



Bedienungsanleitung

User manual

Návod k obsluze

Návod na obsluhu

Eingebauter elektrischer Ofen

Built-in Electric oven

Vestavěná elektrická trouba

Vstavaná elektrická rúra

B7

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben. Um sicherzustellen, dass Sie mit Ihrem neuen Gerät die besten Ergebnisse erzielen, lesen Sie die Anweisungen in dieser Gebrauchsanleitung.

Stellen Sie bitte sicher, dass das Verpackungsmaterial gemäß den aktuellen Umweltaanforderungen entsorgt wird.

Wenn Sie das Altgerät entsorgen wollen, wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Abfallentsorgungsabteilung, um Ratschläge zur sicheren Entsorgung zu erhalten.

Dieses Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

INHALT

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN EXPOSITION MIT ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE	4
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	5
INSTALLATION.....	9
BEDIENUNG DES GERÄTS.....	11
VOR DER ERSTVERWENDUNG DES GERÄTES	12
HEIZART	13
VERWENDUNG DES GERÄTS	14
AUTOMATISCHE REZEPTE.....	18
ZUBEHÖR	19
ENERGETISCH EFFEKTIVE VERWENDUNG	22
UMWELTSCHUTZ.....	22
GESUNDHEITSSCHUTZ.....	23
WARTUNG DES GERÄTS.....	23
GERÄTETÜR	26
BESEITIGUNG VON PROBLEMEN.....	27
KUNDENDIENST	29
TIPPS UND TRICKS	30
PRÜFLEBENSMITTEL GEMÄSS EN 60350-1	32
TECHNISCHE ANGABEN (EU 65/2014 UND EU 66/2014).....	32

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN EXPOSITION MIT ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE

- (a) Versuchen Sie nicht, diesen Backofen bei geöffneter Tür zu betreiben. Dies kann zu einer schädlichen Belastung durch Mikrowellenenergie führen. Es ist wichtig, die Sicherheitsverriegelungen nicht zu brechen und mit ihnen nicht zu manipulieren.
- (b) Platzieren Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite des Ofens und die Tür und lassen Sie nicht zu, dass sich Schmutz oder Reinigungsmittelrückstände auf der Türdichtung ansammeln.
- (c) **WARNUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt ist, darf der Backofen erst nach der Reparatur in Betrieb genommen werden. Die Reparatur kann nur von einer kompetenten Person durchgeführt werden.

NACHTRAG

Wenn das Gerät nicht ausreichend gereinigt wird, kann es zur Beschädigung seiner Oberfläche kommen. Dies beeinträchtigt negativ die Lebensdauer des Gerätes und kann zu einer gefährlichen Situation führen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE WARNUNGEN

Um das Risiko von Bränden, Stromschlägen, Verletzungen von Personen oder der Einwirkung übermäßiger Mikrowellenenergie bei der Verwendung Ihres Gerätes zu minimieren, befolgen Sie grundlegende Vorsichtsmaßnahmen einschließlich folgender:

1. Dieses Gerät können Kinder im Alter von 8 Jahren und älter und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen nur dann verwenden, wenn sie sich unter Aufsicht befinden oder wenn sie mit der sicheren und sachgemäßen Verwendung des Gerätes vertraut sind und eventuelle damit verbundene Risiken verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Kinder dürfen die Reinigung und Benutzerwartung des Gerätes nur unter Aufsicht durchführen.
2. Lesen und befolgen Sie die spezifischen Hinweise: „VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN EXPOSITION DURCH ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLENENERGIE“.
3. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
4. Das beschädigte Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von dem Hersteller, seinem Servicevertreter oder von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden. (Für Geräte mit Typ-Y-Anschluss)
5. Das beschädigte Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von dem Hersteller, seinem Servicevertreter oder von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden. (Für Geräte mit Typ-Y-Anschluss).
6. **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, weil sie explodieren können.

7. Achten Sie beim Aufwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern auf den Backofen, weil es zur Entzündung kommen kann.
8. Verwenden Sie nur Geschirr, das für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet ist.
9. Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels aus der Steckdose. Halten Sie die Gerätetür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
10. Das Aufwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Ausbruch führen. Beim Umgang mit dem Behälter ist daher Vorsicht geboten.
11. Der Inhalt von Babyflaschen und Gläschen mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
12. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier sollte in der Mikrowelle nicht aufgewärmt werden, weil sie explodieren können, auch wenn die Aufwärmung in der Mikrowelle bereits beendet ist.
13. Der Backofen sollte regelmäßig gereinigt werden. Entfernen Sie eventuelle Speiserückstände.
14. Wenn der Backofen nicht in einem sauberen Zustand gehalten wird, kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Gerätes auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.
15. Verwenden Sie nur den für diesen Backofen empfohlenen Temperaturfühler. (Für Backöfen, die mit einer Möglichkeit zur Verwendung eines Temperaturfühlers ausgestattet sind.)
16. Die Mikrowelle muss mit geöffneter Dekorativtür betrieben werden. (Für Mikrowellen mit Dekorativtür.)
17. Dieses Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
18. Beim Herausnehmen von Behältern aus dem Gerät müssen Sie darauf achten, dass der Drehteller nicht verschoben wird. (Für ortsfeste und eingebaute Geräte, die mindestens 900 mm über dem Boden verwendet werden und über abnehmbare Drehteller verfügen. Dies gilt jedoch nicht für Geräte mit waagerechter, unten angeschlagener Tür.)

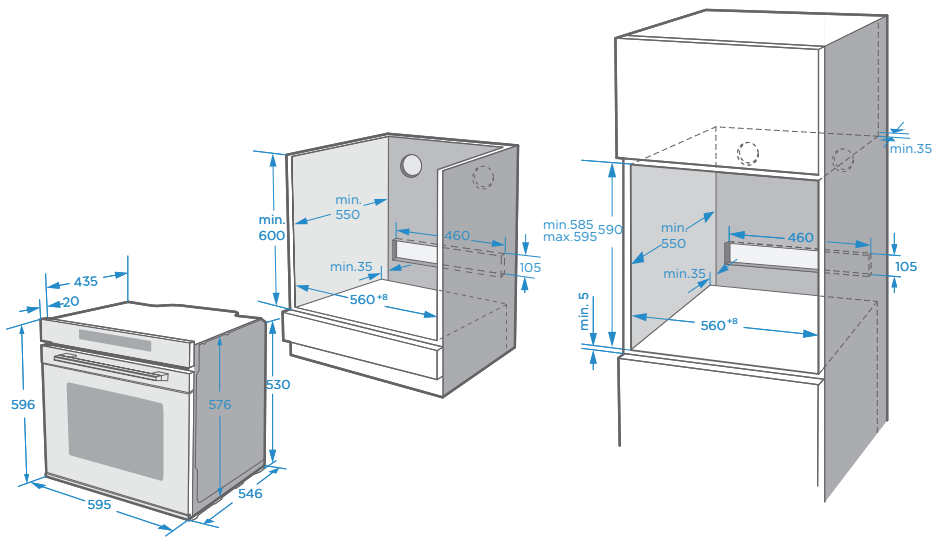
19. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
20. **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Austausch der Beleuchtung, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, um Stromschlag zu vermeiden.
21. Die Mikrowelle dient zum Erhitzen von Speisen und Getränken. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Küchentüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.
22. Die Oberfläche der Aufbewahrungsschublade kann heiß werden.
23. **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebes heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
24. Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Berühren Sie die Heizelemente im Backofeninneren nicht.
25. Die Metallbehälter für Speisen und Getränke sind beim Kochen in der Mikrowelle nicht erlaubt.
26. Verwenden Sie zur Reinigung des Backofentürglases keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, weil diese die Oberfläche zerkratzen können, was zum Zersplittern des Glases führen kann.
27. Das Gerät ist für den Einbau vorgesehen.
28. Das Gerät darf nicht hinter einer Dekorationstür installiert werden, um Überhitzung zu vermeiden. (Dies gilt nicht für Geräte mit Dekorationstür.)
29. **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder den Backofen aufgrund der entstehenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

Schadenursachen

Achtung!

- Funkenbildung: Metall, z.B. Löffel im Becher, muss sich mindestens 2 cm fern von den Backofenwänden und der Türinnenseite befinden. Funken könnten das Glas an der Innenseite der Tür irreparabel beschädigen.
- Wasser im heißen Garraum: In den heißen Garraum darf kein heißes Wasser gegossen werden, denn dadurch entsteht Dampf. Die Temperaturänderung kann zu Schäden führen
- Feuchte Lebensmittel: Im geschlossenen Garraum dürfen keine feuchten Lebensmittel für eine längere Zeit aufbewahrt werden. Im Gerät dürfen keine Lebensmittel aufbewahrt werden, denn dies kann zu Korrosion führen.
- Kühlen mit der geöffneten Gerätetür: Lassen Sie den Garraum nur mit der geschlossenen Tür auskühlen. In der Gerätetür darf nichts geklemmt werden. Wenn die Tür leicht offen ist, können die Vorderseiten der Geräte in der Nähe mit der Zeit beschädigt werden.
- Sehr verschmutzte Türdichtung: Wenn die Türdichtung sehr schmutzig ist, ist es nicht mehr möglich, die Tür während des Gerätebetriebes vollständig zu schließen. In solchem Fall kann es zur Beschädigung der Vorderseiten bei den Geräten in der Nähe des Backofens kommen. Halten Sie die Türdichtung deshalb immer in Sauberkeit.
- Der Mikrowellenbetrieb ohne Speisen: Der Mikrowellenbetrieb ohne Speisen kann zur Überlastung kommen. Schalten Sie das Gerät nie ein, wenn sich keine Lebensmittel im Garraum befinden. Eine Ausnahme aus dieser Regel bildet ein kurzer Geschirrttest (siehe Kapitel „Mikrowelle, geeignetes Geschirr“).
- Die Verwendung der Gerätetür zum Stehen oder Abstellen von Gegenständen: Stellen Sie sich nie auf die geöffnete Gerätetür. Auf der Gerätetür darf weder Geschirr noch Zubehör abgestellt werden.
- Transport des Gerätes: Halten Sie das Gerät während des Transportes nie am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Gerätes nicht tragen und könnte brechen.
- Popcornzubereitung in der Mikrowelle: Stellen Sie nie eine allzu hohe Leistung ein, verwenden Sie die Leistung von maximal 600 W. Stellen Sie den Popcornbeutel immer auf den Glasteller. Bei der Überlastung kann der Glasteller springen.
- Die überkochte Flüssigkeit darf durch den Antrieb des Drehtellers ins Geräteinnere nicht eindringen. Überwachen Sie den Garvorgang. Wählen Sie zuerst eine kürzere Garzeit und verlängern Sie die Garzeit bei Bedarf.
- Es ist notwendig, den Backofen regelmäßig zu reinigen und alle Essensreste zu beseitigen, und zwar auch nach dem Beenden des Mikrowellenbetriebes.
- Wenn der Backofen nicht regelmäßig gereinigt wird, kann es zur Beschädigung der Oberfläche führen. Dies kann die Lebensdauer des Gerätes negativ beeinflussen und zu einer gefährlichen Situation führen.

INSTALLATION



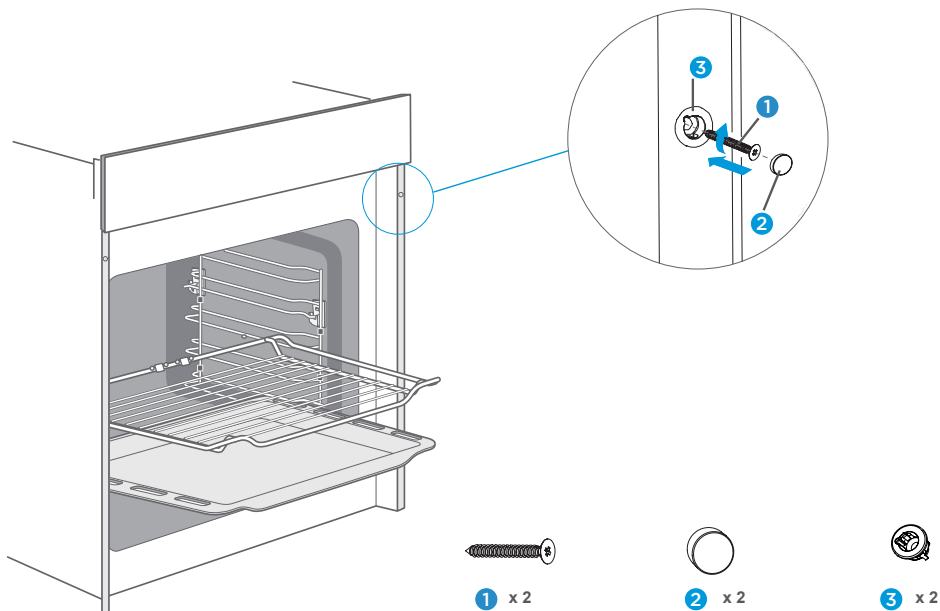
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät in Übereinstimmung mit den gültigen Normen und gemäß den Hinweisen in dieser Hebrauchsanleitung, denn dies ist für einen sicheren Betrieb notwendig. Auf Beschädigungen, die durch eine unsachgemäße Installation verursacht wurden, bezieht sich keine Garantie.

Tragen Sie während der Installation Schutzhandschuhen, um sich vor scharfen Kanten zu schützen. Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Ein beschädigtes Gerät darf nicht angeschlossen werden.

Entfernen Sie aus dem Gerät sämtliche Verpackungsmaterialien und Klebefolien. Die angegebenen Abmessungen sind in mm angeführt.

Der Netzstecker des Netzkabels muss auch nach dem Anschluss des Gerätes ans Stromnetz gut zugänglich bleiben, damit das Gerät bei Bedarf vom Stromnetz getrennt werden kann, oder es muss ein Ausschalter in der Festleitung installiert werden.

Warnung: Das Gerät darf hinter keiner Dekorationstür installiert werden, ansonsten könnte es zu seiner Überhitzung kommen.



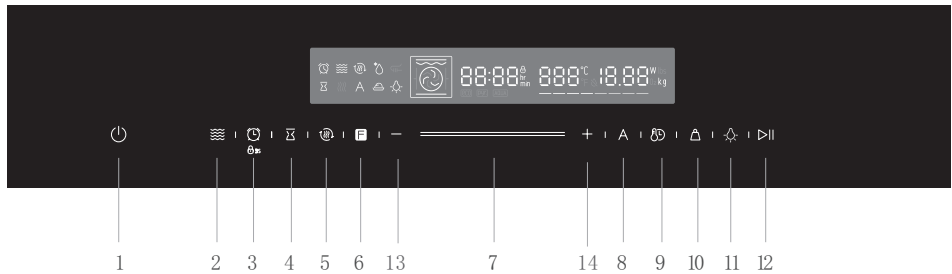
Drücken Sie den Backofen vorsichtig in den Einbauschränk und befestigen Sie es mit **1**, **2** und **3**.















Achtung

Ziehen Sie die Schrauben **1** nicht allzu fest, ansonsten könnte es zu Beschädigung des Backofens oder Einbauschranks kommen. Verwenden Sie nur einen Schraubenzieher!

BEDIENUNG DES GERÄTS

BEDIENBLENDE




	1. Abbrechen	Abbrechen auf stand-by gehen.
	2. Mikrowellenbetrieb	Einstellung des Mikrowellenbetriebes.
	3. Timer/Kindersicherung	Drücken Sie die Taste für 3 Sekunden, um den Timer oder die Kindersicherung zu aktivieren.
	4. Garzeit	Einstellung der Garzeit.
	5. Schnelles Vorheizen	Stellen Sie die Garzeit ein, wählen Sie dann die gewünschte Heizart und stellen Sie die Uhr im Bereitschaftsbetrieb ein.
	6. Symbol F	Berühren Sie das Symbol F, um die Funktionen zu wählen. Mit einem langen Drücken des Symbols können Sie zwischen den Funktionen schnell umschalten.
	7. Schieberegler	Um die auf dem Display angezeigten Einstellwerte zu ändern, können Sie den Schieberegler oder das Symbol „+/-“ verwenden.
	8. Automatische Rezepte	Drücken Sie diese Taste, wenn Sie automatische Rezepte verwenden wollen.
	9. Uhr/Zeit/Temperatur	Uhreinstellung im Bereitschaftsbetrieb / Änderung zwischen der Zeit- und Temperatureinstellung.
	10. Gewicht	Drücken Sie diese Taste, um das Gewicht der Lebensmittel einzustellne, wenn Sie automatische Rezepte verwenden.
	11. Beleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
	12. Start/Stop-Taste	Starten und Stoppen des Backprozesses.
	13. Minus-Symbol	Um die auf dem Display angezeigten Einstellwerte zu ändern, können Sie das Symbol „-“ verwenden.
	14. Plus-Symbol	Um die auf dem Display angezeigten Einstellwerte zu ändern, können Sie das Symbol „+“ verwenden.

VOR DER ERSTVERWENDUNG DES GERÄTES

Erstverwendung des Gerätes

Vor der Erstverwendung des Gerätes ist es notwendig, den Garraum und das Zubehör zu reinigen.

1. Entfernen Sie alle Aufkleber, Schutzfolien und Transportschutzkomponenten.
2. Nehmen Sie sämtliche Zubehörteile und Seitenhalter aus dem Garraum heraus.
3. Reinigen Sie das Zubehör und die Seitenhalter gründlich mit Seifenwasser und einem Tuch oder einer weichen Bürste.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Garraum keine Verpackungsreste enthält, wie z.B. Styropor- oder Holzteile, die einen Brand verursachen können.
5. Wischen Sie die glatten Oberflächen im Garraum und an der Tür mit einem weichen, feuchten Tuch.
6. Um einen Geruch des brandneuen Gerätes zu entfernen, heizen Sie das leere Gerät mit geschlossener Tür auf.
7. Die Küche muss während des ersten Aufheizens ausreichend belüftet werden. Während dieser Zeit dürfen sich keine Kinder und Haustiere in der Küche befinden. Schließen Sie alle Türen, die in die Nachbarzimmer führen.
8. Stellen Sie die einzelnen Funktionen ein. Informationen über die Heizart- und Temperatureinstellung finden Sie im folgenden Kapitel.

Einstellungen	
Heizart	
Temperatur	250 °C
Garzeit	1 Stunde

Nach dem Auskühlen des Gerätes:

1. Reinigen Sie alle glatten Oberflächen und die Tür mit Seifenwasser und einem Tuch.
2. Wischen Sie alle Oberflächen trocken.
3. Installieren Sie die Seitenhalter.

Einstellung der Uhrzeit

Vor der Verwendung des Backofens ist es notwendig, die Uhrzeit einzustellen.

1. Schließen Sie den Backofen ans Stromnetz an. Berühren Sie dann das Uhrensymbol, um die Uhrzeit in Stunden einzustellen. Verwenden Sie dazu den Schieberegler oder die Tasten „+/-“.
2. Berühren Sie erneut das Uhrensymbol, um die Minuten einzustellen. Verwenden Sie dazu den Schieberegler oder die Tasten „+/-“.
3. Berühren Sie das Uhrensymbol, um die Einstellung zu beenden.

ANMERKUNG: Die Uhr hat ein 24-stündiges Zeitformat.

HEIZART

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Heizarten, die das Verwenden des Gerätes leichter machen. In der folgenden Tabelle finden Sie eine Übersicht der Heizarten mit Informationen über die Unterschiede zwischen Ihnen und die geeignete Verwendung, sodass Sie die richtige Heizart für Ihre Speise leicht finden können.

Heizart	Temperatur	Verwendung
 Ober- und Unterhitze	30~250 °C	Für traditionelles Backen und Braten auf einer Ebene. Vor allem für Kuchen mit feuchter Glasur geeignet.
 Heißluft	50~250 °C	Für Backen auf einer oder mehreren Ebenen. Die Wärme stammt aus dem Ringheizkörper um den Ventilator herum und wird im Garraum gleichmäßig verteilt.
 Heißluft + Ventilator	50~250 °C	Für Backen auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme aus den Heizkörpern gleichmäßig im ganzen Garraum.
 Strahlwärme	150~250 °C	Für Grillen einer kleinen Lebensmittelmenge und für Gratinieren von Speisen. Geben Sie die Speise in die mittlere Ebene unter den Grillkörper.
 Doppelgrill + Ventilator	50~250 °C	Für Grillen flacher Speisen und Gratinieren von Speisen. Der Ventilator verteilt die Wärme im Garraum gleichmäßig.
 Doppelgrill	150~250 °C	Für Grillen flacher Speisen und Gratinieren von Speisen.
 Pizza	50~250 °C	Für Pizza und Speisen, die viel Wärme von unten brauchen. Es arbeiten der untere Heizkörper und der Ringheizkörper.
 Unterhitze	30~220 °C	Für Bräunen des Pizza-, Kuchen- und Gebäckbodens. Die Hitze kommt aus dem unteren Heizkörper.
 Auftauen	–	Für schonendes Auftauen eingefrorener Lebensmittel.
 Teigaufgehen	30~45 °C	Für Aufgehen von Hefeteig und Zubereitung von Joghurt.

Warnung!

Wenn Sie die Tür während des laufenden Betriebes öffnen, wird der Betrieb nicht pausiert. Seien Sie deshalb besonders vorsichtig, denn es droht die Verbrennungsrisiko.

Anmerkungen

1. Wenn Sie große Portionen von Lebensmitteln auftauen wollen, können Sie die Seitenhalter entfernen und den Behälter auf den Garraumboden stellen.
2. Für das Vorwärmen von Geschirr ist es besser, die Seitenhalter zu demontieren. Nützliche Heizarten sind „Heißluft“ und „Heißluft + Ventilator“, wobei die Temperatur auf 50 °C eingestellt wird. Wenn mehr als die Hälfte des Garraumbodens mit Geschirr bedeckt ist, verwenden Sie „Doppelgrill + Ventilator“.
3. Dank einer optimalen und gleichmäßigen Wärmeverteilung im Garraum während der Heizart „Heißluft + Ventilator“ arbeitet der Ventilator während des Heizens in bestimmten Zeiten, sodass das Gerät die bestmögliche Leistung erreicht.

Kühlventilator


Der Kühlventilator schaltet sich je nach Bedarf ein und aus. Die heiße Luft entweicht über der Tür.


Achtung!

Blockieren Sie keine Belüftungsöffnungen, ansonsten kann es zur Überhitzung des Gerätes kommen. Der Kühlventilator kann noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Gerätes arbeiten, um das Gerät nach dem Betrieb schneller abzukühlen.


VERWENDUNG DES GERÄTS

Backen

1. Schließen Sie den Backofen ans Stromnetz an, stellen Sie mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart ein und dann stellen Sie die Temperatur ein.
2. Berühren Sie das Symbol „Start/Pause“. Der Backofen beginnt zu heizen. Nach Ablauf von 5 Minuten wird auf dem Display wieder die Uhrzeit angezeigt.
3. Den Backprozess können Sie mit der Berührung der Taste  abbrechen.




ANMERKUNG: Wenn Sie nach der Temperatureinstellung das Symbol der Uhr  berühren, können Sie die Garzeit einstellen. Die Garzeit kann auch mit dem entsprechenden Drehwähler eingestellt werden.

Schnelles Vorheizen

Um die zum Vorheizen des Backofens notwendige Zeit zu verkürzen, können Sie die Funktion des schnellen Vorheizens verwenden. Um diese Funktion zu aktivieren, berühren Sie das Symbol des schnellen Vorheizens . Auf dem Display erleuchtet sich die Anzeige des schnellen Vorheizens. Wenn diese Funktion nicht aktiviert werden kann, ertönt ein „Piepsen“; bei automatischen Rezepten, Auftauen und Teigaufgehen kann das schnelle Vorheizen nicht eingestellt werden.


Einstellung der Startverzögerung

Nach der Einstellung der Garzeit können Sie die Zeit einstellen, wann das Backen beendet wird.

1. Berühren Sie die Taste . Dann können Sie mit dem entsprechenden Drehwähler die Zeit in Stunden einstellen, wann das Backen beendet werden soll. Berühren Sie wieder die Taste  und stellen Sie die Minuten ein.
Berühren Sie dann die Taste , um die Einstellung zu beenden.
2. Nach der Einstellung der Startverzögerung müssen Sie die Garzeit einstellen. Lesen Sie die → ANMERKUNG im Kapitel „Backen“, wo Sie ausführliche Informationen über die Einstellung der Garzeit finden.
3. Wenn Sie zum Beispiel die Startverzögerung auf 10 Stunden einstellen und die Garzeit 1 Stunde beträgt, beginnt der Backofen um 09.00 Uhr zu heizen und das Backen wird um 10.00 Uhr beendet.

Änderung während des Backens

Während des Betriebes können Sie die eingestellte Heizart und Temperatur ändern, und zwar mit den Funktionstasten oder mit dem Schieberegler. Nach der durchgeführten Änderung, wenn Sie binnen 6 Sekunden keine andere Tätigkeit durchführen, übernimmt der Backofen die neuen Einstellungen.

Wenn Sie die Garzeit während des Backprozesses ändern wollen, berühren Sie die Taste  und ändern Sie die Garzeit mit dem Schieberegler oder mit der Taste „+/-“. Nach der durchgeführten Änderung, wenn Sie binnen 6 Sekunden keine andere Tätigkeit durchführen, übernimmt der Backofen die neuen Einstellungen. Während des Backprozesses mit der Startverzögerung oder in automatischen Rezepten kann keine Änderung durchgeführt werden.

Wenn Sie den Backprozess abbrechen wollen, berühren Sie die Taste .

Anmerkung




1. Die Änderung der Heizart/Temperatur/Garzeit kann einen negativen Einfluss auf das Backergebnis haben, deshalb empfehlen wir Ihnen dringend, dies nicht zu tun, wenn Sie keine guten Erfahrungen mit dem Backen haben.

Achtung!

Das Gerät ist nach dem Ausschalten sehr heiß, besonders im Garraum. Berühren Sie nie die Innenoberfläche des Gerätes und die Heizkörper. Verwenden Sie Küchenhandschuhe, um das Zubehör oder Geschirr aus dem Backofen herauszunehmen, und lassen Sie das Gerät auskühlen. Halten Sie Kinder fern vom Gerät, um Verbrennungen zu vermeiden.

Achtung!

Der Timer kann mit der Taste  aktiviert werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein „Piepsen“.





Berühren Sie die Taste  das erste Mal, um die Stunden einzustellen. Dann berühren Sie die Taste  erneut, um die Minuten einzustellen. Mit dem erneuten Berühren der Taste  beenden Sie die Einstellung.

Der Timer kann vor dem Backen sowie während des Backprozesses eingestellt werden.

Wenn Sie jedoch die Heizart und Temperatur gerade auswählen, steht der Timer nicht zur Verfügung. Der Timer und die Zeitverzögerung können nicht gleichzeitig eingestellt werden.

Mikrowellen und kombinierter Mikrowellenbetrieb

- Das Gerät verfügt über 4 Mikrowellenfunktionen, darunter auch über einen Mikrowellenbetrieb und einen kombinierten Mikrowellenbetrieb.

Heizart	Standardleistung	Standardtemperatur	Temperatur	Garzeit	
	Mikrowellen	800 W	/	/	00:10-30:00 Minuten
	Mikrowellen + Heißluft	320 W	160 °C	50~250 °C	00:01- 01:30 Stunden
	Mikrowellen + Doppelgrill	320 W	180 °C	50~250 °C	00:01- 01:30 Stunden.
	Mikrowellen + Pizza	320 W	180 °C	50~250 °C	00:01- 01:30 Stunden

	5	4	3	2	1
Mikrowellenleistung	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
Kombinierte Leistung		40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

- Den Bereitschaftsbetrieb stellen Sie mit dem Drücken der Mikrowellentaste. Nach der Auswahl der Mikrowellenfunktion erleuchtet sich die entsprechende Anzeige. Die voreingestellte Garzeit beträgt 1 Minute, die Mikrowellenleistung ist auf 800 W voreingestellt. Drücken Sie erneut die Mikrowellentaste. Die Betriebsanzeige beginnt zu blinken. Verwenden Sie den Schieberegler, um die voreingestellte Mikrowellenleistung zu ändern. Die Mikrowellenleistung kann im Bereich von 80 bis 800 W eingestellt werden, insgesamt in fünf Stufen, siehe unten.
- Drücken Sie die Garzeittaste. Die Zeitangabe beginnt zu blinken. Verwenden Sie den Schieberegler, um die Garzeit einzustellen. Die Garzeit kann im Bereich von 10 Sekunden bis 30 Minuten eingestellt werden. Die Einstellung erfolgt in Schritten von 10 Sekunden innerhalb von den ersten 15 Minuten und in Schritten von 30 Sekunden innerhalb von weiteren 15 Minuten.

4. Im Allgemeinen können drei Heizarten mit den Mikrowellen kombiniert werden: „Heißluft“, „Oberhitze + Infrarote Hitze + Ventilator“ und „Pizza“. Wenn Sie nach der Auswahl einer anderen Heizart die Mikrowellentaste drücken, ertönt ein akustisches Signal, um Sie darauf aufmerksam zu machen, dass diese Kombination nicht möglich ist.
5. Wenn Sie den Mikrowellenbetrieb abbrechen wollen, drücken Sie die Mikrowellentaste für 3 Sekunden.
6. Die Mikrowellenleistung und die kombinierten Funktionen können nach der Auswahl des Bereitschaftsbetriebs gespeichert werden. Wenn das Menü nicht ausgewählt wird oder wenn Sie mit der entsprechenden Taste das Abbrechen nicht durchführen, schaltet sich der Backofen auf die voreingestellten Werte um.

Anmerkung

1. Wenn Sie den Mikrowellenbetrieb pausieren, blinken die Garzeit und die Leistung auf dem Display.
2. Wenn Sie im Pausezustand zuerst die Mikrowellentaste drücken und dann das Symbol „+/-“ oder den Schieberegler verwenden, können Sie die Mikrowellenleistung ändern.

Kindersicherung

Wenn Sie im Bereitschaftsbetrieb die Taste der Kindersicherung für 3 Sekunden drücken, erleuchtet sich das Symbol der Kindersicherung und es aktiviert sich die Kindersicherung. Wenn Sie die Kindersicherung deaktivieren wollen, drücken Sie erneut die Taste der Kindersicherung für 3 Sekunden. Die Kindersicherung deaktiviert sich und das Symbol der Kindersicherung erlischt.

Wenn die Kindersicherung aktiv ist, kann der Mikrowellenbetrieb nicht abgebrochen werden.

AUTOMATISCHE REZEPTE

Ihr Backofen verfügt über eine breite Auswahl automatischer Rezepte, die Ihnen ermöglichen, herausragende Rezepte einfach zuzubereiten. Wählen Sie einfach ein passendes Programm für den Typ der Speise, die Sie zubereiten wollen, und gehen Sie nach den Hinweisen auf dem Display vor.

Nr.	Rezepte	Mikrowellen	Vorheizen	Standardgarzeit	Gewicht	
d01	Auftauen (Fleisch)	JA	NEIN	08:00 Minuten	0,2 kg	0,1 kg ~1,5 kg
d02	Auftauen (Geflügel)	JA	NEIN	04:48 Minuten	0,2 kg	0,1 kg ~1,5 kg
d03	Auftauen (Fische)	JA	NEIN	04:00 Minuten	0,2 kg	0,1 kg ~1,0 kg
A01	Popcorn	JA	NEIN	03:05 Minuten	0,1 kg	
A02	Gratinierte Kartoffeln mit Käse	JA	NEIN	00:35 Stunden	0,5 kg	
A03	Quarkkuchen	NEIN	NEIN	01:16 Stunden	/	
A04	Quiche	NEIN	10	10 Minuten vorheizen 00:40 Stunden	/	
A05	Hackfleisch	NEIN	NEIN	01:15 Stunden (Standard) 00:30 Stunde	1 kg	1,0 kg/0,5 kg
A06	Marmorkuchen	NEIN	NEIN	01:20 Stunden	/	
A07	Flaches Brot	NEIN	8	8 Minuten vorheizen 00:35 Stunde	/	
A08	Apfelkuchen	NEIN	7	7 Minuten vorheizen 01:00 Stunde	/	
A09	Frische Pizza auf dem Backblech	NEIN	8	8 Minuten vorheizen 00:35 Stunde	/	
A10	Apfelkuchen mit Streuseln	NEIN	NEIN	01:00 Stunde	/	

Anmerkung

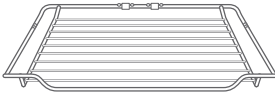
Wenn Sie nach den Rezepten d01, d02, d03, A01, A02 backen, kann das Backblech nicht verwendet werden.

ZUBEHÖR

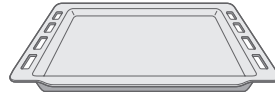
Ihr Gerät wird mit einer ganzen Reihe Zubehör geliefert. Hier finden Sie eine Übersicht über das mitgelieferte Zubehör zusammen mit Informationen, wie man das Zubehör richtig verwenden soll.

Mitgeliefertes Zubehör

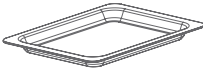
Ihr Gerät wird mit folgendem Zubehör geliefert:



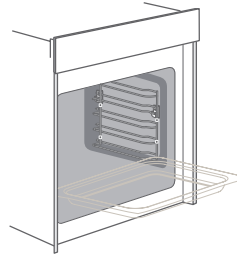
Drahtrost
Für Gefäße, Backformen und backofengeeignetes Geschirr.
Für Braten und Grillen von Speisen.



Backblech
Für Backen und Braten auf dem Backblech und für kleines Gebäck.



Backblech aus Glas
(fakultatives Zubehör)



Backblech aus Glas wird auf dieselbe Ebene geschoben wie das normale Backblech
(fakultatives Zubehör)

Das Backblech kann zum Auffangen von Saft oder zur Zubereitung von saftigen Speisen. Verwenden Sie nur originales Zubehör, denn es ist an Ihr Gerät angepasst. Das Zubehör kann beim Kundendienst in Fachgeschäften oder online gekauft werden.

Anmerkung

1. Die Wärme im Backofen kann zur Verformung des Zubehörs führen, diese Verformung hat jedoch keinen Einfluss auf seine Funktion. Nach dem Auskühlen bekommt das Zubehör wieder seine ursprünglichen Formen.
2. Der Rost kann nicht zur beim Grillen verwendet werden, aber auch beim Backen mit den Mikrowellen. Das Backblech kann dagegen im Mikrowellenbetrieb nicht verwendet werden.
3. Die zweite Ebene wird für die Mikrowellenfunktion empfohlen, die für das Backen am besten ist.
4. Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion nicht, wenn sich keine Lebensmittel im Garraum befinden.
5. Im Mikrowellenbetrieb kann nur der Glasteller verwendet werden. Stellen Sie den Glasteller auf die niedrigste Ebene, um das beste Ergebnis bei der Speisenzubereitung zu erreichen.
(fakultatives Zubehör)

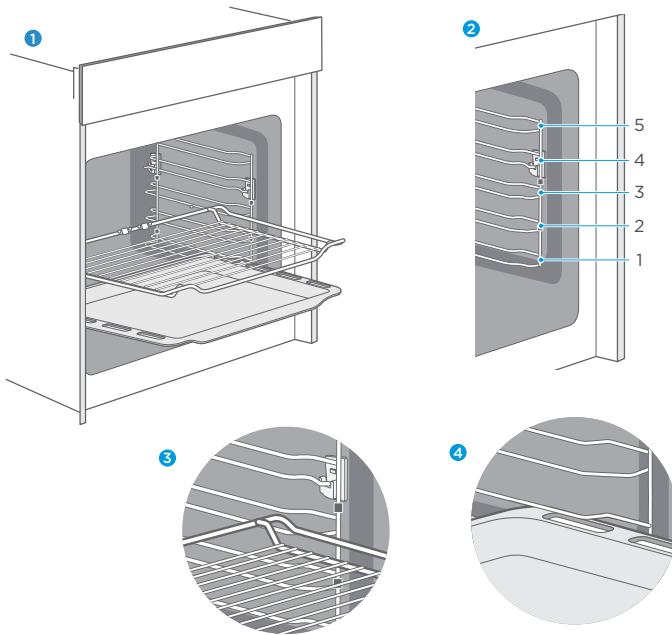
Einschieben von Zubehör

Der Garraum hat fünf Backebenen. Die einzelnen Ebenen werden von unten nach oben gezählt.

Das Zubehör kann ungefähr bis zur Hälfte herausgezogen werden, ohne dass es umkippt.

Anmerkung

1. Das Zubehör muss in den Garraum immer in der passenden Richtung geschoben werden.
2. Stellen Sie das Zubehör in den Garraum so, dass es die Gerätetür nicht berührt.



Sicherungsfunktion

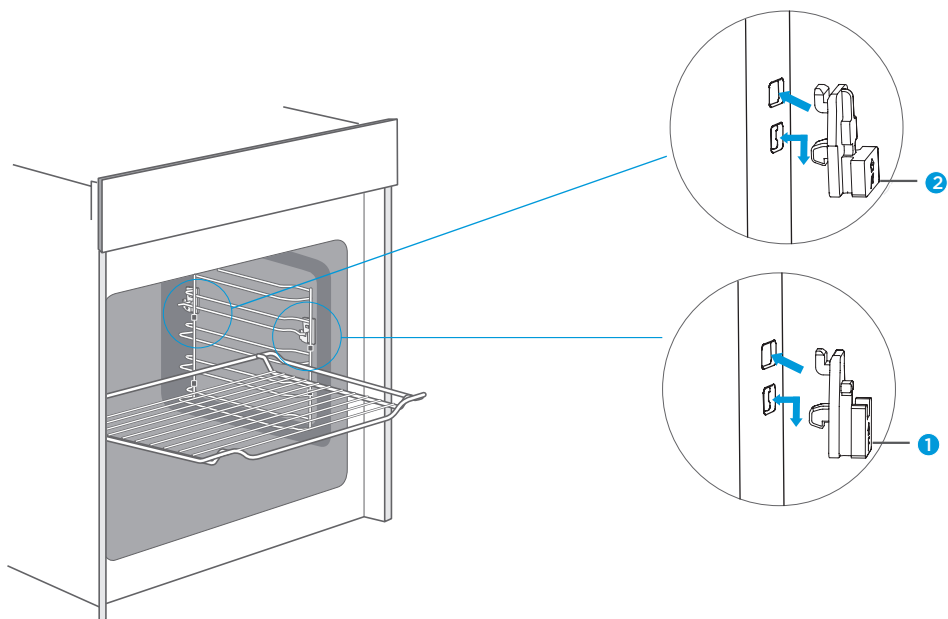
Das Zubehör lässt sich bis zur Hälfte herausziehen, ohne dass es umkippt. Dank der Sicherungsfunktion kann sich das Zubehör während des Herausziehens nicht umkippen. Damit der Umkippschutz richtig funktioniert, muss das Zubehör in den Garraum richtig geschoben werden.

Wenn Sie den Rost in den Garraum schieben, vergewissern Sie sich, dass er sich in der richtigen Position befindet, siehe Abbildung **1** **3**.

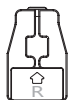
Das Backblech muss in den Garraum in der passenden Richtung geschoben werden, siehe Abbildung **1** **4**.

Zubehörmontage

Keramische Halter



1 x 2



2 x 2

ENERGETISCH EFFEKTIVE VERWENDUNG

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör, das für den Backprozess nicht notwendig ist, heraus.
2. Öffnen Sie während des Backens nicht die Tür.
3. Wenn Sie während des Backens die Tür öffnen, schalten Sie den Modus auf „Beleuchtung“ um (ohne Temperaturänderung).
4. Bei Heizarten ohne Ventilator senken Sie die Temperatur auf 50 °C ungefähr 5 bis 10 Minuten vor dem Ablauf der Garzeit, sodass die Restwärme im Garraum zum Fertigbacken verwendet werden kann.
5. Verwenden Sie immer, wenn es möglich ist, „Heißluft mit Ventilator“. Die Temperatur kann um 20 bis 30 °C gesenkt werden.
6. Dank der Heizart „Heißluft mit Ventilator“ können Sie backen und braten auf mehreren Ebenen gleichzeitig.
7. Wenn es nicht möglich ist, verschiedene Speisen auf einmal zuzubereiten, können Sie eine Speise nach der anderen backen, um den warmen Garraum zu nutzen.
8. Heizen Sie den leeren Backofen nur dann, wenn es notwendig ist. Geben Sie die Speise in den Garraum sofort nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur, worauf Sie die entsprechende Anzeige aufmerksam macht.
9. Verdecken Sie den Garraumboden nie mit einer Reflexfolie, z.B. mit Aluminiumfolie.
10. Verwenden Sie immer, wenn es möglich ist, den Timer oder einen Temperaturfühler.
11. Verwenden Sie dunkle und leichte Backformen mit Mattoberfläche. Versuchen Sie, schweres Zubehör mit Glanzoberfläche zu vermeiden, z.B. aus Edelstahl oder Aluminium.
12. Verwenden Sie den Mikrowellenbetrieb nur dann, wenn sich Lebensmittel im Garraum befinden.

UMWELTSCHUTZ

Die Verpackung ist so hergestellt, dass sie Ihr neues Gerät vor Transportschäden schützt. Die verwendeten Materialien wurden sorgfältig gewählt und sind recycelbar. Das Recyclen führt zum niedrigeren Verbrauch von Rohstoffen, außerdem entsteht weniger Abfall. Die elektrischen und elektronischen Altgeräte enthalten wertvolle Materialien, deshalb dürfen sie nie zusammen mit dem üblichen Hausmüll entsorgt werden.



GESUNDHEITSSCHUTZ

Der Acrylamid entsteht hauptsächlich während des Aufwärmens von Lebensmitteln, die Stärke enthalten (z.B. Kartoffeln, Pommes frites oder Brot), bei sehr hohen Temperaturen und für eine lange Zeit.

Tipps

1. Verwenden Sie kurze Garzeiten.
2. Backen oder braten Sie die Speise goldbraun, nicht dunkelbraun.
3. Größere Portionen enthalten weniger Acrylamid.
4. Wenn es möglich ist, verwenden Sie die Heizart „Heißluft mit Ventilator“.
5. Pommes frites: Verwenden Sie mehr als 450 g pro Backblech, verteilen Sie die Pommes frites gleichmäßig auf dem Backblech und wenden Sie sie allmählich um. Halten Sie Hinweise auf der Produktverpackung ein, falls sie vorhanden sind, um die besten Ergebnisse zu erreichen.

WARTUNG DES GERÄTS

Reinigungsmittel

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung behält Ihr Backofen sein Aussehen und bleibt eine längere Zeit im guten Zustand. In diesem Kapitel erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät richtig reinigen und warten sollen.

Um die Beschädigung verschiedener Oberflächen mit einem ungeeigneten Reinigungsmittel zu vermeiden, halten Sie die in der Tabelle angeführten Hinweise ein. Je nach Gerätemodell müssen auf/in Ihrem Gerät nicht alle angegebenen Gebiete vorhanden sein.

Achtung!

Oberflächenbeschädigungsrisiko

Folgende Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden:

1. Scharfe oder abrasive Reinigungsmittel.
2. Reinigungsmittel mit hoher Alkoholkonzentration.
3. Harte Topfkratzer und Reinigungsschwämme.
4. Hochdruck- und Dampfreiniger.
5. Spezielle Reinigungsmittel, die auf heißes Gerät aufgetragen werden.

Neue Schwammtücher müssen vor der Verwendung gründlich gewaschen werden.

Tipp

Wir empfehlen Ihnen nachdrücklich, empfohlene Reinigungs- und Pflegemittel beim Kundendienst einzukaufen. Halten Sie die Hinweise des Reinigungsmittelherstellers ein.

Geräteteil	Reinigung
Gerätevorderseite aus Edelstahl	<p>Heißes Seifenwasser: Reinigen Sie mit einem Tuch und wischen Sie mit einem weichen Tuch trocken. Flecke aus Kalk, Fett, Stärke und Albumin (z.B. Eiweiß) müssen sofort entfernt werden, ansonsten kann es zur Korrosion kommen. Spezielle Reinigungsmittel für Edelstahloberflächen sind beim Kundendienst oder in Fachhändeln zu kaufen. Tragen Sie eine sehr dünne Schicht des Reinigungsmittels mit einem weichen Tuch auf.</p>
Kunststoff	<p>Heißes Seifenwasser: Reinigen Sie mit einem Küchentuch und dann wischen Sie mit einem Tuch trocken. Verwenden Sie weder Glasreiniger noch Glasschaber.</p>
Lackierte Oberflächen	<p>Heißes Seifenwasser: Reinigen Sie mit einem Küchentuch und dann wischen Sie mit einem Tuch trocken.</p>
Bedienblende	<p>Heißes Seifenwasser: Reinigen Sie mit einem Küchentuch und dann wischen Sie mit einem Tuch trocken. Verwenden Sie weder Glasreiniger noch Glasschaber.</p>
Backofentür	<p>Heißes Seifenwasser: Reinigen Sie mit einem Küchentuch und dann wischen Sie mit einem Tuch trocken. Verwenden Sie weder Glasreiniger noch Glasschaber.</p>
Türgriff	<p>Heißes Seifenwasser: Reinigen Sie mit einem Küchentuch und dann wischen Sie mit einem Tuch trocken. Falls ein Kalkentferner in Berührung mit dem Türgriff kommt, wischen Sie ihn sofort weg, denn nach einiger Zeit lassen sich die Flecke nicht mehr entfernen.</p>
Emaillierte und selbstreinigende Oberflächen	<p>Halten Sie die Hinweise für die Garraumoberflächen ein, die in der Tabelle angegeben sind.</p>
Glasdeckel der Innenbeleuchtung	<p>Heißes Seifenwasser: Reinigen Sie mit einem Küchentuch und dann wischen Sie mit einem Tuch trocken. Falls der Garraum sehr schmutzig ist, verwenden Sie spezielles Backofenreinigungsmittel.</p>
Türdichtung	<p>Heißes Seifenwasser: Reinigen Sie mit einem Küchentuch. Scheuern Sie nicht.</p>
Backofentür aus Edelstahl	<p>Reinigungsmittel für Edelstahl: Halten Sie die Hinweise des Herstellers ein. Verwenden Sie zur Reinigung keine Reinigungsmittel und Schaber, die für Metall und Glas bestimmt sind.</p>

Geräteteil	Reinigung
Zubehör	Heißes Seifenwasser: Weichen Sie ein und reinigen Sie mit einem Tuch oder einer Bürste. Wenn das Zubehör allzu schmutzig ist, verwenden Sie einen Edelstahltopfkratzer.
Schienen	Heißes Seifenwasser: Weichen Sie ein und reinigen Sie mit einem Tuch oder einer Bürste.
Schiebesystem	Heißes Seifenwasser: Weichen Sie ein und reinigen Sie mit einem Tuch oder einer Bürste. Entfernen Sie das Schmiermittel, das auf den Schienen aufgetragen ist, nicht. Die Schienen lassen sich besser reinigen, wenn sie eingeschoben sind. Reinigen Sie sie nie im Geschirrspüler.
Fleischthermometer	Heißes Seifenwasser: Weichen Sie ein und reinigen Sie mit einem Tuch oder einer Bürste. Verwenden Sie zur Reinigung keinen Geschirrspüler.

Anmerkungen

1. Leichte Farbunterschiede auf der Gerätevorderseite sind durch die Verwendung verschiedener Materialien bedingt wie Glas, Kunststoff und Metall.
2. Schatten auf der Türverkleidung, die wie Streifen aussehen, entstehen durch Reflexionen der Backofenbeleuchtung.
3. Das Email ist mit hohen Temperaturen gebrannt. Dies kann leichte Farbunterschiede verursachen. Es handelt sich um eine normale Erscheinung, die keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb hat. Die Ränder dünner Blecke lassen sich nicht vollständig mit Email bedecken, deshalb können diese Kanten rau sein. Es hat jedoch keinen Einfluss auf den Antikorrosionsschutz.
4. Halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Sie alle Unsauberkeiten sofort, damit sie sich nicht ansammeln.

Tipps

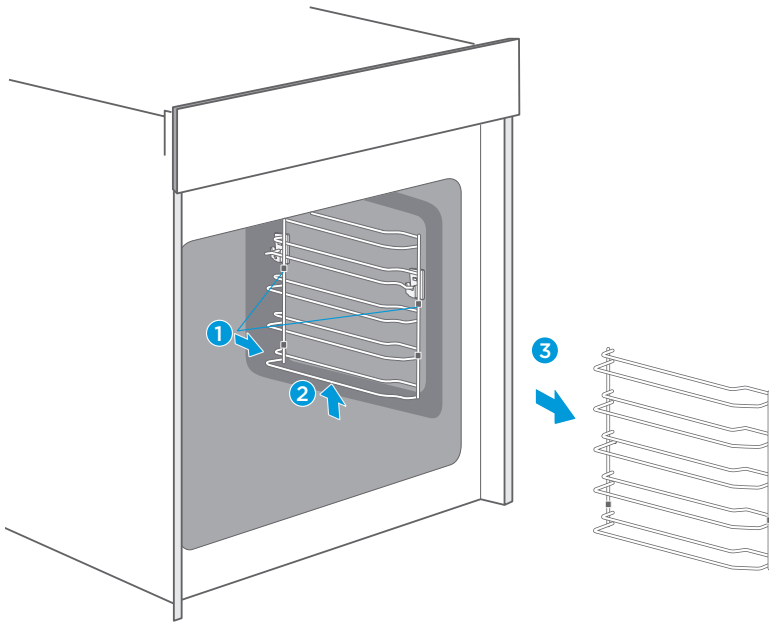
1. Reinigen Sie den Garraum nach jeder Verwendung, sodass die Speisereste nicht anbrennen.
2. Flecke aus Kalk, Fett, Stärke und Albumin (z.B. Eiweiß) müssen sofort entfernt werden.
3. Flecke aus Speisen mit Zuckergehalt sollten sofort entfernt werden, wenn sie noch warm sind.
4. Verwenden Sie passendes Geschirr, z.B. Backschüssel.

GERÄTETÜR

Schienen

Wenn Sie die Schienen und den Garraum reinigen wollen, können Sie die Schienen herausnehmen und dann reinigen. Ihr Gerät behält sein Aussehen und bleibt eine lange Zeit im guten Zustand.

1. Nehmen Sie weißes Teflonzubehör heraus.
2. Heben Sie den Seitenhalter an.
3. Nehmen Sie den Seitenhalter heraus.



BESEITIGUNG VON PROBLEMEN

Wenn es zu einer Störung kommt, versuchen Sie, das Problem mit eigenen Kräften gemäß den Hinweisen in der folgenden Tabelle zu beheben. Wenn es Ihnen nicht gelingt, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Die technischen Störungen des Gerätes können oft leicht beseitigt werden.

Wenn die zubereitete Speise Ihren Vorstellungen nicht ganz entspricht, finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung viele nützliche Tipps und Ratschläge.

Problem	Mögliche Ursache	Anmerkungen/Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Defekte Sicherung.	Prüfen Sie den Sicherungsschrank.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Die Drehwähler haben sich aus der Bedienblende gelöst.	Die Drehwähler wurden versehentlich gelockert.	Die Drehwähler lassen sich demontieren. Stecken Sie die Drehwähler einfach auf die Halter in der Bedienblende und drücken Sie sie hinein, sodass sie einrasten und wie üblich drehen können.
Die Drehwähler drehen sich nur mit Schwierigkeiten.	Schmutz unter den Drehwählern.	Die Drehwähler können demontiert werden. Um sie zu lockern, entfernen Sie sie aus den Haltern. Drücken Sie gegebenenfalls auf den Außenrand der Drehwähler, um sie leicht zu entfernen. Reinigen Sie die Drehwähler vorsichtig mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie sie dann mit einem weichen Tuch trocken. Verwenden Sie keine scharfen und abrasiven Materialien. Weichen Sie die Drehwähler nicht ein und reinigen Sie sie nie im Geschirrspüler. Entfernen Sie die Drehwähler aus den Haltern nicht allzu oft, ansonsten werden die Halter instabil.
Der Ventilator funktioniert in der Heizart „Umluft mit Ventilator“ nicht.		Es handelt sich um einen normalen Betrieb. Die Wärme wird am besten verteilt und der Backofen hat die bestmögliche Leistung.
Während des Backens sind Geräusche zu hören und in der Nähe der Bedienblende strömt Luft.		Der Ventilator arbeitet ununterbrochen, um hohe Luftfeuchtigkeit im Garraum zu vermeiden und um den Backofen zu kühlen. Der Kühlventilator schaltet sich dann automatisch aus.

Die Speise ist trotz der im Rezept angegebenen Garzeit nicht ausreichend durchgebacken.	Es wurde eine andere Temperatur eingestellt. Prüfen Sie die Temperatureinstellung. Die Zutatenmenge unterscheidet sich von der Angabe im Rezept. Prüfen Sie das Rezept.
Ungleichmäßiges Backen.	Die Temperatureinstellung ist sehr hoch. Schieben Sie das Zubehör auf eine andere Höhe. Prüfen Sie das Rezept und die Einstellungen. Die Beschichtung und/oder Farbe und/oder Material der Backform eignet sich für die eingestellte Backofenfunktion nicht. Wenn Sie strahlende Wärme verwenden, z.B. die Heizart „Ober- und Unterhitze“, sollten Sie nach matten, dunklen und leichten Backformen greifen.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Glühbirne muss ausgetauscht werden.

Warnung – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Die Reparaturen und den Austausch des beschädigten Netzkabels darf nur unser geschulter Techniker des Kundendienstes durchführen. Wenn das Gerät eine Störung aufweist, trennen Sie es vom Stromnetz oder schalten Sie den Sicherheitsschalter im Sicherungsschrank aus. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

Maximale Betriebszeit

Die maximale Betriebszeit dieses Gerätes beträgt 9 Stunden. Nach Ablauf dieser Zeit wird das Gerät automatisch ausgeschaltet, falls Sie vergessen, es selbst zu tun.

Austausch der Glühbirne im Garraum

Wenn die Glühbirne im Garraum nicht funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst.

KUNDENDIENST

Falls Ihr Gerät eine Reparatur braucht, kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Wir finden immer eine passende Lösung. Kontaktieren Sie den Verkäufer, bei dem Sie dieses Gerät gekauft haben. Wenn Sie uns anrufen, geben Sie die Modellnummer und S/N an, sodass wir Ihnen einen guten Rat geben können. Das Typenschild mit diesen Angaben finden Sie nach dem Öffnen der Backofentür.

Nennspannung: 230 V Nennleistung: 1600 W (Mikrowellen), 2200 W (Grill)
Nennfrequenz: 50 Hz Mikrowellenausgang: 800 W; 2450 MHz



Warnung

Dieses Gerät muss in Übereinstimmung mit gültigen Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden. Lesen Sie vor der Installation und Erstverwendung des Gerätes diese Gebrauchsanleitung.

Die Hauptfunktion des Gerätes ist Grill, die Nebenfunktion sind Mikrowellen.

Anmerkung

Wir empfehlen Sie darauf, dass der Besuch des Servicetechnikers nicht kostenlos ist, und zwar nicht einmal während der Garantiezeit.







Verlassen Sie sich auf die Professionalität des Herstellers. Sie können dann sicher sein, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird und dass dabei nur Originalersatzteile verwendet werden. Wir bedanken uns bei Ihnen nochmals für den Einkauf der kombinierten Mikrowelle Midea und wünschen uns, dass Ihnen unser Gerät leckere Speisen und ein glückliches Leben bringt.

TIPPS UND TRICKS

Möchten Sie nach Ihrem eigenen Rezept backen?	Versuchen Sie zuerst, Einstellungen ähnlicher Rezepte zu verwenden, und optimieren Sie den Backprozess je nach erreichten Ergebnissen.
Ist der Kuchen schon gebacken?	Ungefähr 10 Minuten vor dem Garzeitende stechen Sie in den Kuchen einen Zahnstocher. Wenn er nach dem Herausziehen trocken ist, ohne rohen Teig, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen verliert nach dem Backen und Auskühlen an Volumen.	Versuchen Sie die Temperatureinstellung um 10 °C senken und prüfen Sie gründlich die Hinweise zur mechanischen Manipulierung mit dem Teig.
Der Kuchen ist in der Mitte wesentlich höher als an den Rändern.	Schmieren Sie die äußeren Ränder der Backform nicht mit Fett.
Der Kuchen ist auf der Oberfläche sehr braun.	Verwenden Sie eine niedrige Ebene oder stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein (dies kann zur längeren Garzeit führen).
Der Kuchen ist sehr trocken.	Stellen Sie um 10 °C höhere Temperatur ein (dies kann zur kürzeren Garzeit führen).
Die Speise sieht sehr gut aus, aber drinnen ist sie sehr feucht.	Stellen Sie um 10 °C niedrigere Temperatur ein (dies kann zur längeren Garzeit führen) und prüfen Sie das Rezept.
Das Anbräunen ist nicht gleichmäßig.	Stellen Sie um 10 °C niedrigere Temperatur ein (dies kann zur längeren Garzeit führen). Verwenden Sie die „Ober- und Unterhitze“ auf einer Ebene.
Der Kuchen ist unten weniger braun.	Wählen Sie eine niedrigere Ebene aus.
Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig: Die Speise auf einer Ebene ist dunkler als auf einer anderen Ebene.	Wenn Sie auf mehreren Ebenen backen, verwenden Sie eine Heizart mit Ventilator und nehmen Sie nach dem Fertigbacken die Backbleche eins nach dem anderen. Es müssen nicht alle Speisen gleichzeitig fertig sein.
Kondensatbildung während des Backens.	Der Dampf ist Teil des Backvorganges und strömt aus dem Backofen zusammen mit der kalten Luft. Dieser Dampf kann auf verschiedenen Backofenoberflächen oder in der Nähe des Backofens kondensieren und Wassertropfen bilden. Es geht um einen physikalischen Prozess, der nicht vollständig vermieden werden kann.

<p>Welche Backformen können verwendet werden?</p>	<p>Es kann beliebiges wärmebeständiges Geschirr verwendet werden. Wir empfehlen Ihnen, Aluminiumgeschirr zu verwenden, vor allem wenn die Lebensmittel sauer sind. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Gefäßes gut dichtet.</p>
<p>Wie verwendet man die Funktion des Grills?</p>	<p>Heizen Sie den Backofen für 5 Minuten vor und geben Sie die Speise auf die in dieser Gebrauchsanleitung angegebene Ebene. Wenn Sie eine beliebige Grillheizart verwenden, müssen Sie immer die Backofentür schließen. Die Backofentür kann während des Grillens nur dann geöffnet werden, wenn Sie die Speise hineingeben, herausnehmen oder kontrollieren.</p>
<p>Wie kann der Backofen während des Grillens sauber gehalten?</p>	<p>Verwenden Sie das Backblech, das mit 2 Liter Wasser gefüllt ist, auf der ersten Ebene. Fasst alle Flüssigkeiten, die aus der Speise tropfen, werden in das Backblech aufgefangen.</p>
<p>Das Heizelement in allen Grillheizarten schaltet sich ein und aus.</p>	<p>Es handelt sich um eine normale Erscheinung, die von der Temperatureinstellung abhängt.</p>
<p>Wie soll man den Backofen einstellen, wenn das Gewicht des Fleisches im Rezept nicht angegeben ist?</p>	<p>Wählen Sie die Einstellung neben dem Gewicht des gebratenen Fleisches und ändern Sie leicht die Garzeit. Wenn es möglich ist, verwenden Sie einen Fleischthermometer, um die Temperatur im Fleischinneren zu prüfen. Stecken Sie den Fleischthermometer vorsichtig in das Fleischstück, orientieren Sie sich an den Hinweisen des Herstellers. Vergewissern Sie sich, dass sich die Spitze des Thermometers in der Mitte des dicksten Fleischteiles befindet, sie darf jedoch nicht in der Nähe der Knochen oder Öffnungen sein.</p>
<p>Was passiert, wenn man auf die Speise im Garraum während des Backens oder Bratens Flüssigkeit gießt?</p>	<p>Die Flüssigkeit wird sieden und es entsteht Dampf als ein normaler physikalischer Prozess. Seien Sie vorsichtig, weil der Dampf heiß ist. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Kondensatbildung während des Backens“. Wenn die Flüssigkeit Alkohol enthält, kommt die Flüssigkeit schneller zum Sieden und es können Flammen im Garraum entstehen. Achten Sie darauf, dass die Backofentür während dieses Prozesses geschlossen ist. Kontrollieren Sie den Prozess sorgfältig. Öffnen Sie die Tür sehr vorsichtig und nur bei Bedarf.</p>

PRÜFLEBENSMITTEL GEMÄSS EN 60350-1

Rezept	Zubehör	F	°C	Ebene	Zeit (min)	Vorheizen
Biskuit	Wellenform Ø 26 cm		170	1	30-35	JA
Kleiner Kuchen	1 Backblech		150	2	30-40	JA
Apfelkuchen	Wellenform Ø 20 cm		160	1	70-80	NEIN
Brot	1 Backblech		210	2	30-35	JA
Röstbrot	Rost		Max	5	6-8	JA 5 min
Hähnchen	Rost und Backblech		180	Rost 2 Blech 1	75-80	JA

1. Wenn Sie Hähnchen zubereiten, braten Sie es zuerst mit der Unterseite nach oben und nach 30 Minuten wenden Sie es mit der Oberseite nach oben.
2. Verwenden Sie eine dunkle, matte Form und legen Sie sie auf den Rost.
3. Nehmen Sie das Backblech dann heraus, wenn die Speise fertig ist, auch wenn die eingestellte Garzeit noch nicht abgelaufen ist.
4. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur ein und prüfen Sie die Speise nach Ablauf der kürzesten Zeit, die in der Tabelle angeführt ist.
5. Wenn Sie das Backblech zum Auffangen von tropfenden Flüssigkeiten aus der Speise während des Grillprozesses verwenden, schieben Sie das Blech auf die Ebene 1 und füllen Sie es mit etwas Wasser.
6. Die Frikadellen sollten nach Ablauf von 2/3 Zeit gewendet werden.

TECHNISCHE ANGABEN (EU 65/2014 UND EU 66/2014)

B7	
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektrisch
Nutzvolumen	72 l

Dear customer:

Thank you for purchasing this device. To ensure that you get the best results from your new appliance, read the simple instructions in this brochure

Please ensure that the packing material is disposed of in accordance with the current environmental requirements.

When disposing of any equipment please contact your local waste disposal department for advice on safe disposal.

This appliance must be only used for its intended purpose. This appliance is intended to be used in household.

CONTENTS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5
INSTALLATION.....	9
OPERATING THE APPLIANCE	11
BEFORE USING THE APPLIANCE.....	12
TYPES OF HEATING	13
USING YOUR APPLIANCE	14
AUTOMATIC RECIPES.....	17
ACCESSORIES	18
ENERGY EFFICIENT USE	21
ENVIRONMENT.....	21
HEALTH.....	22
MAINTENANCE YOUR APPLIANCE	22
APPLIANCE DOOR.....	25
CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED	26
CUSTOMER SERVICE	28
TIPS AND TRICKS.....	29
TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1	31
DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014).....	31

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the life span of the apparatus and lead to a dangerous situation.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. 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 use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance . Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Read and follow the specific:“PRE - CAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY”.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the authorized service in order to avoid a hazard. (For appliance with type Y attachment)
5. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than authorized service to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
6. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
7. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
8. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
9. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

10. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
11. 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.
12. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
13. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
14. Failure to maintain the oven 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.
15. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)
16. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
18. This appliance is intended to be used in household.
19. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900 mm above the floor and having detachable turntables. But this is not applicable for appliances with horizontal bottom hinged door.)
20. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner .
21. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
22. The microwave oven 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.

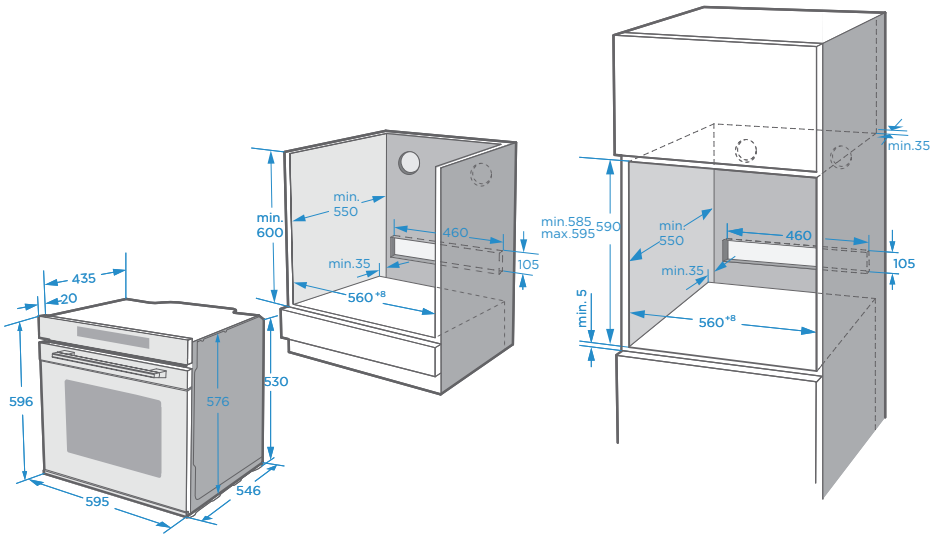
23. Surface of a storage drawer can get hot.
24. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
25. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
26. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
27. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
28. The appliance is intended to be used built-in.
29. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)
30. **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

Causes of damage

Caution!

- Creation of sparks: Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 2cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods.
Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Using the appliance door for standing on or placing objects on:
Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high.
Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Failure to maintain the oven 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.

INSTALLATION



To operate this appliance safe , please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions . Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty.

While doing the installation , please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges .

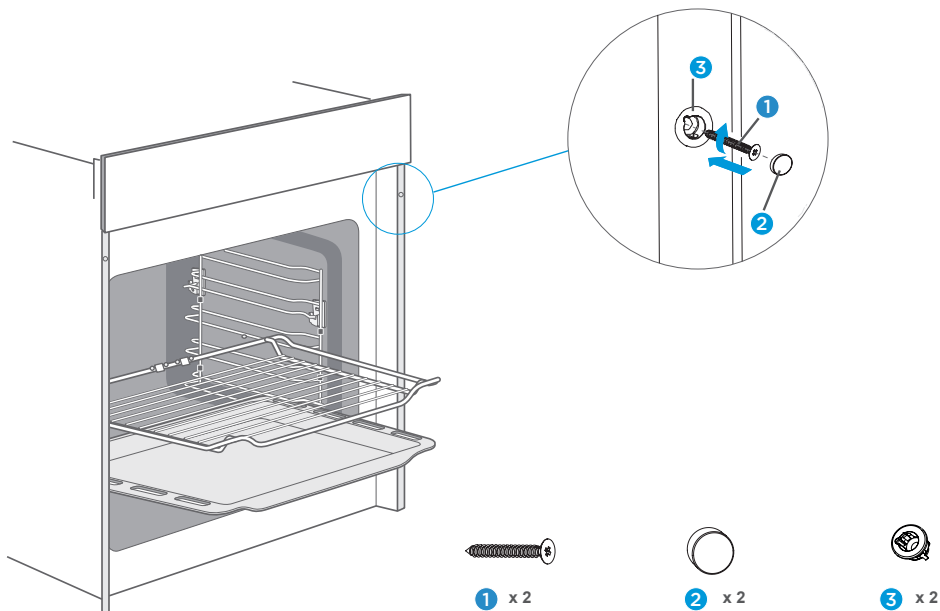
Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is .

Before turning on the appliance , please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance.

The dimensions attached are in mm.

It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.

Warning: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



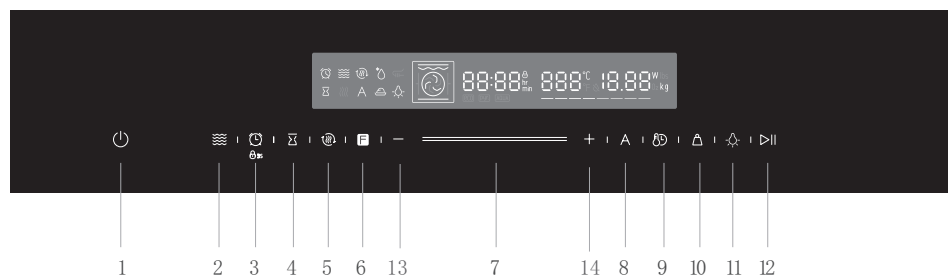
Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using 1, 2 and 3.















Caution

Do not over tighten the screws 1 to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!

OPERATING THE APPLIANCE

COMPONENT




	1. Cancel	Cancel the current state and enter standby mode.
	2. Micro wave symbol	Use microwave and microwave combination function.
	3. Timer / Child-Proof Lock	Use timer function/use child-proof lock with 3s press
	4. End time	Set an end time to the cooking duration.
	5. Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
	6. F-symbol	Touch the F-symbol to select functions. You can fast switching by a long press.
	7. Slider	You can use the slider or "+/-" symbol nearby to change the adjustment values shown in the display.
	8. Auto recipes	Press to use autorecipes.
	9. Clock/Time/Temperature	Set clock in standby mode/Change between time setting and temperature setting.
	10. Weight	Press to set weight when you use autorecipes.
	11. Lamp	Switch on and off lamp.
	12. Start	Start and pause the cooking process.
	13. Minus sign	You can use the "-" symbol nearby to change the adjustment values shown in the display.
	14. Plus sign	You can use the "+" symbol nearby to change the sign adjustment values shown in the display.

BEFORE USING THE APPLIANCE

First using for the first time

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire.
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.

Settings	
Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	1h

After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces.
3. Install the side-racks.

Setting clock time











Before the oven can be used, the time should be set.

1. After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol then you can set time of day in hours by slider or "+/-" sign.
2. Touch clock symbol again then you can set time in minutes by slider or "+/-" sign.
3. Touch clock symbol to finish the setting.

NOTE: The clock has a 24 hour display.

TYPES OF HEATING

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Types of Heating		Temperature	Use
	Conventional	30~250°C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection	50~250°C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	Conventional + Fan	50~250°C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant Heat	150~250°C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Double Grill + Fan	50~250°C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	Double Grill	150~250°C	For grilling flat items and for browning food.
	Pizza	50~250°C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	Bottom Heat	30~220°C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Defrost	—	For gently defrosting frozen food.
	Dough Proving	30~45°C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.

Caution!

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will be paused. Please be especially careful with the risk of burns.

Notes

1. To defrost big portions of food, it is possible to remove the side-racks and place the container on the cavity floor.
2. To warming tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes "Hot Air Grilling" and "Fan Heating" with temperature setting of 50°C are useful. "Hot Air Grilling" should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.
3. Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during "Fan Heating", the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.

Cooling fan


The cooling fan switches on and o as required. The hot air escapes above the door.


Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat. To make the appliance cools down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.


USING YOUR APPLIANCE

Cooking with oven

1. After the oven has been electrically connected, touch the oven-function symbol to select functions, use the slider or "+/-"sign to set cooking temperature.
2. Touch Start/Pause symbol, oven begin to work, if not, oven will back to clock after 5 minutes.
3. During the cooking process, you can touch  to cancel it.




NOTE: After temperature setting, you can touch clock symbol  to set the cooking duration time, you can set it by slider or "+/-"sign .

Quick preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the quick preheat symbol , the mark of quick preheat in the screen will lights up. If this function can't quick preheat, then there will be a "beep", there is no quick preheat in auto recipes, defrost and dough proving.

Set a finish time

Then you finished the time setting, you can set a time when cooking end.


1. Touch , then you can use slider or "+/-" sign to set end time in hours, touch  again then set it in minutes. When you finished the setting, touch  to make sure.
2. When you set the end time, you need set cooking duration time. Please check cooking with oven → NOTE to see how to set cooking duration time.
3. For example, when you set end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour, then oven will heat up at 9 o'clock, and finish at 10 o'clock.


Notes

1. Set the appointment time before choosing the menu, or select the menu before setting the appointment time can be.
2. No reservation function for thawing, hot, automatic menu, microwave combination, microwave and fermentation.

Change during cooking

During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by oven-function or slider. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed.

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by slider or "+/-" sign. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will work as what you changed. During the cooking process with a end time setting, or in the auto recipes, you can't do any change.

When you want cancel the cooking process, please touch .





Notes

1. Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.

Caution!

After the appliance switched on, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.





Timer

You can use timer function by touch . When the time arrived, oven will give "beep" for remind. At the first touch of , set timer by hours, then touch  again, set timer by minutes. Touch  again and the setting is finished.

You can set the timer before and during cooking process, but when you are selecting function and temperature, it's not available. Booking and reminders can not be set at the same time..

Microwave and microwave combination

- Your appliance has 4 kinds of microwave functions, including single microwave and microwave combination.

Types of Heating		Default power	Default temperature	Temperature	Time
	Microwave	800W	/	/	00:10-30:00min
	Microwave + convection	320W	160°C	50~250°C	00:01- 01:30hr
	Microwave + double grill+	320W	180°C	50~250°C	00:01- 01:30hr
	Microwave + pizza mode	320W	180°C	50~250°C	00:01- 01:30hr

	5	4	3	2	1
Microwave Power	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
Combination Power		40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

- The standby state is pressed by the microwave key, the microwave function is selected, the microwave icon is lit, the default time is 1 minute, the default power is 800W, and then the microwave bond is pressed, the power is flashing, and the microwave power can be changed by pressing the sliding slider. The change range is 80W~ 800W, a total of 5 paragraphs, see the list below.
- Press the time key, microwave time flicker, press slide bar to change the microwave time, change the range of 10 seconds to 30 minutes, step in 10 seconds within 15 minutes, step in more than 15 minutes for 30 seconds.
- General .hot air tube, upper tube + infrared + hot fan, pizza three menus can be combined with microwave function, choose other menus and press microwave keys invalid, accompanied by invalid buzzer.
- Always press the microwave key to cancel the microwave function for 3 seconds.
- The power of the microwave and combination function can be remembered after the standby state is selected. Until the menu is run or the cancel key is cancelled, the default value is returned.

Note

- When microwave cooking is suspended, time and power flashing display.
- In the suspended state, press the microwave key first, then press the "+,-" sign or sliding slider to change the microwave power.

Childproof lock

In standby, reminder, reservation and menu work, pause state, long press the reminder key 3s, beep, lock, Child Lock Icon Lit; Then Long Press the reminder key 3s, beep, unlock, child lock icon extinguished.

In the child lock state, the microwave function can not be cancelled.

AUTOMATIC RECIPES

Your oven has a wide range of Automatic programs to enable you to achieve excellent results with ease. Simply select the appropriate program for the type of food you are cooking and follow the instructions in the display.

NO	Recipes	Microwave	Preheat	Default time	Weight	
d01	Defrost (Meat)	YES	NO	08:00 min	0.2Kg	0.1Kg ~1.5Kg
d02	Defrost (Poultry)	YES	NO	04:48 min	0.2Kg	0.1Kg ~1.5Kg
d03	Defrost (Fish)	YES	NO	04:00 min	0.2Kg	0.1Kg ~1.0Kg
A01	Popcorn	YES	NO	03:05 min	0.1Kg	
A02	Potato cheese gratin	YES	NO	00:35 hr	0.5Kg	
A03	Cheese Cake	NO	NO	01:16hr	/	
A04	Quiche Loraine	NO	10	Preheat for 10 minutes 00:40 hr	/	
A05	Meatloaf	NO	NO	01:15hr (default) 00:30hr	1Kg	1.0kg/0.5Kg
A06	Marmor Cake	NO	NO	01:20hr	/	
A07	Flat Bread	NO	8	Preheat for 8 minutes 00:35hr	/	
A08	Apple Pie	NO	7	Preheat for 7 01:00hr	/	
A09	Fresh Pizza on a Tray	NO	8	Preheat for 8 minutes 00:35hr	/	
A10	Apple Cake with Crumbles	NO	NO	01:00hr	/	

Note

When you cook with recipes d01, d02, d03, A01, A02, the tray can't be used.

ACCESSORIES

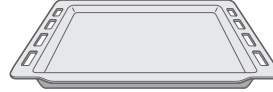
Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



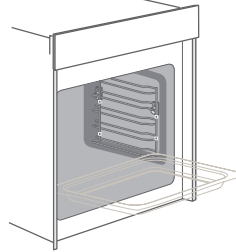
Wire Rack
For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food



Baking Tray
For tray bakes and small baked products. (do not use in microwave heating)



Baking tray- glass



Baking tray- glass is installed in the same position as Baking Tray

You can use the tray to place liquid or cooking food with juice. Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance. You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Note

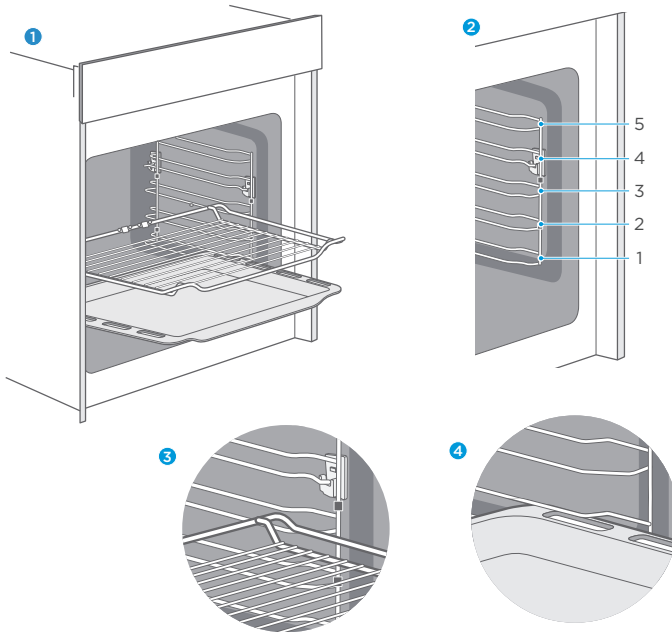
1. The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.
2. The wire rack can be used not only for grill cooking, but also for microwave cooking. And, the tray can't be used for microwave cooking.
3. The second layer of the appliance is recommended for microwave function which cooking best.
4. Do not use microwave function without any food in the cavity.
5. When cooking only the microwave function, please use only the glass tray. In order to ensure best cooking effect, the glass tray should be placed on the lowest level of the rack. (optional accessories)

Inserting accessories

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

Note

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



Locking function

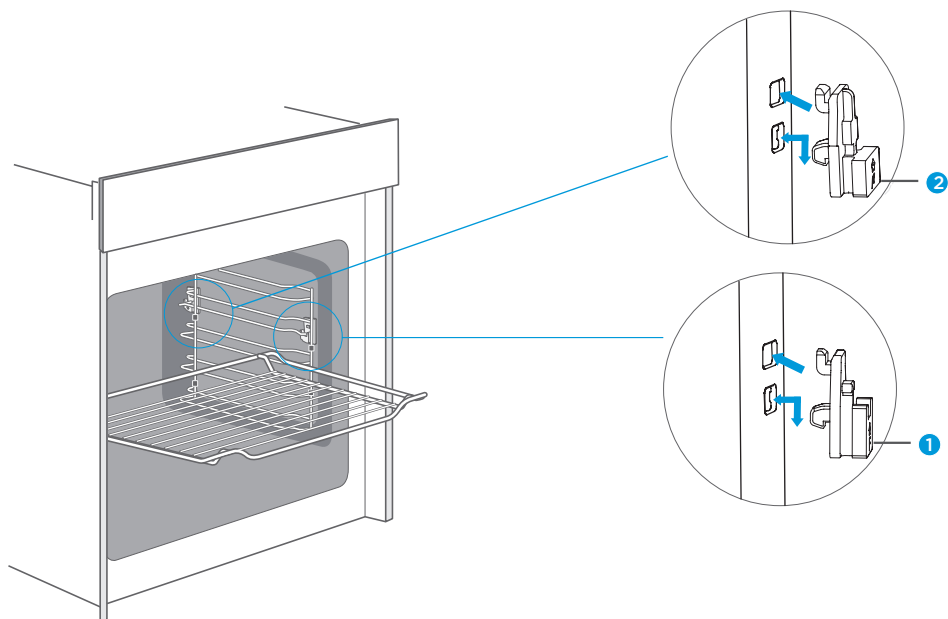
The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cavity correctly for the tilt protection to work properly.

When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture 1 3.

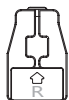
When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture 1 4.

Inserting accessories

The ceramic clips



1 x 2



2 x 2

ENERGY EFFICIENT USE

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process.
2. Do not open the door during the cooking & baking process.
3. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to "Lamp" (Without change the temperature setting).
4. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
5. Use "Fan Heating", whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C.
6. You can cook and bake using "Fan Heating" on more than one level at the same time.
7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
8. Do not preheat the empty oven, if it is not required.
If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching off the indicator light the first time.
9. Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor.
10. Use the timer and or a temperature probe whenever possible.
11. Use dark matt finish and light weighted baking molds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.
12. Do not use microwave function without any food in the cavity.

ENVIRONMENT

The packaging is made for protect your new appliance against damages during transport.

The materials used are selected carefully and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. Please do not dispose of it with your household waste.



HEALTH

Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.

Tips

1. Use short cooking times.
2. Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
3. Bigger portions have less acrylamide.
4. Use "Fan Heating" mode if possible.
5. French fries: Use more than 450g per tray, place them evenly spread and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

Cleaning Agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

1. Harsh or abrasive cleaning agents.
2. Cleaning agents with a high alcohol content.
3. Hard scouring pads or cleaning sponges.
4. High-pressure cleaners or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Tip

Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sales service. Observe the respective manufacturer's instructions.

Area Appliance exterior	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.</p>
Plastic	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Painted surfaces	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.</p>
Control panel	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Door panels	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.</p>
Door handle	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.</p>
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	<p>Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.</p>
Glass cover for the interior lighting	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.</p>
Door seal Do not remove	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.</p>
Stainless steel door cover	<p>Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.</p>

Area Appliance exterior	Cleaning
Accessories	<p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.</p>
Rails	<p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.</p>
Pull-out system	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.</p>
Meat thermometer	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.</p>

Notes

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

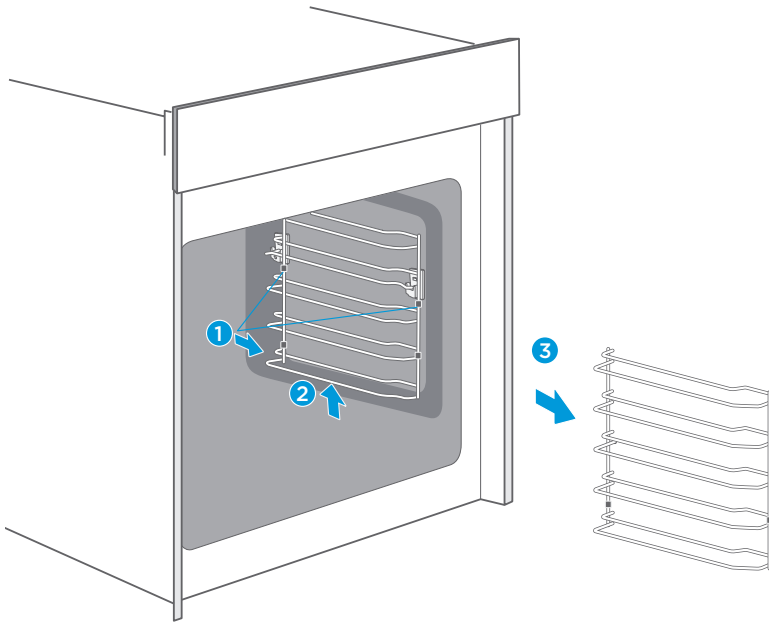
1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

APPLIANCE DOOR

Rails

When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

1. Take off white Teflon accessories.
2. Lift the side rack.
3. Take the side rack out.



CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself. You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instructions for preparation at the end of the operating manual.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe .		A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.

Uneven browning	The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as "Top & Bottom Heating" mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn't turn on	The lamp needs to be replaced.

Warning-Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot off the power.

Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, please contact the after-sales service.

CUSTOMER SERVICE

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution. Please contact the dealer where you by this appliance.

When calling us, please give the model number and S/N so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

Rated voltage:	230V	Rated input power:1600W(Microwave),2200 W (Grill)
Rated frequency:	50Hz	Microwave output: 800 W; 2450 MHz



Warning

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

The main function of the appliance is grill , the auxiliary is microwave

Note

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.







Above, thank you again for buying Midea Build-in Microwave Combination Oven, and we wish that our appliance will bring you delicious food and happy life.

TIPS AND TRICKS

You want to cook your own recipe	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring	Do not grease the outer ring of the spring form
The cake is too brown at the top	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time)
The food is good looking but the humidity inside is too high	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe
The browning is uneven	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the "Top & Bottom Heating" mode on one level.
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.

<p>Which kind of baking ware can be used?</p>	<p>Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminium in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.</p>
<p>How to use the grill function?</p>	<p>Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food.</p>
<p>How to keep clean the oven during grilling ?</p>	<p>Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.</p>
<p>The heating element in all grilling modes are switching on and o over the time.</p>	<p>It is a normal operation and depends on the temperature setting.</p>
<p>How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?</p>	<p>Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.</p>
<p>What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?</p>	<p>The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also "Condensing water during baking" for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.</p>

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time (min)	Pre-heat
Sponge cake	Spring form Ø 26 cm		170	1	30-35	YES
Small cake	1 tray		150	2	30-40	YES
Apple pie	Spring form Ø 20cm		160	1	70-80	NO
Bread	1 tray		210	2	30-35	YES
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5 min
Chicken	Rack & tray		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

1. In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the Chicken after 30 min. to the top side
2. Use a dark, frosted mold and place it on the rack
3. Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
4. Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.
5. If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water.
6. The burger patties should be turned around after 2/3 of the time.

DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

B7	
No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72 l

Vážený zákazníku,

děkujeme Vám, že jste si zakoupil tento spotřebič. Aby Vám tento spotřebič co nejlépe sloužil, přečtěte si pokyny v tomto návodu k obsluze.

Zajistěte, aby byl obalový materiál zlikvidován v souladu s platnými předpisy a s ohledem na životní prostředí.

Při likvidaci spotřebiče kontaktujte místní oddělení pro likvidaci odpadu, kde získáte informace o bezpečné likvidaci.

Tento spotřebič lze používat pouze k určenému účelu. Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.

OBSAH

PŘEDBĚŽNÁ OPATŘENÍ K ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU VYSTAVENÍ SE NADMĚRNÉ MIKROVLNNÉ ENERGII	4
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5
INSTALACE.....	9
OBSLUHA SPOTŘEBIČA	11
PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE	12
TYP OHŘEVU.....	13
POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE.....	14
AUTOMATICKÉ RECEPTY	18
PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	19
ENERGETICKY ÚČINNÉ VYUŽITÍ	22
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	22
OCHRANA ZDRAVÍ.....	23
ÚDRŽBA SPOTŘEBIČE.....	23
DVÍŘKA SPOTŘEBIČE	26
PÉČE O VÁŠ SPOTŘEBIČ V PŘÍPADĚ POTŘEBY	27
ZÁKAZNICKÝ SERVIS	29
TIPY A TRIKY	30
ZKUŠEBNÍ POTRAVINY PODLE EN 60350-1	32
TECHNICKÉ ÚDAJE (EU 65/2014 A EU 66/2014).....	32

PŘEDBĚŽNÁ OPATŘENÍ K ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU VYSTAVENÍ SE NADMĚRNÉ MIKROVLNNÉ ENERGII

- (a) Nepokoušejte se používat tuto troubu s otevřenými dvířky, protože to může způsobit škodlivé vystavení se mikrovlnné energii. Je důležité, abyste neporušili bezpečnostní zámky a nemanipulovali s nimi.
- (b) Mezi přední stranu trouby a dvířka neumísťujte žádné předměty, ani zbytky nečistot nebo čisticího prostředku, které by se mohly nahromadit na těsnících plochách.
- (c) **VAROVÁNÍ:** Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozená, trouba nesmí být v provozu, pokud ji neopraví autorizovaný servis.

DODATEK

Pokud nebude spotřebič udržován v dobrém stavu čistoty, jeho povrch by se mohl poškodit a ovlivnit životnost spotřebiče a vést k nebezpečné situaci.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY VAROVÁNÍ

Abyste snížili riziko požáru, úrazu elektrickým proudem, poranění osob nebo vystavení nadměrné energii mikrovlnné trouby při používání vašeho spotřebiče, dodržujte základní opatření včetně těchto:

1. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, jsou-li pod dohledem nebo dostaly pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a rozumějí s tím souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti bez dozoru.
2. Přečtěte si a dodržujte: „PŘEDBĚŽNÁ OPATŘENÍ K ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU VYSTAVENÍ SE NADMĚRNÉ MIKROVLNNÉ ENERGII“.
3. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
4. Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit autorizovaný servis aby se předešlo nebezpečí. (U spotřebičů s připojením typu Y)
5. VAROVÁNÍ: Pro někoho jiného než autorizovaný servis je nebezpečné provádět jakékoli servisní nebo opravné činnosti, které zahrnují složení krytu, který chrání před vystavením se mikrovlnné energii.
6. VAROVÁNÍ: Tekutiny a jiné potraviny se nesmí ohřívat v uzavřených nádobách, protože mohou explodovat.
7. Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách dejte pozor na troubu, protože se může vznítit.
8. Používejte pouze nádoby, které je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

9. V případě kouře vypněte nebo odpojte spotřebič a nechte dvířka zavřená, aby se uhasily všechny plameny.
10. Ohřev nápojů v mikrovlnné troubě může mít za následek zpožděné erupční vaření, proto je třeba při manipulaci s nádobou postupovat opatrně.
11. Obsah kojeneckých láhví a sklenic na dětskou výživu před konzumací promíchejte nebo protřepejte a zkontrolujte teplotu, aby se zabránilo popálení.
12. Vejce ve skořápce a celá natvrdo uvařená vejce by se neměla ohřívat v mikrovlnné troubě, protože mohou explodovat a to i po ukončení mikrovlnného ohřevu.
13. Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky jídla.
14. Neudržování trouby v čistém stavu by mohlo vést ke zhoršení povrchu, což by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a popřípadě vést k nebezpečné situaci.
15. Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu. (Pro trouby vybavené zařízením pro používání sondy snímající teplotu.)
16. Mikrovlnnou troubu je třeba používat s otevřenými ozdobnými dvířky. (pro trouby s ozdobnými dvířky.)
17. Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti.
18. Při vyjímání nádob ze spotřebiče dávejte pozor, abyste nevyjmuli otočný talíř. (U pevných spotřebičů a vestavných spotřebičů, které se používají nejméně 900 mm nad podlahou a mají odnímatelné otočné talíře. To však neplatí pro spotřebiče s horizontálními spodními sklopnými dvířky.)
19. Spotřebič se nesmí čistit parním čističem.
20. **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, zda je spotřebič vypnutý, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.
21. Mikrovlnná trouba je určena k ohřevu jídel a nápojů. Sušení jídla nebo oblečení a zahřívání ohřívacích podložek, pantoflů, houbiček, vlhké utěrky a podobně může vést ke zranění, vznícení nebo požáru.

22. Povrch úložné zásuvky se může zahřát.
23. VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Je třeba dbát na to, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let by měly být drženy mimo dosah, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
24. Během používání se spotřebič zahřívá. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby.
25. Při vaření v mikrovlnné troubě nejsou povoleny kovové nádoby na potraviny a nápoje.
26. Na čištění skla dvířek trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch, což může způsobit rozbití skla.
27. Spotřebič je určen k vestavění.
28. Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí. (To neplatí pro spotřebiče s ozdobnými dvířky.)
29. VAROVÁNÍ: Když je spotřebič provozován v kombinovaném režimu, děti by z důvodu používaných teplot měly troubu používat pouze pod dohledem dospělé osoby.

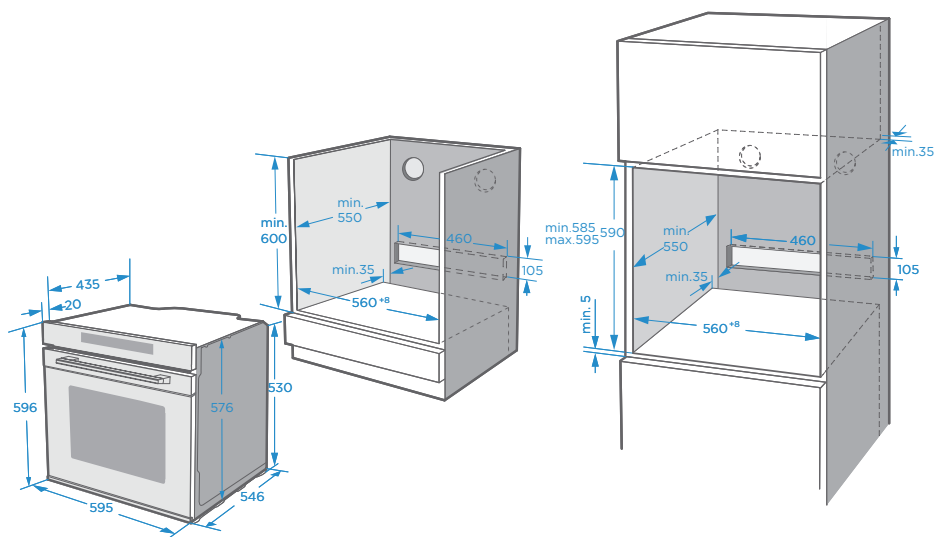
**POZORNĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO POUŽITÍ V
BUDOUCNOSTI**

Příčiny poškození

Upozornění!

- Tvorba jisker: Kov např. lžice ve sklenici musí být umístěna nejméně 2 cm od stěn trouby a vnitřní strany dvířek. Jiskry by mohly nenapravitelně poškodit sklo na vnitřní straně dvířek.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte vodu do horkého varného prostoru. To způsobí tvorbu páry. Změna teploty může způsobit poškození.
- Vlhké potraviny: Neuchovávejte vlhké potraviny v uzavřeném varném prostoru delší čas.
Nepoužívejte spotřebič pro skladování potravin. Může to vést ke korozi.
- Chlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Varný prostor nechte chladnout pouze se zavřenými dvířky. Dávejte pozor, aby se nic nezachytilo ve dvířkách spotřebiče. I když jsou dvířka pootevřená jen mírně, přední části sousedních spotřebičů se mohou časem poškodit.
- Velmi znečištěné těsnění: Pokud je těsnění velmi znečištěné, dvířka spotřebiče se v průběhu provozu přestanou správně zavírat. Mohlo by dojít k poškození předních částí sousedních spotřebičů. Těsnění udržujte vždy čisté.
- Provoz mikrovlnné trouby bez jídla: Provoz spotřebiče bez jídla ve varném prostoru může vést k přetížení. Nikdy nezapínejte spotřebič, pokud se ve varném prostoru nenacházejí potraviny. Výjimkou z tohoto pravidla je krátkodobý test nádobí (viz část „Mikrovlnná trouba, vhodné nádobí“).
- Použití dvířek spotřebiče pro stání nebo položení předmětů:
- Nestoupejte ani nic nepokládejte na otevřená dvířka spotřebiče. Na dvířka spotřebiče nepokládejte nádobí ani příslušenství.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nenoste ani nedržte za rukojeť na dvířkách. Rukojeť dvířek nemůže unést hmotnost spotřebiče a může se zlomit.
- Příprava popcornu v mikrovlnné troubě: Nikdy nenastavujte mikrovlnný výkon příliš vysoko. Použijte nastavení výkonu maximálně 600 W. Sáček s popcornem vždy položte na skleněný talíř. Při přetížení může disk vyskočit.
- Tekutina, která se převařila, nesmí proudit přes pohon otočného talíře dovnitř spotřebiče. Sledujte proces vaření. Na začátku zvolte kratší dobu vaření a podle potřeby jej prodlužte (pro modely s otočným talířem).
- Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky jídla, protože mohou explodovat, a to i po ukončení mikrovlnného ohřevu.
- Neudržování trouby v čistém stavu by mohlo vést ke zhoršení povrchu, což by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a případně vést k nebezpečné situaci.

INSTALACE



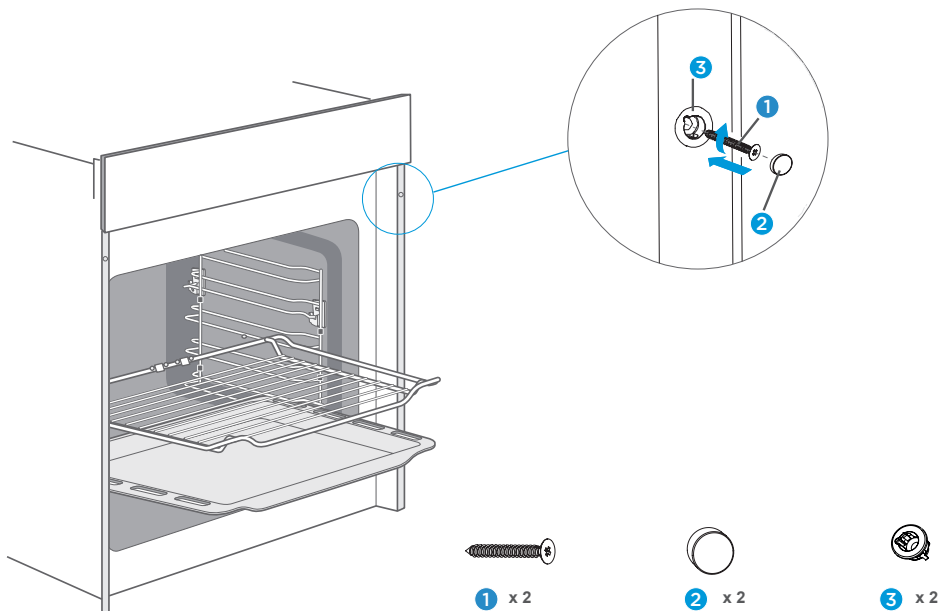
Pro bezpečný provoz tohoto spotřebiče se prosím ujistěte, že byl nainstalován podle profesionálních standardů a respektující pokyny k instalaci. Poškození způsobené nesprávnou instalací není v rámci záruky.

Při instalaci noste ochranné rukavice, abyste se nepořezali o ostré hrany. Před instalací zkontrolujte spotřebič, zda není poškozený, a pokud je poškozený, nepřipojujte jej. Před zapnutím spotřebiče vyčistěte všechny obalové materiály a lepicí fólii ze spotřebiče.

Přiložené rozměry jsou uváděny v mm.

Aby bylo možné po instalaci spotřebič v případě potřeby odpojit od elektrické sítě, je třeba, aby byla zástrčka přístupná nebo aby byl v pevném vedení zabudován vypínač.

Varování: Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se předešlo přehřátí.



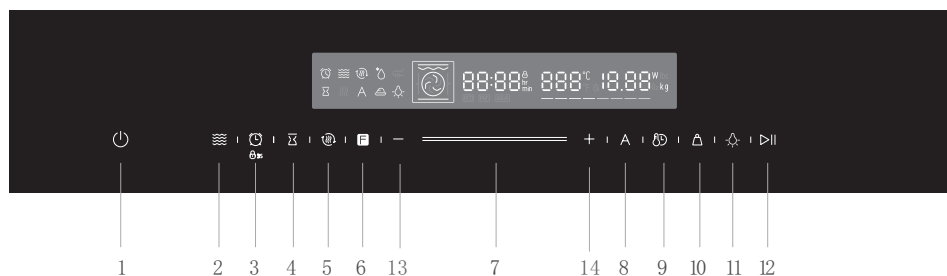
Po zvednutí trouby na místo uvnitř krytu spotřebiče najdete dva otvory v krytu trouby a připevněte je na místo pomocí 1, 2 a 3.









Upozornění

Šrouby příliš nedotahujte 1 abyste nepoškodili troubu nebo kryt spotřebiče – použijte pouze šroubovák!

OBSLUHA SPOTREBIČA

JEDNOTLIVÉ ČÁSTI




	1. Zrušit	Zrušte aktuální stav a přejděte do pohotovostního režimu.
	2. Symbol mikrovlnného ohřevu	Použijte funkci kombinace mikrovln a mikrovlnného ohřevu.
	3. Časovač/Dětská pojistka	Použijte funkci časovače/použijte dětskou pojistku se stisknutím v trvání 3 sekundy.
	4. Čas ukončení	Nastavte čas ukončení pro délku pečení.
	5. Rychlé přehřátí	Použijte tuto funkci k rychlému přehřátí.
	6. F-symbol	Dotkněte se symbolu F pro volbu funkcí. Dlouhým stisknutím můžete rychle přepínat.
	7. Posuvný ovladač	Pro změnu hodnot nastavení zobrazených na displeji můžete použít posuvný ovladač nebo symbol „+/-“ v blízkosti.
	8. Automatické recepty	Stiskněte pro použití automatických receptů.
	9. Hodiny/Čas/Teplota	Nastavení hodin v pohotovostním režimu/Změna mezi nastavením času a nastavením teploty.
	10. Hmotnost	Stisknutím nastavíte hmotnost, když používáte automatické recepty.
	11. Osvětlení	Zapnutí a vypnutí osvětlení.
	12. Spuštění	Spuštění a pozastavení procesu vaření.
	13. Znaménko minus	Pro změnu hodnot úpravy znamének zobrazených na displeji můžete použít vedlejší symbol „-“.
	14. Znaménko plus	Pro změnu hodnot úpravy znamének zobrazených na displeji můžete použít vedlejší symbol „+“.

PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

První použití spotřebiče

Před prvním použitím spotřebiče pro přípravu jídla musíte vyčistit vnitřní prostor a příslušenství.

1. Odstraňte všechny nálepky, povrchové ochranné fólie a přepravní ochranné části.
2. Vyjměte veškeré příslušenství a boční držáky z vnitřního prostoru.
3. Důkladně vyčistěte příslušenství a boční držáky mýdlovou vodou a hadříkem nebo měkkým kartáčkem.
4. Ujistěte se, zda vnitřní prostor neobsahuje žádné zbytky obalů, jako jsou polystyrenové pelety nebo dřevěné části, které mohou způsobit požár.
5. Utřete hladké povrchy ve vnitřním prostoru a dvířkách měkkým vlhkým hadříkem.
6. Pokud chcete odstranit zápach z nového spotřebiče, zahřejte spotřebič prázdný a se zavřenými dvířky trouby.
7. Během prvního zahřívání spotřebiče udržujte kuchyni dostatečně větranou. Během této doby držte děti a domácí zvířata mimo kuchyni. Zavřete dveře do sousedních místností.
8. Upravte uvedená nastavení. Jak nastavit typ ohřevu a teplotu se dozvíte v další části.

Nastavení	
Režim ohřevu	
Teplota	250 °C
Čas	1 hod.

Po vychladnutí spotřebiče:

1. Vyčistěte hladké povrchy a dvířka mýdlovou vodou a hadříkem.
2. Vysušte všechny povrchy.
3. Nainstalujte boční držáky.

Nastavení času hodin











Před použitím trouby je třeba nastavit čas.

1. Po elektrickém připojení trouby se dotkněte symbolu hodin a poté můžete nastavit denní čas v hodinách pomocí posuvného ovladače nebo znaménka „+/-“.
2. Znovu se dotkněte symbolu hodin a pak můžete nastavit čas v minutách pomocí posuvného ovladače nebo znaménka „+/-“.
3. Dotkněte se symbolu hodin pro dokončení nastavení.

POZNÁMKA: Hodiny mají 24-hodinové zobrazení času.

TYP OHŘEVU

Váš spotřebič má různé provozní režimy, které usnadňují používání vašeho spotřebiče. Abychom vám umožnili najít správný typ ohřevu pro váš pokrm, vysvětlili jsme zde rozdíl a rozsah použití.

Typy ohřevu	Teplota	Použití
 Konvenční pečení	30~250 °C	Pro tradiční pečení a opékání na jedné úrovni. Vhodné zejména na koláče s vlhkou polevou.
 Teplovzdušné pečení	50~250 °C	K pečení na jedné nebo více úrovních. Teplo pochází z prstencového ohříváče obklopujícího ventilátor rovnoměrně.
 Teplovzdušné pečení + Ventilátor	50~250 °C	K pečení na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozvádí teplo z topných těles rovnoměrně po celé dutině.
 Sálavé teplo	150~250 °C	Ke grilování malého množství jídla a k zapečení jídla. Pokrm vložte do střední části pod topné těleso grilu.
 Dvojitý gril + Ventilátor	50~250 °C	Ke grilování plochých pokrmů a k zapečení jídla. Ventilátor rozvádí teplo rovnoměrně po prostoru.
 Dvojité grilování	150~250 °C	Ke grilování plochých pokrmů a k zapékání jídla.
 Pizza	50~250 °C	Na pizzu a pokrmy, které potřebují hodně tepla zespodu. Spodní ohříváč a prstencový ohříváč budou fungovat.
 Spodní ohřev	30~220 °C	Pro extra zhnědnutí spodku pizzy, koláčů a pečiva. Ohřev pochází ze spodního ohříváče.
 Rozmrazování	–	Pro šetrné rozmrazování mražených potravin.
 Kynutí těsta	30~45 °C	Pro přípravu kynutého těsta a pro přípravu a kultivaci jogurtu.

Upozornění!

Pokud otevřete dvířka spotřebiče během probíhajícího provozu, provoz se pozastaví. Buďte mimořádně opatrní, protože hrozí riziko popálení.

Poznámky

1. Na rozmrazování velkých porcí pokrmu lze vyjmout boční přihrádky a umístit nádobu na dno vnitřního prostoru spotřebiče.
2. Na ohřívání nádobí je výhodné odmontovat boční rošty a užitečné jsou režimy ohřevu „Teplovzdušné grilování“ a „Ohřívání ventilátorem“ s nastavením teploty na 50 °C. Pokud je více než polovina dna vnitřního prostoru spotřebiče pokryta nádobím, použijte „teplovzdušný gril“.
3. Díky optimální rovnoměrné distribuci tepla uvnitř vnitřního prostoru spotřebiče během „Ohřívání ventilátorem“ bude ventilátor pracovat v určitých časech procesu ohřevu, aby byl zaručen nejlepší možný výkon.

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná dle potřeby. Horký vzduch uniká nad dvířky.


Upozornění!


Nezakrývejte větrací otvory. V opačném případě se může spotřebič přehřát.

Aby se spotřebič po provozu rychleji ochladil, chladicí ventilátor může být ještě nějakou dobu v provozu.


POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

Pečení s troubou

1. Po připojení trouby k elektrické síti se dotkněte symbolu funkce trouby pro volbu funkcí, použijte posuvný ovladač nebo znaménko „+/-“ pro nastavení teploty pečení.
2. Dotkněte se symbolu Start/Pauza a trouba začne pracovat, pokud ne, trouba se po 5 minutách vrátí zpět k zobrazení hodin.
3. V průběhu procesu pečení jej lze zrušit dotykem tlačítka .




POZNÁMKA: Po nastavení teploty se můžete dotknout symbolu hodin  a nastavit délku trvání pečení, kterou můžete nastavit posuvným ovladačem nebo znaménkem „+/-“.

Rychlé předehřátí

Ke zkrácení doby předehřívání můžete použít rychlé předehřívání. Když zvolíte tuto funkci, dotkněte se symbolu rychlého předehřívání , na displeji se rozsvítí značka rychlého předehřívání. Pokud tato funkce nedokáže rychle předehřát, ozve se „pípnutí“, při automatických receptech, rozmrazování a kynutí těsta není rychlé předehřátí.

Nastavení času ukončení

Po dokončení nastavení času, můžete nastavit čas, kdy pečení skončí.


1. Dotkněte se tlačítka , potom můžete otáčením nastavovacího ovladače nastavit čas ukončení v hodinách, znovu se dotkněte tlačítka  a potom ho nastavte v minutách.
Když skončíte s nastavením, dotkněte se tlačítka  na ujištění se.
2. Když nastavíte čas ukončení, musíte nastavit dobu trvání pečení. Zkontrolujte pečení s troubou → POZNÁMKA, abyste viděli, jak nastavit čas pečení.
3. Například, když nastavíte čas ukončení na 10 hodin a doba trvání pečení je 1 hodina, trouba se zahřeje v 9:00 a skončí v 10:00.

Poznámky

1. Nastavte čas ustanovení před volbou menu nebo zvolte menu před nastavením času ustanovení.
2. Žádná funkce rezervace pro rozmrazování, horkovzdušného pečení, automatického menu, kombinaci mikrovln, mikrovlny a fermentaci.

Změna v průběhu pečení

Během provozu spotřebiče můžete změnit nastavení typu ohřevu a nastavení teploty pomocí funkce trouby nebo posuvného ovladače. Po provedení změny, pokud po 6 sekundách nenastane žádná jiná činnost, se bude trouba zahřívat podle toho, jak jste provedli změnu.

Chcete-li změnit dobu trvání pečení v průběhu pečení, dotkněte se tlačítka  a změňte jej posuvným ovladačem nebo znaménkem „+/-“. Po změně, pokud po 6 sekundách nenastane žádná jiná činnost, bude trouba fungovat podle toho, jak jste provedli změnu. Během procesu pečení s nastavením času ukončení nebo v automatických receptech nemůžete provést žádnou změnu.

Chcete-li zrušit proces pečení, dotkněte se tlačítka .


Poznámky




1. Změna režimů/teploty/času odpočinku po pečení může mít určitý negativní vliv na výsledek pečení, více vám doporučujeme, abyste to nedělali, pokud nemáte s pečením dobré zkušenosti.

Upozornění!

Po vypnutí je spotřebič velmi horký, zvláště uvnitř. Nikdy se nedotýkejte vnitřních povrchů spotřebiče ani topných těles. K vyjmutí příslušenství nebo nádob zevnitř trouby použijte rukavice na pečení a nechte spotřebič vychladnout. Zároveň držte děti v bezpečné vzdálenosti, abyste se vyhnuli popálení.

Časovač





Funkci časovače můžete použít dotykem tlačítka . Když nastane nastavený čas, z trouby jako připomínka zazní „pípnutí“.

Při prvním dotyku tlačítka , nastavte časovač v hodinách, pak znovu stiskněte tlačítko  a nastavte časovač po minutách. Znovu se dotkněte tlačítka  a nastavení je dokončeno.

Časovač lze nastavit před a v průběhu procesu pečení, ale když volíte funkci a teplotu, není k dispozici. Rezervaci a připomínky nelze nastavit současně.

Mikrovlny a kombinovaný ohřev s mikrovlnami

1. Váš spotřebič má 4 druhy mikrovlnných funkcí, včetně jednoho mikrovlnného ohřevu a kombinovaného ohřevu s mikrovlnami.

Typy ohřevu	Počáteční výkon	Počáteční teplota	Teplota	Čas
 Mikrovlny	800 W	/	/	00:10-30:00 min.
 Mikrovlny + teplovzdušný ohřev	320 W	160 °C	50~250 °C	00:01- 01:30 hod.
 Mikrovlny + dvojitý gril+	320 W	180 °C	50~250 °C	00:01- 01:30 hod.
 Mikrovlny + režim pizza	320 W	180 °C	50~250 °C	00:01- 01:30 hod.

	5	4	3	2	1
Mikrovlnný výkon	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
Kombinovaný výkon		40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

- Pohotovostní režim je po stisknutí tlačítka mikrovln. Je zvolena funkce mikrovln, rozsvítí se ikona mikrovln, přednastavený čas je 1 minuta, přednastavený výkon je 800 W a poté se stiskne mikrovlnná vazba. Indikátor napájení začne blikat a mikrovlnný výkon lze změnit stisknutím posuvného ovladače. Rozsah změny je 80 W~ 800 W, celkem 5 dílků, viz seznam níže.
- Stiskněte tlačítko času, zabliká čas mikrovln, stisknutím posuvného ovladače změňte čas mikrovln. Rozsah lze změnit od 10 sekund do 30 minut, provedte krok o 10 sekund během 15 minut, krok o více než 15 minut po dobu 30 sekund.

4. Obecně lze kombinovat s funkcí mikrovln tři menu: horkovzdušný ohřev, horní ohřev + infračervený ohřev + ventilátor a pizza. Při volbě jiného menu a stisknutí tlačítka mikrovln zazní akustický signál neplatného úkonu.
5. Pro zrušení funkce mikrovln vždy stiskněte tlačítko mikrovln po dobu 3 sekund.
6. Výkon mikrovln a kombinované funkce si může spotřebič zapamatovat po volbě pohotovostního režimu. Pokud není spuštěno menu nebo není provedeno zrušení tlačítkem zrušení, vrátí se přednastavená hodnota.

Poznámka

1. Když je mikrovlnné pečení pozastaveno, na displeji bude blikat čas a výkon.
2. V pozastaveném stavu nejprve stiskněte tlačítko mikrovln, poté stiskněte znaménko „+“ nebo posuvný ovladač, abyste změnili mikrovlnný výkon.

Dětská pojistka

V pohotovostním režimu funguje připomínka, rezervace a menu, stav pozastavení, dlouhým stisknutím tlačítka připomínky na 3 sekundy zazní pípnutí, rozsvítí se ikona dětské pojistky; Následným dlouhým stisknutím tlačítka připomínky v trvání 3 sekund zazní pípnutí, provede se odemknutí a ikona dětské pojistky zhasne. Ve stavu dětské pojistky nelze zrušit funkci mikrovlnného ohřevu.

AUTOMATICKÉ RECEPTY

Vaše trouba má širokou škálu automatických programů, které vám umožní snadno dosáhnout vynikajících výsledků. Jednoduše zvolte vhodný program pro typ připravovaného jídla a postupujte podle pokynů na displeji.

Č.	Recepty	Mikrovlny	Přehřev	Počáteční čas	Hmotnost	
d01	Rozmrazování (maso)	ANO	NE	08:00 min	0,2 kg	0,1 kg ~1,5 kg
d02	Rozmrazování (drůbež)	ANO	NE	04:48 min	0,2 kg	0,1 kg ~1,5 kg
d03	Rozmrazování (ryby)	ANO	NE	04:00 min	0,2 kg	0,1 kg ~1,0 kg
A01	Popcorn	ANO	NE	03:05 min	0,1 kg	
A02	Gratinované brambory se sýrem	ANO	NE	00:35 hod.	0,5 kg	
A03	Tvarohový koláč	NE	NE	01:16 hod.	/	
A04	Slaný koláč	NE	10	Přehřejte 10 minut 00:40 hod.	/	
A05	Karbanátky	NE	NE	01:15 hod. (počáteční) 00:30 hod.	1 kg	1,0 kg/0,5 kg
A06	Mramorový dort	NE	NE	01:20 hod.	/	
A07	Plochý chléb	NE	8	Přehřejte 8 minut 00:35 hod.	/	
A08	Jablkový koláč	NE	7	Přehřejte 7 minut 01:00 hod.	/	
A09	Čerstvá pizza na plechu	NE	8	Přehřejte 8 minut 00:35 hod.	/	
A10	Jablečný koláč s drobenkou	NE	NE	01:00 hod.	/	

Poznámka

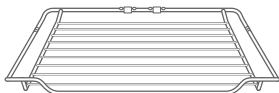
Když pečete podle receptů d01, d02, d03, A01, A02, plech nelze použít.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

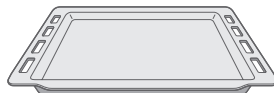
Váš spotřebič je dodáván s celou řadou příslušenství. Zde naleznete přehled dodávaného příslušenství a informace o jeho správném použití.

Dodávané příslušenství

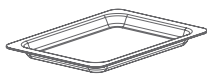
Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:



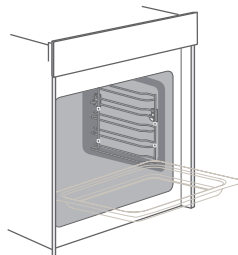
Kovový rošt
Pro nádoby, dortové formy a nádoby vhodné do trouby. Na pečení a grilování pokrmu.



Plech na pečení
K pečení na plechu a drobné pečivo (nepoužívat s mikrovlnami).



Skleněný pekáč (volitelné příslušenství)



Skleněný pekáč je instalován ve stejné poloze jako plech na pečení (volitelné příslušenství)

Plech můžete použít k zachytávání šťávy nebo přípravu pokrmu se šťávou. Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně uzpůsobeno pro váš spotřebič. Příslušenství si můžete zakoupit v poprodejním servisu, od specializovaných prodejců nebo online.

Poznámka

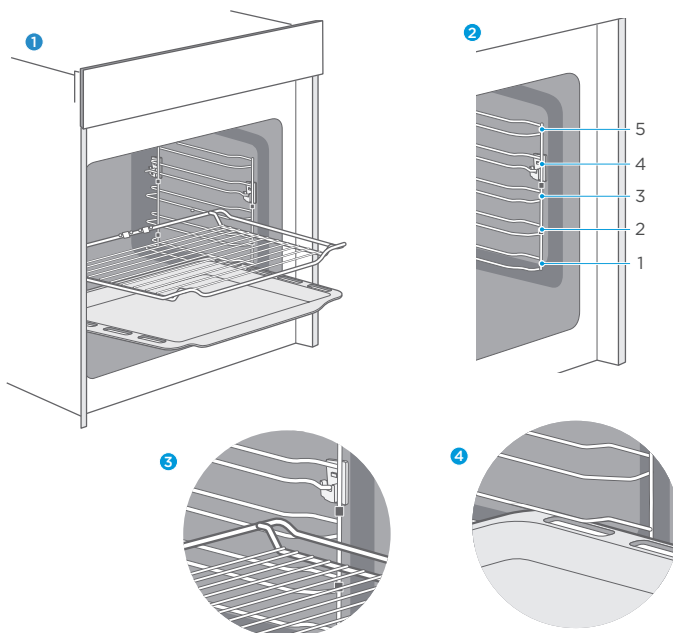
1. Příslušenství se může zdeformovat, když se zahřeje. To neovlivňuje jeho funkci. Po opětovném vychladnutí získá svůj původní tvar.
2. Rošt je možné použít nejen ke grilování, ale také k pečení v režimu mikrovln. Plech nelze použít k pečení v režimu mikrovln.
3. Druhá pozice umístění roštu spotřebiče se doporučuje pro funkci mikrovln, která je nejlepší na pečení.
4. Funkci mikrovln nepoužívejte bez pokrmu uvnitř spotřebiče.
5. Při používání s funkcí mikrovln používejte pouze skleněný pekáč. Abyste zajistili nejlepší účinek přípravy pokrmu, skleněný pekáč umístěte na nejnižší úroveň roštu.

Vkládání příslušenství

Vnitřní prostor má pět pozic. Pozice regálů se počítají zdola nahoru. Příslušenství lze vytáhnout přibližně do poloviny bez převrácení.

Poznámka

1. Dbejte na to, abyste příslušenství vždy vložili do vnitřního prostoru správným směrem.
2. Příslušenství vždy vložte zcela do vnitřního prostoru tak, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.



Funkce zajištění

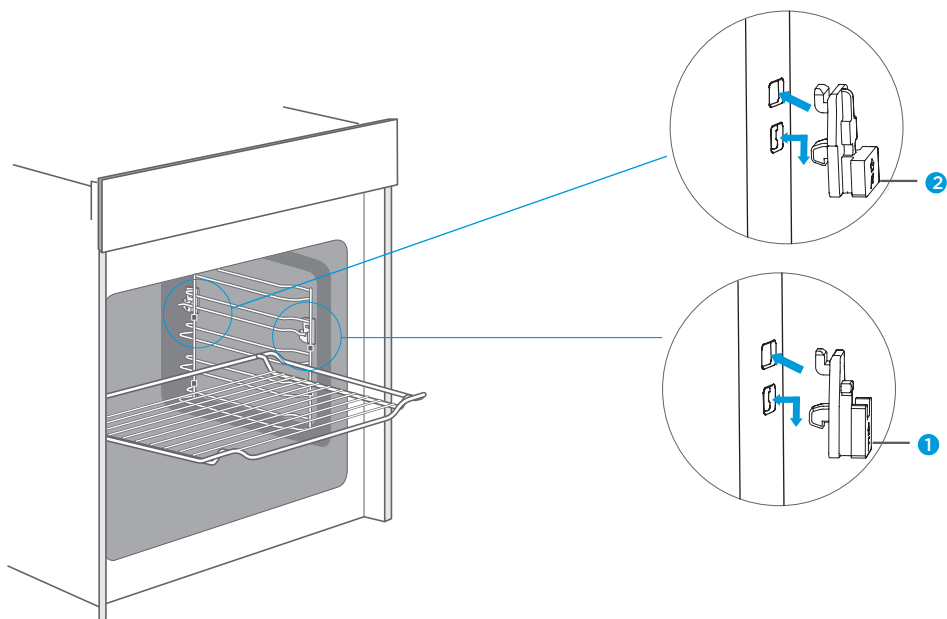
Příslušenství lze vytáhnout přibližně do poloviny, dokud nezapadne na své místo. Funkce zajištění zabraňuje naklonění příslušenství při jeho vytažení. Aby ochrana proti převrácení správně fungovala, příslušenství musí být vloženo do vnitřního prostoru správně.

Při vkládání kovového roštu se ujistěte, zda je kovový rošt ve správném směru jako na obrázku 1 3.

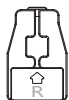
Při vkládání plechu na pečení se ujistěte, zda je plech na pečení ve správném směru jako na obrázku 1 4.

Vkládání příslušenství

Keramické držáky



1 x 2



2 x 2

ENERGETICKY ÚČINNÉ VYUŽITÍ

1. Vyjměte veškeré příslušenství, které není nutné během procesu vaření a pečení.
2. V průběhu procesu vaření a pečení neotevírejte dvířka.
3. Pokud během vaření a pečení otevřete dvířka, přepněte režim na „Osvětlení“ (beze změny nastavení teploty).
4. Snižte nastavení teploty v režimech bez ventilátoru na 50 °C na 5 minut až 10 minut před koncem vaření a pečení. Takže k dokončení procesu můžete použít teplo vnitřního prostoru.
5. Vždy, pokud je to možné, používejte „Ohřívání s ventilátorem“. Teplotu můžete snížit o 20 °C až 30 °C.
6. Pomocí funkce „Ohřívání s ventilátorem“ můžete vařit a péct na více úrovních současně.
7. Pokud není možné současně vařit a péct různá jídla, můžete ohřívát jeden po druhém, abyste využili stavu ohřevu trouby.
8. Nepředehřívejte prázdnou troubu, pokud to není nutné.
V případě potřeby vložte jídlo do trouby ihned po dosažení teploty indikované prvním zapnutím indikátoru.
9. Na zakrytí dna vnitřního prostoru nepoužívejte reflexní fólii, jako je hliníková fólie.
10. Vždy, pokud je to možné, používejte časovač.
11. Použijte tmavý matný povrch a lehké formy a nádoby na pečení. Snažte se nepoužívat těžké příslušenství s lesklým povrchem, jako je nerezavějící ocel nebo hliník.
12. Funkci mikrovlnné trouby nepoužívejte bez jídla uvnitř.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obal je vyroben tak, aby chránil váš nový spotřebič před poškozením během přepravy. Použité materiály jsou pečlivě vybírány a měly by být recyklovány. Recyklace snižuje spotřebu surovin a odpadu. Elektrická a elektronická zařízení často obsahují cenné materiály. Nelikvidujte je spolu s domovním odpadem.



OCHRANA ZDRAVÍ

Akrylamid vzniká hlavně zahříváním potravin, které obsahují škrob (tj. brambory, hranolky, chléb) na velmi vysoké teploty po dlouhou dobu.

Tipy

1. Používejte krátké doby pečení.
2. Pokrm pečte do zlatožluté barvy povrchu, nepřipalujte jej do tmavě hnědé barvy.
3. Větší porce mají méně akrylamidu.
4. Pokud je to možné, použijte režim „Pečení s ventilátorem“.
5. Hranolky: Použijte více než 450 g na plech, rozložte je rovnoměrně a postupně je otáčejte. K dosažení nejlepšího výsledku vaření použijte informace o produktu, jsou-li k dispozici.

ÚDRŽBA SPOTŘEBIČE

Čisticí prostředek

Při dobré péči a čištění si váš spotřebič zachová svůj vzhled a zůstane plně funkční dlouhou dobu. Zde vám vysvětlíme, jak byste se měli o váš spotřebič správně starat a jak jej čistit.

Aby nedošlo k poškození různých povrchů nesprávným čisticím prostředkem, dodržujte informace uvedené v tabulce. V závislosti na modelu spotřebiče nemusí být na/ve vašem spotřebiči všechny uvedené oblasti.

Upozornění!

Riziko poškození povrchu

Nepoužívejte:

1. Drsné nebo abrazivní čisticí prostředky.
2. Čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu.
3. Tvrdé drátěnky nebo čisticí houby.
4. Vysokotlakové čističe nebo parní čističe.
5. Speciální čisticí prostředky na čištění spotřebiče, pokud je horký.

Nové houby utěrky před použitím důkladně vyperte.

Tip

Důrazně doporučené čisticí a ošetřující prostředky lze zakoupit prostřednictvím poprodejšího servisu. Dodržujte pokyny příslušného výrobce.

Vnější část spotřebiče	Čištění
Přední část	<p>Horká mýdlová voda: Vyčistěte utěrkou na nádobí a poté osušte měkkou utěrkou. Okamžitě odstraňte skvrny vodního kamene, mastnoty, škrobu a albuminu (například vaječný bílek). Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. Speciální čisticí prostředky pro nerezavějící ocel vhodné pro horké povrchy jsou dostupné v našem poprodejním servisu nebo u specializovaných prodejců. Naneste velmi tenkou vrstvu čisticího prostředku měkkou utěrkou.</p>
Plasty	<p>Horká mýdlová voda: Vyčistěte utěrkou na nádobí a poté osušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čistič skla ani škrabku na sklo.</p>
Lakované povrchy	<p>Horká mýdlová voda: Vyčistěte utěrkou na nádobí a poté osušte měkkou utěrkou.</p>
Ovládací panel	<p>Horká mýdlová voda: Vyčistěte utěrkou na nádobí a poté osušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čistič skla ani škrabku na sklo.</p>
Panely dvířek	<p>Horká mýdlová voda: Vyčistěte utěrkou na nádobí a poté osušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čistič skla ani škrabku na sklo.</p>
Rukojeť dvířek	<p>Horká mýdlová voda: Vyčistěte utěrkou na nádobí a poté osušte měkkou utěrkou. Pokud se odstraňovač vodního kamene dostane do kontaktu s rukojetí dvířek, ihned jej otřete. V opačném případě nebude možné odstranit žádné skvrny.</p>
Smaltované povrchy a samočisticí povrchy	<p>Dodržujte pokyny pro povrchy varného prostoru, které jsou uvedeny v tabulce.</p>
Skleněný kryt pro vnitřní osvětlení	<p>Horká mýdlová voda: Vyčistěte utěrkou na nádobí a poté osušte měkkou utěrkou. Pokud je pečicí prostor velmi znečištěný, použijte čisticí prostředek na trouby.</p>
Těsnění dvířek	<p>Horká mýdlová voda: Vyčistěte utěrkou. Nedrhněte.</p>
Kryt dvířek z nerezavějící oceli	<p>Čisticí prostředek na nerezavějící ocel: Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte prostředky k ošetřování nerezavějící oceli. Při čištění sundejte kryt dvířek.</p>

Vnější část spotřebiče	Čištění
Příslušenství	Horká mýdlová voda: Namočte a vyčistěte utěrkou nebo kartáčkem. Pokud jsou na něm silné nánosy nečistot, použijte drátěnku z nerezavějící oceli.
Kolejničky	Horká mýdlová voda: Namočte a vyčistěte utěrkou nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horká mýdlová voda: Namočte a vyčistěte utěrkou nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo, dokud jsou vytahovací kolejničky vytaženy. Nejlepší je vyčistit je, když jsou zasunuty. Nemyjte je v myčce nádobí.
Teploměr na maso	Horká mýdlová voda: Namočte a vyčistěte utěrkou nebo kartáčkem. Nemyjte jej v myčce nádobí.

Poznámky

1. Mírné rozdíly v barvě na přední straně spotřebiče jsou způsobeny použitím různých materiálů, jako je sklo, plast a kov.
2. Stíny na dveřních výplních, které vypadají jako šmouhy, jsou způsobeny odrazy vnitřního osvětlení.
3. Smalt je vypálen při velmi vysokých teplotách. To může způsobit mírné barevné odchylky. Toto je normální a nemá to vliv na provoz. Okraje tenkých plechů nelze zcela smaltovat. V důsledku toho mohou být tyto hrany drsné. Tím se nezhorší antikorozi ochrana.
4. Spotřebič udržujte vždy čistý a nečistoty ihned odstraňte, aby se nehromadily zanesené nánosy nečistot.

Tipy

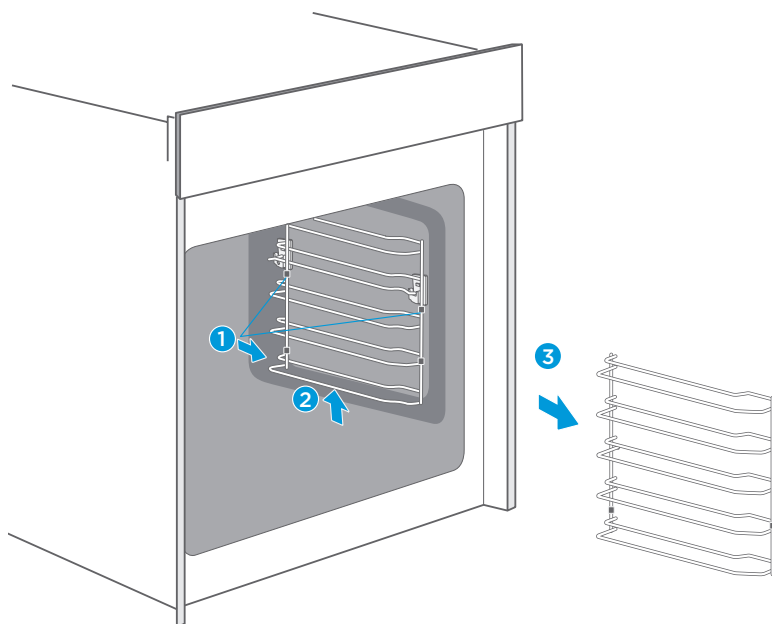
1. Po každém použití vyčistěte pečicí prostor. Tím se zajistí, že se nečistoty nebudou připékat.
2. Skvrny vodního kamene, mastnoty, škrobu a albuminu (například vaječný bílek) vždy ihned odstraňte.
3. Skvrny z jídla s obsahem cukru odstraňte ihned, pokud je to možné, když je skvrna ještě teplá.
4. Na pečení používejte vhodné nádoby, např. zapékací mísa.

DVÍŘKA SPOTŘEBIČE

Kolejničky

Chcete-li dobře vyčistit kolejničky a vnitřní prostor, můžete poličky vyjmout a vyčistit. Váš spotřebič si tak zachová svůj vzhled a zůstane plně funkční po dlouhou dobu.

1. Vyjměte bílé teflonové příslušenství.
2. Zvedněte boční držák.
3. Vyjměte boční držák ven.



PÉČE O VÁŠ SPOTŘEBIČ V PŘÍPADĚ POTŘEBY

Pokud dojde k poruše, než zavoláte servis, ujistěte se, že se nejedná o nesprávnou obsluhu a podívejte se na tabulku poruch a pokuste se závadu odstranit sami.

Technické poruchy na spotřebiči můžete často snadno odstranit sami.

Pokud se pokrm nevydaří přesně podle vašich představ, na konci návodu k obsluze naleznete množství tipů a návodů na přípravu.

Chyba	Možná příčina	Poznámky/náprava
Spotřebič nefunguje.	Chybná pojistka.	Zkontrolujte jistič v pojistkové skříňce.
	Výpadek dodávky el. energie.	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Ovladače vypadly z podpěry z ovládacím panelu.	Ovladače byly omylem uvolněny.	Ovladače lze vyjmout. Jednoduše umístěte ovladače zpět na jejich držák na ovládacím panelu a zatlačte je dovnitř, aby zapadly a mohly se otáčet jako obvykle.
Ovladače již nelze snadno otáčet.	Pod ovladači je nečistota.	Ovladače lze vyjmout. Chcete-li ovladače uvolnit, jednoduše je vyjměte z podpěry. Případně zatlačte na vnější okraj ovladačů, aby se převrátily a daly se snadno vyjmout. Opatrně vyčistěte ovladače hadříkem a mýdlovou vodou. Osušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní materiály. Nenamáčejte ani nečistěte v myčce nádobí. Nevyjímejte ovladače příliš často, aby podpěra zůstala stabilní.
Ventilátor nefunguje stále v režimu: „Pečení s ventilátorem“.		Jedná se o normální provoz kvůli co nejlepšímu rozložení tepla a nejlepšímu možnému výkonu trouby.
Po procesu vaření je slyšet zvuk a lze pozorovat proudění vzduchu v blízkosti ovládacího panelu.		Chladicí ventilátor stále funguje, aby se zabránilo vysoké vlhkosti uvnitř a ochlazoval troubu pro vaše pohodlí. Chladicí ventilátor se automaticky vypne.
Pokrm není dostatečně upečený v době uvedené v receptu.		Používá se teplota odlišná od receptu. Překontrolujte teploty. Množství ingrediencí se liší od receptu. Překontrolujte recept.

Nerovnoměrné zapečení.	Nastavení teploty je velmi vysoké, nebo lze úroveň výšky regálu optimalizovat. Překontrolujte recept a nastavení. Povrchová úprava a/nebo barva a/nebo materiál pečicí nádoby nebyly nejlepší volbou pro zvolenou funkci trouby. Při použití sálavého tepla, jako je režim „Horní a spodní ohřev“, použijte matné, tmavé a lehké pečicí nádoby.
Světlo se nerozsvítí.	Je třeba vyměnit žárovku.

Varování - Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Nesprávné opravy jsou nebezpečné. Opravy a výměnu poškozených napájecích kabelů může provádět pouze autorizovaný servis. Pokud je spotřebič vadný, odpojte jej ze sítě nebo vypněte jistič v pojistkové skříňce. Kontaktujte autorizovaný servis.

Maximální doba provozu

Maximální doba provozu tohoto spotřebiče je 9 hodin, abyste předešli tomu, že zapomenete na napájení.

Výměna žárovky ve spotřebiči

Pokud žárovka ve vnitřním prostoru spotřebiče nefunguje, kontaktujte autorizovaný servis.

ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Náš poprodejní servis je zde pro vás, pokud váš spotřebič potřebuje opravu. Vždy najdeme vhodné řešení. Obratťe se prosím na prodejce, od kterého jste tento spotřebič zakoupili. Když nám zavoláte, uveďte číslo modelu a S/N, abychom vám mohli poskytnout správnou radu. Typový štítek s těmito údaji naleznete po otevření dvířek spotřebiče.

Jmenovité napětí: 230 V Jmenovitý příkon: 1600 W (mikrovlny), 2200 W (gril)
Jmenovitá frekvence: 50 Hz Mikrovlonný výstup: 800 W; 2450 MHz



Varování

Tento spotřebič musí být instalován v souladu s platnými předpisy a používán pouze v dobře větraném prostoru. Před instalací nebo použitím tohoto zařízení si přečtete pokyny.

Hlavní funkcí zařízení je gril, pomocnou funkcí je mikrovlonná trouba.

Poznámka

Upozorňujeme, že návštěva poprodejního servisního technika není bezplatná a to ani během záruční doby.

Spolehněte se na profesionalitu výrobce. Můžete si tak být jisti, že opravu provedou vyškolení servisní technici, kteří mají originální náhradní díly pro vaše spotřebiče. Ještě jednou děkujeme, že jste si zakoupili kombinovanou mikrovlonnou troubu LORD a přejeme si, aby vám náš spotřebič přinesl chutné jídlo a šťastný život.

TIPY A TRIKY

Chcete vařit podle vlastního receptu	Zkuste nejprve použít nastavení podobných receptů a optimalizujte proces vaření podle výsledku.
Je koláč upečený?	Asi 10 minut před dosažením stanovené doby pečení zapíchněte do koláče dřevěnou špejli. Pokud po vytažení není na špejli syrové těsto, koláč je hotový.
Koláč ztrácí masivní objem chladnutím po upečení.	Zkuste snížit nastavení teploty o 10 °C a důkladně si zkontrolujte pokyny pro přípravu pokrmu týkající se mechanické manipulace s těstem.
Výška koláče je ve středu mnohem vyšší než při vnějším okraji.	Vnější okraj formy nemažte tukem.
Koláč je na hoře velmi hnědý.	Použijte nižší úroveň regálu nebo použijte nižší nastavenou teplotu (může to vést k delší době pečení).
Koláč je velmi suchý.	Použijte o 10 °C vyšší nastavenou teplotu (může to vést ke kratší době pečení).
Pokrm vypadá dobře, ale vlhkost uvnitř je velmi vysoká.	Použijte o 10 °C nižší nastavenou teplotu (může to vést k delší době pečení) a dvakrát zkontrolujte recept.
Opečení je nerovnoměrné.	Použijte o 10 °C nižší nastavenou teplotu (může to vést k delší době pečení). Použijte režim „Horní a spodní ohřev“ na jedné úrovni.
Koláč je zespodu méně zhnědlý.	Vyberte nižší úroveň.
Pečení na více úrovních současně: Pokrm na jedné výšce je tmavší než na druhé.	Pro pečení na více než jedné úrovni použijte režim s ventilátorem a po dokončení vyjměte plechy jednotlivě. Není třeba, aby byly všechny plechy připraveny současně.
Kondenzace vlhkosti v průběhu pečení.	Pára je součástí pečení a vaření a vychází z trouby normálně spolu s proudem chladičích vzduchu. Tato pára může kondenzovat na různých površích trouby nebo v blízkosti trouby a vytvářet kapky vody. Jedná se o fyzikální proces a nedá se mu úplně vyhnout.

Jaký druh nádob na pečení lze použít?	Dá se použít každé tepelně odolné nádobí. Doporučuje se nepoužívat hliník v přímém kontaktu s potravinami, zejména jsou-li kyselé. Ujistěte se, zda mezi nádobou a víkem dobře těsní.
Jak používat funkci grilování?	Troubu předehřejte na 5 minut a vložte pokrm do výše uvedené v tomto návodu. Při použití jakéhokoli režimu grilování zavřete dvířka trouby. Troubu nepoužívejte, když jsou dvířka otevřená, s výjimkou vložení/vyjmutí/kontroly pokrmu.
Jak udržovat troubu během grilování čistou?	Použijte plech naplněný 2 litry vody na úrovni 1. Téměř všechny tekutiny kapající z jídla umístěného na stojanu se zachytí na plechu.
Ohřívací těleso ve všech režimech grilování se časem zapíná a vypíná.	Je to normální jev a závisí na nastavení teploty.
Jak vypočítat nastavení trouby, když hmotnost pečeného masa není dána receptem?	Zvolte nastavení vedle hmotnosti pečeného masa a mírně změňte čas. Pokud je to možné, ke zjištění teploty uvnitř masa použijte teploměr. Hlavici teploměru vložte opatrně do masa podle pokynů výrobce. Ujistěte se, zda je hlavice teploměru umístěna ve středu největší části masa, ale ne v blízkosti kosti nebo otvoru.
Co se stane, když se na pokrm v troubě během pečení nebo vaření nalije tekutina?	Kapalina bude vřít a vznikne pára jako normální fyzikální proces. Buďte opatrní, protože pára je horká. Další informace naleznete v části „Kondenzace vody v průběhu pečení“. Pokud kapalina obsahuje alkohol, proces varu bude rychlejší a může vést k plamenům uvnitř spotřebiče. Dbejte na to, aby byla dvířka trouby během takových procesů zavřená. Proces pečení nebo vaření pečlivě kontrolujte. Dvířka otevírejte velmi jemně a jen v případě potřeby.

ZKUŠEBNÍ POTRAVINY PODLE EN 60350-1

Recept	Příslušenství	F	°C	Úroveň	Čas (min)	Předehřev
Piškot	Vlnitá forma Ø 26 cm		170	1	30-35	ANO
Malý koláč	1 plech		150	2	30-40	ANO
Jablkový koláč	Vlnitá forma s Ø 20 cm		160	1	70-80	NIE
Chléb	1 plech		210	2	30-35	ANO
Topinky	Regál		Max	5	6-8	ANO 5 min
Kuře	Regál a plech		180	Plech 2 Držák 1	75-80	ANO

1. V receptu na kuřecí maso začněte zadní stranou nahoře a po 30 minutách kuře otočte na vrchní stranu.
2. Použijte tmavou matnou formu a položte ji na držák.
3. Plechy vyjměte v momentě, kdy je jídlo hotovo, i když ještě není na konci daného času pečení.
4. Zvolte nižší teplotu a zkontrolujte po nejkratším čase uvedeném v tabulce.
5. Pokud používáte plech na zachytávání tekutin kapajících z jídla umístěného na roštu během jakéhokoli režimu grilování, plech by měl být nastaven na úroveň 1 a naplněn trochou vody.
6. Karbanátky by se měly po 2/3 času otočit.

TECHNICKÉ ÚDAJE (EU 65/2014 A EU 66/2014)

B7	
Počet vnitřních prostor	1
Tepelný zdroj	Elektrický
Použitelný objem	72 l

Vážený zákazník

Ďakujeme Vám, že ste si kúpili tento spotrebič. Aby Vám tento spotrebič čo najlepšie slúžil, prečítajte si pokyny v tomto návode na obsluhu.

Zaistite, aby bol obalový materiál zlikvidovaný v súlade s platnými predpismi a s ohľadom na životné prostredie.

Pri likvidácii spotrebiča kontaktujte miestne oddelenie na likvidáciu odpadu, kde získate informácie o bezpečnej likvidácii.

Tento spotrebič je možné používať len na určený účel. Spotrebič je určený len na použitie v domácnosti.

OBSAH

PREDBEŽNÉ OPATRENIA NA ZABRÁNENIE MOŽNÉMU VYSTAVENIU SA NADMERNEJ MIKROVLNNEJ ENERGII	4
DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	5
INŠTALÁCIA	9
OBSLUHA SPOTREBIČA	11
PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA	12
TYP OHREVVU	13
POUŽÍVANIE SPOTREBIČA	14
AUTOMATICKÉ RECEPTY	18
PRÍSLUŠENSTVO	19
ENERGETICKY ÚČINNÉ VYUŽITIE	22
OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	22
OCHRANA ZDRAVIA	23
ÚDRŽBA SPOTREBIČA	23
DVIERKA SPOTREBIČA	26
STAROSTLIVOSŤ O VÁŠ SPOTREBIČ V PRÍPADE POTREBY	27
ZÁKAZNÍCKY SERVIS	29
TIPY A TRIKY	30
SKÚŠOBNÉ POTRAVINY PODĽA EN 60350-1.....	32
TECHNICKÉ ÚDAJE (EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014)	32

PREDBEŽNÉ OPATRENIA NA ZABRÁNENIE MOŽNÉMU VYSTAVENIU SA NADMERNEJ MIKROVLNNEJ ENERGII

- (a) Nepokúšajte sa používať túto rúru s otvorenými dvierkami, pretože to môže spôsobiť škodlivé vystavenie sa mikrovlnnej energii. Je dôležité, aby ste neporušili bezpečnostné zámky a nemanipulovali s nimi.
- (b) Medzi prednú stranu rúry a dvierka neumiestňujte žiadne predmety, ani zvyšky nečistôt alebo čistiaceho prostriedku, ktoré by sa mohli nahromadiť na tesniacich plochách.
- (c) **VAROVANIE:** Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, rúra nesmie byť v prevádzke, pokiaľ ju neopraví autorizovaný servis.

DODATOK

Ak nebude spotrebič udržiavaný v dobrom stave čistoty, jeho povrch by sa mohol poškodiť a ovplyvniť životnosť spotrebiča a viesť k nebezpečnej situácii.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

VAROVANIE

Aby ste znížili riziko požiaru, úrazu elektrickým prúdom, poranenia osôb alebo vystavenia nadmernej energii mikrovlnnej rúry pri používaní vášho spotrebiča, dodržujte základné opatrenia vrátane týchto:

1. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo dostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a rozumejú s tým súvisiacim nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu by nemali vykonávať deti bez dozoru.
2. Prečítajte si a dodržiavajte: „**PREDBEŽNÉ OPATRENIA NA ZABRÁNENIE MOŽNÉMU VYSTAVENIU SA NADMERNEJ MIKROVLNNEJ ENERGII**“.
3. Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
4. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis, aby sa predišlo nebezpečenstvu. (Pri spotrebičoch s pripojením typu Y)
5. **VAROVANIE:** Pre niekoho iného ako autorizovaný servis je nebezpečné vykonávať akékoľvek servisné alebo opravné činnosti, ktoré zahŕňajú zloženie krytu, ktorý chráni pred vystavením mikrovlnnej energii.
6. **VAROVANIE:** Tekutiny a iné potraviny sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože môžu explodovať.

7. Pri ohrievaní potravín v plastových alebo papierových nádobách dajte pozor na rúru, pretože sa môže vznietiť.
8. Používajte iba riad, ktorý je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
9. V prípade dymu vypnite alebo odpojte spotrebič a nechajte dvierka zatvorené, aby sa zahasili všetky plamene.
10. Ohrev nápojov v mikrovlnnej rúre môže mať za následok oneskorené erupčné varenie, preto je potrebné pri manipulácii s nádobou postupovať opatrne.
11. Obsah dojčenských fliaš a pohárov na detskú výživu pred konzumáciou premiešajte alebo pretrepte a skontrolujte teplotu, aby sa zabránilo popáleniu.
12. Vajcia v škrupine a celé natvrdo uvarené vajcia by sa nemali ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu explodovať a to aj po ukončení mikrovlnného ohrevu.
13. Rúru je potrebné pravidelne čistiť a odstraňovať všetky zvyšky jedla.
14. Neudržiavanie rúry v čistom stave by mohlo viesť k zhoršeniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť spotrebiča a poprípade viesť k nebezpečnej situácii.
15. Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru. (Pre rúry vybavené zariadením na používanie sondy snímajúcej teplotu.)
16. Mikrovlnnú rúru je potrebné používať s otvorenými ozdobnými dvierkami. (pre rúry s ozdobnými dvierkami.)
17. Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti.
18. Pri vyberaní nádob zo spotrebiča dávajte pozor, aby ste nevybrali otočný tanier. (Pri pevných spotrebičoch a vstavaných spotrebičoch, ktoré sa používajú najmenej 900 mm nad podlahou a majú odnímateľné otočné taniere. To však neplatí pre spotrebiče s horizontálnymi spodnými sklopnými dvierkami.)

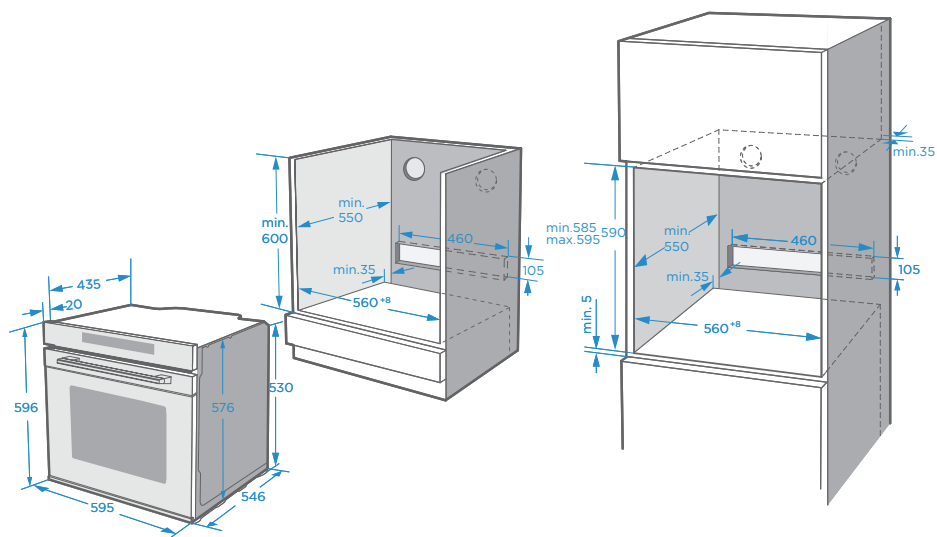
19. Spotrebič sa nesmie čistiť parným čističom.
20. VAROVANIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je spotrebič vypnutý, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom.
21. Mikrovlnná rúra je určená na ohrev jedál a nápojov. Sušenie jedla alebo oblečenia a zahrievanie ohrievacích podložiek, papúč, špongií, vlhkej utierky a podobne môže viesť k zraneniu, vznieteniu alebo požiaru.
22. Povrch úložnej zásuvky sa môže zahriať.
23. VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Je potrebné dbať na to, aby ste sa nedotkli vyhrievacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov by mali byť držané mimo dosahu, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.
24. Počas používania sa spotrebič zahrieva. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích telies vo vnútri rúry.
25. Pri varení v mikrovlnnej rúre nie sú povolené kovové nádoby na potraviny a nápoje.
26. Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
27. Spotrebič je určený vstavanie.
28. Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa zabránilo prehriatiu. (To neplatí pre spotrebiče s ozdobnými dvierkami.)
29. VAROVANIE: Keď je spotrebič prevádzkovaný v kombinovanom režime, deti by z dôvodu používaných teplôt mali rúru používať iba pod dohľadom dospelšej osoby.

Príčiny poškodenia

Upozornenie!

- Tvorba iskier: Kov napr. lyžica v pohári musí byť umiestnená najmenej 2 cm od stien rúry a vnútornej strany dvierok. Iskry by mohli nenapraviteľne poškodiť sklo na vnútornej strane dvierok.
- Voda v horúcom varnom priestore: Nikdy nelejte vodu do horúceho varného priestoru. To spôsobí tvorbu pary. Zmena teploty môže spôsobiť poškodenie.
- Vlhké potraviny: Neuchovávajte vlhké potraviny v uzavretom varnom priestore dlhší čas.
Nepoužívajte spotrebič na skladovanie potravín. Môže to viesť ku korózii.
- Chladenie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Varný priestor nechajte chladnúť iba so zatvorenými dvierkami. Dávajte pozor, aby sa nič nezachytilo v dvierkach spotrebiča. Aj keď sú dvierka pootvorené len mierne, predné časti susedných spotrebičov sa môžu časom poškodiť.
- Veľmi znečistené tesnenie: Ak je tesnenie veľmi znečistené, dvierka spotrebiča sa v priebehu prevádzky prestanú správne zatvárať. Mohlo by dôjsť k poškodeniu predných častí susedných spotrebičov. Tesnenie udržiavajte vždy čisté.
- Prevádzka mikrovlnnej rúry bez jedla: Prevádzka spotrebiča bez jedla vo varnom priestore môže viesť k preťaženiu. Nikdy nezapínajte spotrebič, pokiaľ sa vo varnom priestore nenachádzajú potraviny. Výnimkou z tohto pravidla je krátkodobý test riadu (pozrite si časť „Mikrovlnná rúra, vhodný riad“).
- Použitie dvierok spotrebiča na státie alebo polozenie predmetov:
- Nestúpajte ani nič nekladte na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča nekladte riad ani príslušenstvo.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič nenoste ani nedržte za rukoväť na dvierkach. Rukoväť dvierok nemôže uniesť hmotnosť spotrebiča a môže sa zlomiť.
- Príprava popcornu v mikrovlnnej rúre: Nikdy nenastavujte mikrovlnný výkon veľmi vysoko. Použite nastavenie výkonu maximálne 600 W. Vrečko s popcornom vždy položte na sklenený tanier. Pri preťažení môže disk vyskočiť.
- Tekutina, ktorá sa prevarila, nesmie prúdiť cez pohon otočného taniera do vnútra spotrebiča. Sledujte proces varenia. Na začiatku zvolte kratší čas varenia a podľa potreby ho predĺžte (pre modely s otočným tanierom).
- Rúru je potrebné pravidelne čistiť a odstraňovať všetky zvyšky jedla, pretože môžu explodovať, a to aj po ukončení mikrovlnného ohrevu.
- Neudržiavanie rúry v čistom stave by mohlo viesť k zhoršeniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť spotrebiča a prípadne viesť k nebezpečnej situácii.

INŠTALÁCIA



Pre bezpečnú prevádzku tohto spotrebiča sa prosím uistite, že bol nainštalovaný podľa profesionálnych štandardov a rešpektujúc pokyny na inštaláciu. Poškodenie spôsobené nesprávnou inštaláciou nie je v rámci záruky.

Pri inštalácii noste ochranné rukavice, aby ste sa neporezali o ostré hrany.

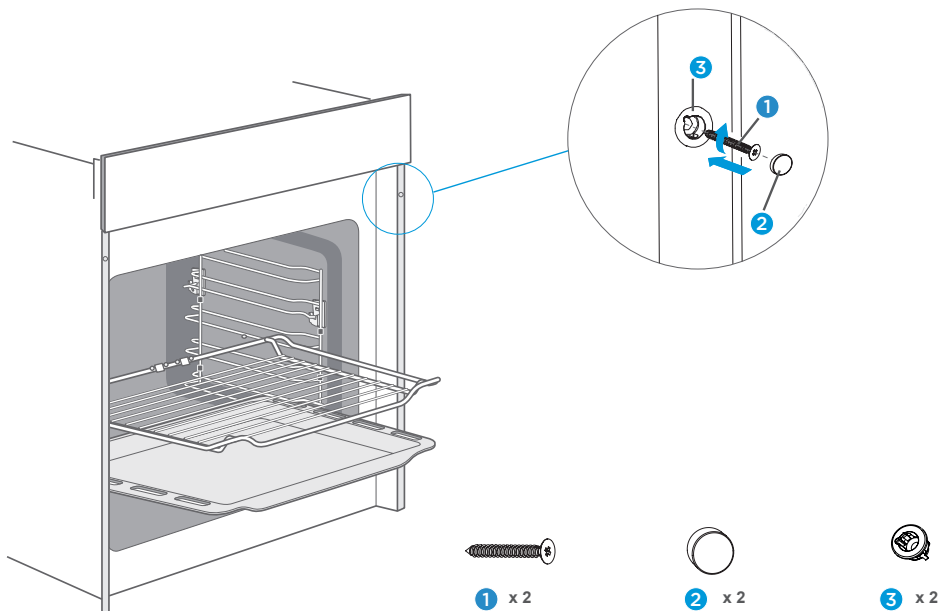
Pred inštaláciou skontrolujte spotrebič, či nie je poškodený, a ak je poškodený, nepripájajte ho.

Pred zapnutím spotrebiča vyčistite všetky obalové materiály a lepiacu fóliu zo spotrebiča.

Priložené rozmery sú uvádzané v mm.

Aby bolo možné po inštalácii spotrebič v prípade potreby odpojiť od elektrickej siete, je potrebné, aby bola zástrčka prístupná alebo aby bol v pevnom vedení zabudovaný vypínač.

Varovanie: Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa predišlo prehriatiu.



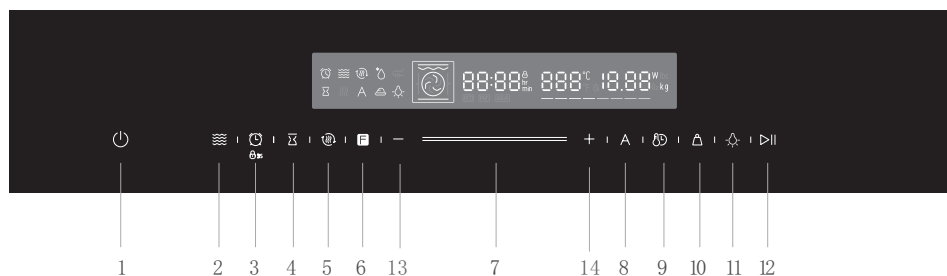
Po zdvihnutí rúry na miesto vo vnútri krytu spotrebiča nájdite dva otvory v kryte rúry a pripevnite ich na miesto pomocou 1, 2 a 3.















Upozornenie

Skrutky veľmi nedotahujte 1 aby ste nepoškodili rúru alebo kryt spotrebiča – používajte iba skrutkovač!

OBSLUHA SPOTREBIČA

JEDNOTLIVÉ ČASTI




	1. Zrušiť	Zrušte aktuálny stav a prejdite do pohotovostného režimu.
	2. Symbol mikrovlnného ohrevu	Použite funkciu kombinácie mikrovln a mikrovlnného ohrevu.
	3. Časovač/Detská poistka	Použite funkciu časovača/použite detskú poistku so stlačením v trvaní 3 sekundy.
	4. Čas ukončenia	Nastavte čas ukončenia pre dĺžku pečenia.
	5. Rýchle predhriatie	Použite túto funkciu na rýchle predhriatie.
	6. Symbol F	Dotknite sa symbolu F pre voľbu funkcií. Dlhým stlačením môžete rýchlo prepínať.
	7. Posuvný ovládač	Na zmenu hodnôt nastavenia zobrazených na displeji môžete použiť posuvný ovládač alebo symbol „+/-“ v blízkosti.
	8. Automatické recepty	Stlačte pre použitie automatických receptov.
	9. Hodiny/Čas/Teplota	Nastavenie hodín v pohotovostnom režime/Zmena medzi nastavením času a nastavením teploty.
	10. Hmotnosť	Stlačením nastavíte hmotnosť, keď používate automatické recepty.
	11. Osvetlenie	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
	12. Spustenie	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
	13. Znamienko mínus	Na zmenu hodnôt úpravy znamienok zobrazených na displeji môžete použiť vedľajší symbol „-“.
	14. Znamienko plus	Na zmenu hodnôt úpravy znamienok zobrazených na displeji môžete použiť vedľajší symbol „+“.

PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA

Prvé použitie spotrebiča

Pred prvým použitím spotrebiča na prípravu jedla musíte vyčistiť vnútorný priestor a príslušenstvo.

1. Odstráňte všetky nálepky, povrchové ochranné fólie a prepravné ochranné časti.
2. Vyberte všetko príslušenstvo a bočné držiaky z vnútorného priestoru.
3. Dôkladne vyčistite príslušenstvo a bočné držiaky mydlovou vodou a handričkou alebo mäkkou kefkou.
4. Uistite sa, či vnútorný priestor neobsahuje žiadne zvyšky obalov, ako sú polystyrénové pelety alebo drevené časti, ktoré môžu spôsobiť požiar.
5. Utrite hladké povrchy vo vnútornom priestore a dvierkach mäkkou vlhkou handričkou.
6. Ak chcete odstrániť zápach z nového spotrebiča, zohrejte spotrebič prázdny a so zatvorenými dvierkami rúry.
7. Počas prvého zahrievania spotrebiča udržujte kuchyňu dostatočne vetranú. Počas tejto doby držte deti a domáce zvieratá mimo kuchyne. Zatvorte dvere do susedných miestností.
8. Upravte uvedené nastavenia. Ako nastaviť typ ohrevu a teplotu sa dozviete v ďalšej časti.

Nastavenia	
Režim ohrevu	
Teplota	250 °C
Čas	1 hod.

Po vychladnutí spotrebiča:

1. Vyčistite hladké povrchy a dvierka mydlovou vodou a handričkou.
2. Vysušte všetky povrchy.
3. Nainštalujte bočné držiaky.

Nastavenie času hodín











Pred použitím rúry je potrebné nastaviť čas.

1. Po elektrickom pripojení rúry sa dotknite symbolu hodín a potom môžete nastaviť denný čas v hodinách pomocou posuvného ovládača alebo znamienka „+/-“.
2. Znova sa dotknite symbolu hodín a potom môžete nastaviť čas v minútach pomocou posuvného ovládača alebo znamienka „+/-“.
3. Dotknite sa symbolu hodín pre dokončenie nastavenia.

POZNÁMKA: Hodiny majú 24-hodinové zobrazenie času.

TYP OHREVVU

Váš spotrebič má rôzne prevádzkové režimy, ktoré uľahčujú používanie vášho spotrebiča. Aby sme vám umožnili nájsť správny typ ohrevu pre váš pokrm, vysvetlili sme tu rozdiely a rozsah použitia.

Typy ohrevu	Teplota	Použitie
 Konvenčné pečenie	30~250 °C	Na tradičné pečenie a opekanie na jednej úrovni. Vhodné najmä na koláče s vlhkou polevou.
 Teplovzdušné pečenie	50~250 °C	Na pečenie na jednej alebo viacerých úrovniach. Teplo pochádza z prstencového ohrievača obklopujúceho ventilátor rovnomerne.
 Teplovzdušné pečenie + Ventilátor	50~250 °C	Na pečenie na jednej alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rozvádza teplo z vykurovacích telies rovnomerne po celej dutine.
 Sálavé teplo	150~250 °C	Na grilovanie malého množstva jedla a na zapečenie jedla. Pokrm vložte do strednej časti pod ohrievacie teleso grilu.
 Dvojitý gril + Ventilátor	50~250 °C	Na grilovanie plochých pokrmov a na zapečenie jedla. Ventilátor rozvádza teplo rovnomerne po priestore.
 Dvojité grilovanie	150~250 °C	Na grilovanie plochých pokrmov a na zapečenie jedla.
 Pizza	50~250 °C	Na pizzu a pokrmy, ktoré potrebujú veľa tepla zospodu. Spodný ohrievač a prstencový ohrievač budú fungovať.
 Spodný ohrev	30~220 °C	Pre extra zhnednutie spodku pizze, koláčov a pečiva. Ohrev pochádza zo spodného ohrievača.
 Rozmrazovanie	–	Na šetrné rozmrazovanie mrazených potravín.
 Kydnutie cesta	30~45 °C	Na prípravu kysnutého cesta a na prípravu a kultiváciu jogurtu.

Upozornenie!

Ak otvoríte dverka spotrebiča počas prebiehajúcej prevádzky, prevádzka sa pozastaví. Budte mimoriadne opatrní, pretože hrozí riziko popálenia.

Poznámky

1. Na rozmrazovanie veľkých porcií pokrmu je možné vybrať bočné priehradky a umiestniť nádobu na dno vnútorného priestoru spotrebiča.
2. Na ohrievanie riadu je výhodné odmontovať bočné rošty a užitočné sú režimy ohrevu „Teplovzdušné grilovanie“ a „Ohrievanie ventilátorom“ s nastavením teploty na 50 °C. Ak je viac ako polovica dna vnútorného priestoru spotrebiča pokrytá riadom, použite „teplovzdušný gril“.
3. Vďaka optimálnej rovnomernej distribúcii tepla vo vnútri vnútorného priestoru spotrebiča počas „Ohrievania ventilátorom“ bude ventilátor pracovať v určitých časoch procesu ohrevu, aby bol zaručený najlepší možný výkon.

Chladiaci ventilátor


Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Horúci vzduch uniká nad dvierkami.


Upozornenie!

Nezakrývajte vetracie otvory. V opačnom prípade sa môže spotrebič prehriať. Aby sa spotrebič po prevádzke rýchlejšie ochladil, chladiaci ventilátor môže byť ešte nejaký čas v prevádzke.


POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

Pečenie s rúrou

1. Po pripojení rúry k elektrickej sieti sa dotknite symbolu funkcie rúry na voľbu funkcií, použite posuvný ovládač alebo znamienko „+/-“ na nastavenie teploty pečenia.
2. Dotknite sa symbolu Štart/Pauza a rúra začne pracovať, ak nie, rúra sa po 5 minútach vráti späť na zobrazenie hodín.
3. V priebehu procesu pečenia ho je možné zrušiť dotykcom tlačidla .




POZNÁMKA: Po nastavení teploty sa môžete dotknúť symbolu hodín  a nastaviť dĺžku trvania pečenia, ktorú môžete nastaviť posuvným ovládačom alebo znamienkom „+/-“.

Rýchle predhriatie

Na skrátenie času predhrievania môžete použiť rýchle predhrievanie. Keď zvolíte túto funkciu, dotknite sa symbolu rýchleho predhrievania , na displeji sa rozsvieti značka rýchleho predhrievania. Ak táto funkcia nedokáže rýchlo predhriať, ozve sa „pípnutie“, pri automatických receptoch, rozmrazovaní a kysnutí cesta nie je rýchle predhriatie.

Nastavenie času ukončenia

Po dokončení nastavenia času, môžete nastaviť čas, kedy sa pečenie skončí.


1. Dotknite sa tlačidla , potom môžete otáčaním nastavovacieho ovládača nastaviť čas ukončenia v hodinách, znova sa dotknite tlačidla  a potom ho nastavte v minútach.
Keď skončíte s nastavením, dotknite sa tlačidla  na uistenie sa.
2. Keď nastavíte čas ukončenia, musíte nastaviť čas trvania pečenia. Skontrolujte pečenie s rúrou → POZNÁMKA, aby ste videli, ako nastaviť čas pečenia.
3. Napríklad, keď nastavíte čas ukončenia na 10 hodín a čas trvania pečenia je 1 hodina, rúra sa zahreje o 9:00 a skončí o 10:00.

Poznámky

1. Nastavte čas ustanovenia pred voľbou menu alebo zvolte menu pred nastavením času ustanovenia.
2. Žiadna funkcia rezervácie pre rozmrazovanie, teplovzdušného pečenia, automatického menu, kombináciu mikrovln, mikrovlny a fermentáciu.

Zmena v priebehu pečenia

V priebehu prevádzky spotrebiča môžete zmeniť nastavenie typu ohrevu a nastavenie teploty pomocou funkcie rúry alebo posuvného ovládača. Po vykonaní zmeny, ak po 6 sekundách nenastane žiadna iná činnosť, sa bude rúra zahrievať tak, ako ste vykonali zmenu.

Ak chcete zmeniť čas trvania pečenia v priebehu pečenia, dotknite sa tlačidla  a zmeňte ho posuvným ovládačom alebo znamienkom „+/-“. Po zmene, ak po 6 sekundách nenastane žiadna iná činnosť, bude rúra fungovať tak, ako ste vykonali zmenu. V priebehu procesu pečenia s nastavením času ukončenia alebo v automatických receptoch nemôžete vykonať žiadnu zmenu.

Ak chcete zrušiť proces pečenia, dotknite sa tlačidla .


Poznámky




1. Zmena režimov/teploty/času odpočinku po pečení môže mať určitý negatívny vplyv na výsledok pečenia, vrelo vám odporúčame, aby ste to nerobili, pokiaľ nemáte s pečením dobré skúsenosti.

Upozornenie!

Po vypnutí je spotrebič veľmi horúci, najmä vo vnútri. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných povrchov spotrebiča ani výhrevných telies. Na vybratie príslušenstva alebo nádob z vnútra rúry použite rukavice na pečenie a nechajte spotrebič vychladnúť. Zároveň držte deti v bezpečnej vzdialenosti, aby ste sa vyhlí popáleniu.

Časovač


Funkciu časovača môžete použiť dotykom tlačidla . Keď nastane nastavený čas, z rúry ako pripomienka zaznie „pípnutie“.

Pri prvom dotyku tlačidla , nastavte časovač v hodinách, potom znova stlačte tlačidlo  a nastavte časovač po minútach. Znova sa dotknite tlačidla  a nastavenie je dokončené.

Časovač je možné nastaviť pred a v priebehu procesu pečenia, ale keď volíte funkciu a teplotu, nie je k dispozícii. Rezerváciu a pripomienky nie je možné nastaviť súčasne.

Mikrovlny a kombinovaný ohrev s mikrovlnami

1. Váš spotrebič má 4 druhy mikrovlnných funkcií, vrátane jedného mikrovlnného ohrevu a kombinovaného ohrevu s mikrovlnami.

Typy ohrevu	Počiatočný výkon	Počiatočná teplota	Teplota	Čas	
	Mikrovlny	800 W	/	/	00:10-30:00 min.
	Mikrovlny + teplovzdušný ohrev	320 W	160 °C	50~250 °C	00:01- 01:30 hod.
	Mikrovlny + dvojitý gril+	320 W	180 °C	50~250 °C	00:01- 01:30 hod.
	Mikrovlny + režim pizza	320 W	180 °C	50~250 °C	00:01- 01:30 hod.

	5	4	3	2	1
Mikrovlnný výkon	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
Kombinovaný výkon		40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

2. Pohotovostný režim je po stlačení tlačidla mikrovln. Je zvolená funkcia mikrovln, rozsvieti sa ikona mikrovln, prednastavený čas je 1 minúta, prednastavený výkon je 800 W a potom sa stlačí mikrovlnná väzba. Indikátor napájania začne blikať a mikrovlnný výkon je možné zmeniť stlačením posuvného ovládača. Rozsah zmeny je 80 W~ 800 W, celkovo 5 dielikov, pozrite si zoznam nižšie.
3. Stlačte tlačidlo času, zabliká čas mikrovln, stlačením posuvného ovládača zmeňte čas mikrovln. Rozsah je možné zmeniť od 10 sekúnd do 30 minút, vykonajte krok o 10 sekúnd v priebehu 15 minút, krok o viac ako 15 minút po dobu 30 sekúnd.

4. Vo všeobecnosti je možné skombinovať s funkciou mikrovln tri menu: teplovzdušný ohrev, horný ohrev + infračervený ohrev + ventilátor a pizza. Pri voľbe iného menu a stlačení tlačidla mikrovln zaznie akustický signál neplatného úkonu.
5. Na zrušenie funkcie mikrovln vždy stlačte tlačidlo mikrovln v trvaní 3 sekúnd.
6. Výkon mikrovln a kombinovanej funkcie si môže spotrebič zapamätať po voľbe pohotovostného režimu. Pokiaľ nie je spustené menu alebo nie je vykonané zrušenie nezruší tlačidlom zrušenia, vráti sa prednastavená hodnota.

Poznámka

1. Keď je mikrovlnné pečenie pozastavené, na displeji bude blikať čas a výkon.
2. V pozastavenom stave najskôr stlačte tlačidlo mikrovln, potom stlačte znamienko „+,-“ alebo posuvný ovládač, aby ste zmenili mikrovlnný výkon.

Detská poistka

V pohotovostnom režime funguje pripomienka, rezervácia a menu, stav pozastavenia, dlhým stlačením tlačidla pripomienky na 3 sekundy zaznie pípnutie, rozsvieti sa ikona detskej poistky; Následným dlhým stlačením tlačidla pripomienky v trvaní 3 sekúnd zaznie pípnutie, vykoná sa odomknutie a ikona detskej poistky zhasne.

V stave detskej poistky nie je možné zrušiť funkciu mikrovlnného ohrevu.

AUTOMATICKÉ RECEPTY

Vaša rúra má širokú škálu automatických programov, ktoré vám umožnia ľahko dosiahnuť vynikajúce výsledky. Jednoducho zvolíte vhodný program pre typ pripravovaného jedla a postupujte podľa pokynov na displeji.

Č.	Recepty	Mikrovlny	Predhrev	Počiatočný čas	Hmotnosť	
d01	Rozmrazovanie (mäso)	ÁNO	NIE	08:00 min	0,2 kg	0,1 kg ~1,5 kg
d02	Rozmrazovanie (hydina)	ÁNO	NIE	04:48 min	0,2 kg	0,1 kg ~1,5 kg
d03	Rozmrazovanie (ryby)	ÁNO	NIE	04:00 min	0,2 kg	0,1 kg ~1,0 kg
A01	Popcorn	ÁNO	NIE	03:05 min	0,1 kg	
A02	Gratinované zemiaky so syrom	ÁNO	NIE	00:35 hod.	0,5 kg	
A03	Tvarohový koláč	NIE	NIE	01:16 hod.	/	
A04	Slaný koláč	NIE	10	Predhrejte 10 minút 00:40 hod.	/	
A05	Fašírky	NIE	NIE	01:15 hod. (počiatočné) 00:30 hod.	1 kg	1,0 kg/0,5 kg
A06	Marmorova torta	NIE	NIE	01:20 hod.	/	
A07	Plochý chlieb	NIE	8	Predhrejte 8 minút 00:35 hod.	/	
A08	Jablkový koláč	NIE	7	Predhrejte 7 minút 01:00 hod.	/	
A09	Čerstvá pizza na plechu	NIE	8	Predhrejte 8 minút 00:35 hod.	/	
A10	Jablkový koláč s mrveničkou	NIE	NIE	01:00 hod.	/	

Poznámka

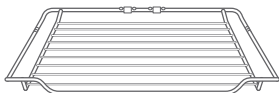
Keď pečiete podľa receptov d01, d02, d03, A01, A02, plech nie je možné použiť.

PRÍSLUŠENSTVO

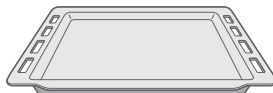
Váš spotrebič je dodávaný s celým radom príslušenstva. Tu nájdete prehľad dodávaného príslušenstva a informácie o jeho správnom použití.

Dodávané príslušenstvo

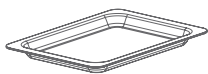
Váš spotrebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:



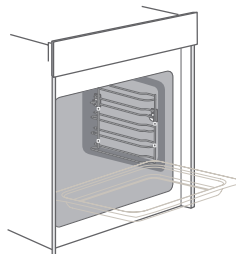
Kovový rošt
Pre nádoby, tortové formy a nádoby vhodné do rúry. Na pečenie a grilovanie pokrmu



Plech na pečenie
Na pečenie na plechu a drobné pečivo (nepoužívať s mikrovlnami).



Sklenený pekáč
(voliteľné príslušenstvo)



Sklenený pekáč je inštalované
v rovnakej polohe ako
plech na pečenie (voliteľné
príslušenstvo)

Plech môžete použiť na zachytávanie šťavy alebo prípravu pokrmu so šťavou. Používajte iba originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôsobené pre váš spotrebič. Príslušenstvo si môžete zakúpiť v popredajnom servise, od špecializovaných predajcov alebo online.

Poznámka

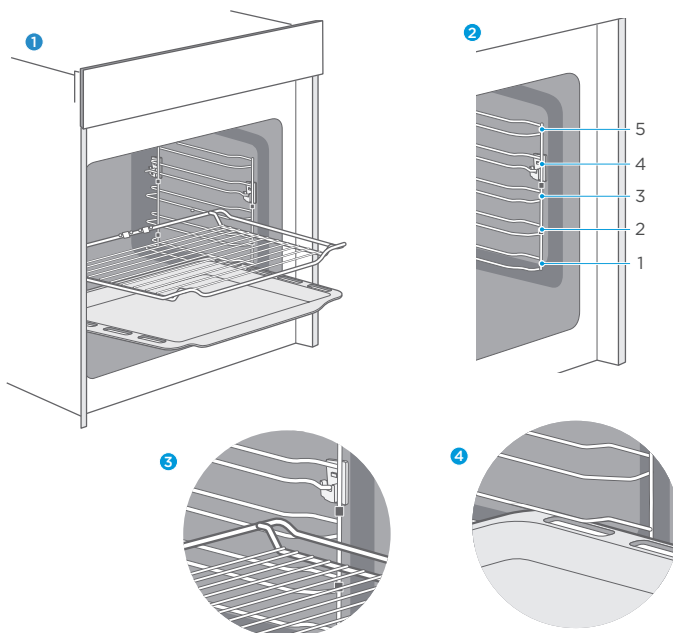
1. Príslušenstvo sa môže zdeformovať, keď sa zahreje. To neovplyvňuje jeho funkciu. Po opätovnom vychladnutí získajú svoj pôvodný tvar.
2. Rošt je možné použiť nielen na grilovanie, ale aj na pečenie v režime mikrovln. P plech nie je možné použiť na pečenie v režime mikrovln.
3. Druhá pozícia umiestnenia roštu sa odporúča pre funkciu mikrovln, ktorá je najlepšia na pečenie.
4. Funkciu mikrovln nepoužívajte bez pokrmu vo vnútri spotrebiča.
5. Pri používaní s funkciou mikrovln používajte iba sklenený pekáč. Aby ste zaistili najlepší účinok prípravy pokrmu, sklenený pekáč umiestnite na najnižšiu úroveň roštu.

Vkladanie príslušenstva

Vnútrotný priestor má pozícií. Pozície regálov sa počítajú zdola nahor. Príslušenstvo je možné vytiahnuť približne do polovice bez prevrátenia.

Poznámka

1. Dbajte na to, aby ste príslušenstvo vždy vložili do vnútrotného priestoru správnym smerom.
2. Príslušenstvo vždy vložte úplne do vnútrotného priestoru tak, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.



Funkcia zaistenia

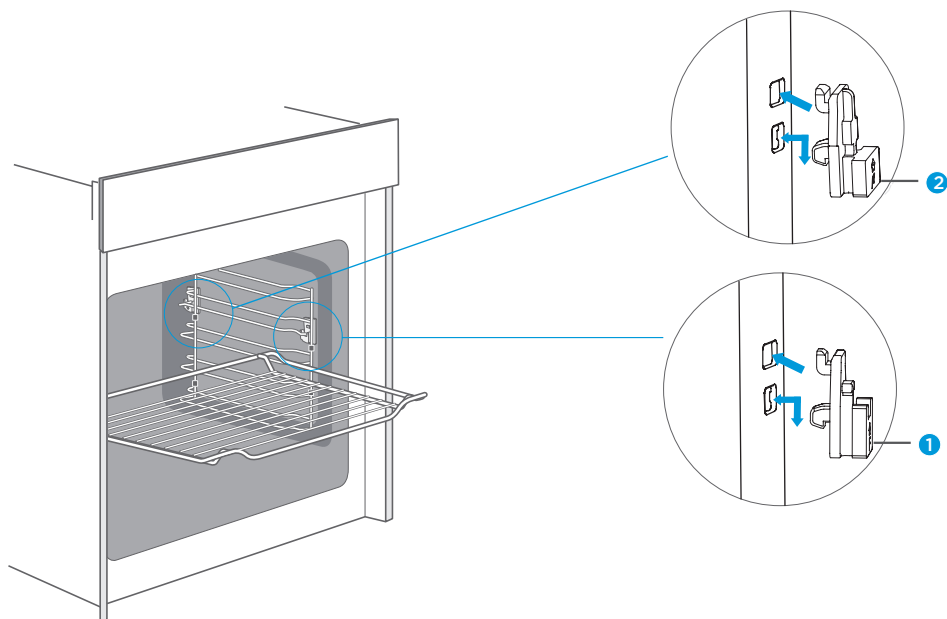
Príslušenstvo je možné vytiahnuť približne do polovice, kým nezapadne na svoje miesto. Funkcia zaistenia zabráňuje nakloneniu príslušenstva pri jeho vytiahnutí. Aby ochrana proti prevráteniu správne fungovala, príslušenstvo musí byť vložené do vnútrotného priestoru správne.

Pri vkladaní kovového roštu sa uistite, či je kovový rošt v správnom smere ako na obrázku 1 3.

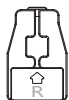
Pri vkladaní plechu na pečenie sa uistite, či je plech na pečenie v správnom smere ako na obrázku 1 4.

Vkladanie príslušenstva

Keramické držiaky



1 x 2



2 x 2

ENERGETICKY ÚČINNÉ VYUŽITIE

1. Vyberte všetko príslušenstvo, ktoré nie je potrebné počas procesu varenia a pečenia.
2. V priebehu procesu varenia a pečenia neotvárajte dverka.
3. Ak v priebehu varenia a pečenia otvoríte dverka, prepnite režim na „Osvetlenie“ (bez zmeny nastavenia teploty).
4. Znížte nastavenie teploty v režimoch bez ventilátora na 50 °C na 5 minút až 10 minút pred koncom varenia a pečenia. Takže na dokončenie procesu môžete použiť teplo vnútorného priestoru.
5. Vždy, keď je to možné, používajte „Ohrievanie s ventilátorom“. Teplotu môžete znížiť o 20 °C až 30 °C.
6. Pomocou funkcie „Ohrievanie s ventilátorom“ môžete variť a piecť na viacerých úrovniach súčasne.
7. Ak nie je možné súčasne variť a piecť rôzne jedlá, môžete ohrievať jeden po druhom, aby ste využili stav ohrevu rúry.
8. Nepredhrievajte prázdnu rúru, ak to nie je potrebné.
V prípade potreby vložte jedlo do rúry ihneď po dosiahnutí teploty indikovanej prvým zapnutím indikátora.
9. Na zakrytie dna vnútorného priestoru nepoužívajte reflexnú fóliu, ako je hliníková fólia.
10. Vždy, keď je to možné, používajte časovač.
11. Použite tmavý matný povrch a ľahké formy a nádoby na pečenie. Snažte sa nepoužívať ťažké príslušenstvo s lesklým povrchom, ako je nehrdzavejúca oceľ alebo hliník.
12. Funkciu mikrovlnnej rúry nepoužívajte bez jedla vo vnútri.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Obal je vyrobený tak, aby chránil váš nový spotrebič pred poškodením počas prepravy. Použité materiály sú starostlivo vybrané a mali by byť recyklované. Recyklácia znižuje spotrebu surovín a odpadu. Elektrické a elektronické zariadenia často obsahujú cenné materiály. Nelikvidujte ho spolu s domovým odpadom.



OCHRANA ZDRAVIA

Akrylamid vzniká hlavne zohrievaním potravín obsahujúcich škrob (t.j. zemiaky, hranolčky, chlieb) na veľmi vysoké teploty počas dlhého obdobia.

Tipy

1. Používajte krátke časy pečenia.
2. Pokrm pečte do zlatožltej farby povrchu, nepripaľujte ho do tmavohnedej farby.
3. Väčšie porcie majú menej akrylamidu.
4. Ak je to možné, použite režim „Pečenie s ventilátorom“.
5. Hranolčky: Použite viac ako 450 g na plech, rozložte ich rovnomerne a postupne ich otáčajte. Na dosiahnutie najlepšieho výsledku varenia použite informácie o produkte, ak sú k dispozícii.

ÚDRŽBA SPOTREBIČA

Čistiaci prostriedok

Pri dobrej starostlivosti a čistení si váš spotrebič zachová svoj vzhľad a zostane plne funkčný dlhý čas. Tu vám vysvetlíme, ako by ste sa mali o váš spotrebič správne starať a ako ho čistiť.

Aby nedošlo k poškodeniu rôznych povrchov nesprávnym čistiacim prostriedkom, dodržujte informácie uvedené v tabuľke. V závislosti od modelu spotrebiča nemusia byť na/vo vašom spotrebiči všetky uvedené oblasti.

Upozornenie!

Riziko poškodenia povrchu

Nepoužívajte:

1. Drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky.
2. Čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu.
3. Tvrdé drôtenky alebo čistiace špongie.
4. Vysokotlakové čističe alebo parné čističe.
5. Špeciálne čistiace prostriedky na čistenie spotrebiča, pokiaľ je horúci.

Nové spongiové utierky pred použitím dôkladne vyperte.

Tip

Dôrazne odporúčané čistiace a ošetrojúce prostriedky je možné zakúpiť prostredníctvom popredajného servisu. Dodržiavajte pokyny príslušného výrobcu.

Vonkajšia časť spotrebiča	Čistenie
Predná časť	<p>Horúca mydlová voda: Vyčistíte utierkou na riad a potom osušte mäkkou utierkou. Okamžite odstráňte škvrnny vodného kameňa, mastnoty, škrobu a albumínu (napríklad vaječný bielok). Pod takýmito škvrnami sa môže vytvoriť korózia. Špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ vhodné na horúce povrchy sú dostupné v našom popredajnom servise alebo u špecializovaných predajcov. Naneste veľmi tenkú vrstvu čistiaceho prostriedku mäkkou utierkou.</p>
Plasty	<p>Horúca mydlová voda: Vyčistíte utierkou na riad a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistič skla ani škrabku na sklo.</p>
Lakované povrchy	<p>Horúca mydlová voda: Vyčistíte utierkou na riad a potom osušte mäkkou utierkou.</p>
Ovládací panel	<p>Horúca mydlová voda: Vyčistíte utierkou na riad a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistič skla ani škrabku na sklo.</p>
Panely dvierok	<p>Horúca mydlová voda: Vyčistíte utierkou na riad a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistič skla ani škrabku na sklo.</p>
Rukoväť dvierok	<p>Horúca mydlová voda: Vyčistíte utierkou na riad a potom osušte mäkkou utierkou. Ak sa odstraňovač vodného kameňa dostane do kontaktu s rukoväťou dvierok, ihneď ho utrite. V opačnom prípade nebude možné odstrániť žiadne škvrnny.</p>
Smaltované povrchy a samočistiace povrchy	<p>Dodržujte pokyny pre povrchy varného priestoru, ktoré sú uvedené v tabuľke.</p>
Sklenený kryt pre vnútorné osvetlenie	<p>Horúca mydlová voda: Vyčistíte utierkou na riad a potom osušte mäkkou utierkou. Ak je priestor na pečenie veľmi znečistený, použite čistiaci prostriedok na rúry.</p>
Tesnenie dvierok	<p>Horúca mydlová voda: Vyčistíte utierkou. Nedrhňte.</p>
Kryt dvierok z nehrdzavejúcej ocele	<p>Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Dodržiavajte pokyny výrobcu. Nepoužívajte prostriedky na ošetrovanie nehrdzavejúcej ocele. Pri čistení zložte kryt dvierok.</p>

Vonkajšia časť spotrebiča	Čistenie
Príslušenstvo	Horúca mydlová voda: Namočte a vyčistite utierkou alebo kefkou. Ak sú na ňom silné nánosy nečistôt, použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.
Koľajničky	Horúca mydlová voda: Namočte a vyčistite utierkou alebo kefkou.
Výsuvný systém	Horúca mydlová voda: Namočte a vyčistite utierkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazivo, kým sú vyťahovacie koľajničky vytiahnuté. Najlepšie je vyčistiť ich, keď sú zasunuté. Neumývajte ich v umývačke riadu.
Teplomer na mäso	Horúca mydlová voda: Namočte a vyčistite utierkou alebo kefkou. Neumývajte ho v umývačke riadu.

Poznámky

1. Mierne rozdiely vo farbe na prednej strane spotrebiča sú spôsobené použitím rôznych materiálov, ako je sklo, plast a kov.
2. Tiene na dverných výplniach, ktoré vyzerajú ako šmuhy, sú spôsobené odrazmi vnútorného osvetlenia.
3. Smalt je vypálený pri veľmi vysokých teplotách. To môže spôsobiť mierne farebné odchýlky. Toto je normálne a nemá to vplyv na prevádzku. Okraje tenkých plechov nie je možné úplne smaltovať. V dôsledku toho môžu byť tieto hrany drsné. Tým sa nezhorší antikorózna ochrana.
4. Spotrebič udržiajte vždy čistý a nečistoty ihneď odstráňte, aby sa nehromadili zanesené nánosy nečistôt.

Tipy

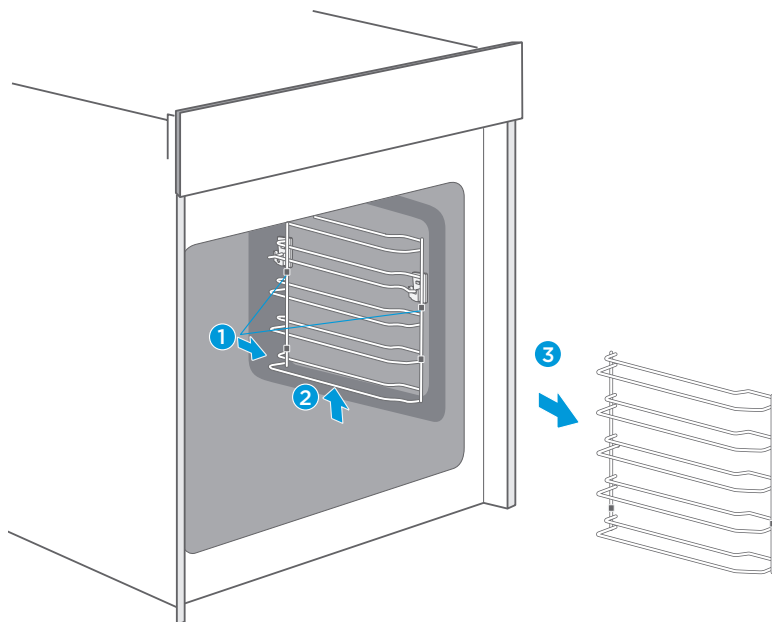
1. Po každom použití vyčistite priestor na pečenie. Tým sa zabezpečí, že sa nečistoty nebudú pripekať.
2. Škrvny vodného kameňa, mastnoty, škrobu a albumínu (napríklad vaječný bielok) vždy ihneď odstráňte.
3. Škrvny z jedla s obsahom cukru odstráňte ihneď, ak je to možné, keď je škrvna ešte teplá.
4. Na pečenie používajte vhodné nádoby, napr. zapekacia misa.

DVIERKA SPOTREBIČA

Koľajničky

Ak chcete dobre vyčistiť koľajničky a vnútorný priestor, môžete poličky vybrať a vyčistiť. Váš spotrebič si tak zachová svoj vzhľad a zostane plne funkčný po dlhú čas.

1. Vyberte biele teflónové príslušenstvo.
2. Zdvihnite bočný držiak.
3. Vyberte bočný držiak von.



STAROSTLIVOSŤ O VÁŠ SPOTREBIČ V PRÍPADE POTREBY

Ak dôjde k poruche, skôr ako zavoláte servis, uistite sa, že nejde o nesprávnu obsluhu a pozrite si tabuľku porúch a pokúste sa poruchu odstrániť sami.

Technické poruchy na spotrebiči môžete často ľahko odstrániť sami.

Ak sa pokrm nevydarí presne podľa vašich predstáv, na konci návodu na obsluhu nájdete množstvo tipov a návodov na prípravu.

Chyba	Možná príčina	Poznámky/náprava
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka.	Skontrolujte istič v poistkovej skrinke.
	Výpadok dodávky el. energie.	Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče.
Ovládače vypadli z podpery na ovládacom paneli.	Ovládače boli omylom uvoľnené.	Ovládače je možné vybrať. Jednoducho umiestnite ovládače späť na ich držiak na ovládacom paneli a zatlačte ich dovnútra, aby zapadli a mohli sa otáčať ako zvyčajne.
Ovládače sa už nedajú ľahko otáčať.	Pod ovládačmi je nečistota.	Ovládače je možné vybrať. Ak chcete ovládače uvoľniť, jednoducho ich vyberte z podpery. Prípadne zatlačte na vonkajší okraj ovládačov, aby sa prevrátili a dali sa ľahko vybrať. Opatrne vyčistite ovládače handričkou a mydlovou vodou. Osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadne ostré alebo abrazívne materiály. Nenamáčajte ani nečistite v umývačke riadu. Nevyberajte ovládače veľmi často, aby podpera zostala stabilná.
Ventilátor nefunguje stále v režime: „Pečenie s ventilátorom“.		Ide o normálnu prevádzku kvôli čo najlepšiemu rozloženiu tepla a najlepšiemu možnému výkonu rúry.
Po procese varenia je počuť zvuk a je možné pozorovať prúdenie vzduchu v blízkosti ovládacieho panela.		Chladiaci ventilátor stále funguje, aby sa zabránilo vysokej vlhkosti vo vnútri a ochladzoval rúru pre vaše pohodlie. Chladiaci ventilátor sa automaticky vypne.
Pokrm nie je dostatočne upečený v čase uvedenom v recepte.		Používa sa teplota odlišná od receptu. Prekontrolujte teploty. Množstvo ingrediencií sa líši od receptu. Prekontrolujte recept.

Nerovnomerné zapečenie.	Nastavenie teploty je veľmi vysoké, alebo je možné úroveň výšky regálu optimalizovať. Prekontrolujte recept a nastavenia. Povrchová úprava a/alebo farba a/alebo materiál nádoby na pečenie neboli najlepšou voľbou pre zvolenú funkciu rúry. Pri použití sálavého tepla, ako je režim „Horný a spodný ohrev“, použite matné, tmavé a ľahké nádoby na pečenie.
Svetlo sa nerozsvieti.	Je potrebné vymeniť žiarovku.

Varovanie - Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Nesprávne opravy sú nebezpečné. Opravy a výmena poškodených napájacích káblov môže vykonávať iba autorizovaný servis. Ak je spotrebič chybný, odpojte ho zo siete alebo vypnite istič v poistkovej skrinke. Kontaktujte autorizovaný servis.

Maximálny čas prevádzky

Maximálny čas prevádzky tohto spotrebiča je 9 hodín, aby ste predišli tomu, že zabudnete na napájanie.

Výmena žiarovky v spotrebiči

Ak žiarovka vo vnútornom priestore spotrebiča nefunguje, kontaktujte autorizovaný servis.

ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Náš popredajný servis je tu pre vás, ak váš spotrebič potrebuje opravu. Vždy nájdeme vhodné riešenie. Obráťte sa prosím na predajcu, od ktorého ste tento spotrebič zakúpili. Keď nám zavoláte, uveďte číslo modelu a sériové číslo, aby sme vám mohli poskytnúť správnu radu. Typový štítok s týmito údajmi nájdete po otvorení dveriek spotrebiča.

Menovité napätie:	230 V	Menovitý príkon: 1600 W (mikrovlny), 2200 W (gril)
Menovitá frekvencia:	50 Hz	Mikrovlnný výstup: 800 W; 2450 MHz



Varovanie

Tento spotrebič musí byť inštalovaný v súlade s platnými predpismi a používaný len v dobre vetranom priestore. Pred inštaláciou alebo použitím tohto zariadenia si prečítajte pokyny.

Hlavnou funkciou zariadenia je gril, pomocnou funkciou je mikrovlnná rúra.

Poznámka

Upozorňujeme, že návšteva popredajného servisného technika nie je bezplatná a to ani počas záručnej doby.

Spoľahnite sa na profesionalitu výrobcu. Môžete si tak byť istí, že opravu vykonajú vyškolení servisní technici, ktorí majú originálne náhradné diely pre vaše spotrebiče. Ešte raz ďakujeme, že ste si zakúpili kombinovanú mikrovlnnú rúru LORD a prajeme si, aby vám náš spotrebič priniesol chutné jedlo a šťastný život.

TIPY A TRIKY

Chcete variť podľa vlastného receptu	Skúste najskôr použiť nastavenia podobných receptov a optimalizujte proces varenia podľa výsledku.
Je koláč upečený?	Asi 10 minút pred dosiahnutím stanoveného času pečenia zapichnete do koláča drevenú špajdlu. Ak po vytiahnutí nie je na špajdli surové cesto, koláč je hotový.
Koláč stráca masívny objem chladnutím po upečení.	Skúste znížiť nastavenie teploty o 10 °C a dôkladne si skontrolujte pokyny na prípravu pokrmu týkajúce sa mechanickej manipulácie s cestom.
Výška koláča je v strede oveľa vyššia ako pri vonkajšom okraji.	Vonkajší okraj formy nemažte tukom.
Koláč je na vrchu veľmi hnedý.	Použite nižšiu úroveň regálu alebo použite nižšiu nastavenú teplotu (môže to viesť k dlhšiemu času pečenia).
Koláč je veľmi suchý.	Použite o 10 °C vyššiu nastavenú teplotu (môže to viesť ku kratšiemu času pečenia).
Pokrm vyzerá dobre, ale vlhkosť vo vnútri je veľmi vysoká.	Použite o 10 °C nižšiu nastavenú teplotu (môže to viesť k dlhšiemu času pečenia) a dvakrát skontrolujte recept.
Opečenie je nerovnomerné.	Použite o 10 °C nižšiu nastavenú teplotu (môže to viesť k dlhšiemu času pečenia). Použite režim „Horný a spodný ohrev“ na jednej úrovni.
Koláč je zospodu menej zhnednutý.	Vyberte nižšiu úroveň.
Pečenie na viacerých úrovniach súčasne: Pokrm na jednej výške je tmavší ako na druhej.	Na pečenie na viac ako jednej úrovni použite režim s ventilátorom a po dokončení vyberte plechy jednotlivito. Nie je potrebné, aby boli všetky plechy pripravené súčasne.
Kondenzácia vlhkosti v priebehu pečenia.	Para je súčasťou pečenia a varenia a vychádza z rúry normálne spolu s prúdom chladiaceho vzduchu. Táto para môže kondenzovať na rôznych povrchoch rúry alebo v blízkosti rúry a vytvárať kvapky vody. Ide o fyzikálny proces a nedá sa mu úplne vyhnúť.

Aký druh nádob na pečenie možno použiť?	Dá sa použiť každý tepelne odolný riad. Odporúča sa nepoužívať hliník v priamom kontakte s potravinami, najmä ak sú kyslé. Uistite sa, či medzi nádobou a vekom dobre tesní.
Ako používať funkciu grilovania?	Rúru predhrejte na 5 minút a vložte pokrm do výšky uvedenej v tomto návode. Pri použití akéhokoľvek režimu grilovania zatvorte dverka rúry. Rúru nepoužívajte, keď sú dverka otvorené, s výnimkou vloženia/vybratia/kontroly pokrmu.
Ako udržiavať rúru počas grilovania čistú?	Použite plech naplnený 2 litrami vody na úrovni 1. Takmer všetky tekutiny kvapkajúce z jedla umiestneného na stojane sa zachytia na plechu.
Ohrievacie teleso vo všetkých režimoch grilovania sa časom zapína a vypína.	Je to normálny jav a závisí od nastavenia teploty.
Ako vypočítať nastavenie rúry, keď hmotnosť pečeného mäsa nie je daná receptom?	Zvoľte nastavenia vedľa hmotnosti pečeného mäsa a mierne zmeňte čas. Ak je to možné, na zistenie teploty vo vnútri mäsa použite teplomer. Hlavicu teplomera vložte opatrne do mäsa podľa pokynov výrobcu. Uistite sa, či je hlavica teplomera umiestnená v strede najväčšej časti mäsa, ale nie v blízkosti kosti alebo otvoru.
Čo sa stane, ak sa na pokrm v rúre počas pečenia alebo varenia naleje tekutina?	Kvapalina bude vriieť a vznikne para ako normálny fyzikálny proces. Budte opatrní, pretože para je horúca. Ďalšie informácie nájdete v časti „Kondenzácia vody v priebehu pečenia“. Ak kvapalina obsahuje alkohol, proces varu bude rýchlejší a môže viesť k plameňom vo vnútri spotrebiča. Dbajte na to, aby boli dverka rúry počas takýchto procesov zatvorené. Proces pečenia alebo varenia starostlivo kontrolujte. Dverka otvárajte veľmi jemne a len v prípade potreby.

SKÚŠOBNÉ POTRAVINY PODĽA EN 60350-1

Recept	Príslušenstvo	F	°C	Úroveň	Čas (min)	Predhrev
Piškót	Vlnitá forma Ø 26 cm		170	1	30-35	ÁNO
Malý koláč	1 plech		150	2	30-40	ÁNO
Jablkový koláč	Vlnitá forma s Ø 20 cm		160	1	70-80	NIE
Chlieb	1 plech		210	2	30-35	ÁNO
Hrianky	Regál		Max	5	6-8	Áno 5 min
Kurča	Regál a plech		180	Plech 2 Držiak 1	75-80	Áno

1. V recepte na kuracie mäso začnite zadnou stranou navrchu a po 30 minútach kurča otočte na vrchnú stranu
2. Použijete tmavú matnú formu a položte ju na držiak.
3. Plechy vyberte v momente, keď je jedlo hotové, aj keď ešte nie je na konci daného času pečenia.
4. Zvoľte nižšiu teplotu a skontrolujte po najkratšom čase uvedenom v tabuľke.
5. Ak používate plech na zachytávanie tekutín kvapkajúcich z jedla umiestneného na rošte počas akéhokoľvek režimu grilovania, plech by mal byť nastavený na úroveň 1 a naplnený trochu vody.
6. Karbonátky by sa mali po 2/3 času otočiť.

TECHNICKÉ ÚDAJE (EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014)

B7	
Počet vnútorných priestorov	1
Tepelný zdroj	Elektrický
Použitelný objem	72 l

LORD Hausgeräte GmbH
Nymphenburger Straße 4
80335 München
Deutschland

info@lord.eu
www.lord.eu