



[de]	Montage- und Gebrauchsanweisung	2
[en]	Instructions on mounting an use	33
[fr]	Prescriptions de montage et mode d'emploi	64
[nl]	Montagevoorschriften en Gebruiksaanwijzing	95
[it]	Istruzioni di montaggio e d'uso	126
[s]	Monterings- och bruksanvisningar	157
[e]	Montaje y modo de empleo	188
[hr]	Uputstva za montažu i uporabu	219
[si]	Navodila za montažo in uporabo	250

Kombi Dampfgarer	5KD94150
Combination steam oven	5KD94150
Four vapeur combiné	5KD94150
Combistomer	5KD94150
Forni combinati a vapore	5KD94150
Kombi ångkokare	5KD94150
Horno de vapor combinado	5KD94150
Kombinirana pečnica na paru	5KD94150
Kombinirana parna pečica	5KD94150

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS	2
SICHERHEITSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG ZU STARKER MIKROWELLENSTRAHLUNG	3
ERGÄNZUNG	3
TECHNISCHE DATEN	3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	4–5
VERRINGERUNG VON VERLETZUNGSGEFAHREN DURCH ERDUNGSMASSNAHMEN	6–8
AUFSTELLUNG DES GERÄTES	8
WICHTIGE HINWEISE ZUM EINBAU	9
INFORMATIONEN ZUM EINBAU DES GERÄTES	10
EINBAUMASSE	10
EINBAU	10–11
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG	12
BEDIENUNG	13–20
FEHLERBEHEBUNG	32

SICHERHEITSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG ZU STARKER MIKROWELLENSTRAHLUNG

- (a) Betreiben Sie das Gerät niemals bei geöffneter Gerätetür, da so Mikrowellenstrahlung austreten und Gesundheitsschäden verursachen kann.
Achten Sie darauf, dass die Sicherheitsverriegelungen nicht beschädigt oder manipuliert werden.
- (b) Stellen Sie keine Gegenstände zwischen der Gerätevorderseite und der Gerätetür ab und sorgen Sie dafür, dass sich keine Verschmutzungen oder Reinigungsmittel auf Dichtflächen ansammeln.
- (c) **WARNUNG:** Sind die Gerätetür oder Türdichtung beschädigt, darf das Gerät erst wieder zum Einsatz kommen, wenn es fachmännisch repariert wurde.

ERGÄNZUNG

Wird der Ofen nicht sauber gehalten, kann dies eine Beschädigung der Oberflächen zur Folge haben, die sich wiederum nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise eine gefährliche Situation herbeiführen kann.

Technische Daten

Modell:	5KD94150
Nennspannung:	230V~50 Hz
Nenneingangsleistung (Mikrowelle):	1550 W
Nennausgangsleistung (Mikrowelle):	900 W
Nennausgangsleistung (Grill):	1200 W
Nenneingangsleistung (Heißluft):	1750 W
Nenneingangsleistung (Dampf):	1500 W
Nenneingangsleistung (maximal):	3300 W
Garraumfassungsvermögen:	34 L
Außenmaße:	595x525x454 mm
Nettogewicht:	ca. 33 kg

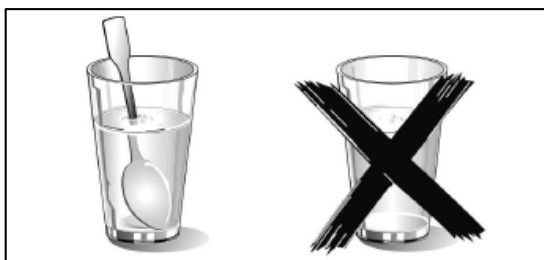
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG:

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Risiken wie Brandgefahr, Stromschlag, Verletzungen oder eine Gefährdung durch starke Mikrowellenstrahlung bei der Benutzung des Gerätes zu vermeiden:

1. Warnung: Flüssigkeiten und sonstige Lebensmittel dürfen wegen der damit einhergehenden Explosionsgefahr nicht in fest bzw. dicht geschlossenen Behältern erhitzt werden.
2. Warnung: Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die vor Mikrowellenstrahlung schützende Gehäuseabdeckung entfernt werden muss, bergen für nicht sachkundige Personen erhebliche Gefahren.
3. Das Gerät kann von Kindern ab acht Jahren sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder auch Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese dabei beaufsichtigt werden oder in der sicheren Verwendung des Geräts angeleitet worden sind und die mit der Verwendung einhergehenden Gefahren verstanden haben.
Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
Reinigung und Pflege des Geräts dürfen von Kindern erst ab einem Alter von 8 Jahren unter Aufsicht durchgeführt werden.
4. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät und Netzkabel fern.
5. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr und Kochutensilien verwenden.
6. Den Ofen regelmäßig reinigen und dabei eventuelle Speisereste entfernen.
7. Lesen Sie sich die Hinweise zu den „SICHERHEITSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG ZU STARKER MIKROWELLENSTRAHLUNG“ sorgfältig durch und befolgen Sie sie.
8. Behalten Sie das Gerät beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Papierbehältern im Auge, da das Material Feuer fangen könnte.
9. Sollten Sie dabei Rauchentwicklung beobachten, schalten Sie das Gerät aus und halten Sie Gerätetür geschlossen, um eventuell vorhandene Flammen zu ersticken.
10. Übergaren Sie die Nahrungsmittel nicht.
11. Verwenden Sie den Garraum des Gerätes nicht zum Aufbewahren von Gegenständen.
Lagern Sie keinesfalls Lebensmittel wie etwa Brot, Kekse usw. im Garraum.
12. Entfernen Sie Drahtverschlüsse und Metallbügel von Papp- oder Plastikbehältern/-beuteln, bevor Sie diese in die Mikrowelle stellen.
13. Halten Sie sich bei Ein- und Aufbau des Geräts stets an die mitgelieferten Einbauanleitungen.
14. Erhitzen Sie niemals Eier in der Schale und hartgekochte Eier mit der Mikrowelle, da sie selbst nach Beendigung der Mikrowellenfunktion noch explodieren können.
15. Dieses Gerät ist für eine Verwendung in Haushalten und einem ähnlichen Umfeld vorgesehen wie etwa:
 - Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumgebungen;
 - durch Gäste von Hotels, Motels und sonstigen Beherbergungsbetrieben;
 - Bauernhöfe;
 - Unterkünfte in Form von Gästezimmern.
16. Ein beschädigtes Anschlusskabel ist zur Verhütung von Gefahren vom Hersteller, dessen Kundendienstmitarbeiter oder einer Person von vergleichbarer Qualifikation umgehend zu ersetzen.
17. Lagern oder benutzen Sie das Gerät niemals im Außenbereich.
18. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser, eines Swimmingpools oder in feuchten Kellerräumen.
19. Die zugänglichen Teile des Geräts können im Betrieb heiß werden.
Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit den heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommt. Verdecken Sie niemals die Lüftungsöffnungen am Gerät.
20. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante von Tisch oder Arbeitsplatte hängen.
21. Wird der Ofen nicht sauber gehalten, kann dies eine Beschädigung der Oberflächen zur Folge haben, die sich wiederum nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise eine gefährliche Situation herbeiführen kann.
22. Den Inhalt von Nuckelflaschen und Babynahrung im Glas vor dem Verzehr immer gut umrühren oder schütteln. Zudem prüfen Sie unbedingt die Temperatur, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.
23. Beim Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann es zu Siedeverzug kommen. Daher ist das Geschirr bzw. sind die Gefäße mit Vorsicht zu handhaben.

24. Das Gerät ist kein Spielzeug. Daher sind Kinder fernzuhalten.
25. Das Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein gesondertes Fernsteuerungssystem vorgesehen.
26. Die zugänglichen Teile des Geräts können im Betrieb heiß werden. Kleinkinder sind daher vom Gerät fernzuhalten.
27. Die Verwendung von Dampfreinigern ist nicht zulässig.
28. Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß. Achten Sie daher darauf, die Heizelemente im Ofeninnenraum nicht zu berühren.
29. Verwenden Sie bei diesem Gerät ausschließlich den für dieses Gerät vorgesehenen Kerntemperatursensor (modellabhängig).
30. ACHTUNG: Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden im Betrieb sehr heiß. Achten Sie daher darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Lassen Sie Kinder unter acht Jahren nur unter ständiger Aufsicht an das Gerät.
31. Während des Betriebs muss die Frontblende geöffnet bleiben (bei Modellen, die mit einer Frontblende ausgestattet sind).
32. Achtung: Die Flächen des Einbauschranks können heiß werden.
33. Der Mikrowellenbackofen ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken vorgesehen. Der Missbrauch zum Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung oder zum Erwärmen von Wärmepads, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern oder ähnlichem kann Verletzungen, Selbstentzündung des Gegenstandes und damit einen Brand zur Folge haben.
34. ACHTUNG: Der Türgriff des Geräts ist keinesfalls ein Transportgriff. Er würde dem Gewicht des Geräts nicht standhalten und könnte somit beschädigt werden.
35. Das Wasser im Auffangbehälter, Ofeninnenraum sowie im Wasserbehälter ist nach jeder Benutzung zu entfernen.
36. Verwenden Sie keine Pappbecher und Kunststoffbehälter, deren Schmelztemperatur unter 120 Grad liegt. Geschirr aus Glas, Keramik und Edelstahl (letzteres mit Ausnahme bei der Mikrowellenfunktion) kann verwendet werden
37. Das Dampfgaren ist die vorrangige Heizart bei diesem Gerät.



- o Wenn Sie Flüssigkeit mit der Mikrowelle erhitzen, geben Sie immer einen Teelöffel in das Gefäß. So wird verhindert, dass die Flüssigkeit plötzlich zu sieden anfängt, nachdem sie aus dem Garraum genommen wurde.

**LESEN SIE DIESE BEDIENUNGS-
ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH
UND HEBEN SIE SIE ZUR SPÄTEREN
VERWENDUNG AUF.**

Verringerung von Verletzungsgefahren bei Erdungsmaßnahmen

GEFAHR

Stromschlaggefahr

Bei einigen innenliegenden Komponenten kann es durch Berührung zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen kommen. Bauen Sie das Gerät niemals auseinander.

ACHTUNG:

Stromschlaggefahr

Bei unsachgemäßer Erdung des Gerätes kann es zu einem Stromschlag kommen. Schließen Sie das Gerät erst an eine Steckdose an, wenn es ordnungsgemäß eingebaut und geerdet wurde. Das Gerät muss korrekt geerdet sein. Im Falle eines Kurzschlusses verringert die Erdung die Gefahr eines Stromschlags durch die Ableitung des elektrischen Stroms. Das Gerät ist mit einem dreiadrigen Netzanschlusskabel mit Schutzkontaktstecker versehen. Der Schutzkontaktstecker darf nur in einer ordnungsgemäß installierten und geerdeten Steckdose verwendet werden. Falls die Anweisungen zur Erdung unklar sind oder Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät richtig geerdet ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder einen Kundendienstmitarbeiter.

Sollte ein Verlängerungskabel notwendig sein, verwenden Sie ausschließlich ein dreiadriges Kabel.

1. Das mitgelieferte Netzkabel ist kurz, um Unfallgefahren durch Stolpern oder Hängenbleiben bei längeren Kabeln vorzubeugen.
2. Achten Sie bei Verwendung eines langen Kabels/Verlängerungskabels auf Folgendes:
 - 1) Das Kabel/Verlängerungskabel muss für die gleichen elektrischen Größen ausgelegt sein wie das Gerätekabel selbst.

- 2) Das Verlängerungskabel muss über 3 Adern einschließlich Erdleiter verfügen.
- 3) Das lange Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht über die Kante von Tisch oder Arbeitsplatte hängt, damit Kinder nicht daran ziehen oder Personen darüber stolpern können.

REINIGUNG

Stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde.

1. Reinigen Sie den Garraum nach Gebrauch mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
2. Reinigen Sie das Zubehör wie gewohnt mit Seifenwasser.
3. Rahmen und Dichtung der Gerätetür sowie angrenzende Teile müssen bei Verunreinigung vorsichtig mit einem angefeuchteten Tuch gereinigt werden.
4. Zum Reinigen der Glastür des Backofens keine scharfen bzw. scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was wiederum zum Zerbersten des Glases führen kann.
5. Tipp zur Reinigung – so lassen sich Speisereste von den Innenwänden leichter entfernen: Legen Sie eine halbe Zitrone in eine Schale, geben Sie 300 ml Wasser hinzu und erhitzen Sie das Ganze 10 Minuten lang auf der höchsten Mikrowellenleistungsstufe. Anschließend trocknen Sie den Garraum mit einem weichen, trockenen Tuch nach.

GESCHIRR UND UTENSILIEN

VORSICHT

Verletzungsgefahr
Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die vor Mikrowellenstrahlung schützende Gehäuseabdeckung entfernt werden muss, bergen für nicht sachkundige Personen erhebliche Gefahren.

Lesen Sie sich die Hinweise in den Abschnitten „Mikrowellentaugliche Materialien“ und „Nicht mikrowellentaugliche Materialien“ durch. Auch nicht-metallisches Geschirr ist unter Umständen nicht für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet. Falls Sie Bedenken hinsichtlich der Mikrowellentauglichkeit Ihres Geschirrs haben, können Sie den folgenden Test durchführen.

Geschirr- und Utensilientest:

1. Füllen Sie eine Tasse Wasser (250 ml) in ein mikrowellengeeignetes Gefäß und stellen Sie es zusammen mit dem zu prüfenden Geschirr/Utensil in die Mikrowelle.
2. Stellen Sie nun das Gerät für 1 Minute auf maximale Leistung.
3. Prüfen Sie das Geschirr/Utensil danach vorsichtig auf seine Temperatur. Wird das leere Geschirr/Utensil warm, ist es für den Mikrowellenbetrieb ungeeignet.
4. Erhitzen Sie das Geschirr/Utensil nicht länger als 1 Minute.

Mikrowellentaugliche Materialien

Utensilien	Anmerkungen
Bräunungs- geschirr	Befolgen Sie die Herstelleranweisungen. Der Abstand zwischen dem Boden des Bräunungs- geschirrs und dem Drehteller muss mindestens 5 mm betragen. Bei nicht ordnungsgemäßer Benutzung kann der Drehteller zerspringen.
Tafelgeschirr	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Produkte. Verwenden Sie kein gesprungenes bzw. beschädigtes Geschirr.
Glasgefäße mit Deckel	Entfernen Sie stets den Deckel. Erwärmen Sie Lebensmittel in Glasgefäßen nur so lange, bis sie gerade warm sind. Die meisten Glasgefäße sind nicht hitzebeständig und können daher springen.
Glasgeschirr	Verwenden Sie nur hitzebeständiges, ofengeeignetes Glasgeschirr. Es darf keine Metallränder aufweisen. Verwenden Sie kein gesprungenes bzw. beschädigtes Geschirr.
Garbeutel für die Mikrowelle	Befolgen Sie die Herstelleranweisungen. Verschließen Sie die Beutel nicht mit Metallclips. Ritzen Sie den Beutel an mehreren Stellen ein, damit der Dampf entweichen kann.
Pappteller und -becher	Verwenden Sie Papier- und Pappgeschirr nur für schnelles Garen/Erwärmen. Lassen Sie die Mikrowelle beim Garen nicht unbeaufsichtigt.
Küchenpapier	Verwenden Sie Küchenpapier beim Aufwärmen nur zum Abdecken des Garguts und zum Aufsaugen von Fett. Verwenden Sie es nur für ein schnelles Garen unter ständiger Aufsicht.
Butterbrotpapier	Verwenden Sie es zum Abdecken des Garguts, um Spritzer zu vermeiden oder in Form eines Pergamentpäckchens zum Dämpfen der Lebensmittel.
Kunststoff	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Produkte. Befolgen Sie die Herstelleranweisungen. Das Geschirr muss als „mikrowellengeeignet“ gekennzeichnet sein. Manche Kunststoffgefäße werden weich, sobald das Gargut heiß wird. Garbeutel und dicht verschlossene Plastikbeutel müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers eingeschnitten, geschlitzt oder perforiert werden.
Frischhaltefolie	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Produkte. Schützen Sie Ihr Gargut mit Frischhaltefolie vor dem Austrocknen. Die Frischhaltefolie darf jedoch nicht mit den Lebensmitteln in Berührung kommen.
Thermometer	Nur mikrowellengeeignete Thermometer verwenden (Fleisch- und Zuckerthermometer).
Wachspapier	Verwenden Sie es zum Abdecken des Garguts, um Spritzer bzw. das Austrocknen der Lebensmittel zu vermeiden.

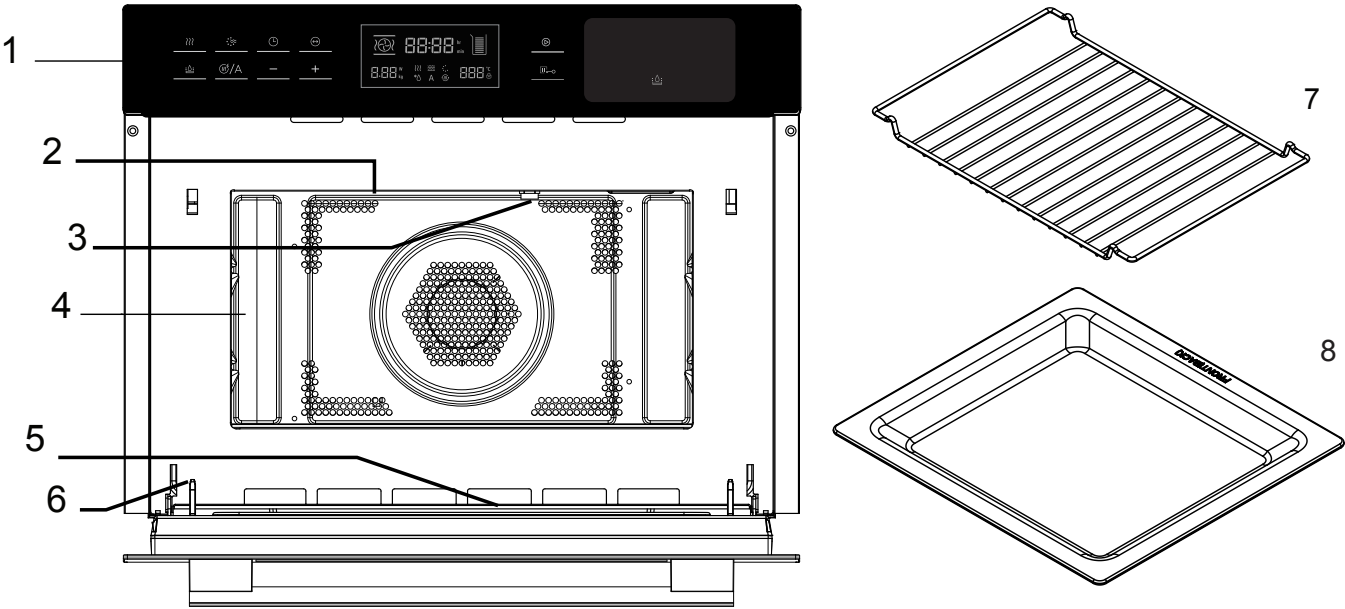
Nicht mikrowellentaugliche Materialien

Utensilien	Anmerkungen
Aluminiumschale	Lichtbogenbildung möglich. Füllen Sie das Gargut in ein mikrowellengeeignetes Gefäß um.
Food-Box mit Metallbügel	Lichtbogenbildung möglich. Füllen Sie das Gargut in ein mikrowellengeeignetes Gefäß um.
Metallgeschirr oder Geschirr mit Metallrand	Metall schirmt das Gargut von der Mikrowellenstrahlung ab. Metallränder können zur Lichtbogenbildung führen.
Bindedraht aus Metall	Kann Lichtbogenbildung und Brand im Gerät zur Folge haben.
Papierbeutel	Kann Brand im Gerät zur Folge haben.
Kunststoffschaum	Bei hohen Temperaturen kann Kunststoffschaum schmelzen und dadurch die darin befindliche Flüssigkeit verunreinigen.
Holz	Holz trocknet in der Mikrowelle aus und kann daher springen oder reißen.

AUFSTELLUNG DES GERÄTES

Bezeichnungen der Geräteteile und des Zubehörs

Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung bzw. aus dem Garraum.
 Der Lieferumfang umfasst folgendes Zubehör:
 Bedienungsanleitung 1



- 1. Bedienfeld
- 2. Grillheizkörper
- 3. Licht
- 4. Garraum
- 5. Türscheibe
- 6. Scharnier
- 7. Grillrost
- 8. Glaspfanne

WICHTIGE HINWEISE ZUM EINBAU

- Das Gerät ist NICHT für gewerbliche Zwecke vorgesehen.
- Beachten Sie die mitgelieferte Einbauanleitung und lassen Sie das Gerät nur von qualifiziertem Fachpersonal einbauen.
- Das Gerät ist mit einem Netzkabel versehen, dessen Stecker nur in einer ordnungsgemäß installierten und geerdeten Steckdose angeschlossen werden darf.
- Falls eine neue Steckdose erforderlich ist, lassen Sie deren Einbau sowie den Anschluss des Kabels von einem qualifizierten Elektriker durchführen.
- Ist der Stecker nach erfolgtem Einbau nicht mehr zugänglich, muss einbauseitig ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.
- Es dürfen keine Adapter, Steckerleisten und Verlängerungskabel verwendet werden.
- Bei Überlastung kann es zu Brandbildung kommen. Falls das Gerät nicht über ein Anschlusskabel und einen Stecker verfügt, muss die Anschlussausrüstung mit einer allpoligen Trennvorrichtung versehen sein, die eine vollständige Trennung des elektrischen Anschlusses gewährleistet. Das Gerät muss nach den Verdrahtungsregeln in die festverlegte elektrische Installation integriert werden.

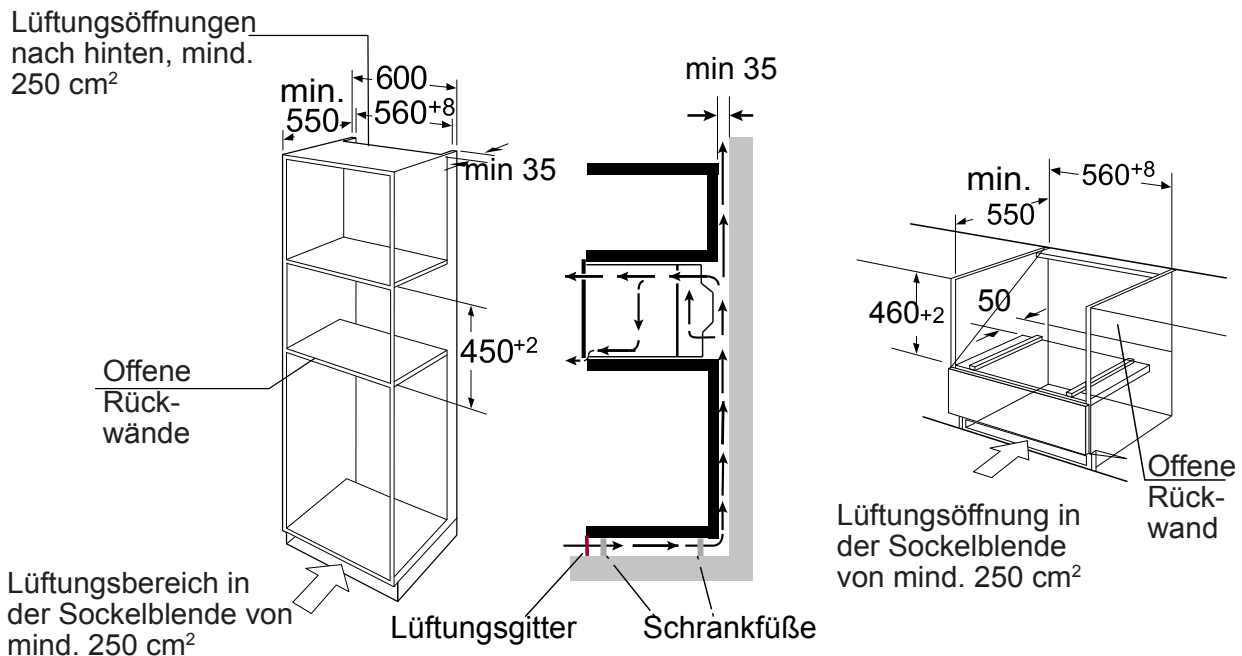
Frei zugängliche Flächen können während des Gerätebetriebs heiß werden.



Informationen zum Einbau des Gerätes

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Einbau bestimmt.
- Das Gerät ist nicht für eine Verwendung als Tischgerät oder freistehend im Schrankinnenraum gedacht.
- Der für den Einbau vorgesehene Schrank muss nach hinten offen sein und dementsprechend über keine Rückwand verfügen.
- Zwischen Wand und Schrankboden bzw. der Rückwand des darüber befindlichen Schrankes muss ein Mindestabstand von 35 mm eingehalten werden.
- Der Einbauschränk muss an der Vorderseite über eine Lüftungsöffnung von 250 cm² verfügen. Schneiden Sie hierzu die Sockelblende entsprechend aus oder bringen Sie ein Lüftungsgitter an.
- Lüftungsschlitze und Ansaugöffnungen dürfen nicht verdeckt sein.
- Ein sicherer Betrieb des Geräts kann nur dann gewährleistet werden, wenn sein Einbau nach der vorliegenden Anleitung erfolgt.
- Der Monteur ist für sämtliche Schäden haftbar, die auf einen unsachgemäßen Einbau zurückzuführen sind.
- Das für den Einbau vorgesehene Möbel muss eine Hitzebeständigkeit bis 90 °C aufweisen.

Einbaumaße

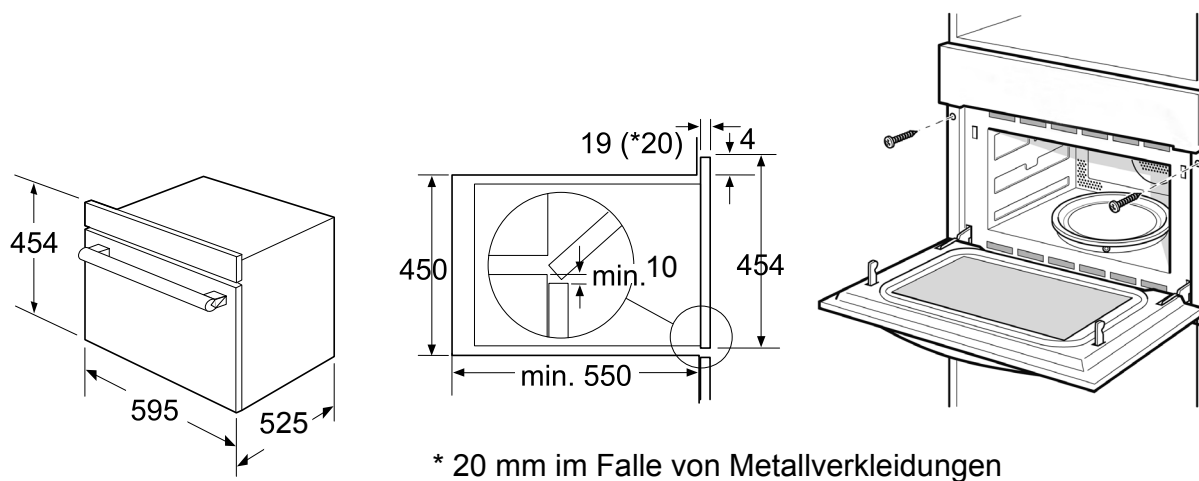


Hinweis: Oberhalb des Geräts muss ein Spalt verbleiben.

Einbau

- Der Türgriff des Geräts ist keinesfalls ein Halte- oder Transportgriff. Er würde dem Gewicht des Geräts nicht standhalten und könnte somit beschädigt werden.

1. Den Backofen vorsichtig in den Korpus schieben und mittig ausrichten.
2. Die Tür öffnen und den Backofen mit den beiliegenden Schrauben befestigen.



- Gerät vollständig einschieben und mittig ausrichten.
- Dabei das Anschlusskabel keinesfalls knicken.
- Gerät festschrauben.
- Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht von zusätzlichen Leisten verdeckt werden.

Wichtiger Hinweis

Elektrischer Anschluss

Das Gerät ist mit einem Netzkabel versehen, dessen Stecker nur in einer ordnungsgemäß installierten und geerdeten Steckdose angeschlossen werden darf.

Der Einbau dieser Steckdose darf ebenso wie der Austausch des Anschlusskabels nur durch einen qualifizierten Elektriker erfolgen, der mit den einschlägigen Vorschriften vertraut ist.

Ist der Stecker nach erfolgtem Einbau nicht mehr zugänglich, muss einbauseitig ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

Ein Kontaktschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.








Sicherungsschutz: vgl. Bedienungsanleitung/Technische Daten.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Erstreinigung und Aufheizen

Entfernen Sie die gesamte Schutzfolie von der Vorderseite des Geräts.

Lesen Sie sich dazu auch den Abschnitt „REINIGUNG“ durch. Gehen Sie vor der erstmaligen Benutzung des Gerätes wie folgt vor:

- Zum Beseitigen des für Neugeräte typischen Geruchs den leeren Ofen bei geschlossener Gerätetür erhitzen. Ideale Einstellung:  Heißluft bei 230 °C. Dauer: 1 Stunde.
- Achten Sie darauf, dass sich im Garraum keine Verpackungsreste befinden.
- Wischen Sie den Garraum vor dem Aufheizen mit einem angefeuchteten Tuch aus.
- Betätigen Sie die Taste „“. Das Gerät schaltet sich ein und auf der Anzeige erscheint das Hauptmenü.
- Drücken Sie die Taste , um die Heißluftfunktion  zu aktivieren.
- Stellen Sie durch Drücken der Taste  und „- +“ die gewünschte Temperatur von 230 °C ein.
- Drücken Sie die Taste . Drücken Sie die Taste „- +“, um die Garzeit auf 60 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Taste . Das Aufheizen des Backofens beginnt.
- Lassen Sie das Gerät anschließend auf Raumtemperatur abkühlen. Reinigen Sie den Garraum anschließend mit einer Mischung aus heißem Wasser und Neutralreiniger. Trocknen Sie im Anschluss mit einem sauberen, weichen Tuch nach. Lassen Sie die Tür geöffnet, bis der Garraum vollständig getrocknet ist.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bedienfeld



Sensortasten und Anzeige

Die Sensortasten dienen zur Einstellung der verschiedenen Zusatzfunktionen. In der Anzeige können Sie die von Ihnen eingestellten Werte ablesen.

Symbol	Funktion
	Garen mit Dampf
	Garen ohne Dampf
	Uhr
	Parameter
	Taste zum Öffnen des Wassertanks
	Vorheizen/Automatikprogramme
	Parameter-Einstellung
	Start
	Stopp/Abbruch

Funktion und zugehörige Displayanzeige

Die Einstellung der Heizart erfolgt über die Funktionstasten.

Funktion (Symbol leuchtet im Betrieb)	Verwendung
Mikrowelle	Auftauen, Aufwärmen und Garen.
Grill	Wählen Sie eine der Stufen hoch, mittel oder niedrig. Diese Einstellung ist ideal zum Grillen von Steaks, Würstchen, Fischfilets/-steaks oder Bratscheiben.
Heißluft	Zum Backen von Biskuit in einer Backform, von Obstkuchen und Käsekuchen ebenso wie Kuchen, Pizza und Kleingebäck auf dem Backblech.
Grill mit Umluft	Geflügel bräunt und wird knusprig. Aufläufe und Grillgerichte gelingen mit dieser Einstellung am besten.
Mikrowelle + Grill	Nutzen Sie diese Funktion zum schnellen Grillen mit einer schönen braunen Kruste.
Mikrowelle + Heißluft	Verwenden Sie diese Funktion zum schnellen Braten.
Mikrowelle + Grill mit Umluft	Geflügel bräunt und wird knusprig. Aufläufe und Grillgerichte gelingen mit dieser Einstellung am besten. Verwenden Sie diese Funktion zum gleichmäßigen Braten.
Dampf	Verwenden Sie die Dampfgarfunktion für die Zubereitung von Forellen, Lachsfilets, Zander, Garnelen, Heilbuttfilets und Heringen.
Mikrowelle + Dampfgaren	Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung von Salzkartoffeln.

Funktion	Verwendung
Heißluft + Dampfgaren	Das Zuschalten der Dampfgarfunktion im Heißluftmodus verhindert das Austrocknen des Garguts.
Automatikprogramme	80 Garprogramme
Auftauen	2 Auftauprogramme

Parameter-Einstellung

Die Anpassung der Parameter erfolgt über die Einstelltasten.

Parameter	Funktion
Automatikprogramme	Wählen Sie eines aus 80 Automatikprogrammen.
Temperatur	Gartemperatur wählen (°C) : 50,100,105,110...230
	: 35,100,105...180
	: 100,105,110...180 : 100,90,80,70,60,50 : 180,190,200,210,220
Gewicht	Eingabe des Gargutgewichts.
Zeit	Eingabe der Garzeit
Mikrowelle	Gewünschte Mikrowellenleistung einstellen: 100 W, 300 W, 450 W, 700 W und 900 W.

Kühlgebläse

Ihr Gerät verfügt über ein Kühlgebläse, das sich während des Betriebs zuschaltet. Warme Luft entweicht dabei oberhalb der Geräetür.

Nach Beendigung des Betriebs läuft das Kühlgebläse noch eine gewisse Zeit nach.

Vorsicht!

Keinesfalls die Lüftungsschlitze abdecken, sonst überhitzt das Gerät.

Hinweise

- Das Gerät bleibt während des Mikrowellenbetriebs kalt. Das Kühlgebläse schaltet sich dennoch zu und läuft möglicherweise auch nach Beendigung des Mikrowellenbetriebs noch weiter.
- Kondenswasser kann sich am Türglas, an den Innenwänden und am Boden bilden. Dies ist normal und beeinträchtigt den Mikrowellenbetrieb in keiner Weise. Kondenswasser nach Beendigung des Garvorgangs entfernen.

1. Einstellung der Uhrzeit

Sobald der Mikrowellenbackofen ans Stromnetz angeschlossen wurde, beginnt die Anzeige „00:00“ zu blinken, und es ertönt ein einzelner Signalton.

- 1) Drücken Sie „-“ oder „+“, um die richtige Uhrzeit einzustellen (zwischen 00:00 und 23:59).
- 2) Drücken Sie zum Bestätigen der eingestellten Uhrzeit auf „⌚“. Die Uhrzeit wurde aktualisiert.

Hinweis: 1) Wenn Sie die Uhrzeit ändern möchten, halten Sie die Taste „⌚“ 3 Sekunden lang gedrückt. Die aktuelle Uhrzeit wird ausgeblendet und die Zeitanzeige blinkt. Drücken Sie die Taste „-“ oder „+“, um die neue Uhrzeit einzustellen, und bestätigen Sie die Einstellung mit „⌚“.

- 2) Durch langes Drücken der Taste „-“ oder „+“ ändern Sie die Zahl in 10-MINUTEN-Schritten; durch kurzes Drücken jeweils um 1 MINUTE.

HINWEIS: Wenn Sie die Taste „☼“ betätigen, können Sie aus folgenden Funktionen wählen: Mikrowelle, Grill, Heißluft, Grill + Umluft, Mikrowelle + Heißluft, Mikrowelle + Grill, Mikrowelle + Grill + Umluft.

2. Kochen mit der Mikrowelle

- 1) Drücken Sie die Taste „☼“, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten. Auf der Anzeige erscheint „01:00“ und das Mikrowellensymbol.
- 2) Wählen Sie mit der Taste „☼“ oder „-“ bzw. „+“ die Mikrowellenfunktion aus.
- 3) Drücken Sie „↔“ und anschließend „-“ bzw. „+“, um die gewünschte Mikrowellenleistung (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W) einzustellen. Standardmäßig sind 900 W voreingestellt.
- 4) Drücken Sie „⌚“ und anschließend „-“ bzw. „+“, um die Garzeit einzustellen. Die maximale Zeiteingabe richtet sich nach der ausgewählten Leistungsstufe. Bei einer Mikrowellenleistung von 900 Watt lässt sich die Garzeit auf maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungsstufen kann die Garzeit auf bis zu 90 Minuten programmiert werden.
- 5) Starten Sie den Garvorgang mit „▶“.






Übersicht Leistungsstufen

Mikrowellenleistung	100%	80%	50%	30%	20%
Anzeige	900W	700W	450W	300W	100W






Die folgende Tabelle enthält Angaben dazu, welche Leistungsstufen für welche Speisen geeignet sind.

Leistungsstufe	Gargut
900 W	- Kochen von Wasser, Aufwärmen - Zubereitung von Huhn, Fisch und Gemüse
700 W	- Aufwärmen - Zubereitung von Pilzen und Schalentieren - Zubereitung von Eier- und Käsespeisen
450 W	- Kochen von Reis und Suppe
300 W	- Auftauen - Schmelzen von Schokolade und Butter
100 W	- Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln - Auftauen von unregelmäßig geformten Lebensmitteln - Antauen von Eiscreme - Aufgehen von Hefeteig






3. Kochen mit dem Grill

- 1) Drücken Sie die Taste , um die Mikrowellenfunktion einzuschalten. Auf der Anzeige erscheint „01:00“ und das Mikrowellensymbol.
- 2) Wählen Sie mit der Taste  oder „-“ bzw. „+“ die Grillfunktion aus. Die voreingestellte Leistungsstufe für die Grillfunktion ist 3.
- 3) Drücken Sie , um die gewünschte Grillstufe einzustellen.
- 4) Drücken Sie die Taste „-“ oder „+“, um zwischen Stufe 3 (MAX.), Stufe 2 und Stufe 1 (MIN.) zu wählen.
- 5) Drücken Sie , um zur Zeiteinstellung zu gelangen. Die voreingestellte Zeit beträgt 10 Minuten. Mit „-“ bzw. „+“ können Sie die gewünschte Garzeit einstellen. Die maximale Zeit beträgt 90 Minuten.
- 6) Starten Sie den Garvorgang mit .







4. Kochen mit Heißluft

- 1) Drücken Sie die Taste „“, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
Auf der Anzeige erscheint „01:00“ und das Mikrowellensymbol.
- 2) Wählen Sie mit der Taste „“ oder „-“ bzw. „+“ die Heißluftfunktion aus. Die voreingestellte Temperatur beträgt 180 Grad.
- 3) Drücken Sie „“, um zur Temperatureinstellung zu gelangen.
- 4) Wählen Sie mit „-“ oder „+“ die gewünschte Temperatur aus.
Die Temperaturspanne liegt zwischen 50 und 230 °C (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
- 5) Drücken Sie „“, um zur Zeiteinstellung zu gelangen. Die voreingestellte Zeit beträgt 10 Minuten. Mit „-“ bzw. „+“ können Sie die gewünschte Garzeit einstellen.
- 6) Die MAXIMAL mögliche Garzeit liegt hier bei 5 Stunden. Starten Sie den Garvorgang durch Betätigung der Taste „“.







5. Grill mit Umluft

- 1) Drücken Sie die Taste „“, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
Auf der Anzeige erscheint „01:00“ und das Mikrowellensymbol.
- 2) Wählen Sie mit der Taste „“ oder „-“ bzw. „+“ die Grill-Umluftfunktion aus.
Die voreingestellte Temperatur beträgt 180 Grad.
- 3) Drücken Sie „“, um zur Temperatureinstellung zu gelangen.
- 4) Wählen Sie mit „-“ oder „+“ die gewünschte Temperatur aus.
Die Temperaturspanne liegt zwischen 35 und 180 °C (35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180).
- 5) Drücken Sie „“, um zur Zeiteinstellung zu gelangen. Die voreingestellte Zeit beträgt 10 Minuten. Mit „-“ bzw. „+“ können Sie die gewünschte Garzeit einstellen. Die MAXIMAL mögliche Garzeit liegt hier bei 5 Stunden.
- 6) Starten Sie den Garvorgang mit „“.







6. Mikrowelle + Grill

- 1) Drücken Sie die Taste „“, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten. Auf der Anzeige erscheint „01:00“ und das Mikrowellensymbol.
- 2) Wählen Sie mit der Taste „“ oder „-“ bzw. „+“ die Kombi-Funktion „MW + Grill“ aus.
- 3) Drücken Sie „“, um die gewünschte Grillstufe einzustellen.
- 4) Drücken Sie die Taste „-“ oder „+“, um zwischen Stufe 3 (MAX.), Stufe 2 und Stufe 1 (MIN.) zu wählen.
- 5) Drücken Sie „“, um die gewünschte Mikrowellenleistungsstufe einzustellen.
- 6) Drücken Sie „-“ oder „+“ um die gewünschte Mikrowellenleistung (700 W, 450 W, 300 W, 100 W) einzustellen. Standardmäßig sind 300 W voreingestellt.
- 7) Drücken Sie „“, um zur Zeiteinstellung zu gelangen. Die voreingestellte Zeit beträgt 10 Minuten.
- 8) Mit „-“ bzw. „+“ können Sie die gewünschte Garzeit einstellen. Die maximale Zeit beträgt 90 Minuten.
- 9) Starten Sie den Garvorgang mit „“.



7. Mikrowelle + Heißluft

- 1) Schalten Sie die Mikrowellenfunktion mit „“ ein. Auf der Anzeige erscheint „01:00“ und das Mikrowellensymbol.
- 2) Wählen Sie mit der Taste „“ oder „-“ bzw. „+“ die Kombi-Funktion „MW + HEIßLUFT“ aus.
- 3) Drücken Sie „“ um zur Temperatureinstellung zu gelangen. Die voreingestellte Temperatur beträgt 180 Grad.
- 4) Wählen Sie mit „-“ oder „+“ eine gewünschte Temperatur zwischen 50° und 230 °C aus. (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
- 5) Drücken Sie „“ um die gewünschte Mikrowellenleistungsstufe einzustellen.
- 6) Drücken Sie „-“ oder „+“, um die gewünschte Mikrowellenleistung (700 W, 450 W, 300 W, 100 W) einzustellen. Standardmäßig sind 300 W voreingestellt.
- 7) Drücken Sie „“, um zur Zeiteinstellung zu gelangen. Die voreingestellte Zeit beträgt 10 Minuten.
- 8) Mit „-“ bzw. „+“ können Sie die gewünschte Garzeit einstellen. Die maximale Zeit beträgt 90 Minuten.
- 9) Starten Sie den Garvorgang mit „“.


8. Mikrowelle + Grill mit Umluft

- 1) Schalten Sie die Mikrowellenfunktion mit „“ ein. Auf der Anzeige erscheint „01:00“ und das Mikrowellensymbol.
- 2) Wählen Sie mit der Taste „“ oder „-“ bzw. „+“ die Kombi-Funktion „MW + GRILL + UMLUFT“ aus.
- 3) Drücken Sie „“, um zur Temperatureinstellung zu gelangen. Die voreingestellte Temperatur beträgt 180 Grad.
- 4) Wählen Sie mit „-“ oder „+“ die gewünschte Temperatur aus. Die Temperaturspanne liegt zwischen 100° und 180 °C (100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180).
- 5) Drücken Sie „“ um die gewünschte Mikrowellenleistungsstufe einzustellen.
- 6) Drücken Sie „-“ oder „+“, um die gewünschte Mikrowellenleistung (700 W, 450 W, 300 W, 100 W) einzustellen. Standardmäßig sind 300 W voreingestellt.
- 7) Drücken Sie „“, um zur Zeiteinstellung zu gelangen. Die voreingestellte Zeit beträgt 10 Minuten.
- 8) Mit „-“ bzw. „+“ können Sie die gewünschte Garzeit einstellen. Die maximale Zeit beträgt 90 Minuten.
- 9) Starten Sie den Garvorgang mit „“.

9. Automatikprogramme

- 1) Drücken Sie im Stand-by-Modus einmal die Taste „/A“. Es erscheint die Anzeige „*Δ“. Gehen Sie in das Auftaumenü und drücken Sie mehrmals die Taste, um zwischen den verschiedenen Garoptionen zu wählen (d01, P01, S01). Nun können Sie mit der Taste „-“ oder „+“ zwischen den drei Optionen Auftauen, Garen ohne Dampf und Garen mit Dampf wählen. Wenn in der Anzeige „A“ erscheint, wird automatisch das Menü mit voreingestelltem Gewicht und voreingestellter Garzeit aufgerufen: P01 für die Mikrowellenfunktion und S01 für die Dampfgarfunktion.
- 2) Drücken Sie die Taste „“. Auf der Anzeige blinkt P01 oder S01. Drücken Sie nun „-“ oder „+“, um das gewünschte Menü auszuwählen (P01-P40 oder S01-S40).

Hinweis:




- 1) Zum Garen ohne Dampf (P01-P40) drücken Sie „“, um zum gewünschten Menü zu gelangen und das entsprechende Gewicht einzugeben. Drücken Sie „-“ oder „+“ zur Einstellung der Garzeit.
- 2) Wenn Sie beim Garen mit Dampf an dieser Stelle die voreingestellte Garzeit ändern möchten, drücken Sie die Taste. Daraufhin blinkt die voreingestellte Garzeit. Mit „-“ bzw. „+“ können Sie nun die gewünschte Garzeit eingeben.

3) Starten Sie den Garvorgang mit „“.

HINWEIS:




- 1) **Nach abgeschlossenem Dampfautomatikbetrieb leitet die Wasserpumpe das Wasser zurück in den Wasserbehälter. Dies erzeugt Geräusche.**
- 2) **Entfernen Sie nach abgeschlossenem Dampfautomatikbetrieb das Wasser aus dem Garraum und von der Türscheibe.**
- 3) **Wenn das gewählte Menü ein Vorheizen des Geräts erfordert, stellen Sie das Gargut keinesfalls während der Vorheizphase in das Gerät. Erst nach Erreichen der erforderlichen Temperatur dürfen Sie das Gargut in die Mikrowelle stellen.**

10. Auftauen

- 1) Drücken Sie im Stand-by-Modus einmal die Taste „/A“ und wählen Sie die Auftaufunktion. Auf der Anzeige erscheint „*0“ im Automikauftaubetrieb; es leuchten die Symbole d01 und das voreingestellte Gewicht.
- 2) Bestätigen Sie den gewählten Auftaumodus mit „“ und geben Sie das entsprechende Gewicht anhand der Taste „-“ oder „+“ ein.
- 3) Starten Sie den Garvorgang mit „“.

11. Vorheizfunktion

Nachdem Sie die gewünschte Heizart (Heißluft, Grill mit Umluft, MW-Heißluft, MW-Grill mit Umluft) eingestellt haben, kann die Vorheizfunktion eingeschaltet werden:

- 1) Drücken Sie dazu die Taste „/A“. Auf der Anzeige erscheint das Vorheizsymbol.
- 2) Starten Sie die Vorheizphase mit „“. Beim Erreichen der erforderlichen Temperatur ertönen drei Signaltöne nacheinander. Sie können den Vorheizbetrieb durch Öffnen der Gerätetür oder Betätigung der Taste „“ unterbrechen.

Hinweis: Die Schnellvorheizfunktion steht nur dann zur Verfügung, wenn Sie eine der vorgenannten Betriebsarten gewählt haben. Während des Vorheizens ist die Mikrowellenfunktion deaktiviert. Kein Gargut während des Vorheizens in den Garraum stellen. Erst nach Erreichen der erforderlichen Temperatur dürfen Sie das Gargut in die Mikrowelle stellen.

12. Dampfaren

- 1) Drücken Sie im Stand-by-Modus die Taste „}}“ und rufen Sie den Dampfmodus auf. Die voreingestellte Garzeit beträgt 10 Minuten. Das Symbol erscheint auf der Anzeige. Das Symbol für den Wasserbehälter auf der rechten Seite zeigt den aktuellen Füllstand (ausreichende oder unzureichende Menge an Wasser). Die voreingestellte Kochzeit von 10 Minuten und die voreingestellte Temperatur von 100 °C erscheinen in der Anzeige.
- 2) Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie die Taste „↔“. Die angezeigte Temperatur blinkt nun und Sie können mit „-“ bzw. „+“ die gewünschte Temperatur wählen (50, 60, 70, 80, 90, 100).
- 3) Drücken Sie „⌚“, um zur Zeiteinstellung zu gelangen. Die voreingestellte Zeit beträgt 10 Minuten.
- 4) Mit „-“ bzw. „+“ können Sie die gewünschte Garzeit einstellen. Die maximale Zeit beträgt 90 Minuten.
- 5) Starten Sie den Garvorgang mit „▶“.

13. Heißluft + Dampfaren

- 1) Drücken Sie im Stand-by-Modus die Taste „}}“ und rufen Sie den Dampfmodus auf. Die voreingestellte Garzeit beträgt 10 Minuten. Wählen Sie mit der Taste „}}“ oder durch mehrfaches Drücken der Taste „-“ bzw. „+“ Heißluft + Dampfaren aus. Das entsprechende Symbol sowie die voreingestellte Temperatur von 180 °C erscheinen in der Anzeige.
- 2) Drücken Sie „↔“ um zur Temperatureinstellung zu gelangen.
- 3) Stellen Sie mit „-“ bzw. „+“ die gewünschte Temperatur (180, 190, 200, 210, 220 °C) ein.
- 4) Drücken Sie die Taste „↔“, um das Menü zur Einstellung des Dampfwertes aufzurufen (10, 20, 30). Das Dampfsymbol blinkt und Sie können nun mit „-“ bzw. „+“ den Dampfwert einstellen (standardmäßig ist 30 % voreingestellt). Falls die Dampfwertanzeige nicht blinkt, drücken Sie die Taste „“. Die Dampfwertanzeige blinkt daraufhin. Betätigen Sie anschließend „-“ bzw. „+“, um den Dampfwert einzustellen.
- 5) Drücken Sie „⌚“, um zur Zeiteinstellung zu gelangen. Die voreingestellte Zeit beträgt 10≈Minuten.
- 6) Mit „-“ bzw. „+“ können Sie die gewünschte Garzeit einstellen. Die maximale Zeit beträgt 90 Minuten.
- 7) Starten Sie den Garvorgang mit „▶“.



14. Mikrowelle + Dampfgaren



- 1) Drücken Sie im Stand-by-Modus die Taste „}}“ und rufen Sie den Dampfgarmodus auf. Die voreingestellte Garzeit beträgt 10 Minuten. Wählen Sie MW + Dampfgaren mit der Taste „}}“ oder „-“ bzw. „+“ aus. Das zugehörige Symbol erscheint auf dem Display. Anschließend wird 300 W angezeigt.
- 2) Drücken Sie „↔“, um die gewünschte Mikrowellenleistungsstufe einzustellen.
- 3) Drücken Sie „-“ oder „+“, um die gewünschte Mikrowellenleistung (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W) einzustellen. Standardmäßig sind 300 W voreingestellt.
- 4) Drücken Sie die Taste „↻“. Das Dampfsymbol blinkt und Sie können nun mit „-“ das Menü zur Einstellung des Dampfwertes aufrufen bzw. „+“ den Dampfwert einstellen (standardmäßig ist 30 % voreingestellt). Falls die Dampfwertanzeige nicht blinkt, drücken Sie die Taste „+“. Die Dampfwertanzeige blinkt daraufhin. Betätigen Sie anschließend „-“ bzw. „+“, um den Dampfwert einzustellen.
- 5) Drücken Sie „⌚“, um zur Zeiteinstellung zu gelangen. Die voreingestellte Zeit beträgt 10 Minuten.
- 6) Mit „-“ bzw. „+“ können Sie die gewünschte Garzeit einstellen. Die maximale Zeiteingabe richtet sich nach der ausgewählten Leistungsstufe. Bei einer Mikrowellenleistung von 900 Watt lässt sich die Garzeit auf maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungsstufen kann die Garzeit auf bis zu 90 Minuten programmiert werden.
- 7) Starten Sie den Garvorgang mit „▶“.

Dampfanteil bei verschiedenen Mikrowellenleistungsstufen:



Mikrowellenleistung	Dampfanteil
100W	10%, 20%, 30%
300W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%
450W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
700W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
900W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%, 80%, 90%, 100%

15. Kindersicherung

Aktivieren der Kindersicherung: Drücken Sie im Stand-by-Modus 3 Sekunden lang die Taste „“. Es ertönt ein langer Signalton und auf dem Display erscheint die Anzeige „“. Die Kindersicherung ist nun aktiviert.

Deaktivieren der Kindersicherung: Drücken Sie bei aktivierter Kindersicherung 3 Sekunden lang die Taste „“. Es ertönt erneut ein langer Signalton und das Symbol „“ wird ausgeblendet. Die Kindersicherung ist nun deaktiviert.

16. Anzeigedisplay

- (1) Die vorgenommene Einstellung wird automatisch übernommen, nachdem 10 Sekunden lang keine weiteren Befehle eingegeben wurden. Ausnahme: erstmaliges Einstellen der Uhrzeit.
- (2) Beim Einstellen des Programms wird die Einstellung nach 3 Sekunden automatisch übernommen. Ausnahme: Das Automatikprogramm wird erst nach 10 Sekunden übernommen.
- (3) Im Einstellmodus oder bei unterbrochenem Betrieb (Pause), einschließlich Automatik- und Auftauprogramm, schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn 5 Minuten lang keine Eingabe erfolgt.
- (4) Auch bei geöffneter Tür leuchtet die Ofenlampe durchgehend.
- (5) Dies ändert sich auch bei Unterbrechung des Betriebs (Pause) nicht.
- (6) Soll der Betrieb nach Öffnen der Tür während des Garvorgangs fortgesetzt werden, muss die Taste „“ gedrückt werden.
- (7) Durch Drücken der Taste „“ kann der Wasserbehälter jederzeit geöffnet werden.

Hinweise zum Dampfgaren:

1. Vor dem Dampfgaren:

Falls Sie den Dampfgarbetrieb bei unzureichendem Wasserfüllstand mit der Taste starten wollen, ertönt ein Warnsignal. Gleichzeitig erscheint auf der Anzeige ein Symbol für unzureichenden Wasserstand. Füllen Sie in diesem Fall entsprechend Wasser nach. Hinweis: Reinigen Sie zunächst den Wasserbehälter, bevor Sie den Dampfgarbetrieb starten.

2. Während des Dampfgarens:

Falls der Wasserbehälter während des Dampfgarbetriebs nicht über genügend Wasser verfügt, ertönt ein Warnsignal. Gleichzeitig erscheint auf der Anzeige ein Symbol für unzureichenden Wasserstand. Füllen Sie in diesem Fall entsprechend Wasser nach. Nach dem Einfüllen des Wassers kann der Betrieb fortgesetzt werden.

3. Nach dem Dampfgaren:

1. Nach beendetem Dampfgarvorgang wird das Wasser wieder aus dem Kessel in den Wasserbehälter zurückgeleitet. Dieser Vorgang dauert etwa 1 Minute.
2. Wenn das Gerät beim Zurückleiten des Wassers in den Wasserbehälter feststellt, dass der Behälter bereits voll ist, ertönt 10 Mal nacheinander ein Signalton. Entleeren Sie daraufhin den Wasserbehälter entsprechend. Sobald der Wasserbehälter leer ist, wird das Wasser weiter in den Behälter zurückgeleitet.

Hinweis: Entleeren Sie den Wasserbehälter nach dem Dampfgaren.

Fehlercodes

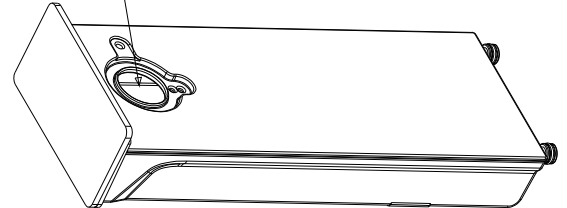
Bei der Dampfgarfunktion können folgende Fehlercodes angezeigt werden:

E-06: 1-Wasserbehälter nicht ordnungsgemäß geschlossen.

E-05: Störung des Wasserkreislaufs. Wenden Sie sich an technisches Fachpersonal, um zu prüfen, welche der folgenden Störungen vorliegt:

1. Wassersensor defekt.
2. Wasserschlauch defekt.
3. Wasserpumpe defekt.
4. Wasserbehälter defekt.

Hier Wasser nachfüllen



17. Automatische Entkalkungsfunktion

Für bestmögliche Reinigungsergebnisse empfehlen wir zum Entkalken von Kombi-Dampfgarern ein Reinigungsmittel mit Natriumcitrat. Befolgen Sie die Herstelleranweisungen auf der Verpackung. Nachdem die Dampffunktion eine Betriebsdauer von 20 Stunden erreicht hat, sollten Sie die Entkalkungsfunktion durchführen.

- 1) Schalten Sie dazu das Gerät ein, entnehmen Sie den Wasserbehälter, füllen Sie 1.000 ml frisches Wasser zusammen mit der entsprechenden Menge Entkalker in den Behälter.
- 2) Setzen Sie den Wasserbehälter wieder ein.
- 3) Drücken Sie im Stand-by-Modus die Taste „/A“. Auf der Anzeige erscheint „*“. Standardmäßig wird der Modus d01, das voreingestellte Gewicht 0,10 kg und die zugehörige Garzeit in Minuten angezeigt.
- 4) Drücken Sie mehrmals hintereinander „/A“, bis „CLE“ angezeigt wird, um die Entkalkungsfunktion zu aktivieren. „Min“ und die voreingestellte Zeit „20:00“ werden angezeigt. Das Wasserbehältersymbol zeigt den aktuellen Füllstand (Wasser, unzureichender Füllstand, Behälter voll). Die anderen Symbole werden ausgeblendet.
- 5) Starten Sie das Programm mit „“.
- 6) Warten Sie nach Beendigung des Programms 1 Minute. Entnehmen Sie dann den Wasserbehälter und reinigen Sie ihn gründlich.
- 7) Füllen Sie anschließend frisches Wasser in den Behälter und wiederholen Sie die Schritte 3 bis 6.

Hinweis: Unterbrechen Sie den Betrieb nicht während des Entkalkungsvorgangs. Wenn der Entkalkungsvorgang vor Beendigung unterbrochen wird, muss das gesamte Programm noch einmal ab Schritt 3 durchgeführt werden.

DAMPFGAREN

AUTOMATIK-PROGRAMME	ANZEIGE	GEWICHT	LEISTUNGSSTUFE
Forelle	S01	200	Dampf 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Lachsfilet	S02	200	Dampf 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Zander	S03	200	Dampf 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Garnelen	S04	200	Dampf 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Heilbuttfilet	S05	200	Dampf 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Herzmuscheln	S06	200	Dampf 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Kabeljaufilet	S07	200	Dampf 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Hering	S08	200	Dampf 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Thunfischfilet	S09	200	Dampf 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	

Krebsfleisch	S10	2	Dampf 100°C +300W
		3	
		4	
		5	
		6	
Hähnchen- schlegel	S11	200	Dampf 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Hähnchenbrust	S12	200	Dampf 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Frikadelle	S13	200	Dampf 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Putenschnitzel	S14	400	Dampf 100°C +300W
		500	
		600	
		700	
		800	
Schweinelende am Stück	S15	200	Dampf 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Würstchen	S16	200	Dampf 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Weiche Eier	S17	1	Dampf 100°C
		3	
Harte Eier	S18	1	Dampf 100°C
		3	
Wachsweiche Eier	S19	1	Dampf 100°C
		3	
Brauner Reis + Wasser	S20	200g+400mL	Dampf 100°C+ 450W/ Dampf 100°C+ 300W
		400g+800mL	
Reis + Wasser	S21	200g+300mL	Dampf 100°C+ 450W/ Dampf 100°C+300W
		400g+600mL	

Aubergine	S22	200	Dampf 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Bohnen	S23	200	Dampf 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Broccoli	S24	200	Dampf 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Blumenkohl	S25	200	Dampf 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Erbsen	S26	200	Dampf 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Pellkartoffeln (klein)	S27	1	Dampf 100°C+ 300W
		2	
		3	
		4	
Pellkartoffeln (groß)	S28	1	Dampf 100°C+300W
		2	
		3	
		4	
Kartoffeln, ge- schält, in Stü- cken	S29	200	Dampf 100°C+ 300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Karotten	S30	200	Dampf 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Maiskolben	S31	2	Dampf 100°C+300W
		3	
		4	
		5	
		6	

Paprikaschoten	S32	200	Dampf 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Pfefferschoten	S33	200	Dampf 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Pilze	S34	200	Dampf 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Lauch	S35	200	Dampf 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Rosenkohl	S36	200	Dampf 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Sellerie	S37	200	Dampf 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Spargel	S38	200	Dampf 100°C+100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Spinat	S39	200	Dampf 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Zucchini	S40	200	Dampf 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	

GAREN OHNE DAMPF

AUTOMATIKPROGRAMME	ANZEIGE	GEWICHT	LEISTUNGSSTUFE
Schokolade schmelzen	P01	100	450W
		150	450W
		200	450W
Butter schmelzen	P02	100	450W
		150	450W
		200	450W
Süßkartoffeln	P03	200	100W+220°C
		400	100W+220°C
		600	100W+220°C
Hähnchen, ganz	P04	800	100W+220°C
		1000	100W+220°C
		1200	100W+220°C
Hähnchenschlegel	P05	200	450W+220°C
		300	450W+220°C
		400	450W+220°C
		500	450W+220°C
		600	450W+220°C
		700	450W+220°C
		800	450W+220°C
Hähnchenflügel	P06	200	300W+220°C
		300	300W+220°C
		400	300W+220°C
		500	300W+220°C
		600	300W+220°C
		700	300W+220°C
		800	300W+220°C
Fisch, ganz	P07	1	100W+220°C
		2	100W+220°C
		3	100W+220°C
Fischsteak	P08	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
Pizza, Frischware	P09	200	Vorheizen/200°C conv.
		300	Vorheizen/200°C conv.
		400	Vorheizen/200°C conv.
		500	Vorheizen/200°C conv.
		600	Vorheizen/200°C conv.
Tiefkühlpizza	P10	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
Kuchen	P11	400	Vorheizen/150°C
		500	Vorheizen/150°C
		600	Vorheizen/150°C

Schweinebraten	P12	400	450W+220°C
		500	450W+220°C
		600	450W+220°C
		700	450W+220°C
		800	450W+220°C
		900	450W+220°C
		1000	450W+220°C
Hähnchenspieße	P13	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
Krabben	P14	200	Vorheizen/220°C
		400	Vorheizen/220°C
		600	Vorheizen/220°C
Rindersteak	P15	400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
		700	100W+220°C
		800	100W+220°C
		900	100W+220°C
		1000	100W+220°C
Spareribs, gegrillt	P16	200	100W+220°C
		400	100W+220°C
		600	100W+220°C
Schokoladecake	P17	500	Vorheizen/180°C
Zitronenkekse	P18	400	Vorheizen/200°C
Würstchen	P19	200	Vorheizen/220°C
		400	Vorheizen/220°C
		600	Vorheizen/220°C
Fingerfood	P20	200	Vorheizen/220°C
		300	Vorheizen/220°C
		400	Vorheizen/220°C
Aufwärmen	P21	200	900W
		300	900W
		400	900W
		500	900W
		600	900W
Kartoffeln	P22	1	900W
		2	900W
		3	900W
Getränke	P23	1	900W
		2	900W
		3	900W

Nudeln	P24	100 (+800ml kaltes Wasser)	700W
		150 (+1000ml kaltes Wasser)	
		200 (+1200ml kaltes Wasser)	
Suppe	P25	1	900W
		2	
		3	
Pizza	P26	1	900W
		2	
		3	
Muffins	P27	1	900W
		2	
		3	
		4	
Haferbrei	P28	50+500ml Wasser	900W/450W
		100+1000ml Wasser	
		150+1500ml Wasser	
Bratäpfel	P29	2	700W
		3	
		4	
Sandwich	P30	1	900W
		2	
		3	
Popcorn	P31	50	900W
		100	
Fudge Brownies	P32	800	100W+180°C
Brot	P33	100	Grillstufe 3
		150	
		200	
Hähnchennuggets	P34	200	100W+220°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Pommes frites	P35	200	100W+220°C
		300	
		400	
		500	
Hafer-Rosinen-Cookies	P36	600	Vorheizen/180°C
Knuspriges Pekannuss-Gebäck	P37	500	Vorheizen/180°C

Erdnuss-Schokoladen-Cookies	P38	500	Vorheizen/180°C
Hamburger	P39	2	100W+220°C
		4	
		6	
Muffins	P40	840 (70g*12)	Vorheizen/180°C

FEHLERBEHEBUNG

Normal	
Störung des TV-Empfangs durch das Mikrowellengerät	Der Radio- und TV-Empfang kann während des Mikrowellenbetriebs beeinträchtigt werden, ähnlich wie dies auch durch kleine Elektrogeräte (z. B. Mixer, Staubsauger, Ventilator) der Fall sein kann. Dies ist ganz normal.
Schwache Gerätebeleuchtung	Bei Verwendung einer niedrigen Leistungsstufe kann es sein, dass die Lampe etwas schwächer leuchtet. Dies ist ganz normal.
Kondenswasser an der Tür, Austreten von heißer Luft aus den Lüftungsöffnungen	Beim Erhitzen des Garguts kann sich Dampf bilden. Der Großteil des Dampfes wird über die Lüftungsöffnungen aus dem Gerät abgeleitet. Ein Teil des Dampfes kann sich jedoch auch in Form von Kondenswasser an kühleren Stellen, z. B. der Gerätetür, absetzen. Dies ist ganz normal.
Versehentliches Einschalten des Gerätes ohne Gargut	Das Gerät darf keinesfalls ohne Gargut betrieben werden. Dies ist sehr gefährlich.

Problem	Mögliche Ursachen	Behebung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	(1) Netzkabel nicht richtig angeschlossen.	Kabel herausziehen. Nach 10 Sekunden wieder einstecken.
	(2) Sicherung oder Schutzschalter ausgelöst.	Sicherung austauschen oder Schutzschalter zurücksetzen (Instandsetzung durch Fachpersonal)
	(3) Problem mit der Steckdose.	Steckdose mit anderen Elektrogeräten testen.
Das Gerät heizt nicht.	(4) Tür nicht richtig geschlossen.	Tür richtig schließen.



Das Gerät ist gemäß der Richtlinie für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) separat zu entsorgen. Entsorgen Sie das Gerät niemals mit dem normalen Hausmüll. Geben Sie das Gerät nach Möglichkeit bei WEEE-Sammelstellen ab.

CONTENTS

CONTENTS	33
PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY	34
ADDENDUM	34
SPECIFICATIONS	34
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION	35–36
TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS GROUNDING INSTALLATION	37–39
SETTING UP YOUR OVEN	39
IMPORTANT INFORMATION ABOUT INSTALLING	40
PLACEMENT	41
INSTALLATION DIMENSIONS	41
BUILDING IN	41–42
BEFORE FIRST USE	43
OPERATION INSTRUCTION	44–51
TROUBLESHOOTING	63

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 lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

Specifications

Model:	5KD94150
Rated Voltage:	230V~50Hz
Rated Input Power(Microwave):	1550W
Rated Output Power(Microwave):	900W
Rated Output Power(Grill):	1200W
Rated Input Power(Convection):	1750W
Rated Input Power(Steam):	1500W
Rated Input Power(Maximum):	3300W
Oven Capacity:	34L
External Dimensions:	595x525x454mm
Net Weight:	Approx. 33kg

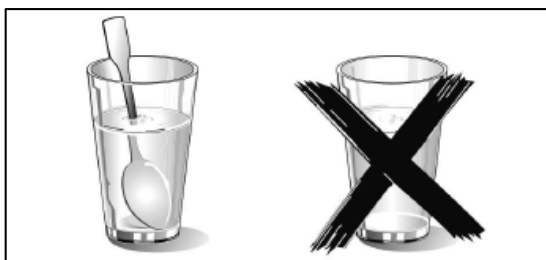
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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. Warning: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
2. Warning: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
3. 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 unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. Only use utensils suitable for use in microwave ovens.
6. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
7. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
9. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
10. Do not overcook food.
11. Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside the oven.
12. Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
13. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
14. Eggs in the shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
15. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - farm houses;
 - bed and breakfast type environments.
16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
17. Do not store or use this appliance outdoors.
18. Do not use this oven near water, in a wet basement or near a swimming pool.
19. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use. Keep cord away from heated surface, and do not cover any vents on the oven.
20. Do not let cord hang over edge of table or counter.
21. 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.
22. 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.

23. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
24. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
25. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
26. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
27. Steam cleaner is not to be used.
28. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
29. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)
30. **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.
31. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
32. Surface of a storage cabinet can get hot.
33. 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.
34. **WARNING:** When move the oven, do not carry handle. (Oven is overweight, handles are easily broken.)
35. The water in the receiving tank, inside the oven and in the water tank should be cleaned up after each use.
36. Do not use the paper cups and plastic containers with a melting temperature below 120 degrees. The glass, ceramic, stainless steel utensils can be used.
37. Steam is the main heating function for this product.



o If you are heating liquid in the microwave, then you must also place a teaspoon in the container. This will ensure that the liquid does not boil suddenly after being removed from the microwave cavity.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

To Reduce the Risk of Injury to Persons Grounding Installation

DANGER

Electric Shock Hazard

Touching some of the internal components can cause serious internal injury or death. Do not disassemble this appliance.

WARNING

Electric Shock Hazard

Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If a long cord set or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - 3) The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

CLEANING

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

1. Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
4. 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.
5. Cleaning Tip---For easier cleaning of the cavity walls that the food cooked can touch:
Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% microwave power for 10 minutes.
Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

UTENSILS

CAUTION

Personal Injury Hazard

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

See the instructions on „Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven.“ There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. Do not exceed 1 minute cooking time.

Materials you can use in microwave oven

<u>Utensils</u>	<u>Remarks</u>
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled „Microwave Safe“. Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. „Boiling bags“ and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Materials to be avoided in microwave oven

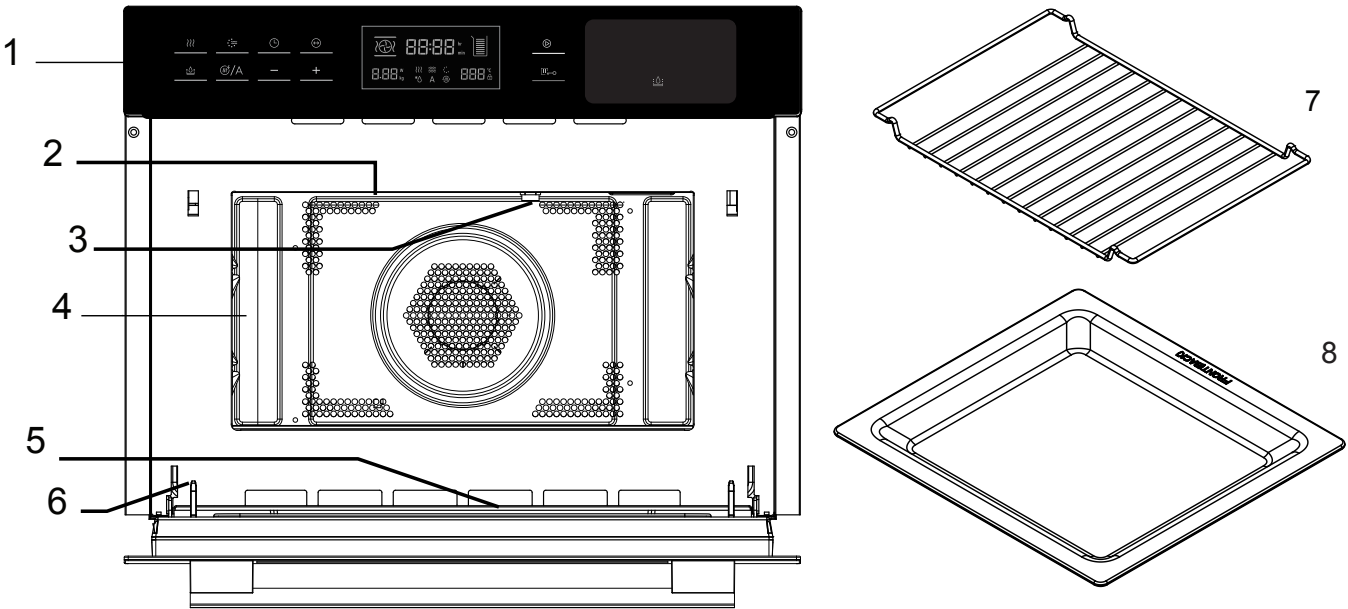
Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

SETTING UP YOUR OVEN

Names of Oven Parts and Accessories

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity
Your oven comes with the following accessories:

Instruction Manual 1



- 1. Control panel
- 2. Grill element
- 3. Light
- 4. Cavity
- 5. Door glass
- 6. Hinge
- 7. Grill Rack
- 8. Glass Pan

IMPORTANT INFORMATION ABOUT INSTALLING

- This appliance is NOT intended for use in a commercial environment.
- Please observe the installation instructions provided and note that this appliance should only be installed by a qualified technician.
- The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.
- In case a new socket is needed, installation and cable connection must only be done by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, a pole disconnecting device must be present on the installation site with a contact gap of at least 3 mm.
- Adapters, multiway strips and extension cords must not be used. Overloading can result in fire.
- If the appliance is not fitted with a supply cord and a plug, the connection equipment must have a contact separation in all poles that provide full disconnection, and the appliance must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

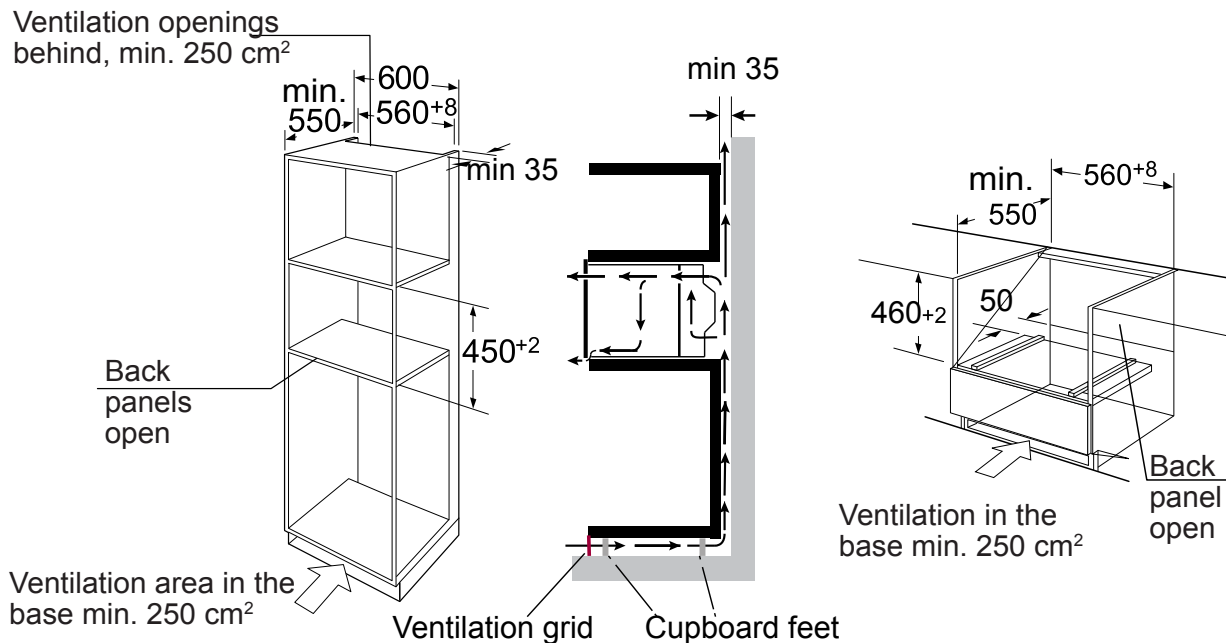
The accessible surface
may be hot during
operation.



Fitted units

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 35 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm² on the front. To achieve this cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 90 °C.

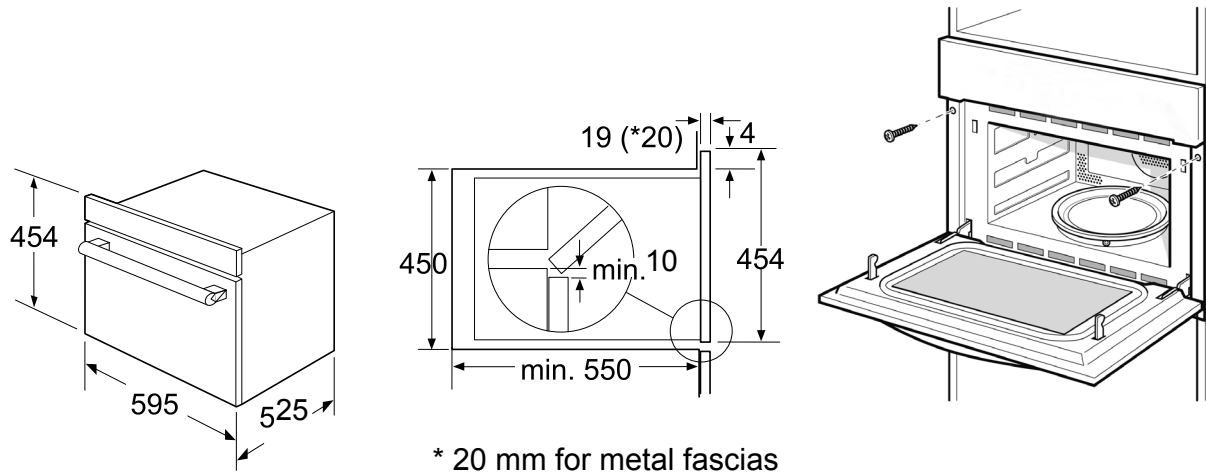
Installation dimensions



Note: There should be gap above the oven.

Building in

- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.
1. Carefully push the oven into the box, making sure that it is in the centre.
 2. Open the door and fasten the oven with the screws that were supplied.



- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

Important information

Electrical connection








The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.

BEFORE FIRST USE

Initial cleaning and heating

Removing the microwave oven all of the protection foil on the front.

For more information see the „CLEANING“. Before the first use of the appliance,

- To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with  Hot air at 230°C is ideal.
- Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.
- Before heating, it is best to wipe the microwave oven interior with a damp cloth.
- Touch “” keys. Appliance turn on, the main menu appears in the display.
- Touch the  key to set hot air function .
- Touch  and „- +“ key to set the temperature to 230°C.
- Touch the  key. Touch „- +“ key to set the cooking time to 60 minutes.
- Touch the  key. The oven begins to heat up.
- Let the appliance cool down to room temperature. Then use a solution of neutral detergent mixed with hot water to clean inside the microwave oven, then wipe dry with a clean soft cloth. Keep the door open until completely dry in the oven.

OPERATION INSTRUCTION

Control Panel



Touch keys and display

The touch keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

Symbol	Function
	Steam
	Non-Steam
	Clock
	Parameters
	Water tank door key
	Preheat/Auto-programs
	Parameter adjustment
	Start
	Stop/Cancel

Function and screen display

Use the function keys to set the type of heating.

Function (symbol flash when operating)	Use
	Defrost, reheat and cooking.
	Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.
	For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked items on the baking tray.
	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.
	Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust.
	Use this function to roast meal quickly.
	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting. And use the function to roast meals evenly.
	Use this function to cook Trout, Salmon Filet, Pikeperch, Prawns, Halibut filet, Herring.
	Use this function to cook potato without skin.

Function	Use
	Add steam during convection and make the food relatively moist.
	80 cooking programmes
	2 defrosting programmes

Parameter adjustment

Use the adjusting keys to set the parameters.

parameter	function
Auto menu	Select 80 automatic programmes.
Temperature	Select the temperature of cooking(°C). : 50,100,105,110...230
	: 35,100,105...180
	: 100,105,110...180
	: 100,90,80,70,60,50
	: 180,190,200,210,220
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.
Microwave	Select microwave power.100W,300W 450W,700W and 900W

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.


Notes



- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

1. Clock Setting


When the microwave oven is connected with power, „00:00“ will blink, buzzer will ring once.

1) Press „-“ or „+“, to set the right time (between 00:00 and 23:59.)


2) After you have set the right time, press „“. The clock has been set.

Note: 1) If you want to change the time, you have to press and hold the „“, button for 3 seconds. The actual time disappears and then the time will blink in the display. Press „-“, or „+“, to set the new time and press the „“, button to confirm the setting.


2) When you set the clock, long press „-“, or „+“, when adjusting 10MIN, short press time (each time you adjust 1MIN).


NOTE: When press „“, you could choose Microwave, Grill, Convection, Grill+Fan, MW+Convection, MW+Grill function, Microwave+Grill+Fan.

2. Microwave Cooking

1) Press the „“, button to activate the microwave function. „01:00“ will light in the display and the microwave icon appears.

2) Press „“, or „-“, or „+“ to select cooking mode.

3) Press „“, then press „-“, or „+“, to set the microwave power (900W, 700W, 450W, 300W, 100W). The default power is 900W.

4) Press „“, then press „-“, or „+“ to set the cooking time.

The max. cooking time depends on the power that has been set. When the power is 900W, the MAX. time is 30 minutes and other powers are 90 minutes.

5) Press „“, button to start cooking.






Microwave Power Chart

Microwave Power	100%	80%	50%	30%	20%
Display	900W	700W	450W	300W	100W






You can see from the table below from which power levels you can choose and for which foods the power levels are suitable.

Power level	Food
900 W	- Boiling water, reheating - Cooking chicken, fish, vegetables
700 W	- Reheating - Cooking mushrooms, shell fish - Cooking dishes containing eggs and cheese
450 W	- Cooking rice, soup
300 W	- Defrosting - Melting chocolate and butter
100 W	- Defrosting sensitive/delicate foods - Defrosting irregularly-shaped foods - Softening ice cream - Allowing dough to rise






3. Grill Cooking

- 1) Press the  button to activate the microwave function. „01:00“ displays and the microwave icon appears.
- 2) Press  or „-“ or „+“, to select grill mode. The default grill power is the third level.
- 3) Press , to choose the grill level.
- 4) Press „-“ or „+“, to select the level 3(the MAX.), level 2 or level 1(the MIN.).
- 5) Press , to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
Press „-“ or „+“, to select the cooking time of grill. The MAX.time is 90 minutes.
- 6) Press , button to start cooking.







4. Convection Cooking

- 1) Press the „“, button to activate the microwave function. „01:00“ displays and the microwave icon appears.
- 2) Press „“, or „-“, or „+“, to select convection mode.
The default temperature is 180 degrees.
- 3) Press „“, to enter to the temperature mode.
- 4) Press „-“, or „+“, to select temperature. The temperature is from 50 to 230 degrees.(50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230)
- 5) Press „“, to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
Press „-“, or „+“, to select the cooking time. The MAX.time is 5 hours.
- 6) Press „“, button to start cooking.






5. Grill Fan Cooking

- 1) Press the „“, button to activate the microwave function. „01:00“ displays and the microwave icon appears.
- 2) Press „“, or „-“, or „+“, to select grill fan mode. The default temperature is 180 degrees.
- 3) Press „“, to enter to the temperature selection.
- 4) Press „-“, or „+“, to select the temperature. The temperature is from to 35 to 180 degrees.(35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155,160, 165, 170, 175, 180)
- 5) Press „“, to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
Press „-“, or „+“, to select the cooking time. The MAX.time is 5 hours.
- 6) Press „“, button to start cooking.

6. Microwave + Grill Cooking

- 1) Press the  button to activate the microwave function. „01:00“ displays and the microwave icon appears.
- 2) Press , or „-“, or „+“, to select the „MW+GRILL“ combination mode.
- 3) Press  to enter to the grill level selection.
- 4) Press „-“, or „+“, to select the level 3(the MAX.), level 2 or level 1(the MIN.).
- 5) Press  to enter to the microwave power level selection.
- 6) Press „-“, or „+“, to select the microwave power(700W, 450W, 300W, 100W). The default power is 300W.
- 7) Press  to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
- 8) Press „-“, or „+“ to select the cooking time. The MAX.time is 90 minutes.
- 9) Press , button to start cooking.


7. Microwave + Convection Cooking

- 1) Press the  button to activate the microwave function. „01:00“ displays and the microwave icon appears.
- 2) Press , or „-“, or „+“ to select the „MW+ CONV.“combination mode.
- 3) Press  to enter to the temperature selection.
The default temperature is 180 degrees.
- 4) Press „-“, or „+“ to select the temperature between 50 to 230degrees. (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230)
- 5) Press  to enter to the microwave power level selection.
- 6) Press „-“, or „+“ to select the microwave power (700W, 450W, 300W, 100W).
The default power is 300W.
- 7) Press  to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.

8) Press „-“ or „+“ to select the cooking time. The MAX.time is 90 minutes.

9) Press „▶“ button to start cooking.

8. Microwave + Grill Fan Cooking

1) Press the „“ button to activate the microwave function. „01:00“ displays and the microwave icon appears.

2) Press „“ or „-“ or „+“ to select the „MW+GRILL+FAN“ combination mode.

3) Press „◀“ to enter to the temperature selection.
The default temperature is 180 degrees.

4) Press „-“ or „+“ to select the temperature. The temperature is from 100 to 180 degrees.(100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160,165, 170, 175, 180)

5) Press „◀▶“ to enter to the microwave power level selection.

6) Press „-“ or „+“ to select the microwave power (700W, 450W, 300W, 100W).
The default power is 300W.

7) Press „⌚“ to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.

8) Press „-“ or „+“ to select the cooking time. The MAX.time is 90 minutes.

9) Press „▶“ button to start cooking.

9. Auto Cook

1) In standby mode, press „/A“ button once, the display „*Δ“ lights, go into defrost menu mode; press the key more than once, you can switch between the different cooking types such as d01, P01, S01, at this point you can press the „-“ or „+“ to choose defrost, non steam menu, steam menu switches between three types of cooking.

When the display „A“ lights, it enters into Menu Mode automatically with a default weight and a default cooking time setting. It will display either P01 or S01 which represents microwave oven function or steaming function respectively.

2) Press the „◀▶“, and flashing display shows P01 or S01, at this point, you can press „-“ or „+“ select the menu type (P01-P40 or S01-S40).

Note:

- 1) For non-steam menus (P01-P40), press „↔“ to switch to your preferred menu and key in the weight of food manually. Press „-“ or „+“ to set cooking time.
- 2) For the steam menu, at this time, if you need to adjust the default cooking time, you can press ⏻, then the default cooking time starts flashing on the display, at this point, press „-“ or „+“ to adjust the Cook time menu.

3) Press „▶“ button to start cooking.

NOTE:

- 1) After steam auto menu, the water pump will withdraw the water back to water tank, there will be some noise sound.
- 2) After steam auto menu, you need to clean the water on cavity and door panel.
- 3) If the menu need preheating, don't put the food in the oven during preheating. Only when the temperature is reached, can you put in the food to start cooking.

10. Defrost

- 1) In standby mode, press „Ⓜ/A“ button once, you can activate defrosting function by switching to the defrost mode. You will see the display „*Δ“, lights and flashes on defrost mode. d01 will be displayed with default weight setting.
- 2) Press „↔“ to confirm the selected defrost mode and at the same time you can select the required weight setting by pressing „-“ or „+“
- 3) Press „▶“ button to start cooking.

11. Preheating Function

The preheating function can be activated after you have set the functions:





Convection, Grill fan, MW-convection, MW-Grill fan.

- 1) Press „Ⓜ/A“ button. When the preheat icon appears in the display.
- 2) Press „▶“ button to start preheating. When the right temperature is reached, you will hear three beeps. You can stop the preheating by opening the oven door or by pressing the „⏏“ button.







Note: The preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. During preheating, the microwave function is switched off.

During preheating, don't put the food in the oven. Only when the temperature is reached, can you put in the food to start cooking.







12. Steam Function

- 1) In standby mode, press „“, button, enter the steam mode, time lights up by default 10:00
In standby mode, press „water“ button, it allows you to enter into the steaming mode. By default the cooking time shows 10:00 and temperature to be 100 degree celsius.
- 2) Press the „“, key to switch to the temperature selected, the temperature flashes, at this point, press „-“, or „+“ to select a temperature (50, 60, 70, 80, 90, 100).
- 3) Press“  „, to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
- 4) Press„-“, or „+“ to select the cooking time. The MAX.time is 90 minutes.
- 5) Press „“, button to start cooking.

13. Convection+Steam Function

- 1) In standby mode, press „“, button, enter the steam mode, time light up by default 10:00.
Press „“, or „-“, or „+“ repeatedly to select Conv. + Steam mode, the icon is displayed, the default temperature is 180 degrees.
- 2) Press „“ to enter to the temperature selection.
- 3) Press „-“, or „+“ to select temperature.(180, 190, 200, 210, 220degree)
- 4) Press „“, button, adjust the steam(10, 20, 30), and the steam light will flash. Press „-“, or „+“ to set steam level (default 30 percent).
- 5) Press“  „, to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
- 6) Press„-“, or „+“ to enter the cooking time. The MAX.time is 90 minutes.
- 7) Press „“, button to start cooking.



14. Microwave+Steam Function



- 1) In standby mode, press „“, button, enter the steam mode, time lights up by default 10:00. Press „“, or „-“, or „+“ to select the MW+Steam mode. The icon is displayed, then displays 300W.
- 2) Press „“, to enter to the microwave power level selection.
- 3) Press „-“, or „+“ to select the 100W). The microwave power(900, 700W, 450W, 300W, 100W) default power is 300W.
- 4) Press „“, button, adjust the steam, and the steam light will flash. Press „-“, or „+“ to set steam level (default 30 percent).
- 5) Press““, to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
- 6) Press„-“, or „+“ to select the cooking time. The MAX.time depends on the power that has been set. When the power is 900W, the MAX.time is 30 minutes and other powers are 90 minutes.
- 7) Press „“, button to start cooking.

The ratio of the steam under different microwave power:

Microwave Power	Steam Ratio
100W	10%, 20%, 30%
300W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%
450W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
700W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
900W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%, 80%,90%, 100%

15. Lock-out Function for Children

Lock: In standby mode, press „“, for 3 seconds, there will be a long „beep“ denoting entering into the children-lock state and „“, indicator will light.

Unlock : In locked mode, press „“, for 3 seconds, there will be a long „beep“ denoting that the lock is released, and „“, indicator will disappear.

16. Display Specification

- (1) By default, all settings will be set in automatically after 10 seconds once the option has been selected
- (2) During setting program, after adjusted for 3 seconds, it will confirm automatically. Except auto menu, it will confirm after adjusted for 10 seconds.
- (3) When the oven is in setting state or pause state, including auto menu and defrost program, if no operation in 5 minutes, it will enter into the off state.
- (4) The oven lamp will light all the time if the door is open.
- (5) The oven lamp will light all the time if the oven is paused.
- (6) „▶“ button must be pressed to continue cooking if the oven door is open during cooking process.
- (7) The „⚡“ button can be press in any state to open the water tank

Steam note:

1. Before steam cooking:

When start the steam cooking mode, there will have alert beeping sound when it is short of water in water tank. The icon that shows water level will light on as well to remind adding of water

2. During steam cooking:

During the operation of steam cooking mode, there will also have alert beeping sound when it is short of water in water tank. The icon that shows water level will light on as well to remind adding of water

3. After steam cooking:

1-After steam function is finished, the water in boiler will be withdraw to water tank. This process lasts for about 1 minute.

2-During the process to withdraw the water back to water tank, if the water tank is full, the system will be beeping 10 times to remind you to empty the tank. After the water tank is empty, the system will continue to withdraw water.

Note: After steam cooking, please remove the water from water tank.

Defect codes

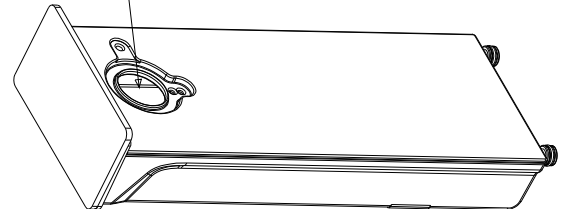
Below defect codes may occur during steam functions :

E-06: 1-Water tank is not close well.

E-05: water system abnormal, need to contact for Engineer to check, below is the possibilities.





- 1-The water sensor is abnormal.
- 2-The water pipe is abnormal.
- 3-The water pump is abnormal.
- 4-The water tank is abnormal.

Add water to here



17. Auto Scale Removal Function

For best cleaning results, we recommend that you use detergent sodium citrate, for descaling steam microwave oven. Follow the manufacturer's instructions on the packaging. It is suggested that descaling function should be used after the steam function has been run for 20 hours.

- 1) Power up the system, remove the water tank, inject 1000ml of fresh water into the water tank, adding a suitable amount of descaling agent
- 2) Push the water tank into the appropriate location of the appliance.
- 3) In standby mode, press „/A,, button, the display „,, lights and it will show the default setting on weight, cooking time and so on under the d01 mode
- 4) Press „/A,, repeatedly, when „CLE,, indicator lighten t means to enter Scale Removal function. “Min” and default time „20:00,, lighten, tank icon show the current water level (Water, lack of water, full of water), other icons disappear.
- 5) Press „,, to start the program.
- 6) Wait for a minute after the program has finished, remove the water tank and thoroughly clean the water tank. Thoroughly clean the water tank.)
- 7) Replace the fresh water, repeat steps 3 to 6.

Note: the descaling process shall not be closed. If the descaling process shut down before the end, the entire program must be started from step 3.

STEAM MENU

AUTO-MENU	DISPLAY	WEIGHT	POWER
Trout	S01	200	Steam100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Salmon Filet	S02	200	Steam100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Pikeperch	S03	200	Steam100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Prawns	S04	200	Steam100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Halibut filet	S05	200	Steam100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Cockles	S06	200	Steam100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Cod filet	S07	200	Steam100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Herring	S08	200	Steam100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Tuna filet	S09	200	Steam100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	

Crab	S10	2	Steam100°C +300W
		3	
		4	
		5	
		6	
Chicken leg	S11	200	Steam100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Chicken breast	S12	200	Steam100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Meatball	S13	200	Steam100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Turkey escalope	S14	400	Steam100°C +300W
		500	
		600	
		700	
		800	
Pork filet, whole	S15	200	Steam100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Sausages	S16	200	Steam100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Runny Eggs	S17	1	Steam100°C
		3	
Eggs, hard	S18	1	Steam100°C
		3	
Eggs, soft	S19	1	Steam100°C
		3	
Brown rice + water	S20	200g+400mL	Steam100°C+ 450W/ Steam100°C+ 300W
		400g+800mL	
Rice + water	S21	200g+300mL	Steam100°C+ 450W/ Steam100°C+300W
		400g+600mL	

Eggplant/ Aubergine	S22	200	Steam100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Beans	S23	200	Steam100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Broccoli	S24	200	Steam100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Cauliflower	S25	200	Steam100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Peas	S26	200	Steam100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Potatoes with skin (whole, small)	S27	1	Steam100°C+ 300W
		2	
		3	
		4	
Potatoes with skin (whole, big)	S28	1	Steam100°C+ 300W
		2	
		3	
		4	
Potatoes without skin (pieces)	S29	200	Steam100°C+ 300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Carrots	S30	200	Steam100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Corn cobs	S31	2	Steam100°C+300W
		3	
		4	
		5	
		6	

Bell peppers	S32	200	Steam100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Hot peppers	S33	200	Steam100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Mushrooms	S34	200	Steam100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Leeks	S35	200	Steam100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Brussels sprouts	S36	200	Steam100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Celery	S37	200	Steam100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Asparagus	S38	200	Steam100°C+100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Spinach	S39	200	Steam100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Courgette	S40	200	Steam100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	

NO-STEAM MENU

AUTO-MENU	DISP LAY	WEIGHT	POWER
Melt chocolate	P01	100	450W
		150	450W
		200	450W
Melt butter	P02	100	450W
		150	450W
		200	450W
Sweet potato	P03	200	100W+220°C
		400	100W+220°C
		600	100W+220°C
Chicken Whole	P04	800	100W+220°C
		1000	100W+220°C
		1200	100W+220°C
Chicken leg	P05	200	450W+220°C
		300	450W+220°C
		400	450W+220°C
		500	450W+220°C
		600	450W+220°C
		700	450W+220°C
		800	450W+220°C
Chicken Wings	P06	200	300W+220°C
		300	300W+220°C
		400	300W+220°C
		500	300W+220°C
		600	300W+220°C
		700	300W+220°C
		800	300W+220°C
Fish Whole	P07	1	100W+220°C
		2	100W+220°C
		3	100W+220°C
Fish Steak	P08	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
Fresh pizza	P09	200	Pre-heat/200°C conv.
		300	Pre-heat/200°C conv.
		400	Pre-heat/200°C conv.
		500	Pre-heat/200°C conv.
		600	Pre-heat/200°C conv.
Frozen Pizza	P10	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
Cake	P11	400	Pre-heat/150°C
		500	Pre-heat/150°C
		600	Pre-heat/150°C

Roast Pork	P12	400	450W+220°C
		500	450W+220°C
		600	450W+220°C
		700	450W+220°C
		800	450W+220°C
		900	450W+220°C
		1000	450W+220°C
Chicken kabobs	P13	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
Shrimp	P14	200	Pre-heat/220°C
		400	Pre-heat/220°C
		600	Pre-heat/220°C
Beef steak	P15	400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
		700	100W+220°C
		800	100W+220°C
		900	100W+220°C
		1000	100W+220°C
Barbecued spareribs	P16	200	100W+220°C
		400	100W+220°C
		600	100W+220°C
Chocolate cookies	P17	500	Pre-heat/180°C
Lemon cookies	P18	400	Pre-heat/200°C
Sausage	P19	200	Pre-heat/220°C
		400	Pre-heat/220°C
		600	Pre-heat/220°C
Finger food	P20	200	Pre-heat/220°C
		300	Pre-heat/220°C
		400	Pre-heat/220°C
Reheat	P21	200	900W
		300	900W
		400	900W
		500	900W
		600	900W
Potato	P22	1	900W
		2	900W
		3	900W
Beverage	P23	1	900W
		2	900W
		3	900W

Pasta	P24	100 (+800ml cold water)	700W
		150 (+1000ml cold water)	
		200 (+1200ml cold water)	
Soup	P25	1	900W
		2	
		3	
Pizza	P26	1	900W
		2	
		3	
Muffin	P27	1	900W
		2	
		3	
		4	
Oatmeal	P28	50+500ml water	900W/450W
		100+1000ml water	
		150+1500ml water	
Baked Apple	P29	2	700W
		3	
		4	
Sandwich	P30	1	900W
		2	
		3	
Popcorn	P31	50	900W
		100	
Fudge Brownies	P32	800	100W+180°C
Bread	P33	100	Grill Level3
		150	
		200	
Chick nuggets	P34	200	100W+220°C
		300	
		400	
		500	
		600	
French Fries	P35	200	100W+220°C
		300	
		400	
		500	
Oatmeal raisin cookies	P36	600	Pre-heat/180°C
pecan crisps	P37	500	Pre-heat/180°C

Peanut chocolate cookies	P38	500	Pre-heat/180°C
Hamburger	P39	2	100W+220°C
		4	
		6	
Muffin	P40	840 (70g*12)	Pre-heat/180°C

TROUBLE SHOOTING

Normal	
Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal.
Dim Oven light	In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.
Oven started accidentally with no food in.	It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.

Trouble	Possible Cause	Remedy
Oven can not be started.	(1) Power cord not plugged in tightly.	Unplug. Then Plug again after 10 seconds.
	(2) Fuse blown or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company)
	(3) Trouble with outlet.	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat.	(4) Door not closed well.	Close door well.



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.



TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES	64
PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UN RAYONNEMENT DE MICRO-ONDES EXCESSIF	65
ADDENDUM	65
SPÉCIFICATIONS	65
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	66–67
MISE À LA TERRE DE L'INSTALLATION POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES CORPORELLES	68–70
CONFIGURATION DE VOTRE FOUR	70
INFORMATIONS IMPORTANTES SUR L'INSTALLATION	71
INFORMATIONS SUR LE MONTAGE DE L'APPAREIL	72
DIMENSIONS DE L'INSTALLATION	72
ENCASTREMENT	72–73
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	74
INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT	75–82
DÉPANNAGE	94

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UN RAYONNEMENT DE MICRO-ONDES EXCESSIVE

- (a) Ne tentez pas d'utiliser ce four avec la porte ouverte car cela peut entraîner une exposition nocive au rayonnement de micro-ondes. Il est important de ne pas endommager ou altérer les dispositifs de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte ou ne laissez pas de résidus d'aliments ou de produit d'entretien s'accumuler sur les joints.
- (c) ATTENTION : si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.

ADDENDUM

Si l'appareil n'est pas maintenu en bon état de propreté, sa surface peut être dégradée et affecter la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.

Spécifications

Modèle :	5KD94150
Tension nominale :	230V~50 Hz
Puissance d'entrée nominale (micro-ondes) :	1550 W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes) :	900 W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes) :	1200 W
Puissance d'entrée nominale (convection) :	1750 W
Puissance d'entrée nominale (vapeur) :	1500 W
Puissance d'entrée nominale (maximum) :	3300 W
Capacité du four :	34 L
Dimensions extérieures :	595x525x454 mm
Poids net :	environ 33 kg

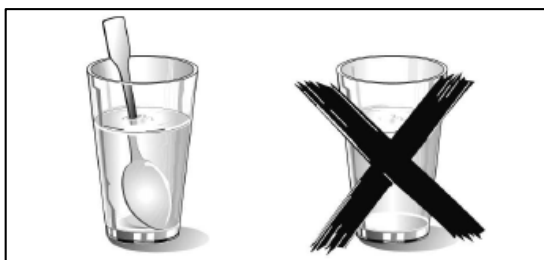
INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

ATTENTION

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou d'exposition à un rayonnement excessif de micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions élémentaires, dont les suivantes :

1. Attention : les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients ou emballages hermétiquement fermés puisqu'ils sont susceptibles d'exploser.
2. Attention : il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération de service ou de réparation impliquant le retrait de couvercle du boîtier qui empêche le rayonnement de micro-ondes de s'échapper.
3. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si ceux-ci sont sous surveillance ou ont reçu les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
4. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes.
6. Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus alimentaires doivent être éliminés.
7. Lisez et suivez ce qui suit : « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE AU RAYONNEMENT DE MICRO-ONDES ».
8. Lors du chauffage des aliments dans des contenants en plastique ou en papier, surveillez le four en raison des possibilités d'inflammation.
9. Si de la fumée est observée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes
10. Ne faites pas trop cuire les aliments.
11. N'utilisez pas le compartiment de cuisson à des fins de stockage. Ne rangez pas de produits, comme du pain, des biscuits, etc. à l'intérieur du four.
12. Enlevez les attaches et poignées métalliques des récipients/sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
13. Installez ou positionnez ce four uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
14. Les œufs en coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans des fours à micro-ondes car ils peuvent exploser, même une fois la cuisson terminée.
15. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - coins cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - par les clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - fermes ;
 - des environnements de type gîte.“
16. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes possédant les mêmes qualifications afin d'éviter tout risque.
17. N'entrez et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
18. N'utilisez pas ce four près de l'eau, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine.
19. La température des surfaces accessibles peut être élevée durant le fonctionnement de l'appareil. Les surfaces risquent d'être chaudes au cours de l'utilisation. Gardez le cordon éloigné de la surface chauffée et ne couvrez pas les fentes de ventilation du four.
20. Ne laissez jamais pendre le cordon de la table ou du plan de travail.
21. Faute de maintenir le four dans un état propre pourrait entraîner une détérioration de la surface qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et entraîner éventuellement une situation dangereuse.
22. Le contenu des biberons et des petits pots pour bébé doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant la consommation afin d'éviter toute brûlure.
23. Le chauffage de boissons au micro-ondes peut entraîner un retard à l'ébullition. Il faut donc prendre des précautions lors de la manipulation du récipient.
24. Les enfants doivent être surveillés de manière à s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
25. L'appareil n'est pas destiné à fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

26. Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
27. Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
28. L'appareil devient chaud au cours de l'utilisation. Prenez soin d'éviter de toucher les éléments chauffants.
29. Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four (pour les fours équipés d'une sonde de température).
30. AVERTISSEMENT : l'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut prendre soin d'éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
31. Le four à micro-ondes doit être utilisé avec le panneau frontal ouvert (pour les fours avec panneau frontal).
32. Attention : les surfaces du meuble peuvent devenir chaudes.
33. Le four à micro-ondes est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides et similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
34. AVERTISSEMENT : lorsque vous déplacez le four, ne le transportez pas par la poignée. (Cette dernière n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil et peut s'endommager).
35. L'eau dans le réservoir de réception, à l'intérieur du four et dans le réservoir d'eau, doit être enlevée après chaque utilisation.
36. N'utilisez pas de gobelets en papier et de récipients en plastique avec une température de fusion inférieure à 120 degrés. Les ustensiles en verre, céramique et acier inoxydable (à l'exception du micro-ondes) peuvent être utilisés.
37. La vapeur est la principale fonction de chauffage de ce produit.



- o Si vous chauffez des liquides dans le micro-ondes, vous devez également placer une cuillère à café dans le récipient. Cela assurera que le liquide ne déborde pas subitement après avoir été retiré du compartiment de cuisson du micro-ondes.

**LISEZ ATTENTIVEMENT ET GARDEZ
POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE**

Mise à la terre de l'installation pour réduire le risque de blessures corporelles

DANGER

Risque de choc électrique

Toucher certains composants internes peut causer des blessures corporelles graves ou la mort.

Ne démontez pas cet appareil.

ATTENTION

Risque de choc électrique

Une mise à la terre incorrecte peut entraîner un choc électrique.

N'insérez pas la fiche dans une prise jusqu'à ce que l'appareil soit correctement installé et mis à la terre.

Cet appareil doit être mis à la terre.

En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil d'échappement pour le courant électrique.

Cet appareil est équipé d'un cordon doté d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de terre.

La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.

Consultez un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises ou s'il existe un doute quant à savoir si l'appareil est correctement mis à la terre.

S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils.

1. Un cordon d'alimentation court vous est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement avec un cordon plus long.
2. Si un cordon long ou une rallonge est utilisé, procédez comme suit :
 - 1) La valeur nominale électrique du câble ou de la rallonge doit être au moins égale à la valeur nominale électrique de l'appareil.

- 2) La rallonge doit posséder 3 fils avec une fiche de mise à la terre.

- 3) Le cordon long doit être disposé de manière à ne pas pendre du plan de travail ou de la table afin qu'un enfant ne puisse pas tirer ou trébucher dessus involontairement.

NETTOYAGE

Veillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

1. Après utilisation, nettoyez le compartiment de cuisson du four avec un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyez les accessoires de manière habituelle avec de l'eau savonneuse.
3. Le cadre de la porte, le joint d'étanchéité et les parties adjacentes doivent être soigneusement nettoyés avec un chiffon humide lorsqu'ils sont sales.
4. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer le verre de la porte du four à micro-ondes car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.
5. Astuce de nettoyage – Pour enlever plus facilement les résidus alimentaires des parois du compartiment de cuisson : placez un demi-citron dans un bol, ajoutez 300 ml d'eau et chauffez pendant 10 minutes à puissance maximale. Séchez le four à l'aide d'un chiffon doux et sec.

USTENSILES

MISE EN GARDE

Danger de blessures corporelles
Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération de service ou de réparation impliquant le retrait de couvercle du boîtier qui empêche le rayonnement de micro-ondes de s'échapper.

Voir les instructions sur « Les matériaux que vous pouvez utiliser dans un four à micro-ondes ou à éviter dans un four à micro-ondes ». Il peut y avoir certains ustensiles non métalliques qui ne sont pas adaptés au micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

Test de l'ustensile :

1. Remplissez un récipient adapté au micro-ondes avec 1 tasse d'eau froide (250 ml) et placez-le avec l'ustensile en question dans le micro-ondes.
2. Faites cuire à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Touchez prudemment l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson au micro-ondes.
4. Ne dépassez pas le temps de cuisson d'une minute.

Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plat brunisseur	Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat brunisseur doit être d'au moins 5 mm au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut provoquer la cassure du plateau tournant.
Vaisselle	Uniquement adaptés au micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de plats fissurés ou ébréchés.
Bocaux en verre	Enlevez toujours le couvercle. Utilisez les bocaux uniquement pour réchauffer légèrement les aliments. La plupart des bocaux en verre ne sont pas résistants à la chaleur et peuvent se casser.
Verrerie	Utilisez uniquement de la verrerie pour four résistante à la chaleur. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de monture métallique. N'utilisez pas de plats fissurés ou ébréchés.
Sachets de cuisson au four	Suivez les instructions du fabricant. Ne fermez pas avec une attache métallique. Percez les sachets afin de permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et gobelets en papier	Uniquement pour cuire ou réchauffer brièvement les aliments. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.
Serviettes en papier	Utilisez pour couvrir les aliments et pour absorber les graisses. Utilisez uniquement sous surveillance pour réchauffer brièvement les aliments.
Papier sulfurisé	À utiliser pour couvrir les aliments pour éviter les éclaboussures ou comme sachet pour une cuisson à la vapeur.
Plastique	Uniquement adaptés au micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. Doit porter la mention « adapté au micro-ondes ». Certains récipients en plastique se ramollissent lorsque les aliments qu'ils contiennent deviennent chauds. Les « sachets de cuisson » et les sachets en plastique hermétiquement fermés doivent être entaillés, percés ou ouverts conformément aux indications sur l'emballage.
Film plastique	Uniquement adaptés au micro-ondes. Utilisez pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de conserver l'humidité. Le film plastique ne doit pas toucher les aliments.
Thermomètres	Uniquement adaptés au micro-ondes (thermomètres à viande et à sucre).
Papier ciré	À utiliser pour couvrir les aliments pour éviter les éclaboussures et conserver l'humidité.

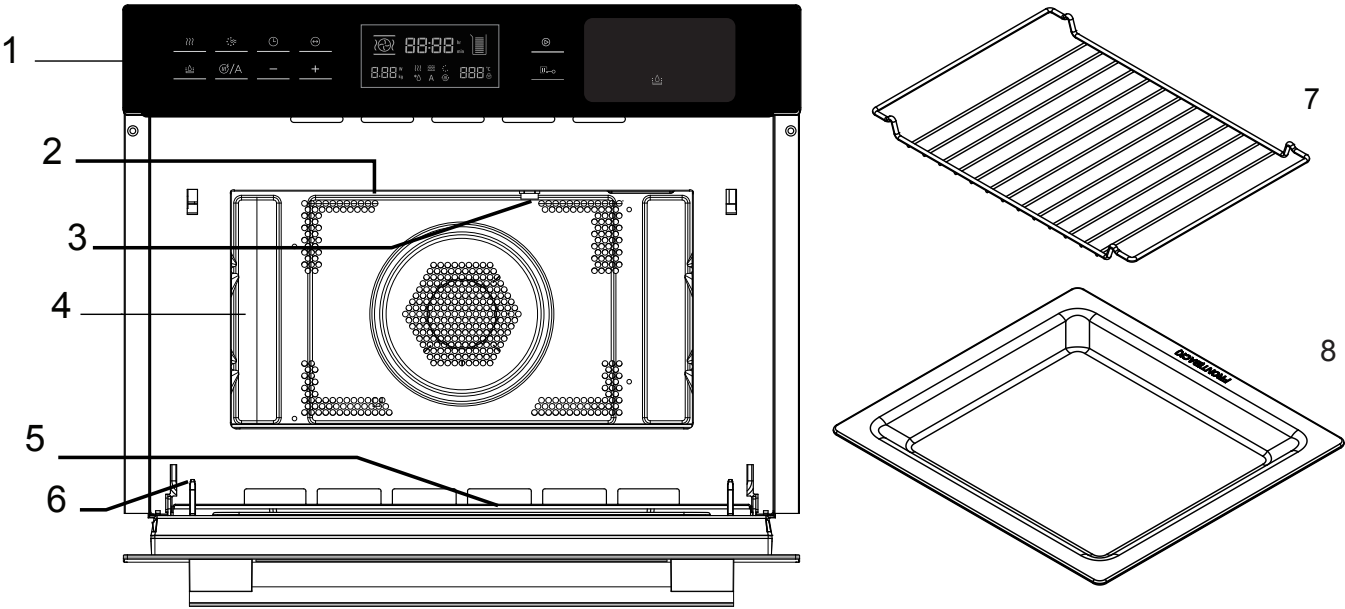
Matériaux à éviter dans un four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Récipients en aluminium	Peuvent provoquer la formation d'arc. Transférez les aliments dans un plat adapté au micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée en métal	Peuvent provoquer la formation d'arc. Transférez les aliments dans un plat adapté au micro-ondes.
Ustensiles ou récipients en métal ou munis de pièces métalliques	Le métal empêche les micro-ondes d'atteindre les aliments. Les pièces métalliques peuvent provoquer la formation d'arc.
Attaches métalliques	Peuvent provoquer la formation d'arc et pourrait provoquer un feu dans le four.
Sachets en papier	Peuvent mettre le feu au four.
Mousse synthétique	La mousse synthétique peut fondre ou contaminer le liquide qu'elle contient lorsqu'elle est exposée à une température élevée.
Bois	Le bois se dessèche lorsqu'il est utilisé dans le four à micro-ondes et peut se casser ou se fendre.

CONFIGURATION DE VOTRE FOUR

Noms des pièces du four et accessoires

Retirez le four et tous les matériaux du carton et du compartiment de cuisson.
 Votre four est livré avec les accessoires suivants :
 Mode d'emploi 1



- 1. Panneau de commande
- 2. Résistance du gril
- 3. Lampe
- 4. Compartiment de cuisson
- 5. Verre de la porte
- 6. Charnière
- 7. Grille
- 8. Lèche-frite en verre

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR L'INSTALLATION

- Cet appareil n'est PAS destiné à être utilisé dans un environnement commercial.
- Veuillez respecter les instructions d'installation fournies et noter que cet appareil ne doit être installé que par un technicien qualifié.
- L'appareil est équipé d'une fiche et doit uniquement être raccordé à une prise de courant correctement installée et mise à la terre.
- Dans le cas où une nouvelle prise de courant soit nécessaire, l'installation et la connexion par câble ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Si la prise n'est plus accessible après l'installation, un dispositif de déconnexion omnipolaire doit être présent sur le lieu de l'installation avec une distance de contact d'au moins 3 mm.
- Les adaptateurs, les multiprises et les rallonges ne doivent pas être utilisés.
- Une surcharge peut entraîner le risque d'un incendie.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation et d'une fiche, l'équipement de connexion doit avoir une séparation de contact omnipolaire assurant une déconnexion complète et l'appareil doit être intégré dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

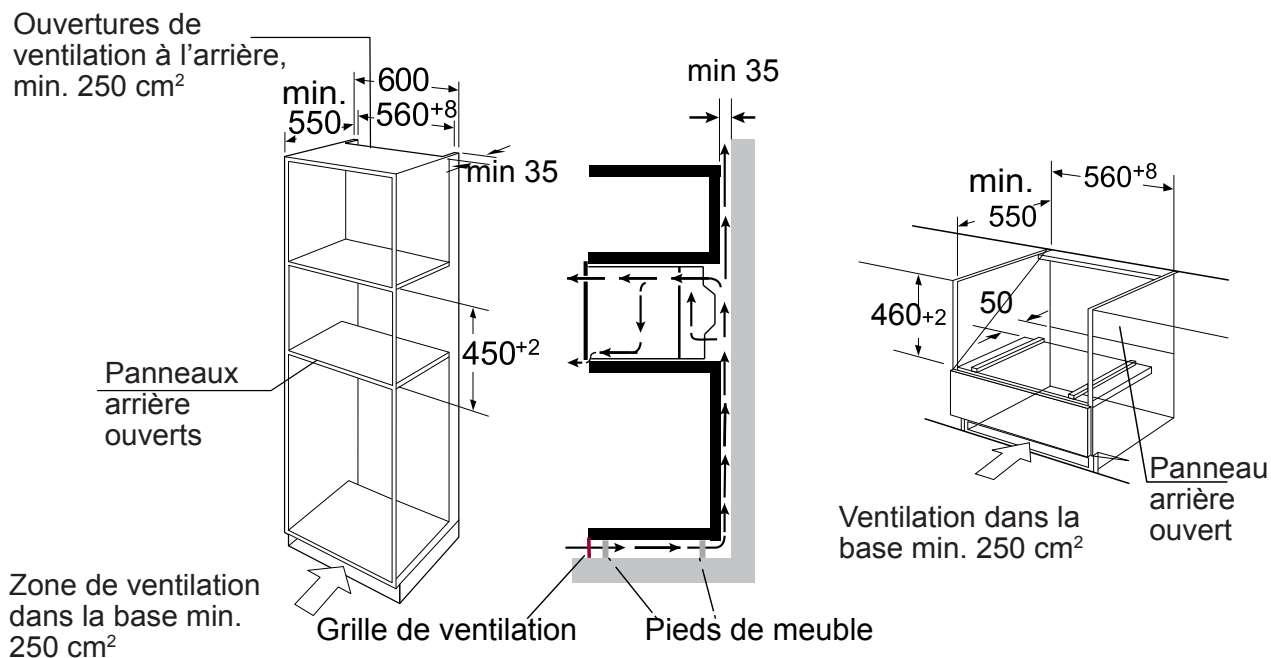
La surface accessible
peut devenir
chaude pendant le
fonctionnement.



Informations sur le montage de l'appareil

- Cet appareil est uniquement destiné à être entièrement encastré dans une cuisine.
- Ce modèle n'est pas conçu pour être utilisé comme appareil de table ou dans un meuble.
- Le meuble équipé ne doit pas avoir de paroi arrière.
- Un espace d'au moins 35 mm doit être maintenu entre le mur et la base ou le panneau arrière de l'unité supérieure.
- Le meuble équipé doit avoir une ouverture de ventilation de 250 cm² sur le devant.
- Pour ce faire, coupez le panneau de base ou intégrez une grille de ventilation.
- Les fentes et les entrées de ventilation ne doivent pas être couvertes.
- Le fonctionnement sécurisé de cet appareil ne peut être garanti que s'il a été installé conformément à ces instructions d'installation.
- L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
- Les unités dans lesquelles l'appareil est équipé doivent être résistantes à la chaleur jusqu'à 90°C.

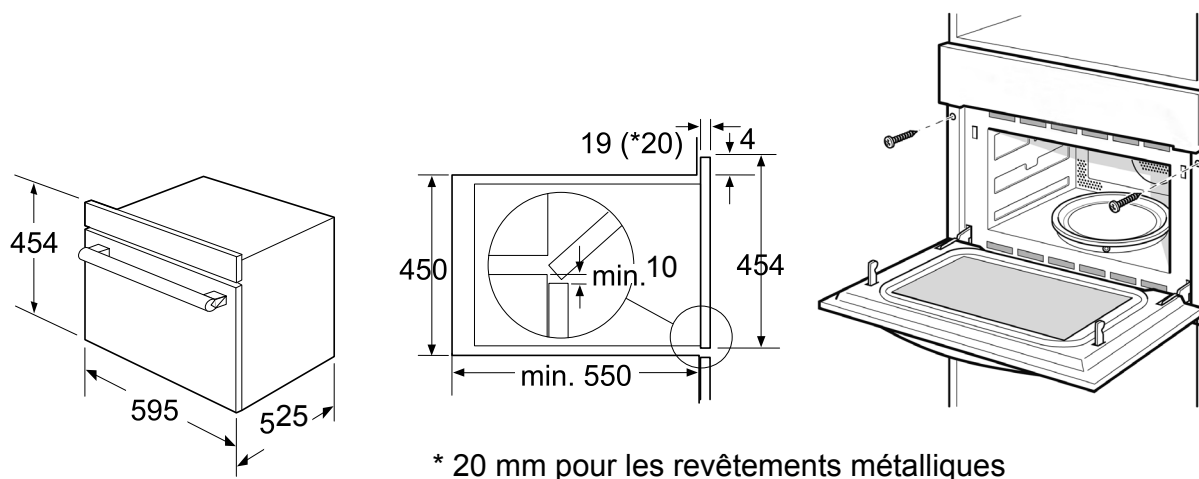
Dimensions de l'installation



Remarque : il doit y avoir un espace libre au-dessus du four.

Encastrement

- Ne transportez et ne portez jamais l'appareil par la poignée de la porte. Cette dernière n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil et peut s'endommager.
1. Poussez soigneusement le four dans la niche dans laquelle il doit être installé, en vous assurant qu'il se trouve au centre.
 2. Ouvrez la porte et fixez le four avec les vis fournies.



- Insérez l'appareil complètement et centrez-le.
- Ne pliez pas le câble de connexion.
- Vissez l'appareil en place.
- L'espace entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être fermé en ajoutant des lattes extérieures.

Informations importantes

Connexion électrique

L'appareil est équipé d'une fiche et doit uniquement être raccordé à une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

Seul un électricien qualifié qui prend en compte les règlements appropriés peut installer la prise ou remplacer le câble de connexion.

Si la prise n'est plus accessible après l'installation, un interrupteur isolant omnipolaire doit être présent sur le côté de l'installation avec une distance de contact d'au moins 3 mm.








La protection des contacts doit être assurée par l'installation.

Protection des fusibles : voir les instructions d'utilisation – données techniques.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyage et chauffage initiaux

Enlevez tout film de protection de la façade du four à micro-ondes. Pour plus d'informations, voir « NETTOYAGE ». Avant la première utilisation de l'appareil, retirez tous les accessoires et nettoyez le compartiment de cuisson du four avec un chiffon légèrement humide.

- Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer le compartiment de cuisson à vide avec la porte fermée. Réglage idéal :  air chaud à 230 °C. Durée : 1 heure.
- Assurez-vous qu'aucun résidu d'emballage n'ait été laissé dans le compartiment de cuisson.
- Avant le chauffage, il est préférable d'essuyer l'intérieur du four à micro-ondes avec un chiffon humide.
- Appuyez sur la touche «  ». L'appareil s'allume, le menu principal apparaît à l'écran.
- Appuyez sur la touche  pour régler la fonction d'air chaud .
- Appuyez sur la touche  et « - + » pour régler la température à 230 °C.
- Appuyez sur la touche  . Appuyez sur la touche « - + » pour régler le temps de cuisson à 60 minutes.
- Appuyez sur la touche  . Le four commence à chauffer.
- Laissez refroidir l'appareil à température ambiante. Ensuite, nettoyez le compartiment de cuisson avec une solution de détergent neutre mélangé avec de l'eau chaude, puis séchez avec un chiffon propre et doux. Gardez la porte ouverte jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit complètement sec.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Panneau de commande



Touches tactiles et affichage

Les touches tactiles sont utilisées pour régler les différentes fonctions supplémentaires. Vous pouvez lire sur l'affichage les valeurs que vous avez définies.

Symbole	Fonction
	Vapeur
	Sans vapeur
	Horloge
	Paramètres
	Touche pour ouvrir le réservoir d'eau
	Préchauffage/Programmes automatiques
	Réglage des paramètres
	Démarrage
	Stop/Annulation

Fonction et affichage de l'écran

Utilisez les touches de fonction pour régler le type de chauffage.

Fonction (le symbole est allumé au cours du fonctionnement)	Utilisation
	Décongeler, réchauffer et cuisiner.
	Sélectionnez entre les niveaux haut, moyen ou faible. C'est idéal si vous souhaitez griller plusieurs steaks, saucisses, morceaux de poisson ou tranches de pain.
	Pour cuire des gâteaux et des cakes dans des moules à pâtisserie, des gâteaux aux fruits et des gâteaux au fromage blanc ainsi que des pizzas et des petites pâtisseries sur la plaque de cuisson.
	La volaille devient dorée et croustillante. Les gratins et les plats grillés fonctionnent mieux en utilisant ce réglage.
	Utilisez cette fonction pour cuire rapidement des plats et, en même temps, donner au plat une belle couleur dorée.
	Utilisez cette fonction pour rôtir rapidement les plats.
	La volaille devient dorée et croustillante. Les gratins et les plats grillés fonctionnent mieux en utilisant ce réglage. Utilisez la fonction pour rôtir les plats uniformément.
	Utilisez cette fonction pour cuire une truite, un filet de saumon, une sandre, des crevettes, un filet de flétan ou du hareng.
	Utilisez cette fonction pour cuire les pommes de terre sans la peau.

Fonction	Utilisation
	Utilisez la vapeur pendant la convection pour éviter le dessèchement de la nourriture.
	80 programmes de cuisson
	2 programmes de décongélation

Réglage des paramètres

Utilisez les touches de réglage pour régler les paramètres.

Paramètre	Fonction
Menu automatique	Sélectionnez 80 programmes automatiques.
Température	Sélectionnez la température de cuisson (°C). : 50,100,105,110...230
	: 35,100,105...180
	: 100,105,110...180
Poids	Réglez le poids de cuisson.
Temps	Réglez le temps de cuisson.
Micro-ondes	Sélectionnez la puissance du micro-ondes : 100 W, 300 W, 450 W, 700 W et 900 W.

Ventilateur de refroidissement

Votre appareil dispose d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement s'allume pendant le fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps après le fonctionnement.

Mise en garde !

Ne couvrez pas les fentes de ventilation. Sinon, l'appareil va surchauffer.

Remarques


- L'appareil reste froid pendant le fonctionnement du micro-ondes. Le ventilateur de refroidissement se met toutefois en marche et peut continuer de fonctionner même si le fonctionnement du micro-ondes est terminé.



- De l'eau de condensation peut apparaître sur la vitre de la porte, les parois

1. Réglage de l'horloge


Une fois que le four à micro-ondes est connecté, l'heure « 00:00 » clignotera sur l'affichage et l'avertisseur sonnera une fois.

1) Appuyez sur « — » ou « + » pour régler l'heure (entre 00:00 et 23:59).


2) Après avoir réglé l'heure, appuyez sur «  ». L'horloge a été réglée.


Remarque : 1) Si vous souhaitez modifier l'heure, vous devez appuyer et maintenir le bouton «  » pendant 3 secondes. L'heure actuelle disparaît et l'heure va clignoter ensuite à l'écran. Appuyez sur « — » ou « + » pour régler l'heure actuelle et appuyez sur le bouton «  » pour confirmer le réglage.


2) Lorsque vous configurez l'heure, appuyez longuement sur « ← » ou « → » pour régler l'heure en étapes de 10 MIN et appuyez brièvement sur les touches pour régler en étapes d'1 MIN).


REMARQUE : Lorsque vous appuyez sur «  », vous pouvez choisir micro-ondes, gril, convection, gril avec ventilation, MO + convection, MO + gril, MO + gril avec ventilation.

2. Cuisson au micro-ondes

1) Appuyez sur le bouton «  » pour activer la fonction micro-ondes. « 01:00 » s'affiche à l'écran et le symbole de micro-ondes apparaît.

2) Appuyez sur «  » ou « — » ou « + » pour sélectionner le mode de cuisson.

3) Appuyez sur «  », puis appuyez sur « — » ou « + » pour régler la puissance du micro-ondes (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La puissance par défaut est 900 W.

4) Appuyez sur «  », puis appuyez sur « — » ou « + » pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson max. dépend de la puissance réglée. Lorsque la puissance est de 900 W, le temps MAX. est de 30 minutes tandis qu'il est de 90 minutes pour les autres puissances.

5) Appuyez sur le bouton «  » pour commencer la cuisson.






Tableau de puissance du micro-ondes

Puissance du micro-ondes	100%	80%	50%	30%	20%
Affichage	900W	700W	450W	300W	100W






Le tableau ci-dessous vous permet de savoir quelles sont les puissances à votre disposition et à quels aliments les différentes puissances sont adaptées.

Niveau de puissance	Aliments
900 W	- Faire bouillir, réchauffer de l'eau - Cuire du poulet, du poisson, des légumes
700 W	- Réchauffer - Cuire des champignons, des mollusques - Cuire des plats à base d'œufs et de fromage
450 W	- Cuire du riz, de la soupe
300 W	- Décongeler - Faire fondre du chocolat et du beurre
100 W	- Décongélation d'aliments sensibles/délicats - Décongélation d'aliments de forme irrégulière - Ramollissement de la glace - Faire lever de la pâte






3. Cuisson au gril

- 1) Appuyez sur le bouton «  » pour activer la fonction micro-ondes. « 01:00 » s'affiche à l'écran et le symbole de micro-ondes apparaît.
- 2) Appuyez sur «  » ou « — » ou « + » pour sélectionner le mode gril. La puissance du gril par défaut est le troisième niveau.
- 3) Appuyez sur «  » pour choisir le niveau de gril.
- 4) Appuyez sur « — » ou « + » pour sélectionner le niveau 3 (le MAX.), le niveau 2 ou le niveau 1 (le MIN).
- 5) Appuyez sur «  » pour sélectionner le mode de réglage du temps de cuisson. La durée par défaut est de 10 minutes. Appuyez sur « — » ou « + » pour sélectionner le temps de cuisson du gril. La durée MAX. est de 90 minutes.
- 6) Appuyez sur le bouton «  » pour commencer la cuisson.







4. Cuisson par convection

- 1) Appuyez sur le bouton «  » pour activer la fonction micro-ondes. « 01:00 » s'affiche à l'écran et le symbole de micro-ondes apparaît.
- 2) Appuyez sur «  » ou « — » ou « + » pour sélectionner le mode convection. La température par défaut est de 180 degrés.
- 3) Appuyez sur «  » pour accéder au mode de réglage de la température.
- 4) Appuyez sur « — » ou « + » pour sélectionner la température. La plage de température est de 50 à 230 degrés (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
- 5) Appuyez sur «  » pour sélectionner le mode de réglage du temps de cuisson. La durée par défaut est de 10 minutes.
Appuyez sur « — » ou « + » pour sélectionner la durée de cuisson. La durée MAX. est de 5 heures.
- 6) Appuyez sur le bouton «  » pour commencer la cuisson.







5. Cuisson gril avec ventilateur

- 1) Appuyez sur le bouton «  » pour activer la fonction micro-ondes. « 01:00 » s'affiche à l'écran et le symbole de micro-ondes apparaît.
- 2) Appuyez sur «  » ou « — » ou « + » pour sélectionner le mode gril avec ventilateur. La température par défaut est de 180 degrés.
- 3) Appuyez sur «  » pour accéder au mode de réglage de la température.
- 4) Appuyez sur « — » ou « + » pour sélectionner la température. La plage de température est de 35 à 180 degrés (35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180).
- 5) Appuyez sur «  » pour sélectionner le mode de réglage du temps de cuisson. La durée par défaut est de 10 minutes.
Appuyez sur « — » ou « + » pour sélectionner la durée de cuisson. La durée MAX. est de 5 heures.
- 6) Appuyez sur le bouton «  » pour commencer la cuisson.







6. Cuisson micro-ondes + gril

- 1) Appuyez sur le bouton «  » pour activer la fonction micro-ondes. « 01:00 » s'affiche à l'écran et le symbole de micro-ondes apparaît.
- 2) Appuyez sur «  » ou « - » ou « + » pour sélectionner le mode combiné « MO + GRIL ».
- 3) Appuyez sur «  » pour entrer dans la sélection du niveau de gril.
- 4) Appuyez sur « - » ou « + » pour sélectionner le niveau 3 (le MAX.), le niveau 2 ou le niveau 1 (le MIN).
- 5) Appuyez sur «  » pour entrer dans la sélection du niveau de puissance du micro-ondes.
- 6) Appuyez sur « - » ou « + » pour sélectionner la puissance du micro-ondes (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La puissance par défaut est 300 W.
- 7) Appuyez sur «  » pour sélectionner le mode de réglage du temps de cuisson. La durée par défaut est de 10 minutes.
- 8) Appuyez sur « - » ou « + » pour sélectionner la durée de cuisson. La durée MAX. est de 90 minutes.
- 9) Appuyez sur le bouton «  » pour commencer la cuisson.



7. Cuisson micro-ondes + convection

- 1) Appuyez sur le bouton «  » pour activer la fonction micro-ondes. « 01:00 » s'affiche à l'écran et le symbole de micro-ondes apparaît.
- 2) Appuyez sur «  » ou « - » ou « + » pour sélectionner le mode combiné « MO + CONV. ».
- 3) Appuyez sur «  » pour accéder au mode de réglage de la température. La température par défaut est de 180 degrés.
- 4) Appuyez sur « - » ou « + » pour sélectionner une température entre 50 à 230 degrés (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
- 5) Appuyez sur «  » pour entrer dans la sélection du niveau de puissance du micro-ondes.
- 6) Appuyez sur « - » ou « + » pour sélectionner la puissance du micro-ondes (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La puissance par défaut est 300 W.
- 7) Appuyez sur «  » pour sélectionner le mode de réglage du temps de cuisson. La durée par défaut est de 10 minutes.
- 8) Appuyez sur « - » ou « + » pour sélectionner la durée de cuisson. La durée MAX. est de 90 minutes.
- 9) Appuyez sur le bouton «  » pour commencer la cuisson.



8. Cuisson micro-ondes + gril avec ventilateur

- 1) Appuyez sur le bouton «  » pour activer la fonction micro-ondes. « 01:00 » s'affiche à l'écran et le symbole de micro-ondes apparaît.
- 2) Appuyez sur «  » ou « — » ou « + » pour sélectionner le mode combiné « MO + GRIL + VENTILATEUR ».
- 3) Appuyez sur «  » pour accéder au mode de réglage de la température. La température par défaut est de 180 degrés.
- 4) Appuyez sur « — » ou « + » pour sélectionner la température. La température est de 100 à 180 degrés (100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180).
- 5) Appuyez sur «  » pour entrer dans la sélection du niveau de puissance du micro-ondes.
- 6) Appuyez sur « — » ou « + » pour sélectionner la puissance du micro-ondes (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La puissance par défaut est 300 W.
- 7) Appuyez sur «  » pour sélectionner le mode de réglage du temps de cuisson. La durée par défaut est de 10 minutes.
- 8) Appuyez sur « — » ou « + » pour sélectionner la durée de cuisson. La durée MAX. est de 90 minutes.
- 9) Appuyez sur le bouton «  » pour commencer la cuisson.

9. Cuisson automatique

- 1) En mode veille, appuyez une fois sur le bouton «  / A », puis l'écran affiche « *Δ ». Accédez au menu décongélation et appuyez plusieurs fois sur la touche pour sélectionner le mode de cuisson (d01, P01, S01). À ce stade, vous pouvez appuyer sur la touche « — » ou « + » pour choisir entre les trois types de cuisson suivants : décongélation, menu vapeur et menu sans vapeur. Lorsque l'écran affiche « A », le menu avec le poids par défaut et le temps de cuisson par défaut est automatiquement appelé : P01 pour la fonction micro-ondes et S01 pour la fonction cuisson à la vapeur.
- 2) Appuyez sur «  » et l'affichage clignotant indique P01 ou S01. À ce stade, vous pouvez appuyer sur « — » ou « + » pour sélectionner le type de menu souhaité (P01-P40 ou S01-S40).

Remarque :




- 1) Pour le menu sans vapeur (P01-P40), appuyez sur «  » afin d'accéder au menu souhaité et d'entrer le poids correspondant. Appuyez sur « - » ou « + » pour régler le temps de cuisson.
- 2) Si vous souhaitez changer le temps de cuisson par défaut lors de la cuisson à la vapeur, appuyez sur le bouton . Ensuite, la durée de cuisson par défaut clignote. Vous pouvez maintenant entrer le temps de cuisson désiré avec « - » ou « + ».

3) Appuyez sur le bouton «  » pour commencer la cuisson.

REMARQUE :




- 1) **Après la finition du menu vapeur automatique, la pompe à eau retirera l'eau vers le réservoir d'eau. Cela fera un bruit.**
- 2) **Après la finition du menu vapeur automatique, vous devez éliminer l'eau du compartiment de cuisson et du panneau de la porte.**
- 3) **Si le menu nécessite un préchauffage, ne mettez pas les aliments au four pendant le préchauffage. Vous pouvez les enfourner seulement lorsque la température de préchauffage est atteinte.**

10. Décongeler

- 1) En mode veille, appuyez une fois sur le bouton « /A » et sélectionnez la fonction de décongélation. L'écran affiche « *0 » en mode de décongélation automatique ; l'affichage indique d01 et le poids par défaut.
- 2) Appuyez sur «  » pour confirmer le mode de décongélation sélectionné et entrez le poids correspondant en appuyant sur « - » ou « + ».
- 3) Appuyez sur le bouton «  » pour commencer la cuisson.





11. Fonction de préchauffage

La fonction de préchauffage peut être activée après avoir choisi l'une des fonctions suivantes : convection, gril avec ventilateur, MO + convection, MO + gril avec ventilateur.









- 1) Appuyez sur le bouton « /A ». Le symbole de préchauffage apparaît à l'écran.
- 2) Appuyez sur le bouton «  » pour lancer le préchauffage. Lorsque la bonne température est atteinte, vous entendrez trois bips. Vous pouvez arrêter le préchauffage en ouvrant la porte du four ou en appuyant sur le bouton «  ».

Remarque : la fonction de préchauffage ne fonctionne que si vous avez préalablement choisi l'un des modes mentionnés ci-dessus. Pendant le préchauffage, la fonction micro-ondes est éteinte. Ne mettez pas les aliments dans le four pendant le préchauffage. Vous pouvez les enfourner seulement lorsque la température de préchauffage est atteinte.















12. Fonction vapeur

- 1) En mode veille, appuyez sur le bouton «  » et sélectionnez le mode vapeur. Le temps de cuisson par défaut est de 10 minutes. Le symbole correspondant est affiché à l'écran. Le symbole du réservoir d'eau sur la droite indique le niveau d'eau actuel (eau, manque d'eau). Le temps de cuisson par défaut de 10 minutes et la température par défaut de 100 °C apparaissent dans l'affichage.
- 2) Appuyez sur la touche «  » pour sélectionner la température souhaitée. La température clignote, et en appuyant sur « - » ou « + » vous pouvez choisir la température nécessaire (50, 60, 70, 80, 90, 100).
- 3) Appuyez sur «  » pour sélectionner le mode de réglage du temps de cuisson. La durée par défaut est de 10 minutes.
- 4) Appuyez sur « - » ou « + » pour sélectionner la durée de cuisson. La durée MAX. est de 90 minutes.
- 5) Appuyez sur le bouton «  » pour commencer la cuisson.

13. Fonction convection + vapeur

- 1) En mode veille, appuyez sur le bouton «  » et sélectionnez le mode vapeur. Le temps de cuisson par défaut est de 10 minutes. Appuyez sur «  » ou « - » ou « + » plusieurs fois pour sélectionner le mode Conv. + Vapeur. Le symbole correspondant et la température par défaut de 180 degrés apparaissent dans l'affichage.
- 2) Appuyez sur «  » pour accéder au mode de réglage de la température.
- 3) Appuyez sur « - » ou « + » pour sélectionner la température (180, 190, 200, 210, 220 °C).
- 4) Appuyez sur le bouton «  » pour régler la vapeur (10, 20, 30). L'affichage de la vapeur clignote. Appuyez sur «  » ou «  » pour régler la vapeur (par défaut 30 pour cent).
- 5) Appuyez sur «  » pour sélectionner le mode de réglage du temps de cuisson. La durée par défaut est de 10 minutes.
- 6) Appuyez sur « - » ou « + » pour sélectionner la durée de cuisson. La durée MAX. est de 90 minutes.
- 7) Appuyez sur le bouton «  » pour commencer la cuisson.



14. Micro-ondes + fonction vapeur



- 1) En mode veille, appuyez sur le bouton «  » et sélectionnez le mode vapeur. Le temps de cuisson par défaut est de 10 minutes. Appuyez sur «  » ou «  » ou «  » pour sélectionner le mode MO + Vapeur. Le symbole correspondant et puis 300 W apparaissent sur l'écran.
- 2) Appuyez sur «  » pour entrer dans la sélection du niveau de puissance du micro-ondes.
- 3) Appuyez sur «  » ou «  » pour sélectionner la puissance du micro-ondes (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La puissance par défaut est de 300 W.
- 4) Appuyez sur le bouton «  » pour régler la vapeur. L'affichage de la vapeur clignote. Appuyez sur «  » ou «  » pour régler la vapeur (par défaut 30 pour cent).
- 5) Appuyez sur «  » pour sélectionner le mode de réglage du temps de cuisson. La durée par défaut est de 10 minutes.
- 6) Appuyez sur «  » ou «  » pour sélectionner la durée de cuisson. Le temps de cuisson max. dépend de la puissance réglée. Lorsque la puissance est de 900 W, le temps MAX. est de 30 minutes tandis qu'il est de 90 minutes pour les autres puissances.
- 7) Appuyez sur le bouton «  » pour commencer la cuisson.

Le ratio de la vapeur selon différentes puissances de micro-ondes :



Puissance du micro-ondes	Ratio de vapeur
100W	10%, 20%, 30%
300W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%
450W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
700W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
900W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%, 80%, 90%, 100%

15. Fonction de sécurité enfants

Activer : en mode veille, appuyez sur «  » pendant 3 secondes. Il y aura un long « bip » indiquant l'entrée en mode de sécurité enfants et l'indicateur «  » s'allumera.

Désactiver: en mode activé, appuyez sur «  » pendant 3 secondes. Il y aura un long « bip » indiquant que le mode de sécurité enfants est désactivé et le symbole «  » disparaîtra.

16. Spécifications concernant l'affichage

- (1) Si aucune autre opération n'est effectuée lors du réglage, les configurations sont automatiquement confirmées après 10 secondes. Sauf le réglage de l'horloge pour la première fois.
- (2) Lors du réglage d'un programme, celui-ci est confirmé automatiquement au bout de 3 secondes. À l'exception du menu automatique qui est confirmé au bout de 10 secondes.
- (3) Lorsque le four est en cours de réglage ou en pause, notamment pour les programmes menu auto et décongélation, s'il n'y a pas d'opération dans les 5 minutes, le four s'éteint automatiquement.
- (4) La lampe du four reste constamment allumée tant que la porte est ouverte.
- (5) La lampe du four reste constamment allumée tant que le four est en pause.
- (6) Il faut appuyer sur le bouton «  » pour poursuivre la cuisson lorsque la porte a été ouverte en cours du processus de cuisson.
- (7) Le bouton «  » peut être appuyé dans n'importe quel mode pour ouvrir le réservoir d'eau

Remarque sur la cuisson vapeur :

1. Avant la cuisson vapeur :

si vous voulez démarrer le mode de cuisson vapeur avec un niveau d'eau insuffisant en appuyant sur le bouton , un signal d'avertissement retentit. En même temps, un symbole indiquant un niveau d'eau insuffisant apparaît sur l'affichage. Dans ce cas, ajoutez de l'eau au réservoir.

Remarque : avant de commencer le mode de cuisson vapeur, veuillez nettoyer le réservoir d'eau.

2. Pendant la cuisson vapeur :

si le réservoir manque d'eau pendant le mode de cuisson vapeur, un avertisseur retentira. En même temps un symbole affichant l'état de pénurie d'eau apparaît à l'écran pour vous rappeler d'en rajouter. Après avoir ajouté de l'eau, l'appareil fonctionne normalement.

3. Après la cuisson vapeur :

1-Après que la fonction vapeur soit terminée, l'eau dans la chaudière sera envoyée au réservoir d'eau. Ce processus dure environ 1 minute.

2-Pendant le processus d'envoi de l'eau vers le réservoir d'eau, si le réservoir d'eau est plein, le système émettra un bip 10 fois pour vous rappeler de vider le réservoir. Une fois que le réservoir d'eau est vide, le système continuera à retirer l'eau.

Remarque : après la cuisson vapeur, veuillez retirer l'eau du réservoir d'eau.

Codes de défauts

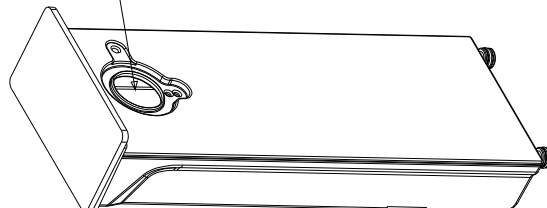
Les codes de défauts suivants peuvent être affichés pendant la fonction vapeur :

E-06 : 1. Le réservoir d'eau n'est pas correctement fermé.

E-05 : dysfonctionnement du système d'eau. Contactez un technicien qualifié pour vérifier les défauts possibles mentionnés ci-dessous.





1. Le capteur d'eau est défectueux.
2. Le tuyau d'eau est défectueux.
3. La pompe à eau est défectueuse.
4. Le réservoir d'eau est défectueux.

Ajoutez de l'eau ici



17. Fonction de détartrage automatique

Pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage, nous vous recommandons d'utiliser un détergent contenant du citrate de sodium pour détartrer régulièrement le four à vapeur. Suivez les instructions du fabricant sur l'emballage. Il est suggéré d'utiliser la fonction de détartrage après que la fonction de vapeur ait fonctionné pendant 20 heures.

- 1) Allumez le système, retirez le réservoir d'eau, injectez 1000 ml d'eau fraîche dans le réservoir d'eau, en ajoutant la quantité requise de détartrant.
- 2) Enfoncez le réservoir d'eau dans l'endroit approprié de l'appareil.
- 3) En mode veille, appuyez sur le bouton «  / A ». Le symbole «  » apparaît. L'écran affiche le mode par défaut d01, le poids par défaut 0.10 kg et le temps de cuisson correspondant en minutes.
- 4) Pour activer la fonction de détartrage automatique, appuyez à plusieurs reprises sur «  / A » jusqu'à ce que l'indicateur affiche « CLE ». « Min » et la durée par défaut « 20:00 » s'allument, le symbole du réservoir indique le niveau d'eau actuel (eau, manque d'eau, plein d'eau), d'autres symboles disparaissent.
- 5) Appuyez sur «  » pour démarrer le programme.
- 6) Attendez 1 minute après la fin du programme et puis retirez le réservoir d'eau et nettoyez soigneusement le réservoir.
- 7) Versez ensuite de l'eau fraîche dans le réservoir et répétez les étapes 3 à 6.

Remarque : le processus de détartrage ne doit pas être interrompu. Si le processus de détartrage est interrompu avant la fin, il faut démarrer le programme entier depuis l'étape 3.

MENU VAPEUR

MENU AUTO-MATIQUE	AFFICHAGE	POIDS	PUISSANCE
Truite	S01	200	Vapeur 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Filet de saumon	S02	200	Vapeur 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Sandre	S03	200	Vapeur 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Crevettes	S04	200	Vapeur 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Filet de flétan	S05	200	Vapeur 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Coques	S06	200	Vapeur 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Filet de morue	S07	200	Vapeur 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Hareng	S08	200	Vapeur 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Filet de thon	S09	200	Vapeur 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	

Crabe	S10	2	Vapeur 100°C +300W
		3	
		4	
		5	
		6	
Cuisse de poulet	S11	200	Vapeur 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Blanc de poulet	S12	200	Vapeur 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Boulette de viande	S13	200	Vapeur 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Escalope de dinde	S14	400	Vapeur 100°C +300W
		500	
		600	
		700	
		800	
Filet de porc entier	S15	200	Vapeur 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Saucisses	S16	200	Vapeur 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Œufs coulants	S17	1	Vapeur 100°C
		3	
Œufs durs	S18	1	Vapeur 100°C
		3	
Œufs mollets	S19	1	Vapeur 100°C
		3	
Riz brun + eau	S20	200g+400mL	Vapeur 100°C+ 450W/
		400g+800mL	Vapeur 100°C+ 300W
Riz + eau	S21	200g+300mL	Vapeur 100°C+ 450W/
		400g+600mL	Vapeur 100°C+300W

Aubergine	S22	200	Vapeur 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Haricots	S23	200	Vapeur 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Brocoli	S24	200	Vapeur 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Chou-fleur	S25	200	Vapeur 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Petits pois	S26	200	Vapeur 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Pommes de terre avec peau (entières, petites)	S27	1	Vapeur 100°C+ 300W
		2	
		3	
		4	
Pommes de terre avec peau (entières, grandes)	S28	1	Vapeur 100°C+300W
		2	
		3	
		4	
Pommes de terre sans peau (morceaux)	S29	200	Vapeur 100°C+ 300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Carottes	S30	200	Vapeur 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Épis de maïs	S31	2	Vapeur 100°C+300W
		3	
		4	
		5	
		6	

Poivrons	S32	200	Vapeur 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Piments	S33	200	Vapeur 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Champignons	S34	200	Vapeur 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Poireaux	S35	200	Vapeur 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Choux de Bruxelles	S36	200	Vapeur 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Céleri	S37	200	Vapeur 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Asperges	S38	200	Vapeur 100°C+100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Épinard	S39	200	Vapeur 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Courgette	S40	200	Vapeur 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	

MENU SANS VAPEUR

MENU AUTOMATIQUE	AF-FICHAGE	POIDS	PUISSANCE
Chocolat fondu	P01	100	450W
		150	450W
		200	450W
Beurre fondue	P02	100	450W
		150	450W
		200	450W
Patate douce	P03	200	100W+220°C
		400	100W+220°C
		600	100W+220°C
Poulet entier	P04	800	100W+220°C
		1000	100W+220°C
		1200	100W+220°C
Cuisse de poulet	P05	200	450W+220°C
		300	450W+220°C
		400	450W+220°C
		500	450W+220°C
		600	450W+220°C
		700	450W+220°C
		800	450W+220°C
Ailes de poulet	P06	200	300W+220°C
		300	300W+220°C
		400	300W+220°C
		500	300W+220°C
		600	300W+220°C
		700	300W+220°C
		800	300W+220°C
Poisson entier	P07	1	100W+220°C
		2	100W+220°C
		3	100W+220°C
Darne de poisson	P08	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
Pizza fraîche	P09	200	Préchauffage/200°C conv.
		300	Préchauffage/200°C conv.
		400	Préchauffage/200°C conv.
		500	Préchauffage/200°C conv.
		600	Préchauffage/200°C conv.
Pizza surgelée	P10	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
Gâteau	P11	400	Préchauffage/150°C
		500	Préchauffage/150°C
		600	Préchauffage/150°C

Rôti de porc	P12	400	450W+220°C
		500	450W+220°C
		600	450W+220°C
		700	450W+220°C
		800	450W+220°C
		900	450W+220°C
		1000	450W+220°C
Brochettes de poulet	P13	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
Crevette	P14	200	Préchauffage/220°C
		400	Préchauffage/220°C
		600	Préchauffage/220°C
Bifteck	P15	400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
		700	100W+220°C
		800	100W+220°C
		900	100W+220°C
		1000	100W+220°C
Travers de porc grillés	P16	200	100W+220°C
		400	100W+220°C
		600	100W+220°C
Cookies au chocolat	P17	500	Préchauffage/180°C
Cookies au citron	P18	400	Préchauffage/200°C
Saucisse	P19	200	Préchauffage/220°C
		400	Préchauffage/220°C
		600	Préchauffage/220°C
Amuse-bouches	P20	200	Préchauffage/220°C
		300	Préchauffage/220°C
		400	Préchauffage/220°C
Réchauffer	P21	200	900W
		300	900W
		400	900W
		500	900W
		600	900W
Pomme de terre	P22	1	900W
		2	900W
		3	900W
Boissons	P23	1	900W
		2	900W
		3	900W

Pâtes	P24	100 (+800ml d'eau froide)	700W
		150 (+1000ml d'eau froide)	
		200 (+1200ml d'eau froide)	
Soupe	P25	1	900W
		2	
		3	
Pizza	P26	1	900W
		2	
		3	
Muffin	P27	1	900W
		2	
		3	
		4	
Porridge	P28	50+500ml d'eau	900W/450W
		100+1000ml d'eau	
		150+1500ml d'eau	
Pomme cuite	P29	2	700W
		3	
		4	
Sandwich	P30	1	900W
		2	
		3	
Popcorn	P31	50	900W
		100	
Brownies au caramel	P32	800	100W+180°C
Pain	P33	100	Niveau de gril 3
		150	
		200	
Nuggets de poulet	P34	200	100W+220°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Frites	P35	200	100W+220°C
		300	
		400	
		500	
Cookies à l'avoine et aux raisins	P36	600	Préchauffage/180°C
Biscuit de noix de pécan	P37	500	Préchauffage/180°C

Cookies au chocolat et aux cacahuètes	P38	500	Préchauffage/180°C
Hamburger	P39	2	100W+220°C
		4	
		6	
Muffin	P40	840 (70g*12)	Préchauffage/180°C

DÉPANNAGE

Normal	
Le four à micro-ondes interfère avec la réception de la télévision.	La réception de la radio et de la télévision peut être interférée lorsque le four à micro-ondes fonctionne. C'est semblable à l'interférence de petits appareils électriques, comme le mixeur, l'aspirateur et le ventilateur électrique. C'est normal.
Lumière de four faible	Lors de la cuisson au micro-ondes avec une faible puissance, la lumière du four peut s'affaiblir. C'est normal.
L'eau de condensation s'accumule sur la porte, l'air chaud sort des fentes de ventilation.	Pendant la cuisson, de la vapeur peut s'échapper de la nourriture. La plupart sortira des fentes de ventilation. Mais l'eau de condensation peut s'accumuler dans des endroits frais tel que la porte du four. C'est normal.
Le four a démarré accidentellement sans nourriture à l'intérieur.	Il est interdit de faire fonctionner l'appareil sans nourriture à l'intérieur. C'est très dangereux.

Problème	Causes possibles	Solution
Impossible de démarrer le four	(1) Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché.	Débranchez l'appareil, puis rebranchez-le après 10 secondes.
	(2) Le fusible claque ou le disjoncteur est enclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur (réparé uniquement par un technicien qualifié)
	(3) Problème avec la prise de courant.	Testez la prise avec d'autres appareils électriques.
Le four ne chauffe pas.	(4) La porte n'est pas bien fermée.	Fermez bien la porte.



Selon la directive européenne concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les DEEE doivent être collectés et traités séparément. À l'avenir, si à quelque moment vous devez éliminer ce produit, veuillez ne PAS jeter ce produit avec les ordures ménagères. Le cas échéant, veuillez envoyer ce produit aux points de collecte de DEEE.

INHOUD

INHOUD	95
VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN MAGNETRONSTRALING TE VERMIJDEN	96
ADDENDUM	96
SPECIFICATIES	96
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	97–98
INSTALLATIE AARDEN OM DE KANS OP LETSEL BIJ PERSONEN TE VERKLEINEN	99–101
UW OVEN OPSTELLEN	101
BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE INSTALLATIE	102
INFORMATIE OVER DE INBOUW VAN HET APPARAAT	103
INBOUWAFMETINGEN	103
INBOUW	103–104
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	105
BEDIENINGSINSTRUCTIES	106–113
STORINGEN OPLOSSEN	125

VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN MAGNETRONSTRALING TE VERMIJDEN

- (a) Probeer deze oven niet te gebruiken met geopende deur, omdat dit kan leiden tot een schadelijke blootstelling aan magnetronstraling. Het is belangrijk dat de veiligheidsvergrensingen intact blijven en niet worden gemanipuleerd.
- (b) Plaats geen voorwerpen tussen de voorzijde van de oven en de deur en voorkom ophoping van vuil of reinigerresten op de afdichtingsoppervlakken.
- (c) **WAARSCHUWING:** Wanneer de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet meer worden gebruikt, tot hij gerepareerd wordt door een vakkundige persoon.

ADDENDUM

Wanneer het apparaat niet goed schoon wordt gehouden, kan zijn behuizing slechter worden en de levensduur van het apparaat worden beïnvloed wat tot gevaarlijke situaties kan leiden.

Specificaties

Model:	5KD94150
Aansluitspanning:	230V~50 Hz
Nominaal ingangsvermogen (magnetron):	1550 W
Nominaal uitgangsvermogen (magnetron):	900 W
Nominaal uitgangsvermogen (grill):	1200 W
Nominaal ingangsvermogen (convectie):	1750 W
Nominaal ingangsvermogen (stoom):	1500 W
Nominaal ingangsvermogen (maximaal):	3300 W
Inhoud oven:	34 L
Buitenafmetingen:	595x525x454 mm
Nettogewicht:	ca. 33 kg

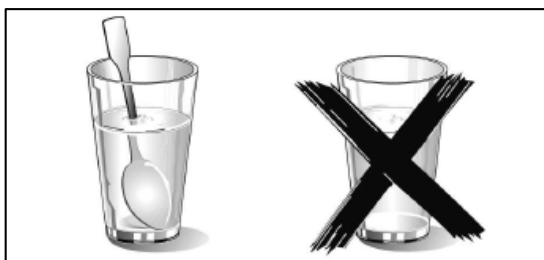
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

WAARSCHUWING

Om het risico van brand, elektrische schokken, letsel bij personen of blootstelling aan buitensporige magnetronstraling tijdens het gebruik van het apparaat te verkleinen, dient u de basisvoorzorgsmaatregelen op te volgen, waaronder de volgende:

1. Waarschuwing: Vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet in dicht afgesloten bakken of verpakkingen worden verhit, omdat ze kunnen ontploffen.
2. Waarschuwing: Het is gevaarlijk voor iedereen, uitgezonderd vakkundige personen, om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarvoor een afdekking moet worden verwijderd die beschermt tegen blootstelling aan magnetronstraling.
3. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis wanneer ze onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren die hieraan verbonden zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Zonder toezicht mogen kinderen jonger dan 8 jaar het apparaat niet reinigen of normaal onderhoud eraan uitvoeren.
4. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Gebruik alleen gebruiksvoorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.
6. De oven moet regelmatig worden gereinigd en eventuele voedselresten moeten worden verwijderd.
7. Lees en volg de specifieke "VOORZORGSMATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN BUITENSPORIGE MAGNETRONSTRALING TE VOORKOMEN".
8. Wanneer etenswaren in kunststof of papieren verpakkingen worden verwarmd, moet u de oven in de gaten houden in verband met mogelijke ontbranding.
9. Wanneer u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of trekt u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten om eventuele vlammen te smoren.
10. Kook het voedsel niet te gaar.
11. Gebruik de binnenruimte van de oven niet om voorwerpen op te bergen. Berg geen voorwerpen, zoals brood, koekjes enz. in de binnenruimte van de oven.
12. Verwijder sluitclips en metalen hengsels van papieren of kunststof bakken/zakken voordat u ze in de oven plaatst.
13. Installeer of plaats deze oven alleen in overeenstemming met de meegeleverde installatie-instructies.
14. Eieren in de schaal en hele, hardgekookte eieren mogen niet in magnetrons worden opgewarmd, omdat ze kunnen ontploffen, zelfs nadat verwarmen met de magnetron is beëindigd.
15. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke omgevingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - accommodaties in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - boerderijen;
 - bed&breakfast-accommodaties.
16. Wanneer het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, zijn onderhoudscentrum of personen met overeenkomstige kwalificaties worden vervangen, om gevaren te voorkomen.
17. Dit apparaat niet buitenshuis opbergen of gebruiken.
18. Gebruik deze oven niet in de buurt van water, een vochtige kelder of in de buurt van een zwembad.
19. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kunnen hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is. De oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd het netsnoer uit de buurt van verwarmde oppervlakken en dek geen ventilatiesleuven in de oven af.
20. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen.
21. Wanneer de oven niet schoon wordt gehouden, kan dat resulteren in verslechtering van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat negatief kan beïnvloeden en mogelijk een gevaarlijke situatie kan veroorzaken.
22. De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden doorgeroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te vermijden.

23. Het opwarmen van vloeistoffen in de magnetron kan leiden tot een kookvertraging. Verwijder vloeistoffen in dat geval voorzichtig.
24. Kinderen moeten onder toezicht staan, zodat ze niet met het apparaat gaan spelen.
25. Het apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
26. Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.
27. Het gebruik van een stoomreiniger is niet toegestaan.
28. Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Wees voorzichtig om aanraking van de verwarmingselementen in de oven te vermijden.
29. Gebruik alleen de thermometer die voor deze oven wordt aanbevolen. (Voor ovens die voorzien zijn van een optie om een thermometer aan te sluiten.)
30. WAARSCHUWING: Het apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig om aanraking van de verwarmingselementen te vermijden. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze continu onder toezicht staan.
31. De magnetron moet worden gebruikt met geopend frontpaneel. (Bij ovens met een frontpaneel.)
32. Oppervlak van de inbouwkast kan heet worden.
33. De combimagnetron is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en drankjes. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het opwarmen van warmtekussens, slippers, sponzen, vochtige doeken en soortgelijke materialen kan gevaar voor letsel, ontbranding en vuur opleveren.
34. WAARSCHUWING: Wanneer u de oven verplaatst, niet aan de deurgreep dragen. (De deurgreep kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan afbreken.)
35. Het water in het opvangreservoir in de oven en in het waterreservoir moet na elk gebruik worden geleegd.
36. Gebruik geen papieren bekertjes en kunststof bakken met een smeltemperatuur van minder dan 120 graden. Gebruiksvoorwerpen van glas, keramiek en roestvrij staal kunnen worden gebruikt (de laatste met uitzondering van de magnetronfunctie).
37. Stomen is de belangrijkste verwarmingsfunctie van dit product.



- o Wanneer u vloeistof in de magnetron verwarmt, moet u tevens een theelepel in de vloeistof plaatsen. Dat zorgt ervoor dat de vloeistof niet plotseling overkookt nadat het uit de magnetron wordt verwijderd.

ZORGVULDIG DOORLEZEN EN VOOR TOEKOMSTIGE NASLAG BEWAREN

Installatie aarden om de kans op letsel bij personen te verkleinen

GEVAAR

Gevaar voor elektrische schokken
Het aanraken van bepaalde interne onderdelen kan ernstig of fataal letsel veroorzaken.
Dit apparaat niet demonteren.

WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken
Onjuist gebruik van de aarding kan een elektrische schok veroorzaken.
De stekker van het apparaat pas in het stopcontact steken nadat het correct geïnstalleerd en geaard is.
Dit apparaat moet worden geaard.
In het geval van een elektrische kortsluiting vermindert aarden het risico van een elektrische schok doordat de elektrische stroom via de aardingsdraad wordt afgevoerd.
Het apparaat is uitgerust met een netsnoer dat voorzien is van een aardingsdraad met een geaarde stekker.
De stekker moet in een stopcontact worden gestoken dat correct geïnstalleerd en geaard is.
Raadpleeg een gekwalificeerde elektromonteur of onderhoudsmonteur wanneer de aardingsinstructies niet volledig worden begrepen of wanneer er twijfel bestaat over de correcte aarding van het apparaat.
Wanneer een verlengsnoer nodig is, mag u alleen een 3-aderig verlengsnoer gebruiken.

1. Het apparaat is voorzien van een kort netsnoer om het risico van verstrikt raken in of struikelen over een langer snoer te voorkomen.
2. Wanneer een lang netsnoer of verlengsnoer wordt gebruikt:

- 1) Het netsnoer of het verlengsnoer moet voor dezelfde elektrische belastingen geschikt zijn als het netsnoer van het apparaat.
- 2) Het verlengsnoer moet een 3-aderig geaard snoer zijn.
- 3) Het lange snoer moet dusdanig aangelegd worden, dat het niet over het werkblad of het tafelblad hangt, binnen bereik van kinderen is of waarover men per ongeluk kan struikelen.

REINIGING

Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat is losgetrokken.

1. Reinig na gebruik de binnenruimte van de oven met een licht vochtige doek.
2. Reinig de accessoires op de normale wijze in een sopje.
3. Wanneer deurframe en -afdichting en naastgelegen delen vuil zijn, moeten ze zorgvuldig worden gereinigd met een vochtige doek.
4. Gebruik geen scherpe, schurende reinigers of scherpe metalen schrapers om de deurruit van de oven te reinigen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen waardoor het glas kan breken.
5. Reinigingstip – zo kunnen de etensresten gemakkelijker van de binnenwanden worden verwijderd: Plaats een halve citroen in een kom, voeg 300 ml water toe en schakel gedurende 10 minuten het maximale magnetronvermogen in. Veeg de oven schoon met een zachte, droge doek.

GEBRUIKS- VOORWERPEN

LET OP

Risico van persoonlijk letsel
Het is gevaarlijk voor iedereen, uitgezonderd vakkundige personen, om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarvoor een afdekking moet worden verwijderd die beschermt tegen blootstelling aan magnetronstraling.

Zie de instructies in “Materialen die in de magnetron mogen worden gebruikt” en „Materialen die niet in de magnetron mogen worden gebruikt”. Bepaalde niet-metalen gebruiksvoorwerpen zijn ongeschikt voor gebruik in de magnetron. Bij twijfel kunt u het betreffende gebruiksvoorwerp met de onderstaande procedure testen.

Testen van gebruiksvoorwerpen:

1. Vul een bak die geschikt is voor magnetrons met 1 kopje koud water (250 ml) en plaats die samen met het betreffende gebruiksvoorwerp in de magnetron.
2. Schakel gedurende 1 minuut het maximale magnetronvermogen in.
3. Voel voorzichtig aan het gebruiksvoorwerp. Wanneer het lege gebruiksvoorwerp warm is, is het ongeschikt voor gebruik in de magnetron.
4. Gebruikstijd van 1 minuut niet overschrijden.

Materialen die in de magnetron mogen worden gebruikt

Gebruiksvoorwerpen	Opmerkingen
Bruineerschaal	Volg de aanwijzingen van de fabrikant. De bodem van de bruineerschaal moet zich minimaal 5 mm boven het draaiplateau bevinden. Door verkeerd gebruik kan het draaiplateau breken.
Serviesgoed	Alleen indien geschikt voor de magnetron. Volg de aanwijzingen van de fabrikant. Gebruik geen gebarsten of beschadigd serviesgoed.
Glazen potten	Verwijder altijd de deksel. Alleen gebruiken om voedsel net op te warmen. De meest glazen potten zijn niet hittebestendig en kunnen breken.
Glaswerk	Alleen hittebestendig oven-glaswerk. Zorg dat het geen metalen afwerklijst heeft. Gebruik geen gebarsten of beschadigd serviesgoed.
Braadzakken	Volg de aanwijzingen van de fabrikant. Niet afsluiten met een metalen sluitclip. Maak inkepingen, zodat stoom kan ontsnappen.
Papieren bordjes en bekertjes	Alleen gebruiken voor korte bereiding/opwarming. Tijdens de bereiding de oven nooit zonder toezicht laten.
Keukenpapier	Gebruiken om voedsel af te dekken voor opwarmen en om vet te absorberen. Alleen gebruiken voor een korte bereiding onder toezicht.
Bakpapier	Gebruiken als afdekking om spetteren te voorkomen of als een wikkel voor stomen.
Kunststof	Alleen indien geschikt voor de magnetron. Volg de aanwijzingen van de fabrikant. Moet voorzien zijn van de opdruk “Geschikt voor magnetron”. Sommige kunststof bakken worden zacht terwijl het voedsel erin heet wordt. “Braadzakken” en luchtdicht afgesloten plastic zakken moeten worden ingesneden, doorgestoken of geventileerd volgens de instructies op de verpakking.
Magnetronfolie	Alleen indien geschikt voor de magnetron. Gebruiken om voedsel af te dekken tijdens het koken om vocht vast te houden. Voorkom dat de magnetronfolie het voedsel raakt.
Thermometers	Alleen indien geschikt voor magnetron (vlees- en suikerthermometers).
Waspapier	Gebruiken als een afdekking om spetteren te voorkomen en vocht vast te houden.

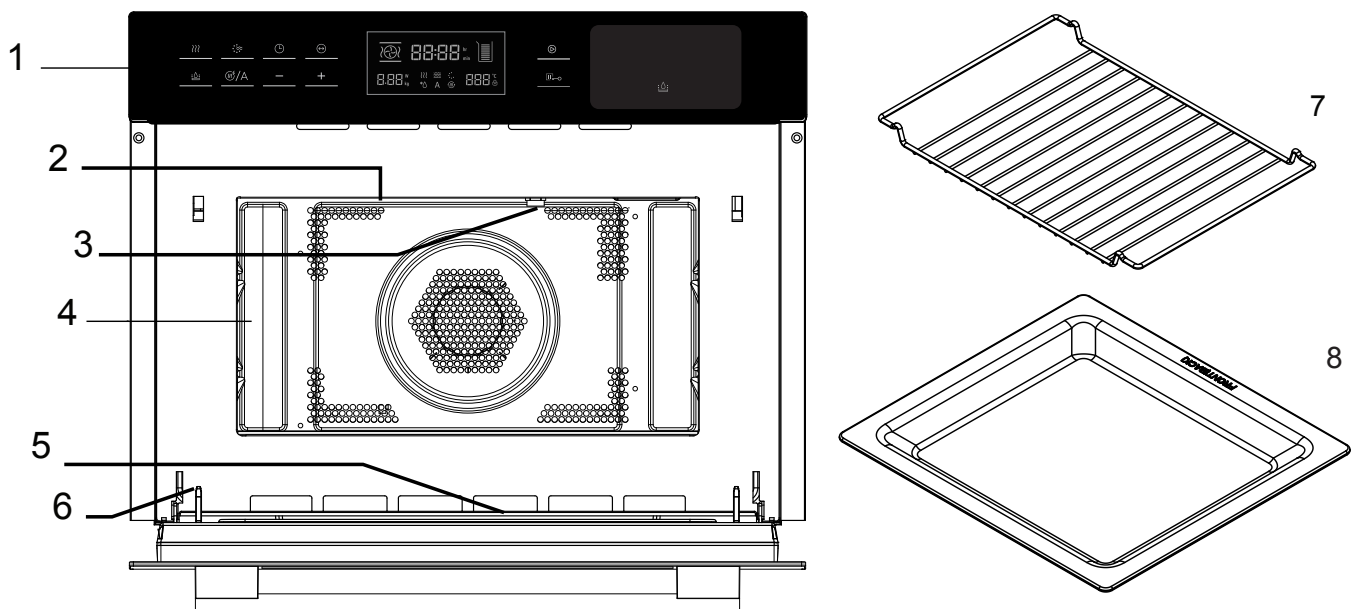
Materialen die niet in de magnetron mogen worden gebruikt

Gebruiksvoorwerpen	Opmerkingen
Aluminium schalen	Kan vonken veroorzaken. Schep het voedsel over op een schotel geschikt voor de magnetron.
Kartonnen maaltijdbakken met metalen hengsel	Kan vonken veroorzaken. Schep het voedsel over op een schotel geschikt voor de magnetron.
Gebruiksvoorwerpen van metaal of met metalen afwerkingen	Metaal blokkeert de microgolfenergie. Metalen afwerking kan vonken veroorzaken.
Metalen sluitclips	Kan vonken en brand in de oven veroorzaken.
Papieren zakken	Kan een brand in de oven veroorzaken.
Plastic schuim	Plastic schuim kan smelten of de vloeistof erin verontreinigen, wanneer het wordt blootgesteld aan hoge temperaturen.
Hout	Hout droogt uit tijdens gebruik in de magnetron en kan splijten of barsten.

UW OVEN OPSTELLEN

Namen van ovenonderdelen en accessoires

Neem de oven en alle materialen uit de doos en uit de binnenruimte van de oven
Uw oven wordt geleverd met de volgende accessoires:
Gebruikshandleiding 1



- 1. Bedieningspaneel
- 2. Grillelement
- 3. Verlichting
- 4. Binnenruimte
- 5. Deurruit
- 6. Scharnier
- 7. Rooster
- 8. Glazen bakplaat

BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE INSTALLATIE

- Dit apparaat is NIET bedoeld voor gebruik in een zakelijke omgeving.
- Raadpleeg de meegeleverde installatie-instructies en onthoud dat dit apparaat alleen door een gekwalificeerde monteur mag worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is voorzien van een stekker en mag uitsluitend worden aangesloten op een correct ingebouwd, geaard stopcontact.
- Wanneer een nieuw stopcontact nodig is, mag de installatie en kabel aansluiting alleen worden gedaan door een gekwalificeerde elektromonteur.
- Wanneer de stekker na inbouw niet meer bereikbaar is, moet er een alpolige verbreekschakelaar worden gebruikt aan de installatiezijde met een contactspleet van minimaal 3 mm.
- Adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren mogen niet worden gebruikt. Overbelasting kan brand veroorzaken.
- Wanneer het apparaat niet voorzien is van een netsnoer en een stekker, moet het aansluitmateriaal voorzien zijn van een contactonderbreking bij alle polen, wat een volledige onderbreking biedt en het apparaat moet worden aangesloten op de vaste stroomkring conform de installatievoorschriften.

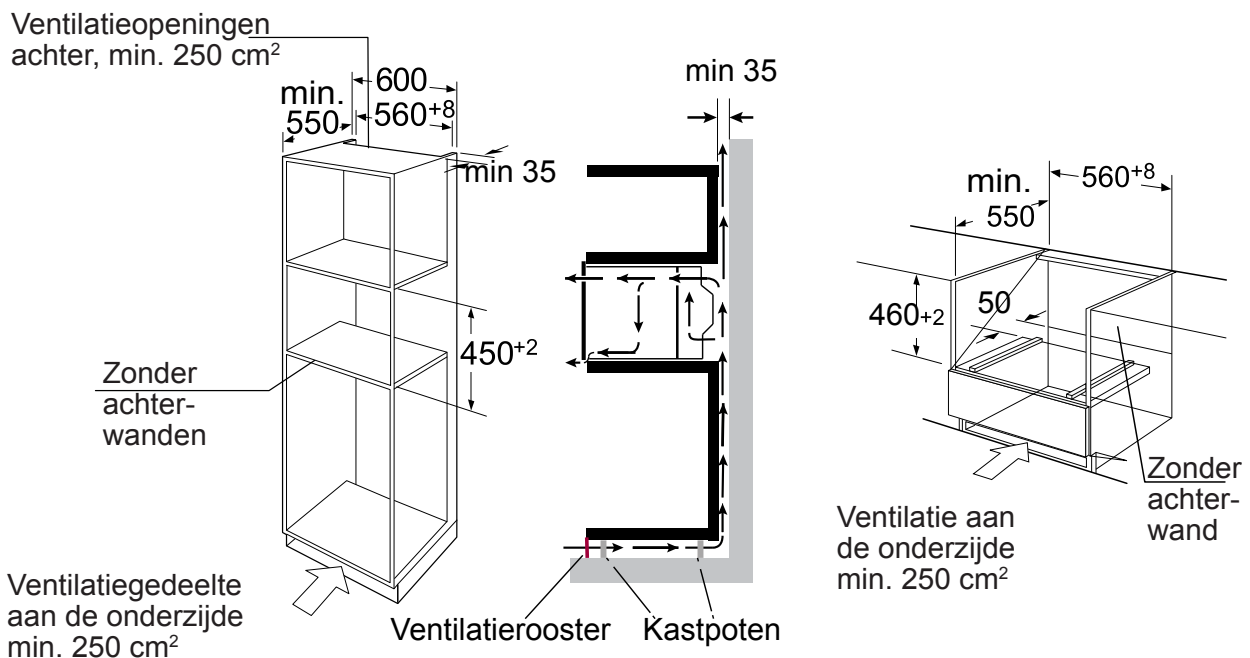
Het toegankelijke oppervlak kan heet zijn tijdens het gebruik.



Informatie over de inbouw van het apparaat

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor volledige inbouw in een keuken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor vrijstaand gebruik op een werkblad of in een kast.
- De inbouwkast mag geen achterwand achter het apparaat hebben.
- Er moet een ruimte van minimaal 35 mm aangehouden worden tussen de wand en de onderzijde van de kast of het achterpaneel van het kastgedeelte erboven.
- De inbouwkast moet een ventilatieopening van 250 cm² aan de voorzijde hebben.
- Om dat te bereiken, zaagt u het bodempaneel uit of u brengt een ventilatierooster aan.
- Ventilatiesleuven en luchtinlaten mogen niet worden afgedekt.
- De veilige werking van het apparaat kan alleen worden gegarandeerd wanneer het volgens deze installatie-instructies is geïnstalleerd.
- Degene die het apparaat inbouwt, is aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
- De apparaatnis waarin het apparaat wordt ingebouwd, moet warmtebestendig zijn tot 90°C.

Inbouwafmetingen

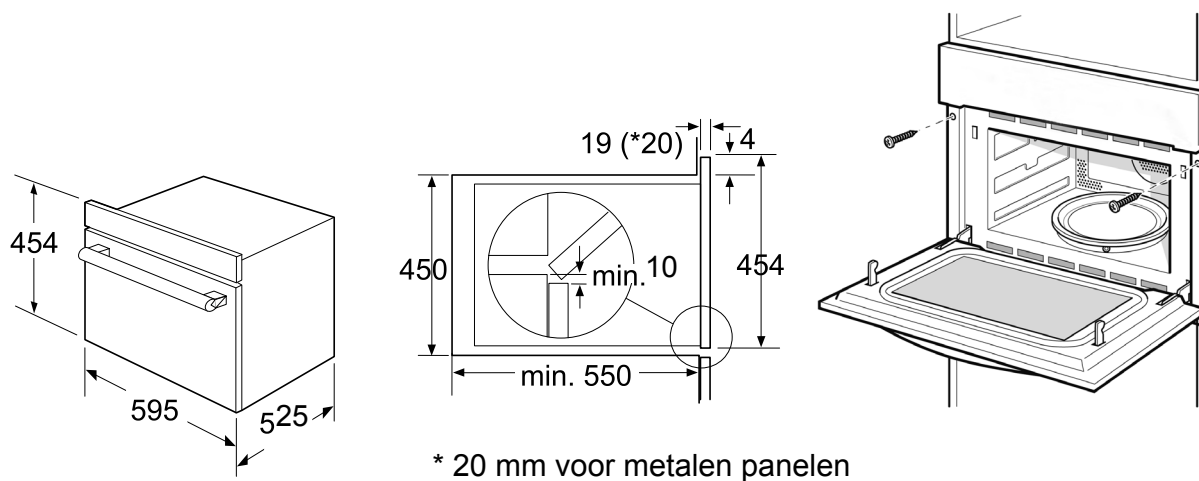


Opmerking: Er moet een open ruimte boven de oven zijn.

Inbouw

- Het apparaat niet aan de deurgreep vervoeren of vasthouden. De deurgreep kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan afbreken.

1. Duw de oven voorzichtig in de inbouwnis en zorg ervoor dat hij in het midden staat.
2. Open de deur en zet de oven vast met de meegeleverde schroeven.



- Schuif het apparaat volledig in de inbouwnis en centreer hem.
- Voorkom dat het netsnoer knikt.
- Schroef het apparaat vast op zijn plek.
- De spleet tussen het werkblad en het apparaat mag niet worden afgesloten met een extra latje.

Belangrijke informatie

Elektrische aansluiting

Het apparaat is voorzien van een stekker en mag uitsluitend worden aangesloten op een correct ingebouwd, geaard stopcontact.

Alleen een gekwalificeerde elektromonteur die de betreffende voorschriften naleeft, mag het stopcontact installeren of het netsnoer vervangen.

Wanneer de stekker na inbouw niet meer bereikbaar is, moet er een alpolige hoofdschakelaar worden gebruikt aan de installatiezijde met een contactafstand van minimaal 3 mm.







Contactbescherming moet door de installatie worden gegarandeerd.

Zekeringbescherming: zie de gebruiksinstructies - technische gegevens.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Eerste reiniging en verwarming

Verwijder alle beschermfolie van de voorzijde van de oven. Voor meer informatie raadpleegt u "REINIGING". Voor het eerste gebruik van het apparaat verwijdert u alle accessoires en reinigt u de binnenruimte met een licht vochtige doek.

- Om de geur van een nieuw apparaat te verwijderen, verwarmt u de oven terwijl deze leeg en gesloten is. Een uur met  hete lucht op 230°C is ideaal.
- Zorg ervoor dat er geen verpakingsresten zijn achtergebleven in de binnenruimte.
- Voorafgaand aan verwarming kunt u de binnenruimte van de oven het beste met een vochtige doek afnemen.
- Raak de toets "" aan. Het apparaat schakelt in, het hoofdmenu verschijnt in het display.
- Raak de  toets aan om de heteluchtfunctie in te stellen .
- Raak de  en "– +" toets aan om de temperatuur in te stellen op 230°C.
- Raak de  toets aan. Raak de "– +" toets aan om de bereidingstijd in te stellen op 60 minuten.
- Raak de toets  aan. De oven begint op te warmen.
- Laat het apparaat afkoelen naar kamertemperatuur. Reinig de binnenruimte van de oven vervolgens met een warm sopje van een neutraal afwasmiddel en veeg hem droog met een schone, zachte doek. Houd de deur geopend tot de binnenruimte van de oven volledig droog is.

BEDIENINGSINSTRUCTIES

Bedieningspaneel



Aanraaktoetsen en display

De aanraaktoetsen worden gebruikt voor het instellen van de verschillende aanvullende functies. Op het display kunt u de waarden aflezen die u hebt ingesteld.

Symbol	Functie
	Stomen
	Stoomvrij
	Klok
	Parameters
	Toets waterreservoir
	Voorwarmen/Auto. programma's
	Parameters aanpassen
	Starten
	Stoppen/Annuleren

Functie en schermdisplay

Gebruik de functietoetsen om de verwarmingsmethode in te stellen.

Functie (symbool brandt permanent tijdens de werking)	Gebruik
Magnetron	Ontdooien, opwarmen en bereiden.
Grill	Kies tussen de standen hoog, medium of laag. Dit is ideaal voor het grillen van verschillende steaks, worstjes, vismotten of boterhammen.
Convectie	Voor het bakken van sponge cake in bakvormen, vruchtentaarten en kwarktaart evenals taarten, pizza's en klein gebak op de bakplaat.
Grillventilator	Gevogelte wordt bruin en knapperig. Bereide ovenschotels en gegrilde gerechten komen met deze instelling het beste tot hun recht.
Magnetron + grill	Gebruik deze functie om maaltijden snel te bereiden en tegelijkertijd te voorzien van een bruine korst.
Magnetron + convectie	Gebruik deze functie om maaltijden snel te braden.
Magnetron + grillventilator	Gevogelte wordt bruin en knapperig. Bereide ovenschotels en gegrilde gerechten komen met deze instelling het beste tot hun recht. Gebruik deze functie om gerechten gelijkmatig te braden.
Stomen	Gebruik deze functie voor het bereiden van forel, zalmfilet, snoekbaars, gamba's, heilbotfilet, haring.
Magnetron + stoom	Gebruik deze functie om geschildde aardappels te koken.

Functie	Gebruik
Convectie + stoom	Door stoom toe te voegen tijdens de convectie wordt voorkomen dat het voedsel uitdroogt.
Auto. menu	80 kookprogramma's
Ontdooien	2 ontdooiprogramma's

Parameters aanpassen

Gebruik de aanpassingstoetsen om de parameters in te stellen.

Parameters	Functie
Auto. menu	Keuze uit 80 automatische programma's.
Temperatuur	Selecteer de bereidingstemperatuur (°C). : 50,100,105,110...230
	: 35,100,105...180
	: 100,105,110...180 : 100,90,80,70,60,50 : 180,190,200,210,220
Gewicht	Stel het gewicht van het gerecht in.
Tijd	Stel de bereidingstijd in.
Magnetron	Selecteer het magnetronvermogen: 100 W, 300 W, 450 W, 700 W en 900 W.

Koelventilator

Uw apparaat is uitgerust met een koelventilator. De koelventilator schakelt in tijdens het gebruik. De hete lucht wordt boven de deur afgevoerd.

De koelventilator blijft na gebruik nog een bepaalde tijd ingeschakeld.

Voorzichtig!


Dek de ventilatiesleuven niet af. Anders kan het apparaat oververhit raken.



Opmerkingen

- Het apparaat blijft koud tijdens het gebruik van de magnetron. De koelventilator schakelt alsnog in. De ventilator kan ook ingeschakeld blijven als de magnetron al uitgeschakeld is.
- Condensvocht kan ontstaan op de deurruit, de binnenwanden en de


1. De tijd instellen

Wanneer de oven ingeschakeld is, knippert "00:00" en het geluidssignaal klinkt eenmaal.






- 1) Druk op "—" of "+" om de juiste tijd in te stellen (tussen 00:00 en 23:59.)
- 2) Nadat u de juiste tijd hebt ingesteld, drukt u op "". De tijd is ingesteld.

Opmerking: 1) Wanneer u de tijd wilt wijzigen, moet u de toets "" indrukken en 3 seconden ingedrukt houden. De actuele tijd verdwijnt en vervolgens knippert de tijd in het display. Druk op "—" of "+" om de nieuwe tijd in te stellen en druk op de toets "" om de instelling te bevestigen.

- 2) Tijdens het instellen van de tijd wordt door lang indrukken van "—" of "+" de tijd gewijzigd in stappen van 10 MIN, door kort in te drukken, wordt de tijd gewijzigd in stappen van 1 MIN.

OPMERKING: Wanneer u op "" drukt, hebt u keuze uit magnetron, grill, convector, grill + ventilator, magnetron + convector, magnetron + grill, magnetron + grill + ventilator.

2. Bereiding met de magnetronstand

- 1) Druk op de toets "" om de magnetronfunctie in te schakelen. "01:00" licht op in het display en het magnetronsymbool verschijnt.
- 2) Druk op "" of "—" of "+" om de bereidingsstand te kiezen.
- 3) Druk op "", druk vervolgens op "—" of "+" om het magnetronvermogen in te stellen (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Standaardvermogen is 900 W.
- 4) Druk op "", druk vervolgens op "—" of "+" om de bereidingstijd in te stellen. De max. bereidingstijd is afhankelijk van het vermogen dat is ingesteld. Wanneer het vermogen 900 W is, is de max. tijd 30 minuten, bij andere vermogensstanden is het 90 minuten.
- 5) Druk op de toets "" om de bereiding te starten.






Overzicht magnetronvermogen

Magnetronvermogen	100%	80%	50%	30%	20%
Display	900W	700W	450W	300W	100W






In de onderstaande tabel kunt u zien uit welke vermogensstanden u kunt kiezen en voor welk voedsel de vermogensstanden geschikt zijn.

Vermogensstand	Voedsel
900 W	- Water koken, opwarmen - Bereiden van kip, vis, groenten
700 W	- Opwarmen - Paddenstoelen, schaaldieren koken - Gerechten bereiden die eieren en kaas bevatten
450 W	- Rijst koken, soep maken
300 W	- Ontdooien - Chocolade en boter smelten
100 W	- Ontdooien van gevoelige/delicate etenswaren - Ontdooien van onregelmatig gevormde etenswaren - Zacht maken van ijs - Deeg laten rijzen






3. Bereiding met de grillstand

- 1) Druk op de toets  om de magnetronfunctie in te schakelen. "01:00" wordt getoond en het magnetronsymbool verschijnt.
- 2) Druk op  of "-" of "+" om de grillstand te selecteren. Het standaard grillvermogen is de derde stand.
- 3) Druk op  om de grillstand te kiezen.
- 4) Druk op "-" of "+" om stand 3 (hoogste stand), stand 2 of stand 1 (laagste stand) te selecteren.
- 5) Druk op  om de tijdstelling te selecteren. De standaardtijd is 10 minuten. Druk op "-" of "+" om de bereidingstijd van de grill te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.
- 6) Druk op de toets  om de bereiding te starten.







4. Bereiding met de convectiestand

- 1) Druk op de toets  om de magnetronfunctie in te schakelen. "01:00" wordt getoond en het magnetronsymbool verschijnt. Druk op  of "—" of "+" om de convectiestand te selecteren.
- 2) De standaardtemperatuur is 180 graden.
- 3) Druk op  om de temperatuurinstelling te activeren.
- 4) Druk op "—" of "+" om de temperatuur te selecteren. De temperatuur is instelbaar van 50 tot 230 graden (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
- 5) Druk op  om de tijdstelling te selecteren. De standaardtijd is 10 minuten.
- 6) Druk op "—" of "+" om de bereidingstijd te selecteren. De maximale tijd is 5 uur. Druk op de toets  om de bereiding te starten.







5. Bereiding met de grillventilatorstand

- 1) Druk op de toets  om de magnetronfunctie in te schakelen. "01:00" wordt getoond en het magnetronsymbool verschijnt.
- 2) Druk op  of "—" of "+" om de grillventilatorstand te selecteren. De standaardtemperatuur is 180 graden.
- 3) Druk op  om de temperatuurinstelling te activeren.
- 4) Druk op "—" of "+" om de temperatuur te selecteren. De temperatuur is instelbaar van 35 tot 180 graden (35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180). Druk op  om de tijdstelling te selecteren. De standaardtijd is 10 minuten.
- 5) Druk op "—" of "+" om de bereidingstijd te selecteren. De maximale tijd is 5 uur.
- 6) Druk op de toets  om de bereiding te starten.







6. Bereiding met magnetron + grillstand

- 1) Druk op de toets  om de magnetronfunctie in te schakelen. "01:00" wordt getoond en het magnetronsymbool verschijnt.
- 2) Druk op  of "—" of "+" om de combinatiestand "MAGNETRON + GRILL" te selecteren.
- 3) Druk op  om de grillstand te selecteren.
- 4) Druk op "—" of "+" om stand 3 (hoogste stand), stand 2 of stand 1 (de laagste stand) te selecteren.
- 5) Druk op  om de magnetronvermogensstand te selecteren.
- 6) Druk op "—" of "+" om het magnetronvermogen te selecteren (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Standaardvermogen is 300 W.
- 7) Druk op  om de tijdstelling te selecteren. De standaardtijd is 10 minuten.
- 8) Druk op "—" of "+" om de bereidingstijd te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.
- 9) Druk op de toets  om de bereiding te starten.




7. Bereiding met magnetron + convectie

- 1) Druk op de toets  om de magnetronfunctie in te schakelen. "01:00" wordt getoond en het magnetronsymbool verschijnt.
- 2) Druk op  of "—" of "+" om de combinatiestand "MAGNETRON + CONV." te selecteren.
- 3) Druk op  om de temperatuurinstelling te activeren. De standaardtemperatuur is 180 graden.
- 4) Druk op "—" of "+" om de temperatuur in te stellen tussen 50 en 230 graden (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
- 5) Druk op  om de magnetronvermogensstand te selecteren.
- 6) Druk op "—" of "+" om het magnetronvermogen te selecteren (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Standaardvermogen is 300 W.
- 7) Druk op  om de tijdstelling te selecteren. De standaardtijd is 10 minuten.
- 8) Druk op "—" of "+" om de bereidingstijd te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.
- 9) Druk op de toets  om de bereiding te starten.


8. Bereiding met magnetron + grillventilator


- 1) Druk op de toets  om de magnetronfunctie in te schakelen. "01:00" wordt getoond en het magnetronsymbool verschijnt.
- 2) Druk op  of "—" of "+" om de combinatiestand "MAGNETRON + GRILL + VENTILATOR" te selecteren.
- 3) Druk op  om de temperatuurinstelling te activeren. De standaardtemperatuur is 180 graden.
- 4) Druk op "—" of "+" om de temperatuur in te stellen. De temperatuur is instelbaar van 100 tot 180 graden (100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180).
- 5) Druk op  om de magnetronvermogensstand te selecteren.
- 6) Druk op "—" of "+" om het magnetronvermogen te selecteren (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Standaardvermogen is 300 W.
- 7) Druk op  om de tijdstelling te selecteren. De standaardtijd is 10 minuten.
- 8) Druk op "—" of "+" om de bereidingstijd te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.
- 9) Druk op de toets  om de bereiding te starten.

9. Automatische bereiding

- 1) Druk in de stand-bystand eenmaal op de toets , het symbool  licht op in het display. Ga naar het ontdooimenu; druk meerdere malen op de toets om tussen de verschillende bereidingstypen te selecteren (d01, P01, S01). Nu kunt u met de toets "—" of "+" kiezen tussen de drie opties ontdooien, stoomvrij koken, koken met stoom. Wanneer in het display het symbool "A" oplicht, wordt automatisch het menu met standaardgewicht en standaardbereidingstijd opgeroepen: P01 voor de magnetronfunctie en S01 voor de stoombereidingsfuncties.
- 2) Druk op de  en P01 of S01 worden knipperend weergegeven, nu kunt u op "—" of "+" drukken om het menutype (P01-P40 of S01-S40) te selecteren.

Opmerking:

1) Om stoomvrij te koken (P01-P40) drukt u op “” om in het gewenste menu te komen en het betreffende gewicht in te voeren. Druk op “—” of “+” om de bereidingstijd te kiezen.

2) Wanneer u bij koken met stoom op dit punt de standaardbereidingstijd wilt aanpassen, drukt u op , waarna de standaardbereidingstijd gaat knipperen. Met “—” of “+” kunt u nu de bereidingstijd invoeren.

3) Druk op de toets “” om de bereiding te starten.

OPMERKING:


1) Na het automatische stoommenu zal de waterpomp het water weer terugpompen in het waterreservoir wat geluid kan veroorzaken.

2) Na het automatische stoommenu moet u het condens in de binnenruimte en op het deurpaneel verwijderen.


3) Wanneer voor het menu moet worden voorverwarmd, geen voedsel in de oven plaatsen tijdens het voorverwarmen.

Pas wanneer de temperatuur is bereikt, kunt u het voedsel in de oven plaatsen om te bereiden.

10. Ontdooien

1) Druk in de stand-bystand eenmaal op de toets “/A” en kies de ontdooistand. In het display verschijnt het symbool “*U” in de automatische ontdooistand; het symbool d01 en het standaardgewicht lichten op.



2) Bevestig de geselecteerde ontdooistand met “” en voer het betreffende gewicht in met “—” of “+”.

3) Druk op de toets “” om de bereiding te starten.

11. Voorverwarmen-functie

De voorverwarmen-functie kan worden ingeschakeld nadat u een van de volgende functies hebt ingesteld: convectie, grillventilator, magnetron + convectie, magnetron + grillventilator.

1) Druk op de toets “/A”. Het voorverwarmingspictogram verschijnt in het display.

2) Druk op de toets “” om het voorverwarmen te starten. Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, hoort u drie geluidssignalen. U kunt het voorverwarmen stoppen door de ovendeur te openen of door op de toets “” te drukken.

Opmerking: De voorverwarmen-functie werkt alleen wanneer u al een van de bovenstaande standen hebt geselecteerd. Tijdens voorverwarmen is de magnetronfunctie uitgeschakeld. Tijdens het voorverwarmen geen voedsel in de oven plaatsen. Pas wanneer de temperatuur is bereikt, kunt u het voedsel in de oven plaatsen om te bereiden.

12. Stoomfunctie

- 1) In de stand-bystand drukt u op de toets “}}” om de stoomstand te selecteren, de standaardbereidingstijd is 10:00. Het symbool verschijnt in het display. Het symbool voor het waterreservoir aan de rechterzijde toont het huidige waterpeil (voldoende of te weinig water). De standaardtemperatuur 100°C verschijnt in het display.
- 2) Druk op de toets “↔” om naar de temperatuurselectie over te schakelen, de temperatuur knippert, druk vervolgens op “—” of “+” om een temperatuur te selecteren (50, 60, 70, 80, 90, 100).
- 3) Druk op “⌚” om de tijdstelling te selecteren. De standaardtijd is 10 minuten.
- 4) Druk op “—” of “+” om de bereidingstijd te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.
- 5) Druk op de toets “▶” om de bereiding te starten.

13. Convector + stoom-functie

- 1) In de stand-bystand drukt u op de toets “}}” om de stoomstand te selecteren, de standaardbereidingstijd is 10:00. Druk herhaalde malen op “}}” of “—” of “+” om Conv. + stoomstand te selecteren, het symbool wordt weergegeven. De standaardtemperatuur is 180 graden.
- 2) Druk op “↔” om de temperatuurinstelling te activeren.
- 3) Druk op “—” of “+” om de temperatuur te selecteren (180, 190, 200, 210, 220 graden).
- 4) Druk op de toets “↔” om de stoom in te stellen (10, 20, 30). Het stoomsymbool knippert, druk vervolgens op “—” of “+” om de stoom in te stellen (standaard 30 procent).
- 5) Druk op “⌚” om de tijdstelling te selecteren. De standaardtijd is 10 minuten.
- 6) Druk op “—” of “+” om de bereidingstijd te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.
- 7) Druk op de toets “▶” om de bereiding te starten.

14. Magnetron + stoom-functie

- 1) In de stand-bystand drukt u op de toets “}}” om de stoomstand te selecteren, de tijd geeft standaard 10:00 aan. Druk op “}}” of “—” of “+” om de magnetron + stoom-stand te selecteren. Het bijbehorende symbool wordt op het display getoond, daarna wordt 300 W weergegeven.
- 2) Druk op “↔” om het magnetronvermogensstand te selecteren.
- 3) Druk op “—” of “+” om het magnetronvermogen te selecteren (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Standaardvermogen is 300 W.
- 4) Druk op de toets “↔” om de stoomfunctie in te stellen. Het stoomsymbool knippert, druk vervolgens “—” of “+” om de stoomfunctie in te stellen (standaard 30 procent).
- 5) Druk op “⌚” om de tijdstelling te selecteren. De standaardtijd is 10 minuten.
- 6) Druk op “—” of “+” om de bereidingstijd te selecteren. De maximale tijd is afhankelijk van het vermogen dat is ingesteld. Wanneer het vermogen 900 W is, is de max. tijd 30 minuten, bij andere vermogensstanden is het 90 minuten.
- 7) Druk op de toets “▶” om de bereiding te starten.

Het stoompercentage bij verschillende magnetronvermogens:



Magnetronvermogen	Stoompercentage
100W	10%, 20%, 30%
300W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%
450W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
700W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
900W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%, 80%, 90%, 100%

15. Kinderslotfunctie

Inschakelen: In de stand-bystand drukt u gedurende 3 seconden op “☰-o”. Er klinkt een lang geluidssignaal om aan te geven dat het kinderslot is ingeschakeld en het symbool “🔒” gaat branden.

Uitschakelen: In de ingeschakelde stand drukt u gedurende 3 seconden op “☰-o”. Er klinkt een lang geluidssignaal om aan te geven dat het kinderslot uitgeschakeld is en het symbool “🔒” verdwijnt.

16. Displayspecificatie

- (1) Wanneer tijdens het instellen geen andere handeling wordt verricht, wordt de instelling na 10 seconden automatisch bevestigd. Uitgezonderd de eerste keer dat de tijd wordt ingesteld.
- (2) Tijdens het instellen van een programma zal na 3 seconden de instelling automatisch worden bevestigd. Behalve in het automatische menu, dat na 10 seconden zal bevestigen.
- (3) Wanneer in de instel- of pauzetoestand van de oven, waaronder automatisch menu en ontdooiprogramma, gedurende 5 minuten geen handelingen worden verricht, schakelt het apparaat uit.
- (4) De ovenverlichting brandt zolang de deur geopend is.
- (5) De ovenverlichting brandt zolang de oven in de pauzestand staat.
- (6) Toets “” moet worden ingedrukt om de bereiding voort te zetten als de oven deur geopend is tijdens het kookproces.
- (7) De toets “” kan in elke toestand worden ingedrukt om het waterreservoir te openen.

Opmerking over stoom:

1. Voorafgaand aan een bereiding met stoom:

Wanneer u de stoombereidingsfunctie met te weinig water, wilt beginnen met de toets , klinkt er een waarschuwingssignaal. Tegelijkertijd verschijnt in het display een symbool voor een te laag waterpeil. Vul in dat geval het waterreservoir.

Opmerking: Voordat u met de bereiding met stoom begint, moet u eerst het waterreservoir reinigen.

2. Tijdens de bereiding met stoom:

Wanneer tijdens de bereiding met stoom het reservoir te weinig water bevat, klinkt er een waarschuwingssignaal en in het display verschijnt een symbool voor een te laag waterpeil om u erop te attenderen dat u water moet bijvullen.

Nadat u water hebt bijgevuld, kan het apparaat weer normaal werken.

3. Na de bereiding met stoom:

1-Nadat de stoomfunctie beëindigd is, zal het water in de boiler terug worden gepompt naar het waterreservoir. Dit proces duurt ongeveer 1 minuut.

2-Wanneer het waterreservoir tijdens het terugpompen van het water vol is, zal het systeem 10 keer een geluidssignaal laten horen om u eraan te herinneren het reservoir te legen.

Nadat het waterreservoir leeg is, zal het systeem het water weer gaan terugpompen.

Opmerking: Na de bereiding met stoom het waterreservoir legen.

Storingscodes

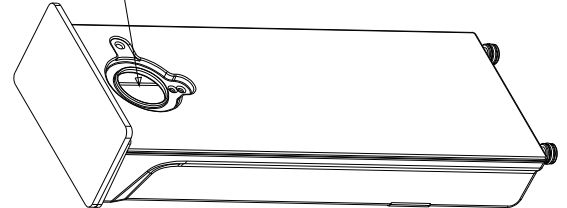
Onderstaande storingscodes kunnen tijdens de stoomfuncties worden weergegeven:

E-06: 1. Waterreservoir is niet correct gesloten.

E-05: watersysteem niet in orde, neem contact op met de onderhoudsmonteur voor een controle, hieronder staan de mogelijkheden.





1. De watersensor is niet OK.
2. De waterleiding is niet OK.
3. De waterpomp is niet OK.
4. Het waterreservoir is niet OK.

Vul hier water bij



17. Auto. ontkalkingsfunctie

Voor de beste reinigingsresultaten adviseren wij u een reiniger met natriumcitraat voor het periodiek ontkalken van de stoom-magnetronoven. Volg de instructies van de fabrikant op de verpakking. Wij adviseren u de ontkalkingsfunctie te gebruiken nadat de stoomfunctie 20 uur is gebruikt.

- 1) Schakel het apparaat in, verwijder het waterreservoir, giet 1000 ml vers water in het waterreservoir en voeg een pakje ontkalkingsmiddel toe.
- 2) Plaats het waterreservoir terug op de juiste plek in het apparaat.
- 3) Druk in de stand-bystand op de toets “/A” in het display verschijnt “*”, standaard wordt stand d01, het standaardgewicht 0.10 kg en de bijbehorende bereidingstijd in minuten getoond.
- 4) Druk herhaalde malen op “/A”, tot het symbool “CLE” wordt weergegeven, om de ontkalkingsfunctie te activeren. “Min” en de standaardtijd “20:00” lichten op, het waterreservoirsymbool toont het huidige waterniveau (water, laag waterniveau, vol), andere symbolen doven.
- 5) Druk op “” om het programma te starten.
- 6) Na beëindiging van het programma 1 minuut wachten. Verwijder vervolgens het waterreservoir en reinig hem grondig.
- 7) Vul het reservoir weer met vers water, herhaal stappen 3 tot 6.

Opmerking: Het ontkalkingsproces mag niet worden uitgeschakeld.

Wanneer het ontkalkingsproces voor het einde wordt uitgeschakeld, moet de complete procedure vanaf stap 3 worden herhaald.

STOOMMENU

AUTO MENU	DISPLAY	GEWICHT	VERMOGEN
Forel	S01	200	Stoom 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Zalmfilet	S02	200	Stoom 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Snoekbaars	S03	200	Stoom 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Gamba's	S04	200	Stoom 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Heilbotfilet	S05	200	Stoom 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Kokkels	S06	200	Stoom 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Kabeljauwfilet	S07	200	Stoom 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Haring	S08	200	Stoom 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Tonijnfilet	S09	200	Stoom 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	

Krab	S10	2	Stoom 100°C +300W
		3	
		4	
		5	
		6	
Kippenpoten	S11	200	Stoom 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Kippenborst	S12	200	Stoom 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
Gehaktballen	S13	200	Stoom 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Kalkoen- schnitzel	S14	400	Stoom 100°C +300W
		500	
		600	
		700	
		800	
Varkensfilet, heel	S15	200	Stoom 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Worstjes	S16	200	Stoom 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Zachtgekookte eieren	S17	1	Stoom 100°C
		3	
Eieren, hard	S18	1	Stoom 100°C
		3	
Eieren, half- zacht	S19	1	Stoom 100°C
		3	
Bruine rijst + water	S20	200g+400mL	Stoom 100°C+ 450W/ Stoom 100°C+ 300W
		400g+800mL	
Rijst + water	S21	200g+300mL	Stoom 100°C+ 450W/ Stoom 100°C+300W
		400g+600mL	

Aubergine	S22	200	Stoom 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Bonen	S23	200	Stoom 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Broccoli	S24	200	Stoom 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Bloemkool	S25	200	Stoom 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Erwten	S26	200	Stoom 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Aardappels in de schil (hele, klein)	S27	1	Stoom 100°C+ 300W
		2	
		3	
		4	
Aardappels in de schil (hele, groot)	S28	1	Stoom 100°C+300W
		2	
		3	
		4	
Geschilde aardappels (gesneden)	S29	200	Stoom 100°C+ 300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Wortels	S30	200	Stoom 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Maïskolven	S31	2	Stoom 100°C+300W
		3	
		4	
		5	
		6	

Paprika's	S32	200	Stoom 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Chilipepers	S33	200	Stoom 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Paddenstoelen	S34	200	Stoom 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Prei	S35	200	Stoom 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Spruitjes	S36	200	Stoom 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Selderij	S37	200	Stoom 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Asperges	S38	200	Stoom 100°C+100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Spinazie	S39	200	Stoom 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Courgette	S40	200	Stoom 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	

STOOMVRIJ MENU

AUTO MENU	DIS-PLAY	GEWICHT	VERMOGEN
Chocolade smelten	P01	100	450W
		150	450W
		200	450W
Boter smelten	P02	100	450W
		150	450W
		200	450W
Zoete aardappels	P03	200	100W+220°C
		400	100W+220°C
		600	100W+220°C
Hele kip	P04	800	100W+220°C
		1000	100W+220°C
		1200	100W+220°C
Kippenpoten	P05	200	450W+220°C
		300	450W+220°C
		400	450W+220°C
		500	450W+220°C
		600	450W+220°C
		700	450W+220°C
Kippenvleugels	P06	200	300W+220°C
		300	300W+220°C
		400	300W+220°C
		500	300W+220°C
		600	300W+220°C
		700	300W+220°C
Hele vis	P07	1	100W+220°C
		2	100W+220°C
		3	100W+220°C
Vismoot	P08	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
Verse pizza	P09	200	Voorverwarmen/200°C conv.
		300	Voorverwarmen/200°C conv.
		400	Voorverwarmen/200°C conv.
		500	Voorverwarmen/200°C conv.
		600	Voorverwarmen/200°C conv.
Bevroren-pizza	P10	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
Taart	P11	400	Voorverwarmen/150°C
		500	Voorverwarmen/150°C
		600	Voorverwarmen/150°C

Geroosterd varkensvlees	P12	400	450W+220°C
		500	450W+220°C
		600	450W+220°C
		700	450W+220°C
		800	450W+220°C
		900	450W+220°C
		1000	450W+220°C
Kipkebab	P13	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
Garnalen	P14	200	Voorverwarmen/220°C
		400	Voorverwarmen/220°C
		600	Voorverwarmen/220°C
Biefstuk	P15	400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
		700	100W+220°C
		800	100W+220°C
		900	100W+220°C
		1000	100W+220°C
Gebarbecuede spareribs	P16	200	100W+220°C
		400	100W+220°C
		600	100W+220°C
Chocoladekoekjes	P17	500	Voorverwarmen/180°C
Citroenkoekjes	P18	400	Voorverwarmen/200°C
Worstjes	P19	200	Voorverwarmen/220°C
		400	Voorverwarmen/220°C
		600	Voorverwarmen/220°C
Fingerfood	P20	200	Voorverwarmen/220°C
		300	Voorverwarmen/220°C
		400	Voorverwarmen/220°C
Opwarmen	P21	200	900W
		300	900W
		400	900W
		500	900W
		600	900W
Aardappelen	P22	1	900W
		2	900W
		3	900W
Drankjes	P23	1	900W
		2	900W
		3	900W

Pasta	P24	100 (+800ml koud water)	700W
		150 (+1000ml koud water)	
		200 (+1200ml koud water)	
Suppe	P25	1	900W
		2	
		3	
Pizza	P26	1	900W
		2	
		3	
Muffin	P27	1	900W
		2	
		3	
		4	
Havermout	P28	50+500ml water	900W/450W
		100+1000ml water	
		150+1500ml water	
Gebakken appel	P29	2	700W
		3	
		4	
Sandwich	P30	1	900W
		2	
		3	
Popcorn	P31	50	900W
		100	
Fudge Brownies	P32	800	100W+180°C
Brood	P33	100	Grillstand 3
		150	
		200	
Kipnuggets	P34	200	100W+220°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Franse frietjes	P35	200	100W+220°C
		300	
		400	
		500	
Havermoutkoekjes met krenten	P36	600	Voorverwarmen/180°C
Pecankoekjes	P37	500	Voorverwarmen/180°C

Pinda-chocolade-koekjes	P38	500	Voorverwarmen/180°C
Hamburger	P39	2	100W+220°C
		4	
		6	
Muffin	P40	840 (70g*12)	Voorverwarmen/180°C

STORINGEN OPLOSSEN

Normaal	
Magnetron stoort televisieontvangst	Radio- en televisieontvangst kunnen worden gestoord wanneer de combimagnetron ingeschakeld is. Dat komt overeen met de storing van kleine elektrische apparaten, zoals mixers, stofzuigers en elektrische ventilatoren. Dat is normaal.
Ovenverlichting gedimd	Bij een bereiding met een laag magnetronvermogen kan de ovenverlichting dimmen. Dat is normaal.
Condens hoopt zich op bij de deur, hete lucht stroomt uit de ventilatiesleuven	Tijdens de bereiding kan er stoom uit het voedsel ontsnappen. Het meeste wordt via de ventilatiesleuven afgevoerd. Maar een deel kan zich ophopen op een koele plek, zoals de ovendeur. Dat is normaal.
Oven start onopzettelijk zonder voedsel.	Het apparaat mag niet worden gebruikt zonder voedsel. Dat is zeer gevaarlijk.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Oven kan niet worden ingeschakeld.	(1) Netstekker niet goed ingestoken.	Stekker lostrekken. Vervolgens stekker opnieuw insteken na 10 seconden.
	(2) Zekering doorgebrand of zekeringautomaat ingeschakeld.	Vervang de zekering of zet de zekeringautomaat terug (gerepareerd door een erkende vakman)
	(3) Problemen met het stopcontact.	Test het stopcontact met andere elektrische apparaten.
Oven wordt niet warm.	(4) Deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur goed.



Volgens de Europese Richtlijn voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) moet elektrische en elektronische apparatuur apart worden ingezameld en verwerkt. Wanneer u ooit eens dit apparaat moet afvoeren als afval, voer het apparaat dan NIET af met het huisvuil. Breng het apparaat naar een inzamelpunt voor elektrische apparaten (AEEA).

INDICE

INDICE	126
PRECAUZIONI DA ADOTTARE PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE AD ECCESSIVE RADIAZIONI A MICROONDE	127
ADDENDUM	127
SPECIFICHE	127
IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA	128–129
LAVORI DI MESSA A TERRA PER RIDURRE IL RISCHIO DI LESIONI PERSONALI	130–132
INSTALLAZIONE DEL FORNO	132
IMPORTANTI INFORMAZIONI DI INSTALLAZIONE	133
DISPOSIZIONE	134
DIMENSIONI DI INSTALLAZIONE	134
INCASSO	134–136
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	137
ISTRUZIONI D'USO	138–145
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	156

PRECAUZIONI DA ADOTTARE PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE AD UN'ECESSIVA ENERGIA A MICROONDE

- (a) Non cercare di far funzionare il forno con lo sportello aperto: facendo ciò si espone l'utente alle nocive radiazioni a microonde. È importante non rompere né manomettere i dispositivi di blocco di sicurezza.
- (b) Non collocare oggetti tra il lato frontale del forno e lo sportello, né far sì che la sporcizia o i residui di detergente si accumulino sulle superfici della guarnizione.
- (c) **AVVERTENZA:** se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati, non far funzionare il forno finché non è stato riparato da una persona competente.

ADDENDUM

Se l'apparecchio non viene mantenuto in un buono stato di pulizia, la relativa superficie potrebbe degradarsi e pregiudicare la durata dell'apparecchio, con il conseguente rischio di situazioni pericolose.

Specifiche

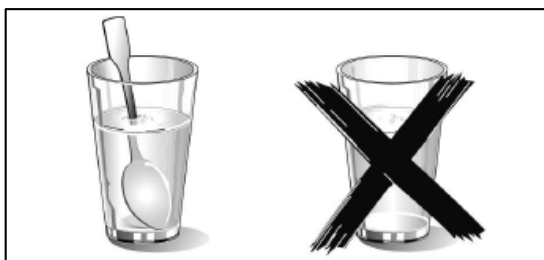
Modello:	5KD94150
Tensione nominale:	230V~50 Hz
Potenza di ingresso nominale (microonde):	1550 W
Potenza di uscita nominale (microonde):	900 W
Potenza di uscita nominale (grill):	1200 W
Potenza di ingresso nominale (riscaldamento a convezione):	1750 W
Potenza di ingresso nominale (cottura a vapore):	1500 W
Potenza di ingresso nominale (massima):	3300 W
Capacità del forno:	34 L
Dimensioni esterne:	595x525x454 mm
Peso netto:	circa 33 kg

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

AVVERTENZA Per ridurre il rischio di incendio, scosse elettriche, lesioni a persone o l'esposizione ad eccessive radiazioni a microonde del forno durante l'utilizzo dell'elettrodomestico, seguire le precauzioni di base, incluse quelle che seguono:

1. Avvertenza: non riscaldare i liquidi e gli altri cibi immessi in contenitori e confezioni sigillati, in quanto questi possono esplodere.
2. Avvertenza: è pericoloso far effettuare i lavori di assistenza o di riparazione che comportino la rimozione della carcassa che protegge l'apparecchio dall'esposizione alle radiazioni a microonde da parte di persone non competenti.
3. L'elettrodomestico può essere utilizzato dai bambini di età superiore agli 8 anni e dalle persone con capacità fisiche, sensoriali o psichiche limitate oppure prive di esperienza e/o conoscenze, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o istruite su come utilizzare l'apparecchio in sicurezza e comprendano i relativi rischi. Non far giocare i bambini con l'apparecchio. Non far effettuare la pulizia e la manutenzione a cura dell'utente dai bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
4. Tenere l'elettrodomestico ed il relativo cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
5. Utilizzare solamente utensili adatti per l'uso nei forni a microonde.
6. Pulire il forno regolarmente e rimuovere gli eventuali depositi di cibo.
7. Leggere e seguire il paragrafo specifico: "PRECAUZIONI DA ADOTTARE PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE AD ECCESSIVE RADIAZIONI A MICROONDE".
8. Se si riscaldano i cibi all'interno di contenitori in plastica o in carta, sorvegliare il forno in quanto possono verificarsi combustioni.
9. Se si osserva l'emissione di fumo, spegnere o scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione elettrica e tenere lo sportello chiuso, in modo da soffocare le eventuali fiamme.
10. Non cuocere eccessivamente i cibi.
11. Non utilizzare il vano del forno a fini di conservazione. Non conservare oggetti, quali pane, biscotti, ecc. all'interno del forno.
12. Rimuovere le chiusure in fil di ferro rivestito e le staffe metalliche dai contenitori/dai sacchetti in carta o in plastica prima di inserirli nel forno.
13. Installare o collocare il forno solo in conformità alle istruzioni di installazione accluse.
14. Non riscaldare nel forno a microonde le uova crude nel loro guscio o le uova sode, in quanto queste possono esplodere anche dopo che il riscaldamento a microonde è terminato.
15. L'elettrodomestico è inteso per essere utilizzato in ambienti domestici e in applicazioni simili, quali:
 - zone di cottura di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - zone di cottura per gli ospiti in hotel, motel ed altre strutture residenziali;
 - fattorie;
 - bed and breakfast.
16. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, da un incaricato dell'assistenza o da persone dalla qualifica simile in modo da evitare rischi.
17. Non conservare o utilizzare il presente elettrodomestico all'aperto.
18. Non utilizzare il presente forno vicino all'acqua, in scantinati umidi o vicino a una piscina.
19. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'elettrodomestico è in funzione. Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici riscaldate, e non coprire le aperture di ventilazione del forno.
20. Non lasciar sporgere il cavo di alimentazione sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
21. Se non si mantiene pulito il forno, la superficie può deteriorarsi pregiudicando così la durata dell'elettrodomestico e provocando di conseguenza situazioni pericolose.
22. Mescolare o agitare il contenuto di biberon e di vasetti di alimenti per bambini, e controllarne la temperatura prima del consumo, in modo da evitare ustioni.
23. Il riscaldamento a microonde delle bevande può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata; per questo motivo maneggiare il contenitore con cautela.
24. Sorvegliare i bambini in modo da sincerarsi che non giochino con l'elettrodomestico.
25. Gli elettrodomestici non sono intesi per funzionare mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

26. Durante l'uso, le parti accessibili possono diventare bollenti. Tenere lontano i bambini dall'elettrodomestico.
27. Non utilizzare un pulitore a vapore.
28. Durante l'uso, l'elettrodomestico diventa molto caldo. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
29. Utilizzare solamente la sonda di temperatura consigliata per questo forno (per i forni dotati di sistema per la sonda di temperatura).
30. **AVVERTENZA:** durante l'uso, l'elettrodomestico e le relative parti accessibili diventano molto caldi. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
31. Il forno a microonde deve essere messo in funzione con il pannello di finitura aperto (per i forni con pannelli di finitura).
32. La superficie del mobile in cui è inserito il forno può diventare molto calda.
33. Il forno a microonde è inteso per il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibi o l'asciugatura di indumenti, e il riscaldamento di termofori, pantofole, spugne, strofinacci bagnati, ecc. possono provocare il rischio di lesioni, combustioni o incendi.
34. **AVVERTENZA:** se si vuole spostare il forno, non trasportarlo tenendolo per l'impugnatura (il forno ha un peso considerevole, le impugnature si rompono facilmente).
35. Rimuovere dopo ogni utilizzo l'acqua che si accumula nel serbatoio di raccolta, all'interno del forno e nel serbatoio dell'acqua.
36. Non utilizzare bicchieri di carta e contenitori di plastica che possiedono una temperatura di scioglimento inferiore ai 120 °C. Possono essere utilizzati utensili in vetro, ceramica e acciaio inox (quest'ultimo solamente senza la funzione microonde attivata).
37. Vapore è la funzione di riscaldamento principale del presente prodotto.



o Se si riscaldano liquidi del microonde, è necessario inserire anche un cucchiaino nel contenitore.
Ciò garantirà che il liquido non bolla improvvisamente subito dopo essere stato prelevato dal vano del microonde.

**LEGGERE ATTENTAMENTE E
CONSERVARE PER FUTURA
CONSULTAZIONE**

Lavori di messa a terra per ridurre il rischio di lesioni personali

PERICOLO

Pericolo di scossa elettrica

Il contatto con alcuni componenti interni può provocare lesioni personali gravi o il decesso. Non smontare l'elettrodomestico.

AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

L'uso scorretto dell'impianto di messa a terra può provocare scosse elettriche.

Non inserire la spina dell'elettrodomestico nella presa di rete elettrica finché questo non è stato correttamente installato e messo a terra.

L'elettrodomestico deve essere collegato a terra.

Nel caso di un cortocircuito, la messa a terra riduce il rischio di scossa elettrica grazie alla presenza di un filo attraverso cui la corrente può essere deviata.

L'elettrodomestico è dotato di un cavo di alimentazione con un filo ed una spina di messa a terra.

La spina deve essere inserita in una presa correttamente installata e messa a terra.

Consultare un elettricista qualificato o un tecnico dell'assistenza se le istruzioni di messa a terra non vengono comprese completamente, oppure in caso di dubbi sul corretto collegamento a terra dell'elettrodomestico.

Se è necessario utilizzare una prolunga, utilizzarne solamente una di tipo trifilare.

1. La fornitura comprende un cavo di alimentazione corto, in modo da ridurre i rischi di intrappolamento o di inciampo dovuto a un cavo più lungo.
2. Se si utilizza un cavo lungo o una prolunga:
 - 1) La corrente nominale del cavo o della prolunga deve essere almeno uguale a quella dell'elettrodomestico.

- 2) La prolunga deve essere di tipo trifilare.
- 3) Sistemare il cavo lungo in modo che non penda dal piano di lavoro o del tavolo, evitando così che possa essere tirato dai bambini o che possa costituire inavvertitamente un pericolo di inciampo.

PULIZIA

Sincerarsi di aver scollegato l'elettrodomestico dall'alimentazione elettrica.

1. Pulire il vano del forno dopo l'uso con uno strofinaccio leggermente umido.
2. Pulire gli accessori come di consueto in acqua saponata.
3. Pulire accuratamente il telaio e la guarnizione dello sportello e le parti adiacenti, se sporchi, con uno strofinaccio umido.
4. Non utilizzare detergenti abrasivi e aggressivi o raschietti affilati in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno a microonde, in quanto questi possono graffiare la superficie, con la conseguente rottura.
5. Un consiglio per rimuovere più facilmente i residui di cibo dalle pareti del vano: mettere mezzo limone in una ciotola, aggiungere 300 ml di acqua e riscaldare ad una potenza del microonde del 100% per 10 minuti. Pulire il forno con uno strofinaccio morbido e asciutto.

UTENSILI

ATTENZIONE

Rischio di lesioni personali è pericoloso far effettuare i lavori di assistenza o di riparazione che comportino la rimozione della carcassa che protegge l'apparecchio dall'esposizione alle radiazioni a microonde da parte di persone non competenti.

Vedere le istruzioni contenute nel paragrafo "Materiali utilizzabili nel forno a microonde" e "Materiali da evitare nel forno a microonde".

Alcuni utensili non metallici infatti non possono essere utilizzati in sicurezza all'interno del forno a microonde.

In caso di dubbio, è possibile testare l'utensile in questione seguendo la procedura qui di seguito.

Test dell'utensile:

1. Riempire un contenitore adatto per microonde con una tazza (250 ml) di acqua fredda con accanto l'utensile in questione.
2. Cuocere alla massima potenza per 1 minuto.
3. Toccare con prudenza l'utensile. Se l'utensile vuoto è caldo, non utilizzarlo per la cottura a microonde.
4. Non superare il tempo di cottura di 1 minuto.

Materiali utilizzabili nel forno a microonde

Utensili	Note
Piatto doratore	Seguire le istruzioni del produttore. Il fondo del piatto doratore deve trovarsi ad almeno 5 mm dal piatto rotante. L'uso scorretto può provocare la rottura del piatto rotante.
Piatti, posate e bicchieri	Solamente adatti per microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Non utilizzare recipienti fessurati o scheggiati.
Vasetti di vetro	Togliere sempre il coperchio. Utilizzare solamente per scaldare leggermente il cibo. La maggior parte dei vasetti di vetro non è resistente al calore e può rompersi.
Oggetti in vetro	Solamente oggetti in vetro resistenti al calore. Sincerarsi che non abbiano bordi metallici. Non utilizzare recipienti fessurati o scheggiati.
Sacchetti per la cottura in forno	Seguire le istruzioni del produttore. Non chiudere con chiusure in fil di ferro rivestito. Praticare dei tagli per far fuoriuscire il vapore.
Piatti e bicchieri di carta	Utilizzare solamente per cuocere/riscaldare per breve tempo. Non lasciare il forno incustodito durante la cottura.
Asciugamano di carta	Utilizzare per coprire il cibo per riscaldarlo nuovamente e per far assorbire il grasso. Utilizzare solamente per cotture brevi e sorvegliando il forno.
Carta oleata	Utilizzare come copertura per evitare schizzi o come involucro per il vapore.
Prodotti in plastica	Solamente adatti per microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Devono recare la dicitura "Adatti all'uso in microonde". Alcuni contenitori in plastica si ammorbidiscono quando il cibo all'interno si scalda. I sacchetti per cottura e i sacchetti in plastica chiusi saldamente dovranno essere tagliati, bucati o forati come indicato sulla confezione.
Pellicola in plastica	Solamente adatti per microonde. Utilizzare per coprire il cibo durante la cottura per mantenerne l'umidità. L'involucro in plastica non deve toccare il cibo.
Termometri	Solamente adatti per microonde (termometri per carni e dolci).
Carta paraffinata	Utilizzare come copertura per evitare schizzi e per mantenerne l'umidità.

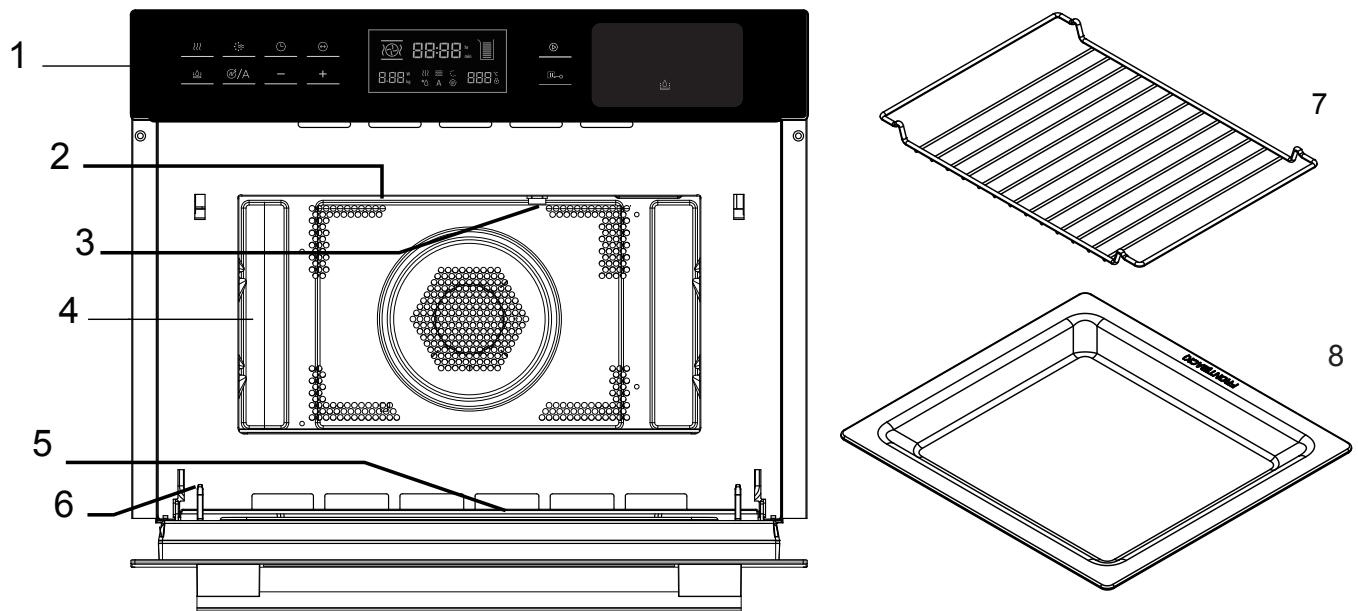
Materiali da evitare nel forno a microonde

Utensili	Note
Vassoio in alluminio	Può provocare la formazione di un arco elettrico. Trasferire i cibi in un piatto adatto per microonde.
Scatola di cartone per cibi con staffe di metallo	Può provocare la formazione di un arco elettrico. Trasferire i cibi in un piatto adatto per microonde.
Utensili in metallo o con il bordo in metallo	Il metallo schermi i cibi dall'energia a microonde. Il bordo in metallo può provocare la formazione di un arco elettrico.
Chiusure in fil di ferro rivestito	Possono provocare la formazione di un arco elettrico e un incendio nel forno.
Sacchetti di carta	Possono provocare un incendio nel forno.
Schiuma plastica	Se esposta ad alte temperature, la schiuma plastica può sciogliersi o contaminare il liquido all'interno.
Legno	Il legno si essicca se utilizzato nel forno a microonde e può scheggiarsi o fessurarsi.

INSTALLAZIONE DEL FORNO

Parti ed accessori del forno

Rimuovere il forno e tutti i materiali dalla scatola di imballaggio e dal vano del forno stesso
 Il forno è dotato dei seguenti accessori:
 Manuale di istruzioni 1



- 1. Pannello di controllo
- 2. Grill
- 3. Lampadina
- 4. Vano
- 5. Vetro dello sportello
- 6. Cerniera
- 7. Griglia
- 8. Teglia in vetro

IMPORTANTI INFORMAZIONI DI INSTALLAZIONE

- Il presente elettrodomestico NON è inteso per essere utilizzato in un ambiente commerciale.
- Osservare le istruzioni di installazione accluse e tener presente che questo elettrodomestico dovrà essere installato solamente da un tecnico qualificato.
- L'elettrodomestico è dotato di una spina e deve essere collegato solamente ad una presa opportunamente collegata a terra.
- Nel caso in cui sia necessaria una nuova presa, l'installazione e il collegamento del cavo dovranno essere effettuati solamente da un elettricista qualificato.
- Se la spina non è più accessibile al termine dell'installazione, sul luogo dell'installazione deve essere presente un sezionatore su tutti i poli con uno spazio minimo tra i contatti di 3 mm.
- Non utilizzare adattatori, multiprese o prolunghe. I sovraccarichi elettrici possono causare incendi.
- Se l'elettrodomestico non è dotato di cavo di alimentazione e di una spina, il sistema di collegamento deve possedere un dispositivo di scollegamento da tutti i poli che lo scolleghi completamente. Incorporare l'elettrodomestico nel cablaggio fisso in conformità alle regole di cablaggio.

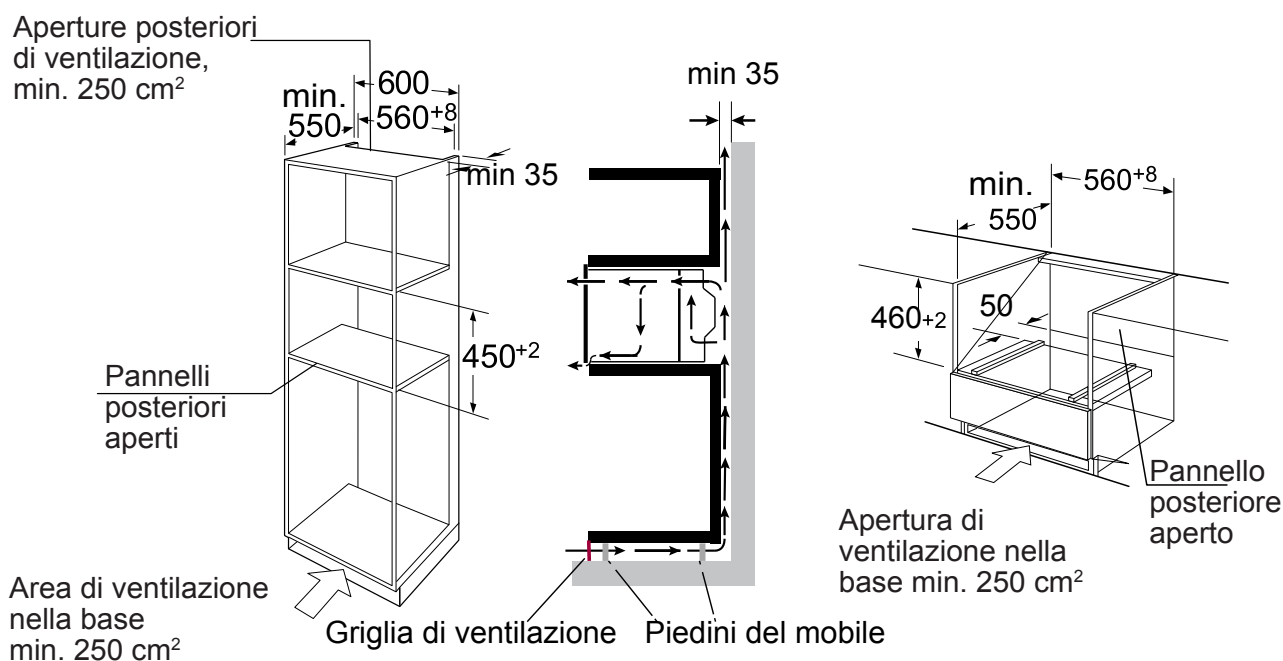
La superficie accessibile
può diventare molto calda
durante il funzionamento.



Informazioni sull'installazione dell'elettrodomestico

- Il presente elettrodomestico è inteso esclusivamente per essere installato a incasso nella cucina.
- Il presente elettrodomestico non è stato progettato per essere utilizzato su di un tavolo o all'interno di un mobile.
- Il mobile previsto per l'incasso non deve possedere una parete posteriore dietro l'elettrodomestico.
- Mantenere uno spazio minimo di 35 mm tra la parete e la base o il pannello posteriore dell'unità soprastante.
- Il mobile previsto per l'incasso deve possedere un'apertura di ventilazione di 250 cm² sul lato frontale.
- Per ottenere ciò, tagliare il pannello della base, o montare una griglia di ventilazione.
- Non coprire le fessure e le prese di ventilazione.
- Il funzionamento sicuro del presente elettrodomestico può essere garantito solamente se è stato installato in conformità alle presenti istruzioni di installazione.
- L'installatore è responsabile dei danni risultanti da un'installazione scorretta.
- Le unità in cui l'elettrodomestico viene installato devono essere resistenti al calore fino a 90°C.

Dimensioni di installazione

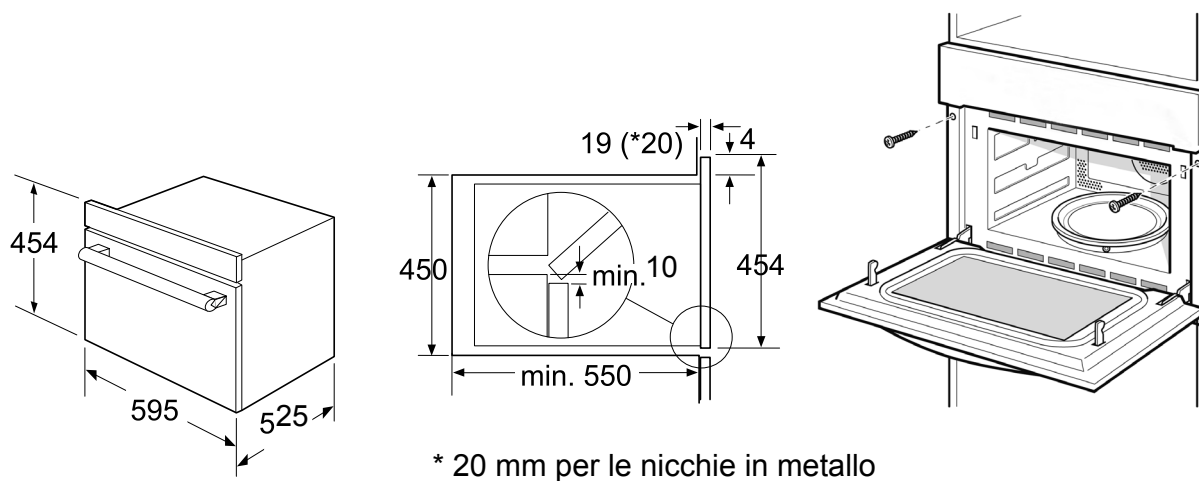


Nota: predisporre uno spazio al di sopra del forno.

Incasso

- Non trasportare né tenere l'apparecchio tenendolo dall'impugnatura dello sportello. Questa non è in grado di sopportare il peso dell'elettrodomestico, e potrebbe rompersi.

1. Inserire con cautela il forno nel vano, sincerandosi che sia posizionato al centro.
2. Aprire lo sportello e fissare il forno con le viti in dotazione.



- Gerät vollständig einschieben und mittig ausrichten.
- Inserire completamente l'elettrodomestico e centrarlo.
- Non piegare il cavo di collegamento.
- Avvitare l'elettrodomestico in posizione. Non chiudere lo spazio tra il piano di lavoro e l'elettrodomestico con ulteriori listelli.

Informazione importante

Collegamento elettrico

L'elettrodomestico è dotato di una spina e deve essere collegato solamente ad una presa opportunamente collegata a terra.

L'installazione della presa o la sostituzione del cavo di collegamento possono essere effettuate solamente da un elettricista qualificato che tenga conto delle norme pertinenti durante il lavoro.

Se la spina non è più accessibile al termine dell'installazione, sul lato dell'installazione deve essere presente un sezionatore su tutti i poli con uno spazio minimo tra i contatti di 3 mm.








Garantire la protezione dei contatti mediante l'installazione.

Per la protezione mediante fusibile: vedi Istruzioni per l'uso/dati tecnici.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Pulizia e riscaldamento iniziali

Rimuovere le pellicole protettive dalla parte frontale del forno a microonde. Per maggiori informazioni consultare il paragrafo "PULIZIA". Prima del primo utilizzo rimuovere tutti gli accessori e pulire bene il vano.

- Per eliminare l'odore tipico del forno quando è nuovo, riscaldarlo a vuoto e con lo sportello chiuso. Si consiglia di lasciarlo riscaldare per un'ora con l'impostazione  Aria calda a 230 °C.
- Sincerarsi che nel vano di cottura non vi siano residui di imballaggi.
- Prima di riscaldare il forno, pulire l'interno del forno a microonde con uno strofinaccio umido.
- Sfiare i pulsanti "". L'elettrodomestico si accende, sul display compare il menu principale.
- Sfiare il pulsante  per impostare la funzione Aria calda .
- Sfiare il pulsante  e "– +" per impostare la temperatura a 230 °C.
- Sfiare il pulsante . Sfiare il pulsante "– +" per impostare il tempo di cottura a 60 minuti.
- Sfiare il pulsante . Il forno comincia a scaldarsi.
- Far raffreddare l'elettrodomestico a temperatura ambiente. Utilizzare quindi una soluzione di acqua calda e detergente neutro per pulire l'interno del forno a microonde, dopodiché asciugare con uno strofinaccio morbido e pulito. Tenere aperto lo sportello finché l'interno del forno non è completamente asciutto.

ISTRUZIONI D'USO

Pannello di controllo



Pulsanti a sfioramento e display

I pulsanti a sfioramento vengono utilizzati per impostare le diverse funzioni supplementari. Sul display è possibile leggere i valori impostati.

Simbolo	Funzione
	Vapore
	Senza vapore
	Orologio
	Parametri
	Tasto di apertura del serbatoio dell'acqua
	Preriscaldamento/programmi automatici
	Regolazione dei parametri
	Start
	Stop/Annulla

Funzione e visualizzazione sul display

Utilizzare i pulsanti di funzione per impostare il tipo di riscaldamento.

Funzione (il simbolo rimane acceso durante il funzionamento)	Utilizzo
	Scongelamento, riscaldamento e cottura.
	Selezionare il livello desiderato (alto, medio o basso). Questa funzione è ideale se si desidera grigliare diverse bistecche, salsicce, pesce o fette di pane.
	Per cuocere torte di pan di Spagna nelle tortiere, torte di frutta e cheesecake, come pure torte, pizze e alimenti al forno di piccole dimensioni sulla piastra del forno.
	Il pollame si rosola uniformemente e diventa croccante. Gli sfornati e i piatti grigliati riescono al meglio utilizzando questa impostazione.
	Utilizzare questa funzione per cucinare rapidamente i cibi e per donare loro una bella crosticina dorata.
	Utilizzare questa funzione per arrostitire rapidamente i cibi.
	Il pollame si rosola uniformemente e diventa croccante. Gli sfornati e i piatti grigliati riescono al meglio utilizzando questa impostazione. Utilizzare questa funzione anche per arrostitire uniformemente i cibi.
	Utilizzare questa funzione per cucinare: trota, filetto di salmone, lucioperca, scampi, filetto di halibut, aringa.
	Utilizzare questa funzione per cucinare le patate senza buccia

Funzione	Utilizzo
	L'attivazione della funzione vapore durante la cottura a convezione evita che i cibi diventino troppo secchi.
	80 programmi di cottura
	2 programmi di scongelamento

Regolazione dei parametri

Utilizzare i pulsanti di regolazione per impostare i parametri.

Parametro	Funzione
Menu automatico	Selezione di 80 programmi automatici.
Temperatura	Selezione della temperatura di cottura (°C). : 50,100,105,110...230
	: 35,100,105...180
	: 100,105,110...180
	: 100,90,80,70,60,50
	: 180,190,200,210,220
Peso	Impostazione del peso del cibo da cuocere.
Tempo	Impostazione del tempo di cottura.
Microonde	Selezione della potenza del microonde: 100 W, 300 W, 450 W, 700 W e 900 W.

Ventola di raffreddamento

L'elettrodomestico è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva durante il funzionamento. L'aria calda fuoriesce da sopra lo sportello.

La ventola di raffreddamento continua a funzionare per un certo periodo di tempo anche dopo lo spegnimento dell'elettrodomestico.

Avvertimento!

Non coprire le fessure di ventilazione. In caso contrario l'elettrodomestico si surriscalderebbe.

Note

- Durante il funzionamento, l'elettrodomestico rimane freddo. La ventola di raffreddamento si attiverà comunque. La ventola può continuare a funzionare anche al termine del funzionamento del microonde.
- Sulla finestra dello sportello, sulle pareti interne e sul fondo può comparire della condensa. Ciò è normale e non pregiudica il funzionamento del microonde. Togliere la condensa al termine della cottura.

1. Impostazione dell'orologio

Una volta collegato il microonde all'alimentazione elettrica, "00:00" lampeggia, e il cicalino emette un segnale acustico.

1) Premere "—" o "+" per impostare l'ora corretta (tra 00:00 e 23:59.)

2) Dopodiché premere "⌚". L'orologio è stato impostato.

Nota: 1) Se si vuole modificare l'ora, tenere premuto il pulsante "⌚" per 3 secondi. L'ora corrente scompare e l'ora lampeggia sul display. Premere "—" o "+" per impostare la nuova ora, dopodiché premere il pulsante "⌚" per confermare l'impostazione.

2) Durante la procedura di impostazione dell'orologio, premere a lungo "" o "" per regolare l'ora a step di 10 minuti, e premere brevemente (ogni volta per regolare l'ora a step di 1 minuto).

NOTA: premendo "☼" è possibile scegliere fra Microonde, Grill, Convezione, Grill + Ventola, Microonde + Convezione, Microonde + Grill, Microonde + Grill + Ventola.

2. Cottura con la modalità Microonde

1) Premere il pulsante "☼" per attivare la funzione microonde. Sul display si accende "01:00", e compare l'icona del microonde.

2) Premere "☼" o "—" o "+" per selezionare la modalità di cottura.

3) Premere "↔", dopodiché premere "—" o "+" per impostare la potenza del microonde (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La potenza predefinita è di 900 W.

4) Premere "⌚", dopodiché premere "—" o "+" per impostare il tempo di cottura. Il tempo massimo di cottura dipende dalla potenza impostata. Se la potenza è di 900 W, il tempo MAX. è di 30 minuti, mentre per tutti gli altri livelli di potenza è pari a 90 minuti.

5) Premere il pulsante "▶" per iniziare la cottura.






Tabella delle potenze del microonde

Potenza del microonde	100%	80%	50%	30%	20%
Display	900W	700W	450W	300W	100W






La tabella di seguito mostra quali livelli di potenza è possibile selezionare e per quali cibi sono adatti.

Livello di potenza	Cibo
900 W	- Ebollizione dell'acqua, riscaldamento - Cottura di pollo, pesce, verdure
700 W	- Riscaldamento - Cottura di funghi, crostacei - Cottura di cibi contenenti uova e formaggio
450 W	- Cottura di riso e zuppe
300 W	- Scongelamento - Scioglimento del cioccolato e del burro
100 W	- Scongelamento di cibi sensibili/delicati - Scongelamento di cibi di forma irregolare - Ammorbidimento del gelato - Lievitazione






3. Cottura con la modalità Grill

- 1) Premere il pulsante  per attivare la funzione microonde. Sul display compare "01:00" e l'icona del microonde.
- 2) Premere  o "—" o "+" per selezionare la modalità grill. La potenza predefinita per il grill corrisponde al terzo livello.
- 3) Premere  per selezionare il livello desiderato per il grill.
- 4) Premere "—" o "+" per selezionare il livello 3 (MAX), il livello 2 o il livello 1 (MIN).
- 5) Premere  per impostare il tempo desiderato. Il tempo predefinito è pari a 10 minuti. Premere "—" o "+" per selezionare il tempo di cottura del grill. Il tempo MAX è pari a 90 minuti.
- 6) Premere il pulsante  per iniziare la cottura.







4. Cottura con la modalità Convezione

- 1) Premere il pulsante  per attivare la funzione microonde. Sul display compare "01:00" e l'icona del microonde. Premere  o "—" o "+" per selezionare la modalità convezione.
- 2) La temperatura predefinita è pari a 180 gradi.
- 3) Premere  per impostare la temperatura desiderata.
- 4) Premere "—" o "+" per selezionare la temperatura. La temperatura va da 50 a 230 gradi (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
- 5) Premere  per impostare il tempo desiderato. Il tempo predefinito è pari a 10 minuti.
Premere "—" o "+" per selezionare il tempo di cottura. Il tempo MAX è pari a 5 ore.
- 6) Premere il pulsante  per iniziare la cottura.







5. Cottura con la modalità Grill + Ventola

- 1) Premere il pulsante  per attivare la funzione microonde. Sul display compare "01:00" e l'icona del microonde.
- 2) Premere  o "—" o "+" per selezionare la modalità grill + ventola. La temperatura predefinita è pari a 180 gradi.
- 3) Premere  per impostare la temperatura desiderata.
- 4) Premere "—" o "+" per selezionare la temperatura. La temperatura va da 35 a 180 gradi (35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180).
- 5) Premere  per impostare il tempo desiderato. Il tempo predefinito è pari a 10 minuti.
Premere "—" o "+" per selezionare il tempo di cottura. Il tempo MAX è pari a 5 ore.
- 6) Premere il pulsante  per iniziare la cottura.







6. Cottura con Microonde + Grill

- 1) Premere il pulsante  per attivare la funzione microonde. Sul display compare "01:00" e l'icona del microonde.
- 2) Premere  o "-" o "+" per selezionare la modalità combinata "Microonde + Grill".
- 3) Premere  per selezionare il livello del grill.
- 4) Premere "-" o "+" per selezionare il livello 3 (MAX), il livello 2 o il livello 1 (MIN).
- 5) Premere  per selezionare il livello di potenza del microonde.
- 6) Premere "-" o "+" per selezionare la potenza del microonde (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La potenza predefinita è di 300 W.
- 7) Premere  per impostare il tempo desiderato. Il tempo predefinito è pari a 10 minuti.
- 8) Premere "-" o "+" per selezionare il tempo di cottura. Il tempo MAX è pari a 90 minuti.
- 9) Premere il pulsante  per iniziare la cottura.




7. Cottura con la modalità Microonde + Convezione

- 1) Premere il pulsante  per attivare la funzione microonde. Sul display compare "01:00" e l'icona del microonde.
- 2) Premere  o "-" o "+" per selezionare la modalità combinata "Microonde + Convezione".
- 3) Premere  per impostare la temperatura desiderata. La temperatura predefinita è pari a 180 gradi.
- 4) Premere "-" o "+" per selezionare la temperatura tra 50 e 230 gradi (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
- 5) Premere  per selezionare il livello di potenza del microonde.
- 6) Premere "-" o "+" per selezionare la potenza del microonde (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La potenza predefinita è di 300 W.
- 7) Premere  per impostare il tempo desiderato. Il tempo predefinito è pari a 10 minuti.
- 8) Premere "-" o "+" per selezionare il tempo di cottura. Il tempo MAX è pari a 90 minuti.
- 9) Premere il pulsante  per iniziare la cottura.


8. Cottura con la modalità Microonde + Grill + Ventola


- 1) Premere il pulsante  per attivare la funzione microonde. Sul display compare "01:00" e l'icona del microonde.
- 2) Premere  o "—" o "+" per selezionare la modalità combinata "Microonde + Grill + Ventola".
- 3) Premere  per impostare la temperatura desiderata. La temperatura predefinita è pari a 180 gradi.
- 4) Premere "—" o "+" per selezionare la temperatura. La temperatura va da 100 a 180 gradi (100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180).
- 5) Premere  per selezionare il livello di potenza del microonde.
- 6) Premere "—" o "+" per selezionare la potenza del microonde (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La potenza predefinita è di 300 W.
- 7) Premere  per impostare il tempo desiderato. Il tempo predefinito è pari a 10 minuti.
- 8) Premere "—" o "+" per selezionare il tempo di cottura. Il tempo MAX è pari a 90 minuti.
- 9) Premere il pulsante  per iniziare la cottura.

9. Cottura automatica

- 1) In modalità standby, premere il pulsante  una volta, il display  si accende; portarsi al menu Scongelo; premere il tasto più di una volta: è possibile passare tra i diversi tipi di cottura, quali d01, P01, S01. A questo punto è possibile premere "—" o "+" per scegliere tra tre diversi menu (Scongelo, Cottura senza vapore, Cottura con vapore). Quando sul display compare "A", viene richiamato automaticamente il menu con il peso ed il tempo di cottura predefiniti: P01 per la funzione microonde e S01 per la funzione di cottura a vapore.
- 2) Premere : sul display lampeggiano P01 o S01; a questo punto è possibile premere "—" o "+" per selezionare il tipo di cottura (P01-P40 o S01-S40).

Nota:

1) Per la cottura senza l'utilizzo del vapore (P01-P40), premere “” per accedere al menu desiderato e immettere il peso corrispondente. Premere “—” o “+” per impostare il tempo di cottura.

2) Se durante la cottura a vapore si desidera a questo punto modificare il tempo di cottura predefinito, premere il pulsante  dopodiché il tempo di cottura predefinito lampeggia, Ora è possibile immettere il tempo di cottura desiderato con “—” o “+”.

3) Premere il pulsante “” per iniziare la cottura.


NOTA:


1) Al termine della cottura automatica con vapore, la pompa dell'acqua convoglia nuovamente l'acqua nell'apposito serbatoio, generando alcuni rumori.

2) Al termine della cottura automatica con vapore, è necessario rimuovere l'acqua nel vano del forno e sul pannello dello sportello.

3) Se la cottura necessita del preriscaldamento, non inserire il cibo nel forno in questa fase, ma soltanto nel momento in cui il forno raggiunge la temperatura in modo da avviare la cottura.

10. Scongelamento


1) In modalità standby, premere una volta il pulsante “/A”, e selezionare la funzione Scongelamento. Sul display compare “*Δ” in modalità Scongelamento automatico; si accendono quindi i simboli d01 e il peso predefinito.



2) Confermare la modalità Scongelamento con “”, e immettere il peso corrispondente con i tasti “—” o “+”.

3) Premere il pulsante “” per iniziare la cottura.

11. Funzione di preriscaldamento

La funzione di preriscaldamento può essere attivata dopo aver impostato le seguenti funzioni: Convezione, Grill + Ventola, Microonde + Convezione, Microonde + Grill + Ventola.

1) Premere il pulsante “/A”. Sul display compare il simbolo del preriscaldamento.

2) Premere il pulsante “” per iniziare il preriscaldamento. Non appena viene raggiunta la temperatura corretta, risuonano tre segnali acustici. È possibile interrompere il preriscaldamento aprendo lo sportello del forno oppure premendo il pulsante “”.

Nota: la funzione Preriscaldamento è attiva solamente se è già stata selezionata una delle modalità sopracitate. Durante il preriscaldamento, la funzione microonde è disattivata. Non inserire il cibo nel forno durante il preriscaldamento. ma soltanto nel momento in cui il forno raggiunge la temperatura in modo da avviare la cottura.

12. Funzione Vapore

- 1) In modalità standby premere il pulsante “}}”, portarsi alla modalità vapore, compare il tempo predefinito 10:00 Il simbolo compare sul display. Il simbolo del serbatoio dell’acqua sul lato destro, indica il livello corrente di acqua (quantità di acqua sufficiente o insufficiente). Sul display compare il tempo di cottura predefinito di 10 minuti e la temperatura predefinita di 100 °C.
- 2) Premere il tasto “↔” per passare alla temperatura selezionata, quest’ultima lampeggia; a questo punto premere “” o “” per selezionare la temperatura (50, 60, 70, 80, 90, 100).
- 3) Premere “🕒” per impostare il tempo desiderato. Il tempo predefinito è pari a 10 minuti.
- 4) Premere “-” o “+” per selezionare il tempo di cottura. Il tempo MAX è pari a 90 minuti.
- 5) Premere il pulsante “▶” per iniziare la cottura.

13. Funzione Convezione + Vapore

- 1) In modalità standby premere il pulsante “}}”, selezionare la modalità vapore, compare il tempo predefinito 10:00. Premere ripetutamente “}}” o “-” o “+” per selezionare la modalità Convezione + Vapore, compare l’icona corrispondente, la temperatura predefinita è pari a 180 gradi.
- 2) Premere “↔” per impostare la temperatura desiderata.
- 3) Premere “-” o “+” per selezionare la temperatura (180, 190, 200, 210, 220 gradi)
- 4) Premere il pulsante “↔”, per richiamare il menu di impostazione del valore del vapore (10, 20, 30). Il simbolo del vapore lampeggia; ora è possibile impostare il valore del vapore con “-” o “+” (valore predefinito 30%).
- 5) Premere “🕒” per impostare il tempo desiderato. Il tempo predefinito è pari a 10 minuti.
- 6) Premere “-” o “+” per selezionare il tempo di cottura. Il tempo MAX è pari a 90 minuti.
- 7) Premere il pulsante “▶” per iniziare la cottura.

14. Funzione Microonde + Vapore

- 1) In modalità standby premere il pulsante “}}”, selezionare la modalità vapore, compare il tempo predefinito 10:00. Premere “}}” o “—” o “+” per selezionare la modalità Microonde + Vapore. Compare la relativa icona, dopodiché compare 300 W.
- 2) Premere “↔” per selezionare il livello di potenza del microonde.
- 3) Premere “—” o “+” per selezionare la potenza del microonde (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La potenza predefinita è di 300 W.
- 4) Premere il pulsante “↔”, regolare la percentuale del vapore, il simbolo corrispondente lampeggia, dopodiché premere “—” o “+” per impostare la percentuale del vapore (valore predefinito 30%).
- 5) Premere “🕒” per impostare il tempo desiderato. Il tempo predefinito è pari a 10 minuti.
- 6) Premere “—” o “+” per selezionare il tempo di cottura. Il tempo MAX di cottura dipende dalla potenza impostata. Se la potenza è di 900 W, il tempo MAX. è di 30 minuti, mentre per tutti gli altri livelli di potenza è pari a 90 minuti.
- 7) Premere il pulsante “▶” per iniziare la cottura.

Percentuale del vapore nei diversi livelli di potenza del microonde:



Potenza del microonde	% vapore
100W	10%, 20%, 30%
300W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%
450W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
700W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
900W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%, 80%, 90%, 100%

15. Funzione di blocco per bambini

Per bloccare il forno: in modalità standby premere “🔒” per 3 secondi, risuona un lungo segnale acustico che indica l’attivazione del blocco per bambini; inoltre si accende la spia “🔒”.


Per sbloccare il forno: a forno bloccato, premere “🔒” per 3 secondi, risuona un lungo segnale acustico che indica la disattivazione del blocco per bambini; inoltre si spegne la spia “🔒”.

16. Specifiche del display

- (1) Durante l'impostazione, se non vengono effettuate altre attività, le impostazioni vengono memorizzate automaticamente dopo 10 secondi, eccezion fatta per l'impostazione dell'orologio per la prima volta.
- (2) Durante l'impostazione del programma, l'impostazione sarà memorizzata automaticamente dopo 3 secondi. Eccezion fatta per la cottura automatica, dove le impostazioni desiderate saranno memorizzate dopo 10 secondi.
- (3) In modalità di impostazione, oppure se si interrompe il funzionamento del forno (pausa), come pure nei programmi Automatico e Scongelo, l'elettrodomestico si spegnerà automaticamente se non viene effettuata alcuna impostazione per 5 minuti.
- (4) La lampadina del forno rimarrà accesa per tutto il tempo in cui lo sportello rimane aperto.
- (5) La lampadina del forno rimarrà accesa per tutto il tempo in cui il forno si trova in pausa.
- (6) Premere il pulsante  per continuare la cottura se lo sportello del forno si apre durante la cottura.
- (7) Il pulsante  può essere premuto in qualsiasi stato per aprire il serbatoio dell'acqua.

Nota relativa al vapore:

1. Prima di effettuare la cottura a vapore:

prima di avviare la modalità cottura a vapore, se nel serbatoio vi è poca acqua, premere il pulsante , risuona un segnale acustico diverso e l'icona sul display indica il livello basso dell'acqua, in modo da ricordare all'utente di riempire il serbatoio.

Nota: prima di iniziare la modalità di cottura a vapore, pulire il serbatoio dell'acqua.

2. Durante la cottura a vapore:

durante la modalità cottura a vapore, se nel serbatoio vi è poca acqua, risuona un segnale acustico diverso e l'icona sul display indica il livello basso dell'acqua, in modo da ricordare all'utente di riempire il serbatoio. Dopo aver aggiunto l'acqua, il forno può lavorare normalmente.

3. Al termine della cottura a vapore:

1-Al termine della cottura a vapore, l'acqua della caldaia sarà ricondotta nel serbatoio dell'acqua. Questo processo dura circa 1 minuto.

2. Durante questo processo, se il serbatoio è pieno, il sistema emetterà 10 segnali acustici per ricordare all'utente di svuotare il serbatoio. Dopo che il serbatoio dell'acqua è stato vuotato, il sistema continuerà a ricondurre l'acqua.

Nota: al termine della cottura a vapore, rimuovere l'acqua dal relativo serbatoio.

Codici di guasto

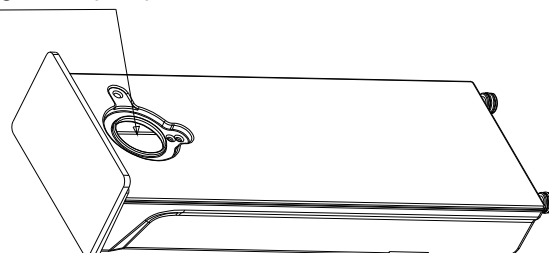
Durante la cottura a vapore, possono comparire i seguenti codici di guasto:

E-06: 1. Il serbatoio dell'acqua non è ben chiuso.

E-05: anomalia nell'impianto idraulico, contattare un tecnico, qui di seguito sono elencate le possibili cause.

1. Guasto al sensore dell'acqua.
2. Guasto al tubo dell'acqua.
3. Guasto alla pompa dell'acqua.
4. Guasto al serbatoio dell'acqua.

Aggiungere acqua qui



17. Funzione automatica di decalcificazione

Per i migliori risultati di pulizia, si consiglia di utilizzare un detergente a base di sodio citrato, da utilizzarsi di tanto in tanto per la decalcificazione dei forni a microonde con funzione di cottura a vapore. Seguire le istruzioni del produttore riportate sulla confezione. Si consiglia di utilizzare la funzione di decalcificazione dopo 20 ore circa di funzionamento della modalità di cottura a vapore.

- 1) Accendere il sistema, rimuovere il serbatoio dell'acqua, aggiungere 1000 ml di acqua pulita nel serbatoio dell'acqua, aggiungere una confezione di decalcificante.
- 2) Riporre il serbatoio dell'acqua nell'apposito scomparto dell'elettrodomestico.
- 3) In modalità standby, premere il pulsante "☺/A", si accende il simbolo "*Δ", compare la modalità predefinita d01, il peso predefinito di 0,10 kg e il relativo tempo di cottura in minuti.
- 4) Premere ripetutamente "☺/A" finché non compare „CLE“ per attivare la funzione di decalcificazione. Compaiono "Min" e il tempo predefinito "20:00", l'icona del serbatoio indica il livello corrente di acqua (acqua presente, mancanza d'acqua, serbatoio pieno), le altre icone si spengono.
- 5) Premere "▶" per avviare il programma.
- 6) Al termine del programma attendere 1 minuto. Estrarre il serbatoio dell'acqua e pulirlo a fondo.
- 7) Sostituire l'acqua pulita, ripetere le fasi da 3 a 6.

Nota: non interrompere il processo di decalcificazione.

Se si interrompe il processo di decalcificazione prima che termini correttamente, avviare l'intero programma dalla fase 3.

COTTURA A VAPORE

COTTURA AUTOMATICA	DISPLAY	PESO	POTENZA
Trota	S01	200	Vapore 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Filetto di salmone	S02	200	Vapore 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Lucioperca	S03	200	Vapore 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Scampi	S04	200	Vapore 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Filetto di halibut	S05	200	Vapore 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Cuoretti	S06	200	Vapore 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Filetto di merluzzo	S07	200	Vapore 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Aringa	S08	200	Vapore 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Filetto di tonno	S09	200	Vapore 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	

Granchio	S10	2	Vapore 100°C +300W
		3	
		4	
		5	
		6	
Coscia di pollo	S11	200	Vapore 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Petto di pollo	S12	200	Vapore 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Polpette	S13	200	Vapore 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Scaloppine di tacchino	S14	400	Vapore 100°C +300W
		500	
		600	
		700	
		800	
Filetto di maiale, intero	S15	200	Vapore 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Salsicce	S16	200	Vapore 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Uova alla coque	S17	1	Vapore 100°C
		3	
Uova sode	S18	1	Vapore 100°C
		3	
Uova semiliquide	S19	1	Vapore 100°C
		3	
Riso integrale + acqua	S20	200g+400mL	Vapore 100°C+ 450W/ Vapore 100°C+ 300W
		400g+800mL	
Riso + acqua	S21	200g+300mL	Vapore 100°C+ 450W/ Vapore 100°C+300W
		400g+600mL	

Melanzane	S22	200	Vapore 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Melanzane	S23	200	Vapore 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Broccoli	S24	200	Vapore 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Cavolfiore	S25	200	Vapore 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Piselli	S26	200	Vapore 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Patate con la buccia (inte- re, piccole)	S27	1	Vapore 100°C+ 300W
		2	
		3	
		4	
Patate con la buccia (inte- re, grandi)	S28	1	Vapore 100°C+300W
		2	
		3	
		4	
Patate senza buccia (in pezzi)	S29	200	Vapore 100°C+ 300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Carote	S30	200	Vapore 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Pannocchie di granturco	S31	2	Vapore 100°C+300W
		3	
		4	
		5	
		6	

Peperoni dolci	S32	200	Vapore 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Peperoni piccanti	S33	200	Vapore 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Funghi	S34	200	Vapore 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Porri	S35	200	Vapore 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Cavolini di Bruxelles	S36	200	Vapore 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Sedano	S37	200	Vapore 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Asparagi	S38	200	Vapore 100°C+100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Spinaci	S39	200	Vapore 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Zucchini	S40	200	Vapore 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	

COTTURA SENZA VAPORE

COTTURA AUTOMATICA	DIS-PLAY	PESO	PESO
Cioccolato fuso	P01	100	450W
		150	450W
		200	450W
Burro fuso	P02	100	450W
		150	450W
		200	450W
Patate dolci	P03	200	100W+220°C
		400	100W+220°C
		600	100W+220°C
Pollo intero	P04	800	100W+220°C
		1000	100W+220°C
		1200	100W+220°C
Coscia di pollo	P05	200	450W+220°C
		300	450W+220°C
		400	450W+220°C
		500	450W+220°C
		600	450W+220°C
		700	450W+220°C
		800	450W+220°C
Ali di pollo	P06	200	300W+220°C
		300	300W+220°C
		400	300W+220°C
		500	300W+220°C
		600	300W+220°C
		700	300W+220°C
		800	300W+220°C
Pesce intero	P07	1	100W+220°C
		2	100W+220°C
		3	100W+220°C
Trancio di pesce	P08	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
Pizza non surgelata	P09	200	Prerisc./200°C conv.
		300	Prerisc./200°C conv.
		400	Prerisc./200°C conv.
		500	Prerisc./200°C conv.
		600	Prerisc./200°C conv.
Pizza surgelata	P10	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
Torte	P11	400	Prerisc./150°C
		500	Prerisc./150°C
		600	Prerisc./150°C

Arrosto di maiale	P12	400	450W+220°C
		500	450W+220°C
		600	450W+220°C
		700	450W+220°C
		800	450W+220°C
		900	450W+220°C
		1000	450W+220°C
Spiedini di pollo	P13	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
Gamberetti	P14	200	Prerisc./220°C
		400	Prerisc./220°C
		600	Prerisc./220°C
Bistecca di manzo	P15	400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
		700	100W+220°C
		800	100W+220°C
		900	100W+220°C
		1000	100W+220°C
Costine alla griglia	P16	200	100W+220°C
		400	100W+220°C
		600	100W+220°C
Biscotti al cioccolato	P17	500	Prerisc./180°C
Biscotti al limone	P18	400	Prerisc./200°C
Salsicce	P19	200	Prerisc./220°C
		400	Prerisc./220°C
		600	Prerisc./220°C
Finger food	P20	200	Prerisc./220°C
		300	Prerisc./220°C
		400	Prerisc./220°C
Riscaldamento	P21	200	900W
		300	900W
		400	900W
		500	900W
		600	900W
Patate	P22	1	900W
		2	900W
		3	900W
Bevande	P23	1	900W
		2	900W
		3	900W

Pasta	P24	100 (+800ml acqua fredda)	700W
		150 (+1000ml acqua fredda)	
		200 (+1200ml acqua fredda)	
Zuppe	P25	1	900W
		2	
		3	
Pizza	P26	1	900W
		2	
		3	
Muffin	P27	1	900W
		2	
		3	
		4	
Porridge	P28	50+500ml acqua	900W/450W
		100+1000ml acqua	
		150+1500ml acqua	
Mele al forno	P29	2	700W
		3	
		4	
Sandwich	P30	1	900W
		2	
		3	
Popcorn	P31	50	900W
		100	
Fudge Brownies	P32	800	100W+180°C
Pane	P33	100	Livello del grill 3
		150	
		200	
Pepite di pollo	P34	200	100W+220°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Patatine fritte	P35	200	100W+220°C
		300	
		400	
		500	
Biscotti avena e uva sultanina	P36	600	Prerisc./180°C
Dolce croccante alle noci pecan	P37	500	Prerisc./180°C

Biscotti cioccolato e arachidi	P38	500	Prerisc./180°C
Hamburger	P39	2	100W+220°C
		4	
		6	
Muffin	P40	840 (70g*12)	Prerisc./180°C

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Normale	
Il forno a microonde causa interferenze con la TV	Il funzionamento della radio o della TV può subire interferenze durante il funzionamento del forno a microonde. Il fenomeno è simile a quello che accade quando si mettono in funzione piccoli elettrodomestici, come mixer, aspirapolvere e ventilatori. Questo fenomeno è normale.
Affievolimento della luce della lampadina del forno	Se si imposta la cottura del microonde con una bassa potenza, la luce della lampadina del forno può affievolirsi. Questo fenomeno è normale.
Condensa accumulatasi sullo sportello, l'aria calda fuoriesce dalle aperture di ventilazione	Durante la cottura, il vapore può fuoriuscire dai cibi. La maggior parte di essa fuoriesce dalle aperture di ventilazione, ciononostante può accumularsi anche nelle zone fredde, come lo sportello del forno. Questo fenomeno è normale.
Il forno è stato avviato inavvertitamente senza cibo all'interno.	Non è consentito avviare l'unità senza cibo all'interno. Ciò è molto pericoloso.

Problema	Possibili cause	Rimedio
Impossibile avviare il forno.	(1) Il cavo di alimentazione non è stato saldamente inserito nella presa.	Estrarre il cavo di alimentazione, dopodiché inserirlo nuovamente dopo 10 secondi.
	(2) Fusibile scattato o interruttore automatico funzionante.	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico (lavori da effettuarsi a cura di un tecnico qualificato)
	(3) Problemi con la presa.	Verificare la presa con altri elettrodomestici.
Il forno non riscalda.	(4) Sportello non correttamente chiuso.	Chiudere bene lo sportello.



In conformità alla Direttiva sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), il presente elettrodomestico dovrà essere conferito e trattato separatamente.

Si prega di NON smaltire il presente prodotto nei rifiuti domestici, ma di conferirlo agli appositi punti di raccolta RAEE ove disponibili.

INNEHÅLL

INNEHÅLL	157
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT UNDVIKA	
MÖJLIG EXPONERING FÖR KRAFTIG MIKROVÅGSSTRÅLNING	158
RÅD OM SKÖTSEL AV PRODUKTEN	158
SPECIFIKATIONER	158
VIKTIG SÄKERHETSINSTRUKTIONER	159–160
JORDNINGSINSTALLATION FÖR ATT UNDVIKA RISK FÖR PERSONSKADOR	161–163
INSTALLATION AV DIN UGN	163
VIKTIG INSTALLATIONSINFORMATION	164
PLACERING	165
INSTALLATIONSMÅTT	165
INBYGGNAD	165–166
INNAN DU TAR PRODUKTEN I BRUK	167
BRUKSANVISNING	168–175
FELSÖKNING	187

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT UNDVIKA MÖJLIG EXPONERING FÖR KRAFTIG MIKROVÅGSSTRÅLNING

- (a) Använd inte denna ugn med luckan öppen. Det kan resultera i skadlig exponering för mikroovågsstrålning. Det är viktigt att du inte har sönder eller manipulerar med säkerhetsspärarna.
- (b) Placera inte något objekt mellan ugnens framsida och ugnsluckan. Se till att smuts eller rester av rengöringsmedel inte samlas på de tätande ytorna.
- (c) VARNING: Om luckan eller lucktätningen skadas får du inte använda ugnen innan den har reparerats av en kvalificerad person.

RÅD OM SKÖTSEL AV PRODUKTEN

Om produkten inte hålls ren kan ytans skick försämrats vilket påverkar produktens livslängd. Detta kan ge upphov till farliga situationer.

Specifikationer

Modell:	5KD94150
Märkspänning:	230V~50 Hz
Angiven ineffekt (mikrovågor):	1550 W
Angiven uteffekt (mikrovågor):	900 W
Angiven uteffekt (grill):	1200 W
Angiven ineffekt (konvektion):	1750 W
Angiven ineffekt (ångfunktion):	1500 W
Angiven ineffekt (maximalt):	3300 W
Ugnskapacitet:	34 L
Yttermått:	595x525x454 mm
Nettovikt:	Cirka 33 kg

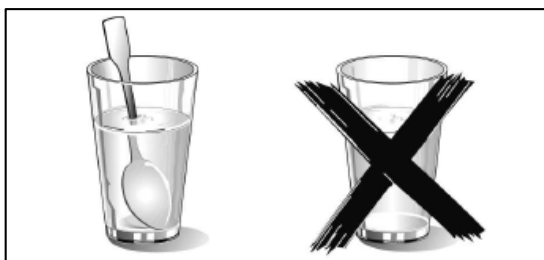
VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

VARNING

För att minska risken för brand, elektriska stötar, personskador och exponering för kraftig mikrovägsstrålning när du använder din ugn ska du vidta grundläggande försiktighetsåtgärder, inklusive följande:

1. Varning: Vätskor och andra livsmedel får inte värmas upp i förseglade behållare eftersom de kan explodera.
2. Varning: Det innebär en risk att låta någon som inte är kvalificerad utföra service eller reparationer som involverar avlägsnande av ett hölje som skyddar mot exponering för mikrovägsstrålning.
3. Denna produkt kan användas av barn från 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de får tillsyn eller handleds så att de kan använda produkten på ett säkert sätt och förstår vilka faror som är förknippade med användningen. Barn ska inte leka med produkten. Låt inte barn rengöra eller utföra underhåll på produkten om de inte är över 8 år och står under uppsikt.
4. Produkten och dess nätsladd ska vara utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
5. Använd bara redskap som lämpar sig för mikrovägsugnsanvändning.
6. Ugnen bör rengöras regelbundet. Avlägsna eventuella matrester.
7. Läs och följ "FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT UNDVIKA MÖJLIG EXPONERING FÖR KRAFTIG MIKROVÄGSSTRÅLNING".
8. När du värmer upp mat i behållare av plast eller papper ska du hålla uppsikt över dem så att de inte antänds.
9. Om rök bildas ska du stänga av produkten eller dra ut stickkontakten och låta luckan vara stängd för att kväva eventuella flammor.
10. Överkoka inte maten.
11. Använd inte ugnsutrymmet för förvaring. Förvara inte något, t.ex. bröd och kakor, inuti ugnen.
12. Avlägsna förslutningsband av metall och metallhandtag från pappers- eller plastbehållare/-påsar innan du placerar dem i ugnen.
13. Ugnen får endast installeras och placeras i enlighet med de medföljande installationsanvisningarna.
14. Ägg i skal och hela hårdkokta ägg får inte värmas i mikrovägsugnar eftersom de kan explodera, även efter att mikrovägsuppvärmningen har avslutats.
15. Denna produkt är avsedd att användas i ett personhushåll eller liknande miljöer såsom:
 - i personalkök i butiker, på kontor eller på andra arbetsplatser,
 - pentryn och kök för gäster på hotell, motell och andra typer av bostadsmiljöer,
 - bondgårdar,
 - i bed and breakfast-anläggningar."
16. Om elkabeln skadas måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceombud eller andra kvalificerade personer för att undvika olycksrisker.
17. Använd eller förvara inte denna produkt utomhus.
18. Använd inte denna ugn nära vatten, i en våt källare eller nära en simbassäng.
19. Temperaturen på åtkomliga ytor kan bli mycket hög när produkten är i drift. Ytorna kan bli heta under användning. Håll nätsladden borta från heta ytor, och täck inte över någon av ugnens ventilationsöppningar.
20. Nätsladden får inte hänga över kanten på ett bord eller en disk.
21. Om du inte håller ugnen ren kan det leda till att ytornas skick försämras, vilket i sin tur kan förkorta produktens livslängd och eventuellt även resultera i riskfyllda situationer.
22. När du värmer nappflaskor och behållare med barnmat ska du röra om eller skaka behållarna och kontrollera temperaturen före servering för att undvika brännskador.
23. Uppvärmning i mikrovägsugn av drycker kan resultera i att de kokar över på ett explosionsartat sätt när du har tagit ut dem. Var därför försiktig när du hanterar behållaren.
24. Håll uppsikt över barn så att de inte leker med diskmaskinen.
25. Denna produkt ska inte manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
26. Åtkomliga delar kan bli heta under användningen. Håll små barn borta från produkten.
27. Använd inte ångtvättsutrustning på hällen.
28. Produkten blir het när den används. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen inuti ugnen.

29. Använd bara den termometer som rekommenderas för denna ugn (gäller ugnar med en inbyggd termometerfunktion.)
30. VARNING: Produkten och dess åtkomliga delar blir heta under användningen. Undvik att vidröra dess värmekroppar. Låt inte barn under 8 år vara nära produkten såvida de inte är under kontinuerlig uppsikt.
31. Mikrovågsugnen måste användas med öppen luckfront (gäller ugnar som är utrustade med en luckfront.)
32. Förvaringslådans yta kan bli het.
33. Mikrovågsugnen är avsedd för att värma upp mat och drycker. Använd den inte för att torka livsmedel eller kläder, eller för att värma upp värmedynor, tofflor, tvättsvampar, fuktiga textilier eller liknande. Detta kan leda till skador, antändning eller brand.
34. VARNING: Håll inte i ugnens handtag när du flyttar på den. (Handtaget håller inte för tyngden, och det kan lätt gå sönder.)
35. Vatten i mottagningstanken, inuti ugnen och i vattentanken ska avlägsnas efter varje användningstillfälle.
36. Använd inte pappersmuggar eller plastbehållare med en smältpunkt på under 120 grader. Du kan använda redskap av glas, keramik och rostfritt stål.
37. Denna produkt fungerar med ånga som primär uppvärmningsfunktion.



- o Om du värmer vätskor i mikrovågsugnen måste du placera en tesked i behållaren. Då riskerar du inte att vätskan plötsligt kokar över när du har tagit ut behållaren ur mikrovågsutrymmet.

**LÄS FÖLJANDE NOGGRANT OCH
SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK**

Jordningsinstallation för att undvika risk för personskador

FARA

Risk för elektriska stötar
Vidrör inte komponenterna i produktens innerutrymme. Det kan orsaka allvarliga personskador eller dödsfall.
Demontera inte denna produkt.

VARNING

Risk för elektriska stötar
Felaktig användning av jordningen kan resultera i elektriska stötar.
Anslut inte produkten till ett eluttag innan den har installerats och jordats korrekt.
Denna produkt måste jordas.
Vid elektrisk kortslutning minskar jordning risken för elektriska stötar genom att tillhandahålla en bana för elektriska strömmen.
Denna produkt är utrustad med en nätsladd med en jordledarkabel och en jordad stickkontakt.
Stickkontakten måste kopplas till ett eluttag som är korrekt installerat och jordat.
Konsultera en behörig elektriker eller servicetekniker om du inte förstår jordningsinstruktionerna fullt ut eller om du inte är säker på att produkten är korrekt jordad.
Om du behöver använda en förlängningssladd får du endast använda en 3-trådssladd.

1. En kort nätsladd medföljer för att minska riskerna för sladdhärvor eller snubbelskador orsakade av en längre sladd.
2. Om du använder en längre sladd eller förlängningssladd:
 - 1) Märkspänningen på sladden eller förlängningssladden måste vara minst lika stor som produktens märkspänning.

- 2) Du får endast använda en 3-tråds förlängningssladd som är jordad.
- 3) Den långa sladden ska placeras så att den inte ligger över en bänkskiva eller bordsskiva där barn kan dra i den, eller där det finns risk för att man snubblar över den.

RENGÖRING

Börja alltid med att koppla bort produkten från elnätet.

1. Rengör ugnsutrymmet efter användning.
Använd en lätt fuktad trasa.
2. Diska tillbehören i vatten med lite diskmedel i.
3. Ugnsluckans dörrkarm och tätning samt intilliggande delar måste rengöras noggrant med en fuktig trasa när de har blivit smutsiga.
4. Använd inte skarpa, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas eftersom de kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
5. Rengöringstips – för enklare rengöring av ugnsutrymmets väggar som det du tillagar kan komma i kontakt med: Lägg en halv citron i en skål, tillsätt 300 ml vatten och värm på mikrovågseffekten 100 % under 10 minuter. Torka ugnen ren med en mjuk, torr trasa.

REDSKAP

VAR FÖRSIKTIG!

Risk för personskador

Det innebär en risk att låta någon som inte är kvalificerad utföra service eller reparationer som involverar avlägsnande av ett hölje som skyddar mot exponering för mikrovågsstrålning.

Se instruktionerna "Material som du kan använda i mikrovågsugnen" och "Material som du inte ska använda i mikrovågsugnen." Det kan finnas redskap som inte är av metall och som inte är säkra för mikrovågsanvändning. Om du är osäker kan du testa redskapet enligt följande metod.

Redskapstest:

1. Fyll en mikrovågssäker behållare med 250 ml vatten och placera redskapet i den.
2. Värm på maxeffekt under 1 minut.
3. Känn försiktigt på redskapet. Om det har blivit varmt får du inte använda det för mikrovågstillagning.
4. Låt inte testtiden överskrida 1 minut.

Material som du kan använda i mikrovågsugnen

Redskap	Anmärkningar
Bryningskär	Följ tillverkarens instruktioner. Botten på bryningskärlet måste ligga minst 5 mm över den roterande bottenplattan. Den roterande bottenplattan kan gå sönder vid felaktig användning.
Servis	Endast mikrovågssäkra produkter. Följ tillverkarens instruktioner. Använd inte spruckna tallrikar eller tallrikar med flisor.
Glasburkar	Ta alltid av lock. Värm endast upp maten tills den har hunnit bli varm. De flesta glasburkar är inte värmetåliga och kan gå sönder.
Glasartiklar	Använd endast produkter av värmetåligt ugnsglas. Försäkra dig om att de inte har dekorationer av metall. Använd inte spruckna tallrikar eller tallrikar med flisor.
Ugnsstekpås	Följ tillverkarens instruktioner. Förslut inte med en metallförslutning. Gör några hål så att ångan kan försvinna ut.
Papperstallrikar och -muggar	Använd endast vid kortvarig tillagning/uppvärmning. Låt inte ugnen vara utan uppsikt under tillagningen.
Hushållspapper	Använd för att täcka mat vid återuppvärmning och för att absorbera fett. Använd under uppsikt och endast vid snabb tillagning.
Bakplåtspapper	Använd för att täcka maten för att undvika stänk. Kan även användas som omslag vid ångkokning.
Plast	Endast mikrovågssäkra produkter. Följ tillverkarens instruktioner. Bör vara märkt som "mikrovågssäker". Vissa plastbehållare blir mjuka när maten inuti blir het. Gör skårer eller stick hål i stekpås och plastpås med tät förslutning, eller ventiler enligt anvisningarna på förpackningen.
Plastfilm	Endast mikrovågssäkra produkter. Använd för att täcka mat under tillagningen för att bibehålla livsmedlens vätskeinhåll. Låt inte plastfilm komma i beröring med maten.
Termometrar	Endast mikrovågssäkra produkter (kött- och sockertermometrar).
Smörgåspapper	Använd för att täcka maten för att undvika stänk och för att bibehålla livsmedlens vätskeinhåll.

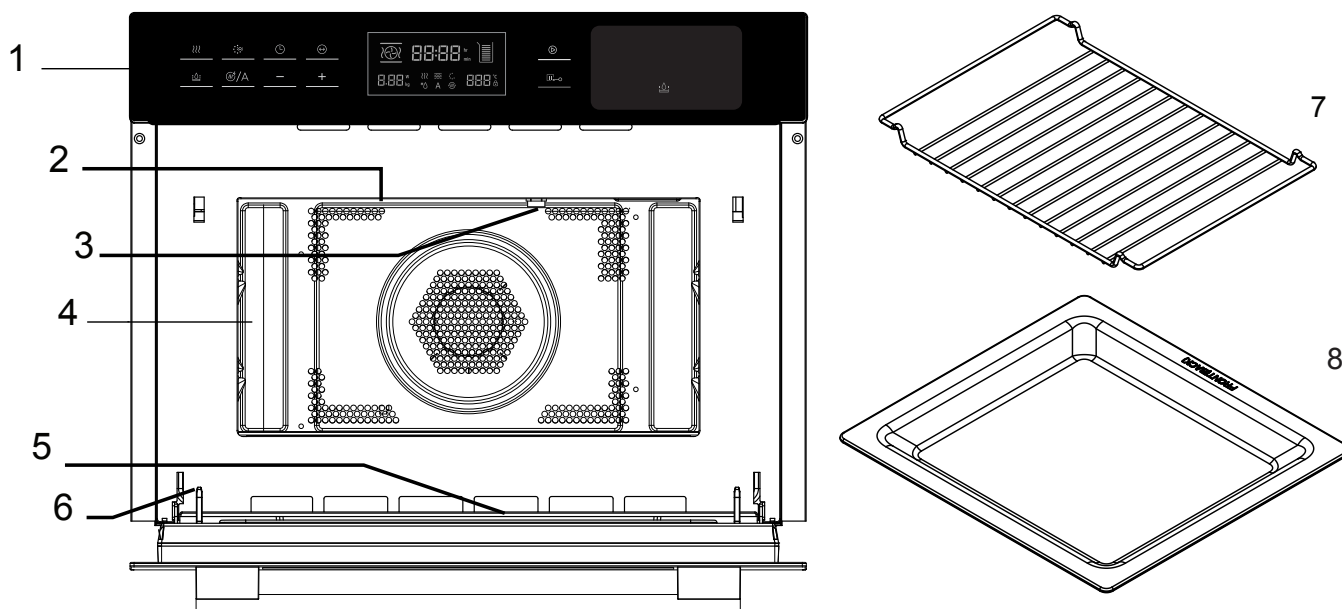
Material som du inte ska använda i mikrovågsugnen

Redskap	Anmärkningar
Aluminiumskål	Kan orsaka ljusbågsbildning. Placera maten i en mikrovågssäker form.
Matkartong med metallhandtag	Kan orsaka ljusbågsbildning. Placera maten i en mikrovågssäker form.
Redskap av metall eller med metalldekorationer	Kan orsaka ljusbågsbildning. Placera maten i en mikrovågssäker form. Metall skyddar maten mot mikrovågsstrålning.
Förslutningar av metall	Metalldekorationer kan orsaka ljusbågsbildning. Kan orsaka ljusbågsbildning och brand i ugnen.
Papperspåsar	Kan orsaka brand i ugnen.
Plastskum	Plastskum kan smälta eller kontaminera vätskan inuti när den exponeras för höga temperaturer.
Trä	Trä blir uttorkat när det används i mikrovågsugnen, och det kan gå sönder eller spricka.

INSTALLATION AV DIN UGN

Namn på ugnsdelarna och tillbehören

Ta ut ugnen och allt material från kartongen, och ta även ut allt som finns i ugnsutrymmet. Med din ugn följer dessa tillbehör:
Bruksanvisning 1



1. Manöverpanel
2. Grillelement
3. Lampa
4. Ugnsutrymme
5. Luckglas
6. Gångjärn

7. Grillgaller
8. Glaspanna

VIKTIG INSTALLATIONSINFORMATION

- Denna produkt är INTE avsedd för kommersiellt bruk.
- Följ installationsanvisningarna som medföljer, och tänk på att produkten endast får installeras av en kvalificerad servicetekniker.
- En stickkontakt är monterad till denna produkt, och kontakten får endast anslutas till ett korrekt installerat jordat uttag.
- Om ett nytt eluttag behövs måste installationen och anslutningen av sladdar utföras av en behörig elektriker.
- Om stickkontakten inte längre går att nå efter installationen måste en polfrånskiljare finnas på installationsplatsen med ett kontaktavstånd på minst 3 mm.
- Adaptrar, flervägsuttag och förlängningssladdar får inte användas.
- Överbelastning kan orsaka brand.
- Om det inte medföljer någon nätsladd och stickkontakt till produkten måste utrustningen som används för anslutning ha en kontaktseparation i samtliga poler som ger en komplett fränkoppling, och produkten måste integreras i den fasta ledningsdragningen i enlighet med reglerna för ledningsdragning.

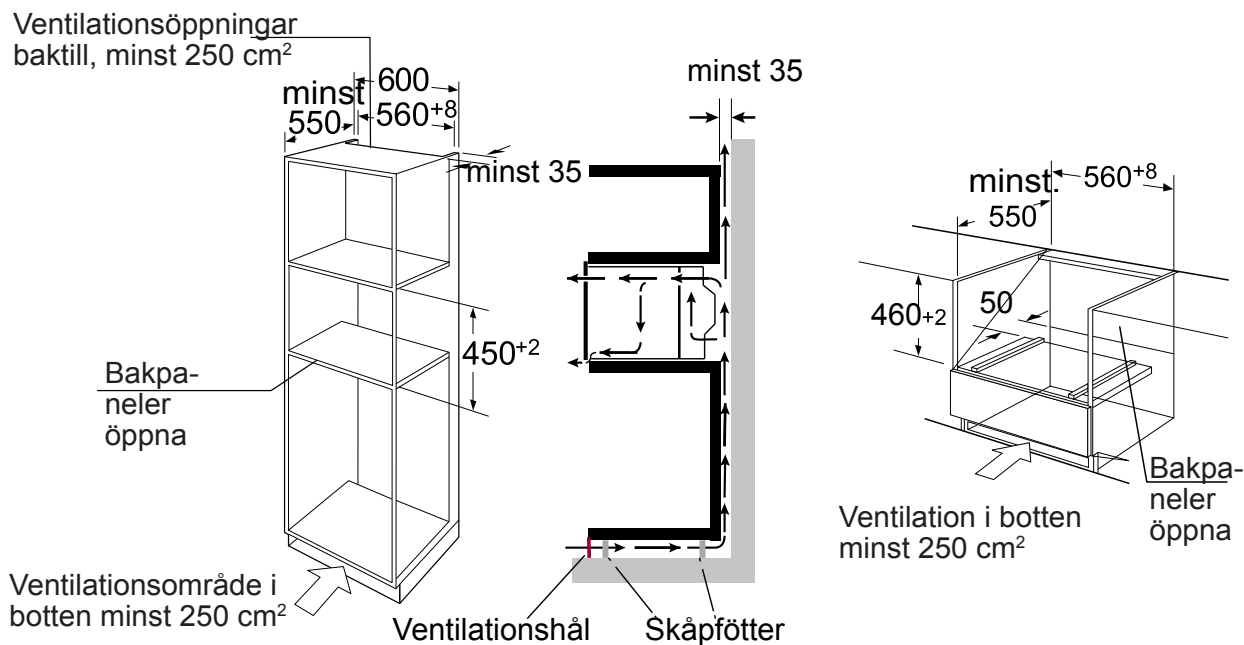
Åtkomliga ytor kan bli heta när produkten används.



Inbyggda enheter

- Denna produkt är endast avsedd för komplett inbyggnad i kök.
- Denna produkt är inte avsedd för fristående användning på en köksbänk och den får inte heller vara placerad i ett skåp utan att vara inbyggd.
- Vid inbyggnad i skåp får det inte finnas skåpvägg bakom produkten.
- Det måste finnas ett utrymme på minst 35 mm mellan väggen och botten eller den bakre panelen på den ovanliggande enheten.
- Inbyggnadsskåpet måste ha en ventilationsöppning på 250 cm² framtill.
- Detta kan lösas genom att man kappar av bottenpanelen eller monterar ett ventilationsgaller.
- Ventilationspringor och luftintag får inte täckas över.
- Denna produkt kan endast användas på ett garanterat säkert sätt om den har installerats i enlighet med dessa installationsanvisningar.
- Installatören ansvarar för alla skador som kan uppstå på grund av felaktig installation.
- De enheter som produkten ska monteras in i måste vara värmebeständiga upp till 90 °C.

Installationsmått

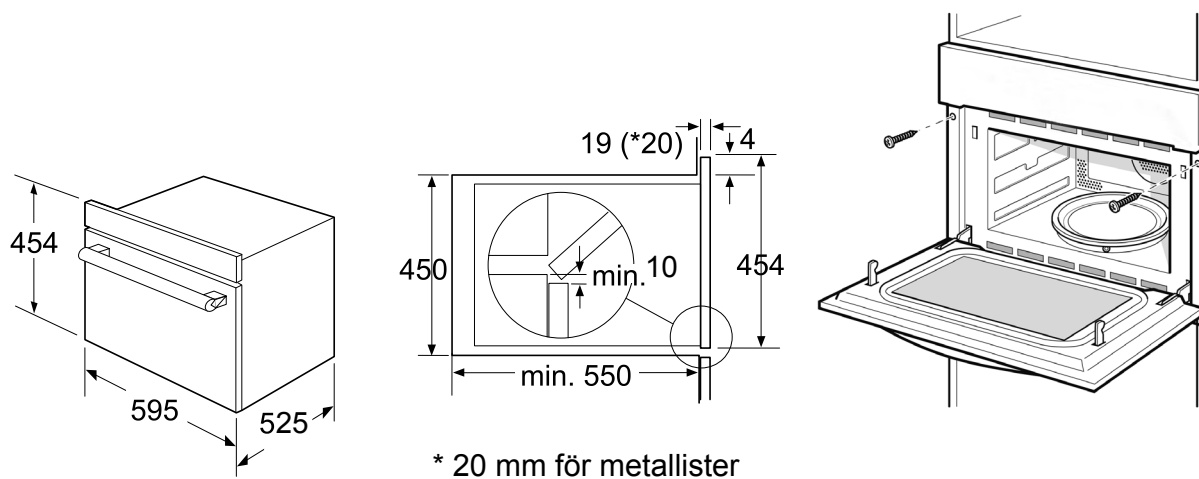


Observera: Det ska finnas ett tomt utrymme ovanför ugnen.

Inbyggnad

- Håll inte och bär inte ugnen i luckans handtag. Luckhandtaget håller inte för produktens vikt, och därför kan det gå sönder.

1. Skjut försiktigt in ugnen i utrymmet och se till att du placerar den centrerat.
2. Öppna luckan och skruva fast ugnen med de medföljande skruvarna.



- Skjut in produkten på plats och centrera den.
- Se till att anslutningssladden inte blir klämd.
- Skruva produkten på plats.
- Utrymmet mellan arbetsbänken och produkten får inte stängas av med ytterligare lister.

Viktig information

Elektrisk anslutning

En stickkontakt är monterad till denna produkt, och kontakten får endast anslutas till ett korrekt installerat jordat uttag.

Uttaget får endast installeras eller bytas ut av en behörig elektriker som följer aktuella regelverk.








Om stickkontakten inte längre går att nå efter installationen ska en allpolig frånskiljare finnas på installationssidan, med ett kontaktavstånd på minst 3 mm. Kontaktskydd måste säkerställas vid installationen.

Säkringsskydd: se bruksanvisning – tekniska data.

INNAN DU TAR PRODUKTEN I BRUK

Den första rengöringen och uppvärmningen

Ta bort all skyddsfilm från mikrovågsugns framsida. Mer information finns i avsnittet "RENGÖRING". Innan du använder produkten för första gången ska du ta ut alla tillbehör och diska dem.

- För att bli av med lukten som kan finnas i en ny ugn värmer du upp den när den är tom och luckan är stängd. En timme med inställningen  varmluft vid 230 °C är idealisk.
- Se till att det inte finns något förpackningsmaterial kvar i tillagningsutrymmet.
- Torka av ugnsutrymmet med en fuktig trasa innan du sätter på värmen.
- Nudda vid ""-reglaget. Ugnen slås på och huvudmenyn visas på displayen.
- Nudda vid -reglaget för att ställa in varmluftsfunktionen .
- Nudda vid  och "- +"-reglaget för att ställa in temperaturen på 230 °C.
- Nudda vid -reglaget. Nudda vid "- +"-reglaget för att ställa in tillagningstiden på 60 minuter.
- Nudda vid -reglaget. Ugnen börjar värmas upp.
- Låt ugnen svalna till rumstemperatur. Häll sedan lite neutralt diskmedel i hett vatten och använd lösningen för att rengöra insidan på mikrovågsugnen. Torka torrt med en ren, mjuk trasa. Låt ugnsluckan vara öppen tills ugnen är helt torr.

BRUKSANVISNING

Manöverpanel



Touchreglage och display

Touchreglagen används för att ställa in ugnens olika funktioner. På displayen ser du vilka inställningar du har gjort.

Symbol	Funktion
	Ånga
	Utan ånga
	Klocka
	Parameter
	Vattenbehållarens öppningsknapp
	Förvärmning/automatiska program
	Inställning av parametrar
	Start
	Stopp/avbryt

Funktion och skärmdisplay

Använd funktionsreglagen för att ställa in uppvärmningstyp.

Funktion (Symbolen lyser när funktionen är i bruk)	Användning
Mikrovågsfunktion	Upptining, återuppvärmning och tillagning.
Grill	Välj mellan inställningarna hög, medelhög och låg. Idealisk för att grilla flera bifår, korvar, bitar av fisk eller brödsivor.
Varmluft	För gräddning av sockerkakor i bakformar, fruktkakor och cheesecakes samt kakor, pizza och små bakverk på bakplåt.
Grill + fläkt	Fågel blir brun och krispig. Denna inställning ger bäst resultat för gratänger och grillrätter.
Mikrovåg + grill	Använd denna funktion för att snabbkoka rätter och samtidigt ge dem en brungräddad yta.
Mikrovågor + varmluft	Använd denna funktion för att snabbsteka rätter.
Mikrovågor + grill + fläkt	Fågel blir brun och krispig. Denna inställning ger bäst resultat för gratänger och grillrätter. Funktionen kan användas för jämn stekning av rätter.
Ånga	Använd denna funktion för att tillaga forell, laxfilé, gös, räkor, filé av hälleflundra, sill.
Mikrovågor + ånga	Använd denna funktion för att koka potatis utan skal.

Funktion	Användning
	Tillsätt ånga under varmluftstillagningen för att rätterna inte ska bli torra.
	80 tillagningsprogram
	2 upptyningsprogram

Inställning av parametrar

Använd inställningsreglagen för att ställa in parametrarna.

Parameter	Funktion
Automeny	Välj 80 automatiska program.
Temperatur	Välj tillagningstemperatur (°C). 50,100,105,110...230
	35,100,105...180
	100,105,110...180
Vikt	100,90,80,70,60,50
	180,190,200,210,220
Tid	Ställ in tillagningstiden.
Mikrovågor	Välj mikrovågseffekt: 100 W, 300 W, 450 W, 700 W och 900 W

Kylfläkt

Din ugn är utrustad med en kylfläkt. Kylfläkten går igång när ugnen används. Den heta luften försvinner ut över luckan.

Kylfläkten är igång viss tid efter att ugnen har slutat arbeta.

Var försiktig!

Täck inte över ventilationsspringorna. Ugnen kommer då att bli överhettad.

Observera

- Enheten förblir sval medan mikrovågsfunktionen är igång. Kylfläkten kommer fortfarande att aktiveras. Fläkten kan även fortsätta att arbeta när mikrovågsfunktionen har stängts av.
- Kondens kan bildas på luckfönstret, innerväggarna och botten. Detta är normalt, och det påverkar inte mikrovågsdriften negativt. Torka bort kondensen efter tillagningen.

1. Inställning av klockan

När du har anslutit mikrovågsugnen till strömmen kommer "00:00" att blinka och ljudsignalen hörs en gång.

1) Tryck på "—" eller "+" för att ställa in tiden (mellan 00:00 och 23:59.)

2) Tryck sedan på "⌚". Nu har du ställt in tiden på klockan.

Observera: 1) Om du vill ändra tiden trycker du på knappen "⌚" och håller den nedtryckt under 3 sekunder. Den inställda tiden släcks, och tidssiffrorna blinkar sedan i displayen. Tryck på "—" eller "+" för att ställa in tiden på nytt, och tryck på "⌚"-knappen för att bekräfta inställningen.

2) Om du vid tidsinställningen håller "—" eller "+" nedtryckt en stund ändrar du 10 minuter i taget. Med ett kort knapptryck ändrar du 1 minut i taget.

OBSERVERA: När du trycker på "⋮" kan du välja mikrovågor, grill, konvektion, grill + fläkt, MV + konvektion, MV + grill eller MV + grill + fläkt.

2. Tillagning med mikrovågsfunktionen

1) Tryck på "⋮"-knappen för att aktivera mikrovågsfunktionen. "01:00" tänds i displayen, och mikrovågsfunktionen visas.

2) Tryck på "⋮" eller "—" eller "+" för att välja tillagningsfunktion.

3) Tryck på "↔" och tryck sedan på "—" eller "+" för att ställa in mikrovågseffekt (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Den förinställda effekten är 900 W.

4) Tryck på "⌚" och tryck sedan på "—" eller "+" för att ställa in tillagningstiden. Den maximala tillagningstiden är avhängig av vilket effektläge som du har valt. Om du väljer effektläget 900 W är den maximala tiden 30 minuter, och för de övriga effektlägena är den maximala tiden 90 minuter.

5) Tryck på "▶"-knappen för att börja tillagningen.






Tabell över mikrovågseffekt

Mikrovågseffekt	100%	80%	50%	30%	20%
Display	900W	700W	450W	300W	100W












I tabellen nedan ser du vilka effektlägen som du kan välja och vilken typ av mat som är lämplig att tillaga vid de olika effektlägena.

Effektläge	Mat
900 W	- Koka vatten, återuppvärmning - Tillaga kyckling, fisk, grönsaker
700 W	- Återuppvärmning - Tillaga svamp, skaldjur - Tillaga rätter med ägg och ost
450 W	- Koka ris, tillaga soppa
300 W	- Upptining - Smälta choklad och smör
100 W	- Tina känsliga/ömtåliga livsmedel - Tina livsmedel med oregelbunden form - Mjuka upp glass - Låta deg jäsa














3. Tillagning med grillfunktionen

- 1) Tryck på -knappen för att aktivera mikrovågsfunktionen. "01:00" tänds och mikrovågsikonen visas.
- 2) Tryck på  eller "—" eller "+" för att välja grillfunktionen. Den förinställda grilleffekten är effektläge 3.
- 3) Tryck på  för att välja effektläge för grillen.
- 4) Tryck på "—" eller "+" för att välja effektläge 3 (maximal effekt), effektläge 2 eller effektläge 1 (lägsta effekt.).
- 5) Tryck på  för att välja tidsinställningsfunktionen. Förinställd tid är 10 minuter. Tryck på "—" eller "+" för att välja tillagningstid för grillen. Maximal tid är 90 minuter.
- 6) Tryck på -knappen för att börja tillagningen.







4. Konvektionstillagning

- 1) Tryck på ""-knappen för att aktivera mikrovågsfunktionen. "01:00" tänds och mikrovågsikonen visas.
- 2) Tryck på "", "", eller "", för att välja konvektionsfunktionen. Förinställd temperatur är 180 grader.
- 3) Tryck på "", för att komma till temperaturfunktionen.
- 4) Tryck på "", eller "", för att välja temperatur. Du kan välja en temperatur från 50 till 230 grader. (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230)
- 5) Tryck på "", för att komma till tidsinställningsfunktionen. Förinställd tid är 10 minuter. Tryck på "", eller "", för att välja tillagningstid. Maximal tid är 5 timmar.
- 6) Tryck på ""-knappen för att påbörja tillagningen.







5. Tillagning med grill och fläkt

- 1) Tryck på "", eller "", eller "", för att aktivera mikrovågsfunktionen. "01:00" tänds och mikrovågsikonen visas.
- 2) Tryck på "", eller "", eller "", för att välja konvektionsfunktionen. Förinställd temperatur är 180 grader.
- 3) Tryck på "", för att komma till temperaturinställningen.
- 4) Tryck på "", eller "", för att välja temperatur. Du kan välja en temperatur från 35 till 180 grader. (35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180)
Tryck på "", för att komma till tidsinställningsfunktionen. Förinställd tid är 10 minuter.
- 5) Tryck på "", eller "", för att välja tillagningstid. Maximal tid är 5 timmar.
- 6) Tryck på ""-knappen för att börja tillagningen.







6. Tillagning med mikrovågor och grill

- 1) Tryck på -knappen för att aktivera mikrovågsfunktionen. "01:00" tänds och mikrovågsikonen visas.
- 2) Tryck på  eller "—" eller "+" för att välja kombinationsfunktionen "MV + grill".
- 3) Tryck på  för att komma till inställningen av grilleffekt.
- 4) Tryck på "—" eller "+" för att välja effektläge 3 (maximal effekt), effektläge 2 eller effektläge 1 (lägsta effekt.).
- 5) Tryck på  för att komma till inställningen av mikrovågseffekt.
- 6) Tryck på "—" eller "+" för att välja mikrovågseffekt (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Den förinställda effekten är 300 W.
- 7) Tryck på  för att välja tidsinställningsfunktionen. Förinställd tid är 10 minuter.
- 8) Tryck på "—" eller "+" för att välja tillagningstid. Maximal tid är 90 minuter.
- 9) Tryck på -knappen för att börja tillagningen.




7. Tillagning med mikrovågor och konvektion

- 1) Tryck på -knappen för att aktivera mikrovågsfunktionen. "01:00" tänds och mikrovågsikonen visas.
- 2) Tryck på  eller "—" eller "+" för att välja kombinationsfunktionen "MV + konvektion".
- 3) Tryck på  för att komma till temperaturinställningen. Förinställd temperatur är 180 grader.
- 4) Tryck på "—" eller "+" för att välja en temperatur mellan 50 och 230 grader. (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230)
- 5) Tryck på  för att komma till inställningen av mikrovågseffekt.
- 6) Tryck på "—" eller "+" för att välja mikrovågseffekt (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Den förinställda effekten är 300 W.
- 7) Tryck på  för att välja tidsinställningsfunktionen. Förinställd tid är 10 minuter.
- 8) Tryck på "—" eller "+" för att välja tillagningstid. Maximal tid är 90 minuter.
- 9) Tryck på -knappen för att börja tillagningen.

8. Tillagning med mikrovågor, grill och fläkt

- 1) Tryck på ""-knappen för att aktivera mikrovågsfunktionen. "01:00" tänds och mikrovågsikonen visas.
- 2) Tryck på "", "—" eller "+" för att välja kombinationsfunktionen "MV + grill + fläkt".
- 3) Tryck på "", för att komma till temperaturinställningen. Förinställd temperatur är 180 grader.
- 4) Tryck på "—" eller "+" för att välja temperatur. Du kan välja en temperatur mellan 100 och 180 grader. (100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180)
- 5) Tryck på "", för att komma till inställningen av mikrovågseffekt.
- 6) Tryck på "—" eller "+" för att välja mikrovågseffekt (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Den förinställda effekten är 300 W.
- 7) Tryck på "", för att välja tidsinställningsfunktionen. Förinställd tid är 10 minuter.
- 8) Tryck på "—" eller "+" för att välja tillagningstid. Maximal tid är 90 minuter.
- 9) Tryck på ""-knappen för att börja tillagningen.

9. Automatisk tillagning

- 1) I standbyläget trycker du på "/A"-knappen en gång. Displayen " tänds. Gå till upptiningsmenyn, tryck på knappen flera gånger. Du kan växla mellan olika tillagningsalternativ som d01, P01, S01. Nu kan du trycka på "—" eller "+" för att välja upptining, menyn för tillagning utan ånga, tillagning med ånga i menyn som växlar mellan tre typer av tillagning. När displayen visar "A" aktiveras automatiskt menyn med förinställd vikt och förinställd tillagningstid: P01 för mikrovågsfunktionen och S01 för tillagning med ånga.
- 2) Tryck på "". Displayen blinkar och visar P01 eller S01. Nu trycker du på "—" eller "+" och väljer menytyp (P01–P40 eller S01–S40).

Observera:

- 1) För tillagning utan ånga (P01–P40) trycker du på "↔" för att komma till den önskade menyn och anger den aktuella vikten. Tryck sedan på "—" eller "+" för att ange tillagningstiden.
- 2) Om du behöver justera den förinställda tillagningstiden för ångmenyn trycker du på ⌚. Den förinställda tillagningstiden blinkar. Tryck sedan på "—" eller "+" för att justera tillagningstiden i menyn.

- 3) Tryck på "▶"-knappen för att börja tillagningen.

OBSERVERA:

- 1) Efter tillagning med den automatiska menyn för ångtillagning kommer vattenpumpen att pumpa tillbaka vattnet till vattenbehållaren. Ugnen ger då ljud ifrån sig.
- 2) Efter tillagning med den automatiska menyn för ångtillagning måste du avlägsna vattnet i ugnsutrymmet och på luckpanelen.
- 3) Om menyn kräver förvärmning ska du inte placera maten i ugnen under själva förvärmningen. Ställ inte in maten i ugnen och påbörja tillagningen förrän ugnen har uppnått rätt temperatur.

10. Upptining

- 1) I standbyläget trycker du på "⌚/A"-knappen en gång och väljer upptiningsfunktionen. Displayen visar "*0" i det automatiska upptiningsläget. Symbolen d01 och den förinställda vikten tänds. I det automatiska upptiningsläget visar displayen d01. Symbolen d01 och den förinställda vikten tänds.
- 2) Tryck på "↔" för att bekräfta den upptiningsfunktion som du har valt, och gå till val av vikt för upptiningen. Tryck på "—" eller "+" för att välja tidsdisplayen för automatisk upptining utifrån vikt.
- 3) Tryck på "▶"-knappen för att börja tillagningen.

11. Förvärmningsfunktion

Förvärmningsfunktionen kan aktiveras efter att du har ställt in följande funktioner: Konvektion, grill + fläkt, MV + konvektion, MV + grill + fläkt.

- 1) Tryck på "⌚/A"-knappen. När förvärmningsfunktionen visas i displayen:
- 2) Tryck på "▶"-knappen för att starta förvärmningen. När rätt temperatur har uppnåtts hörs en ljudsignal tre gånger. Du kan avbryta förvärmningen genom att öppna ugnsluckan eller genom att trycka på "⏏"-knappen.

Observera: Förvärmningsfunktionen fungerar bara om du redan har valt en av funktionerna ovan. Under förvärmningen är mikrovågsfunktionen avstängd. Ställ inte in mat i ugnen under förvärmningen. Ställ inte in maten i ugnen och påbörja tillagningen förrän ugnen har uppnått rätt temperatur.

12. Ångfunktionen

- 1) I standbyläget trycker du på "}}}"-knappen och går till ångfunktionen. Den förinställda tiden "10:00" tänds. Symbolen visas i displayen. Symbolen för vattentanken på höger sida visar vattennivån (tillräckligt med vatten eller vatten behöver fyllas på). Den förinställda tillagningstiden på 10 minuter visas i displayen.
- 2) Tryck på "↔"-knappen för att byta till vald temperatur. Temperaturen blinkar. Tryck på "—" eller "+" för att välja en temperatur (50, 60, 70, 80, 90 eller 100).
- 3) Tryck på "🕒" för att välja tidsinställningsfunktionen. Förinställd tid är 10 minuter.
- 4) Tryck på "—" eller "+" för att välja tillagningstid. Maximal tid är 90 minuter.
- 5) Tryck på "▶"-knappen för att börja tillagningen.

13. Konvektion + ångfunktion

- 1) I standbyläget trycker du på "}}}"-knappen och går till ångfunktionen. Den förinställda tiden "10:00" tänds. Tryck på "}}}" eller "—" eller "+" flera gånger för att välja funktionen Konvektion + ånga. Ikonen visas. Den förinställda temperaturen är 180 grader.
- 2) Tryck på "↔" för att komma till temperaturinställningen.
- 3) Tryck på "—" eller "+" för att välja temperatur (180, 190, 200, 210 eller 220 grader).
- 4) Tryck på "↔"-knappen och justera ångan (10, 20 eller 30). Displayen blinkar. Tryck sedan på "—" eller "+" för att ställa in ångan (förinställt läge är 30 procent). Om indikatorn inte blinkar kan du trycka på ""-knappen så att den börjar blinka. Tryck sedan på "" och "" för att ställa in ångnivån.
- 5) Tryck på "🕒" för att välja tidsinställningsfunktionen. Förinställd tid är 10 minuter.
- 6) Tryck på "—" eller "+" för att välja tillagningstid. Maximal tid är 90 minuter.
- 7) Tryck på "▶"-knappen för att börja tillagningen.

14. Mikrovågor + ångfunktion

- 1) I standbyläget trycker du på "}}}"-knappen och går till ångfunktionen. Den förinställda tiden "10:00" tänds. Tryck på "}}}" eller "-" eller "+" för att välja funktionen MV + ånga. Ikonen visas, och sedan visas "300 W".
- 2) Tryck på "↔" för att välja effektläge för mikrovågsfunktionen.
- 3) Tryck på "-" eller "+" för att välja 100 W. Mikrovågseffekt (900 W, 700 W, 450 W och 300 W,100W) förinställt effektläge är 300 W.
- 4) Tryck på "↔"-knappen och justera ångnivån. Ångdisplayen blinkar. Tryck sedan på "-" eller "+" för att ställa in ångnivån (förinställt läge är 30 procent).
- 5) Tryck på "🕒" för att välja tidsinställningsfunktionen. Förinställd tid är 10 minuter.
- 6) Tryck på "-" eller "+" för att välja tillagningstid. Den maximala tiden är avhängig av vilket effektläge du har ställt in. Om du väljer effektläget 900 W är den maximala tiden 30 minuter, och för de övriga effektlägena är den maximala tiden 90 minuter.
- 7) Tryck på "▶" -knappen för att börja tillagningen.

Ångnivå vid olika mikrovågseffektlägen:

Mikrovågseffekt	Ångnivå
100W	10%, 20%, 30%
300W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%
450W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
700W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
900W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%, 80%90%, 100%

15. Barnlåsfunktion

Lås: I standbyläge trycker du ner "🔒" och håller den nedtryckt under 3 sekunder. En lång ljudsignal hörs vilket bekräftar att barnlåset aktiveras. Indikatorn "🔒" tänds.

Låsa upp: I låst läge trycker du ner "🔒" och håller knappen nedtryckt under 3 sekunder. En lång ljudsignal hörs vilket bekräftar att barnlåset avaktiveras. Indikatorn "🔒" släcks.

16. Specifikation för displayen

- (1) Den inställning som du har gjort aktiveras automatiskt om du inte ändrar den inom 10 sekunder. Detta gäller dock inte när du ställer in klockan för första gången.
- (2) När du ställer in programmet kommer inställningen att aktiveras efter 3 sekunder . Detta sker automatiskt. Ovanstående gäller inte för automenyn. Den inställning du gjort i denna meny aktiveras först efter 10 sekunder.
- (3) När ugnen är i inställnings- eller pausläge, inklusive automenyn och upptiningsprogrammen, kommer den att stänga av sig efter 5 minuter om du inte använder den.
- (4) Ugnslampan lyser konstant om ugnsluckan är öppen.
- (5) Ugnslampan lyser konstant om ugnen pausas.
- (6) Du måste trycka på "▶"-knappen för att fortsätta med tillagningen om ugnsluckan har öppnats under tillagningen.
- (7) Du kan trycka på "☺"-knappen i alla lägen för att öppna vattenbehållaren

Om tillagning med ånga:

1. Innan du påbörjar tillagning med ångfunktionen:

Innan du aktiverar ångfunktionen trycker du, om vattenbehållaren behöver påfyllning, på -knappen. En ringsignal hörs, och ikonen på skärmen visar att vattennivån är låg och att du behöver fylla på vatten.

Observera: Innan du börjar tillagning med ångfunktionen ska du rengöra vattenbehållaren.

2. Under tillagning med ångfunktionen:

Under tillagning med ångfunktioner kommer du, om vattenbehållaren behöver fyllas på, att höra en ringsignal, och ikonen på skärmen visar att vattennivån är låg och att du behöver fylla på tanken. När du har fyllt på vatten kan ångfunktionen arbeta normalt.

3. Efter tillagning med ångfunktionen:

1-När du har avslutat tillagningen med ångfunktionen förs vattnet i kokaren tillbaka till vattenbehållaren. Detta tar ungefär 1 minut. 2-Under processen när vattnet förs tillbaka till vattenbehållaren kommer du att höra en ljudsignal 10 gånger om vattenbehållaren är full. Detta är en påminnelse om att du ska rengöra tanken. När vattenbehållaren är tom kommer systemet att fortsätta att föra över vatten.

Observera: Efter tillagning med ångfunktionen ska du hälla ut vattnet som finns i vattenbehållaren.

Felkoder

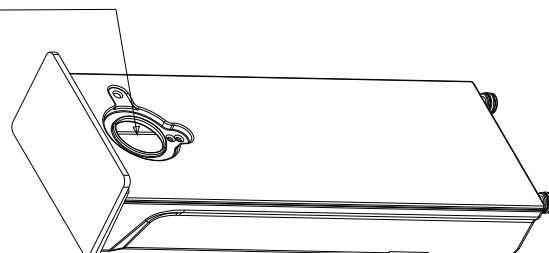
Nedan finner du de felkoder som kan visas när du använder ångfunktionen:

E-06: 1 - Vattenbehållaren är inte ordentligt stängd.

E-05: Vattensystemet fungerar inte normalt. Kontakta en servicetekniker som kan undersöka produkten. Det kan handla om följande fel:

- 1 - Vattensensorn fungerar inte normalt.
- 2 - Vattenröret fungerar inte normalt.
- 3 - Vattenpumpen fungerar inte normalt.
- 4 - Vattenbehållaren fungerar inte normalt.

Häll i vatten här



17. Automatisk avkalkning

För bästa rengöringsresultat rekommenderar vi att du använder ett rengöringsmedel med natriumcitrat för avkalkning av mikrovågsugnar med ångfunktion. Följ tillverkarens instruktioner som finns på förpackningen. Vi rekommenderar att du kör denna rengöring efter att ångfunktionen har använts totalt 20 timmar.

- 1) Aktivera systemet, ta ur vattenbehållaren, häll i 1 liter vatten i vattenbehållaren och tillsätt ett paket avkalkningsmedel.
- 2) Skjut in vattenbehållaren i det därför avsedda utrymmet.
- 3) I standbyläget trycker du på "☺/A"-knappen. Displayen visar "*Δ". Som standard visas läget d01, den förinställda vikten 0,10 kg och den tillhörande tillagningstiden anges i minuter.
- 4) Tryck på "☺/A" flera gånger. När indikatorn "CLE" tänds aktiveras funktionen avkalkning. Minimi- och standardtiden "20:00" tänds och vattenbehållaren ikon visar den aktuella vattennivån (vatten finns i behållaren, vatten saknas, vattenbehållaren är fylld). Övriga ikoner släcks.
- 5) Tryck på "▶" för att starta programmet.
- 6) Vänta 1 minut när programmet har avslutats. Ta sedan ut vattenbehållaren och diska den grundligt.
- 7) Häll i färskt vatten och upprepa stegen 3 till 6.

Observera: Processen avkalkning får inte avbrytas. Om processen avkalkning avbryts innan den är klar måste du starta hela programmet från steg 3.n.

ÅNGMENY

AUTOMENY	DISPLAY	VIKT	EFFEKT
Forell	S01	200	Ånga 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Laxfilé	S02	200	Ånga 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Gös	S03	200	Ånga 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Räkor	S04	200	Ånga 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Filé av hällefundra	S05	200	Ånga 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Hjärtmusslor	S06	200	Ånga 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Torskfilé	S07	200	Ånga 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Sill	S08	200	Ånga 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Tonfiskfilé	S09	200	Ånga 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	

Krabbkött	S10	2	Ånga 100°C +300W
		3	
		4	
		5	
		6	
Kycklinglår	S11	200	Ånga 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Kycklingbröst	S12	200	Ånga 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Köttbullar	S13	200	Ånga 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Kalkonschnitzel	S14	400	Ånga 100°C +300W
		500	
		600	
		700	
		800	
Fläskfilé, hel	S15	200	Ånga 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Korvar	S16	200	Ånga 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Löskokta ägg	S17	1	Ånga 100°C
		3	
Hårdkokta ägg	S18	1	Ånga 100°C
		3	
Mjuka ägg	S19	1	Ånga 100°C
		3	
Brunt ris + vatten	S20	200g+400mL	Ånga 100°C+ 450W/
		400g+800mL	Ånga 100°C+ 300W
Ris + vatten	S21	200g+300mL	Ånga 100°C+ 450W/
		400g+600mL	Ånga 100°C+300W

Äggplanta/ aubergine	S22	200	Ånga 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Bönor	S23	200	Ånga 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Broccoli	S24	200	Ånga 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Blomkål	S25	200	Ånga 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Ärtor	S26	200	Ånga 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Potatis med skal (hela, små)	S27	1	Ånga 100°C+ 300W
		2	
		3	
		4	
Potatis med skal (hela, stora)	S28	1	Ånga 100°C+300W
		2	
		3	
		4	
Potatis utan skal (i bitar)	S29	200	Ånga 100°C+ 300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Morötter	S30	200	Ånga 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Majskolvar	S31	2	Ånga 100°C+300W
		3	
		4	
		5	
		6	

Paprika	S32	200	Ånga 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Chilipeppar	S33	200	Ånga 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Svamp	S34	200	Ånga 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Purjolök	S35	200	Ånga 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Brysselkål	S36	200	Ånga 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Selleri	S37	200	Ånga 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Sparris	S38	200	Ånga 100°C+100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Spenat	S39	200	Ånga 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Zucchini	S40	200	Ånga 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	

MENY UTAN ÅNGFUNKTION

AUTOMENY	DIS-PLAY	VIKT	EFFEKT
Smältning av choklad	P01	100	450W
		150	450W
		200	450W
Smältning av smör	P02	100	450W
		150	450W
		200	450W
Sötpotatis	P03	200	100W+220°C
		400	100W+220°C
		600	100W+220°C
Hel kyckling	P04	800	100W+220°C
		1000	100W+220°C
		1200	100W+220°C
Kycklinglår	P05	200	450W+220°C
		300	450W+220°C
		400	450W+220°C
		500	450W+220°C
		600	450W+220°C
		700	450W+220°C
		800	450W+220°C
Kycklingvingar	P06	200	300W+220°C
		300	300W+220°C
		400	300W+220°C
		500	300W+220°C
		600	300W+220°C
		700	300W+220°C
		800	300W+220°C
Hel fisk	P07	1	100W+220°C
		2	100W+220°C
		3	100W+220°C
Fiskkotletter	P08	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
Färsk pizza	P09	200	Fövärmning/200°C conv.
		300	Fövärmning/200°C conv.
		400	Fövärmning/200°C conv.
		500	Fövärmning/200°C conv.
		600	Fövärmning/200°C conv.
Fryst pizza	P10	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
Kakor	P11	400	Fövärmning/150°C
		500	Fövärmning/150°C
		600	Fövärmning/150°C

Stekt fläsk	P12	400	450W+220°C
		500	450W+220°C
		600	450W+220°C
		700	450W+220°C
		800	450W+220°C
		900	450W+220°C
		1000	450W+220°C
Grillspett av kyckling	P13	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
Krabor	P14	200	Fövärmning/220°C
		400	Fövärmning/220°C
		600	Fövärmning/220°C
Biff	P15	400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
		700	100W+220°C
		800	100W+220°C
		900	100W+220°C
		1000	100W+220°C
Grillade revbensspjäll	P16	200	100W+220°C
		400	100W+220°C
		600	100W+220°C
Småkakor med choklad	P17	500	Fövärmning/180°C
Småkakor med citron	P18	400	Fövärmning/200°C
Korv	P19	200	Fövärmning/220°C
		400	Fövärmning/220°C
		600	Fövärmning/220°C
Plockmat	P20	200	Fövärmning/220°C
		300	Fövärmning/220°C
		400	Fövärmning/220°C
Uppvärmning	P21	200	900W
		300	900W
		400	900W
		500	900W
		600	900W
Potatis	P22	1	900W
		2	900W
		3	900W
Drycker	P23	1	900W
		2	900W
		3	900W

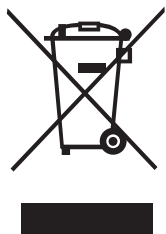
Pasta	P24	100 (+800ml kallt vatten)	700W
		150 (+1000ml kallt vatten)	
		200 (+1200ml kallt vatten)	
Soppa	P25	1	900W
		2	
		3	
Pizza	P26	1	900W
		2	
		3	
Muffins	P27	1	900W
		2	
		3	
		4	
Havregrynsgröt	P28	50+500ml vatten	900W/450W
		100+1000ml vatten	
		150+1500ml vatten	
Bakade äpplen	P29	2	700W
		3	
		4	
Sandwich	P30	1	900W
		2	
		3	
Popcorn	P31	50	900W
		100	
Fudge Brownies	P32	800	100W+180°C
Bröd	P33	100	Grilleffekt 3
		150	
		200	
Chicken nuggets	P34	200	100W+220°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Pommes frites	P35	200	100W+220°C
		300	
		400	
		500	
Havrekakor med russin	P36	600	Förvärmning/180°C
Petit choux med pekannötter	P37	500	Förvärmning/180°C

Småkakor med jordnötter och choklad	P38	500	Förvärmning/180°C
Hamburgare	P39	2	100W+220°C
		4	
		6	
Muffins	P40	840 (70g*12)	Förvärmning/180°C

FELSÖKNING

Normal	
Mikrovågsfunktionen stör TV-mottagningen	Radio- och TV-mottagningen kan störas av mikrovågsugnen när denna är igång. Detsamma gäller för elektriska apparater som mixers, dammsugare och elektriska fläktar. Detta är normalt.
Ugnslampan lyser svagt	När du tillagar med mikrovågsfunktionen på låg effekt kan ugnslampan lysa svagt. Detta är normalt.
Ånga bildas på ugnsluckan, het luft kommer ur ventilationsöppningarna.	Under tillagningen kan ånga frigöras från maten. Den största delen kommer ut genom ventilationsöppningarna. En del ånga kan samlas på en sval plats som ugnsluckan. Detta är normalt.
Ugnen startade av misstag utan att det fanns mat i den.	Starta aldrig ugnen utan att det finns mat i den. Detta är mycket farligt.

Problem	Möjlig orsak	Felavhjälpning
Ugnen kan inte startas.	(1) Nätsladden sitter inte ordentlig fast i vägguttaget.	Ta ut den ur uttaget. Sätt i den igen efter 10 sekunder.
	(2) En säkring har gått eller så har säkerhetsbrytaren löst ut.	Byt säkring eller återställ säkerhetsbrytaren (reparation ska utföras av behörig personal).
	(3) Problem med eluttaget.	Testa om det går att koppla in andra apparater till eluttaget.
Ugnen värms inte upp.	(4) Ugnsluckan är inte ordentligt stängd.	Stäng ugnsluckan ordentligt.



Enligt Europaparlamentets och Rådets direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE-direktivet) ska elavfall bortskaffas och behandlas separat. Om du ska slänga produkten i framtiden får du INTE slänga den i ditt hushållsavfall. Lämna in produkten till en återvinningsstation som hanterar elektriska och elektroniska produkter.

ÍNDICE

ÍNDICE	188
PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA RADIACIÓN DE MICROONDAS	189
ANEXO	189
ESPECIFICACIONES	189
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	190-191
INSTALACIÓN DE LA CONEXIÓN A TIERRA PARA REDUCIR EL RIESGO DE DAÑOS A PERSONAS	192-194
MONTAJE DEL HORNO	194
INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA INSTALACIÓN	195
INFORMACIÓN PARA COLOCAR EL APARATO	196
DIMENSIONES PARA LA INSTALACIÓN	196
CÓMO EMPOTRAR EL HORNO	196-197
ANTES DEL PRIMER USO	198
INSTRUCCIONES DE USO	199-206
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	218

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA RADIACIÓN DE MICROONDAS

- (a) No intente poner en marcha este horno con la puerta abierta, porque puede producirse una exposición peligrosa a la radiación de microondas. Es importante no romper ni manipular los cierres de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre el frente del horno y la puerta, ni deje que se acumule suciedad o restos del producto de limpieza sobre las superficies de sellado.
- (c) ADVERTENCIA: si la puerta o el sello de la puerta están dañados, no utilice el horno hasta que un técnico haya hecho la reparación.

ANEXO

Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza su superficie se puede degradar y afectar a la vida útil del electrodoméstico, provocando una situación peligrosa.

Especificaciones

Modelo:	5KD94150
Tensión nominal:	230V~50 Hz
Potencia nominal de entrada (microondas):	1550 W
Potencia nominal de salida (microondas):	900 W
Potencia nominal de salida (parrilla):	1200 W
Potencia nominal de entrada (convección):	1750 W
Potencia nominal de entrada (vapor):	1500 W
Potencia nominal de entrada (máximo):	3300 W
Capacidad del horno:	34 L
Dimensiones exteriores:	595x525x454 mm
Peso neto:	aprox. 33 kg

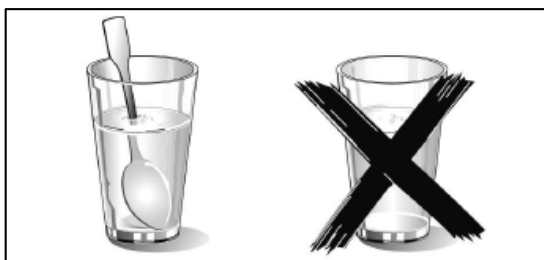
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de fuego, de descarga eléctrica, de lesiones a las personas o de una exposición a una excesiva radiación de microondas, cuando utilice el aparato siga las precauciones fundamentales a continuación:

1. Advertencia: los líquidos y los alimentos no se deben calentar en recipientes y envases sellados porque pueden explotar.
2. Advertencia: las tareas de mantenimiento o reparación que impliquen desmontar la cubierta que protege frente a la exposición a la radiación de microondas deben ser realizadas únicamente por una persona competente.
3. Este electrodoméstico puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisadas o se les haya instruido acerca del uso seguro del electrodoméstico y conozcan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser hechos por niños a no ser que sean mayores de 8 años y tengan supervisión.
4. Mantenga el aparato y el cable alejados del alcance los niños menores de 8 años.
5. Utilice solo utensilios aptos para su uso en el microondas.
6. Limpie el horno con regularidad y elimine los restos de comida.
7. Lea y respete las: «PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA RADIACIÓN DE MICROONDAS»
8. Cuando caliente comida en recipientes de plástico o de papel, vigile el horno porque pueden prender fuego
9. Si hay humo en el interior, apague o desconecte el aparato y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas.
10. No cocine excesivamente los alimentos.
11. No use la cavidad del horno para almacenar. No guarde dentro productos como pan, galletas, etc.
12. Quite los alambres de cierre y los alambres de metal de los recipientes o bolsas de papel o de plástico antes de colocarlos en el horno.
13. Instale o ubique el horno solo de acuerdo con las instrucciones para la instalación proporcionadas.
14. Los huevos con cáscara y los huevos duros no deben calentarse en los hornos microondas porque pueden explotar, incluso después de que el calentamiento en el microondas haya finalizado.
15. Este electrodoméstico está previsto para su uso en el hogar y en instalaciones parecidas como:
 - zonas para la cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; ,
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - casas rurales;
 - alojamientos tipo «bed and breakfast
16. Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, el fabricante, un agente del servicio técnico o una persona con una cualificación similar debe encargarse de su sustitución para evitar peligros.
17. No guardar ni usar el aparato en el exterior.
18. No usar este horno cerca del agua, en un sótano húmedo o cerca de una piscina.
19. La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada durante el funcionamiento del aparato. Las superficies pueden calentarse mucho durante el uso. Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes, y no cubra en ningún caso las ranuras de ventilación del horno.
20. No deje el cable colgando sobre el borde de la mesa o de la encimera.
21. Si no se mantiene limpio el horno, su superficie se puede deteriorar. Esto podría afectar a la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa.
22. Remueva o agite el contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebé, y compruebe su temperatura antes de dárselos al bebé para evitar quemaduras.
23. El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar una ebullición retardada, por tanto, tenga cuidado cuando manipule el recipiente.
24. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el electrodoméstico.
25. Los electrodomésticos no están previstos para su uso con un temporizador externo o con un sistema de control remoto independiente.
26. Las partes accesibles se calientan durante el uso. Mantenga alejados a los niños.
27. No use un limpiador de vapor.
28. El aparato se calienta durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores en el interior del horno.

29. Utilice sólo la sonda de temperatura recomendada para este horno (en el caso de los hornos provistos de una instalación para usar sondas de temperatura).
30. ADVERTENCIA: el electrodoméstico y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años se deben mantener alejados a no ser que estén vigilados de manera continua.
31. El horno microondas se debe operar con el panel decorativo abierto (en el caso de los hornos con panel decorativo).
32. Las superficies del armario empotrado se pueden calentar.
33. El horno microondas está previsto para calentar alimentos y bebidas. Su uso para secar comida o ropa, o para calentar cojines con semillas, zapatillas, esponjas, paños humedecidos u objetos parecidos puede provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
34. ADVERTENCIA: no transporte el horno por el asa. (El asa no puede soportar el peso del aparato y se puede romper.)
35. El agua del depósito recolector, en el interior del horno, y del depósito del agua se deben limpiar después de cada uso.
36. No use vasos de cartón ni contenedores de plástico con una temperatura de fundición inferior a los 120 grados. Se pueden usar utensilios de cristal, cerámica y acero inoxidable (este último material no se debe usar en la función del microondas).
37. El vapor es el tipo de calentamiento principal para este producto.



Si está calentando un líquido en el microondas, coloque una cucharilla en el recipiente.

De este modo se impide que el líquido comience a hervir después de sacarlo de la cavidad del microondas.

**LEA ESTE MANUAL ATENTAMENTE
Y GUÁRDELO PARA CONSULTAS
FUTURAS**

Instalación de la conexión a tierra para reducir el riesgo de daños a personas

PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica

Tocar algunos de los componentes internos puede provocar lesiones personales graves y la muerte.

No desmonte este aparato.

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

El uso incorrecto de la conexión a tierra puede provocar una descarga eléctrica. No enchufe el aparato hasta que esté correctamente instalado y conectado a tierra. Este aparato debe instalarse con toma de tierra.

En el caso de se produzca un cortocircuito, la toma a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica porque proporciona una vía de escape para la corriente eléctrica.

Este aparato está equipado con un cable que tiene un conductor de puesta a tierra y un enchufe de puesta a tierra.

El enchufe debe introducirse en una toma de corriente que esté adecuadamente instalada y con puesta a tierra.

Consulte a un electricista cualificado o a un técnico de mantenimiento si no comprende totalmente las instrucciones, o si tiene duda acerca de la correcta puesta a tierra del aparato.

En caso de tener que usar un cable prolongador, utilice solo uno de tres hilos.

1. Se entrega un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredo o de tropezos de un cable más largo.
2. Si se usa un cable largo o un cable prolongador:
 - 1) Las especificaciones eléctricas indicadas para el cable o el cable prolongador deben coincidir con las especificaciones eléctricas del aparato.

- 2) El cable prolongador debe ser de tres hilos y tener toma a tierra.
- 3) El cable prolongador debe disponerse de forma que no quede colgando de la encimera ni de la mesa, donde los niños puedan tirar de él o provocar tropezos.

LIMPIEZA

Asegúrese de desconectar el aparato de la alimentación eléctrica.

1. Después de usar el horno limpie el compartimento de cocción con un paño ligeramente humedecido.
2. Limpie los accesorios de la manera habitual con agua jabonosa.
3. El marco y el sello de la puerta y los elementos vecinos se deben limpiar con cuidado con un paño humedecido cuando estén sucios.
4. No use productos de limpieza corrosivos y abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno, porque podría rayar la superficie y romper el cristal.
5. Consejo para limpieza: para limpiar más fácilmente los restos de comida de las paredes del compartimento de cocción: coloque la mitad de un limón en un cuenco, añada 300 ml de agua y caliéntelo en el microondas durante 10 minutos a la máxima potencia. Limpie el horno frotándolo con un paño suave y seco.

UTENSILIOS ATENCIÓN

Peligro de lesiones personales
Las tareas de mantenimiento o reparación que impliquen desmontar la cubierta que protege frente a la exposición a la radiación de microondas deben ser realizadas únicamente por una persona competente.

Consulte las instrucciones en la sección «Materiales que pueden o no deben usarse en el horno microondas». Determinados utensilios no metálicos no son seguros para el uso en el microondas.

En caso de duda haga una prueba con el utensilio siguiendo el procedimiento a continuación.

Prueba de utensilios:

1. Llene un recipiente apto para el microondas con 1 vaso de agua fría (250 ml) y coloque a su lado el utensilio a probar.
2. Cocine a la máxima potencia durante 1 minuto.
3. Toque el utensilio con cuidado. Si el utensilio vacío está caliente, no lo use para cocinar en el microondas.
4. EL tiempo de la cocción no debe ser superior a 1 minuto.

Materiales que pueden usarse en el horno microondas

Utensilios	Observaciones
Plato para dorar	Siga las instrucciones del fabricante. La base del plato para dorar debe encontrarse como mínimo 5 mm sobre el plato giratorio. Un uso incorrecto puede romper el plato.
Vajilla	Solo si es apta para el microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No use platos agrietados o desconchados.
Tarros de vidrio	Quite siempre la tapa. Úselos solo para calentar la comida hasta que esté templada. La mayoría de los tarros no son resistentes al calor y podrían romperse.
Cristalería	Use solo cristalería resistente al calor del horno. Asegúrese de que no tiene borde metálico. No use platos agrietados o desconchados.
Bolsas para cocinar en el horno	Siga las instrucciones del fabricante. No las cierre con un lazo de metal. Haga unos cortes para que pueda salir el vapor.
Platos y vasos de cartón	Úselos solo para una cocción/calentamiento breves. No deje el horno sin supervisión cuando esté funcionando.
Servilletas de papel	Úselas para tapar la comida cuando la recaliente y para absorber la grasa. Solo se deben emplear para cocciones breves y bajo supervisión.
Papel vegetal	Úselo como tapa para evitar las salpicaduras, o como envoltorio para cocinar al vapor.
Plástico	Solo si es apta para el microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Debe tener la etiqueta «Apto para el microondas». Algunos recipientes de plástico se ablandan cuando la comida en su interior se calienta. Las «bolsas para hervir» y las bolsas de plástico herméticamente cerradas se deben cortar, perforar o ventilar según lo indicado en el envase.
Film transparente	Solo si es apta para el microondas. Úselo para cubrir la comida durante la cocción para retener la humedad. No permita que el film de plástico entre en contacto con la comida.
Termómetros	Solo si son aptos para el microondas (termómetros para carne y para dulces)
Papel encerado	Úselo como tapa para evitar las salpicaduras y para retener la humedad.

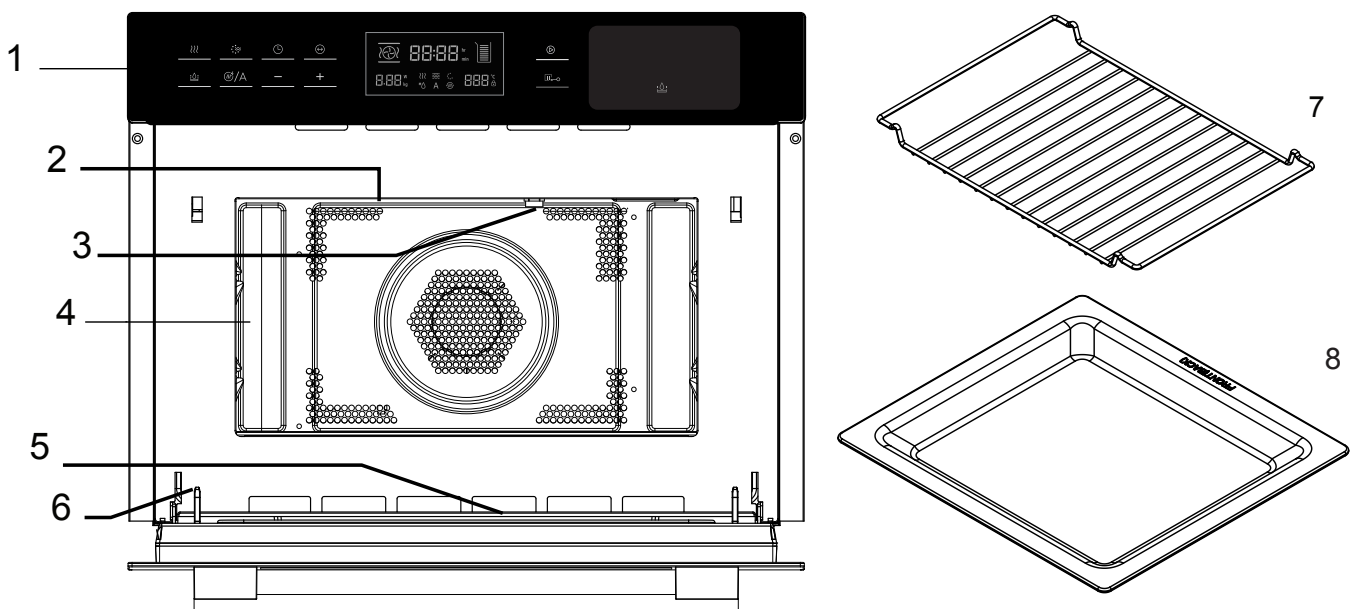
Materiales que no deben usarse en el horno microondas

Utensilios	Observaciones
Bandeja de aluminio	Puede provocar un arco eléctrico. Pase los alimentos a un plato apto para el microondas.
Envases de cartón con alambres de metal	Puede provocar un arco eléctrico. Pase los alimentos a un plato apto para el microondas.
Utensilios de metal o con adornos de metal	El metal protege el alimento de la energía microondas. Los adornos metálicos pueden provocar un arco eléctrico.
Alambres metálicos de cierre	Pueden provocar un arco eléctrico y originar fuego en el horno.
Bolsas de papel	Puede originar fuego en el horno.
Espuma de plástico	La espuma de plástico puede fundirse o contaminar el líquido del interior cuando se expone a temperaturas altas.
Madera	Si se usa en el microondas, la madera se seca y se astilla.

MONTAJE DEL HORNO

Nombres de los componentes y de los accesorios del horno

Saque el horno y todos los materiales de la caja de cartón y del compartimento de cocción del horno. Su horno incluye los siguientes accesorios:
Manual de instrucciones 1



1. Panel de control
2. Resistencia del grill
3. Luz
4. Compartimento de cocción
5. Cristal de la puerta
6. Bisagra

7. Parrilla
8. Bandeja de cristal para el horno

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA INSTALACIÓN

- Este aparato NO está pensado para su uso en un entorno comercial.
- Siga las instrucciones de instalación proporcionadas y tenga en cuenta que este aparato solo debe ser instalado por un técnico cualificado.
- El aparato tiene un enchufe que debe conectarse solo a una toma de corriente puesta correctamente a tierra.
- Si se necesita un enchufe nuevo, tanto la instalación como la conexión del cable deben ser hechas por un electricista cualificado.
- „Si después de la instalación no es posible acceder al enchufe, la instalación eléctrica debe tener un interruptor de desconexión de todos los polos con una holgura de contactos de al menos 3 mm.“
- No usar adaptadores, regletas ni cables prolongadores.
- La sobrecarga puede provocar fuego.
- Si el aparato no tiene un cable de alimentación ni un enchufe, el medio de conexión debe tener un interruptor con separación de contacto en todos los polos que asegure la desconexión completa.
- Este medio de desconexión se debe integrar en la instalación eléctrica fija de acuerdo con las especificaciones de la misma.

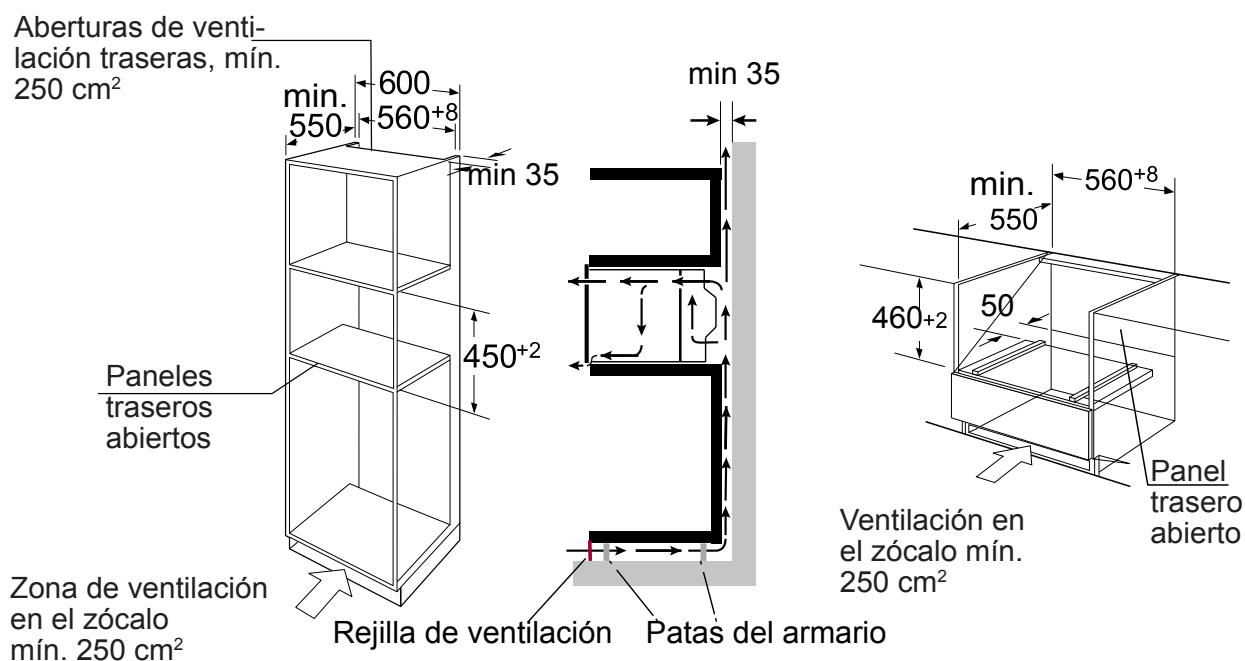
Las superficies accesibles pueden estar muy caliente durante el uso.



Información para empotrar el aparato

- Este aparato está previsto exclusivamente para su montaje empotrado en la cocina.
- Este aparato no está diseñado para su uso como aparato de sobremesa ni dentro de un armario.
- El armario donde se integra el aparato no debe tener panel posterior.
- Se debe mantener un espacio de como mínimo 35 mm entre la pared y la base o el panel trasero del armario que se encuentra encima.
- El armario donde se empotra el aparato debe tener una abertura de ventilación de 250 cm² en la parte frontal.
- Para ello, recorte el zócalo o coloque una rejilla de ventilación.
- No cubrir las ranuras de ventilación ni de aspiración.
- La seguridad del uso del aparato solo se puede garantizar si se ha instalado siguiendo las instrucciones para la instalación.
- El instalador es responsable de los daños resultantes de una instalación incorrecta.
- Los armarios en los que se integre el aparato deben ser capaces de resistir una temperatura de hasta 90°C.

Dimensiones para la instalación



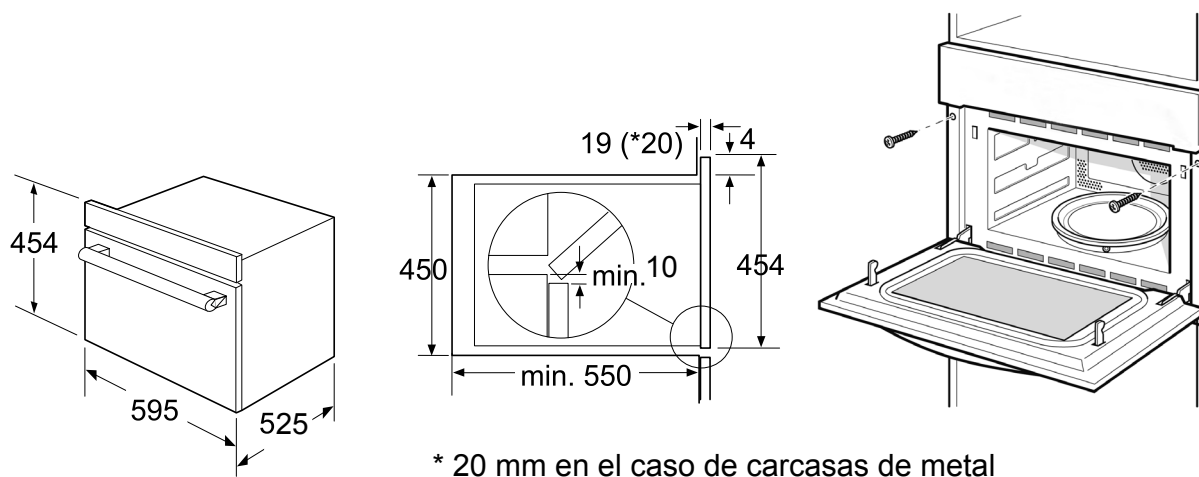
Nota: debe quedar un hueco por encima del horno.

Cómo empotrar el aparato

- No sostenga ni transporte el aparato por el asa de la puerta.

El asa no puede soportar el peso del aparato y se puede romper.

1. Empuje con cuidado el electrodoméstico en el hueco asegurándose de que quede centrado.
2. Abra la puerta y fije el horno con los tornillos incluidos.



- Introduzca el aparato por completo y céntrelo.
- No doble el cable de conexión.
- Atornille el aparato en su sitio.
- El espacio entre la encimera y el aparato no debe obstruirse con listones suplementarios.

Información importante

Conexión eléctrica

El aparato tiene un enchufe que debe conectarse solo a una toma de corriente puesta correctamente a tierra.

La instalación de la toma de corriente y la sustitución del cable de conexión deben ser hechas solamente por un electricista cualificado que tenga en cuenta la normativa pertinente.








Si después de la instalación no es posible acceder al enchufe, la instalación eléctrica debe tener un interruptor de aislamiento omnipolar con una distancia entre contactos de al menos 3 mm. En la instalación se debe asegurar la protección del contacto.

Protección de los fusibles: consulte la información técnica en las instrucciones de uso.

ANTES DEL PRIMER USO

Limpeza inicial y calentamiento

Retire del horno microondas las láminas de protección del frente. Consulte más información en la sección «LIMPIEZA». Antes del primer uso del aparato retire todos los accesorios y limpie el compartimento de cocción con un paño humedecido.

- Para eliminar el olor a nuevo, caliente el horno vacío y cerrado. Lo ideal es calentarlo durante una hora con aire caliente  a 230 °C.
- Compruebe que no hay restos de embalaje en el compartimento de cocción.
- Antes de calentar, lo mejor es frotar el interior del horno microondas con un paño humedecido.
- Pulse las teclas «». El aparato se enciende y en la pantalla aparece el menú principal.
- Pulse la tecla  para configurar la función de aire caliente .
- Pulse la tecla  y «- +» para configurar la temperatura a 230 °C.
- Pulse la tecla . Pulse la tecla «- +» para programar un tiempo de cocción de 60 minutos.
- Pulse la tecla . El horno empieza a calentarse.
- Deje que el aparato se enfríe a la temperatura ambiente. A continuación, mezcle un detergente neutro con una gran cantidad de agua caliente para limpiar el interior del horno y después séquelo con un paño suave limpio. Deje la puerta del horno abierta hasta que se haya secado.

INSTRUCCIONES DE USO

Panel de control



Teclas táctiles y pantalla

Las teclas táctiles se usan para programar funciones adicionales. En la pantalla puede leer los valores configurados.

Símbolo	Función
	Vapor
	Sin vapor
	Reloj
	Parámetros
	Tecla para abrir el depósito de agua
	Precalentamiento/programas automáticos
	Ajuste de parámetros
	Inicio
	Parar/cancelar

Función y pantalla de visualización

Use las teclas de función para configurar el tipo de calentamiento.

Función (el símbolo se ilumina cuando está funcionando)	Uso
	Descongelar, recalentar y cocinar.
	Seleccione entre los niveles fuerte, medio o bajo. Es ideal para asar a la parrilla varios bistecs, salchichas, filetes de pescado o rebanadas de pan.
	Para hornear bizcochos esponjosos en moldes, tartas de frutas y tartas de queso, además de pasteles, pizza y repostería pequeña en la bandeja del horno.
	El ave queda dorada y crujiente. Las cacerolas al horno y platos a la parrilla quedan mejor utilizando este ajuste.
	Use esta función para cocinar comidas con rapidez y, al mismo tiempo, darles una corteza dorada.
	Use esta función para asar comidas rápidamente.
	El ave queda dorada y crujiente. Las cacerolas al horno y platos a la parrilla quedan mejor utilizando este ajuste. Y use esta función para asar comidas de forma uniforme.
	Use esta función para cocinar trucha, filete de salmón, lucioperca, gambas, filete de fletán, arenque.
	Use esta función para cocinar patatas sin piel.

Función	Uso
	Al activar la función de cocción con vapor en el modo de aire caliente se evita que los alimentos se sequen.
	80 programas para cocinar
	2 programas para descongelar

Ajuste de parámetros

Use las teclas de ajuste para configurar los parámetros.

Parámetros	Función
Menú prog. automáticos	Seleccionar 80 programas automáticos.
Temperatura	Seleccionar la temperatura de cocción (°C). : 50,100,105,110...230 : 35,100,105...180 : 100,105,110...180 : 100,90,80,70,60,50 : 180,190,200,210,220
Peso	Ajustar el peso de los alimentos a cocinar.
Tiempo	Ajustar el tiempo de cocinado.
Microondas	Seleccionar la potencia del microondas: 100 W, 300 W, 450 W, 700 W y 900 W.

Ventilador

Su aparato tiene un ventilador que se enciende durante el funcionamiento. El aire caliente escapa por encima de la puerta. El ventilador sigue funcionando durante un tiempo después del funcionamiento.

¡Atención!

No cubra las ranuras de ventilación. De lo contrario el aparato se sobrecalentará.

Notas



- El aparato permanece frío durante el funcionamiento del microondas. El ventilador seguirá encendido. El ventilador sigue funcionando aunque se haya dejado de usar el microondas.
- Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, las paredes interiores y la base. Esto es normal y no afecta al funcionamiento del microondas. Elimine con un trapo el agua condensada después de cocinar.

1. Ajuste del reloj


Después de conectar el horno a la electricidad parpadea «00:00» y la señal acústica suena una vez.

1) Pulse «—» o «+» para ajustar la hora (entre 00:00 y 23:59.)


2) Después de configurar la hora pulse «». El reloj está configurado.


Nota: 1) Si desea cambiar la hora, mantenga pulsada la tecla «» durante 3 segundos. La hora actual desaparece y en la pantalla parpadea la hora. Pulse «—» o «+» para ajustar la hora actual y confirme el cambio pulsando la tecla «».


2) Cuando ajuste el reloj, pulse de manera prolongada «—» o «+» para moverse en pasos de 10 MIN, o pulse brevemente (cada vez se ajustará 1 MIN).


NOTA: al pulsar «» podrá elegir entre las funciones Microondas, Parrilla, Convección, Parrilla + Ventilador, MO + Convección, MO + Parrilla, MO + Parrilla + Ventilador.

2. Cocinar con el microondas

1) Pulse el botón «» para activar la función microondas. En la pantalla aparece «01:00» y se ilumina el icono del microondas.

2) Pulse «» o «—» o «+» para seleccionar el modo de cocción.

3) Pulse «» y a continuación «>» o «<» para configurar la potencia del microondas (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La potencia por defecto es 900 W.

4) Pulse «» y después «—» o «+» para configurar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción máximo depende de la potencia configurada. Si la potencia es de 900 W, el tiempo MÁX es de 30 minutos, y el tiempo máximo de las demás potencias son 90 minutos.

5) Pulse el botón «» para iniciar la cocción.






Tabla de las potencias del microondas

Potencia del microondas	100%	80%	50%	30%	20%
Pantalla	900W	700W	450W	300W	100W






En la tabla inferior puede consultar qué niveles de potencia puede elegir y para qué alimentos son adecuados.

Nivel de potencia	Alimento
900 W	- Hervir agua, recalentar - Asar pollo, pescado, verdura
700 W	- Recalentar - Cocinar setas, moluscos - Cocinar platos que contienen huevo y queso
450 W	- Cocinar arroz, sopa
300 W	- Descongelar - Fundir chocolate y mantequilla
100 W	- Descongelar alimentos sensibles/delicados - Descongelar alimentos de forma irregular - Ablandar helado - Dejar subir la masa






3. Cocinar con parrilla

- 1) Pulse el botón «» para activar la función microondas. En la pantalla aparece «01:00» y se ilumina el icono del microondas.
- 2) Pulse «» o «-» o «+» para seleccionar el modo de parrilla. La potencia por defecto de la parrilla es el tercer nivel.
- 3) Pulse «» para seleccionar el nivel de la parrilla.
- 4) Pulse «-» o «+» para seleccionar el nivel 3 (el MÁX.), el nivel 2 o el nivel 1 (el MÍN.).
- 5) Pulse «» para seleccionar el modo de ajuste del tiempo. El tiempo por defecto son 10 minutos. Pulse «-» o «+» para seleccionar el tiempo de cocción de la parrilla. El tiempo MÁX. son 90 minutos.
- 6) Pulse el botón «» para iniciar la cocción.







4. Cocción de convección

- 1) Pulse el botón «» para activar la función microondas. En la pantalla aparece «01:00» y se ilumina el icono del microondas.
- 2) Pulse «» o «-» o «+» para seleccionar el modo de convección. La temperatura por defecto son 180 grados.
- 3) Pulse «» para introducir el modo temperatura.
- 4) Pulse «-» o «+» para seleccionar la temperatura. El intervalo de la temperatura abarca desde 50 hasta 230 grados (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
- 5) Pulse «» para seleccionar el modo de ajuste del tiempo. El tiempo por defecto son 10 minutos.
Pulse «-» o «+» para seleccionar el tiempo de cocción. El tiempo MÁX. son 5 horas.
- 6) Pulse el botón «» para iniciar la cocción.







5. Cocinar con el ventilador de la parrilla

- 1) Pulse el botón «» para activar la función microondas. En la pantalla aparece «01:00» y se ilumina el icono del microondas.
- 2) Pulse «» o «-» o «+» para seleccionar el modo de ventilador de la parrilla. La temperatura por defecto son 180 grados.
- 3) Pulse «» para introducir la selección de la temperatura.
- 4) Pulse «-» o «+» para seleccionar la temperatura. El intervalo de la temperatura abarca desde 35 hasta 180 grados (35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180).
- 5) Pulse «» para seleccionar el modo de ajuste del tiempo.
El tiempo por defecto son 10 minutos.
- 5) Pulse «-» o «+» para seleccionar el tiempo de cocción. El tiempo MÁX. son 5 horas.
- 6) Pulse el botón «» para iniciar la cocción.







6. Cocinar con microondas + parrilla

- 1) Pulse el botón  para activar la función microondas. En la pantalla aparece «01:00» y se ilumina el icono del microondas.
- 2) Pulse  o «-» o «+» para seleccionar el modo combinado «MO + PARRILLA».
- 3) Pulse  para introducir la selección del nivel de la parrilla.
- 4) Pulse «-» o «+» para seleccionar el nivel 3 (el MÁX.), el nivel 2 o el nivel 1 (el MÍN.).
- 5) Pulse  para introducir la selección del nivel de potencia del microondas.
- 6) Pulse «-» o «+» para seleccionar la potencia del microondas (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La potencia por defecto es 300 W.
- 7) Pulse  para seleccionar el modo de ajuste del tiempo. El tiempo por defecto son 10 minutos.
- 8) Pulse «-» o «+» para seleccionar el tiempo de cocción. El tiempo MÁX. son 90 minutos.
- 9) Pulse el botón  para iniciar la cocción.




7. Cocinar con microondas + convección

- 1) Pulse el botón  para activar la función microondas. En la pantalla aparece «01:00» y se ilumina el icono del microondas.
- 2) Pulse  o «>>» o «<<» para seleccionar el modo combinado «MO + CONV».
- 3) Pulse  para introducir la selección de la temperatura. La temperatura por defecto son 180 grados.
- 4) Pulse «-» o «+» para seleccionar entre 50 y 230 grados (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
- 5) Pulse  para introducir la selección del nivel de potencia del microondas.
- 6) Pulse «-» o «+» para seleccionar la potencia del microondas (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La potencia por defecto es 300 W.
- 7) Pulse  para seleccionar el modo de ajuste del tiempo. El tiempo por defecto son 10 minutos.
- 8) Pulse «-» o «+» para seleccionar el tiempo de cocción. El tiempo MÁX. son 90 minutos.
- 9) Pulse el botón  para iniciar la cocción.



8. Cocinar con microondas + ventilador de la parrilla

- 1) Pulse el botón «» para activar la función microondas. En la pantalla aparece «01:00» y se ilumina el icono del microondas.
- 2) Pulse «» o «—» o «+» para seleccionar el modo combinado « MO + PARRILLA + VENTILADOR».
- 3) Pulse «» para introducir la selección de la temperatura. La temperatura por defecto son 180 grados.
- 4) Pulse «—» o «+» para seleccionar la temperatura. El intervalo de la temperatura abarca desde 100 hasta 180 grados (100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180).
- 5) Pulse «» para introducir la selección del nivel de potencia del microondas.
- 6) Pulse «—» o «+» para seleccionar la potencia del microondas (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La potencia por defecto es 300 W.
- 7) Pulse «» para seleccionar el modo de ajuste del tiempo. El tiempo por defecto son 10 minutos.
- 8) Pulse «—» o «+» para seleccionar el tiempo de cocción. El tiempo MÁX. son 90 minutos.
- 9) Pulse el botón «» para iniciar la cocción.

9. Cocción automática

- 1) En el modo de espera, pulse la tecla «/A» una vez, se ilumina «*», vaya al menú de descongelación y pulse varias veces la tecla para elegir entre diferentes tipos de cocción (d01, P01, S01). En este momento usted puede pulsar «—» o «+» para elegir entre las tres opciones descongelar, menú sin vapor y menú con vapor.
Cuando en la pantalla aparece «A» se activa automáticamente el menú con el peso y el tiempo de cocción por defecto: P01 para la función de microondas y S01 para la función de cocción con vapor.
- 2) Pulse «», en la pantalla parpadea P01 o S01. Ahora usted puede pulsar «—» o «+» para seleccionar el tipo de menú (P01-P40 o S01-S40).

Nota:




- 1) Para cocinar sin vapor (P01-P40) pulse «» para ir al menú deseado e indicar el peso correspondiente. Pulse «—» o «+» para ajustar el tiempo de cocción.
- 2) Si durante la cocción con vapor desea modificar el tiempo de cocción por defecto en este punto, pulse la tecla . El tiempo de cocción por defecto parpadea. Ahora pulse «—» o «+» para indicar el tiempo de cocción deseado.

3) Pulse el botón «» para iniciar la cocción.

NOTA:




- 1) Cuando finaliza el funcionamiento automático con vapor, la bomba de agua devuelve el agua al depósito de agua. Esto produce ruidos.
- 2) Cuando finalice el funcionamiento automático con vapor deberá limpiar el agua que haya en el compartimento de cocción y en el panel de la puerta.
- 3) Si el menú necesita precalentamiento, no introduzca los alimentos en el horno durante este tiempo. Coloque la comida en el horno para cocinarla solo cuando se haya alcanzado la temperatura.

10. Descongelar

- 1) En el modo de espera, pulse la tecla «/A» una vez y seleccione el modo de descongelar. En la pantalla aparece «» en el modo de descongelamiento automático; se iluminan los símbolos d01 y el peso por defecto.
- 2) Confirme el modo de descongelación seleccionado con «» e indique el peso correspondiente con la tecla «—» o «+».
- 3) Pulse el botón «» para iniciar la cocción.









11. Función de precalentamiento

La función de precalentamiento se puede activar después de ajustar las funciones: convección, ventilador de la parrilla, MO - convección, MO - ventilador de la parrilla















- 1) Pulse la tecla «/A». El icono del precalentamiento aparece en la pantalla.
- 2) Pulse el botón «» para iniciar el precalentamiento. Cuando se haya alcanzado la temperatura correcta escuchará tres pitidos. Para detener el precalentamiento puede abrir la puerta del horno o pulsar la tecla «».

Nota: la función de precalentamiento solo funciona si ha elegido antes uno de los modos anteriores. Durante el precalentamiento, la función del microondas está apagada. Durante el precalentamiento, no ponga la comida en el horno. Coloque la comida en el horno para cocinarla solo cuando se haya alcanzado la temperatura.







12. Función de vapor

- 1) En el modo de espera pulse la tecla «» para entrar en el modo de vapor. El tiempo se ilumina indicando por defecto 10:00. El símbolo aparece en la pantalla. El símbolo del depósito de agua, en el lado derecho, muestra el nivel actual del agua (cantidad suficiente o insuficiente de agua). En la pantalla aparece el tiempo de cocción por defecto de 10 minutos y la temperatura por defecto de 100 °C.
- 2) Pulse la tecla «» para ir a la selección de la temperatura, la temperatura parpadea. Ahora pulse «» o «» para seleccionar una temperatura (50, 60, 70, 80, 90, 100).
- 3) Pulse «» para seleccionar el modo de ajuste del tiempo. El tiempo por defecto son 10 minutos.
- 4) Pulse «» o «» para seleccionar el tiempo de cocción. El tiempo MÁX. son 90 minutos.
- 5) Pulse el botón «» para iniciar la cocción.

13. Función convección + vapor

- 1) En el modo de espera pulse la tecla «» para entrar en el modo de vapor. El tiempo se ilumina indicando por defecto 10:00. Pulse «» o «» o «» repetidamente para seleccionar el modo Conv. + Vapor, el icono aparece, la temperatura por defecto es 180 grados.
- 2) Pulse «» para introducir la selección de la temperatura.
- 3) Pulse «» o «» para seleccionar la temperatura.(180, 190, 200, 210, 220 grados)
- 4) Pulse la tecla «», ajuste el vapor (10, 20, 30), el símbolo de vapor parpadea. Pulse después «» o «» para ajustar el vapor (por defecto 30 por ciento).
- 5) Pulse «» para seleccionar el modo de ajuste del tiempo. El tiempo por defecto son 10 minutos.
- 6) Pulse «» o «» para seleccionar el tiempo de cocción. El tiempo MÁX. son 90 minutos.
- 7) Pulse el botón «» para iniciar la cocción.



14. Función microondas + vapor



- 1) En el modo de espera pulse la tecla «» para entrar en el modo de vapor. El tiempo se ilumina indicando por defecto 10:00. Pulse «» o «—» o «+» para seleccionar el modo MO + Vapor. Aparece el icono y después 300 W.
- 2) Pulse «» para introducir la selección del nivel de potencia del microondas.
- 3) Pulse «—» o «+» para seleccionar 100 W. La potencia por defecto del microondas (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W) son 300 W.
- 4) Pulse la tecla «», ajuste el vapor, el símbolo de vapor parpadea. Pulse después «—» o «+» para ajustar el vapor (por defecto 30 por ciento).
- 5) Pulse «» para seleccionar el modo de ajuste del tiempo. El tiempo por defecto son 10 minutos.
- 6) Pulse «—» o «+» para seleccionar el tiempo de cocción. El tiempo MÁX. depende de la potencia configurada. Si la potencia es de 900 W, el tiempo MÁX. es de 30 minutos, y el tiempo máximo de las demás potencias son 90 minutos.
- 7) Pulse el botón «» para iniciar la cocción.

El porcentaje del vapor en las diferentes potencias del microondas:

Potencia del microondas	Porcentaje de vapor
100W	10%, 20%, 30%
300W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%
450W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
700W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
900W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%, 80%, 90%, 100%

Seguro para niños

Activación: en el modo de espera, pulse «» durante 3 segundos, escuchará un pitido prolongado que indica la activación del seguro para niños y se ilumina el indicador «».

Desactivación: en el modo seguro para niños, pulse «» durante 3 segundos, escuchará un pitido prolongado que indica la desactivación del seguro para niños y desaparece el indicador «».

16. Especificaciones de la pantalla

- (1) Cuando se hace un ajuste, este se confirma automáticamente después de 10 segundos si no se realiza ninguna otra operación. b) Excepto la primera vez que se ajusta el reloj.
- (2) Durante la configuración de un programa, este se confirma automáticamente si no se realiza ninguna operación durante 3 segundos. Salvo en el menú automático, que se confirmará 10 segundos después de ajustarlo.
- (3) Cuando el horno está en estado de ajuste o de pausa, incluido el menú automático y el programa de descongelación, el aparato pasa al estado apagado si no se hace ninguna operación durante 5 minutos.
- (4) La lámpara del horno permanece encendida cuando la puerta del horno está abierta.
- (5) La lámpara del horno permanece encendida cuando el horno está en pausa.
- (6) Si ha abierto la puerta durante la cocción, pulse la tecla «▶» para seguir cocinando.
- (7) La tecla «⏪» se puede pulsar en cualquier estado para abrir el depósito del agua.

Nota sobre el vapor:

1. Antes de cocinar con vapor:

Antes de iniciar el modo de cocción con vapor, si en el depósito no hay mucha agua, pulse el botón; escuchará una señal acústica diferente y en la pantalla aparecerá el icono que indica un nivel insuficiente de agua, para recordarle que tiene que rellenar el depósito.

Nota: Antes de empezar el modo de cocción con vapor limpie el depósito de agua.

2. Durante la cocción con vapor:

Durante el modo de cocción con vapor, si en el depósito no hay mucha agua, escuchará una señal acústica diferente y en la pantalla aparecerá el icono que indica un nivel insuficiente de agua, para recordarle que tiene que rellenar el depósito. Después de añadir agua el aparato puede continuar normalmente.

3. Después de la cocción con vapor:

1-Después de finalizar la función de vapor, el agua de la caldera vuelve al depósito del agua. Este proceso dura aproximadamente 1 minuto.

2-Durante el proceso del paso del agua al depósito, si este está lleno, el sistema pitará 10 veces para recordarle que debe vaciar el depósito. Cuando el depósito esté vacío, el sistema seguirá con la transferencia del agua.

Nota: después de cocinar con vapor vacíe el depósito del agua.

Códigos de errores

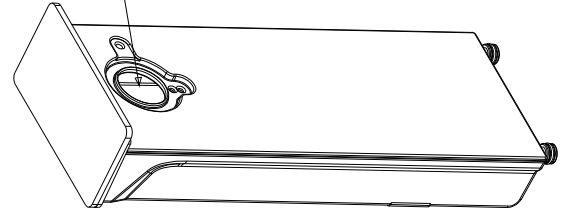
Durante la cocción con vapor pueden aparecer los siguientes códigos de errores:

E-06: 1. El depósito del agua no está bien cerrado.

E-05: Anomalía en el sistema del agua. Debe ponerse en contacto con un técnico para que lo compruebe. Las causas pueden ser:





1. Mal funcionamiento del sensor de agua.
2. Fallo en el tubo del agua.
3. Fallo en la bomba de agua.
4. Fallo en el depósito de agua.

Añada el agua aquí



17. Función de eliminación automática de la cal

Para conseguir los mejores resultados posibles en la limpieza, recomendamos usar un detergente con citrato de sodio para descalcificar los hornos combinados de vapor. Siga las instrucciones del fabricante en el envase. Recomendamos usar la función de descalcificación después de haber usado la función de vapor durante 20 horas.

- 1) Encienda el sistema, saque el depósito del agua, añada 1.000 ml de agua fresca en él junto con una dosis del agente desincrustante.
- 2) Coloque el depósito de agua en su lugar en el aparato.
- 3) En el modo de espera, pulse la tecla «/A». El símbolo «» se ilumina, en la pantalla aparece el modo por defecto d01, el peso por defecto 0,10 kg y el tiempo de cocción correspondiente en minutos.
- 4) Pulse repetidamente «/A» hasta que aparezca «CLE» para activar la función Descalcificación. Se ilumina «Min» y el tiempo por defecto «20:00», el icono del depósito del agua indica el nivel del agua (agua, agua insuficiente, depósito lleno). Los demás iconos desaparecen.
- 5) Pulse «» para iniciar el programa.
- 6) Cuando finalice el programa espere 1 minuto. Saque después el depósito de agua y límpielo a fondo.
- 7) Llene el depósito con agua fresca y repita los pasos 3 a 6.

Nota: El proceso de descalcificación no se debe interrumpir. Si se interrumpe antes de que finalice, el programa se debe reiniciar desde el paso 3.

MENÚ VAPOR

MENÚ AUTOMÁTICO	PANTALLA	PESO	POTENCIA
Trucha	S01	200	Vapor 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Filete de salmón	S02	200	Vapor 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Lucioperca	S03	200	Vapor 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Gambas	S04	200	Vapor 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Filete de fletán	S05	200	Vapor 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Berberechos	S06	200	Vapor 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Filete de bacalao	S07	200	Vapor 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Arenque	S08	200	Vapor 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Filete de atún	S09	200	Vapor 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	

Cangrejo	S10	2	Vapor 100°C +300W
		3	
		4	
		5	
		6	
Muslo de pollo	S11	200	Vapor 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Pechuga de pollo	S12	200	Vapor 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Albóndigas	S13	200	Vapor 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Escalope de pavo	S14	400	Vapor 100°C +300W
		500	
		600	
		700	
		800	
Filete de cerdo, entero	S15	200	Vapor 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Salchichas	S16	200	Vapor 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Huevos con la yema líquida	S17	1	Vapor 100°C
		3	
Huevos, duros	S18	1	Vapor 100°C
		3	
Huevos, blandos	S19	1	Vapor 100°C
		3	
Arroz integral + agua	S20	200g+400mL	Vapor 100°C+ 450W/
		400g+800mL	Vapor 100°C+ 300W
Arroz + agua	S21	200g+300mL	Vapor 100°C+ 450W/
		400g+600mL	Vapor 100°C+300W

Berenjena	S22	200	Vapor 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Judías	S23	200	Vapor 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Brécol	S24	200	Vapor 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Coliflor	S25	200	Vapor 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Guisantes	S26	200	Vapor 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Patatas con piel (enteras, pequeñas)	S27	1	Vapor 100°C+ 300W
		2	
		3	
		4	
Patatas con piel (enteras, grandes)	S28	1	Vapor 100°C+300W
		2	
		3	
		4	
Patatas sin piel (troceadas)	S29	200	Vapor 100°C+ 300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Zanahorias	S30	200	Vapor 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Mazorcas de maíz	S31	2	Vapor 100°C+300W
		3	
		4	
		5	
		6	

Pimientos	S32	200	Vapor 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Chile picante	S33	200	Vapor 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Setas	S34	200	Vapor 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Puerro	S35	200	Vapor 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Coles de Bruselas	S36	200	Vapor 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Apio	S37	200	Vapor 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Espárragos	S38	200	Vapor 100°C+100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Espinacas	S39	200	Vapor 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Calabacín	S40	200	Vapor 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	

MENÚ SIN VAPOR

MENÚ AUTOMÁTICO	PAN-TALLA	PESO	POTENCIA
Chocolate fundido	P01	100	450W
		150	450W
		200	450W
Mantequilla fundida	P02	100	450W
		150	450W
		200	450W
Patatas dulces	P03	200	100W+220°C
		400	100W+220°C
		600	100W+220°C
Pollo, entero	P04	800	100W+220°C
		1000	100W+220°C
		1200	100W+220°C
Muslo de pollo	P05	200	450W+220°C
		300	450W+220°C
		400	450W+220°C
		500	450W+220°C
		600	450W+220°C
		700	450W+220°C
		800	450W+220°C
Alitas de pollo	P06	200	300W+220°C
		300	300W+220°C
		400	300W+220°C
		500	300W+220°C
		600	300W+220°C
		700	300W+220°C
		800	300W+220°C
Pescado entero	P07	1	100W+220°C
		2	100W+220°C
		3	100W+220°C
Filete de pescado	P08	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
Pizza fresca	P09	200	Precalentar/200°C conv.
		300	Precalentar/200°C conv.
		400	Precalentar/200°C conv.
		500	Precalentar/200°C conv.
		600	Precalentar/200°C conv.
Pizza congelada	P10	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
Pasteles	P11	400	Precalentar/150°C
		500	Precalentar/150°C
		600	Precalentar/150°C

Cerdo asado	P12	400	450W+220°C
		500	450W+220°C
		600	450W+220°C
		700	450W+220°C
		800	450W+220°C
		900	450W+220°C
		1000	450W+220°C
Pinchos de pollo	P13	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
Camarones	P14	200	Precalentar/220°C
		400	Precalentar/220°C
		600	Precalentar/220°C
Bistec	P15	400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
		700	100W+220°C
		800	100W+220°C
		900	100W+220°C
		1000	100W+220°C
Costillas de cerdo a la parrilla	P16	200	100W+220°C
		400	100W+220°C
		600	100W+220°C
Galletas de chocolate	P17	500	Precalentar/180°C
Galletas de limón	P18	400	Precalentar/200°C
Salchichas	P19	200	Precalentar/220°C
		400	Precalentar/220°C
		600	Precalentar/220°C
Comida para picar	P20	200	Precalentar/220°C
		300	Precalentar/220°C
		400	Precalentar/220°C
Recalentar	P21	200	900W
		300	900W
		400	900W
		500	900W
		600	900W
Patata	P22	1	900W
		2	900W
		3	900W
Bebida	P23	1	900W
		2	900W
		3	900W

Pasta	P24	100 (+800ml agua fría)	700W
		150 (+1000ml agua fría)	
		200 (+1200ml agua fría)	
Sopa	P25	1	900W
		2	
		3	
Pizza	P26	1	900W
		2	
		3	
Magdalena	P27	1	900W
		2	
		3	
		4	
Avena	P28	50+500ml agua	900W/450W
		100+1000ml agua	
		150+1500ml agua	
Manzana asada	P29	2	700W
		3	
		4	
Sándwich	P30	1	900W
		2	
		3	
Palomitas	P31	50	900W
		100	
Brownies de caramelo	P32	800	100W+180°C
Pan	P33	100	Nivel de la parrilla 3
		150	
		200	
Nuggets de pollo	P34	200	100W+220°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Patatas fritas	P35	200	100W+220°C
		300	
		400	
		500	
Galletas de avena y pasas	P36	600	Precalentar/180°C
Pastel de pacana crujiente	P37	500	Precalentar/180°C

Galletas de chocolate con cacahuetes	P38	500	Precalentar/180°C
Hamburguesa	P39	2	100W+220°C
		4	
		6	
Magdalena	P40	840 (70g*12)	Precalentar/180°C

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Normal	
El microondas interfiere con la recepción de la televisión	Pueden producirse interferencias en la recepción de la radio y la televisión cuando el horno está funcionando. Es parecido a las interferencias de los electrodomésticos pequeños, como la batidora, el aspirador y el ventilador. Es normal.
Luz del horno tenue	Cuando se cocina con el microondas a una potencia baja es posible que la luz se atenúe. Es normal.
El agua condensada se acumula en la puerta. Por las ranuras de ventilación sale aire caliente	Durante la cocción puede salir vapor de los alimentos. La mayor parte de él sale por las ranuras de ventilación. No obstante, es posible que parte se acumule como agua condensada en algún lugar frío, como la puerta del horno. Es normal.
El horno se ha encendido accidentalmente sin alimentos dentro.	Está prohibido poner en marcha el aparato sin alimentos dentro. Es muy peligroso.

Problema	Posible causa	Solución
No se puede encender el horno.	(1) El cable de alimentación no está correctamente enchufado.	Desenchúfelo. Enchúfelo otra vez transcurridos 10 segundos.
	(2) El fusible se ha fundido o el disyuntor se ha activado.	Sustituya el fusible o restablezca el disyuntor (mantenimiento/repación por personal cualificado)
	(3) Problemas con la toma de corriente.	Compruebe la toma de corriente con otros aparatos eléctricos.
El horno no calienta.	(4) La puerta no está bien cerrada.	Cierre bien la puerta.



De acuerdo con la Directiva europea sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los RAEE deben recogerse y tratarse por separado.

Si en el futuro desea desechar este producto, NO lo elimine junto con los residuos domésticos.

Envíelo a los puntos de recogida de RAEE si los hay.

SADRŽAJ

SADRŽAJ	219
MJERE OPREZA U SVRHU IZBJEGAVANJA MOGUĆE IZLOŽENOSTI PRETJERANOJ ENERGIJI MIKROVALOVA	220
DODATAK: BRIGA ZA UREĐAJ	220
SPECIFIKACIJE	220
VAŽNE SIGURNOSNE INFORMACIJE	221–222
SMANJIVANJE RIZIKA OD OZLJEDA OSOBA KOJE UZEMLJUJU INSTALACIJU	223–225
POSTAVLJANJE PEĆNICE	225
VAŽNE INFORMACIJE O INSTALACIJI	226
POSTAVLJANJE UREĐAJA U UGRADBENE JEDINICE	227
DIMENZIJE ZA UGRADNJU	227
UGRADNJA	227–228
PRIJE PRVOG KORIŠTENJA	229
UPUTSTVA ZA UPORABU	230–237
RJEŠAVANJE PROBLEMA	249

MJERE OPREZA U SVRHU IZBJEGAVANJA MOGUĆE IZLOŽENOSTI PRETJERANOJ ENERGIJI MIKROVALOVA

- (A) Ne pokušavajte rukovati pećnicom dok su vrata otvorena jer to može rezultirati štetnom izloženošću energiji mikrovalova. Nije dozvoljeno oštećivati ili neovlašteno rukovati sigurnosnim zasunima.
- (B) Ne stavljajte nikakve predmete između prednjeg dijela pećnice i vrata i pobrinite se da se ostaci prljavštine ili sredstva za čišćenje ne nakupljaju na brtvenim površinama.
- (C) UPOZORENJE: Ako su vrata ili brtve vrata oštećeni, mikrovalnom se pećnicom ne smije koristiti dok ovlaštena osoba ne ukloni kvar.

DODATAK: BRIGA ZA UREĐAJ

Neodržavanje pećnice čistom za posljedicu može imati oštećenje površine te utjecati na životni vijek uređaja i dovesti do opasnih situacija.

Specifikacije

Nazivna ulazna snaga (maksimalna):	5KD94150
Nazivni napon:	230V~50 Hz
Nazivna ulazna snaga (mikrovalna):	1550 W
Nazivna izlazna snaga (mikrovalna):	900 W
Nazivna izlazna snaga (roštilj):	1200 W
Nazivna ulazna snaga (konvekcija):	1750 W
Nazivna ulazna snaga (para):	1500 W
Nazivna ulazna snaga (maksimalna):	3300 W
Kapacitet pećnice:	34 L
Vanjske dimenzije:	595x525x454 mm
Neto težina:	otpr. 33 kg

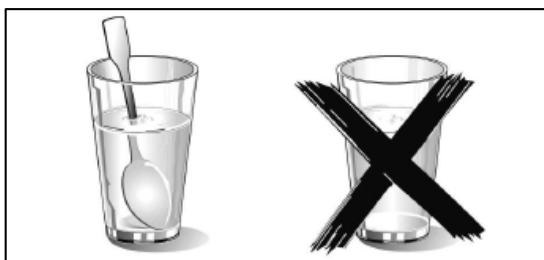
VAŽNE SIGURNOSNE INFORMACIJE

UPOZORENJE

Kako biste smanjili rizik od zapaljenja, električnog šoka, ozljeda ili izlaganja pretjeranoj energiji mikrovalova pri korištenju svog uređaja, slijedite osnovne mjere opreza, uključujući sljedeće:

1. Upozorenje: Tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u nepropusno zatvorenim posudama i ambalaži jer postoji mogućnost eksplozije..
2. Upozorenje: Za sve osobe, osim ovlaštenih, opasno je izvoditi bilo kakve servisne usluge ili popravke koji obuhvaćaju uklanjanje poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja mikrovalnoj energiji.
3. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od osam i više godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ih se podučilo o sigurnom načinu uporabe uređaja te ako razumiju opasnosti koje su u to uključene. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od osam godina i pod nadzorom.
4. Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece mlađe od osam godina.
5. Koristite isključivo pribor prikladan za korištenje u mikrovalnim pećnicama.
6. Pećnicu treba redovito čistiti, a sve ostatke hrane ukloniti.
7. Pročitajte i pridržavajte se „MJERE OPREZA U SVRHU IZBJEGAVANJA MOGUĆE IZLOŽENOSTI PRETJERANOJ ENERGIJI MIKROVALOVA“.
8. Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim posudama, držite mikrovalnu pećnicu na oku zbog mogućnosti zapaljenja i požara.
9. Ako primijetite dim, isključite uređaj ili iskopčajte kabel za napajanje, a vrata ostavite zatvorena kako biste ugušili plamen.
10. Nemojte prekuhavati hranu.
11. Nemojte koristiti unutrašnjost pećnice za skladištenje. Nemojte u unutrašnjosti pećnice skladištiti hranu kao što su kruh, keksi, itd.
12. Uklonite vezne žice i metalne drške s papirnatih ili plastičnih spremnika / vrećica prije nego što ih stavite u pećnicu.
13. Instalirajte ili postavite ovu pećnicu isključivo u skladu s priloženim uputstvima za instalaciju.
14. Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smije se zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati čak i nakon što je grijanje mikrovalovima završilo.
15. Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u kućanstvu i za slične namjene kao što su:
 - kuhinje osoblja u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - korištenje od strane gostiju u hotelima, motelima i ostalim stambenim prostorima;
 - kuće u seoskim gospodarstvima;
 - korištenje u prostorima koji nude noćenje s doručkom.“
16. Kako bi se izbjegla opasnost, oštećeni kabel za napajanje mora zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga osoba odgovarajućih kvalifikacija.
17. Nemojte skladištiti niti koristiti ovaj uređaj na otvorenom.
18. Nemojte koristiti ovu pećnicu u blizini vode, u vlažnom podrumu ili u blizini bazena.
19. Dostupne površine tijekom rada uređaja mogu postati vruće. Površine tijekom rada uređaja mogu postati vruće. Držite kabel podalje od zagrijane površine i ne prekrivajte otvore za zrak na pećnici.
20. Kabel ne smije visjeti preko ruba stola ili radne plohe.
21. Neodržavanje pećnice u čistom stanju može dovesti do propadanja površine što pak može negativno utjecati na životni vijek uređaja te rezultirati opasnom situacijom.
22. Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom mora se promiješati ili protresti, a temperatura provjeriti prije konzumacije kako bi se izbjegle opekline.
23. Mikrovalno zagrijavanje pića može rezultirati odgođenim ključanjem, stoga treba pripaziti prilikom rukovanja posuđem odnosno posudama.
24. Djeca trebaju biti pod nadzorom kako biste bili sigurni da se ne igraju uređajem.
25. Uređaj nije namijenjen za korištenje putem vanjskog uređaja za podešavanje vremena (timera) ili odvojenog sustava s daljinskim upravljanjem.
26. Dostupni dijelovi tijekom uporabe mogu postati vrući. Malu djecu treba držati podalje.
27. Ne smije se koristiti parni čistač.
28. Za vrijeme uporabe uređaj postaje vruć. Treba voditi računa o tome da se ne dodiruju vrući elementi unutar pećnice.

29. Koristite samo temperaturnu sondu preporučenu za ovu pećnicu (vrijedi za modele pećnice opremljene uređajem za korištenje sonde za mjerenje temperature).
30. UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Stoga treba voditi računa o tome da ne dodirujete grijaće elemente u unutrašnjosti pećnice. Djecu mlađu od osam godina starosti mora se držati podalje osim ako se ne nalaze pod stalnim nadzorom.
31. Tijekom rada mikrovalne pećnice dekorativna vrata moraju biti otvorena (vrijedi za modele koji su opremljeni dekorativnim vratima).
32. Površina ugradbenog ormarića može postati vruća.
33. Mikrovalna pećnica namijenjena je za zagrijavanje jela i pića. Sušenje hrane ili odjeće te zagrijavanje grijaćih jastučića, papuča, spužvi, vlažnih krpa i sličnog može dovesti do opasnosti od ozljeda, samozapaljenja predmeta ili požara.
34. UPOZORENJE: Ako prenosite pećnicu, nemojte je držati za ručku vrata. (Ručke se mogu slomiti ili oštetiti pod težinom uređaja.)
35. Vodu iz prihvatnog spremnika u unutrašnjosti pećnice te iz spremnika za vodu potrebno je ukloniti nakon svakog korištenja.
36. Nemojte koristiti papirnate čaše i plastične spremnike s temperaturom taljenja ispod 120°C. Dozvoljeno je korištenje posuđa od stakla, keramike i nehrđajućeg čelika.
37. Para je glavna funkcija zagrijavanja hrane ovog proizvoda.



o o Ako u mikrovalnoj pećnici zagrijavate tekućinu, u spremnik morate staviti i čajnu žličicu. To će spriječiti iznenadno ključanje tekućine odmah nakon što je se izvadi iz unutrašnjosti mikrovalne pećnice.

**PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTSTVA I
SAČUVAJTE IH ZA BUDUĆU UPORABU**

Smanjivanje rizika od ozljeda osoba koje uzemljaju instalaciju

OPASNOST

Opasnost od električnog šoka
Dodirivanje nekih unutarnjih dijelova može uzrokovati ozbiljne ozljede ili smrt.
Nikada nemojte rastavljati ovaj uređaj.

UPOZORENJE

Opasnost od električnog šoka
Nepravilno uzemljenje može dovesti do električnog udara. Nemojte umetati utikač u utičnicu sve dok uređaj nije ispravno instaliran i uzemljen. Uređaj mora biti ispravno uzemljen. U slučaju kratkog spoja na električnim vodovima, uzemljenje smanjuje rizik od električnog šoka osiguravajući žicu za odvod električne struje. Ovaj uređaj opremljen je trožilnim kabelom s vodičem za uzemljenje s utikačem sa zaštitnim kontaktom. Utikač mora biti umetnut u ispravno instaliranu i uzemljenu utičnicu. Obratite se kvalificiranom električaru ili serviseru ako niste u potpunosti razumjeli upute za uzemljenje ili niste sigurni je li uređaj ispravno uzemljen. Ako je korištenje produžnog kabela nužno, koristite isključivo trožilni produžni kabel.

1. Uređaj je opremljen kratkim kabelom za napajanje kako bi se smanjio rizik od zaplitanja ili spoticanja o dulji kabel.
2. Ako se koristite dugim kompletom kabela ili produžnim kabelom, obratite pozornost na sljedeće:
 - 1) Navedene nazivne električne značajke kabela / produžnog kabela trebale bi biti barem jednako velike kao što je to nazivna električna značajka samog uređaja.
 - 2) Produžni kabel mora biti trožilni kabel s vodičem za uzemljenje.
 - 3) Dugi kabel trebao bi biti postavljen tako da ne visi preko radne plohe ili površine stola, gdje ga djeca mogu povući ili se slučajno spotaknuti.

ČIŠĆENJE

Provjerite jeste li iskopčali uređaj iz izvora napajanja.

1. Nakon uporabe unutrašnjost pećnice očistite lagano ovlaženom krpom.
2. Pribor očistite u vodi sapunom, kao i obično.
3. Priljav okvir vrata, brtvu i susjedne dijelove nužno je pažljivo očistiti vlažnom krpom.
4. Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgrepsti površinu te time izazvati rasipanje stakla.
5. Savjet za čišćenje – za lakše čišćenje ostataka hrane s unutrašnjih zidova pećnice: Stavite pola limuna u zdjelu, dodajte 300 ml vode i zagrijte na 100 % mikrovalne snage u trajanju od 10 minuta. Obrišite pećnicu mekom, suhom krpom.

PRIBOR

OPREZ

Opasnost od ozljeđivanja

Za sve osobe, osim ovlaštenih, opasno je izvoditi bilo kakve servisne usluge ili popravke koji obuhvaćaju uklanjanje poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja mikrovalnoj energiji.

Pogledajte uputstva o „Materijalima prikladnim za uporabu u mikrovalnoj pećnici“ i „Materijalima neprikladnim za uporabu u mikrovalnoj pećnici“. Pod određenim okolnostima ni pribor koji nije od metala neće biti prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici. Ako niste sigurni, možete testirati pribor slijedeći dolje navedene upute.

Testiranje pribora:

1. Napunite spremnik prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici 1 šalicom hladne vode (250 ml) zajedno s predmetnim posuđem.
2. Uključite uređaj na jednu minutu na maksimalnu snagu.
3. Pažljivo dotaknite pribor kako biste mu provjerili temperaturu. U slučaju da je prazan pribor za pripremu hrane topao, nije prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici.
4. Nemojte zagrijavati pribor dulje od jedne minute.

Materijali prikladni za uporabu u mikrovalnoj pećnici

Pribor	Opaske
Posuda za pečenje	Slijedite uputstva proizvođača. Dno posude za pečenje mora se nalaziti barem 5 mm iznad okretnog tanjura. Nepravilno korištenje može dovesti do rasprsnuća okretnog tanjura.
Stolno posuđe	Koristite isključivo proizvode prikladne za uporabu u mikrovalnoj pećnici. Slijedite uputstva proizvođača. Nemojte koristiti napuknuto ili okrhuto posuđe.
Staklenke	Uvijek uklonite poklopac. Hranu zagrijavajte u staklenkama isključivo do trenutka kada tek postane topla. Većina staklenki nije otporna na toplinu i može prsnuti.
Stakleno posuđe	Koristite isključivo stakleno posuđe prikladno za pećnicu i otporno na toplinu. Posuđe ne smije imati metalne rubove. Nemojte koristiti napuknuto ili okrhuto posuđe.
Vrećice za pripremu hrane u pećnici	Slijedite uputstva proizvođača. Nemojte zatvarati vrećicu veznom žicom od metala. Zarežite proreze na nekoliko mjesta kako bi para mogla izaći.
Papirnati tanjuri i čaše	Koristite je samo za kratkoročnu pripremu / zagrijavanje hrane. Ne ostavljajte pećnicu bez nadzora tijekom pripreme hrane.
Papirnati ručnici	Papirne ručnike koristite za upijanje masnoće i kao pokrov za hranu tijekom njezina ponovnog zagrijavanja. Koristite ih samo za kratkotrajnu pripremu hrane i pod stalnim nadzorom.
Papir za pečenje	Koristite ga za prekrivanje hrane kako biste spriječili prskanje ili kao omot za pripremu hrane na pari.
Plastika	Koristite isključivo proizvode prikladne za uporabu u mikrovalnoj pećnici. Slijedite uputstva proizvođača. Trebala bi imati oznaku „prikladna za uporabu u mikrovalnoj pećnici“. Neki plastični spremnici postaju meki čim hrana u njima postane vruća. Vrećice za pripremu hrane i čvrsto zatvorene, odnosno nepropusne plastične vrećice potrebno je prorezati, probušiti ili na njima napraviti otvor kako stoji na uputama pakovanja.
Folija za održavanje svježine namirnica	Koristite isključivo proizvode prikladne za uporabu u mikrovalnoj pećnici. Zaštitite hranu folijom za održavanje svježine namirnica kako bi zadržala vlažnost. Folija za održavanje svježine namirnica ne smije doći u dodir s hranom.
Termometri	Koristite isključivo termometre prikladne za uporabu u mikrovalnoj pećnici (termometre za meso i slatkiše).
Parafinski papir	Koristite ga kao omot ili pokrov kako biste spriječili prskanje i zadržali vlažnost.

Materijali neprikladni za uporabu u mikrovalnoj pećnici

Pribor	Opaske
Aluminijski poslužavnik	Mogu izazvati iskrenje. Prebacite hranu u posuđe prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici.
Kartonska kutija za hranu s metalnim ručkama	Mogu izazvati iskrenje. Prebacite hranu u posuđe prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici.
Pribor od metala ili s metalnim rubom	Metal štiti hranu od mikrovalne energije. Metalni rubovi mogu izazvati iskrenje.
Vezne žice od metala	Mogu izazvati iskrenje i dovesti do požara.
Papirnate vrećice	Može uzrokovati požar u pećnici.
Poliuretanska pjena	Izlaganje poliuretanske pjene visokim temperaturama može rezultirati njenim rastapanjem i kontaminacijom tekućine koja se nalazi unutar pećnice.
Drvo	Drvo će se prilikom korištenja u mikrovalnoj pećnici isušiti te se može rascijepiti ili puknuti.

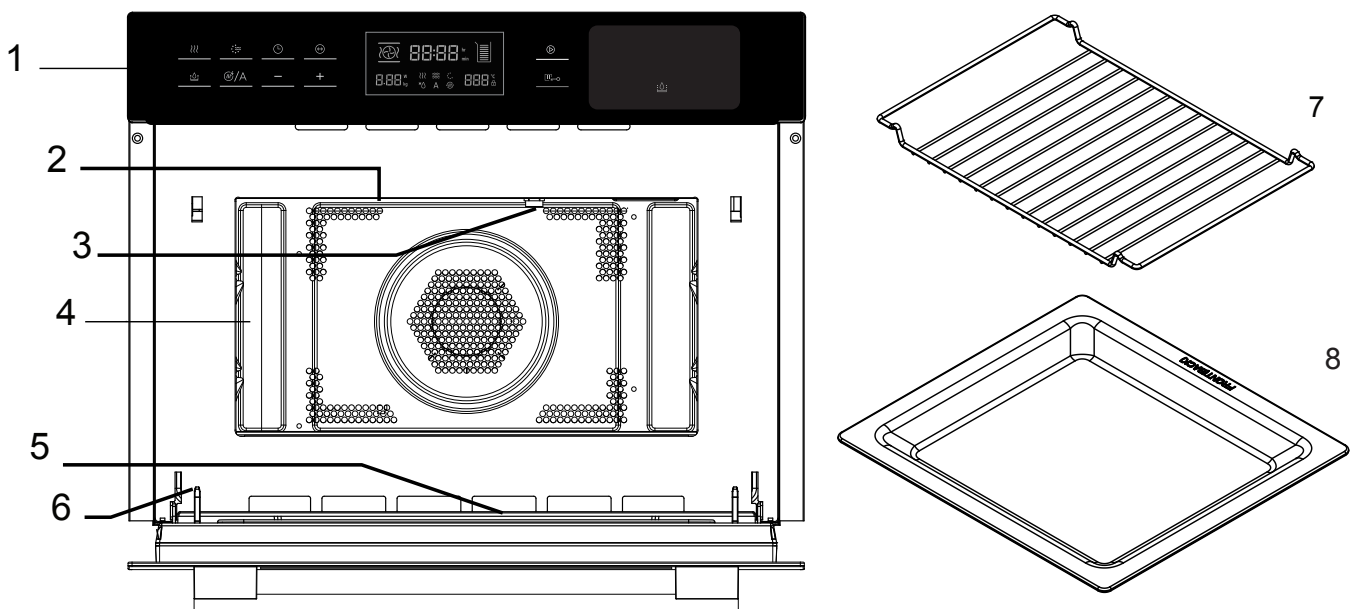
POSTAVLJANJE PEĆNICE

Nazivi dijelova pećnice i pribora

Izvadite pećnicu i sav pribor iz ambalaže i unutrašnjosti pećnice

Uz Vašu pećnicu dolazi sljedeći pribor:

Uputstva za uporabu 1



1. Upravljačka ploča
2. Dio za pečenje na roštilju
3. Svjetlo
4. Unutrašnjost pećnice
5. Staklena vrata
6. Šarka
7. Polica za roštilj
8. Staklena tava

VAŽNE INFORMACIJE O INSTALACIJI

- Ovaj uređaj NIJE namijenjen korištenju u komercijalnom okruženju.
- Molimo da se pridržavate priloženih uputstava za uporabu te da imate na umu da ovaj uređaj treba instalirati isključivo ovlašteni tehničar.
- Aparat je opremljen utikačem i mora biti priključen isključivo na pravilno instaliranu uzemljenu utičnicu.
- Ako je potrebno instalirati novu utičnicu, instalaciju i spajanje kablova treba odraditi isključivo ovlašteni električar.
- Ako utikač nakon ugradnje više nije dostupan, na instalacijskoj strani mora biti prisutan rastavljač za sve polove s razmakom između kontakata od najmanje 3 mm.
- Zabranjeno je korištenje adaptera, utikačkih letvica i produžnih kabela.
- Preopterećenje može izazvati požar.
- Ako uređaj nije opremljen kabelom za napajanje i utikačem, oprema za spajanje mora imati razdjelnik kontakata na svim polovima koji osigurava potpuno isključivanje, a uređaj mora biti ugrađen u čvrsto ožičenje sukladno specifikacijama ožičenja.

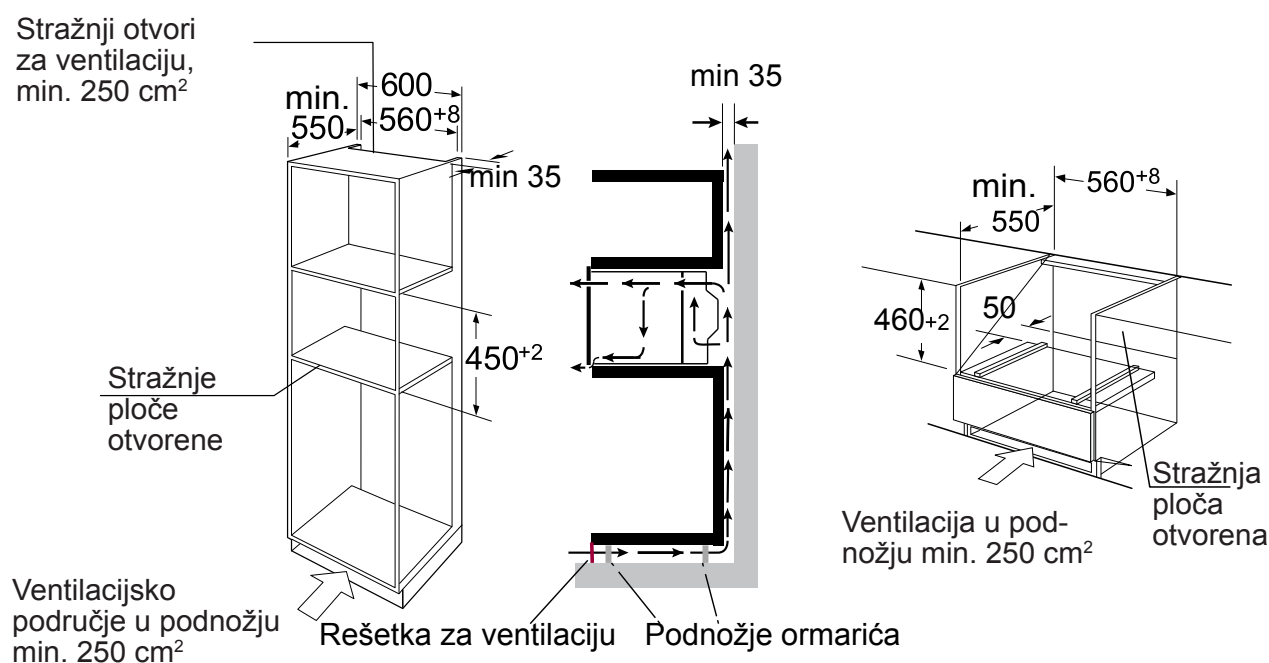
Dostupna površina
tijekom rada uređaja
može postati vruća.



Ugradbene jedinice

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za postavljanje u kuhinji.
- Ovaj uređaj potrebno je prethodno čvrsto ugraditi jer nije zamišljen kao samostojeći uređaj na površini stola ili unutar kuhinjskog ormarića.
- Iza uređaja ne smije se nalaziti stražnji zid ugradbenog ormarića.
- Mora postojati razmak od minimalno 35 mm između zida i podnožja ili stražnje oplate jedinice.
- Ugradbeni ormarić s prednje strane mora imati ventilacijski otvor od 250 cm².
- Kako biste to postigli, izrežite oplatu podnožja ili pričvrstite ventilacijsku rešetku.
- Ventilacijski otvori i ulazi ne smiju biti prekriveni.
- Siguran rad ovog uređaja jamči isključivo instalacija u skladu s ovim uputstvima za instalaciju.
- Instalater je odgovoran za bilo kakvu štetu nastalu uslijed pogrešne instalacije.
- Jedinice u koje se ugrađuje uređaj moraju biti otporne na vrućinu do 90°C.

Dimenzije za ugradnju

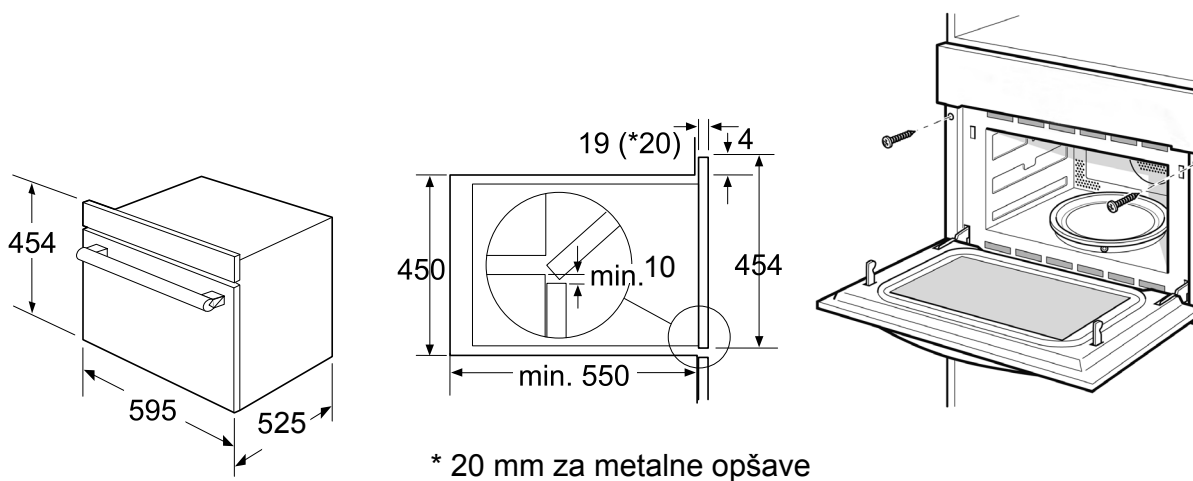


Napomena: Iznad pećnice mora postojati razmak.

Ugradnja

- Nemojte držati ili nositi uređaj držeći ga za ručke vrata.
Ručka vrata ne može izdržati težinu uređaja i mogla bi se slomiti.

1. Pažljivo gurnite pećnicu u kućište, pazeći da se nalazi u njegovu središtu.
2. Otvorite vrata i učvrstite pećnicu vijcima koji su s njom isporučeni.



- Umetnite uređaj u potpunosti i centrirajte ga.
- Nemojte presavijati priključni kabel.
- Vijcima pričvrstite uređaj na njegovo mjesto.
- Razmak između radne plohe i uređaja ne smije biti zatvoren dodatnim letvicama.

Važne informacije

Električni priključak

Aparat je opremljen utikačem i mora biti priključen isključivo na pravilno instaliranu uzemljenu utičnicu.

Samo kvalificirani električar koji poštuje odgovarajuće propise može ugraditi utičnicu ili zamijeniti spojni kabel.








Ako utikač nakon ugradnje više nije dostupan, na instalacijskoj strani mora biti prisutna izolacijska sklopka za sve polove s razmakom kontakta od najmanje 3 mm. Instalacija mora osigurati zaštitu kontakata.

Zaštita osigurača: vidi uputstva za uporabu – tehnički podaci.

PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

Prvo čišćenje i zagrijavanje

Uklonite svu zaštitnu foliju s prednje strane mikrovalne pećnice. Za više informacija, pogledajte odjeljak „ČIŠĆENJE“. Prije prvog korištenja uređaja uklonite sav pribor i isperite mikrovalnu pećnicu.

- Kako biste uklonili miris novog štednjaka, zagrijte pećnicu dok je prazna i zatvorena. Sat vremena na  vrućem zraku na 230 °C je idealno.
- Provjerite nalaze li se u odjeljku za kuhanje ostaci ambalaže.
- Prije zagrijavanja prebrišite unutrašnjost mikrovalne pećnice navlaženom krpom.
- Dotaknite tipke „“. Nakon uključivanja uređaja na zaslonu se pojavljuje glavni izbornik.
- Dotaknite tipku  kako biste namjestili funkciju vrućeg zraka .
- Dotaknite  i „- +“ tipku kako biste namjestili temperaturu na 230 °C.
- Dotaknite tipku . Dotaknite „- +“ tipku kako biste namjestili vrijeme kuhanja na 60 minuta.
- Dotaknite tipku . Pećnica se počinje zagrijavati.
- Neka se uređaj ohladi do sobne temperature. Zatim uzmite otopinu neutralnog deterdženta pomiješanog s vrućom vodom kako biste očistili unutrašnjost mikrovalne pećnice, a nakon toga je obrišite čistom mekom krpom. Vrata pećnice ostavite otvorenima dok se unutrašnjost posve ne osuši.

UPUTSTVA ZA UPORABU

Upravljačka ploča



Dodirne tipke i zaslon

Dodirne tipke služe za namještanje raznih dodatnih funkcija. Na zaslonu možete pročitati postavljene vrijednosti.

Simbol	Funkcija
	Para
	Bez korištenja pare
	Sat
	Parametri
	Tipka za vrata spremnika za vodu
	Prethodno zagrijavanje / Automatski programi
	Namještanje parametara
	Start
	Stop / Poništavanje

Funkcija i prikaz zaslona

Koristite funkcijske tipke kako biste postavili vrstu grijanja.

Funkcija	Uporaba
Mikrovalna	Odmrzavanje, podgrijavanje i kuhanje.
Roštilj	Odaberite između razina visoka, srednja ili niska. To je idealno ako želite ispeći nekoliko odrezaka, kobasica, komada ribe ili komada kruha.
Konvekcija	Za pečenje biskvita u limovima za pečenje, pečenje otvorenih pita i pita od sira te torti, pizza i malih peciva u pladnju za pečenje.
Roštilj s ventilatorom	Perad će dobiti boju i postati hrskava. Pečeni složenci i pržena jela najbolje ispadaju koristeći ovu postavku.
Mikrovalna + roštilj	Koristite ovu funkciju za brzo kuhanje jela i istovremeno stvaranje smeđe hrskave korice na jelu.
Mikrovalna + konvekcija	Koristite ovu funkciju kako biste brzo ispekli hranu.
Mikrovalna + roštilj s ventilatorom	Perad će dobiti boju i postati hrskava. Pečeni složenci i pržena jela najbolje ispadaju koristeći ovu postavku. Koristite ovu funkciju kako biste brzo ispekli hranu.
Para	Koristite ovu funkciju za kuhanje pasterve, smuđa, škampa, sleđa, odrezaka lososa i iverka.
Mikrovalna + para	Koristite ovu funkciju za kuhanje krumpira bez kože.

Funkcija	Uporaba
Para + konvekcija	Dodajte paru tijekom konvekcije kako hrana ne bi postala suha.
Automatski izbornik	80 programa za kuhanje
Odmrzavanje	2 programa za odmrzavanje

Namještanje parametara

Za postavljanje parametara koristite tipke za podešavanje.

Parametar	Funkcija
Automatski izbornik	Odaberite 80 automatskih programa.
Temperatura	Odaberite temperaturu kuhanja (°C). : 50,100,105,110...230
	: 35,100,105...180
	: 100,105,110...180
Težina	Postavite težinu obroka koji pripremate.
	Postavite vrijeme pripreme obroka.
Vrijeme	Postavite vrijeme pripreme obroka.
Mikrovalna	Odaberite mikrovalnu snagu: 100 W, 300 W, 450 W, 700 W i 900 W

Ventilator

Vaš uređaj ima ventilator. Ventilator se uključuje tijekom rada. Vrući zrak izlazi iznad vrata.

Ventilator nastavlja s radom određeno vrijeme nakon aktivnosti.

Opres!


Nemojte prekrivati otvore za ventilaciju. Uređaj će se u suprotnom pregrijati.

Napomene



- Uređaj ostaje hladan tijekom aktivnosti zagrijavanja. Ventilator će se svejedno uključiti. Ventilator može raditi čak i kada mikrovalna aktivnost završi.
- Može doći do kondenzacije na prozoru vrata, unutarnjim zidovima i podu. To je uobičajeno i ne utječe nepovoljno na rad mikrovalova. Prebrišite paru nakon kuhanja.

1. Postavke sata


Jednom kada je mikrovalna pećnica spojena na struju, zatreptat će „00:00“, a zvučni će se signal jednom oglasiti.

- 1) Dotaknite „—“ ili „+“ kako biste postavili točno vrijeme (između 00:00 i 23:59.)
- 2) Nakon što ste postavili točno vrijeme, pritisnite „“.





Sat je namješten.

Napomena: 1) Ako želite promijeniti vrijeme, tipku „“ morate držati pritisnutom tri sekunde. Trenutno će vrijeme nestati, a potom će vrijeme početi treptati na zaslonu. Pritisnite tipku „—“ ili „+“ kako biste postavili novo vrijeme, a postavke potvrdite tipkom „“.

- 2) Dugim pritiskom na tipku „—“ ili „+“ brojka će se mijenjati u segmentima od po deset minuta, a kratkim pritiskom na tipku u segmentima od po jedne minute.

NAPOMENA: Pritiskom na tipku „“ možete odabrati između sljedećih funkcija: mikrovalovi, roštilj, konvekcija, roštilj s ventilatorom, MV + konvekcija, MV + roštilj, MV + roštilj s ventilatorom.

2. Priprema hrane u mikrovalnoj pećnici

- 1) Pritisnite tipku „“ kako biste aktivirali mikrovalnu funkciju. Na zaslonu se pojavljuje „01:00“ i prikazuje se simbol za mikrovalnu funkciju.
- 2) Pritisnite tipku „“ ili „—“ ili „+“ kako biste odabrali način pripreme hrane.
- 3) Pritisnite tipku „“ , a potom „—“ ili „+“ kako biste postavili mikrovalnu snagu (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Zadana snaga iznosi 900 W.
- 4) Pritisnite tipku „“ , a potom „—“ ili „+“ kako biste postavili vrijeme pripreme hrane. Maksimalno vrijeme pripreme hrane ovisi o podešenoj snazi. Ako snaga iznosi 900 W, maksimalno vrijeme pripreme iznosi 30 minuta. Kod ostalih stupnjeva mikrovalne snage pripremu hrane moguće je programirati do vremena od 90 minuta.
- 5) Pritisnite tipku „“ kako biste započeli s pripremom hrane.






Pregled razina mikrovalne snage

Mikrovalna snaga	100%	80%	50%	30%	20%
Zaslon	900W	700W	450W	300W	100W






Tablica niže dolje navodi koje su razine snage prikladne za koju hranu.

Razina snage	Hrana
900 W	- Proključana voda, ponovno zagrijavanje - Priprema piletine, ribe, povrća
700 W	- Podgrijavanje - Priprema gljiva, školjaka - Priprema hrane koja sadrži jaja i sir
450 W	- Kuhanje riže i juhe
300 W	- Odmrzavanje - Otapanje čokolade i maslaca
100 W	- Odmrzavanje osjetljive/delikatne hrane - Odmrzavanje hrane neuobičajenog oblika - Omekšavanje sladoleda - Dizanje tijesta






3. Priprema hrane na roštilju

- 1) Pritisnite tipku  kako biste aktivirali mikrovalnu funkciju. Na zaslonu se prikazuje „01:00“ i pojavljuje se simbol za mikrovalnu funkciju.
- 2) Pritisnite tipku  ili „-“ ili „+“ kako biste odabrali funkciju „priprema hrane na roštilju“. Zadana razina snage za funkciju pripreme hrane na roštilju iznosi tri.
- 3) Pritisnite tipku  kako biste odabrali željenu razinu snage roštilja.
- 4) Pritisnite tipku „-“ ili „+“ kako biste odabrali između razine 3 (maks.), razine 2 ili razine 1 (min.).
- 5) Pritisnite tipku  kako biste odabrali način rada „postavke vremena“. Zadano vrijeme iznosi 10 minuta. Pritisnite tipku „-“ ili „+“ kako biste odabrali vrijeme trajanja pripreme hrane na roštilju. Maksimalno vrijeme iznosi 90 minuta.
- 6) Pritisnite tipku  kako biste započeli s pripremom hrane.







4. Konvekcijska priprema hrane

- 1) Pritisnite tipku „“ kako biste aktivirali mikrovalnu funkciju. Na zaslonu se prikazuje „01:00“ i pojavljuje se simbol za mikrovalnu funkciju.
- 2) Pritisnite tipku „“ ili „-“ ili „+“ kako biste odabrali konvekcijski način pripreme hrane. Zadana temperatura iznosi 180 °C.
- 3) Pritisnite tipku „“ kako biste ušli u način rada „postavke temperature“.
- 4) Pritisnite tipku „-“ ili „+“ kako biste odabrali temperaturu. Temperatura iznosi od 50 do 230 °C (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
- 5) Pritisnite tipku „“ kako biste odabrali način rada „postavke vremena“. Zadano vrijeme iznosi 10 minuta.
Pritisnite tipku „-“ ili „+“ kako biste odabrali vrijeme pripreme hrane. Maksimalno vrijeme iznosi 5 sati.
- 6) Pritisnite tipku „“ kako biste započeli s pripremom hrane.







5. Priprema hrane na roštilju s ventilatorom

- 1) Pritisnite tipku „“ kako biste aktivirali mikrovalnu funkciju. Na zaslonu se prikazuje „01:00“ i pojavljuje se simbol za mikrovalnu funkciju.
- 2) Pritisnite tipku „“ ili „-“ ili pak „+“ kako biste odabrali funkciju „priprema hrane na roštilju s ventilatorom“. Zadana temperatura iznosi 180 °C.
- 3) Pritisnite tipku „“ kako biste ušli u postavke temperature.
- 4) Pritisnite tipku „-“ ili „+“ kako biste odabrali temperaturu. Temperatura iznosi od 35 do 180 °C (35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180).
- 5) Pritisnite tipku „“ kako biste odabrali način rada „postavke vremena“. Zadano vrijeme iznosi 10 minuta.
Pritisnite tipku „-“ ili „+“ kako biste odabrali vrijeme pripreme hrane. Maksimalno vrijeme iznosi 5 sati.
- 6) Pritisnite tipku „“ kako biste započeli s pripremom hrane.







6. Mikrovalovi + priprema hrane na roštilju

- 1) Pritisnite tipku „“ kako biste aktivirali mikrovalnu funkciju. Na zaslonu se prikazuje „01:00“ i pojavljuje se simbol za mikrovalnu funkciju.
- 2) Pritisnite tipku „“ ili „—“ ili „+“ kako biste odabrali kombinirani način rada „MV + roštilj“.
- 3) Pritisnite tipku „“ kako biste ušli u postavke razine snage roštilja.
- 4) Pritisnite tipku „—“ ili „+“ kako biste odabrali između razine 3 (maks.), razine 2 ili razine 1 (min.).
- 5) Pritisnite tipku „“ kako biste ušli u postavke odabira razine mikrovalne snage.
- 6) Pritisnite tipku „—“ ili „+“ kako biste odabrali mikrovalnu snagu (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Zadana snaga iznosi 300 W.
- 7) Pritisnite tipku „“ kako biste odabrali način rada „postavke vremena“. Zadano vrijeme iznosi 10 minuta.
- 8) Pritisnite tipku „—“ ili „+“ kako biste odabrali vrijeme pripreme hrane. Maksimalno vrijeme iznosi 90 minuta.
- 9) Pritisnite tipku „“ kako biste započeli s pripremom hrane.



7. Mikrovalovi + konvekcijska priprema hrane

- 1) Pritisnite tipku „“ kako biste aktivirali mikrovalnu funkciju. Na zaslonu se prikazuje „01:00“ i pojavljuje se simbol za mikrovalnu funkciju.
- 2) Pritisnite tipku „“ ili „—“ ili pak „+“ kako biste odabrali kombinirani način rada „MV + konvekcija.“.
- 3) Pritisnite tipku „“ kako biste ušli u postavke temperature. Zadana temperatura iznosi 180 °C.
- 4) Pritisnite tipku „—“ ili „+“ kako biste odabrali temperaturu između 50 i 230 °C. (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230)
- 5) Pritisnite tipku „“ kako biste ušli u postavke odabira razine mikrovalne snage.
- 6) Pritisnite tipku „—“ ili „+“ kako biste odabrali mikrovalnu snagu (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Zadana snaga iznosi 300 W.
- 7) Pritisnite tipku „“ kako biste odabrali način rada „postavke vremena“. Zadano vrijeme iznosi 10 minuta.
- 8) Pritisnite tipku „—“ ili „+“ kako biste odabrali vrijeme pripreme hrane. Maksimalno vrijeme iznosi 90 minuta.
- 9) Pritisnite tipku „“ kako biste započeli s pripremom hrane.


8. Mikrovalovi + priprema hrane na roštilju s ventilatorom

- 1) Pritisnite tipku „“ kako biste aktivirali mikrovalnu funkciju. Na zaslonu se prikazuje „01:00“ i pojavljuje se simbol za mikrovalnu funkciju.
- 2) Pritisnite „“ ili „—“ ili „+“ kako biste odabrali kombinirani način rada „MV + roštilj + ventil.“.
- 3) Pritisnite tipku „“ kako biste ušli u postavke temperature. Zadana temperatura iznosi 180 °C.
- 4) Pritisnite „—“ ili „+“ kako biste odabrali temperaturu. Temperatura iznosi od 100 do 180 °C (100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180).
- 5) Pritisnite „“ kako biste ušli u postavke odabira razine mikrovalne snage.
- 6) Pritisnite tipku „—“ ili „+“ kako biste odabrali mikrovalnu snagu (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Zadana snaga iznosi 300 W.
- 7) Pritisnite tipku „“, kako biste odabrali način rada „postavke vremena“. Zadano vrijeme iznosi 10 minuta.
- 8) Pritisnite tipku „—“ ili „+“ kako biste odabrali vrijeme pripreme hrane. Maksimalno vrijeme iznosi 90 minuta.
- 9) Pritisnite tipku „“ kako biste započeli s pripremom hrane.

9. Automatska priprema hrane

- 1) U stanju pripravnosti jednom pritisnite tipku „/A“. Na zaslonu će se pojaviti „*0“. Potom uđite u način rada „odmrzavanje“ i više puta pritisnite tipku kako biste odabrali između više ponuđenih opcija pripreme hrane (npr. d01, P01, S01). Sada pritiskom na tipku „—“ ili „+“ možete odabrati između triju opcija pripreme hrane: odmrzavanje, priprema hrane bez pare i priprema hrane na pari. Kada se na zaslonu pojavi „A“, automatski će biti dozvan i izbornik s prethodno podešenom težinom i vremenom pripreme: P01 za mikrovalnu funkciju i S01 za funkciju pripreme hrane na pari.
- 2) Pritisnite tipku „“. Na zaslonu će se prikazati P01 ili S01. Sada možete pritisnuti „—“ ili „+“ kako biste odabrali željeni izbornik (P01-P40 ili S01-S40).

Napomena:




- 1) Za jela koja nisu pripremljena na pari (P01-P40) pritisnite „“ kako biste potvrdili odabrani izbornik i unijeli odgovarajuću težinu. Sada pritisnite „—“ ili „+“ kako biste podesili vrijeme pripreme hrane.
- 2) Za jela pripremljena na pari, ako trebate podesiti zadano vrijeme pripreme hrane, možete pritisnuti tipku i zadano će vrijeme pripreme hrane početi treperiti. Pritisnite tipku „—“ ili „+“ kako biste podesili izbornik „Priprema hrane“.

3) Pritisnite tipku „“ kako biste započeli s pripremom hrane.

NAPOMENA:




- 1) Nakon završetka automatske pripreme hrane na pari, pumpa za vodu povući će vodu natrag u spremnik za vodu, što može prouzročiti buku.
- 2) Nakon završetka automatske pripreme hrane na pari morate očistiti vodu iz unutrašnjosti pećnice i s ploče vrata.
- 3) Ako obrok treba prethodno zagrijati, nemojte tijekom prethodnog zagrijavanja stavljati hranu u pećnicu. Hranu možete staviti u pećnicu te započeti s pripremom hrane tek kada je dosegnuta zadana temperatura.

10. Odmrzavanje

- 1) U stanju pripravnosti jednom pritisnite tipku „/A“ i odaberite funkciju odmrzavanja. Na zaslonu će se prikazati „*Δ“ u automatskoj funkciji odmrzavanja; na zaslonu će zasvijetliti simboli d01, početna težina, vrijeme pripreme hrane te simbol za pripremu hrane.
- 2) Pritiskom na tipku „“ potvrdite odabranu funkciju odmrzavanja i unesite odgovarajuću težinu pritiskom na tipku „—“ ili „+“.
- 3) Pritisnite tipku „“ kako biste započeli s pripremom hrane.

11. Funkcija prethodnog zagrijavanja

Funkciju prethodnog zagrijavanja moguće je aktivirati nakon što ste postavili sljedeće funkcije: Konvekciju, roštilj s ventilatorom, MV + konvekciju, MV+ roštilj s ventilatorom.

- 1) Pritisnite tipku „/A“. Na zaslonu se pojavljuje simbol za prethodno zagrijavanje.
- 2) Pritisnite tipku „“ kako biste započeli s prethodnim zagrijavanjem hrane. Kada bude dosegnuta željena temperatura, zvučni će se signal oglasiti triput. Možete prekinuti prethodno zagrijavanje hrane otvaranjem vrata pećnice ili pritiskom na tipku „“.

Napomena: Funkcija prethodnog zagrijavanja hrane radi samo ako ste već odabrali jedan od gore navedenih načina rada. Tijekom prethodnog zagrijavanja funkcija mikrovalova je isključena. Tijekom prethodnog zagrijavanja nemojte stavljati hranu u pećnicu. Hranu možete staviti u pećnicu te započeti s pripremom hrane tek kada je dosegnuta zadana temperatura.

12. Priprema hrane na pari

- 1) U stanju pripravnosti pritisnite tipku „}}}}“, uđite u način rada „priprema hrane na pari“ i zasvijetlit će zadano vrijeme od 10 minuta. Simbol za spremnik vode na desnoj strani pokazuje trenutno stanje napunjenosti (dovoljnu ili nedovoljnu količinu vode). Na zaslonu će se pojaviti zadano vrijeme pripreme hrane od 10 minuta te zadana temperatura od 100 °C.
- 2) Pritisnite tipku „↔“ kako biste se prebacili na odabranu temperaturu, nakon čega će temperatura početi titrati, a potom pritisnite „-“ ili „+“ kako biste odabrali temperaturu (50, 60, 70, 80, 90, 100).
- 3) Pritisnite tipku „🕒“, kako biste odabrali način rada „postavke vremena“. Zadano vrijeme iznosi 10 minuta.
- 4) Pritisnite tipku „-“ ili „+“ kako biste odabrali vrijeme pripreme hrane. Maksimalno vrijeme iznosi 90 minuta.
- 5) Pritisnite tipku „▶“ kako biste započeli s pripremom hrane.

13. Konvekcija + priprema hrane na pari

- 1) U stanju pripravnosti pritisnite tipku „}}}}“, uđite u način rada „priprema hrane na pari“ i zasvijetlit će zadano vrijeme od 10 minuta. Pritisnite tipku „}}}}“ ili opetovano tipke „-“, odnosno „+“ kako biste odabrali konvekcijski način + pripremu hrane na pari. Na zaslonu će se prikazati odgovarajući simbol te zadana temperatura od 180 °C.
- 2) Pritisnite tipku „↔“ kako biste ušli u postavke temperature.
- 3) Pritisnite tipku „-“ ili „+“ kako biste odabrali temperaturu. (180, 190, 200, 210, 220 °C).
- 4) Pritisnite tipku „↔“ kako biste ušli u izbornik za podešavanje postotka pare (10, 20, 30). Prvo će zasvijetliti simbol pripreme hrane na pari: potom pomoću tipke „-“ ili „+“ možete podesiti postotak pare (zadana postavka iznosi 30 %).
- 5) Pritisnite tipku „🕒“, kako biste odabrali način rada „postavke vremena“. Zadano vrijeme iznosi 10 minuta.
- 6) Pritisnite tipku „-“ ili „+“ kako biste odabrali vrijeme pripreme hrane. Maksimalno vrijeme iznosi 90 minuta.
- 7) Pritisnite tipku „▶“ kako biste započeli s pripremom hrane.

14. Mikrovalovi + priprema hrane na pari

- 1) U stanju pripravnosti pritisnite tipku „}}}}“, uđite u način rada „priprema hrane na pari“ i zasvijetlit će zadano vrijeme od 10 minuta. Pritisnite tipku „}}}}“ ili „—“ ili „+“ kako biste odabrali način rada MV + priprema hrane na pari. Na zaklonu se prikazuje odgovarajući simbol, a potom 300 W.
- 2) Pritisnite tipku „↔“ kako biste započeli s odabirom razine mikrovalne snage.
- 3) Pritisnite tipku „—“ ili „+“ kako biste odabrali snagu od 100 W). Na izbor imate mikrovalnu snagu od: 900 W, 700 W, 450 W , 300 W ili 100 W. Zadana snaga iznosi 300 W.
- 4) Pritisnite tipku „↔“. Simbol pripreme hrane na pari će zasvijetliti, nakon čega pomoću tipke „—“ ili „+“ možete podesiti postotak pare (zadana postavka iznosi 30 %).
- 5) Pritisnite tipku „🕒“, kako biste odabrali način rada „postavke vremena“. Zadano vrijeme iznosi 10 minuta.
- 6) Pritisnite tipku „—“ ili „+“ kako biste odabrali vrijeme pripreme hrane. Maksimalno vrijeme pripreme hrane ovisi o postavljenoj snazi. Ako snaga iznosi 900 W, maksimalno vrijeme iznosi 30 minuta, a za ostale postavljene snage maks. vrijeme iznosi 90 minuta.
- 7) Pritisnite tipku „▶“ kako biste započeli s pripremom hrane.

Udio pare ukod različitim stupnjevima mikrovalne snage:

Mikrovalna snaga	Mikrovalna snaga
100W	10%, 20%, 30%
300W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%
450W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
700W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
900W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%, 80%, 90%, 100%

15. Sigurnosna zaštita za djecu

Zaključavanje: U stanju pripravnosti tri sekunde držite pritisnutom tipku „🔒“. Oglasit će se dug zvučni signal koji će označiti aktivaciju sigurnosne zaštite za djecu, a na zaslonu će se prikazati „🔒“. Sigurnosna zaštita za djecu sada je aktivirana.

Otključavanje: Kada je sigurnosna zaštita za djecu aktivna, pritisnite tipku „🔒“. Oglasit će se dug zvučni signal koji će označiti deaktivaciju sigurnosne zaštite za djecu, a na zaslonu će se prikazati „🔒“.

16. Prikaz na zaslonu

- (1) Ako prilikom podešavanja postavki ne bude nikakve druge aktivnosti, postavke će automatski biti potvrđene nakon 10 sekundi. Iznimka: Podešavanje sata po prvi put.
- (2) Podešene postavke programa automatski se preuzimaju nakon tri sekunde.
Iznimka: Automatski izbornik, koji će biti potvrđen tek nakon 10 sekundi.
- (3) Kada se uređaj nalazi u funkciji postavki ili privremene obustave rada, uključujući automatski izbornik i program odmrzavanja, automatski će se isključiti ako u sljedećih pet minuta ne uslijedi nikakav unos.
- (4) Ako su vrata otvorena, svjetlo u pećnici bit će upaljeno cijelo vrijeme.
- (5) Svjetlo u pećnici bit će upaljeno cijelo vrijeme i ako je rad pećnice privremeno obustavljen.
- (6) Ako tijekom pripreme hrane otvorite vrata pećnice, morate pritisnuti tipku „▶“ kako bi pećnica nastavila s radom.
- (7) Pritiskom na tipku „☰“ u svakom je trenutku moguće otvoriti spremnik za vodu.

Napomena o pripremi hrane na pari:

1. Prije pripreme hrane na pari:

Ako u spremniku za vodu prije početka pripreme hrane na pari ponestane vode, pritisnite tipku ▶. Oglasit će se zvučni signal upozorenja. Istovremeno će se na zaslonu pojaviti simbol koji označava nedostatnu razinu vode. U tom slučaju, dopunite spremnik dovoljnom količinom vode.

Napomena: Molimo, očistite spremnik za vodu prije nego započnete s pripremom hrane na pari.

2. Tijekom pripreme hrane na pari:

Ako u spremniku za vodu tijekom pripreme hrane na pari ponestane vode, oglasit će se zvučni signal. Istovremeno će se na zaslonu pojaviti simbol koji označava nedostatnu razinu vode. U tom slučaju, dopunite spremnik dovoljnom količinom vode. Nakon dodavanja vode uređaj će normalno nastaviti s radom.

3. Nakon pripreme hrane na pari:

1-Nakon dovršenog procesa pripreme hrane na pari, voda iz kotla ponovno će biti odvedena natrag u spremnik za vodu. Proces traje otprilike jednu minutu.

2-Ako uređaj tijekom procesa odvođenja vode natrag u spremnik za vodu utvrdi da je spremnik već pun, sustav će se zvučno oglasiti deset puta kako bi Vas podsjetio da ga ispraznite. Čim spremnik za vodu postane prazan, sustav će nastaviti povlačiti vodu u spremnik.

Napomena: Nakon pripreme hrane na pari vodu izlijte iz spremnika.

Kodovi kvarova

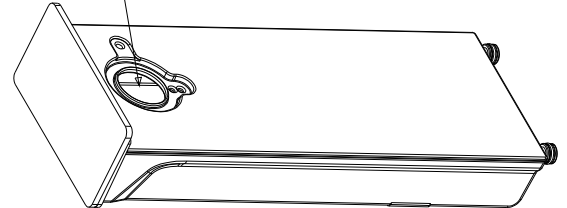
Dolje navedeni kodovi kvarova mogu se pojaviti tijekom pripreme hrane na pari:

E-06: 1. Spremnik za vodu nije dobro zatvoren.

E-05: Vodni sustav je u kvaru, morate stupiti u kontakt s inženjerom kako bi provjerio o čemu se radi; mogućnosti su navedene niže dolje.





1. Senzor vode je u kvaru.
2. Cijev za vodu je u kvaru.
3. Pumpa za vodu je u kvaru.
4. Spremnik za vodu je u kvaru.

Ovdje dodajte vode



17. Funkcija automatskog uklanjanja kamenca

Kako biste mikrovalnu pećnicu s funkcijom pripreme hrane na pari najučinkovitije očistili od kamenca, preporučamo korištenje sredstva za čišćenje s natrijevim citratom. Slijedite uputstva proizvođača navedena na ambalaži. Preporuča se upotreba sredstva za uklanjanje kamenca nakon što je funkcija pripreme hrane na pari bila uključena 20 sati.

- 1) Pokrenite sustav, uklonite spremnik za vodu, ulijte 1000 ml svježeg vode u spremnik i dodajte odgovarajuću količinu sredstva za uklanjanje kamenca.
- 2) Uložite spremnik za vodu na uobičajeno mjesto u uređaju.
- 3) U stanju pripravnosti pritisnite tipku „/A“. Na zaslonu će zasvijetliti „*“, a potom će se prikazati standardni način d01, standardna težina od 0,10 kg te odgovarajuće vrijeme pripreme hrane u minutama.
- 4) Opetovanim pritiskom na tipku „/A“ sve dok se ne prikaže indikator „CLE“ aktivirat ćete funkciju automatskog uklanjanja kamenca. Prikazat će se „min“ i zadano vrijeme od 20 minuta. Simbol spremnika za vodu prikazat će aktualno stanje napunjenosti vodom (voda, nedovoljna količina vode, spremnik pun), a ostali će simboli nestati.
- 5) Pritisnite „“ kako biste pokrenuli program.
- 6) Nakon dovršetka programa pričekajte jednu minutu, a potom izvadite spremnik za vodu i detaljno ga očistite.
- 7) Zamijenite vodu svježom, ponovite korake od 3 do 6.

Napomena: Za vrijeme uklanjanja kamenca uređaj ne smije se prestati s radom. Ako zaustavite proces uklanjanja kamenca prije kraja, čitav program mora biti iznova pokrenut od koraka br. 3.

JELA PRIPREMLJENA NA PARI

AUTOMATSKI IZBORNIK	ZASLON	TEŽINA	SNAGA
Pastrva	S01	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Odrezak lososa	S02	200	Para 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Smuđ	S03	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Škampi	S04	200	Para 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Filet iverka	S05	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Jestive srčanke	S06	200	Para 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Odrezak bakalara	S07	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Sleđ	S08	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Odrezak tune	S09	200	Para 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	

Rak	S10	2	Para 100°C +300W
		3	
		4	
		5	
		6	
Pileća nožica	S11	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Pileća prsa	S12	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Mesne okruglice	S13	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Pureći odrezak	S14	400	Para 100°C +300W
		500	
		600	
		700	
		800	
Svinjski filet, cijeli	S15	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Kobasice	S16	200	Para 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Jaja, meko kuhana	S17	1	Para 100°C
		3	
Jaja, tvrdo kuhana	S18	1	Para 100°C
		3	
Jaja, mekana	S19	1	Para 100°C
		3	
Smeđa riža + voda	S20	200g+400mL	Para 100°C+ 450W/
		400g+800mL	Para 100°C+ 300W
Riža + voda	S21	200g+300mL	Para 100°C+ 450W/
		400g+600mL	Para 100°C+300W

Patlidžan	S22	200	Para 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Grah	S23	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Brokula	S24	200	Para 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Karfiol	S25	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Grašak	S26	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Krumpiri s kožicom (cijeli, maleni)	S27	1	Para 100°C+ 300W
		2	
		3	
		4	
Krumpiri s kožicom (cijeli, veliki)	S28	1	Para 100°C+300W
		2	
		3	
		4	
Krumpiri bez kožice (u komadima)	S29	200	Para 100°C+ 300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Mrkva	S30	200	Para 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Klipovi kukuruza	S31	2	Para 100°C+300W
		3	
		4	
		5	
		6	

Slatke paprike	S32	200	Para 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Feferoni	S33	200	Para 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Gljive	S34	200	Para 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Poriluk	S35	200	Para 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Prokulice	S36	200	Para 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Celer	S37	200	Para 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Šparoge	S38	200	Para 100°C+100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Špinat	S39	200	Para 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Tikvice	S40	200	Para 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	

PRIPREMA JELA BEZ KORIŠTENJA PARE

AUTOMATSKI IZBORNİK	ZAS-LON	TEŽINA	SNAGA
Otapanje čokolade	P01	100	450W
		150	450W
		200	450W
Otapanje maslaca	P02	100	450W
		150	450W
		200	450W
Slatki krumpir	P03	200	100W+220°C
		400	100W+220°C
		600	100W+220°C
Cijelo pile	P04	800	100W+220°C
		1000	100W+220°C
		1200	100W+220°C
Pileća nožica	P05	200	450W+220°C
		300	450W+220°C
		400	450W+220°C
		500	450W+220°C
		600	450W+220°C
		700	450W+220°C
		800	450W+220°C
Pileća krilca	P06	200	300W+220°C
		300	300W+220°C
		400	300W+220°C
		500	300W+220°C
		600	300W+220°C
		700	300W+220°C
		800	300W+220°C
Cijela riba	P07	1	100W+220°C
		2	100W+220°C
		3	100W+220°C
Riblji odrezak	P08	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
Svježa pizza	P09	200	Prethodno zagrijavanje/200°C conv.
		300	Prethodno zagrijavanje/200°C conv.
		400	Prethodno zagrijavanje/200°C conv.
		500	Prethodno zagrijavanje/200°C conv.
		600	Prethodno zagrijavanje/200°C conv.
Zamrznuta pizza	P10	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
Kolač	P11	400	Prethodno zagrijavanje/150°C
		500	Prethodno zagrijavanje/150°C
		600	Prethodno zagrijavanje/150°C

Svinjska pečenka	P12	400	450W+220°C
		500	450W+220°C
		600	450W+220°C
		700	450W+220°C
		800	450W+220°C
		900	450W+220°C
		1000	450W+220°C
Pileći ražnjići	P13	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
Škampi	P14	200	Prethodno zagrijavanje/220°C
		400	Prethodno zagrijavanje/220°C
		600	Prethodno zagrijavanje/220°C
Goveđi odrezak	P15	400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
		700	100W+220°C
		800	100W+220°C
		900	100W+220°C
		1000	100W+220°C
Rebarca s roštilja	P16	200	100W+220°C
		400	100W+220°C
		600	100W+220°C
Čokoladni čajni kolačići	P17	500	Prethodno zagrijavanje/180°C
Čajni kolačići od limuna	P18	400	Prethodno zagrijavanje/200°C
Kobasica	P19	200	Prethodno zagrijavanje/220°C
		400	Prethodno zagrijavanje/220°C
		600	Prethodno zagrijavanje/220°C
Hrana s nogu („finger food“)	P20	200	Prethodno zagrijavanje/220°C
		300	Prethodno zagrijavanje/220°C
		400	Prethodno zagrijavanje/220°C
Podgrijte	P21	200	900W
		300	900W
		400	900W
		500	900W
		600	900W
Krumpir	P22	1	900W
		2	900W
		3	900W
Pića	P23	1	900W
		2	900W
		3	900W

Tjestenina	P24	100 (+800ml hladne vode)	700W
		150 (+1000ml hladne vode)	
		200 (+1200ml hladne vode)	
Juha	P25	1	900W
		2	
		3	
Pizza	P26	1	900W
		2	
		3	
Muffin	P27	1	900W
		2	
		3	
		4	
Zobena kaša	P28	50+500ml vode	900W/450W
		100+1000ml vode	
		150+1500ml vode	
Pečena jabuka	P29	2	700W
		3	
		4	
Sendvič	P30	1	900W
		2	
		3	
Kokice	P31	50	900W
		100	
Kolači od čokolade („brownies“)	P32	800	100W+180°C
Kruh	P33	100	Roštilj razina 3
		150	
		200	
Pileći medaljoni	P34	200	100W+220°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Prženi krumpirići	P35	200	100W+220°C
		300	
		400	
		500	
Zobeni čajni kolačići s groždicama	P36	600	Prethodno zagrijavanje/180°C
Hrskavi kolačići od pekan oraha	P37	500	Prethodno zagrijavanje/180°C

Čokoladni čajni kolačići s kikirikijem	P38	500	Prethodno zagrijavanje/180°C
Hamburger	P39	2	100W+220°C
		4	
		6	
Muffin	P40	840 (70g*12)	Prethodno zagrijavanje/180°C

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Normalno	
Mikrovalna pećnica ometa prijem TV-a	Rad mikrovalne pećnice može ometati prijem radiouređaja i TV-a. Ometanje prijema nalikuje smetnjama izazvanima od malih električnih uređaja poput miksera, usisavača i električnog ventilatora. To je posve uobičajeno.
Prigušeno svjetlo pećnice	Tijekom pripreme hrane mikrovalovima na niskoj snazi, svjetlo pećnice može postati prigušeno. To je posve uobičajeno.
Para se prikuplja na vratima, vrući zrak izlazi iz otvora	Tijekom pripreme hrane para može izlaziti iz hrane. Većina pare izaći će kroz ventilatore. No, nešto pare može se nakupiti i na hladnim mjestima kao što su vrata pećnice. To je posve uobičajeno.
Pećnica je slučajno uključena, a unutra nema hrane.	Zabranjeno je pokretati uređaj kada unutra nema hrane. To je vrlo opasno.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnicu nije moguće pokrenuti.	(1) Kabel za napajanje nije ispravno ukopčan.	Iskopčajte ga. Potom ga nakon 10 sekundi ponovno ukopčajte.
	(2) Pregorio je osigurač ili je iskočio strujni prekidač.	Zamijenite osigurač ili ponovno pokrenite strujni prekidač (koji je popravilo ovlašteno osoblje naše tvrtke)
	(3) Problemi s utičnicom.	Testirajte utičnicu s drugim električnim uređajima.
Pećnica ne zagrijava.	(4) Vrata nisu dobro zatvorena.	Dobro zatvorite vrata.



U skladu sa smjernicom o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO), ovaj uređaj treba zbrinuti odvojeno od ostalog otpada. Ako ćete u budućnosti trebati zbrinuti ovaj proizvod, NE zbrinjavajte ga nikad zajedno s kućanskim otpadom. Molimo da, ako to bude moguće, ovaj proizvod predate na odgovarajućem sabirnom mjestu za recikliranje električne i elektroničke opreme.

VSEBINA

VSEBINA	250
PREVIDNOSTNI UKREPI ZA PREPREČITEV MOŽNE IZPOSTAVLJENOSTI PREKOMERNEMU MIKROVALOVNEMU SEVANJU	251
NAPOTKI ZA NEGO NAPRAVE	251
SPECIFIKACIJE	251
POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA	252–253
ZA ZMANJŠANJE TVEGANJA POŠKODB OSEB, KI IZVAJAJO OZEMLJITEV NAMESTITVE	254–256
NASTAVITEV PEČICE	256
POMEMBNE INFORMACIJE O NAMESTITVI	257
POSTAVITEV	258
MONTAŽNE DIMENZIJE	258
VGRADNJA	258–259
PRED PRVO UPORABO	260
NAVODILA ZA UPORABO	261–268
ODPRAVLJANJE NAPAK	280

PREVIDNOSTNI UKREPI ZA PREPREČITEV MOŽNE IZPOSTAVLJENOSTI PREKOMERNEMU MIKROVALOVNEMU SEVANU

- (a) Pečice ne uporabljajte pri odprtih vratih, saj lahko pride do izpostavljenosti škodljivemu mikrovalovnemu sevanju. Pomembno je, da varnostnih priprav ne zlomite ali spreminjate.
- (b) Ne nameščajte predmetov med fronto pečice in vrata ali dovolite, da bi se na tesnilnih površinah nakopičila umazanija ali ostanki čistila.
- (c) OPOZORILO: Če so vrata ali vratna tesnila poškodovana, pečice ni dovoljeno uporabljati, dokler je ne popravi usposobljena oseba.

NAPOTKI ZA NEGO NAPRAVE

Če naprave ne vzdržujete v dobrem stanju in čiste, se lahko njena površina poškoduje, kar vpliva na njeno življenjsko dobo in vodi do nevarne situacije.

Specifikacije

Model:	5KD94150
Nazivna napetost:	230V~50 Hz
Nazivna vhodna moč (mikrovalovna pečica):	1550 W
Nazivna izhodna moč (mikrovalovna pečica):	900 W
Nazivna izhodna moč (žar):	1200 W
Nazivna vhodna moč (konvekcija):	1750 W
Nazivna vhodna moč (para):	1500 W
Nazivna vhodna moč (največja):	3300 W
Prostornina notranjosti pečice:	34 L
Zunanje dimenzije:	595x525x454 mm
Neto teža:	Pribl. 33 kg

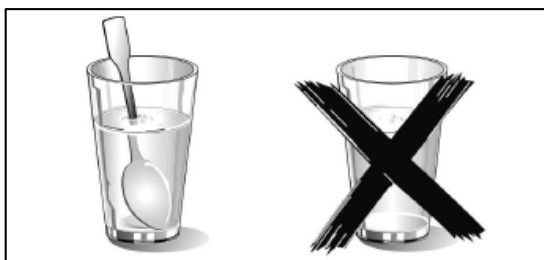
POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

OPOZORILO

Za zmanjšanje nevarnosti požara, električnega udara, telesnih poškodb ali izpostavljenosti energiji mikrovalovne pečice med uporabo svoje naprave, sledite osnovnim previdnostnim ukrepom, vključno z naslednjimi:

1. Opozorilo: tekočine in druge hrane ne segrevati v zaprtih posodah, ker lahko eksplodirajo.
2. Opozorilo: nevarno je, če servisna dela ali popravila, pri katerih je treba odstraniti pokrov, ki ščiti pred izpostavljenostjo mikrovalovnemu sevanju, izvaja kdor koli drug razen usposobljena oseba.
3. To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali psihičnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom odgovorne osebe oziroma so bili poučeni o pravilni uporabi naprave ter povezanimi nevarnostmi z njeno uporabo. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Čiščenja in vzdrževanja ne smejo izvajati otroci, razen če so starejši od 8 let in nadzorovani.
4. Napravo in njen kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
5. Uporabljajte samo posodo, primerno za uporabo v mikrovalovnih pečicah.
6. Pečico je treba redno čistiti in odstraniti morebitne ostanke hrane.
7. Preberite in upoštevajte: »PREVIDNOSTNI UKREPI ZA PREPREČITEV MOŽNE IZPOSTAVLJENOSTI PREKOMERNEMU MIKROVALOVNEMU SEVANJU«.
8. Pri segrevanju hrane v plastičnih ali papirnatih vsebnikih opazujte pečico, ker obstaja možnost vžiga.
9. Če opazite dim, izključite ali izklopite napravo in pustite vrata zaprta, da zadušite plamen.
10. Jedi ne razkuhajte.
11. Notranjosti pečice ne uporabljajte kot shrambo. V pečici ne hranite stvari, kot so kruh, piškoti itd.
12. S papirnatih ali plastičnih posod/vreč odstranite žične vezice in kovinske ročaje, preden jih daste v pečico.
13. Pečico namestite ali postavite samo v skladu z navodili za namestitvev.
14. Jajc v lupini in celih, trdo kuhanih jajc ne smete segrevati v mikrovalovnih pečicah, ker lahko eksplodirajo tudi po koncu segrevanja v mikrovalovni pečici.
15. Naprava je predvidena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih okoljih, kot so:
 - kuhinje za osebje v trgovinah, pisarnah ali drugem delovnem okolju;
 - za goste v hotelih, motelih in drugih bivalnih okoljih;
 - kmetije;
 - v okoljih, ki nudijo nočitev z zajtrkom.
16. Če je električni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisier ali ustrezno kvalificirana oseba, da se prepreči nevarnost.
17. Naprave ne hranite ali uporabljajte na prostem.
18. Pečice ne uporabljajte v bližini vode, v mokrih kletih ali blizu bazena.
19. Med delovanjem naprave je lahko temperatura dostopnih površin vroča. Površine se med uporabo lahko močno segrejejo. Kabla ne približujte vroči površini in ne prekrivajte prezračevalnih odprtin pečice.
20. Ne dovolite, da kabel visi prek roba mize ali pulta.
21. Če mikrovalovne pečice ne vzdržujete čiste, lahko pride do poškodbe površine, kar lahko negativno vpliva na življenjsko dobo naprave in vodi do nevarne situacije.
22. Vsebino stekleničk za hranjenje in kozarčkov s hrano za dojenčke je treba premešati ali stresti ter pred hranjenjem preveriti temperaturo, da preprečite opekline.
23. Pri segrevanju napitkov v mikrovalovni pečici lahko pride do zapoznelega vretja, zato je treba biti pri ravnanju z vsebnikom previden.
24. Otroke je treba nadzirati, da zagotovite, da se ne igrajo z napravo.
25. Naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
26. Dostopni deli se lahko med uporabo zelo segrejejo. Majhnim otrokom ne dovoliti v bližino.
27. Parnega čistilnika ni dovoljeno uporabljati.
28. Med uporabo se naprava močno segreje. Paziti je treba, da se ne dotaknete grelnih elementov v pečici.

29. Uporabljajte samo temperaturno sondo, priporočeno za to pečico (za pečice, predvidene za uporabo temperaturne sonde).
30. OPOZORILO: naprava in dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otrokom, mlajšim od 8 let, ne dovoliti v bližino, razen če so stalno pod nadzorom.
31. Mikrovalovno pečico je treba uporabljati z odprto sprednjo ploščo (pri pečicah s sprednjo ploščo).
32. Površina kuhinjske omare se lahko segreje.
33. Mikrovalovna pečica je predvidena za segrevanje hrane in napitkov. Sušenje hrane ali oblačil ter segrevanje copat, gob, grelnih blazinic, vlažnih krp in podobnega lahko vodi do poškodb, zanetenja ali požara.
34. OPOZORILO: pri premikanju mikrovalovne pečice ne držite za ročaj. (Pečica je pretežka in ročaji se lahko hitro zlomijo.)
35. Vodo v zbiralni posodi v pečici ter posodi za vodo je treba odstraniti po vsaki uporabi.
36. Ne uporabljajte papirnatih lončkov in plastičnih posod s tališčem pod 120 stopinjami. Uporabljajte lahko stekleno posodo, keramično posodo in posodo iz nerjavečega jekla.
37. Glavna grelna funkcija tega izdelka je para.



o Pri segrevanju tekočine v mikrovalovni pečici, morate v posodo položiti tudi čajno žličko. Tako preprečite, da bi se tekočina ob zavretju prelivala, ko jo odstranite iz mikrovalovne pečice.

**POZORNO PREBERITE TA NAVODILA
ZA UPORABO IN JIH SHRANITE ZA
PRIHODNJO UPORABO**

Za zmanjšanje tveganja poškodb oseb, ki izvajajo ozemljitev namestitve

NEVARNOST

Nevarnost električnega udara
Stik z nekaterimi notranjimi deli lahko povzroči resne telesne poškodbe ali smrt.
Naprave ne razstavljajte.

OPOZORILO

Nevarnost električnega udara
Nepravilna uporaba ozemljitve lahko vodi do električnega udara.

Naprave ne priključite v električno vtičnico, dokler ni pravilno nameščena in ozemljena. Naprava mora biti ozemljena.

V primeru električnega kratkega stika ozemljitev zmanjša nevarnost električnega udara, saj omogoča izhodno žico za električni tok.

Naprava je opremljena s kablom z ozemljitveno žico in ozemljitvenim vtičem. Vtič je treba priključiti v pravilno nameščeno in ozemljeno vtičnico.

Posvetujte se s kvalificiranim električarjem ali serviserjem, če ne razumete navodil za ozemljitev ali ste v dvomih glede pravilne ozemljitve vaše naprave.

Če je treba uporabiti podaljševalni kabel, uporabite samo 3-žilni kabel.

1. Priložen je kratek električni kabel, ki zmanjša nevarnosti spotika ali zapletanja v daljši kabel.
2. Če uporabljate dolg kabel ali podaljševalni kabel:
 - 1) Mora biti označena električna nazivna vrednost kabla ali podaljševalna kabla najmanj tako velika kot električna nazivna vrednost naprave;
 - 2) Podaljševalni kabel mora biti 3-žični ozemljitveni kabel;

- 3) Dolgi kabel je treba položiti tako, da ne visi prek pulta ali mize in ga otroci ne morejo povleči oz. se preko njega spotakniti.

ČIŠČENJE

Vselej izključite napravo iz električnega napajanja.

1. Po uporabi očistite notranjost pečice z rahlo vlažno krpo.
2. Dodatke očistite kot običajno z milnico.
3. Vratni okvir in tesnilo ter sosednje dele je treba previdno očistiti z vlažno krpo, če so umazani.
4. Steklenih vrat pečice ne čistite z grobimi čistili ali ostrimi kovinskimi strgalniki, ker lahko popraskajo površino, zaradi česar lahko steklo počí.
5. Nasvet za čiščenje – Za enostavnejše čiščenje sten notranjosti pečice, ki lahko pridejo v stik s hrano: V mikrovalovno pečico za 10 minut dajte polovico limone v posodi, dodajte 300 ml vode in segrejte s 100 % močjo. Pečico obrišite z mehko, suho krpo.

POSODA

POZOR

Nevarnost telesnih poškodb!
Nevarno je, če servisna dela ali popravila, pri katerih je treba odstraniti pokrov, ki ščiti pred izpostavljenostjo mikrovalovnemu sevanju, izvaja kdor koli drug razen usposobljena oseba.

Glejte navodila v poglavju »Materiali, ki jih lahko uporabljate v mikrovalovni pečici oz. se jim je treba izogibati«. Obstajajo lahko določene nekovinske posode, ki niso varne za uporabo v mikrovalovni pečici. V dvomih zadevno posodo preizkusite s pomočjo naslednjega postopka.

Test posode:

1. V posodo, varno za uporabo v mikrovalovni pečici, dajte 1 skodelico hladne vode (250 ml) skupaj z dvomljivo posodo.
2. Kuhajte z največjo močjo 1 minuto.
3. Previdno se dotaknite posode. Če je posoda topla, je ne uporabljajte za mikrovalovno kuhanje.
4. Ne prekoračite časa kuhanja 1 minute.

Materiali, ki jih lahko uporabite v mikrovalovni pečici

Posoda	Opombe
Posoda za mikrovalovno pečico	Sledite navodilom proizvajalca. Dno posode za mikrovalovno pečico mora biti vsaj 5 mm nad vrtljivim krožnikom. Napačna uporaba lahko povzroči zlom vrtljivega krožnika.
Servis	Samo varno za mikrovalovno pečico. Sledite navodilom proizvajalca. Ne uporabljajte počene ali okrušene posode.
Steklena posoda s pokrovom	Vedno odstranite pokrov. Uporabite samo za pogrevanje hrane, dokler ne bo topla. Večina steklenih kozarcev ni odporna na vročino in se lahko zlomi.
Steklena posoda	Uporabljajte samo stekleno posodo, odporno proti vročini. Zagotovite, da ni kovinske obrobe. Ne uporabljajte počene ali okrušene posode.
Vreče za kuhanje v pečici	Sledite navodilom proizvajalca. Ne zapreti s kovinsko sponko. Naredite reže, da omogočite uhajanje pare.
Papirnati krožniki in skodelice	Uporabljajte samo za kratkočasno kuhanje/segrevanje. Pečice med delovanjem ne pustite brez nadzora.
Papirnate brisače	Uporabite za prekrivanje hrane pri pogrevanju in vpijanje maščobe. Uporabite pod nadzorom samo za kratkočasno kuhanje.
Papir za peko	Uporabite kot pokrivalo, da preprečite brizganje ali ovijte za dušenje.
Plastika	Samo varno za mikrovalovno pečico. Sledite navodilom proizvajalca. Mora biti označeno kot »varno za mikrovalovno pečico«. Nekatere plastične posode se zmeščajo, ko hrana v njih postane vroča. »Vreče za vrenje« in tesno zaprte plastične vreče je treba zarezati, preluknjati ali omogočiti prezračevanje, kot je napisano na embalaži.
Folija za živila	Samo varno za mikrovalovno pečico. S folijo za živila zaščitite hrano v mikrovalovni pečici, da se ne izsuši. Ne dovolite, da se folija za živila dotika hrane.
Termometri	Samo varno za mikrovalovno pečico (termometri za meso in sladkor)
Povoščen papir	Uporabite kot pokrivalo, da preprečite brizganje in izsušenje jedi.

Materiali, ki jih ne uporabljati v mikrovalovni pečici

Posoda	Opombe
Aluminijski pladenj	Lahko povzroči obločnico. Hrano prestavite v posodo, varno za uporabo v mikrovalovni pečici.
Embalaža za hrano s kovinskim ročajem	Lahko povzroči obločnico. Hrano prestavite v posodo, varno za uporabo v mikrovalovni pečici.
Kovinska posoda ali posoda s kovinskim robom	Hrano prestavite v posodo, varno za uporabo v mikrovalovni pečici. Kovina preprečuje dostop mikrovalovnega sevanja do hrane. Kovinska obroba lahko povzroči obločnico.
Kovinske vezice	Lahko povzroči obločnico in požar v pečici.
Papirnate vreče	Lahko povzroči požar v pečici.
Plastična pena	Plastična pena se lahko stopi ali kontaminira tekočine v notranjosti, če je izpostavljena visoki temperaturi.
Les	Les se pri uporabi v mikrovalovni pečici izsuši in lahko počí.

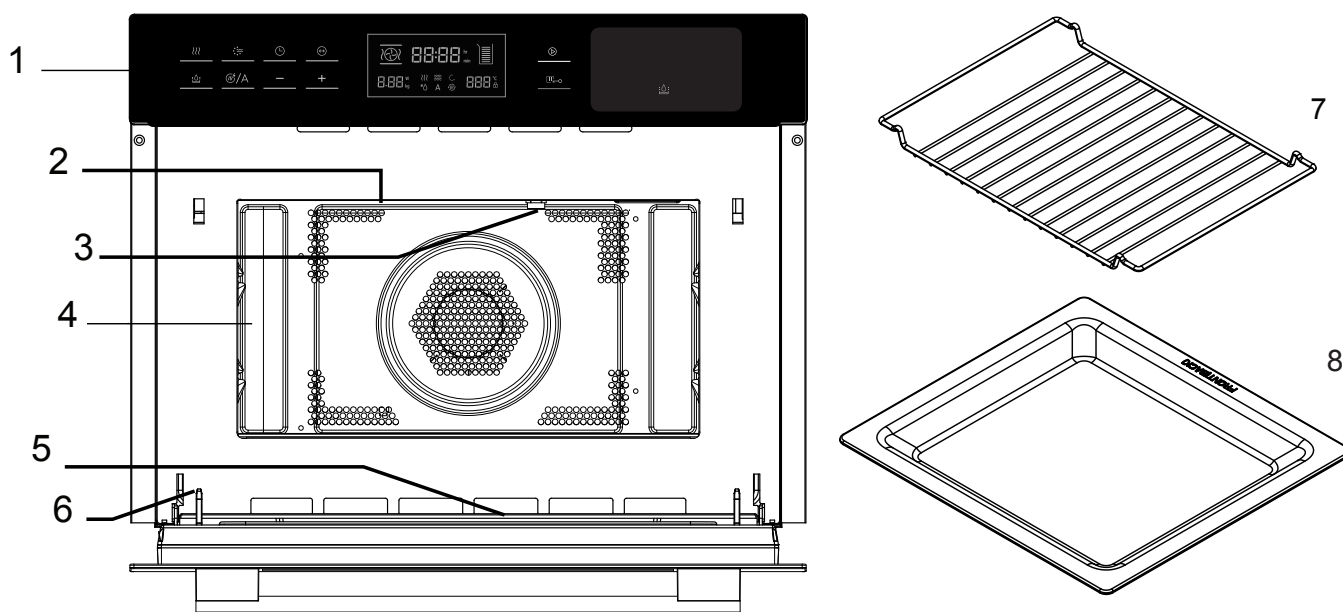
NASTAVITEV PEČICE

Imena delov pečice in dodatkov

Odstranite pečico in vse material iz kartona in notranjosti pečice.

Pečici so priloženi naslednji dodatki:

Navodila za uporabo 1



1. Nadzorna plošča
2. Element žara
3. Luč
4. Notranjost pečice
5. Steklena vrata
6. Tečaj

7. Rešetka za žar
8. Steklena posoda

POMEMBNE INFORMACIJE O NAMESTITVI

- Ta naprava NI predvidena za uporabo v komercialnem okolju.
- Upoštevajte priložena navodila za namestitev, in upoštevajte, da mora napravo namestiti usposobljen tehnik.
- Naprava ima vtič in jo lahko priključite samo na ustrezno nameščeno ozemljeno vtičnico.
- Če je potrebna nova vtičnica, mora namestitev in priklop kabla izvesti usposobljen električar.
- Če po namestitvi vtič ni več dostopen, je treba na mestu inštalacije namestiti tokokrog s prekinjačem z najmanj 3-milimetrsko kontaktno vrzeljo.
- Uporaba adapterjev, razdelilnih letev in podaljševalnih kablov ni dovoljena.
- Preobremenitev lahko povzroči požar.
- Če naprava nima električnega kabla in vtiča, mora imeti priključna oprema vsepolno odklopno napravo, ki omogoča popoln odklop od električnega omrežja, naprava pa mora biti v skladu s pravili za električni priklop vdelana v električno omrežje.

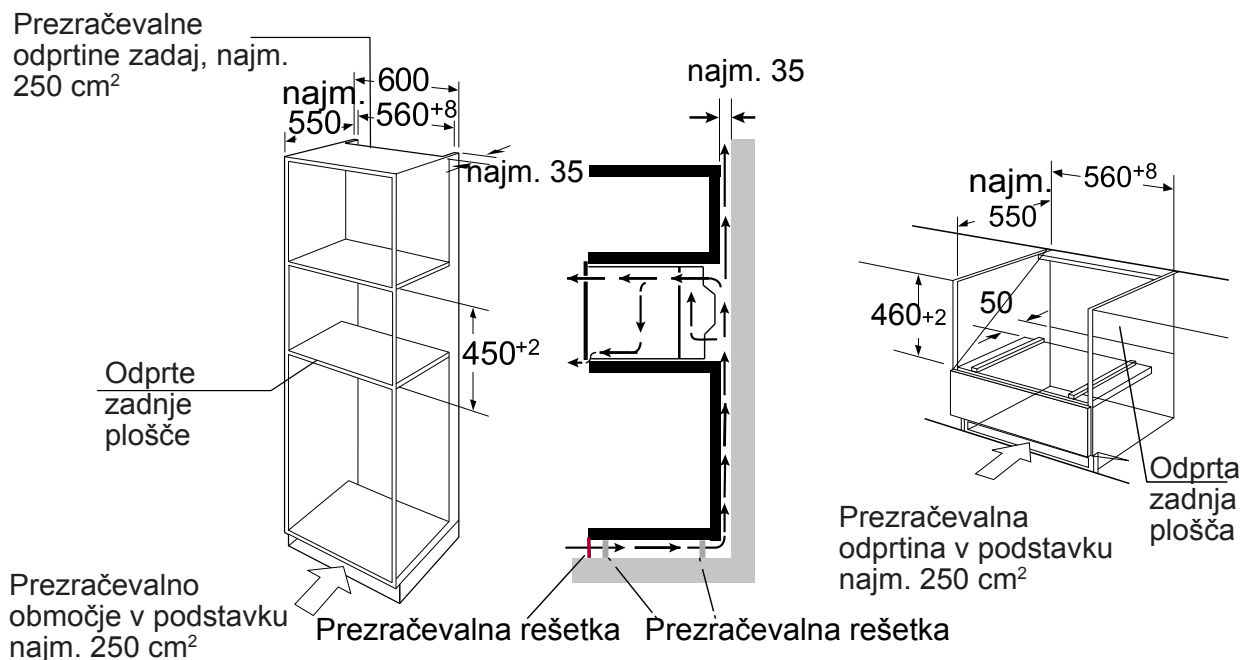
Dostopna površina se lahko med uporabo močno segreje.



Vgrajene enote

- Ta naprava je predvidena samo za popolno vgradnjo v kuhinjo.
- Ta naprava ni predvidena za uporabo na delovni površini ali v omari.
- Element, v katerega je vgrajena naprava, ne sme imeti hrbtnih sten.
- Med steno in podstavkom ali zadnjo ploščo zgornje enote mora biti najmanj 35 mm prostora.
- Vgradna omara mora imeti na sprednji strani prezračevalno odprtino, veliko 250 cm².
- V ta namen izrežite odprtino v osnovno ploščo ali montirajte prezračevalno rešetko.
- Prezračevalnih rež in dovodnih odprtin ni dovoljeno prekri.
- Varno delovanje naprave je mogoče zagotoviti samo, če je nameščena v skladu s temi navodili za namestitve.
- Monter je odgovoren za morebitno škodo, nastalo zaradi napačne namestitve.
- Enote, v katere namestite napravo, morajo biti odporne proti vročini do 90°C.

Montažne dimenzije

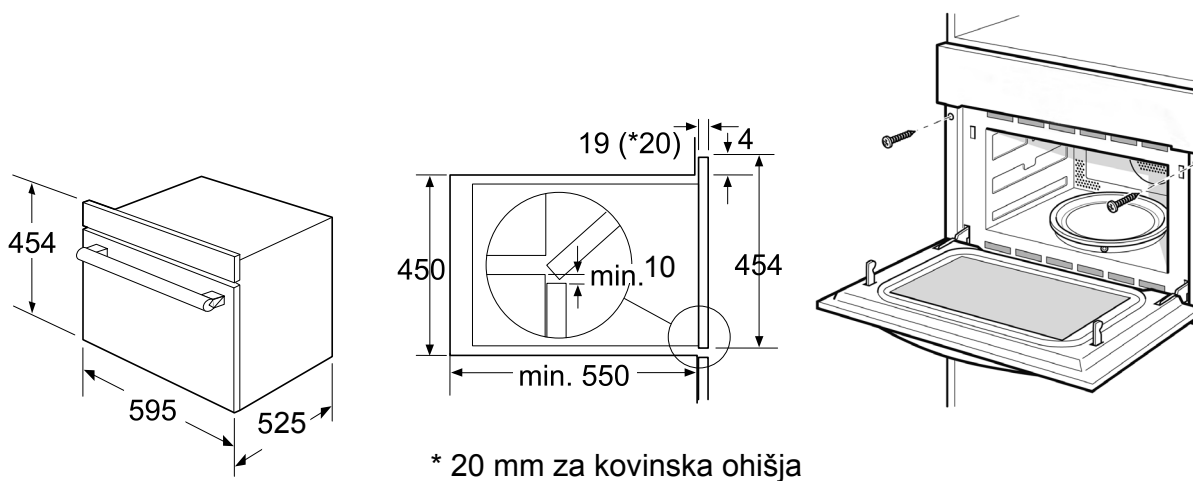


Opomba: nad pečico mora biti prostor.

Vgradnja pečice

- Naprave ne držite ali prenašajte za vratni ročaj. Vratni ročaj ne more zdržati teže naprave in se lahko odlomi.

1. Previdno potisnite pečico v predviden vgradni prostor tako, da bo na sredini.
2. Odprite vrata in pritrdite pečico s priloženimi vijaki.



- Napravo vgradite v celoti in na sredino.
- Ne prepegibajte priključnega kabla.
- Napravo privijačite na mesto.
- Vrzeli med delovno površino in napravo ni dovoljeno zapreti z dodatnimi letvami.

Pomembne informacije

Električni priključek

Naprava ima vtič in jo lahko priključite samo na ustrezno nameščeno ozemljeno vtičnico.

Vtičnico lahko inštalira oz. električni kabel zamenja samo kvalificiran električar ob upoštevanju ustreznih predpisov.

Če po namestitvi vtič ni več dostopen, je treba na mestu inštalacije namestiti tokokrog s prekinjačem z najmanj 3-milimetrsko kontaktno vrzeljo.








Z inštalacijo je treba zagotoviti kontaktno zaščito.

Zaščita z varovalko: glejte navodila za uporabo / tehnični podatki.

PRED PRVO UPORABO

Prvo čiščenje in segrevanje

Odstranite zaščitno folijo s sprednje strani pečice. Za več informacij glejte »ČIŠČENJE«. Pred prvo uporabo naprave: Odstranite vse dodatke in jih umijte;

- Da odstranite vonj po novi napravi, segrejte prazno in zaprto pečico. Idealno je, če jo segrevate eno uro z  vročim zrakom pri 230 °C.
- Preverite, da v notranjosti prostora za kuhanje ni ostankov embalaže.
- Preden začnete z ogrevanjem, je najbolje, da notranjost pečice obrišete z vlažno krpo.
- Dotaknite se tipk »«. Naprava se vključi in na zaslonu se prikaže glavni meni.
- Dotaknite se tipke , da nastavite funkcijo vročega zraka .
- Dotaknite se tipke  in »- +«, da nastavite temperaturo na 230 °C.
- Dotaknite se tipke . Dotaknite se tipke »- +«, da nastavite čas kuhanja na 60 minut.
- Dotaknite se tipke . Pečica bo začela segrevati.
- Počakajte, da se naprava ohladi na sobno temperaturo. Nato notranjost mikrovalovne pečice očistite z raztopino nevtralnega detergenta in vroče vode ter jo obrišite s čisto, mehko krpo. Vrata pečice pustite odprta, da se povsem posuši.

NAVODILA ZA UPORABO

Nadzorna plošča



Tipke na dotik in prikazovalnik

Tipke na dotik se uporabljajo za nastavitve različnih dodatnih funkcij. Na zaslonu lahko odčitate vrednosti, ki ste jih nastavili.

Simbol	Funkcija
	Para
	Brez pare
	Ura
	Parameter
	Tipka za vrata posode za vodo
	Predogrevanje/samodejni programi
	Nastavitev parametrov
	Vklop programa
	Stop/prekliči

Funkcija in prikaz na zaslonu

S funkcijskimi tipkami nastavite vrsto segrevanja.

Funkcija (simbol med delovanjem sveti)	Uporaba
Mikrovalovna pečica	Odtajanje, pogrevanje in kuhanje.
Žar	Izberete lahko visoko, srednje ali nizko raven. To je idealno, če želite na žaru speči več steakov, klobas, kosov ribe ali rezin kruha.
Konvekcija	Za peko biskvitnega peciva v modelih za peko, sadnih kolačev in sirovih tort ter tort, pic in majhnih pekovskih izdelkov v pladnjih za peko.
Žar + ventilator	Perutnina postane rjava in hrustljava. Ta nastavev je najboljša za pripravo narastkov in jedi na žaru.
Mikrovalovna pečica + žar	Ta funkcija se uporablja za hitro pripravo jedi, hkrati pa skorjico lepo rjavo zapeče.
Mikrovalovna pečica + konvekcija	Ta funkcija se uporablja za hitro pečenje jedi.
Mikrovalovna pečica + žar + ventilator	Perutnina postane rjava in hrustljava. Ta nastavev je najboljša za pripravo narastkov in jedi na žaru. Funkcija je primerna tudi za enakomerno pečenje jedi.
Para	Uporabljajte to funkcijo za kuhanje postrvi, fileja lososa, smuča, kozic, fileja navadnega jezika in slanikov.
Mikrovalovna pečica + para	Uporabljajte to funkcijo za kuhanje olupljenega krompirja.

Funkcija	Uporaba
Para + konvekcija	Doda paro med konvekcijo, da ne izsuši hrane.
Samodejni meni	80 programov za kuhanje
Odtajanje	2 programa za odtajanje

Nastavitev parametrov

Parametre nastavite z nastavitvenimi tipkami.

Parameter	Funkcija
Samodejni meni	Izberite 80 samodejnih programov.
Temperatura	Izberite temperaturo kuhanja (°C). : 50,100,105,110...230
	: 35,100,105...180
	: 100,105,110...180 : 100,90,80,70,60,50 : 180,190,200,210,220
Teža	Nastavite težo kuhanja.
Čas	Nastavite čas kuhanja.
Mikrovalovna pečica	Izberite moč mikrovalovne pečice: 100 W, 300 W, 450 W, 700 W in 900 W

Hladilni ventilator

Vaša naprava ima hladilni ventilator. Hladilni ventilator se vključi med delovanjem. Vroč zrak uhaja nad vrati.

Hladilni ventilator deluje še nekaj časa po koncu delovanja pečice.

Svarila!

Ne prekrivati prezračevalnih odprtín. Naprava se lahko sicer pregreje.

Opombe



- Med mikrovalovnim delovanjem naprava ostane hladna. Hladilni ventilator se bo vseeno vključil. Ventilator lahko deluje tudi po tem, ko se mikrovalovna pečica izključi.
- Na oknu vrat, notranjih stenah in dnu se lahko pojavi kondenzat. To je povsem običajen pojav in ni znak napake v delovanju. Po kuhanju obrišite kondenzat.

1. Nastavitev ure


Ko je mikrovalovna pečica vključena, bo na zaslonu utripalo, »00:00« in enkrat se bo oglasilo brenčalo.

1) Pritisnite »—« ali »+«, da nastavite pravi čas (med 00:00 in 23:59.)


2) Ko nastavite pravi čas, pritisnite »«. Ura je nastavljena.


Opomba: 1) Če želite spremeniti čas, morate pritisniti in za 3 sekunde zadržati gumb »«
«. Dejanski čas bo izginil in na zaslonu bo utripala ura. Pritisnite »« ali »«, da nastavite novi čas, nato pa nastavev potrdite z gumbom »«.


2) Ko nastavite uro, za dlje časa pritisnite »—« ali »+«, če želite čas nastavljeni v korakih po 10 min oz. pritisnite le na kratko, da nastavljate v korakih po 1 min.


OPOMBA: Ko pritisnete »«, lahko izberete naslednje funkcije: mikrovalovna pečica, žar, konvekcija, žar + ventilator, MV + konvekcija, MV + žar, MV + žar + ventilator.

2. Kuhanje z mikrovalovi

1) Pritisnite gumb »«, da aktivirate mikrovalovno funkcijo. Na zaslonu se prikažeta »01:00« in ikona mikrovalovne pečice.

2) Pritisnite »«, »—« ali »+«, da izberete način kuhanja.

3) Pritisnite »« in nato »—« ali »+«, da nastavite moč mikrovalovne pečice (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Privzeta moč je 900 W.

4) Pritisnite »« in nato »—« ali »+«, da nastavite čas kuhanja. Najdaljši čas kuhanja je odvisen od nastavljenosti moči. Če je moč nastavljena na 900 W, potem je najdaljši čas 30 minut, pri drugih močeh pa 90 minut.


5) Pritisnite gumb »«, da začnete s kuhanjem.






Tabela moči mikrovalovne pečice

Moč mikrovalovne pečice	100%	80%	50%	30%	20%
Zaslon	900W	700W	450W	300W	100W






V spodnji tabeli lahko vidite, katere ravni moči lahko izberete in za katero hrano je primerna katera raven moči.

Stopnja moči	Hrana
900 W	- Vrela voda, pogrevanje - Kuhanje piščanca, rib, zelenjave
700 W	- Pogrevanje - Kuhanje gob, školjk - Kuhanje jedi, ki vsebujejo jajca in sir
450 W	- Kuhanje riža, juhe
300 W	- Odtajanje - Taljenje čokolade in masla
100 W	- Odtajanje občutljivih/delikatnih jedi - Odtajanje jedi nepravilne oblike - Mehčanje sladoleda - Vzhajanje testa






3. Kuhanje z žarom

- 1) Pritisnite gumb »«, da aktivirate mikrovalovno funkcijo. Na zaslonu se prikažeta »01:00« in ikona mikrovalovne pečice.
- 2) Pritisnite »«, »—« ali »+« , da izberete način za žar. Privzeta moč žara je tretja raven.
- 3) Pritisnite »«, da izberete raven žara.
- 4) Pritisnite »—« ali »+«, da izberete raven 3 (NAJV.), raven 2 ali raven 1 (NAJM.).
- 5) Pritisnite »«, da izberete način za nastavitev časa. Privzeti čas je 10 minut. Pritisnite »—« ali »+«, da izberete čas kuhanja žara. Najdaljši čas je 90 minut.
- 6) Pritisnite gumb »«, da začnete s kuhanjem.







4. Konvekcijsko kuhanje

- 1) Pritisnite gumb »«, da aktivirate mikrovalovno funkcijo. Na zaslonu se prikažeta »01:00« in ikona mikrovalovne pečice.
- 2) Pritisnite »«, »—« ali »+« , da izberete konvekcijski način. Privzeta temperatura je 180 stopinj.
- 3) Pritisnite »«, da vstopite v način za nastavitev temperature.
- 4) Pritisnite »—« ali »+«, da izberete temperaturo. Temperaturo je mogoče nastaviti od 50 do 230 stopinj (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230). Pritisnite »«, da izberete način za nastavitev časa. Privzeti čas je 10 minut.
- 5) Pritisnite »—« ali »+«, da izberete čas kuhanja. Najdaljši čas je 5 ur.
- 6) Pritisnite gumb »«, da začnete s kuhanjem.







5. Kuhanje z žarom in ventilatorjem

- 1) Pritisnite gumb »«, da aktivirate mikrovalovno funkcijo. Na zaslonu se prikažeta »01:00« in ikona mikrovalovne pečice.
- 2) Pritisnite »«, »—« ali »+« , da izberete način delovanja žara z ventilatorjem. Privzeta temperatura je 180 stopinj.
- 3) Pritisnite »«, da vstopite v meni za izbor temperature.
- 4) Pritisnite »—« ali »+«, da izberete temperaturo. Temperaturo je mogoče nastaviti od 35 do 180 stopinj (35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180)
- 5) Pritisnite »«, da izberete način za nastavitev časa. Privzeti čas je 10 minut.
Pritisnite »—« ali »+«, da izberete čas kuhanja. Najdaljši čas je 5 ur.
- 6) Pritisnite gumb »«, da začnete s kuhanjem.







6. Kuhanje z mikrovalovi + žarom

- 1) Pritisnite gumb »«, da aktivirate mikrovalovno funkcijo. Na zaslonu se prikažeta »01:00« in ikona mikrovalovne pečice.
- 2) Pritisnite »«, »—« ali »+«, da izberete kombiniran način »MV + ŽAR«.
- 3) Pritisnite »«, da vstopite v meni za izbor ravni žara.
- 4) Pritisnite »—« ali »+«, da izberete raven 3 (NAJV.), raven 2 ali raven 1 (NAJM.).
- 5) Pritisnite »«, da vstopite v meni za izbor ravni moči mikrovalovne pečice.
- 6) Pritisnite »—« ali »+«, da izberete moč mikrovalovne pečice (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Privzeta moč je 300 W.
- 7) Pritisnite »«, da izberete način za nastavitev časa. Privzeti čas je 10 minut.
- 8) Pritisnite »—« ali »+«, da izberete čas kuhanja. Najdaljši čas je 90 minut.
- 9) Pritisnite gumb »«, da začnete s kuhanjem.



7. Mikrovalovna pečica + konvekcijsko kuhanje

- 1) Pritisnite gumb »«, da aktivirate mikrovalovno funkcijo. Na zaslonu se prikažeta »01:00« in ikona mikrovalovne pečice.
- 2) Pritisnite »«, »—« ali »+«, da izberete kombiniran način » MV + KONV«.
- 3) Pritisnite »«, da vstopite v meni za izbor temperature. Privzeta temperatura je 180 stopinj.
- 4) Pritisnite »—« ali »+«, da izberete temperaturo med 50 in 230 stopinjami. (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230)
- 5) Pritisnite »«, da vstopite v meni za izbor ravni moči mikrovalovne pečice.
- 6) Pritisnite »—« ali »+«, da izberete moč mikrovalovne pečice (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Privzeta moč je 300 W.
- 7) Pritisnite »«, da izberete način za nastavitev časa. Privzeti čas je 10 minut.
- 8) Pritisnite »—« ali »+«, da izberete čas kuhanja. Najdaljši čas je 90 minut.
- 9) Pritisnite gumb »«, da začnete s kuhanjem.



8. Kuhanje z mikrovalovi + žarom z ventilatorjem


- 1) Pritisnite gumb »«, da aktivirate mikrovalovno funkcijo. Na zaslonu se prikažeta »01:00« in ikona mikrovalovne pečice.
- 2) Pritisnite »«, »—« ali »+«, da izberete kombiniran način »MV + ŽAR + VENT«.
- 3) Pritisnite »«, da vstopite v meni za izbor temperature. Privzeta temperatura je 180 stopinj.
- 4) Pritisnite »—« ali »+«, da izberete temperaturo. Temperaturo je mogoče nastaviti od 100 do 180 stopinj (100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180).
- 5) Pritisnite »«, da vstopite v meni za izbor ravni moči mikrovalovne pečice.
- 6) Pritisnite »—« ali »+«, da izberete moč mikrovalovne pečice (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Privzeta moč je 300 W.
- 7) Pritisnite »«, da izberete način za nastavitev časa. Privzeti čas je 10 minut.
- 8) Pritisnite »—« ali »+«, da izberete čas kuhanja. Najdaljši čas je 90 minut.
- 9) Pritisnite gumb »«, da začnete s kuhanjem.

9. Samodejno kuhanje

- 1) V načinu stanja pripravljenosti enkrat pritisnite gumb »/A«. Na zaslonu bo zasvetil »*Δ«. Pojdite v meni za odtajanje in z večkratnim pritiskom tipke lahko preklapljate med različnimi načini kuhanja, kot so d01, P01, S01. Sedaj lahko pritisnete »—« ali »+«, da izberete odtajanje, meni brez pare ali meni s paro. Ko se na zaslonu prikaže »A«, se samodejno prekliče meni s prednastavljeno težo in prednastavljenim časom kuhanja. P01 za funkcijo mikrovalovne pečice in S01 za kuhanje s paro.
- 2) Pritisnite »«, da na zaslonu začne utripati P01 ali S01, nato pa lahko pritisnete »—« ali »+« in izberete vrsto menija (P01-P40 ali S01-S40).

Opomba:





- 1) Pri menijih za kuhanje brez pare (P01-P40) pritisnite »«, da preklopite na zeleni meni in ročno izberite težo hrane. S tipkama »—« ali »+« nastavite čas kuhanja.
- 2) Če morate v meniju za delovanje s paro nastaviti privzeti čas kuhanja, lahko pritisnete , da začne privzeti čas kuhanja utripati. Nato pritisnite »—« ali »+«, da prilagodite čas kuhanja.

3) Pritisnite gumb »«, da začnete s kuhanjem.

OPOMBA:




- 1) Po koncu samodejnega načina delovanja s paro bo vodna črpalka izčrpala vodo nazaj v posodo za vodo in slišati bo zvok črpanja.
- 2) Po koncu samodejnega načina delovanja s paro je treba odstraniti vodo iz notranjosti pečice in z vrat.
- 3) Če je potrebno predgretje, v tem času v pečico še ne dajajte hrane. Hrano položite v pečico samo, ko se doseže potrebna temperatura.

10. Odtajanje

- 1) V stanju pripravljenosti enkrat pritisnite tipko »/A«, da izberete način za odtajanje. Na zaslonu bo zasvetil »*« v samodejnem načinu odtajanja; svetila simbol d01 in prednastavljena teža.
- 2) Izbrani način odtajanja potrdite s tipko »« in vnesite ustrezno težo s tipko »—« ali »+« .
- 3) Pritisnite gumb »«, da začnete s kuhanjem.

11. Funkcija predgretja

Funkcijo predgretja je mogoče aktivirati, ko nastavite naslednje funkcije: konvekcija, žar + ventilator, MV + konvekcija, MV + žar + ventilator.

- 1) Pritisnite gumb »/A«. Na zaslonu se prikaže simbol.
- 2) Pritisnite gumb »«, da zaženete predgretje. Ko se doseže ustrezna temperatura, boste zaslišali tri piske. Predgretje lahko zaustavite tako, da odprete vrata pečice ali s pritiskom gumba »—o «.

Opomba: funkcija predgretja deluje samo, ko izberete enega od zgornjih načinov delovanja. Med predgretjem je mikrovalovna funkcija izključena. Med predgretjem ne dajajte hrane v pečico. Hrano položite v pečico samo, ko se doseže potrebna temperatura.

12. Funkcija pare

- 1) V stanju pripravljenosti pritisnite gumb »|}|«, izberite način delovanja s paro in zasvetil bo privzeti čas 10:00. Na zaslonu se prikaže simbol. Simbol na posodi za vodo prikazuje trenutno raven vode v posodi (zadostno oz. nezadostno stanje vode). Zasveti privzeta temperatura 100 stopinj.
- 2) Pritisnite gumb »↔«, da spremenite izbrano temperaturo, nakar bo temperatura utripala. Želena temperaturo izberite s pritiskom gumba »-« ali »+« (50, 60, 70, 80, 90, 100).
- 3) Pritisnite »⌚«, da izberete način za nastavitev časa. Privzeti čas je 10 minut.
- 4) Pritisnite »-« ali »+«, da izberete čas kuhanja. Najdaljši čas je 90 minut.
- 5) Pritisnite gumb »▶«, da začnete s kuhanjem.

13. Funkcija konvekcija + para

- 1) V stanju pripravljenosti pritisnite gumb »|}|«, izberite način delovanja s paro in zasvetil bo privzeti čas 10:00. Pritiskajte »|}|«, »-« ali »+«, da izberete način Konv. + para. Prikazala s bo ikona in privzeta temperatura bo 180 stopinj.
- 2) Pritisnite »↔«, da vstopite v meni za izbor temperature.
- 3) Pritisnite »-« ali »+«, da izberete temperaturo (180, 190, 200, 210, 220 stopinj).
- 4) Pritisnite gumb »↔«, da prilagodite paro (10, 20, 30). Zaslon za paro bo začel utripati, nato pritisnite »-« ali »+«, da nastavite paro (privzeto je 30 %).
- 5) Pritisnite »⌚«, da izberete način za nastavitev časa. Privzeti čas je 10 minut.
- 6) Pritisnite »-« ali »+«, da izberete čas kuhanja. Najdaljši čas je 90 minut.
- 7) Pritisnite gumb »▶«, da začnete s kuhanjem.

14. Funkcija mikrovalovne pečice + para

- 1) V stanju pripravljenosti pritisnite gumb »|}|«, izberite način delovanja s paro in zasvetil bo privzeti čas 10:00. Pritisnite »|}|«, »—« ali »+«, da izberete način delovanja MV + pare. Prikaže se ikona in nato 300 W.
- 2) Pritisnite »↔«, da vstopite v meni za izbor ravni moči mikrovalovne pečice.
- 3) Pritisnite »—« ali »+«, da izberete moč 100 W). Izbirate lahko med 900, 700 W, 450 W ,300 W in 100W, pri čemer je privzeta moč 300 W.
- 4) Pritisnite gumb »↔«, da prilagodite paro. Zaslona za paro bo začel utripati, nato pritisnite »—« ali »+«, da nastavite paro (privzeto je 30 %).
- 5) Pritisnite »⌚«, da izberete način za nastavev časa. Privzeti čas je 10 minut.
- 6) Pritisnite »—« ali »+«, da izberete čas kuhanja. Najdaljši čas je odvisen od nastavljen moči. Če je moč nastavljena na 900 W, potem je najdaljši čas 30 minut, pri drugih močeh pa 90 minut.
- 7) Pritisnite gumb »▶«, da začnete s kuhanjem.

Razmerje pare pri različnih močeh mikrovalovne pečice:



Moč mikrovalovne pečice	Razmerje pare
100W	10%, 20%, 30%
300W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%
450W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
700W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
900W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%, 80%,90%, 100%

15. Varnostna funkcija za otroke

Zaklepanje: v stanju pripravljenosti za 3 sekunde pritisnite »|}|○«. Oglasil se bo dolgi pisk, ki naznanja vklop varnostne funkcije za otroke, na zaslonu pa bo zasvetil indikator »🔒«.

Odklepanje: v zaklenjenem načinu za 3 sekunde pritisnite »|}|○«. Oglasil se bo dolgi pisk, ki naznanja izklop varnostne funkcije za otroke, zaslona pa bo izginil indikator »🔒«.

16. Specifikacija zaslona

- (1) Če med nastavitvijo izbrane možnosti ne potrdite, se bo ta po 10 sekundah potrdila samodejno. Izjema je le prva nastavitev ure.
- (2) Pri nastavitvi programa se bo izbrani program po 3 sekundah potrdil samodejno. Izjema je meni za samodejno delovanje, ki se potrdi po 10 sekundah.
- (3) Če je pečica 5 minut v stanju nastavitve ali premora, vključno z menijem za samodejno delovanje in programom za odtajanje, in ne pritisnete nobene tipke, se pečica izklopi.
- (4) Luč v pečici sveti vedno, ko so vrata pečice odprta.
- (5) Luč v pečici sveti vedno, ko je pečica v stanju premora.
- (6) Če ste med kuhanjem odprli vrata pečice in želite nadaljevati s kuhanjem, morate pritisniti gumb »«.
- (7) Gumb »« lahko pritisnete kadarkoli, da odprete posodo za vodo.

Opomba glede pare:

1. Pred kuhanjem s paro:

Če v posodi za vodo ni dovolj vode in želite vključiti kuhanje s paro s pritiskom tipke , se bo oglasilo opozorilno brenčalo, na zaslonu pa se bo prikazala ikona za pomanjkanje vode ter vas opomnila, da je treba doliti vodo.

Opomba: pred začetkom kuhanja s paro je treba očistiti posodo za vodo.

2. Med kuhanjem s paro:

Če v posodi za vodo med kuhanjem s paro ni dovolj vode, se bo oglasilo brenčalo in na zaslonu se bo prikazala ikona za pomanjkanje vode ter vas opomnila, da je treba doliti vodo. Ko dolijete vodo, lahko nadaljujete.

3. Po kuhanju s paro:

1. Po koncu kuhanja s paro se bo voda iz grelnika izčrpala v posodo za vodo. Postopek traja približno 1 minuto.
2. Če se med postopkom črpanja vode posoda za vodo napolni, bo sistem 10-krat zapiskal in vas opomnil, da je treba posodo izprazniti. Ko posodo za vodo izpraznite, se bo izčrpavanje vode nadaljevalo.

Opomba: Po kuhanju s paro izpraznite posodo za vodo.

Kode napak

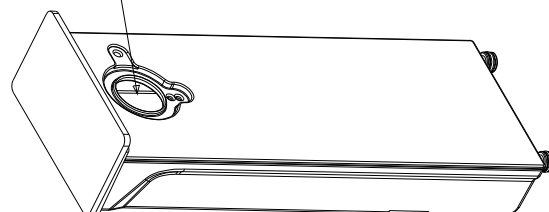
Med kuhanjem s paro se lahko pojavijo spodnje kode napak:

E-06: 1. Posoda za vodo ni dobro zaprta.

E-05: Sistem za vodo ne deluje pravilno. Stopite v stik s serviserjem. Spodaj so navedene možnosti.





1. Senzor za vodo ne deluje pravilno.
2. Cev za vodo ne deluje pravilno.
3. Črpalka za vodo ne deluje pravilno.
4. Posoda za vodo ne deluje pravilno.

Dolijte vodo do oznake.



17. „Funkcija za samodejno odstranjevanje vodnega kamna

Za najboljše rezultate čiščenja priporočamo, da uporabljate detergent z natrijevim citratom, ki se uporablja za odstranjevanje vodnega kamna v parnih mikrovalovnih pečicah. Sledite navodilom proizvajalca na embalaži. Priporočljivo je, da funkcijo za odstranjevanje vodnega kamna uporabite po 20 urah delovanja parne funkcije.

- 1) Vključite sistem, odstranite posodo za vodo, vbrizgajte 1000 ml sveže vode v posodo za vodo in dodajte sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna.
- 2) Vstavite posodo za vodo na njeno mesto.
- 3) V stanju pripravljenosti pritisnite tipko »/A«. Na zaslonu se prikaže »*«. Privzeto se prikažejo način d01, prednastavljena teža 0,10 kg in ustrezni čas kuhanja.
- 4) Pritiskajte »/A«, dokler se ne prikaže indikator »CLE«, kar pomeni, da ste prišli do funkcije za odstranjevanje vodnega kamna. Na zaslonu zasveti ta »min« in privzeti čas »20:00«, ikona posode za prikazuje trenutno raven vode (voda, pomanjkanje vode, polno vode). Ostale ikone izginejo.
- 5) Za začetek programa pritisnite »«.
- 6) Po koncu programa počakajte 1 minuto, nato pa odstranite posodo za vodo in jo temeljito očistite.
- 7) Nalijte svežo vodo in ponovite korake 3 do 6.

Opomba: postopka odstranjevanja vodnega kamna ni dovoljeno predčasno zaustaviti.

Če postopek zaustavite, preden se zaključi, je treba ponoviti celoten postopek od 3. koraka naprej.

MENI ZA PARO

SAMODEJNI MENI	ZASLON	TEŽA	MOČ
Postrv	S01	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
File lososa	S02	200	Para 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Smuč	S03	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Kozice	S04	200	Para 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
File navadnega jezika	S05	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Srčanke	S06	200	Para 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
File trske	S07	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Slanik	S08	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
File tune	S09	200	Para 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	

Meso rakovice	S10	2	Para 100°C +300W
		3	
		4	
		5	
		6	
Piščančje stegno	S11	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Piščančje prsi	S12	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Mesna kroglica	S13	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Puranji zrezek	S14	400	Para 100°C +300W
		500	
		600	
		700	
		800	
Svinjski file, cel	S15	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Klobase	S16	200	Para 100°C +100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Mehko kuhana jajca	S17	1	Para 100°C
		3	
Trdo kuhana jajca	S18	1	Para 100°C
		3	
Poltrdo kuhana jajca	S19	1	Para 100°C
		3	
Rjavi riž + voda	S20	200g+400mL	Para 100°C+ 450W/ Para 100°C+ 300W
		400g+800mL	
Riž + voda	S21	200g+300mL	Para 100°C+ 450W/ Para 100°C+300W
		400g+600mL	

Jajčevcec	S22	200	Para 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Fižol	S23	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Brokoli	S24	200	Para 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Cvetača	S25	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Grah	S26	200	Para 100°C +300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Krompir z lupino (cel, majhen)	S27	1	Para 100°C+ 300W
		2	
		3	
		4	
Krompir z lupino (cel, velik)	S28	1	Para 100°C+300W
		2	
		3	
		4	
Krompir brez lupine (kosi)	S29	200	Para 100°C+ 300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Korenje	S30	200	Para 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Koruzni storži	S31	2	Para 100°C+300W
		3	
		4	
		5	
		6	

Paprika	S32	200	Para 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Pekoča paprika	S33	200	Para 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Gobe	S34	200	Para 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Por	S35	200	Para 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Ohrovt	S36	200	Para 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Zelena	S37	200	Para 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Beluš	S38	200	Para 100°C+100W
		300	
		400	
		500	
		600	
Špinača	S39	200	Para 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	
Bučke	S40	200	Para 100°C+300W
		300	
		400	
		500	
		600	

MENI BREZ PARE

SAMODEJNI MENI	ZAS-LON	TEŽA	MOČ
Taljenje čokolade	P01	100	450W
		150	450W
		200	450W
Taljenje masla	P02	100	450W
		150	450W
		200	450W
Sladki krompir	P03	200	100W+220°C
		400	100W+220°C
		600	100W+220°C
Cel piščanec	P04	800	100W+220°C
		1000	100W+220°C
		1200	100W+220°C
Piščančje stegno	P05	200	450W+220°C
		300	450W+220°C
		400	450W+220°C
		500	450W+220°C
		600	450W+220°C
		700	450W+220°C
		800	450W+220°C
Piščančje perutničke	P06	200	300W+220°C
		300	300W+220°C
		400	300W+220°C
		500	300W+220°C
		600	300W+220°C
		700	300W+220°C
		800	300W+220°C
Cela riba	P07	1	100W+220°C
		2	100W+220°C
		3	100W+220°C
Ribji steak	P08	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
Sveža pica	P09	200	Predgretje/200°C conv.
		300	Predgretje/200°C conv.
		400	Predgretje/200°C conv.
		500	Predgretje/200°C conv.
		600	Predgretje/200°C conv.
Zamrznjena pica	P10	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
Torta	P11	400	Predgretje/150°C
		500	Predgretje/150°C
		600	Predgretje/150°C

Svinjska pečenka	P12	400	450W+220°C
		500	450W+220°C
		600	450W+220°C
		700	450W+220°C
		800	450W+220°C
		900	450W+220°C
		1000	450W+220°C
Piščančja nabodala	P13	200	100W+220°C
		300	100W+220°C
		400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
Rakovice	P14	200	Predgretje/220°C
		400	Predgretje/220°C
		600	Predgretje/220°C
Goveji zrezek	P15	400	100W+220°C
		500	100W+220°C
		600	100W+220°C
		700	100W+220°C
		800	100W+220°C
		900	100W+220°C
		1000	100W+220°C
Rebrca na žaru	P16	200	100W+220°C
		400	100W+220°C
		600	100W+220°C
Čokoladni piškoti	P17	500	Predgretje/180°C
Limonini piškoti	P18	400	Predgretje/200°C
Klobasa	P19	200	Predgretje/220°C
		400	Predgretje/220°C
		600	Predgretje/220°C
Kanapeji	P20	200	Predgretje/220°C
		300	Predgretje/220°C
		400	Predgretje/220°C
Pogrevanje	P21	200	900W
		300	900W
		400	900W
		500	900W
		600	900W
Krompir	P22	1	900W
		2	900W
		3	900W
Pijača	P23	1	900W
		2	900W
		3	900W

Testenine	P24	100 (+800ml hladne vode)	700W
		150 (+1000ml hladne vode)	
		200 (+1200ml hladne vode)	
Juha	P25	1	900W
		2	
		3	
Pica	P26	1	900W
		2	
		3	
Mafin	P27	1	900W
		2	
		3	
		4	
Ovsena kaša	P28	50+500ml vode	900W/450W
		100+1000ml vode	
		150+1500ml vode	
Pečena jabolka	P29	2	700W
		3	
		4	
Sendvič	P30	1	900W
		2	
		3	
Pokovka	P31	50	900W
		100	
Browniji s tekočo čokolado	P32	800	100W+180°C
Kruh	P33	100	Raven žara 3
		150	
		200	
Piščančji nageci	P34	200	100W+220°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Pomfri	P35	200	100W+220°C
		300	
		400	
		500	
Ovseni piškoti z rozinami	P36	600	Predgretje/180°C
Hrustljavi piškoti z ameriškimi orehi	P37	500	Predgretje/180°C

Piškoti z arašidi in čokolado	P38	500	Predgretje/180°C
Hamburger	P39	2	100W+220°C
		4	
		6	
Mafin	P40	840 (70g*12)	Predgretje/180°C

ODPRAVLJANJE NAPAK

Normalno	
Mikrovalovna pečica moti TV-sprejem	Med delovanjem mikrovalovne pečice lahko pride do motenj radijskega in TV-sprejema. Gre za motnje, ki so podobne motnjam v delovanju majhnih elektronskih naprav, kot so mešalnik, sesalnik in električni ventilator. To je povsem normalen pojav.
Zatemnjena luč v pečici	V načinu delovanja z nizko električno porabo se lahko luč zatemni. To je povsem normalen pojav.
Kopičenje pare na vratih in uhajanje vročega zraka iz prezračevalnih odprtin.	Med kuhanjem iz hrane uhaja para. Večina je uide skozi prezračevalne odprtine. Nekaj pa se je lahko nakopiči na hladnem mestu, kot so vrata pečice. To je povsem normalen pojav.
Slučajni vklop pečice brez hrane.	Prazne naprave ni dovoljeno uporabljati. To je lahko zelo nevarno.

Težava	Možni vzrok	Ukrep
Pečice ni mogoče vključiti.	(1) Električni kabel ni dobro priklopljen.	Izklopite ga. Po 10 sekundah ga znova priklopite.
	(2) Pregorela varovalka ali aktiviran prekinjač.	Zamenjajte varovalko ali ponastavite prekinjač (popravilo naj opravi strokovnjak).
	(3) Težave z vtičnico.	Preizkusite vtičnico z drugimi električnimi napravami.
Pečica ne segreva.	(4) Vrata niso dobro zaprta.	Dobro zaprite vrata.



Skladno z Direktivo o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO) je treba tovrstno opremo zbirati in odlagati ločeno. Če morate kadar koli v prihodnosti izdelek zavreči, ga NE zavržite med gospodinjske odpadke. Izdelek pošljite na zbirališče za OEEO.



Service



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

 **00 800 32 289 000**

Deutschland

service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich

service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Niederlande

service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com

Belgien

service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweden

service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Frankreich

service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com

Malta

service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Luxemburg

service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz

service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

Italien

service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Spanien

service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com

Kroatien

service.HR@blaupunkt-einbaugeraete.com

Slowenien

service.SI@blaupunkt-einbaugeraete.com

Großbritannien

service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com