller torkning på en eller två ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Över-/undervärme	Tillagning och stekning på en ugnsnivå.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Grill + Fläkt + Mikro	För att steka stora köttbitar på en nivå. För att göra gratänger och bryna. Funktionen med mikrovågs-boost, effektområde: 100–600 W.
 Varmluft + mikro	Baka på en ugnsnivå. Funktionen med mikrovågs-boost, effektområde: 100–600 W.







Tillagningsfunktion	Program
 Upptining	Effektområde för upptining av kött, fisk eller kakor: 100–200 W
 Återuppvärmning	Effektområde för uppvärmning av färdiglagade rätter och känslig mat: 300–700 W
 Mikrovågsugn	Effektområde för uppvärmning och tillagning: 100–1 000 W
 Meny	Så här öppnar du menyn: Assisterad matlagning, Inställningar.

6.5 Hur man ställer in: Assisterad matlagning

Undermenyn Assisterad matlagning består av en uppsättning extrafunktioner och rätter med rekommenderade uppvärmningsfunktioner, temperaturer och tider. Använd funktionen för att snabbt tillaga en maträtt med standardinställningar. Du kan också justera tiden och temperaturen under tillagningen.





När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med: • Automatisk vikt

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Öppna menyn.	Välj Assisterad matlagning. Tryck på OK.	Välj maträtt. Tryck på OK.	Sätt in maträtten i ugnen. Bekräfta inställning.

6.6 Assisterad matlagning

Teckenförklaring

	Automatisk vikt tillgänglig.
	Funktion med mikrovågseffekt. Använd ett tillbehör som kan användas i mikrovågsugn.
	Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.
	Ugnsnivå.

Displayen visar **F** och ett **antal** funktioner som du kan kontrollera i tabellen.

1	Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
2	Under-värme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
3	Frost mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och värrullar) med en krispig effekt.

4 Över-/under-
värme +
Mikro










Baka och grilla på en ugnsnivå. Funktionen med mikrovågsboost, effektområde: 100–600 W.



















5

Grill +
Mikro

För att laga mat på kort tid och för bryning. Funktionen med mikrovågsboost, effektområde: 100–600 W.

Displayen visar **P** och ett **antal** maträtter som du kan kontrollera i tabellen.

Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
1 Rostbiff, rare		 1; bakplåt
2 Rostbiff, medium	1 - 1.5kg; 4–5 cm tjocka bitar	Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
3 Rostbiff, välstekt		
4 Stek, medium	180 - 220g per bit; 3 cm tjocka skivor	 2; tillaga i ugnform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
5 Rostbiff/bräserad (Hel entrecote, innanlår, fransyska)	1.5 - 2kg	 1; tillaga i ugnform på galler
6 Rostbiff, rare (långsam tillagning)		
7 Rostbiff, medium (långsam tillagning)	1 - 1.5kg; 4–5 cm tjocka bitar	 1; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
8 Rostbiff, välstekt (långsam tillagning)		
9 Filé, rare (långsam tillagning)		
10 Filé, medium (långsam tillagning)	0,5–1,5kg; 5–6 cm tjocka bitar	 1; bakplåt Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
11 Filé, genomstekt (långsam tillagning)		
12 Kalvstek (t.ex. bog)	0.8 - 1.5kg; 4 cm tjocka bitar	 1; tillaga i ugnform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.
13 Fläskstek, hals eller bog	1.5kg	 1; keramik- eller glasgryta på galler, kan användas i mikrovågsugn Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
14 Pulled pork (långsam tillagning)	1.5 - 2kg	 1; bakplåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
15 Karré, färsk	1 - 1.5kg; 5–6 cm tjocka bitar	 1; tillaga i ugnform på galler Använd dina favoritkryddor.



	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
16	Revbensspjäll	2 - 3kg; använd råa, 2–3 cm tunna revbensspjäll	 2 långpanna Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
17	Lammfiol med ben	1.5 - 2kg; 7–9 cm tjocka bitar	 1; tillaga i ugnsform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillför vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
18	Hel kyckling	1 - 1.5kg; färsk	 1; keramik- eller glasgryta på galler , kan användas i mikrovågsugn Använd dina favoritkryddor. Lägg kycklingen med bröstsidan nedåt och vänd den efter halva tillagningstiden.
19	Halv kyckling	0.5 - 0.8kg	 2; bakplåt Använd dina favoritkryddor.
20	Kycklingbröst	180 - 200g per styck	 1; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.
21	Kycklinglår, färska	250 - 400g	 2; bakplåt Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.
22	Hel anka	1.5 - 2.5kg	 1; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet i ugnsformen. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
23	Gås, bröst	1kg	 1; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.
24	Köttfärslimpa	1kg	 1; galler Använd dina favoritkryddor.
25	Hel fisk grillad	0.5 - 1kg per fisk	 1; bakplåt Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.
26	Fiskfilé	-	 2; ugnsrätter på galler Använd dina favoritkryddor.
27	Cheesecake	-	 1;  28 cm springform på galler
28	Äppelkaka	-	 2; bakplåt
29	Äppeltarte	-	 1; pajform på galler
30	Äppelpaj	-	 1;  22 cm pajform på galler
31	Brownies	2kg av deg	 2; långpanna

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
32	Chokladmuffins	-	2; muffinsbricka på galler
33	Limpkaka	-	1; brödform på galler
34	Bakad potatis	1kg	1; bakplåt Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.
35	Klyftor	1kg	2 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär potatisen i bitar.
36	Grillade grönsaker	1 - 1.5kg	2 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär grönsakerna i bitar.
37	Croquettes, frysta	0.5kg	2; bakplåt
38	Pommes frites, frysta	0.75kg	2; bakplåt
39	Kött/vegetarisk lasagne med torra lasagneplattor	1 - 1.5kg	1; keramik- eller glasgryta på galler , kan användas i mikrovågsugn
40	Potatisgratäng (rå potatis)	1.1kg	2; keramik- eller glasgryta på galler , kan användas i mikrovågsugn Vänd rätten efter halva tillagningstiden.
41	Färsk pizza, tunn	-	1 bakplåt täckt med bakplåtspapper
42	Färsk pizza, tjock	-	1 bakplåt täckt med bakplåtspapper
43	Quiche	-	1; bakform på galler
44	Baguette/ciabatta/ljust bröd	0.8kg	1 bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.
45	Blandkorn/rågbröd/mörkt blandkornsbröd i form	1kg	1; bakplåt täckt med bakplåtspapper / galler

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Klockfunktioner







Klockfunktion	Program
 Signalur	När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal.
 Tillagningstid	När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stoppas.








Klockfunktion	Program
 Tidsfördröjning	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
 Upptimer	Maximalt är 23 tim 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Slå på och stäng av Upptimer genom att välja: Meny, Inställningar.

Klockfunktioner är endast tillgängliga för: Varmluft, Över-/undervärme, Varmluftsgrillning, Pizza/Paj, Grill + Fläkt + Mikro, Varmluft + mikro.










7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

Så här ställer du in: Klockslag		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		
Ändra tidpunkt genom att öppna menyn och välja Inställningar och Tid.	Ställ tiden	Tryck på: OK .

Så här ställer du in: Signalur		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		
Tryck på:  .	Displayen visar: 0:00 	Ställ in Signalur
		Tryck på: OK .
 Timern startar nedräkningen omedelbart.		

Så här ställer du in: Tillagningstid			
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
			
Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen.	Tryck upprepade gånger på:  .	Displayen visar: 0:00  STOP	Ställ in tillagningstiden.
			Tryck på: OK .
 Timern startar nedräkningen omedelbart.			

Så här ställer du in: Tidsfördröjning

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5	Steg 6
					
Välj tillagningsfunktion.	Tryck upprepade gånger på: 	Displayen visar: tidpunkt  START	Ställ in starttiden.	Displayen visar: --:--  STOPP	Ställ in sluttiden.
			Tryck på: OK		Tryck på: OK

 Timern börjar nedräkningen vid inställd starttid.

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

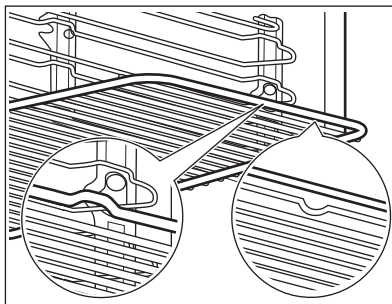
8.1 Sätta in tillbehör

Använd endast lämpliga kokkärll och material. Se kapitlet "Råd och tips" i kapitlet Lämpliga kokkärll och material för mikrovågsugn.

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tippssäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärll glider av.

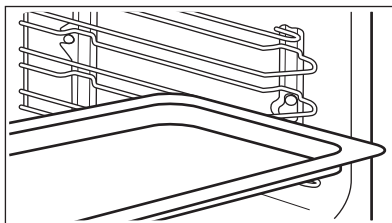
Galler:

Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



Bakplåt:

Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.

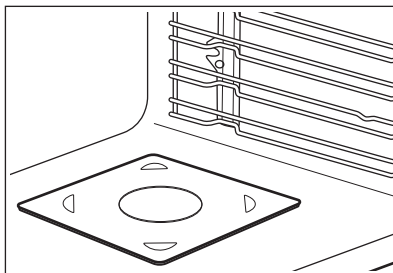


Glasplatta för mikrovågsugn:

Mikrovågsugnens glasfat skall endast användas med mikrovågsfunktionen. Det är inte avsett för kombinerade mikrovågsfunktioner (t.ex. mikrovågsgrill).

Placera tillbehöret på botten i ugnen.

Maten kan läggas direkt på mikrovågsugnens glasfat.



9. TILLVALSFUNKTIONER


9.1 Knapplås


Funktionen förhindrar att ugsnfunktionen ändras oavsiktligt.

Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst.

Slå på den när ugnen är avstängd – den kan inte slås på, kontrollpanelen är låst.



 OK – tryck och håll inne för att slå på funktionen.
En ljudsignal hörs.

 OK – tryck och håll inne för att stänga av den.

 3 x  – blinkar när låset slås på.

9.2 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är aktiv och inga inställningar ändras.



30 - 115

120 - 195



12.5

8.5



200 - 230



5.5

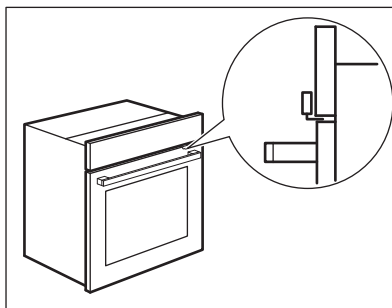
Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Tidsfördröjning.

9.3 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

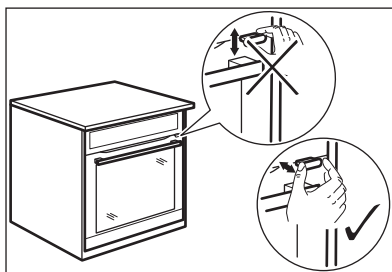
9.4 Mekaniskt lucklås

Luckan är olåst vid leverans.



⚠ FÖRSIKTIGHET!

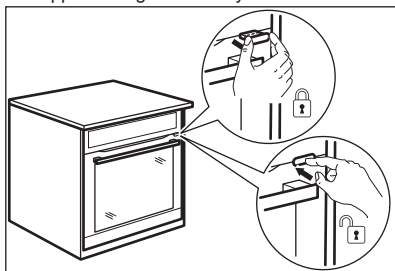
Flytta inte lucklåset vertikalt.
Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.



9.5 Så här använder du: Mekaniskt lucklås

Steg 1 Lås luckan genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.

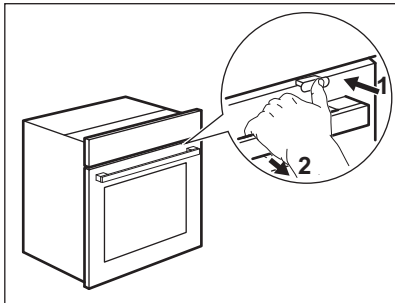
Steg 2 Lås upp luckan genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



Öppna den låsta luckan

Du kan öppna luckan när lucklåset är låst.

Steg 1 Tryck på lucklåset något och öppna luckan genom att dra i den med handtaget.



När du stänger luckan, se till att lucklåset är låst.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer



Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

10.2 Rekommendationer för mikrovågsugnen

Nu ska vi laga mat!

Placera maten på glasfatet i botten av mikrovågsugnen.

Placera maten på ett fat på botten av ugnsutrymmet.

Vänd eller rör om efter halva upptinings- eller tillagningstiden.

Rör om i rätter med vätska då och då.

Rör om före servering.

Täck maten som ska tillagas och värmas upp.

Med en sked i flaskan eller i glaset vid uppvärmning av drycker erhålls bättre värmefördelning.

Lägg in maten i ugnen utan förpackning. Färdigrätter med förpackning kan endast

tillagas i ugnen om förpackningen är avsedd för mikrovågsugn (kontrollera uppgifterna på förpackningen).

Tillagning i mikrovågsugnen

Låt maten i ugnen vara övertäckt. Mat kan tillagas utan lock om en knaprig skorpa önskas.

Använd inte för hög energi (för lång tid eller för hög effekt) för tillagningen. Maten kan bli torr, bränd eller börja brinna.

Använd inte ugnen för att koka ägg eller sniglar med skal – de kan explodera. Stick hål i äggulan innan du värmer upp ägg.

Stick ett antal hål i mat med skinn eller skal före tillagning.

Skär grönsaker i jämnstora bitar.

Efter att ha stängt av ugnen, ta ut maten och låt den stå i några minuter för att få en jämn temperatur.

Upptining i mikrovågsugnen

Placera det frysta livsmedlet utan omslag på en liten, upp och nervänd tallrik med en behållare under, eller på ett upptinningsställ

eller en plastsil, så att vätska som bildas kan rinna av.






Ta ut upptinade delar efter hand.

Istället för att tina frukt och grönsaker först kan du använda högre effekt i mikrovågsugnen för att tillaga dem.

10.3 Lämpliga kokkärl och material för mikrovågsugn

















För mikrovågsugnen får man endast använda lämpliga kärl och material. Se tabellen nedan som referens.

Kontrollera kokkärlet/materialspecifikationerna före användning.

Kokkärl/material		 	 
Ugnsfast glas och porslin utan metall-delar, t.ex. värmebeständigt glas	✓	✓	✓
Ej ugnsfast glas och porslin utan dekor av silver, guld, platina eller andra metaller	✓	x	x
Glas och vitrokeramik av ugnsfast/fryståligt material	✓	✓	✓
Ugnsfast keramik och lergods utan kvarts eller metallkomponenter och glasyrer som innehåller metall	✓	✓	✓
Keramik, porslin och lergods med oglaserad botten eller med små hål, t.ex. på handtagen	x	x	x
Värmebeständig plast upp till 200 °C	✓	✓	x
Kartong, papper	✓	x	x
Plastfolie	✓	x	x
Plastfolie till mikrovågsugn	✓	✓	x
Stekkärl av metall, t.ex. emalj, gjutjärn	x	x	x
Bakformar, svartlack eller silikonbelagd	x	x	x
Bakplåt	x	x	x
Galler	x	x	✓
Glasplatta i mikrovågsugnens botten	✓	✓	x
Kokkärl för mikrovågsugn, t.ex. krisplatta	x	✓	x

10.4 Rekommenderade effektlägen för olika typer av mat

Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

700–1 000 W					
	Bryna början av tillagningen				Värma upp vätskor
500–600 W					
	Tillaga grönsaker		Tillaga ägg		Sjuda gryträtter
					Värma maträtter på en tallrik
					Tina och värma frysta maträtter
300–400 W					
	Smälta ost, choklad, smör		Sjuda ris		Värma barnmat
					Tillaga/värma känsliga livsmedel
					Fortsätta tillagningen
100–200 W					
	Tina bröd		Tina frukt och kakor		Tina ost, grädde, smör
					Tina kött, fisk







10.5 Tillagningstabeller för testinstitut







Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60705.








Mikrovågsugnfunktion

Använd gallret om inget annat anges.

	 POWER W				
Sockerkaka	600	0.475	Botten	8 - 9	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Köttfärslimpa	400	0.9	1	25 - 27	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Ugnsomelett	500	1	2	30 - 33	-

					
Uppmatning av kött	100	0.5	1	15	Vänd köttet efter halva tillagningstiden.

Kombinerad mikrovågsfunktion
Använd gallret.

						
Mjuk kaka, 0,7 kg	Över-/under- värme + Mikro	100	200	2	23 - 27	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Potatisgratäng, 1,1 kg	Varmluft + mikro	300	180	2	38 - 42	Vänd ett kvarts varv efter halva tiden.
Kyckling, 1,1 kg	Grill + Fläkt + Mikro	400	230	1	35 - 40	Lägg köttet i en rund glasform och vänd efter halva tillagningstiden.

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring



Rengöringsmedel

Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.



För användning varje dag

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.

Rengör ugnsutrymmets tak från matrester och fett.

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart en mikrofiberduk efter varje användning.



Tillbehör

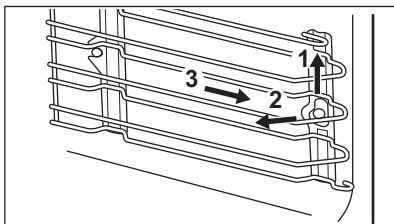
Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Använd inte rengöringsmedel med slippeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

- | | |
|---------------|---|
| Steg 1 | Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat. |
| Steg 2 | Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen. |
| Steg 3 | Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen. |
| Steg 4 | Dra ur stöden från de bakre hakarna. |



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

11.3 Byte av: Lampa

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

Innan du byter lampan:

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Övre lampa

- | | |
|---------------|--|
| Steg 1 | Ta bort glasskyddet genom att vrida på det. |
| Steg 2 | Rengör glasskyddet. |
| Steg 3 | Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C. |
| Steg 4 | Sätt tillbaka glasskyddet. |

12. FELSÖKNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

Om något saknas i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.



Ugnen slås inte på eller värms inte upp

Problem	Kontrollera att...
Det går inte att starta eller använda produkten.	Produkten är korrekt ansluten till eluttaget.
Produkten värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Produkten värms inte upp.	Säkringen har inte löst ut.
Produkten värms inte upp.	Låset är avstängt.



Komponenter

Problem	Kontrollera att...
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.



Felkoder

Displayen visar ...	Kontrollera att...
00:00	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.

Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

12.2 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

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

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Energibesparing

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätninglist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkäril i metall för högre energieffektivitet (men inte med mikrovågsfunktion).

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning







Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
				
 - välj för att öppna Meny.	Välj alternativet i Meny strukturen och tryck på OK .	Välj inställningen.	OK - tryck för att bekräfta inställningen.	Justera värdet och tryck på OK .

Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

Meny-struktur


Assisterad matlagning 


Inställningar 

Inställningar

01	Klockslag	Ändra	02	Ljusstyrka i display	1 - 5
03	Knappljud	1 - Pip 2 - Klick 3 - Ljud av	04	Ljudvolym knappar	1 - 4
05	Upptimer	På/Av	06	Belysning	På/Av
07	Demoläge	Aktiveringskod: 2468	08	Programversion	Kontrollera
09	Återställ alla inställningar	Ja/Nej			

15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.





electrolux.com

867371454-C-442023



CE